

Bamboo

by Yum Asia



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

Model- YUM IH152, YUM IH15B, YUM IH15
1.5 litre (1-8 people)

UMAMI
SMART BRAIN INDUCTION

**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	8
3.1	AVANT L'UTILISATION	8
3.2	NAVIGATION DES CONTRÔLES.....	8
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.....	10
3.6	ANNULATION DE PROGRAMMES.....	11
3.7	COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRÉRÉGLAGE/PRESET)	11
3.8	LES FONCTIONS GABA BROWN ET YUMAMI EXPLIQUÉES	12
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	14
5.	COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR (STEAM).....	14
6.	COMMENT FAIRE UN GÂTEAU	15
7.	RECETTES.....	15
7.1	GATEAUX.....	17
8.	CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/PULLS EN BAMBOO	18
9.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	19
10.	PIÈCES DE RECHANGE.....	20
11.	GUIDE DE DÉPANNAGE	20
12.	SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON.....	22
13.	CERTIFICATION ET GARANTIE	23

Modèle YUM-IH15/2/B

Bamboo

Merci d'avoir choisi cette cuisinière à induction Yum Asia Induction Heating (IH) que nous avons nommée 'Bamboo'. Chez Yum Asia, notre expérience de travail avec les plus grandes marques de cuiseurs à riz et la technologie nous a permis d'acquérir les connaissances nécessaires pour produire ce cuiseur parfait. Cela signifie que ce produit a été conçu selon les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design et surtout avec la passion que nous avons pour la cuisine du riz!

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

Si vous avez des questions sur ce produit, des conseils culinaires ou quoi que ce soit d'autre, n'hésitez pas à nous contacter à hello@yum-asia.com et nous serons heureux de vous aider.

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



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 Bamboo.








Merci encore une fois et bonne cuisine!

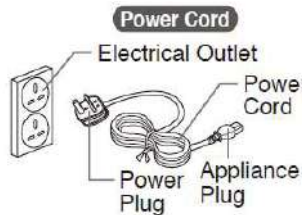




L'équipe Yum Asia

1. IMPORTANTES SÉCURITÉ Veuillez suivre les instructions suivantes



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

	Ne modifiez pas ce cuiseur à riz, seul un technicien peut démonter ou réparer cet appareil.		Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Garder hors de la portée des très jeunes enfants. Les enfants risquent de se brûler, de recevoir des chocs électriques ou de se blesser.
	Ne pas toucher l'évent de vapeur. Vous risqueriez de vous ébouillanter, de vous brûler ou de vous brûler. Prêter une attention particulière aux enfants		N'ouvrez pas le couvercle et ne déplacez pas le cuiseur à riz pendant le cycle de cuisson. Vous risqueriez de vous brûler - la vapeur est très chaude.
	Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous blesser.		Ce cuiseur à riz est destiné à la cuisson du riz et d'autres plats détaillés dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Suivez toujours le mode d'emploi et ne cuisinez jamais ce qui suit: Aliments emballés dans du plastique Les plats qui utilisent des essuie-tout ou d'autres couvercles pour couvrir les aliments. Vous risqueriez d'obstruer l'évent de vapeur.
	Ne pas immerger le cuiseur à riz dans l'eau ou l'éclabousser d'eau. Vous risqueriez de provoquer un court-circuit ou des chocs électriques.		Une fiche d'alimentation mal insérée peut provoquer un incendie, des chocs électriques, un court-circuit, de la fumée ou un incendie. N'utilisez qu'une prise électrique d'une intensité minimale de 15 ampères. Si vous voulez changer le cordon d'alimentation, n'utilisez qu'un cordon d'un calibre similaire (250v, 13A). Si les lames de la fiche sont sales, essuyez-les. Les débris sur les lames de la fiche peuvent provoquer un incendie.
	Ne pas mettre d'objets métalliques dans les événements d'aération. Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques ou un dysfonctionnement entraînant des blessures.		
	Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.		
	Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation à des fins commerciales annulera la garantie.		
	Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la fiche d'alimentation n'est pas insérée correctement dans la prise électrique. Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques, un court-circuit ou un incendie. Ne pas endommager le cordon d'alimentation.		Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
			Laisser suffisamment d'espace près des murs, des autres meubles et sous les étagères pour que la vapeur puisse s'échapper.

	 <p>Ne pliez pas, ne tordez pas, ne torsadez pas, ne mettez pas en faisceau et ne tentez pas de modifier le cordon d'alimentation. Ne placez pas le cordon sur ou près de surfaces ou d'appareils à haute température, sous des objets lourds ou entre des objets. Un cordon d'alimentation endommagé peut causer des chocs électriques ou un incendie.</p>	 <p>Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Faites attention à la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle et veillez à ne pas toucher le bol intérieur en remuant le riz. Toucher les surfaces chaudes avec des pièces métalliques comme le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peut causer des brûlures.</p>
	<p>N'utilisez pas d'autres pièces que celles fournies avec ce cuiseur à riz.</p>	 <p>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. Vous risqueriez de provoquer un incendie.</p> <p>N'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une table coulissante ou une étagère dont la capacité de charge est insuffisante. Vous risqueriez d'endommager la tablette de la table et de faire tomber le cuiseur à riz, ce qui pourrait causer des blessures ou des brûlures. Toute étagère ou tablette coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 18 kg.</p>
	<p>N'utilisez pas ce cuiseur à riz dans un endroit où il peut entrer en contact avec de l'eau ou d'autres sources de chaleur.</p>	



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.

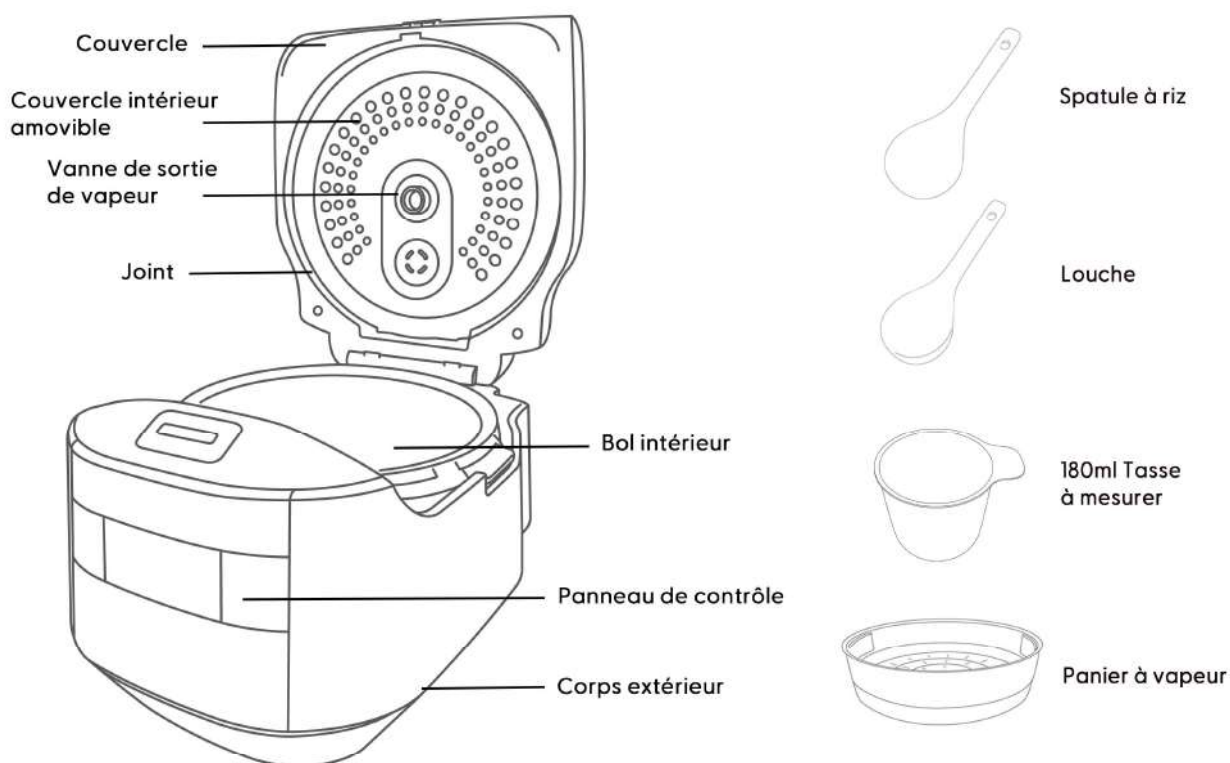
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Votre cuiseur à riz Bamboo 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.

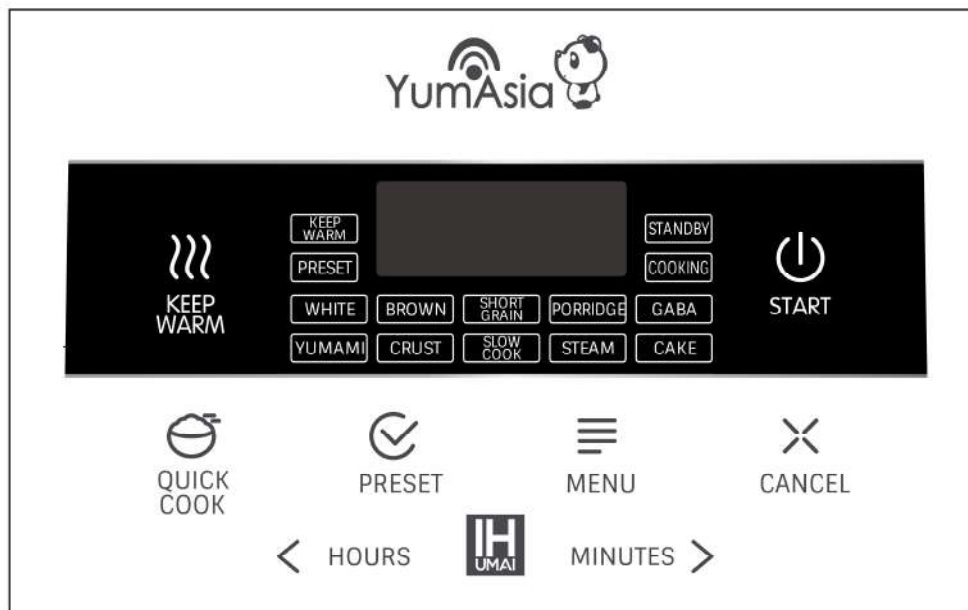
Gain de place dans votre cuisine, cet appareil combine les fonctions de qualité de la cuisson du riz de spécialité (riz blanc, riz à grains courts, riz brun, riz brun, Yumami et GABA brun) avec le porridge, la vapeur, la cuisson lente, la croûte et la cuisson de gâteaux. Nous avons conçu ce cuiseur à riz avec des caractéristiques supplémentaires que tout cuisinier trouvera utiles. Un panneau de commande Motouch coréen facile à utiliser et à la fine pointe de la technologie, avec des minuteries ajustables pour différentes fonctions, rendra la cuisson beaucoup plus facile et produira du riz délicieux ou des repas complets.

2.1 CONCEPTION DES APPAREILS

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



2.2 AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE



START

Appuyez sur le bouton tactile 'START' et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour activer le programme de cuisson que vous avez précédemment sélectionné avec le bouton tactile 'MENU'.



CANCEL

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton tactile 'CANCEL' pendant 2 secondes pour annuler le programme de cuisson. Bamboo passe alors en mode veille. Bamboo passera alors en mode veille avec l'affichage clignotant. Ce bouton sert également de bouton marche/arrêt en appuyant et en maintenant enfoncé pendant plus de 2 secondes lorsque Bamboo est en mode veille.



MENU

Cette touche permet de sélectionner 1 des 10 programmes de cuisson automatique, dont 6 sont des programmes dédiés à la cuisson du riz. Chaque pression successive sur la touche sélectionne le programme suivant dans la liste du menu et le nom du programme sélectionné clignote à l'écran.



QUICK COOK

Cette touche tactile est destinée au programme de cuisson rapide du riz et n'est utilisée que pour le riz blanc, elle ne peut pas être utilisée pour le riz brun.



KEEP WARM

Si l'appareil est en mode veille (c'est-à-dire qu'aucun programme n'est utilisé), appuyer pendant 2 secondes sur la touche 'KEEP WARM' active le mode KEEP WARM.

Lorsque l'appareil est en mode 'KEEP WARM', une horloge de compte à rebours apparaît pour votre référence.



PRESET

La fonction 'PRESET' vous permet de régler une minuterie pour une cuisson retardée jusqu'à 24 heures. Méfiez-vous de le mettre trop longtemps à l'avenir s'il y a des aliments périssables dans le contenu du plat que vous cuisinez.



Vous pouvez régler le temps de cuisson à partir de la valeur par défaut à l'aide de ces boutons. Les temps de cuisson par défaut sont indiqués dans les sections spécifiques du manuel pour les différents programmes.

3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

3.1 AVANT L'UTILISATION

1. Ouvrez l'emballage, sortez l'appareil avec précaution et retirez tout l'emballage et le matériel promotionnel.
2. Retirez tous les accessoires et la notice d'utilisation.
3. Retirez tous les autocollants promotionnels. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Laver le bol et le couvercle intérieur à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Séchez-le soigneusement.
5. Faites cuire 0,5 tasse de riz (pour l'eau, remplissez la tasse à mesurer à $\frac{1}{2}$ avec de l'eau) et jetez-la.

3.2 NAVIGATION DES CONTRÔLES

L'affichage de Bamboo est un début de l'art Motouch panneau. Il est sensible au toucher et facile à utiliser avec un écran 'blanc glace'. **REMARQUE - 'START', 'KEEP WARM' et 'CANCEL' sont activés en maintenant l'icône enfoncée pendant 2 secondes.** Le bouton correspondant s'allume alors sur le panneau de contrôle et vous entendrez le démarrage d'un ventilateur.



Lorsqu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, **Bamboo peut être désactivé en appuyant sur le bouton 'Cancel' et en le maintenant enfoncé pendant 2 secondes.** Pour **activer Bamboo**, appuyez sur le bouton 'Cancel'

3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

REMARQUE - la capacité maximale de cet appareil (ne pas dépasser!)
8 tasses (180 ml) de riz BLANC
6 tasses (180 ml tasse) de riz BRUN

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

OPTIONS POUR LA CUISSON DU RIZ:

1. Le réglage '**WHITE**' permet de cuire du riz blanc à grains longs (par exemple, basmati, jasmin ou riz parfumé thaïlandais).
2. Réglage '**QUICK COOK**' (pour le riz blanc uniquement) pour quand vous voulez que le riz soit fini un peu plus vite.
3. Le réglage '**BROWN**' est destiné à la cuisson du riz brun à grains longs ou courts.
4. Le réglage '**SHORT GRAIN**' s'applique à tout type de riz blanc à grains courts comme le riz perlé ou à sushi et le riz thaïlandais collant (voir le tableau de la page suivante pour le guide des niveaux d'eau pour le riz collant).
5. Le réglage '**GABA**' fait tremper et 'active' n'importe quel type de riz brun pour libérer l'acide gamma-aminobutyrique, ou GABA, dans le riz brun. Aussi connu sous le nom de hatsuga genmai, on pense qu'il a de nombreux bienfaits pour la santé (voir section 3.8, page 12)
6. Le réglage '**YUMAMI**' s'applique à tout type de 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 sucré et plus 'morish', d'où le nom 'Yumami' (voir section 3.8, page 12)

Temps de cuisson approximatifs pour différents types de riz

Riz Sélectionné	'WHITE'	'QUICK COOK'	'BROWN'	'SHORT GRAIN'	'GABA'	'YUMAMI'
Temps pris	35 mins	29 mins	63 mins	39 mins	145 mins	66 mins

L'intérieur de la cuvette intérieure porte des marques indiquant les niveaux d'eau pour le riz blanc à grains longs, le riz blanc à grains courts, le riz brun et le gruau (de riz).

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	4	5	6	7
Niveau d'eau sur le bol (short grain)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5



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

3.3.1 CUISSON DE RIZ À BAMBOO

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 d'une tasse pleine (180ml).
2. **Nettoyez le riz** (si nécessaire) comme indiqué à la section '4.1 CUISSON DE RIZ PARFAIT'. Placez le bol intérieur dans l'appareil, placez le riz dans le bol intérieur et remplissez jusqu'à la ligne d'eau correspondant à la quantité / type de riz que vous cuisinez.
3. Fermez le couvercle et **sélectionnez** le réglage de riz avec lequel vous voulez cuisiner.
4. Appuyez sur '**START**' et maintenez-le enfoncé pour lancer le cycle de cuisson. Un motif de lignes de poursuite apparaît à l'écran pour indiquer que Bamboo est en train de cuire. Un compte à rebours apparaîtra au cours des 10 dernières minutes.



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



Si vous souhaitez cuire **1 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 tasse à mesurer d'eau pour le riz blanc et 1/2 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 Bamboo passera automatiquement sur 'KEEP WARM'. Vous pouvez activer 'KEEP WARM' lorsque Bamboo est en veille (c'est-à-dire lorsqu'aucune fonction de menu n'a été sélectionnée et que 'STAND BY' s'affiche à l'écran) en appuyant sur le bouton 'KEEP

WARM' pendant 2 secondes et en le maintenant enfoncé. Le bouton s'allumera alors et une horloge de compte à rebours apparaîtra sur l'écran pour votre 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 'CANCEL' et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes. Bamboo passera ensuite en mode veille. Si vous débranchez Bamboo tout en étant 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 jusqu'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 à l'écran. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.2 VAPEUR (STEAM)

A l'aide du panier vapeur fourni, vous pouvez cuire à la vapeur différents types d'aliments. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'STEAM' est de 10 minutes. Vous pouvez le régler jusqu'à 1 heure par intervalles de 10 minutes à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'STEAM' et qu'il clignote sur l'écran. Un compte à rebours s'affiche à l'écran lorsque l'eau a été chauffée à la température appropriée; vous pouvez utiliser de l'eau froide ou chaude. 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 la cuve intérieure lorsque vous utilisez Bamboo comme un cuiseur vapeur autonome.

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

3.5.3 CUISINE LENTE (SLOW COOK)

Pour la cuisson des ragoûts et d'autres plats comme les caris, les dhal ou d'autres légumineuses et céréales, sélectionnez le réglage 'SLOW COOK'.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'SLOW COOK' est de 2 heures. Vous pouvez régler cette durée jusqu'à 8 heures à l'aide des boutons 'Hr' ou 'Min' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'SLOW COOK' et que celui-ci clignote à l'écran. Lorsque le cycle 'SLOW COOK' démarre, l'appareil chauffe le contenu de la cuve intérieure à une température élevée (vous entendrez des bulles du liquide), puis il passe à une température plus basse pour la cuisson lente. Il s'agit du même réglage que le réglage 'auto' d'une mijoteuse conventionnelle. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.



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

3.5.4 CRUST

Pour cuire le riz à la persane 'Tahdig' avec une croûte, sélectionnez le réglage 'CRUST'. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'CRUST' est de 1,5 heure. Vous pouvez régler cette durée à 1 heure ou à 2 heures à l'aide des boutons 'Heure' ou 'Minute' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'CRUST' et que celui-ci clignote sur l'écran. Après un certain temps, Bamboo émet un bip et vous pouvez ouvrir le couvercle pour ajouter des Ingrédients supplémentaires (comme du beurre, de l'huile ou des épices). Vous fermez ensuite le couvercle pour poursuivre la cuisson. Une fois le cycle de cuisson terminé, Bamboo émet une série de bips et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.5 GÂTEAU (CAKE)

Pour cuisiner de délicieux gâteaux, sélectionnez le réglage 'CAKE'. La garniture de gâteau sur votre Bambou fait des gâteaux délicieux et moelleux. Veuillez consulter la section 6 à la page 15 pour obtenir des instructions plus détaillées sur la cuisson des gâteaux.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'CAKE' est de 40 minutes. Cette durée peut être réglée entre 30 et 60 minutes par intervalles de 5 minutes à l'aide des boutons 'Hour' ou 'Minute' une fois que vous avez sélectionné le réglage 'CAKE' et que celui-ci clignote sur l'écran. Une fois le cycle de cuisson terminé, Bamboo émet une série de bips et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.6 ANNULATION DE PROGRAMMES

Pour annuler un programme que vous avez sélectionné, maintenir au chaud ou, si vous voulez arrêter un programme en cours de cuisson, il vous suffit d'appuyer sur la touche 'ANNULER' pendant 2 secondes. Bamboo passera alors en mode veille.

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

La fonction 'PRESET' est une fonction utile de temporisation/retard de démarrage qui vous permet de régler l'appareil pour que votre riz ou votre nourriture soit prêt à un moment précis.

Pour régler le pré-réglage/la minuterie:

1. Appuyez sur la touche tactile 'MENU' pour sélectionner un programme de cuisson (pour les programmes de cuisson autres que le riz, vous pouvez programmer la durée de la cuisson à ce stade).
2. Appuyez ensuite sur le bouton 'PRESET' qui s'allumera.
3. En appuyant sur les touches tactiles 'Hr' et 'Min', vous pouvez sélectionner les heures à l'avance lorsque le riz/plat doit être prêt.
4. Appuyez sur la touche tactile 'START' et maintenez-la enfoncée. La cuisinière affichera les heures/minutes avant votre sélection, commencera à décompter et le cycle de cuisson s'achèvera à l'heure spécifiée.

Si le pré-réglage / la minuterie est réglé au-dessous du minimum indiqué dans le tableau ci-dessous, le cycle de cuisson commence immédiatement. En effet, le temps de cuisson par défaut pour chaque cycle de cuisson doit être pris en compte, de même que le temps d'évaluation supplémentaire permettant à la logique floue de savoir ce qu'elle cuit.

Horaires suggérés pour la fonction 'PRESET'

Fonction	RICE	PORRIDGE	SOUP	STEAM	SLOW COOK	YOGHURT
Temps pré-réglé	70m-24h	70m-24h	70m-24h	1h-24h	130m-24h	370m - 24hrs



L'heure de début du pré-réglage et de la minuterie n'est pas exacte, elle s'allumera un peu plus tôt car le Bamboo 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 Bamboo, 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 Bamboo, 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.

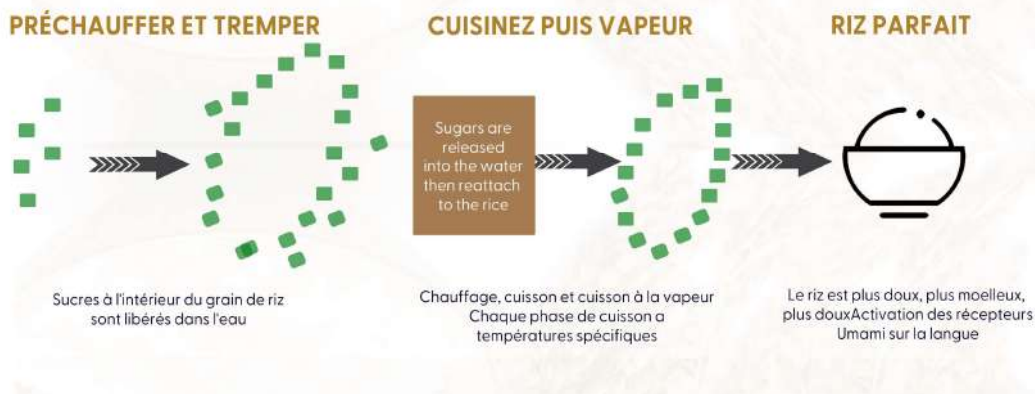


3.8.2 QU'EST-CE QUE YUMAMI?

La fonction Yumami ou riz 'extra savoureux' sur Bamboo 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 Bamboo est de 1 heure et 6 minutes.



4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX

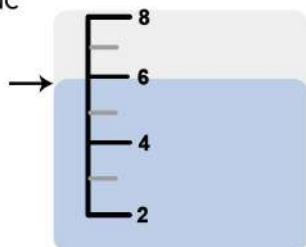
4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT

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
6 tasses de riz BLANC

Remplir jusqu'au
niveau d'eau 6



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

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

INGRÉDIENTS	MONTANT	TEMPS DE CUISSON	CONSEILS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR
Carotte	200g/1 pc	20 min	Couper en bouchées
Brocoli	200g	15 min	Couper en bouchées
Épinards	100g	15 min	Couper en bouchées
Citrouille	250g	20 min	Couper en bouchées
Pomme de terre	450g	40 min	Couper en bouchées
Patate douce	300g	35 min	Couper en bouchées
Maïs	200g	30 min	Couper en bouchées
Poulet	300g/1 fillet	30 min	Effectuer des coupes sur le côté en touchant le panier de vapeur
Poisson (poisson blanc et saumon)	150g	25 min	Trancher à moins de 2 cm et envelopper dans du papier d'aluminium
Crevettes et Pétoncles	15pcs/150g	20 min	Crevettes - vapeur avec coquille. Pétoncles - enlever de la coquille
Boulettes de viande réfrigérées	200g	15 min	Laissez de l'espace entre les aliments
Boulettes de viande congelées	200g	20 min	Laissez de l'espace entre les aliments



IMPORTANT - Ne pas cuire à la vapeur des aliments de plus de 3,5 cm d'épaisseur.

Si vous souhaitez combiner la cuisson du riz à la vapeur, il est recommandé de faire cuire **3 tasses de riz au maximum**. Pas plus que cela, il y a un danger quand le riz cuit, le panier fumant va pousser dans le couvercle et l'ouvrir.



Si vous faites cuire le riz et la vapeur en même temps, vous pouvez ouvrir le couvercle (en faisant très attention à la vapeur dégagée par l'appareil) pour ajouter le panier de cuisson à la fin du cycle de cuisson afin que les légumes ne soient pas trop cuits

6. COMMENT FAIRE UN GÂTEAU

1. Graisser légèrement et uniformément le bol intérieur avec du beurre ou de l'huile.
2. Préparer la pâte à gâteau. Remarque - n'utilisez pas trop de poudre à pâte ou de bicarbonate de soude, car cela pourrait faire monter le gâteau trop haut. Le poids maximum pour tous les ingrédients est de 600g, ne pas dépasser ce poids.
3. Placez le bol intérieur sur une surface dure et plate et placez le mélange à gâteau dans le bol intérieur. Secouez un peu et tapotez doucement le dessous du bol avec la paume de la main (plusieurs fois) pour libérer les bulles d'air éventuelles dans le mélange de gâteaux.
4. Placez le bol intérieur dans l'appareil et fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton 'MENU' jusqu'à ce que le réglage 'CAKE' clignote sur le panneau de contrôle. Vous pouvez ensuite choisir la durée de cuisson - par défaut, elle est de 40 minutes, mais elle peut être réglée à 30 minutes et à 60 minutes par intervalles de 5 minutes. Appuyez sur la touche 'START' et la maintenir enfoncée pendant 2 secondes pour démarrer le cycle de cuisson.
5. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe en mode 'KEEP WARM' et vérifie le gâteau à l'aide d'un cure-dent ou d'une brochette en bois pour voir s'il est cuit. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez annuler la fonction 'KEEP WARM' en appuyant sur la touche 'CANCEL' et en la maintenant enfoncée pendant deux secondes, puis sélectionner le réglage 'CAKE' comme indiqué à l'étape 4 pour cuire plus longtemps.

Voir page 17 pour des exemples de recettes de gâteaux à cuisiner en Bamboo

7. RECETTES

Voici quelques recettes pour commencer avec votre nouveau cuiseur à riz. Pour beaucoup d'autres recettes comme le riz aromatisé (riz mexicain et riz à la noix de coco), le risotto, les ragoûts, les soupes et plus encore, veuillez consulter notre blogue des gourmets à www.greedypanada.co.uk

BOUILLIE DE RIZ (CONGEE)

Ingrédients (4-5 portions)

1 tasse de riz

75 g de hauts de cuisse de poulet, hachés et étuvés

Une pincée de sel

Gingembre et oignons nouveaux (échalotes), râpés - au goût

Itinéraire d'accès

1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (suivre les niveaux sur le bol intérieur) puis placer le poulet sur le dessus.
2. Appuyez sur la touche 'MENU' et sélectionnez 'PORRIDGE' et maintenez enfoncée la touche '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 DE FLOCONS D'AVOINE

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

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 de lait (ou 1 tasse de lait de coco ou autre lait non laitier - 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) appuyez et maintenez la touche '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 adouciront 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!



N'utilisez pas de lait pour cuire l'avoine, cela entraînera un 'débordement' du contenu car le lait réagit différemment lorsqu'il est chauffé. **Utilisez uniquement 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 'Garder 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 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.

7.1 GATEAUX

Pour les gâteaux, vous pouvez faciliter les choses en utilisant un mélange à gâteau prêt à l'emploi et en ajoutant vos ingrédients préférés, ils s'avèrent toujours parfaitement. Si vous voulez faire votre propre pâte à gâteau, assurez-vous de suivre les conseils sur les ingrédients maximums.

GATEAU AUX BANANES

Ingredients

3 Œufs
110g de sucre
110g de beurre fondu
200g de bananes très mûres (poids sans peau)
160g de farine
¼ c. à thé de levure chimique
¼ c. à thé de bicarbonate de soude
une pincée de sel, moins de 1/8 C. à thé
beurre pour graisser la cuve intérieure

Itinéraire d'accès

1. Tamiser la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un grand bol, réserver. Faire fondre le beurre et le sucre dans un bol antiadhésif et laisser refroidir un peu. Écraser les bananes avec une fourchette et réserver.
2. Ajouter les œufs battus au beurre fondu et au sucre et bien mélanger à l'aide d'un fouet manuel ou d'une spatule.
3. Ajouter la purée de bananes, bien mélanger à la spatule.
4. Enfin, incorporer le mélange de farine tamisé à l'aide d'une spatule.
5. Verser la pâte à gâteau dans le bol graissé du cuiseur à riz. Frappez le fond du bol du cuiseur à riz avec le plat de votre main plusieurs fois dans différentes parties du bol. De cette façon, il n'y aura pas de grosses bulles d'air dans le gâteau fini.
6. Sélectionnez l'option 'CAKE' et déplacez l'heure à au moins 50 minutes. Il se peut qu'il ait besoin de plus de temps, donc lorsque le cycle de 50 minutes est terminé, testez le dessus du gâteau en le pressant doucement. S'il est ferme, il est prêt - sinon, insérez un cure-dent et il ne devrait pas y avoir de mélange de gâteau collé dessus.

- Retirer le bol du cuiseur à riz et laisser refroidir le gâteau un moment dans le bol. Une fois complètement refroidi, placez votre main dans le bol du cuiseur à riz sur le dessus du gâteau et versez sur votre main. Le fond du gâteau aura une belle croûte et vous pouvez transférer le gâteau sur une assiette.

Servir avec de la crème fouettée, de la crème glacée, de la sauce caramel ou tout simplement manger seul pour une délicieuse gâterie de l'après-midi avec une tasse de thé.

GÂTEAU AU FROMAGE FUDGE

Ingrédients

200g de fromage à la crème; 50g de sucre
30g de sucre - pour battre les blancs d'oeufs; 3 oeufs - séparer le jaune d'oeuf du blanc
30g de farine tout usage - tamisée
30ml de crème fraîche
4 c. à thé de jus de citron extrait de vanille au goût
20g de beurre fondu; beurre pour graisser l'intérieur du bol

Itinéraire d'accès

- Graisser légèrement et uniformément l'intérieur du bol de cuisson intérieur avec du beurre.
- Ramollir le fromage à la crème à la température de la pièce ou le mettre au micro-ondes pendant 30 secondes.
- Mettre le fromage à la crème dans un bol et mélanger avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'il devienne lisse. Ajouter le sucre et mélanger avec une spatule en bois.
- Ajouter les jaunes un par un. Incorporer la farine tout usage tamisée, la crème fraîche, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre fondu. À ce stade, ajoutez un bon saupoudrage de petits morceaux de caramel.
- Dans un autre bol, battre les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter graduellement le sucre jusqu'à ce que les blancs commencent à garder leur forme de meringue.
- Incorporer délicatement la meringue au mélange de fromage à la crème - faire cela très, très lentement (pour que le gâteau au fromage reste léger et agréable).
- Verser la pâte dans le bol de cuisson intérieur et frapper le fond avec la paume de la main plusieurs fois pour libérer les bulles d'air dans la pâte. Placer le bol de cuisson intérieur dans le cuiseur à riz et fermer le couvercle extérieur.
- Appuyez sur la touche MENU et sélectionnez le réglage du menu CAKE. Appuyez sur la touche START et réglez la cuisson sur 60 minutes.
- Lorsque la cuisson est terminée, laisser refroidir, puis placer la main sur le dessus du gâteau au fromage dans le moule et le verser délicatement, puis le glisser sur un moule à pâtisserie ou sur un fond de biscuit prêt à cuire.

8. CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/PULLS EN BAMBOO

Il est possible de cuire d'autres céréales et légumes secs en Bamboo, 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 'QUICK COOK'. 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 'QUICK COOK' comme cous cous. Le 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.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

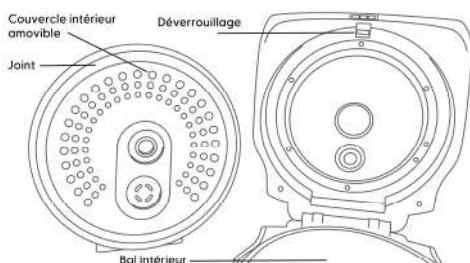
N'utilisez aucun type de brosse métallique, d'épurateur ou de produits chimiques / solvants agressifs pour nettoyer les parties sales de l'appareil.

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

Ne lavez pas le riz dans le bol intérieur, cela peut provoquer des rayures et détériorer le revêtement intérieur du bol.

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.

ENTRETIEN DE LA COUVERTURE INTÉRIEURE



Le couvercle intérieur de cet appareil est amovible.

Poussez 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.

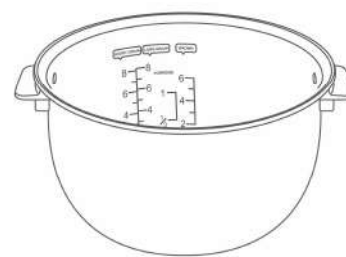
Pour replacer le couvercle intérieur, faites glisser la partie inférieure derrière les deux petites 'rainures' et appuyez sur la partie supérieure du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

ENTRETIEN IMPORTANT DU BOL INTÉRIEUR

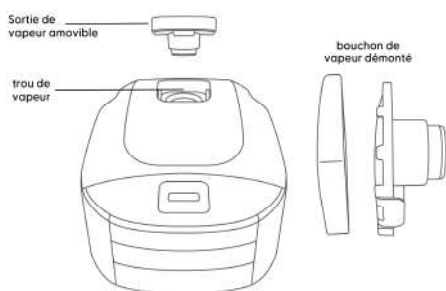
N'utilisez que les accessoires en plastique fournis, vous pouvez également utiliser des accessoires en bois ou en silicone. N'utilisez jamais de métal pour remuer car cela endommagerait le revêtement en céramique sur le bol intérieur.

Le nettoyage de la cuve intérieure est facile, mais si quelque chose reste collé à la cuve intérieure, faites-le tremper avec un peu de liquide vaisselle avant le lavage.

Ne versez pas de vinaigre dans le bol intérieur car cela endommagerait le revêtement en céramique. L'extérieur (en dessous) du bol intérieur se décolore et se frotte en raison de la chaleur appliquée au bol par l'élément chauffant, ce qui est normal. Le revêtement en céramique sur le bol intérieur peut changer de couleur avec le temps. C'est tout à fait normal et rien à craindre.

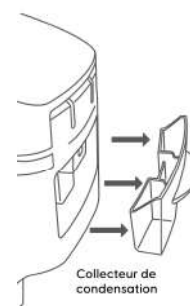


SOIN BOUCHON VAPEUR



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

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



SOIN DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

Le collecteur de condensation à l'arrière de l'appareil peut être retiré. Tirez sur la petite poignée mais attention à ne pas tirer vers le haut ou vers le bas, tirez en ligne droite sinon la petite poignée pourrait se casser.

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

10. PIÈCES DE RECHANGE

Si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez nous contacter via notre site Internet www.yum-asia.com ou par e-mail hello@yum-asia.com. Pièces de rechange disponibles (Tasse à mesurer 180 ml sont disponibles à l'achat sur notre site Internet):

Nom de la pièce	Numéro de pièce
Cuve intérieure revêtue de céramique	IB-IH15
Couvercle intérieur amovible	ILSS-IH15
Panier vapeur	SB-IH15

11. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Le riz cuit trop dur ou trop mou	<ul style="list-style-type: none">Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane, si elle est sur une surface inégale, le niveau d'eau devient irrégulier et cela affectera la cuisson du riz.La texture du riz varie en fonction de la façon dont il a été transformé (voir section 5.3 pour plus d'informations).L'utilisation de la fonction 'PRESET' peut donner une texture de riz plus tendre si le riz a trempé dans l'eau pendant un certain temps.L'utilisation du réglage 'QUICK COOK' peut rendre le riz plus

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
RIZ DE CUISSON		<p>dur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas déformé. Avez-vous desserré le riz après la cuisson? Si ce n'est pas le cas, faites ceci pour permettre à l'excès d'eau de s'évaporer.
	Le riz est roussi/brûlé	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que rien n'est collé à l'intérieur du cuiseur à riz ou au fond du bol intérieur. Le riz n'a peut-être pas été suffisamment lavé, laissant trop d'amidon sur le riz.
	Débordement pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez le réglage 'MENU' que vous avez sélectionné et le niveau d'eau que vous avez rempli à S'assurer que le capuchon de purge de vapeur se trouve sur l'appareil.
	Incapable de démarrer la cuisson ou les boutons ne répondent pas	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le cordon d'alimentation est poussé aussi loin que possible dans l'appareil. Pour les boutons 'START', 'KEEP WARM' et 'CANCEL', vous devez appuyer et maintenir enfoncés pendant 2 secondes.
	Un bruit se fait entendre pendant la cuisson ou le maintien au chaud	<ul style="list-style-type: none"> Tous les cuiseurs 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.
	La vapeur s'échappe entre le couvercle extérieur et le corps principal.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez que le couvercle extérieur est bien ajusté et qu'il n'est pas déformé. Le joint du couvercle extérieur est-il sale? Si c'est le cas, nettoyez le joint du couvercle extérieur.
CUISSON DE GÂTEAUX	Le gâteau n'est pas cuit ou ne se lève pas	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson a peut-être été trop court Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, sinon le gâteau risque de ne pas être suffisamment relevé. Ne battez pas trop les blancs d'œufs - s'ils se séparent, ils sont trop battus et le gâteau s'effondrera. Mesurer les ingrédients avec précision - l'imprécision de la mesure peut entraîner une cuisson insuffisante ou une élévation insuffisante. Un mélange excessif de la pâte lors de l'ajout de la farine risque de ne pas suffire à la cuisson ou de ne pas suffire à faire lever la pâte. L'ajout d'un trop grand nombre d'ingrédients supplémentaires peut entraîner une cuisson inégale du gâteau Cuire le gâteau immédiatement après avoir préparé la pâte - laisser reposer la pâte pendant une longue période de temps peut dégonfler la pâte et provoquer son affaissement.
	Le gâteau se lève trop	<ul style="list-style-type: none"> Avez-vous ajouté de la levure chimique ou du bicarbonate de soude? Ne pas ajouter de levure chimique ou de bicarbonate de soude, car cela pourrait faire monter le gâteau trop haut.
	Le gâteau est difficile à sortir du bol intérieur	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous de bien graisser la cuve intérieure. Laisser refroidir complètement le gâteau
	Le gâteau se brise facilement	<ul style="list-style-type: none"> Un gâteau fraîchement cuit peut facilement se briser. Assurez-vous de laisser le gâteau refroidir complètement avant de le démouler ou de le manipuler.
	Le gâteau est brûlé	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas déformé. Le temps de cuisson a peut-être été trop long, assurez-vous de respecter les temps de cuisson recommandés.
	REMARQUE - ne placez pas d'autres moules à gâteaux ou du papier ciré dans l'appareil ou dans le bol intérieur. Vous risqueriez de provoquer un dysfonctionnement ou une déformation de la cuve intérieure.	
	<ul style="list-style-type: none"> Y a-t-il suffisamment d'eau pour la cuisson à la vapeur? 	

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
VAPEUR	Les aliments ne cuisent pas à la vapeur	<p>Assurez-vous qu'il y a de l'eau au moins jusqu'à la marque des deux tasses sur la cuvette intérieure.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Y a-t-il trop de nourriture dans le panier fumant? - réduire la quantité de nourriture ou augmenter le temps de cuisson • Les aliments peuvent être en trop gros morceaux, réduire la taille des morceaux ou augmenter le temps de cuisson.
	Les aliments cuits à la vapeur sont trop durs	<ul style="list-style-type: none"> • Légumes - le temps de cuisson à la vapeur était trop court. S'assurer qu'il y a assez d'eau et continuer à cuire à la vapeur. • Poisson et viande - le temps de cuisson à la vapeur était trop long. Réduire le temps de cuisson
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	<ul style="list-style-type: none"> • Est-ce qu'il s'est écoulé trop de temps depuis la fin du cycle de cuisson? Essayez de ne pas laisser sur 'KEEP WARM', retirez immédiatement de l'appareil et mangez.
GARDER AU CHAUD	Le riz a une odeur, est jaune ou présente une humidité excessive.	<ul style="list-style-type: none"> • Ne gardez pas de très petites quantités de riz sur KEEP WARM. Est-ce que le 'KEEP WARM' a été utilisé pendant plus de 12 heures? • Le type de riz et l'eau peuvent avoir fait jaunir le riz. La spatule était-elle laissée dans la cuvette intérieure alors qu'elle était sur 'KEEP WARM'? • Avez-vous desserré le riz immédiatement après qu'il ait cuit - sinon, lâchez-le. • Il peut s'agir d'une odeur résiduelle d'un cycle de cuisson précédent (surtout si les plats cuisent lentement).
CUISSON DU TEMPS DE CUISSON	L'appareil commence à cuire immédiatement	<ul style="list-style-type: none"> • La durée minimale par défaut est de 70 minutes, si elle est inférieure à cette durée, le cycle de cuisson démarre immédiatement.
	La nourriture n'est pas prête à l'heure prévue	<ul style="list-style-type: none"> • La cuisson peut ne pas être terminée à l'heure réglée si la température dans la pièce ou le niveau d'eau est trop bas. • Il y a eu une coupure de courant? Cela peut entraîner la réinitialisation de l'appareil.
ERREUR GÉNÉRALE SUR L'AFFICHAGE	Erreur 'E' sur l'affichage, l'appareil émet des bips et les fonctions du menu ne répondent pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil a-t-il été placé sur ou près d'une plaque à induction? Cela provoquera un dysfonctionnement • 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. • Les capteurs de l'appareil peuvent avoir mal fonctionné, veuillez contacter Yum Asia pour plus d'informations.

12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

Nom et numéro de modèle	Bamboo, YUM-IH15/2/B
Capacité d'accueil	1,5 litre (1 à 8 tasses) de cuiseur à riz ou 4 litres de mijoteuse
Cote	AC 220-240V, 50-60Hz
Consommation électrique	1110W
Consommation moyenne d'énergie sur 'KEEP WARM' (GARDER CHAUD)	45W
Système de cuisson	Chauffage par induction
Pays de fabrication	Chine
Longueur du cordon d'alimentation	1m
Dimensions extérieures (approx)	37cm (L) x 27cm (l) x 24cm (h)
Poids (approximatif)	5.5kg

	CARACTÉRISTIQUES	CAPACITÉ	TEMPS DE CUISSON
CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	Riz à cuisson rapide	1-8 tasses/1.4l	29 min.
	Riz blanc à grains longs	1-8 tasses /1.4l	35 min.
	Riz blanc à grains courts	1-8 tasses /1.4l	39 min.
	Riz Yumami (blanc)	1-8 tasses /1.4l	66 min. (1h, 6 min)
	Riz brun	1-6 tasses /0.9l	63 min. (1h, 3 min)
	GABA (riz brun)	1-6 tasses /0.9l	145 min. (2h, 25 min)
	Porridge (avoine ou riz)	1 cups/0.18l	1h, peut être ajusté à 3h maximum
	Vapeur (Steam)	L'eau jusqu'à une marque de 2 tasses	5 min., peut être ajusté jusqu'à 1h max en intervalles de 5 min.
	Cuisson lente (Slow Cook)	1,5 litres	2h, peut être ajusté à 8h maximum
	Crust	1-8 tasses/1.4l	1,5h, peut être ajusté à 1h ou jusqu'à 2h maximum
Gâteau (Cake)	600g de tous les ingrédients	50min., réglable jusqu'à 30min. et jusqu'à 1,5h max. par intervalles de 5 min.	

13. CERTIFICATION ET GARANTIE

Inclus avec cet appareil est notre garantie complète (s'il vous plaît voir la carte de garantie inclus). Pour plus de détails sur notre garantie, rendez-vous sur www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) or www.yum-asia.com/uk/warranty (EU)

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 hello@yum-asia.com avec les détails de votre commande, une description et des photos du problème.



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

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



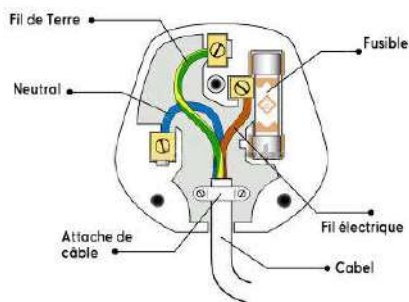
Cet appareil est conforme à la directive RoHS (Restriction of Hazardous Substances).



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



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



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

YUM ASIA
 UK – USA - EU

www.yum-asia.com
 © Yum Asia

BUREAU AU ROYAUME-UNI

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

BUREAU DE L'UE

Yum Asia
 Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
 Vredeweg 46
 1505 HH Zaandam
 The Netherlands



JOUBU

Ceramic Bowl



www.yum-asia.com
UK - USA - EU