

# Fuji



by Yum Asia



UMAI  
SMART BRAIN INDUCTION



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

Model- YUM IH07  
0.72 litre (1-4 people)

GABA  
BROWN



# INDEX

1.	IMPORTANTES SÉCURITÉ Veuillez suivre les instructions suivantes .....	3
2.	DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	6
2.1	CONCEPTION DES APPAREILS .....	6
2.2	AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE .....	7
3.	FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL .....	7
3.1	AVANT L'UTILISATION .....	7
3.2	NAVIGATION DES CONTRÔLES .....	7
3.3	COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ .....	8
3.4	COMMENT UTILISER LA FONCTION DE KEEP WARM .....	9
3.5	COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON .....	9
3.6	ANNULATION DE PROGRAMMES .....	10
3.7	COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRÉRÉGLAGE/PRESET) .....	11
3.8	LES FONCTIONS GABA BROWN ET YUMAMI EXPLIQUÉES .....	11
4.	CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX .....	13
4.1	COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT .....	13
4.2	NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ ET L'OBTENTION DE RÉSULTATS PARFAITS .....	13
5.	COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR (STEAM) .....	14
6.	RECETTES .....	15
6.1	YOGHURT .....	17
7.	CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/PULLS EN FUJI .....	18
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	18
9.	PIÈCES DE RECHANGE .....	20
10.	GUIDE DE DÉPANNAGE .....	20
11.	SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON .....	22
12.	CERTIFICATION ET GARANTIE .....	23

# Modèle YUM-IH07

# Fuji

Merci d'avoir choisi ce cuiseur à riz multifonction Yum Asia **UMAI** à chauffage par induction (IH) modèle YUM-IH07 que nous avons nommé 'Fuji'. Chez Yum Asia, notre expérience de travail avec les plus grandes marques de cuiseurs à riz et la technologie nous a permis d'acquérir les connaissances nécessaires pour produire ce cuiseur parfait. Cela signifie que ce produit a été conçu selon les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design et surtout avec la passion que nous avons pour la cuisine du riz!

Nous vous garantissons que vous serez satisfait de votre nouvel appareil et ceci est soutenu par notre service de garantie complet. Pour plus de détails, rendez-vous sur [www.yumasia.co.uk/warranty](http://www.yumasia.co.uk/warranty) ou consultez la carte de garantie ci-jointe. Conservez ce mode d'emploi avec votre carte de garantie, votre reçu et, si possible, la boîte et l'emballage en carton. La dernière version de ces instructions peut être consultée ou téléchargée à l'adresse [www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk).

Si vous avez des questions sur ce produit, des conseils culinaires ou quoi que ce soit d'autre, n'hésitez pas à nous contacter à [info@yumasia.co.uk](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.**



**Ne placez pas d'appareils électroniques ou d'objets susceptibles d'être aimantés à proximité de la cuisinière à riz.**

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



**Les personnes portant un stimulateur cardiaque devraient consulter un médecin avant d'utiliser des appareils qui utilisent le chauffage par induction. L'utilisation de ce cuiseur à riz peut affecter un stimulateur cardiaque.**



**Ne pas placer sur ou près d'une table de cuisson à induction.**

Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement ou une rupture de Fuji.



**Vérifiez soigneusement le bol intérieur en céramique pour les fissures**

Le bol intérieur est fait de matériau d'argile céramique. Toute fissure dans la surface peut provoquer un dysfonctionnement ou une rupture de Fuji. Contrairement aux autres bols intérieurs du cuiseur à riz, le bol intérieur de Fuji est fait d'un matériau naturel et fait à la main, la couche de revêtement du bol peut sembler inégale.

Merci encore une fois et bonne cuisine!








L'équipe Yum Asia





# 1. IMPORTANTES SÉCURITÉ


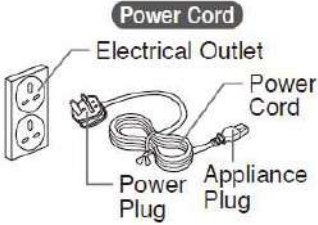


Veillez suivre les instructions suivantes







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

	<b>Ne modifiez pas ce cuiseur à riz, seul un technicien peut démonter ou réparer cet appareil.</b>
	<b>Ne pas toucher l'évent de vapeur.</b> Vous risqueriez de vous ébouillanter, de vous brûler ou de vous brûler. Prêter une attention particulière aux enfants
	<b>Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.</b> Vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous blesser.
	<b>Ne pas immerger le cuiseur à riz dans l'eau ou l'éclabousser d'eau.</b> Vous risqueriez de provoquer un court-circuit ou des chocs électriques.
	<b>Ne pas mettre d'objets métalliques dans les événements d'aération.</b> Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques ou un dysfonctionnement entraînant des blessures.
	<b>Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.</b>
	<b>Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation à des fins commerciales annulera la garantie.</b>

	<b>Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Garder hors de la portée des très jeunes enfants.</b> Les enfants risquent de se brûler, de recevoir des chocs électriques ou de se blesser.
	<b>N'ouvrez pas le couvercle et ne déplacez pas le cuiseur à riz pendant le cycle de cuisson.</b> Vous risqueriez de vous brûler - la vapeur est très chaude.
	<b>Ce cuiseur à riz est destiné à la cuisson du riz et d'autres plats détaillés dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Suivez toujours le mode d'emploi et ne cuisinez jamais ce qui suit :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aliments emballés dans du plastique</li> <li>• Les plats qui utilisent des essuie-tout ou d'autres couvercles pour couvrir les aliments.</li> </ul> Vous risqueriez d'obstruer l'évent de vapeur.
	Une fiche d'alimentation mal insérée peut provoquer un incendie, des chocs électriques, un court-circuit, de la fumée ou un incendie. <b>N'utilisez qu'une prise électrique d'une intensité minimale de 15 ampères.</b> <b>Si vous voulez changer le cordon d'alimentation, n'utilisez qu'un cordon d'un calibre similaire (250v, 13A).</b>  <b>Si les lames de la fiche sont sales, essuyez-les.</b> Les débris sur les lames de la fiche peuvent provoquer un incendie.

	<p><b>Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la fiche d'alimentation n'est pas insérée correctement dans la prise électrique.</b> Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques, un court-circuit ou un incendie.</p> <p><b>Ne pas endommager le cordon d'alimentation.</b></p> <div data-bbox="325 495 644 719" style="text-align: center;">  </div> <p><b>Ne pliez pas, ne tordez pas, ne torsadez pas, ne mettez pas en faisceau et ne tentez pas de modifier le cordon d'alimentation. Ne placez pas le cordon sur ou près de surfaces ou d'appareils à haute température, sous des objets lourds ou entre des objets.</b></p> <p>Un cordon d'alimentation endommagé peut causer des chocs électriques ou un incendie.</p>
	<p><b>N'utilisez pas d'autres pièces que celles fournies avec ce cuiseur à riz.</b></p>
	<p><b>N'utilisez pas ce cuiseur à riz dans un endroit où il peut entrer en contact avec de l'eau ou d'autres sources de chaleur.</b></p>

	<p><b>Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.</b></p>
	<p><b>Laisser suffisamment d'espace près des murs, des autres meubles et sous les étagères pour que la vapeur puisse s'échapper.</b></p>
	<p><b>Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Faites attention à la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle et veillez à ne pas toucher le bol intérieur en remuant le riz.</b></p> <p>Toucher les surfaces chaudes avec des pièces métalliques comme le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peut causer des brûlures.</p>
	<p><b>Ne placez pas ou n'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une surface inégale ou sur une surface qui est vulnérable à la chaleur.</b></p> <p>Vous risqueriez de provoquer un incendie.</p> <p><b>N'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une table coulissante ou une étagère dont la capacité de charge est insuffisante.</b> Vous risqueriez d'endommager la tablette de la tablette et de faire tomber le cuiseur à riz, ce qui pourrait causer des blessures ou des brûlures. Toute étagère ou tablette coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 18 kg.</p>



## IMPORTANT!

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

**Débranchez toujours le cuiseur de riz en tenant la fiche du cordon d'alimentation et non en tirant sur le cordon d'alimentation.**

**Insérez fermement l'extrémité du cordon d'alimentation dans le cuiseur à riz,** sinon vous risqueriez de provoquer des chocs électriques, un incendie et le cuiseur à riz pourrait ne pas fonctionner.

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

**Ne pas endommager le bol intérieur ou le couvercle intérieur.** Une cuve intérieure ou un couvercle déformé entraînera des résultats de cuisson inégaux.

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

**Ne couvrez pas les événements de ventilation sur le côté et le fond du cuiseur à riz.**

**Ne pas éclabousser d'eau sur le cuiseur à riz.** Cela pourrait entraîner une panne de l'appareil, un incendie ou un choc électrique.

**N'utilisez pas le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil.** Cela pourrait causer une décoloration.

**Ne pas utiliser là où la vapeur de ce cuiseur à riz peut entrer en contact avec d'autres appareils.** La vapeur peut causer une décoloration, un dysfonctionnement, un incendie à d'autres appareils.

**Ne pas utiliser sur une surface où les événements d'aération pourraient se boucher** (comme sur du papier, de la moquette, du plastique).

**Ne pas cuire lorsque le récipient intérieur est vide.** Cela pourrait causer la panne de l'appareil.

**Cessez immédiatement d'utiliser le produit si vous remarquez l'un ou l'autre des éléments suivants :**

- La fiche ou le cordon d'alimentation est devenu très chaud.
- Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'électricité s'allume ou s'éteint lorsqu'on le touche.
- Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.
- De la fumée s'échappe du cuiseur à riz ou il y a une odeur de brûlé.
- Toute partie du cuiseur à riz est fissurée, lâche ou instable.

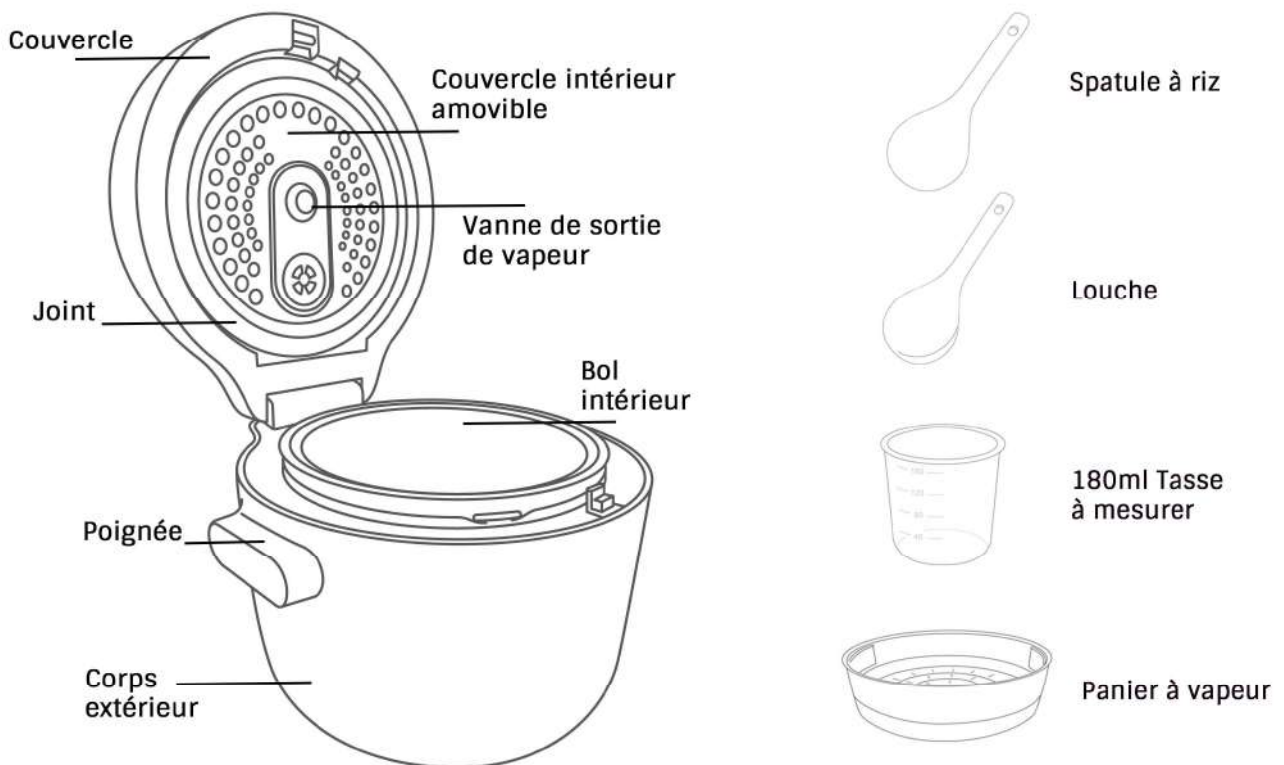
## 2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Votre cuiseur à riz Fuji **UMAI** Induction Heating Fuzzy Logic est un appareil de cuisson moderne multifonctions utilisant la plus haute qualité de fabrication et nos années d'expérience dans la vente de cuiseurs à riz.

Économisant de l'espace dans votre cuisine, cet appareil combine les fonctions de qualité de la cuisson du riz de spécialité (riz blanc, riz à grain court, riz brun, Yumami et brun GABA) avec de la bouillie, du yaourt, de la vapeur et de la cuisson lente. Nous avons conçu ce cuiseur à riz avec des fonctionnalités supplémentaires que tout cuisinier trouvera utiles. Un panneau de fonctions de commande 'Smart Button' caché, facile à utiliser et à la pointe de la technologie, avec des horaires réglables pour différentes fonctions, facilitera la cuisson et produira de délicieux riz ou des repas complets.

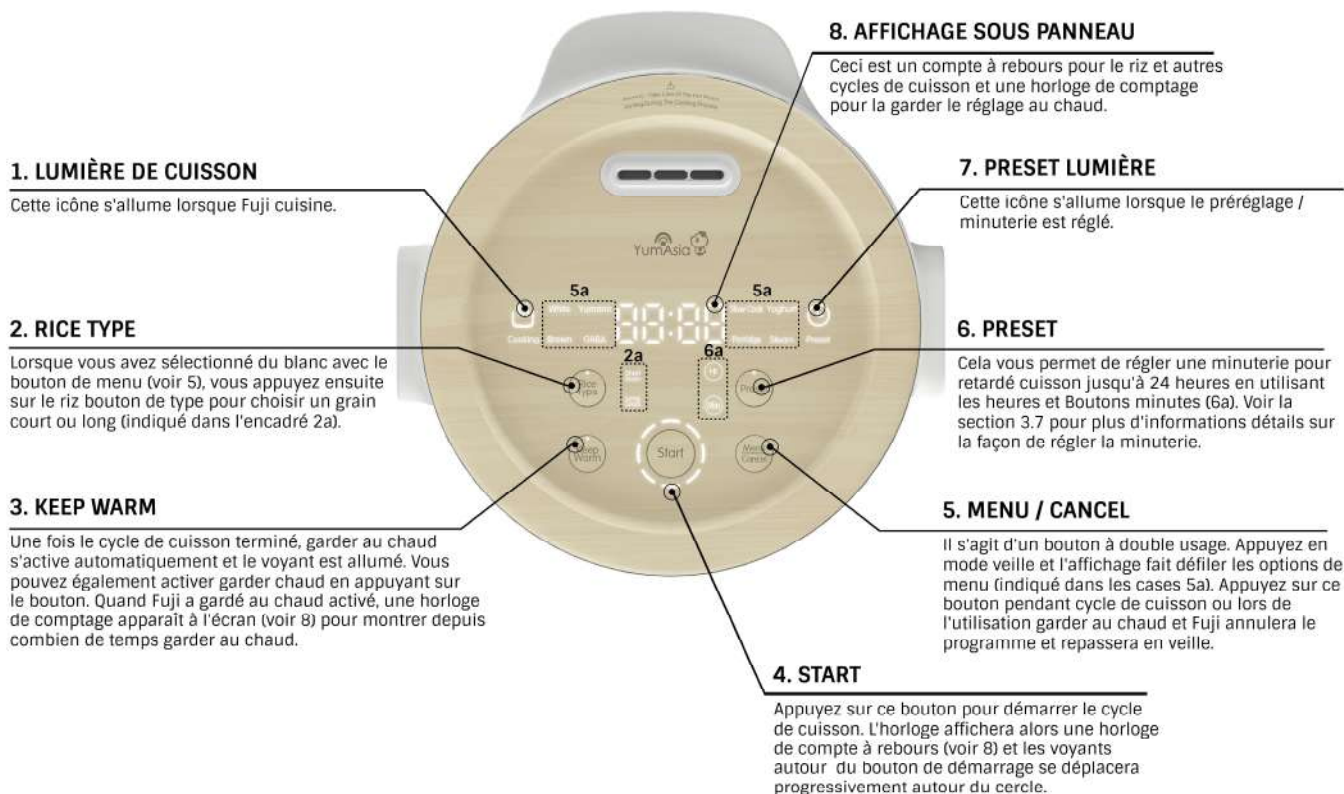
### 2.1 CONCEPTION DES APPAREILS

Rencontrez votre cuiseur à riz Fuji! Il est fourni avec une spatule à riz, une louche à soupe, une tasse à mesurer et un panier à vapeur.





## 2.2 AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE



## 3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

### 3.1 AVANT L'UTILISATION

1. Ouvrez l'emballage, retirez Fuji avec précaution et retirez tous les emballages et le matériel promotionnel.
2. Retirez tous les accessoires et le manuel d'utilisation.
3. Retirez tout autocollant promotionnel. Essuyez le boîtier de Fuji avec un chiffon humide.
4. Lavez le bol et le couvercle intérieur dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Sécher soigneusement.
5. Faites cuire une tasse de riz et jetez-la

### 3.2 NAVIGATION DES CONTRÔLES

L'affichage de Fuji utilise les commandes des boutons intelligents et est facile à utiliser avec un affichage caché 'Ice White' à la pointe de la technologie. Appuyez fermement sur le bouton que vous souhaitez utiliser, vous verrez que chaque bouton est légèrement relevé, il est donc facile de se déplacer dans les options de menu.



S'il est laissé seul, Fuji passe en mode veille, l'écran s'éteint complètement et les voyants du bouton de démarrage clignotent



### 3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

**REMARQUE** - la capacité maximale de cet appareil (ne dépassez pas ce montant!)  
**4 tasses (180ml) pour le riz BLANC**  
**4 tasses (180ml) pour le le riz BRUN.**

Fuji est conçu pour cuire le riz en 7 phases distinctes afin de produire à chaque fois un riz parfait et de conserver soigneusement les nutriments. La cuisson par étapes et les ajustements de la température d'induction sont contrôlés à l'aide du processeur à logique floue IH **UMAI** de Fuji qui permet également une cuisson plus raffinée du riz dans les paramètres brun GABA et Yumami.

**OPTIONS DE CUISSON DU RIZ - appuyez sur le bouton 'Menu/Annuler' pour faire défiler les programmes de cuisson à l'écran.**

1. Le réglage '**White**' sert à la cuisson du riz blanc. Lorsque '**White**' est sélectionné et clignote, vous pouvez ensuite sélectionner le grain court (pour les sushis) ou le grain long en appuyant sur le bouton 'Rice Type' du panneau de commande.
2. Le réglage '**Yumami**' concerne également le riz blanc. Il s'agit d'un cycle de cuisson spécifique avec des températures différentes, il libère des sucres contenus dans le riz et cette cuisson progressive du riz est censée rendre le riz plus doux et 'plusish', d'où le nom 'Yumami' (voir la section 3.8, page 12 pour plus d'informations)
3. Le réglage '**Brown**' sert à la cuisson du riz brun à grains longs ou courts
4. Le réglage '**GABA**' trempe et 'active' tout type de riz brun pour libérer l'acide gamma-aminobutyrique, ou GABA dans le riz brun. Également connu sous le nom de 'hatsuga genmai', on pense qu'il présente de nombreux avantages pour la santé (voir la section 3.8, page 11 pour plus d'informations)

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

Riz Sélectionné	'WHITE'	'YUMAMI'	'BROWN'	'GABA'
Temps pris	40 mins	66 mins	60 mins	145 mins

Il y a des marques à l'intérieur du bol intérieur pour indiquer les niveaux d'eau pour le riz blanc à grains longs, le riz blanc à grains courts, le riz brun et la bouillie (de riz). Pendant les cycles de cuisson du riz, un compte à rebours apparaît pour tout le 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.



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

#### Cuisson du riz **STICKY** ou **GLUTINOUS**

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

#### Niveaux d'eau pour le riz '**THAI STICKY/GLUTINOUS**' (utiliser le réglage à '**Short Grain**')

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

### 3.3.1 CUISSON DE RIZ À FUJI

1. **Mesurez le riz** avec la tasse à mesurer fournie. Assurez-vous que le riz est au niveau du haut de la tasse - il s'agit d'une mesure de tasse pleine (180ml).
2. **Nettoyez le riz** (si nécessaire) comme indiqué dans '4.1 COMMENT CUIRE UN RIZ PARFAIT'. Placez le bol intérieur dans l'appareil, **placez le riz** dans le bol intérieur et **remplissez jusqu'à la ligne d'eau** qui correspond à la quantité/type de riz que vous cuisinez.
3. Fermez le couvercle et **sélectionnez** le réglage du riz (et la longueur des grains, le cas échéant) avec lequel vous souhaitez cuisiner.
4. Appuyez sur '**Start**' et le cycle de cuisson commencera. Un compte à rebours apparaît sur l'écran pour indiquer que Fuji est en train de cuire, il s'agit d'une heure approximative et n'est pas précise avant les 10 dernières minutes. Les voyants autour du bouton 'Start' s'allument progressivement pour indiquer la progression de la cuisson.



Consultez également le 'Speedy Start Guide' au dos de la carte de garantie pour un guide étape par étape sur la façon de cuisiner le riz et les 'Conseils pour cuisiner du riz au goût délicieux' à la page 13 pour des informations et des conseils de cuisson plus détaillés.



Si vous voulez faire cuire 1/2 tasse de riz, il n'y a pas de marque sur le bol intérieur pour cela. Utilisez la tasse à mesurer pour ajouter l'eau - 1/2 tasse à mesurer d'eau pour le riz blanc et 1 tasse d'eau pour le riz brun.

### 3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE KEEP WARM

Une fois le cycle de cuisson terminé, vous entendrez une série de bips et Fuji passera automatiquement sur 'Keep Warm'. Vous pouvez activer 'Keep Warm' lorsque Fuji est en veille (c'est-à-dire lorsqu'aucune fonction de menu n'a été sélectionnée) en appuyant sur le bouton 'Keep Warm'. La lumière de maintien au chaud s'activera et les lumières autour de l'impulsion du bouton 'Start' et une horloge de comptage apparaîtront sur l'écran pour référence. La fonction 'Keep Warm' peut être utilisée pendant 24 heures, mais vous constaterez peut-être que le riz est sec après 15 heures (car le riz doit être conservé à une température sûre pour être consommé). Vous pouvez prolonger cela en ajoutant périodiquement un peu d'eau au riz et en remuant.

Pour annuler 'Keep Warm', appuyez sur le bouton 'Menu/Cancel'. Fuji passe ensuite en mode veille. S'il est laissé seul sans programme sélectionné, Fuji passe en mode veille; l'affichage s'éteindra complètement et les voyants du bouton de démarrage clignoteront. Si vous débranchez le Fuji pendant qu'il est au chaud, la prochaine fois que vous le brancherez, le maintien au chaud s'activera, vous devez l'annuler avant de pouvoir cuisiner sur un autre réglage.

### 3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON

#### 3.5.1 PORRIDGE

Ce réglage de menu peut être utilisé pour la bouillie de riz asiatique ou la bouillie d'avoine. Pour les recettes, voir page 15.

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

Une fois le cycle de cuisson terminé, Fuji émet une série de bips et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

### 3.5.2 VAPEUR (STEAM)

À l'aide du panier à vapeur fourni, vous pouvez cuire à la vapeur différents types d'aliments. Vous pouvez faire cuire du riz et de la vapeur en même temps - utilisez la fonction riz correspondante pour le riz que vous cuisinez.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'STEAM' est de 10 minutes. Vous pouvez régler ce paramètre jusqu'à 1 heure à 10 minutes d'intervalle à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le paramètre 'STEAM' 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 de la vapeur, remplissez jusqu'au repère de niveau d'eau 2-3 sur le bol intérieur lors de l'utilisation comme cuiseur à vapeur autonome. Remarque: Le compte à rebours commence lorsque l'eau a atteint la bonne température pour la cuisson à la vapeur, alors intégrez-la à votre temps de cuisson ou ajoutez le panier de cuisson à la vapeur lorsque le compte à rebours commence.

Voir la section 5, page 14 pour un guide plus détaillé sur la cuisson à la vapeur

### 3.5.3 CUISINE LENTE (SLOW COOK)

Pour la cuisson des ragoûts et autres plats comme le curry, le dhal ou d'autres légumineuses/céréales, sélectionnez le réglage 'Slow Cook'. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'Slow Cook' est de 2 heures. Vous pouvez régler cela jusqu'à 8 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le paramètre 'Slow Cook' et qu'il clignote sur l'affichage. Lorsque le cycle de cuisson lente démarre, l'appareil chauffe le contenu du bol intérieur à une température élevée (vous entendrez un bouillonnement du liquide), puis passe à une température plus basse pour la cuisson lente. C'est le même que le réglage 'automatique' sur une mijoteuse conventionnelle. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'Keep Warm'.



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

### 3.5.4 YOGHURT

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

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

Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode veille. Pour plus d'informations sur la fabrication de yaourts, voir section 7.1, page 17.

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

## 3.6 ANNULATION DE PROGRAMMES

Pour annuler un programme que vous avez sélectionné, annuler le maintien au chaud ou, si vous souhaitez arrêter un programme à mi-chemin du cycle de cuisson, il vous suffit d'appuyer sur le bouton 'Menu/Cancel'. Fuji passe ensuite en mode veille.

## 3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRÉRÉGLAGE/PRESET)

La fonction 'PRESET' est une fonction utile de minuterie/démarrage différé; cela vous permet de régler l'appareil pour que votre riz ou vos aliments soient prêts à un moment précis. La fonction 'PRESET' est disponible pour tous les réglages de menu.

### Pour régler la minuterie:

1. Appuyez sur le bouton 'Menu' pour sélectionner un programme de cuisson (pour les programmes de cuisson sans riz, vous pouvez programmer la durée de cuisson à ce stade).
2. Appuyez ensuite sur le bouton 'Preset' qui s'allumera.
3. En appuyant sur les boutons tactiles 'Hr' et 'Min', vous pouvez sélectionner les heures à l'avance lorsque le riz / plat doit être prêt.
4. Appuyez sur le bouton 'Démarrer', la cuisinière affichera les heures/minutes à l'avance que vous avez sélectionnées, commencera le compte à rebours et le cycle de cuisson se terminera à l'heure que vous avez spécifiée.

Si la présélection / minuterie est réglée en dessous du minimum indiqué dans le tableau ci-dessous, le cycle de cuisson démarre immédiatement. En effet, le temps de cuisson par défaut pour chaque cycle de cuisson doit être pris en compte ainsi que le temps d'évaluation supplémentaire pour que la logique floue sache ce qu'il cuit.

Horaires suggérés pour la fonction 'PRESET' (hors temps de cycle de cuisson)

Fonction	RICE	PORRIDGE	YUMAMI	STEAM	SLOW COOK	GABA
Minuteries préréglées	70 mins to 24 hrs	70 mins to 24 hrs	70 mins to 24 hrs	1 hr to 24 hrs	130 mins to 24 hrs	150 mins to 24 hrs

**Remarque** - sachez que les aliments périssables ne doivent pas être laissés pendant de longues périodes lorsque vous avez réglé la fonction 'PRESET' car ils risquent de se détériorer.



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

## 3.8 LES FONCTIONS GABA BROWN ET YUMAMI EXPLIQUÉES

### 3.8.1 QU'EST-CE QUE GABA BROWN?

La fonction de riz brun GABA (ou riz brun germé) utilise un timing et des températures spécifiques pour permettre au riz brun de germer. Lorsque vous sélectionnez la fonction GABA sur Fuji, il imprègne et active le riz brun pour vous à l'aide de sa commande de logique floue **UMAI** (cerveau intelligent), après quoi il commence à entrer en phase dans le processus de cuisson. Pendant ce processus, le bol intérieur et son contenu sont maintenus 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 à Fuji, y compris la période d'activation supplémentaire, prend environ 2 heures 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 une saveur plus riche.



Pour plus d'informations détaillées sur le riz brun GABA, veuillez consulter le 'Yum Factor' page sur notre site Web [www.yumasia.co.uk/yum-factor](http://www.yumasia.co.uk/yum-factor)



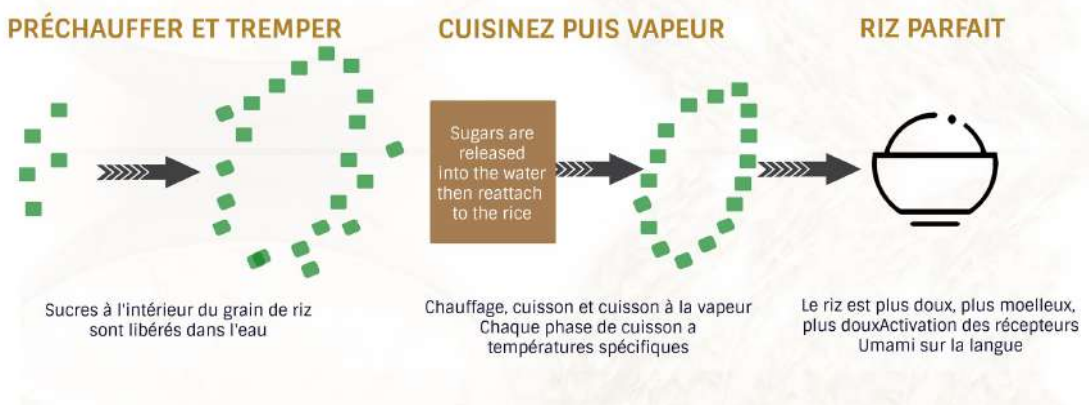
### 3.8.2 QU'EST-CE QUE YUMAMI?

La fonction Yumami ou riz 'extra savoureux' sur Fuji améliore la saveur de tout type de riz blanc en utilisant un cycle de cuisson spécialement conçu.

Pour ce faire, il utilise une séquence de trempage et de cuisson à la vapeur pour libérer les sucres contenus dans le riz. Ces sucres sont ensuite réabsorbés dans le riz sous forme de structure chimique différente et peuvent se fixer à la surface du riz. Ce changement dans la chimie du sucre peut alors activer les récepteurs Umami de la langue. Le résultat est un riz plus savoureux avec une texture et un goût améliorés.

Habituellement, le riz produit est plus moelleux, plus doux et plus doux (selon le type de grain blanc utilisé). Le temps de cuisson complet, **y compris le trempage spécial et la cuisson à la vapeur**, pour la fonction Yumami sur Fuji est de 1 heure et 6 minutes.

 Pour plus d'informations détaillées sur le Yumami, veuillez consulter le 'Yum Factor' page sur notre site Web [www.yumasia.co.uk/yum-factor](http://www.yumasia.co.uk/yum-factor)



## 4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX

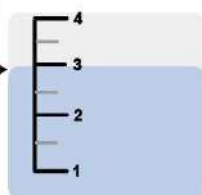
### 4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT

**Mesurez le riz avec précision!** N'utilisez que le gobelet doseur de 180ml fourni, car d'autres tailles de gobelets peuvent être des mesures différentes. Assurez-vous de bien niveler le riz en haut de la tasse.

**Rincez le riz!** Ne lavez pas le riz dans le bol intérieur - parfois le riz peut contenir de petits cailloux qui égratignent le revêtement céramique. Utilisez un bol ou un tamis séparé. Placez le riz dans un tamis ou un bol et versez de l'eau fraîche et froide sur le dessus. Mélangez le riz à la main et égouttez l'eau. Effectuez cette opération 2 à 3 fois jusqu'à ce que l'eau avec laquelle vous rincez soit claire.

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

Remplir jusqu'au  
niveau d'eau 3



**Soyez précis avec l'eau!** La quantité d'eau dans le bol intérieur avant la cuisson affecte grandement la texture du riz cuit. Plus vous utilisez d'eau, plus le riz sera tendre à la cuisson. Après avoir lavé le riz, nous vous recommandons de le placer dans le bol intérieur, puis de le remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondante sur le bol intérieur - remplissez jusqu'en dessous de la ligne, cela vous donnera du riz parfait. Si vous le préférez plus mou, remplissez jusqu'en haut de la ligne; si vous préférez plus dur, remplissez jusqu'à 2-3mm sous la ligne.

**Remuer et desserrer!** Une fois que l'appareil est passé en mode 'KEEP WARM', si possible, remuez et desserrez immédiatement le riz à l'aide de la spatule fournie. Cela aide à libérer l'humidité excessive et permet d'obtenir un riz bien moelleux et parfait.

### 4.2 NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ ET L'OBTENTION DE RÉSULTATS PARFAITS



Essayez de choisir des sacs de riz avec le moins de grains brisés possible, car les grains brisés rendent le riz très mou et collant.



Il est important de se rappeler que chaque lot de riz est différent - même le riz que vous achetez régulièrement peut parfois changer pour la pire qualité - chaque lot de riz absorbe l'eau différemment selon la façon dont il a été traité. Le résultat final peut également dépendre de l'âge du riz que vous utilisez. Le riz plus récent a besoin de moins d'eau que le riz plus ancien mais, bien sûr, il n'y a aucun moyen de savoir si le riz que vous avez acheté est un grain plus ancien ou plus récent.



Si le riz que vous cuisinez est trop collant, il vaut la peine d'essayer un lot sans rinçage, car certaines variétés de riz n'ont pas besoin d'être rincées car elles ont été traitées différemment. Contrairement aux pâtes, le riz n'est pas uniforme parce qu'il s'agit d'un produit naturel et que le premier lot cuit à partir d'un nouvel achat de riz peut être touché et manqué - le cuiseur à riz atténue cela dans une certaine mesure, mais ajuster la quantité d'eau est un moyen sûr d'obtenir le riz qui vous plaît.



Si le riz que vous faites cuire est trop mou, la prochaine fois réduisez l'eau que vous ajoutez pour la cuisson de 3-4mm, un riz plus tendre signifie qu'il y avait trop d'eau dans le bol intérieur pendant la cuisson. Si le riz que vous faites cuire est trop dur, la prochaine fois ajoutez 3-4mm plus d'eau, un riz plus dur signifie qu'il y avait trop peu d'eau dans le bol intérieur pendant la cuisson.



N'utilisez pas de riz à cuisson rapide, partiellement cuit ou étuvé - examinez attentivement les sachets de riz pour vous assurer que le riz que vous achetez est approprié. Ce type de riz n'est pas adapté à une utilisation dans un cuiseur à riz à logique floue et à unité scellée.



## 5. COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR (STEAM)

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

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

INGREDIENTS	AMOUNT	COOKING TIME	TIPS FOR STEAMING
Carotte	200g	15 mins	Couper en bouchées
Brocoli	100g	15 mins	Couper en bouchées
Épinards	250g	20 mins	Couper en bouchées
Citrouille	450g	40 mins	Couper en bouchées
Pomme de terre	300g	35 mins	Couper en bouchées
Patate douce	200g	30 mins	Couper en bouchées
Maïs	300g/1 fillet	30 mins	Couper en bouchées
Poulet	150g	25 mins	Effectuer des coupes sur le côté en touchant le panier de vapeur
Poisson (poisson blanc et saumon)	15pcs/150g	20 mins	Trancher à moins de 2 cm et envelopper dans du papier d'aluminium
Crevettes et Pétoncles	200g	15 mins	Crevettes - vapeur avec coquille. Pétoncles - enlever de la coquille
Boulettes de viande réfrigérées	200g	20 mins	Laissez de l'espace entre les aliments
Boulettes de viande congelées			Laissez de l'espace entre les aliments



**IMPORTANT** - Ne pas cuire à la vapeur des aliments de plus de 3,5 cm d'épaisseur. Si vous souhaitez combiner la cuisson du riz avec la cuisson à la vapeur, il est recommandé que **2 tasses de riz soit la capacité maximale** que vous pouvez cuisiner. Plus que cela, il y a un danger pendant la cuisson du riz, le panier vapeur va pousser dans le couvercle et l'ouvrir.



Si vous faites cuire du riz et cuire à la vapeur en même temps, vous pouvez ouvrir le couvercle (très soigneusement, en tenant compte de la vapeur qui s'échappe de l'appareil) pour ajouter le panier à vapeur au cours du cycle de cuisson afin que les légumes ne soient pas trop cuits.



## 6. RECETTES

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

Pour beaucoup plus de recettes comme le riz aromatisé (riz mexicain et à la noix de coco), le risotto, les ragoûts, les soupes et plus encore, veuillez consulter notre blog gourmand sur [www.greedy panda.co.uk](http://www.greedy panda.co.uk)

### BOUILLIE DE RIZ (CONGEE)

#### Ingrédients (4-5 portions)

1 tasse de riz  
75g de hauts de cuisse de poulet, hachés et étuvés  
Une pincée de sel  
Gingembre et oignons nouveaux (échalotes), râpés - au gout

#### Itinéraire d'accès

1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (suivre les niveaux sur le bol intérieur) puis placer le poulet sur le dessus.
2. Appuyez sur la touche 'MENU' et sélectionnez 'PORRIDGE' et appuyez sur le bouton 'START'.
3. Quand le cuiseur à riz se met à 'Garder au chaud', ajoutez du sel si vous le voulez et décorez de gingembre et d'oignons nouveaux.

### BOUILLIE D'AVOINE

#### Ingrédients (pour 4 personnes)

1 tasse de flocons d'avoine coupés en acier ou de gros flocons d'avoine de haute qualité (nous vous conseillons de les mettre dans un tamis et de les secouer 3 à 4 fois pour déloger tout sédiment)  
3 tasses d'eau (mesurée dans la tasse à mesurer fournie)  
1 tasse moitié crème et moitié lait (ou 1 tasse de lait ou 1 tasse de lait de coco - selon votre préférence) 3-4 cuillères à soupe (ou plus à votre goût) de miel ou de cassonade  
\* Vous aurez peut-être besoin d'expérimenter avec les quantités d'avoine et d'eau, selon que vous aimez la bouillie d'avoine épaisse ou mince!

#### Itinéraire d'accès

1. Mettre l'avoine et l'eau dans la casserole intérieure.
2. Placez la casserole intérieure dans le corps principal du cuiseur à riz, branchez l'appareil, sélectionnez le réglage 'Porridge' et réglez le temps de cuisson selon vos préférences (temps de cuisson plus long = porridge plus épais; moins de temps de cuisson = porridge plus fin) et appuyez sur le bouton 'START' pour démarrer.
3. Lorsque le cuiseur à riz se met à 'KEEP WARM', ouvrez le couvercle, remuez et ajoutez le reste des ingrédients. L'utilisation de la fonction Minuterie et le trempage de l'avoine pendant la nuit permettent d'adoucir la texture de l'avoine.
4. Ajoutez des fruits séchés ou frais à la bouillie au lieu du sucre - délicieux et sain par une froide journée d'hiver!



**Ne pas utiliser de lait pour cuire l'avoine**, ce qui entraîne un débordement du contenu car le lait réagit différemment lorsqu'il est chauffé. **N'utilisez que de l'eau pour cuire l'avoine.**

## ROULEAUX SUSHI

### Ingrédients (4-5 portions)

3 tasses de riz

Pour l'assaisonnement à sushi (mélange de vinaigre) – 4 c. à table de vinaigre de riz, 1 c. à table de sucre, 1,5 c. à thé de sel

La garniture que vous préférez (sashimi, crevettes, cornichons, natto, œufs de saumon, anguille)

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

### Itinéraire d'accès

1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (suivre les niveaux d'eau sur le bol intérieur et utiliser l'option du menu 'SHORT GRAIN').
2. Lorsque le cuiseur à riz se met à 'Keep Warm', placez le riz dans un récipient en bois (essuyé avec un chiffon propre et humide) et versez le mélange de vinaigre sur le riz, en mélangeant tout en refroidissant avec un ventilateur.
3. Le sushi roulé à la main est simple et rapide, il suffit d'envelopper votre ingrédient préféré avec du nori (algues marines).

## PUDDING DE RIZ

### Ingrédients (les mesures de tasse sont pour la tasse à mesurer de riz. 4-6 portions)

2 tasses d'arborio, d'autre riz à grains courts ou de riz collant ou gluant

2 tasses d'eau froide (suivez les niveaux d'eau sur le bol intérieur et utilisez l'option 'SHORT GRAIN' du menu) 1/2 tasse de lait évaporé \*\*

1/2 tasse de lait de coco

1 tasse de lait concentré sucré \*\*

1 bâton de cannelle ou une pincée de cannelle moulue 1 zeste de citron, un gros morceau d'écorce de citron 1/2 c. à thé de muscade (ou moins si vous préférez)

3 cuillères à soupe de cannelle moulue (pour garnir)

### Itinéraire d'accès

1. Mesurez 2 tasses de riz à grains courts avec la tasse à mesurer que vous avez reçue avec votre cuiseur à riz.
2. Placez le riz et l'eau dans le cuiseur à riz, choisissez le réglage 'SHORT GRAIN' et commencez le cycle de cuisson.
3. Entre-temps, fouetter ensemble le lait évaporé, le lait de coco, le lait condensé sucré, le bâtonnet de cannelle (ou la cannelle moulue), le zeste de citron (une grosse fine tranche de zeste, non râpé) et la muscade.
4. Lorsque le riz a été cuit et que le cuiseur à riz est passé au chaud, remuer le riz cuit pour le desserrer.
5. Ajoutez ensuite les laits fouettés dans le riz, fermez le couvercle et laissez sur le réglage 'KEEP WARM'. Vérifiez environ 30 minutes plus tard et voyez si elle est à la consistance que vous aimez. Si vous voulez qu'il soit plus épais ou plus chaud, vous pouvez annuler le maintien au chaud et utiliser le réglage de cuisson lente (slow cook) pour 'bouillir' le mélange à une consistance plus épaisse.
6. Jeter le bâton de cannelle (si utilisé) et le zeste de citron.
7. Déposer dans des plats individuels et garnir de cannelle moulue et de crème si désiré.



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

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

## 6.1 YOGHURT

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

### YAOURT LAITIER BASIQUE

110g de yaourt nature (si vous voulez utiliser du yaourt probiotique, vous pouvez aussi l'utiliser) – ceci est votre 'entrée'

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

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

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

### Entrées alternatives

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

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

### Quelques conseils pour faire du yaourt:

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

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

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

Si votre yaourt est trop mince la prochaine fois, vous devrez peut-être ajouter plus de «starter» et également ajouter 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 parce qu'il a déjà été chauffé à une température élevée, mais parfois du lait en poudre et plus de démarreur peuvent être nécessaires.

Pour plus de conseils sur la fabrication du yaourt, veuillez consulter [www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk)

## 7. CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/PULLS EN FUJI

Il est possible de cuire d'autres céréales et légumes secs en Fuji, voici un guide approximatif des temps de cuisson

### QUINOA

S'il n'est pas prélavé, assurez-vous de bien le rincer à l'eau froide dans un tamis. Utilisez un ratio de 1:1 de quinoa pour l'eau (jusqu'à 1:1,25 si vous utilisez du quinoa noir) et utilisez le réglage de 'White'. Une fois la cuisson terminée, peluchez un peu et laissez reposer au chaud pendant 5 à 10 minutes.

### COUS COUS et GIANT COUS COUS

Utilisez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage et utilisez le réglage de 'White' comme cous cous cous ne nécessite pas beaucoup de cuisson de toute façon.

### MILLET

Pour chaque portion que vous voulez cuire, mesurez 1/4 tasse de millet dans le bol intérieur et ajoutez 1 tasse d'eau pour chaque portion (donc si vous utilisez 1 tasse de millet, ajoutez 4 tasses d'eau; pour 3/4 tasse de millet ajoutez 3 tasses d'eau; pour 1/2 tasse de millet ajoutez 2 tasses d'eau, etc).

Secouez un peu de sel dans l'eau, puis refermez le couvercle. Branchez le cuiseur à riz et sélectionnez le cycle 'Porridge'. Vous pouvez soit cuisiner tout de suite en ajustant le minutage en fonction de la façon dont vous préférez votre millet (une cuisson plus longue aura une consistance plus épaisse, moins la cuisson aura une consistance plus mince) ou vous pouvez utiliser le minuteur pré-réglé pour le moment où vous voudrez manger le matin. Une fois cuit, vous pouvez ajouter l'arôme de votre choix.

### LENTIÈRES et HARICOTS

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

### ÉCORCE DE PERLE

Le réglage de cuisson lente ('SLOW COOK') est idéal pour la cuisson de l'orge perlé - rincer avant la cuisson et suivre les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. L'utilisation d'orge perlée dans une grande quantité de soupe permet de cuire dans l'heure qui suit, mais elle ne cuira pas trop si elle est laissée trop longtemps.

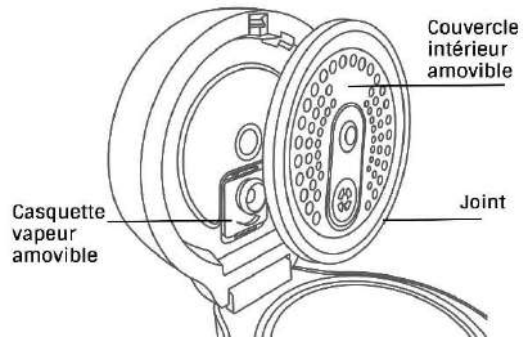
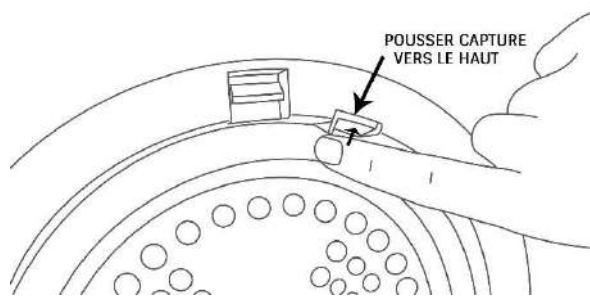
## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

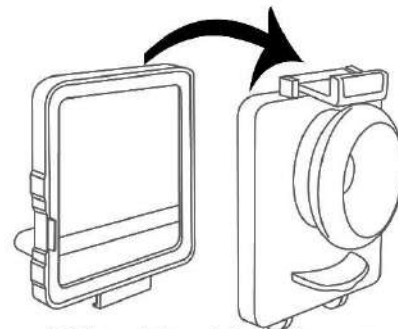
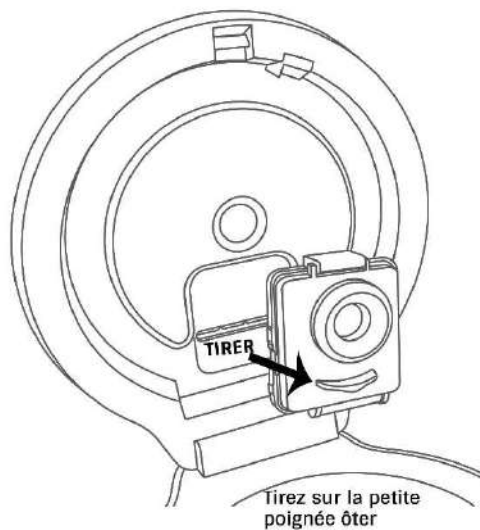
Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Utilisez une éponge humide ou un chiffon doux pour nettoyer le boîtier extérieur.

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

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

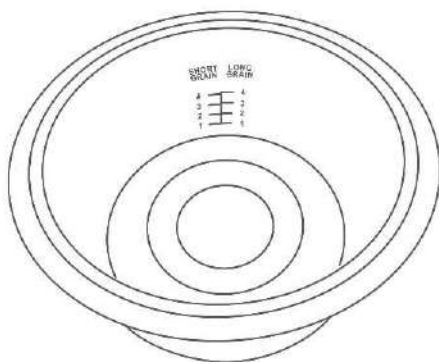


Le couvercle intérieur est amovible. Pincez le déverrouillage en haut vers le haut et le couvercle sortira de son support. Lavez le couvercle amovible après chaque cycle de cuisson avec une éponge dans de l'eau savonneuse. Pour remettre en place, faites glisser la partie inférieure derrière les deux petites 'rainures' et appuyez sur la partie supérieure du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.



Déclipper le loquet, le bouchon vapeur se détache. Le chapeau de vapeur se double d'un collecteur de condensation, vide après chaque utilisation.

Le capuchon de vapeur sert également de collecteur de condensation et il est situé derrière le couvercle intérieur sur le dessus du couvercle est amovible. Videz et lavez régulièrement. Le capuchon de vapeur amovible peut également être démonté pour assurer un nettoyage complet (recherchez une petite prise qui libère les deux parties du capuchon)



### ENTRETIEN IMPORTANT DU BOL INTÉRIEUR

N'utilisez que des accessoires en plastique, en silicone ou en bois.

N'utilisez jamais de métal pour remuer car cela endommagerait le revêtement en céramique sur le bol intérieur.

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

Le revêtement en céramique sur le bol intérieur peut changer de couleur avec le temps. C'est tout à fait normal et rien à craindre.

Contrairement aux autres bols intérieurs du cuiseur à riz, le bol intérieur de Fuji est fait d'un matériau naturel et fait à la main, la couche de revêtement du bol peut sembler inégale.

Ne plongez pas le bol intérieur dans l'eau, cela affectera la façon dont le bol intérieur conduit la chaleur

## 9. PIÈCES DE RECHANGE

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 courrier électronique à [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk).

Pièces de rechange disponibles (180ml tasses à mesurer sont disponibles à l'achat sur notre site Web):

Nom de la pièce	Numéro de pièce
Cuve intérieure revêtue de céramique	IB-IH07
Couvercle intérieur amovible	ILSS-IH07
Panier vapeur	SB-IH07

## 10. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
<b>RIZ DE CUISSON</b>	Le riz cuit trop dur ou trop mou	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane, si elle est sur une surface inégale, le niveau d'eau devient irrégulier et cela affectera la cuisson du riz.</li> <li>La texture du riz varie en fonction de la façon dont il a été transformé (voir section 5.3 pour plus d'informations).</li> <li>L'utilisation de la fonction 'PRESET' peut donner une texture de riz plus tendre si le riz a trempé dans l'eau pendant un certain temps.</li> <li>Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas déformé.</li> <li>Avez-vous desserré le riz après la cuisson? Si ce n'est pas le cas, faites ceci pour permettre à l'excès d'eau de s'évaporer.</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, laissant trop d'amidon sur le riz.</li> </ul>
	Débordement 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 à</li> <li>S'assurer que le capuchon de purge de vapeur se trouve sur l'appareil.</li> </ul>
	Incapable de démarrer la cuisson ou les boutons ne répondent pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le cordon d'alimentation est poussé aussi loin que 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 à induction sont équipés d'un ventilateur, vous entendrez le ventilateur se mettre en marche et vous aiderez à ajuster la température de cuisson de l'appareil, il n'y a pas de quoi s'inquiéter.</li> </ul>
	La vapeur s'échappe 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 n'est pas déformé. Le joint du couvercle extérieur est-il sale? Si c'est le cas, nettoyez le joint du couvercle extérieur.</li> </ul>
	Les aliments ne cuisent pas à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Y a-t-il suffisamment d'eau pour la cuisson à la vapeur? Assurez-vous qu'il y a de l'eau au moins jusqu'à la marque des deux tasses sur la cuvette intérieure.</li> <li>Y a-t-il trop de nourriture dans le panier fumant? - réduire la quantité de nourriture ou augmenter le temps de cuisson</li> <li>Les aliments peuvent être en trop gros morceaux, réduire la taille des morceaux ou augmenter le temps de cuisson.</li> </ul>

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
<b>VAPEUR</b>	Les aliments cuits à la vapeur sont trop durs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes - le temps de cuisson à la vapeur était trop court. S'assurer qu'il y a assez d'eau et continuer à cuire à la vapeur.</li> <li>• Poisson et viande - le temps de cuisson à la vapeur était trop long. Réduire le temps de cuisson</li> </ul>
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Est-ce qu'il s'est écoulé trop de temps depuis la fin du cycle de cuisson? Essayez de ne pas laisser sur 'KEEP WARM', retirez immédiatement de l'appareil et mangez.</li> </ul>
<b>GARDER AU CHAUD</b>	Le riz a une odeur, est jaune ou présente une humidité excessive.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne gardez pas de très petites quantités de riz sur 'KEEP WARM'. Est-ce que le 'KEEP WARM' a été utilisé pendant plus de 12 heures?</li> <li>• Le type de riz et l'eau peuvent avoir fait jaunir le riz. La spatule était-elle laissée dans la cuvette intérieure alors qu'elle était sur 'KEEP WARM'?</li> <li>• Avez-vous desserré le riz immédiatement après qu'il ait cuit - sinon, lâchez-le.</li> <li>• Il peut s'agir d'une odeur résiduelle d'un cycle de cuisson précédent (surtout si les plats cuisent lentement).</li> </ul>
<b>CUISSON DU TEMPS DE CUISSON</b>	L'appareil commence à cuire immédiatement	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La durée minimale par défaut est de 70 minutes, si elle est inférieure à cette durée, le cycle de cuisson démarre immédiatement.</li> </ul>
	La nourriture n'est pas prête à l'heure prévue	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuisson peut ne pas être terminée à l'heure réglée si la température dans la pièce ou le niveau d'eau est trop bas.</li> <li>• Il y a eu une coupure de courant? Cela peut entraîner la réinitialisation de l'appareil.</li> </ul>
<b>ERREUR GÉNÉRALE SUR L'AFFICHAGE</b>	Erreur 'E' sur l'affichage, 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 près d'une plaque à induction ? Cela provoquera un dysfonctionnement</li> <li>• Le bol intérieur est-il en place dans l'appareil ? Si vous essayez d'utiliser l'appareil sans le bol en place, il s'agit d'un dispositif de sécurité pour arrêter l'utilisation sans le bol intérieur.</li> <li>• Les capteurs de l'appareil peuvent avoir mal fonctionné, veuillez contacter Yum Asia pour plus d'informations.</li> </ul>



# 11. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

<b>Nom et numéro de modèle</b>	Fuji, YUM-IH07
<b>Capacité d'accueil</b>	0.7 litre (1 to 4 tasse) de cuiseur à riz ou 1.75 litre de mijoteuse
<b>Cote</b>	AC 220-240V, 50-60Hz
<b>Consommation électrique</b>	1110W
<b>Consommation moyenne d'énergie sur 'KEEP WARM' (GARDER CHAUD)</b>	45W
<b>sur 'KEEP WARM' (GARDER CHAUD)</b>	Chauffage par induction
<b>Système de cuisson</b>	Chine
<b>Pays de fabrication</b>	1m
<b>Longueur du cordon d'alimentation</b>	30cm (length) x 30cm (width) x 23cm (height)
<b>Dimensions extérieures (approx)</b>	4.9kg

	FEATURE	CAPACITY	APPROXIMATE COOKING TIMES
<b>CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)</b>	<b>Riz blanc à grains longs</b>	1-4 tasses /0.7l	40 minutes
	<b>Riz blanc à grains courts</b>	1-4 tasses /0.7l	40 minutes
	<b>Riz Yumami (blanc)</b>	1-4 tasses /0.7l	66 minutes (1 hr, 6 minutes)
	<b>Riz brun</b>	1-4 tasses /0.7l	63 minutes (1 hr, 3 minutes)
	<b>GABA (riz brun)</b>	1-4 tasses /0.7l	145 minutes (2 hrs, 25 mins)
	<b>Porridge (avoine)</b>	1 cup/0.18l	1h, peut être ajusté à 2h maximum
	<b>Porridge (riz)</b>	1 cup/0.18l	1h, peut être ajusté à 2h maximum
	<b>Vapeur (Steam)</b>	L'eau jusqu'à une marque de 1.5-2 tasses	10 min., peut être ajusté jusqu'à 1h max en intervalles de 10 min.
	<b>Cuisson lente (Slow Cook)</b>	0.75 litres	2h, peut être ajusté à 8h maximum
	<b>Yoghurt</b>	400ml de lait	8h, peut être ajusté jusqu'à 6h ou jusqu'à 12h maximum

## 12. CERTIFICATION ET GARANTIE

Inclus avec cet appareil est notre garantie complète (s'il vous plaît voir la carte de garantie inclus). Pour plus de détails sur notre garantie, rendez-vous sur [www.yumasia.co.uk/warranty](http://www.yumasia.co.uk/warranty)

Ce cuiseur à riz et cuiseur multifonctions Yum Asia est conçu pour un usage DOMESTIQUE SEULEMENT. Son utilisation dans un cadre commercial annulera cette garantie.

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, veuillez d'abord consulter le guide 'Dépannage' à la page 20 du manuel pour voir si votre problème y est répertorié. Si vous continuez à avoir un problème, veuillez envoyer un e-mail à [info@yumasia.co.uk](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.

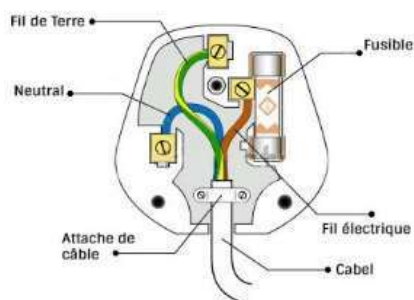
Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques, lorsqu'ils sont en fin de vie, doivent être éliminés séparément des déchets ménagers. Veuillez-vous débarrasser de cet appareil auprès de votre centre communautaire local de recyclage des déchets.



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 une fiche 13A (BS1363) est utilisée.

**YUM ASIA**  
**ROYAUME-UNI**

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



# SHINSEI

Ceramic Bowl