

# Tsuki

by Yum Asia



## Advanced Fuzzy Logic Mini Rice Cooker

Model YUM-TS04W, YUM-TS04T  
0.45 litre (1-2 people)

SHINSEI  
Ceramic Bowl

ADVANCED  
Fuzzy Logic 

  
YUMAMI

Small  
FOOTPRINT 

# INDEX

1.	GARANTIES IMPORTANTES Veuillez suivre ces instructions.....	3
2.	DESCRIPTION DE L'APPLIANCE.....	6
2.1	CONCEPTION DE L'APPLICATION.....	6
2.2	AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE.....	7
3.	FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.....	7
3.1	AVANT UTILISATION.....	7
3.2	NAVIGATION DANS LES CONTRÔLES.....	7
3.3	COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ.....	8
3.4	COMMENT UTILISER LA FONCTION GARDER AU CHAUD (Keep Warm).....	9
3.5	COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON.....	9
3.6	PROGRAMMES DE RETRAIT.....	10
3.7	COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (Preset).....	10
3.8	FONCTION YUMAMI EXPLIQUÉE.....	11
4.	CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ SAVOUREUX.....	12
4.1	COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT.....	12
4.2	NOS CONSEILS POUR CUISINER LE RIZ ET OBTENIR DES RÉSULTATS PARFAITS.....	12
5.	GUIDE DU RIZ CLAYPOT.....	13
6.	L' RECETTES.....	14
7.	CUISSON AVEC D'AUTRES GRAINS / LÉGUMINEUSES.....	16
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	16
9.	L' PIÈCES DE RECHANGE.....	17
10.	GUIDE DE DÉPANNAGE.....	18
11.	SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON.....	19
12.	CERTIFICATION ET GARANTIE.....	19

## Modèle YUM-TS04T/W

# Tsuki

Merci d'avoir choisi ce modèle de cuiseur à riz multi-fonctions Yum Asia que nous avons nommé 'Tsuki'. Chez Yum Asia, notre expérience de travail avec les grandes marques de cuiseurs à riz et la technologie nous a donné les connaissances nécessaires pour produire ce cuiseur parfait. Cela signifie que ce produit a été conçu selon les normes les plus élevées de qualité, de fonctionnalité et de design et, plus important encore, avec la passion que nous avons pour la cuisson du bon riz!

Nous garantissons que vous serez satisfait de votre nouvel appareil et cela est soutenu par notre service de garantie complet.

Pour plus de détails, rendez-vous sur [www.yum-asia.com/uk/warranty](http://www.yum-asia.com/uk/warranty) (Royaume-Uni), [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://www.yum-asia.com/eu/warranty) (UE) ou consultez la carte de garantie ci-jointe. Conservez ces instructions d'utilisation avec votre carte de garantie, votre reçu et, si possible, la boîte en carton et l'emballage. La dernière version de ces instructions peut être consultée ou téléchargée sur [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)

Si vous avez des questions sur ce produit, des conseils de cuisine ou quoi que ce soit d'autre, veuillez nous contacter à [hello@yum-asia.com](mailto: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.**



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

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



### **Laver le bol très soigneusement**

Veillez à ne pas frapper le bol lors du lavage. N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs / liquides de lavage ou de brosses/tampons de lavage sur le bol



### **Cuisson dans un bol intérieur en céramique naturelle**

En raison des propriétés de rétention de chaleur du bol intérieur, vous pouvez parfois trouver une très légère croûte tout en bas du riz cuit. Ce n'est pas à craindre et une fois que vous le mélangez avec le reste du riz, il disparaîtra.

Merci encore une fois et Bonne cuisine!

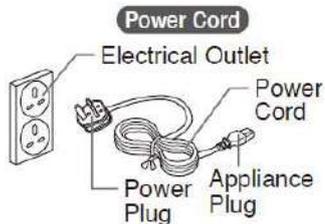
L'équipe Yum Asia

# 1. GARANTIES IMPORTANTES Veuillez suivre ces instructions



**CES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE VISENT À PRÉVENIR LES DOMMAGES MATÉRIELS OU CORPORELS POUR VOUS ET D'AUTRES PERSONNES.**

	<p>Ne modifiez pas ce cuiseur à riz, seul un technicien de réparation peut démonter ou réparer cet appareil.</p>		<p>Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors de portée des très jeunes enfants. Les enfants risquent de subir des brûlures, des chocs électriques ou des blessures.</p>
	<p>Ne touchez pas l'évent de vapeur. Cela peut provoquer des brûlures, des blessures. Prenez des précautions particulières avec les enfants</p>		<p>N'ouvrez pas le couvercle et ne déplacez pas le cuiseur à riz pendant le cycle de cuisson. Cela peut causer des brûlures – la vapeur est très chaude.</p>
	<p>Ne branchez pas ou ne débranchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Cela peut causer des chocs électriques ou des blessures</p>		<p>Ce cuiseur à riz est destiné à la cuisson du riz et d'autres plats détaillés dans ce manuel. Ne pas utiliser autrement qu'aux fins prévues. Suivez toujours les instructions d'utilisation et ne cuisinez jamais les éléments suivants: Aliments emballés dans du plastique Vaisselle qui utilise des serviettes en papier ou d'autres couvercles pour couvrir la nourriture. Cela peut provoquer le colmatage de l'évent de vapeur.</p>
	<p>Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau et n'éclaboussez pas d'eau. Cela peut provoquer un court-circuit ou des chocs électriques.</p>		
	<p>Ne mettez pas d'objets métalliques dans les bouches d'aération. Cela peut provoquer des chocs électriques ou un dysfonctionnement entraînant des blessures.</p>		<p>Une prise d'alimentation mal insérée peut provoquer un incendie, des chocs électriques, un court-circuit, de la fumée ou un incendie. Utilisez uniquement une prise électrique évaluée à 15 ampères minimum. Si vous souhaitez changer le cordon d'alimentation, n'utilisez</p>

	<p>Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.</p>		<p>qu'un seul cordon similaire (250v, 13A).</p> <p>Si les lames de la fiche sont sales, essuyez-les proprement. Les débris sur les lames du bouchon peuvent provoquer un incendie</p>
	<p>Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation à des fins commerciales annulera la garantie.</p>		
	<p>Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la fiche d'alimentation est insérée dans la prise électrique. Cela peut provoquer des chocs électriques, un court-circuit ou un incendie. N'endommagez pas le cordon d'alimentation.</p> <div data-bbox="300 801 625 1025" style="text-align: center;">  </div> <p>Ne pliez pas, ne tordez pas, ne regroupez pas et n'essayez pas de modifier le cordon</p> <p>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 provoquer des chocs électriques ou un incendie.</p>		<p>Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé</p>
	<p>N'utilisez pas d'autres pièces que celles fournies avec ce cuiseur à riz.</p>		<p>Laissez suffisamment d'espace à côté des murs, d'autres meubles et sous les étagères pour que la vapeur puisse s'échapper.</p>
	<p>N'utilisez pas ce cuiseur à riz dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou d'autres sources de chaleur.</p>		<p>Ne touchez pas 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 des surfaces chaudes avec des pièces métalliques comme le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peut causer des brûlures.</p>
			<p>Ne placez pas ou n'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une surface inégale ou sur une surface vulnérable à la chaleur. Cela peut provoquer un incendie.</p> <p>N'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une table ou une étagère coulissante avec une capacité de charge insuffisante. Cela peut endommager la table de l'étagère, provoquant la chute du cuiseur à riz, entraînant des blessures ou des brûlures. Toute étagère ou table coulissante doit avoir une capacité portante d'au moins 18 kg.</p>



## IMPORTANT!

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

**Débranchez toujours le cuiseur à riz en maintenant la fiche d'alimentation enfoncée, et non en tirant sur le cordon d'alimentation.**

**Insérez fermement l'extrémité du cordon d'alimentation dans le cuiseur à riz,** sinon cela pourrait 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.**

**N'endommagez pas le bol intérieur ou le couvercle intérieur.** Un bol ou un couvercle intérieur déformé entraînera des résultats de cuisson inégaux.

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

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

**Ne pas éclabousser d'eau sur le cuiseur à riz.** Cela peut provoquer 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 peut provoquer 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 provoquer une décoloration, un dysfonctionnement, un incendie d'autres appareils.

**Ne pas utiliser sur une surface où les bouches d'aération en dessous pourraient être bloquées** (comme sur du papier, de la moquette, du plastique)

**Ne pas cuire lorsque le bol intérieur est vide.** Cela peut provoquer la panne de l'unité.

**Arrêtez immédiatement d'utiliser si vous remarquez l'un des éléments suivants :**

La fiche d'alimentation ou le cordon est devenu très chaud.

Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'électricité s'allume/s'éteint lorsqu'on le touche

Le corps du cuiseur à riz est déformé ou inhabituellement chaud

La fumée provient du cuiseur à riz ou il y a une odeur de brûlure

Toute partie du cuiseur à riz est fissurée, lâche ou instable.

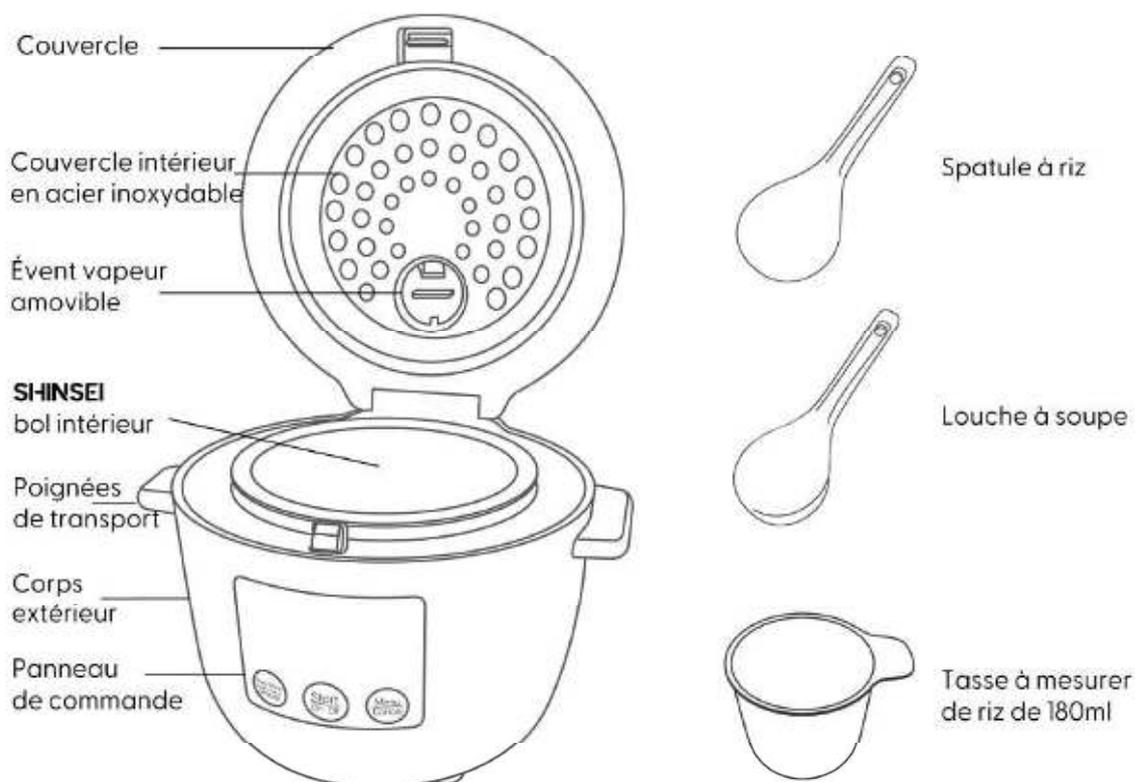
## 2. DESCRIPTION DE L'APPLIANCE

Votre mini cuiseur à riz à logique floue Tsuki est un appareil de cuisson multifonction moderne utilisant une fabrication de la plus haute qualité et nos années d'expérience dans la vente de cuiseurs à riz.

Économisant de l'espace dans votre cuisine, cet appareil combine des fonctions de qualité de cuisson du riz de spécialité (riz blanc, riz à grains courts, riz brun, Yumami et claypot) avec de la bouillie et du cook lent. Nous avons conçu ce cuiseur à riz avec des fonctionnalités supplémentaires que tout cuisinier trouvera utiles. Un panneau de commande de bouton Smart Logic facile à utiliser avec des timings réglables pour différentes fonctions rendra la cuisson beaucoup plus facile et produira de délicieux riz ou des repas complets.

### 2.1 CONCEPTION DE L'APPLICATION

Découvrez votre cuiseur à riz Tsuki! Il est fourni avec une spatule de riz, une louche à soupe et une cup de mesure.



## 2.2 AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

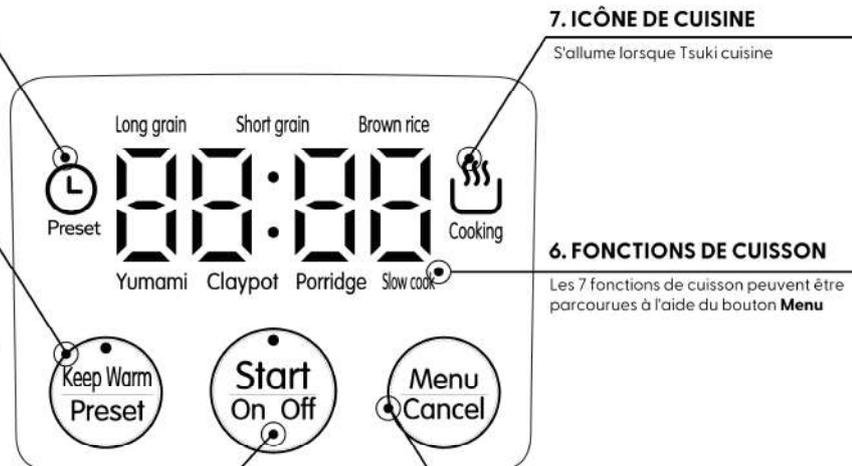
### 1. ICÔNE DE PRÉRÉGLAGE

S'allume lorsque l'heure prédéfinie est réglée

### 2. GARDER AU CHAUD / BOUTON DE PRÉRÉGLAGE

• Lorsqu'aucune option de menu n'est sélectionnée, appuyez sur une fois pour activer le **maintien au chaud**

• Lorsqu'une option de menu est sélectionnée, appuyez une fois pour régler la minuterie préréglée, puis **maintenez enfoncé** pour déplacer l'heure



### 7. ICÔNE DE CUISINE

S'allume lorsque Tsuki cuisine

### 6. FONCTIONS DE CUISSON

Les 7 fonctions de cuisson peuvent être parcourues à l'aide du bouton **Menu**

### 3. DÉBUT / MARCHE / ARRÊT

• Sélectionnez une option de menu puis appuyez sur pour **démarrer la cuisson**

• Lorsqu'aucune option de menu n'est sélectionnée mais que l'écran est allumé, vous pouvez appuyer sur et il **éteindra Tsuki**

• Lorsque **Tsuki est éteint**, vous pouvez appuyer dessus pour **rallumer Tsuki**

### 4. MENU / ANNULER

• Appuyez pour **faire défiler** les fonctions du menu

• Lorsque la fonction **Porridge** ou **Slow Cook** est sélectionnée **maintenez enfoncé pendant 2 secondes** pour ajuster le temps de cuisson

• Lorsque Tsuki est en train de cuisiner, appuyez **une fois pour annuler** la cuisson

## 3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

### 3.1 AVANT UTILISATION

1. Ouvrez l'emballage, sortez l'appareil avec précaution et retirez tout l'emballage et le matériel promotionnel.
2. Sortez tous les accessoires et le manuel d'utilisation.
3. Retirez tous les autocollants promotionnels. Essuyez l'étui de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Lavez le bol et le couvercle intérieur à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Sécher soigneusement.
5. Cuire  $\frac{1}{2}$  tasse de riz (pour l'eau, remplir la tasse à mesurer à  $\frac{1}{2}$  avec de l'eau) et jeter.

### 3.2 NAVIGATION DANS LES CONTRÔLES

L'écran de cet appareil est tactile et facile à utiliser avec un panneau de fonction de commande du bouton Smart Logic.

**REMARQUE - les boutons 'Start/On Off', 'Keep Warm/Preset' et 'Menu/Cancel' sont tous des boutons multifonctions et polyvalents.** En fonction de ce qui est sélectionné et de la longueur de maintien sur le bouton, la fonction du bouton changera.



Lorsqu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, **Tsuki peut être désactivé en appuyant sur le bouton Start/On Off.** Verser **allumer Tsuki**, appuyez à nouveau sur le bouton **Start/On Off.**

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

**REMARQUE** - la capacité maximale de cette solution matérielle-logicielle (ne pas dépasser!)  
**2,5 tasses (tasse de 180 ml) pour le riz BLANC**  
**1,5 tasse (tasse de 180 ml) riz BRUN**

Tsuki est conçu pour cuire le riz en utilisant 7 phases distinctes pour produire un riz parfait à chaque fois et pour retenir soigneusement les nutriments. Ces phases sont le préchauffage, l'absorption de l'eau, le chauffage, l'ébullition, le braisage, l'absorption de l'eau et enfin le maintien au chaud (dans cet ordre). Cette cuisson progressive et les ajustements de température sont contrôlés à l'aide du processeur à logique floue de Tsuki et sont programmés pour imiter le style traditionnel de cuisson du riz « kamado ».

#### OPTIONS POUR LA CUISSON DU RIZ:

1. **Le réglage 'Long Grain'** est destiné à la cuisson du riz blanc à grains longs (par exemple, basmati, jasmin ou riz parfumé thaïlandais)
2. **Le réglage 'Short Grain'** est pour tout type de riz blanc à grain court comme le riz perlé ou à sushi et le riz gluant thaïlandais (voir le tableau à la page suivante pour le guide du niveau d'eau pour le riz gluant).
3. **Le réglage 'Brown'** est destiné à la cuisson du riz brun à grains longs ou courts
4. **Le réglage 'Yumami'** est pour tout type de riz blanc. Il s'agit d'un cycle de cuisson spécifique avec différentes températures, il libère des sucres contenus dans le riz et cette cuisson progressive du riz est censée rendre le riz plus sucré et 'plus plat', d'où le nom 'Yumami'. (voir section 3.8, page 11). Mieux utilisé pour 2 ou 2,5 tasses, une croûte peut se produire lors de la cuisson de 1 tasse.
5. **Le réglage 'Claypot'** est destiné à la cuisson de tout type de riz blanc dans un 'style claypot' traditionnel avec de la viande, des légumes et une légère croûte sur le fond

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

Riz sélectionné	Long Grain	Short Grain	Brown	Yumami	Claypot
Temps pris	29-39 minutes	28-36 minutes	49-50 minutes	60-70 minutes	75 minutes

**Remarque** – ces temps sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la quantité de riz cuite et de la façon dont le riz absorbe l'eau

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).

#### Cuisson du riz GLUANT ou GLUANT

Le riz collant ou gluant est différent du riz normal à grains courts, il a besoin de plus d'eau. Si vous cuisinez du riz collant / gluant, vous devez suivre les instructions sur l'eau ci-dessous et utiliser le réglage de grain court. Selon le type de riz collant/gluant, il peut ne pas avoir besoin d'eau supplémentaire, dans ce cas, utilisez les niveaux d'eau pour le riz à grains courts.

#### Niveaux d'eau pour le riz 'THAI STICKY/GLUTINOUS'

Tasses de riz	1	2
Niveau d'eau (marques de grains courts)	1.5	2.5



Lorsqu'un cycle de cuisson est sélectionné pour la première fois, un temps de cuisson estimé s'affiche. Lorsque vous appuyez sur 'Cancel', un motif de lignes de poursuite apparaît sur l'écran pour indiquer que Tsuki est en train de cuisiner, puis un **bip retentit** et **ONU compte à rebours** apparaîtra dans les apparaîtra **10 dernières minutes**.

### 3.3.1 CUISSONNAGE DU RIZ À TSUKI

1. **Mesurez** le riz avec la tasse à mesurer fournie. Assurez-vous que le riz est à niveau jusqu'au sommet 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 DU RIZ PARFAIT'. Placez le bol intérieur dans l'appareil, **mettez le riz dans le bol intérieur** et **remplissez-le jusqu'à la conduite d'eau** qui correspond à la quantité/type de riz que vous cuisinez.
3. Fermez le couvercle et **sélectionnez** le réglage de riz avec lequel vous souhaitez cuisiner.
4. Appuyez sur '**Start**' et le cycle de cuisson commencera. Un motif de lignes de poursuite apparaît sur l'écran pour indiquer que Tsuki est en train de cuisiner, un bip retentit et un compte à rebours apparaîtra dans les 10 dernières minutes.



**Consultez également** le 'Guide de démarrage rapide' au dos de la carte de garantie pour un guide étape par étape sur la façon de cuire le riz et 'Conseils pour cuisiner du riz savoureux' à la page 12 pour des informations et des conseils de cuisine plus détaillés.



Si vous voulez faire cuire **½ tasse de riz**, il n'y a pas de marque sur le bol intérieur pour cela. Utilisez la tasse à mesurer pour ajouter de l'eau – ½ tasse d'eau pour le riz blanc et 1 tasse d'eau pour le riz brun.

## 3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION GARDER AU CHAUD (Keep Warm)

Une fois le cycle de cuisson terminé, vous entendrez une série de bips et Tsuki passera automatiquement à 'Keep Warm'. Vous pouvez activer 'Keep Warm' lorsque Tsuki est en veille (c'est-à-dire lorsqu'aucune fonction de menu n'a été sélectionnée et que 4 lignes horizontales sont sur l'écran) en appuyant sur le bouton 'Keep Warm'. 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 mangé). 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'. Tsuki passera ensuite en mode veille. Si vous débranchez Tsuki pendant que vous êtes dans Keep Warm, la prochaine fois que vous le branchez, Keep Warm s'activera, vous devez l'annuler avant de pouvoir cuisiner sur un autre paramètre.

## 3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON

### 3.5.1 BOUILLIE

Ce paramètre 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 ajuster ses this jusqu'à 1,5 heures. Lorsque le paramètre Porridge a été sélectionné à l'aide du bouton 'Menu/Cancel', appuyez sur le bouton 'Menu/Cancel' et maintenez-le enfoncé pour ajuster la durée de cuisson. Vous pouvez appuyer pour vous déplacer par incréments de 5 minutes ou une longue suspension pour vous déplacer plus rapidement dans les incréments de 5 minutes.

Une fois le cycle de cuisson terminé, Tsuki émettra une série de bips et passera automatiquement à 'Keep Warm'.

### 3.5.2 CLAYPOT

En raison des propriétés uniques du bol en céramique naturelle (argile) fait à la main de Tsuki, le 'Claypot rice' de style traditionnel peut être cuit à Tsuki. Il s'agit d'un plat traditionnel qui a de nombreuses versions allant de la République dominicaine à l'Espagne en passant par la Corée. Généralement cuit avec un bouillon plutôt que de l'eau, avec des champignons, des saucisses chinoises ou d'autres viandes et légumes verts à feuilles, le décor Claypot produit un repas à une casserole avec un délicieux fond croustillant à combattre.

Voir la section 5, page 13 pour un guide sur le riz Claypot

### 3.5.3 CUISSON LENTE (Slow Cook)

Pour la cuisson des ragoûts et d'autres plats comme les currys, le dhal ou d'autres légumineuses/céréales, sélectionnez le paramètre 'Slow Cook'. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'Slow Cook' est de 2 heures et peut être ajusté jusqu'à 6 heures. Lorsque le paramètre 'Slow Cook' a été sélectionné à l'aide du bouton 'Menu/Cancel', appuyez sur le bouton 'Menu/Cancel' et maintenez-le enfoncé pour ajuster la durée de cuisson. Vous pouvez appuyer pour vous déplacer par incréments de 30 minutes ou une longue suspension pour vous déplacer plus rapidement dans les incréments de 30 minutes.

Lorsque le cycle 'Slow Cook' démarre, Tsuki chauffe le contenu du bol intérieur à une température élevée (97°C), puis passe à une température plus basse (87°C) pour la cuisson lente. C'est la même chose que le réglage 'auto' sur une mijoteuse conventionnelle. Une fois le cycle de cuisson terminé, Tsuki émettra une série de bips et passera automatiquement à 'Keep Warm'.



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

## 3.6 PROGRAMMES DE RETRAIT

Pour lancer un programme que vous avez sélectionné, cancel Keep Warm ou, si vous souhaitez arrêter un programme au milieu du cycle de cuisson, il vous suffit d'appuyer sur le bouton 'Cancel'. Tsuki passera alors en mode veille.

## 3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (Preset)

La fonction 'Preset' est une fonction utile de minuterie/démarrage différé; cela vous permet de configurer l'appareil pour que votre riz ou votre nourriture soit prêt à un moment précis. La fonction 'Preset' est disponible pour tous les paramètres du menu.

#### Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur le bouton 'Menu/Cancel' pour sélectionner un programme de cuisson (pour les programmes de cuisson autres que le riz, vous pouvez programmer la durée de cuisson à ce stade).
2. Appuyez ensuite sur le bouton 'Preset', qui s'allumera et 'Preset' apparaîtra sur l'écran. En maintenant longuement le bouton 'Preset', vous pouvez modifier la durée du pré-réglage/minuterie pour le moment où vous voulez que le riz/plat soit prêt. Vous pouvez appuyer pour vous déplacer par incréments de 15 minutes ou sur une longue suspension pour vous déplacer plus rapidement dans les incréments de 15 minutes.
3. Appuyez sur le bouton 'Start', la cuisinière affichera les heures/minutes à l'avance que vous avez sélectionnées, elle fera ensuite le compte à rebours et le cycle de cuisson se terminera à l'heure que vous avez spécifiée.

Si le pré-réglage/minuterie est réglé en dessous du minimum indiqué dans le tableau ci-dessous, le cycle de cuisson commencera 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'elle cuit.

#### Horaires suggérés pour la fonction 'Preset'

Fonction	Rice	Porridge	Yumami	Claypot	Slow Cook
Horaires prédéfinis	1,5 h à 24 h	2,5 h à 24 h	2,5 h à 24 h	2,5 h à 24 h	3 h à 24 h

**Remarque** – sachez que les aliments périssables ne doivent pas être laissés pendant de longues périodes lorsque vous avez défini la fonction 'Preset', car ils peuvent se gâter.



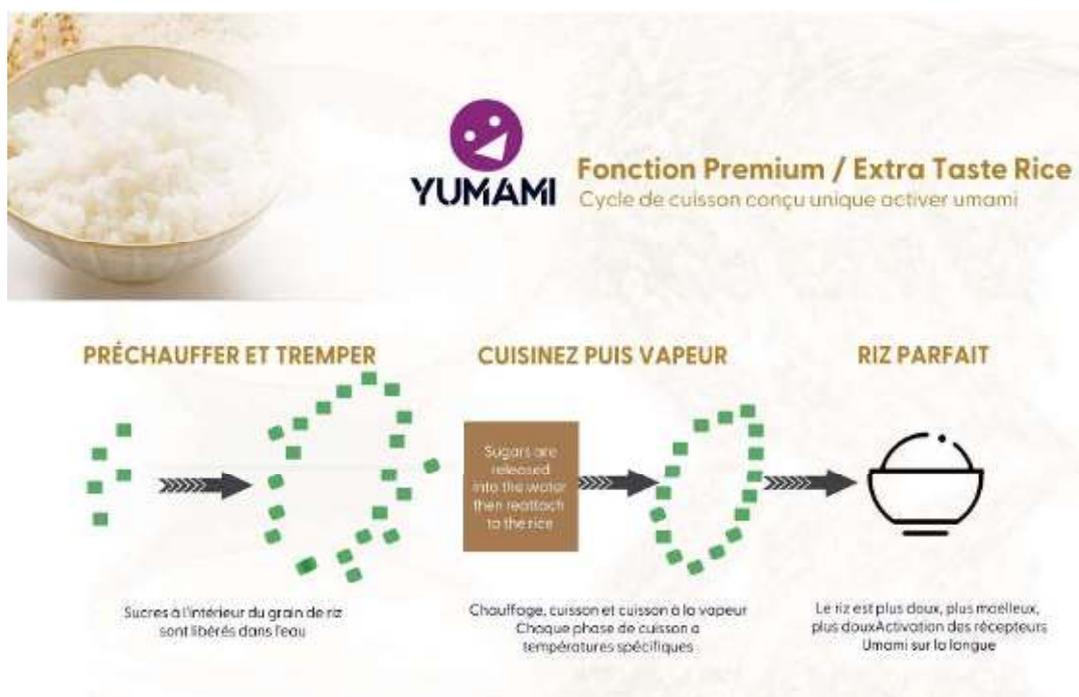
L'heure de début du 'Preset' n'est pas exacte, elle apparaîtra un peu plus tôt car Tsuki doit évaluer ce qu'il y a exactement dans le bol intérieur (riz/avoine/eau) et le volume afin de pouvoir calculer efficacement le temps de cuisson. Il traite de cela en allumant l'appareil tôt afin qu'il puisse 'évaluer' le contenu.

### 3.8 FONCTION YUMAMI EXPLIQUÉE

La fonction de riz Yumami ou 'extra savoureux' sur Tsuki améliore la saveur de tout type de riz blanc en utilisant un cycle de cuisson spécialement conçu. Il le fait en utilisant 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 sucré (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 Tsuki est compris entre 1 heure et 1 heure, 10 minutes.

NOTE – en raison des propriétés uniques du bol intérieur en céramique naturelle et faite à la main de Tsuki, la cuisson de seulement 1 tasse de riz peut entraîner une légère croûte. La fonction Yumami fonctionne donc mieux avec 2 ou 2,5 tasses de riz.



## 4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ SAVOUREUX

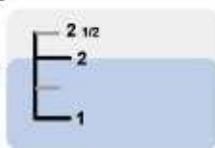
### 4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT

**Mesurez le riz avec précision!** N'utilisez que la tasse à mesurer de 180ml fournie, car d'autres tailles de tasse peuvent être des mesures différentes. Assurez-vous de 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 petites pierres qui causent des rayures au revêtement en 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. Remuer le riz lâchement à la main et égoutter l'eau. Faites-le 2-3 fois jusqu'à ce que l'eau que vous rincez avec soit claire.

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

Remplir jusqu'au  
niveau d'eau 2



**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 lorsqu'il sera cuit. Après avoir lavé le riz, vous le placez dans le bol intérieur, puis complétez avec de l'eau jusqu'à la ligne correspondante sur le bol intérieur - remplissez-le sur la face inférieure de la ligne, cela vous donnera du riz parfait. Si vous le préférez plus doux, remplissez jusqu'en haut de la ligne; si vous préférez qu'il soit plus dur, remplissez à 2-3mm sous la ligne.

**Remuez et desserrez!** une fois que l'appareil est passé à 'Keep Warm', si possible, remuez et desserrez le riz immédiatement avec la spatule fournie. Cela aide à libérer l'humidité excessive et donne un riz moelleux agréable et parfait.

### 4.2 NOS CONSEILS POUR CUISINER LE RIZ ET OBTENIR DES RÉSULTATS PARFAITS



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



Il est important de se rappeler que chaque lot de riz est différent - même le riz que vous achetez régulièrement peut parfois changer pour la pire qualité - chaque lot de riz absorbe l'eau différemment en fonction de 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 cueilli 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 cohérent car il s'agit d'un produit naturel et le premier lot cuit à partir d'un nouvel achat de riz peut être frappé 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 que vous aimez.



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



N'utilisez aucun type de riz étuvé à cuisson rapide, partiellement cuit – regardez attentivement les paquets 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 une unité scellée, un cuiseur à riz à logique floue.

## 5. GUIDE DU RIZ CLAYPOT

En raison des propriétés uniques du bol en céramique naturelle (argile) fait à la main de Tsuki, le 'Claypot rice' de style traditionnel peut être cuit à Tsuki. Il s'agit d'un plat traditionnel qui a de nombreuses versions allant de la République dominicaine à l'Espagne en passant par la Corée.

Faire du riz en pot d'argile est rendu très facile avec cette fonction de cuisson sur Tsuki. Voici une recette pour vous aider à démarrer pour le délicieux repas à un pot de riz claypot de style hongkongais.

### RIZ CLAYPOT DE STYLE HONGKONGAIS

#### Ingrédients (2 portions)

2 tasses de riz à grains longs

Morceau de 8 cm de poitrine de porc séchée (de porc char sui) coupé en lanières

1-2 liens de saucisse chinoise sucrée

10 champignons shiitake séchés (faire tremper dans de l'eau chaude pendant au moins 30 minutes)

1 bébé pak choi coupé en deux

#### Ingrédients de la sauce - mélanger ensemble

1 cuillère à soupe de sauce soja ordinaire

1 cuillère à soupe de sauce soja assaisonnée (蒸鱼豉油, zhēng yú chǐ yóu ou vous pouvez remplacer par des manis kecap)

½ cuillère à soupe de sauce soja foncée

1 cuillère à soupe de sauce de poisson

1/8 cuillère à café de sucre

1/8 cuillère à café de poivre blanc

1 oignon de printemps (haché en petits morceaux)

#### Itinéraire

1. Préparez le ventre de porc séché tranché, coupez la saucisse chinoise en tranches épaisses et égouttez les champignons shiitake dans un tamis (réservez le liquide de trempage).
2. Retirez les tiges des champignons (vous pouvez les utiliser pour les ajouter à un bouillon ou à une soupe pour plus de saveur) et coupez-les en morceaux épais.
3. Lavez le riz, puis placez-le dans le bol intérieur, ajoutez le liquide de trempage aux champignons et complétez avec de l'eau sur la ligne 2 sur la longue échelle de grain.
4. Appuyez sur le bouton 'Menu' jusqu'à ce que vous arriviez au paramètre 'Claypot'. 1:15 apparaîtra sur l'écran, appuyez sur 'Démarrer'.
5. Lorsque Tsuki émet un bip (0:45 apparaîtra sur l'écran), ajoutez le ventre de porc, la saucisse chinoise et les champignons shiitake.
6. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, ajoutez le pak choi sur le dessus et fermez le couvercle. Laisser reposer pendant 10 minutes sur garder au chaud.
7. Ajouter le mélange de sauce sur le dessus du riz et mélanger dans le riz, en mélangeant le porc, la saucisse et le pak choi avec le riz. Divisez la croûte en riz.

## 6. L'RECETTES

Voici quelques recettes pour vous séduire avec votre nouveau cuiseur à riz.

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

### BOUILLIE DE RIZ (CONGEE)

#### Ingrédients (4-5 portions)

1 tasse de riz

75g cuisses de poulet, hachées et étuvées

Pincée de sel

Gingembre et oignon de printemps (oignon vert), râpés – au goût

#### Itinéraire

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 le bouton 'Menu' et sélectionnez 'Porridge' et maintenez enfoncé le bouton 'Start'
3. Lorsque le cuiseur à riz se transforme en 'Keep Warm', ajoutez du sel si vous le souhaitez et garnissez-le de gingembre et d'oignons de printemps.

### BOUILLIE D'AVOINE

#### Ingrédients (sert 1 – ne pas dépasser les quantités)

½ tasse d'acier coupé ou de gros flocons d'avoine de haute qualité (nous vous conseillons de les mettre dans un tamis et de les secouer fort 3-4 fois pour déloger tout sédiment)

1,5 tasse d'eau (mesurée dans la tasse à mesurer fournie)

1 tasse de lait (ou 1 tasse de lait de coco ou d'autre lait non laitier – peu importe ce que vous préférez)

3-4 cuillères (ou plus à votre goût) de miel ou de cassonade

\* Vous devrez peut-être expérimenter avec les quantités d'avoine et d'eau, selon que vous aimez la bouillie d'avoine épaisse ou mince!

#### Itinéraire

1. Placer 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 ajustez le timing à ce que vous préférez (temps de cuisson plus long = bouillie plus épaisse; moins de temps de cuisson = bouillie plus mince) appuyez sur le bouton 'Start'.
3. Lorsque le cuiseur à riz se tourne pour garder au chaud, ouvrez le couvercle, remuez et ajoutez les ingrédients restants. 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 secs ou frais à la bouillie au lieu de sucre – délicieux et sain par une froide journée d'hiver!!



**N'utilisez pas de lait pour cuire l'avoine**, cela entraînera une 'ébullition' du contenu car le lait réagit différemment lorsqu'il est chauffé. **N'utilisez de l'eau que pour cuire l'avoine.**

## ROULEAUX DE SUSHI

### Ingrédients (4-5 portions)

2,5 tasses de riz

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

Quelle que soit 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

1. Lavez le riz et placez-le dans le bol intérieur, ajoutez de l'eau (suivez les niveaux d'eau sur le bol intérieur et utilisez l'option de menu 'Short Grain')
2. Lorsque le cuiseur à riz se transforme en '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. Les sushis roulés à la main sont simples et rapides, il suffit d'envelopper votre ingrédient préféré avec du nori (algues)

## RIZ AU LAIT

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

2 tasses d'arborio, d'autres grains courts ou de riz collant/gluant

½ tasse de lait évaporé

½ tasse de lait de coco

1 tasse de lait concentré sucré

1 bâton de cannelle ou pincée de cannelle moulue

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

½ cuillère à café de noix de muscade (ou moins si vous préférez)

Une pincée de cannelle moulue (pour garnir)

### Itinéraire

1. Mesurez votre riz à grains courts avec la tasse à mesurer que vous avez obtenue avec votre cuiseur à riz.
2. Rincez le riz à l'eau froide, placez le riz et l'eau (à la bonne ligne sur le bol intérieur) dans le cuiseur à riz, choisissez le réglage de riz 'Short Grain'.
3. Pendant ce temps, fouetter le lait évaporé, le lait de coco, le lait concentré sucré, le bâton de cannelle (ou cannelle moulue), le zeste de citron (une grande tranche mince de zeste, non râpé) et la noix de muscade ensemble.
4. Lorsque le riz est cuit et que le cuiseur à riz est passé à Keep Warm, ajoutez les laits fouettés dans le riz, fermez le couvercle. Vérifiez environ 30 minutes plus tard et voyez si c'est à la cohérence que vous aimez.
5. Jetez le bâton de cannelle (si vous l'utilisez) et le zeste de citron.
6. Placer 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 concentré comme alternative non laitière.

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

## 7. CUISSON AVEC D'AUTRES GRAINS / LÉGUMINEUSES

Il est possible de cuire d'autres céréales et légumineuses à Tsuki, voici un guide approximatif pour les temps/réglages de cuisson

### QUINOA

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

### COUS COUS et COUS COUS GÉANT

Utilisez les niveaux d'eau indiqués sur le paquet et utilisez le réglage de cuisson rapide car le cous cous ne nécessite pas beaucoup de cuisson de toute façon.

### MILLET

Pour chaque portion que vous souhaitez cuire, mesurez  $\frac{1}{4}$  tasse de mil dans le bol intérieur et ajoutez 1 tasse d'eau pour chaque portion (donc si vous utilisez  $\frac{3}{4}$  tasse de mil, ajoutez 3 tasses d'eau; pour  $\frac{1}{2}$  tasse de mil, ajoutez 2 tasses d'eau et ainsi de suite).

Secouez une petite pincée de sel dans l'eau, puis fermez le couvercle. Branchez le cuiseur à riz et sélectionnez le cycle 'Porridge'. Vous pouvez soit cuisiner immédiatement en ajustant le timing pour la façon dont vous préférez votre mil (une cuisson plus longue aura une consistance plus épaisse; moins de cuisson aura une consistance plus mince) ou vous pouvez utiliser la minuterie preset pour quand vous voudrez manger le matin. Une fois cuit, vous pouvez ajouter l'arôme que vous préférez

### LENTILLES et HARICOTS

Le réglage de cuisson lente est idéal pour la cuisson des lentilles ou des haricots – rincez au préalable et suivez les niveaux d'eau indiqués sur le paquet. Le réglage de la bouillie fonctionne également pour la cuisson des lentilles et des haricots, si vous souhaitez cuisiner à une température plus basse.

### ORGE PERLÉ

Le réglage de cuisson lente est idéal pour la cuisson de l'orge perlée - rincez avant la cuisson et suivez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. L'utilisation d'orge perlé dans un lot de soupe cuira en une heure, mais ne cuira pas trop si elle est laissée plus longtemps.

## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez toujours les morceaux de nourriture 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.

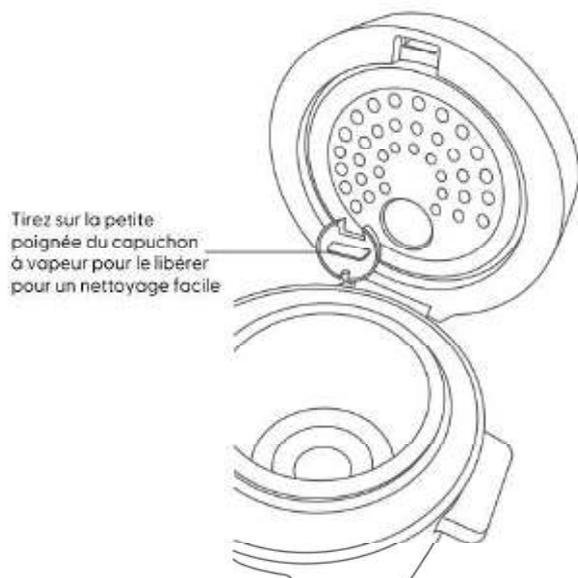
Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Utilisez une éponge humide ou un chiffon doux pour nettoyer le boîtier extérieur.

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

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

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

## ENTRETIEN DE LA PAUPIÈRE INTÉRIEURE



Le couvercle intérieur de cet appareil n'est pas amovible.

Il y a un petit bouchon d'évent de vapeur au centre inférieur du couvercle. Tirez sur la petite poignée mais veillez à ne pas tirer vers le haut ou vers le bas, tirez en ligne droite sinon la petite poignée pourrait se casser.

Lavez l'évent de vapeur, séchez-le et remettez-le en place.

Après chaque utilisation, essuyez le couvercle intérieur avec un chiffon humide et séchez-le. Assurez-vous de sécher correctement le joint en caoutchouc car l'eau peut s'accumuler ici.

### SOINS INTÉRIEURS IMPORTANTS DU BOL

N'utilisez jamais 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 du bol intérieur est facile, mais si quelque chose reste collé au bol intérieur, pré-trempez avec un peu de liquide vaisselle avant de le laver.

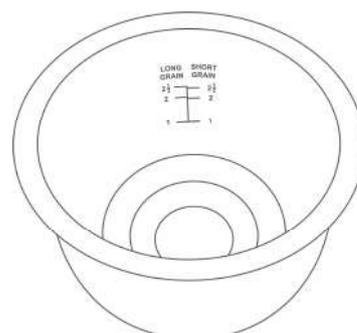
Ne versez pas de vinaigre dans le bol intérieur car cela endommagerait le revêtement en céramique.

L'extérieur (en dessous) du bol intérieur se décolore et se frotte en raison de la chaleur appliquée au bol par l'élément chauffant, c'est normal.

Le revêtement en céramique sur le bol intérieur peut changer de couleur au fil du temps. C'est tout à fait normal et il n'y a rien à craindre.

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

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



## 9. L'PIÈCES DE RECHANGE

Si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez nous contacter via notre site Web [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com) ou par e-mail [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com). Pièces de rechange disponibles (les tasses à mesurer sont disponibles à l'achat sur notre site Web):

Nom de la pièce	Numéro de pièce
Bol intérieur revêtu de céramique	IB-TS04
Bouchon de vapeur	SC-TS04

## 10. GUIDE DE DÉPANNAGE

	PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE
<b>CUISSON DU RIZ</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, s'il est sur une surface inégale, le niveau d'eau devient incohérent et cela affectera la cuisson du riz.</li> <li>La texture du riz varie en fonction de la façon dont il a été traité</li> <li>L'utilisation de la fonction 'Preset' peut entraîner une texture de riz plus douce si le riz a trempé dans l'eau pendant un certain temps.</li> <li>Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas fissuré</li> <li>Avez-vous desserré le riz après la cuisson? Sinon, faites-le pour permettre à l'excès d'eau de s'évaporer</li> </ul>
	Le riz est brûlé/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> <li>Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas fissuré</li> </ul>
	Bout à bouillir pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez le paramètre 'Menu' que vous avez sélectionné et le niveau d'eau que vous avez rempli jusqu'à</li> <li>Assurez-vous que le bouchon d'évacuation de vapeur est sur l'appareil</li> </ul>
	Impossible de démarrer la cuisson ou les boutons ne répondront pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurez-vous que le cordon d'alimentation est enfoncé aussi loin que possible dans l'appareil.</li> </ul>
	Un bruit se fait entendre pendant la cuisson ou Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un bruit de clic est juste le microprocesseur (MICOM) ajustant la température de cuisson de l'appareil, il n'y a rien à craindre.</li> </ul>
	La vapeur sort entre le couvercle extérieur et le corps principal	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le couvercle extérieur est bien ajusté et qu'il ne s'est pas déformé. Le joint du couvercle extérieur est-il sale? Si c'est le cas, nettoyez le joint du couvercle extérieur</li> </ul>
<b>RESTEZ AU CHAUD</b>	Le riz a une odeur, est jaune ou il y a une humidité excessive	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne gardez pas de très petites quantités de riz sur 'Keep Warm'. Le 'Keep Warm' a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures?</li> <li>Le type de riz et d'eau peut avoir rendu le riz jaune. La spatule a-t-elle été laissée dans le bol intérieur pendant 'Keep Warm'</li> <li>Avez-vous desserré le riz immédiatement après sa cuisson – sinon, desserrez-vous le riz ?</li> <li>Il peut s'agir d'une odeur résiduelle d'un cycle de cuisson précédent (surtout si les plats à cuisson lente)</li> </ul>
<b>CUISSON DE LA MINUTERIE</b>	L'appareil démarre la cuisson immédiatement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le temps minimum par défaut est de 1,5 heure, tout ce qui est inférieur à cela démarrera le cycle de cuisson immédiatement</li> </ul>
	La nourriture n'est pas prête à l'heure fixée	<ul style="list-style-type: none"> <li>La cuisson peut ne pas se terminer à l'heure fixée si la température dans la pièce ou le niveau d'eau est trop bas</li> <li>Y a-t-il eu une coupure de courant? Cela peut entraîner la réinitialisation de l'appareil</li> </ul>
<b>ERREUR GÉNÉRALE À L'ÉCRAN</b>	Erreur 'E' à l'écran, bip de l'unité et les fonctions de menu ne répondent pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bol intérieur est-il en place dans l'unité? Si vous essayez de faire fonctionner l'appareil sans le bol en place, il s'agit d'une fonction de sécurité pour arrêter l'utilisation sans bol intérieur</li> <li>Le cuiseur à riz a-t-il bouilli?</li> <li>Les capteurs de l'appareil peuvent avoir mal fonctionné, veuillez contacter Yum Asia pour plus de résolution</li> </ul>

## 11. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

<b>Nom et numéro de modèle</b>	Tsuki, YUM-TS04T/W
<b>Capacité</b>	Cuiseur à riz de 0,45 litre (1 à 2,5 tasses) ou mijoteuse de 1,16 litre
<b>Notation</b>	AC 220-240V, 50-60Hz
<b>Consommation électrique</b>	500 W
<b>Consommation d'énergie moyenne sur 'Keep Warm'</b>	21W
<b>Système de cuisson</b>	Chauffage direct
<b>Pays de fabrication</b>	Chine
<b>Longueur du cordon d'alimentation</b>	1m
<b>Dimensions extérieures (approximatives)</b>	23cm (longueur) x 26cm (largeur) x 20cm (hauteur)
<b>Poids (approximatif)</b>	2,7 kg

	CARACTÉRISTIQUE	CAPACITÉ	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIFS
CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	<b>Riz blanc à 'Long Grain'</b>	1-2.5 tasses/0.45l	29-39 minutes
	<b>Riz blanc à 'Short Grain'</b>	1-2.5 tasses/0.45l	28-36 minutes
	<b>Riz Yumami (blanc)</b>	1-2.5 tasses/0.45l	60-70 minutes
	<b>Riz complet</b>	1-1.5 tasses/0.27l	49-50 minutes
	<b>Bouillie (avoine ou riz)</b>	½ tasse/0.09l	1 heure, peut être ajusté à 1.5 heures maximum
	<b>Claypot</b>	1-2.5 tasses/0.45l	1.15 heure
	<b>Cuisson lente</b>	1.5 litre	2 heures, peut être ajusté à 6 heures maximum

## 12. CERTIFICATION ET GARANTIE

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

Ce cuiseur à riz et cuiseur multifonction Yum Asia est conçu pour un usage domestique UNIQUEMENT. Son utilisation dans un cadre commercial invalidera cette garantie.

Si vous rencontrez un problème avec votre appliance, veuillez d'abord consulter le guide 'Dépannage' à la page 18 du manuel pour voir si votre problème y est répertorié. Si vous continuez à avoir un problème, s'il vous plaît e-mail [hello@yum-asia.com](mailto: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 ordures ménagères. Veuillez jeter cet appareil au centre de déchets/recyclage de votre communauté locale.



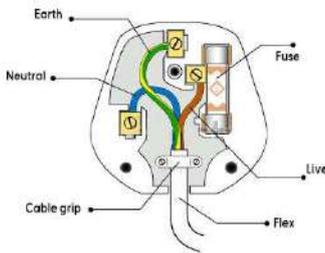
Cet appareil est conforme à la directive RoHS (Restriction Of Hazardous Substances).



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 colorés comme suit :

Vert et jaune = Terre Brune ou Rouge = Bleu vivant ou Noir = Neutre  
Connectez le fil de terre (vert et jaune) à la borne dans la fiche qui est marquée de la lettre E ou par le symbole de la terre ou de couleur verte et jaune. Connectez le fil neutre à la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire. Connectez le fil Live à la borne marquée de la lettre L ou de couleur rouge. Cette appliance doit être protégée par un fusible 13A si une fiche 13A (BS1363) est utilisée.

## YUM ASIA

Royaume-Uni – États-Unis - UE

[www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)

© Yum Asia

### BUREAU DU ROYAUME-UNI

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

### OFFICE DE L'UE

Yum Asia  
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics  
Vredeweg 46  
1505 HH Zaandam  
Pays-Bas



# Hidden Under

Display And Control Panel