

# 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.	WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.....	3
2.	APPLIANCE BESCHREIBUNG .....	6
2.1	APPLIANCE-DESIGN.....	6
2.2	STEUERUNGSANZEIGE .....	7
3.	BETRIEB DES GERÄTS.....	7
3.1	VOR DER VERWENDUNG .....	7
3.2	NAVIGIEREN IN DEN STEUERELEMENTEN .....	7
3.3	WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS BENUTZT .....	8
3.4	WIE BENUTZT MAN DIE KEEP WARM-FUNKTION?.....	9
3.5	NUTZUNG DER ANDEREN KOCHFUNKTIONEN.....	9
3.6	BESCHLEUNIGUNGSPROGRAMME .....	10
3.7	SO VERWENDEN SIE DIE FUNKTION VERZÖGERTER START (Preset Timer) .....	10
3.8	YUMAMI-FUNKTION ERKLÄRT .....	11
4.	TIPPS ZUM KOCHEN VON GROBARTIG SCHMECKENDEM REIS .....	12
4.1	WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT .....	12
4.2	UNSERE TIPPS ZUM KOCHEN VON REIS UND PERFEKTEN ERGEBNISSEN .....	12
5.	LEITFADEN FÜR CLAYPOT REIS.....	13
6.	REZEPTE .....	14
7.	KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/HÜLSENFRÜCHTEN.....	16
8.	REINIGUNG UND WARTUNG.....	16
9.	ERSATZTEILE .....	17
10.	ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG.....	18
11.	SPEZIFIKATIONEN UND KOCHZEITEN .....	19
12.	ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE .....	19

## Modell YUM-TS04T/W

# Tsuki

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Yum Asia Mini-Multifunktions-Reiskochermodell entschieden haben, das wir 'Tsuki' genannt haben. Hier bei Yum Asia hat uns unsere Erfahrung in der Zusammenarbeit mit großen führenden Marken von Reiskochern und -technologien das Wissen vermittelt, das für die Herstellung dieses perfekten Kochers erforderlich ist. Dies bedeutet, dass dieses Produkt nach den höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Funktionalität und Design und vor allem mit der Leidenschaft, die wir für das Kochen von großartigem Reis haben, entwickelt wurde!

Wir garantieren Ihnen, dass Sie mit Ihrem neuen Gerät zufrieden sein werden und dies wird durch unseren umfassenden Garantieservice unterstützt.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.yum-asia.com/uk/warranty](http://www.yum-asia.com/uk/warranty) (UK), [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://www.yum-asia.com/eu/warranty) (EU) oder in der beiliegenden Garantiekarte. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Ihrer Garantiekarte, der Quittung und, wenn möglich, dem Karton und der Verpackung auf. Die neueste Version dieser Anleitung finden Sie zum Ansehen oder Herunterladen unter [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)

Wenn Sie Fragen zu diesem Produkt, Kochtipps oder etwas anderem haben, dann kontaktieren Sie uns bitte unter [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) und wir helfen Ihnen gerne weiter.

**AUFMERKSAMKEIT! Bevor Sie die Appliance verwenden, lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch. Es enthält wichtige Informationen zu Ihrer Sicherheit sowie Empfehlungen zur ordnungsgemäßen Verwendung und Wartung von Geräten.**



### **Überprüfen Sie die Keramik-Innenschale sorgfältig auf Risse**

Die innere Schüssel besteht aus keramischem Tonmaterial. Jeder Riss in der Oberfläche kann dazu führen, dass Tsuki eine Fehlfunktion aufweist oder bricht. Im Gegensatz zu anderen Reiskocher-Innenschalen besteht die Innenschale von Tsuki aus einem natürlichen Material und von Hand gefertigt, die Beschichtungsschicht der Schüssel kann uneben aussehen.



### **Waschen Sie die Schüssel sehr vorsichtig**

Achten Sie darauf, beim Waschen nicht auf die Schüssel zu schlagen. Verwenden Sie keine abrasiven Chemikalien / Waschflüssigkeiten oder Bürsten / Scheuerpads auf der Schüssel



### **Kochen in einer natürlichen Keramik-Innenschale**

Aufgrund der Wärmespeichereigenschaften der inneren Schüssel können Sie gelegentlich eine sehr leichte Kruste auf dem Boden des gekochten Reises finden. Dies ist kein Grund zur Sorge und sobald Sie es mit dem Rest des Reises mischen, wird es verschwinden.

Nochmals vielen Dank und Happy Cooking!




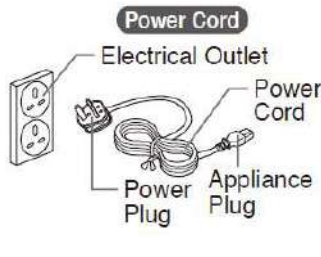






Das Yum Asia Team

# 1. WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN Bitte befolgen Sie diese Anweisungen



**DIESE WARNUNGEN UND VORSICHTSMABNAHMEN SOLLEN SACHSCHÄDEN ODER PERSONENSCHÄDEN FÜR SIE UND ANDERE VERHINDERN.**

	<p>Modifizieren Sie diesen Reiskocher nicht, nur ein Reparaturtechniker kann dieses Gerät zerlegen oder reparieren.</p>		<p>Erlauben Sie Kindern nicht, den Reiskocher unbeaufsichtigt zu benutzen. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von sehr kleinen Kindern auf. Kinder sind von Verbrennungen, Elektroschocks oder Verletzungen bedroht.</p>
	<p>Berühren Sie nicht die Dampföffnung. Dies kann zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Besondere Vorsicht bei Kindern</p>		<p>Öffnen Sie während des Kochzyklus nicht den Deckel und bewegen Sie den Reiskocher nicht. Dies kann zu Verbrennungen führen - der Dampf ist sehr heiß.</p>
	<p>Stecken oder lösen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Dies kann zu Stromschlägen oder Verletzungen führen</p>		<p>Dieser Reiskocher ist zum Kochen von Reis und anderen Gerichten, die in diesem Handbuch beschrieben sind. Verwenden Sie nicht anders als für die vorgesehenen Zwecke. Befolgen Sie immer die Bedienungsanleitung und kochen Sie niemals Folgendes: In Plastik verpackte Lebensmittel Geschirr, das Papierhandtücher oder andere Deckel verwendet, um das Essen zu bedecken. Dies kann dazu führen, dass die Dampfentlüftung verstopft.</p>
	<p>Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser oder spritzen Sie mit Wasser. Dies kann zu einem Kurzschluss oder Stromschlägen führen.</p>		<p>Legen Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsschlitze. Dies kann zu Elektroschocks oder Fehlfunktionen führen, die zu Verletzungen führen.</p>
	<p>Legen Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsschlitze. Dies kann zu Elektroschocks oder Fehlfunktionen führen, die zu Verletzungen führen.</p>		<p>Ein lose eingesteckter Netzstecker kann Feuer, Stromschläge, Kurzschluss, Rauch oder Feuer verursachen. Verwenden Sie nur eine Steckdose, die mindestens 15 Ampere ausgelegt ist. Wenn Sie das Netzkabel wechseln möchten, verwenden Sie nur eines, das ein ähnliches Nennkabel (250 V, 13 A) hat.</p>

	<p>Stecken Sie den Netzstecker vollständig und sicher in die Steckdose.</p>		<p>Wenn die Klingen des Steckers verschmutzt sind, wischen Sie sie sauber ab. Schmutz auf den Klingen des Steckers kann Feuer verursachen</p>
	<p>Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jede Verwendung für kommerzielle Zwecke führt zum Erlöschen der Garantie.</p>		
	<p>Nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn der Netzstecker lose in die Steckdose eingesteckt ist. Dies kann zu Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden führen. Beschädigen Sie das Netzkabel nicht.</p> <div data-bbox="300 801 817 1057">  <p>Biegen, verdrehen, bündeln oder versuchen Sie nicht, das Netzkabel zu modifizieren. Legen Sie das</p> </div> <p>Kabel nicht auf oder in der Nähe von Hochtemperaturoberflächen oder -geräten, unter schweren Gegenständen oder zwischen Gegenständen. Ein beschädigtes Netzkabel kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.</p>		<p>Ziehen Sie das Netzkabel von der Steckdose ab, wenn es nicht verwendet wird</p>
	<p>Verwenden Sie keine anderen Teile als die, die mit diesem Reiskocher geliefert werden.</p>		<p>Lassen Sie genügend Platz neben Wänden, anderen Möbeln und unter Regalen, damit der Dampf entweichen kann.</p>
	<p>Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht an einem Ort, an dem er mit Wasser oder anderen Wärmequellen in Kontakt kommen kann.</p>		<p>Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf Dampf und achten Sie darauf, die innere Schüssel beim Rühren des Reises nicht zu berühren. Das Berühren heißer Oberflächen mit Metallteilen wie dem Innendeckel, der Innenschale und der Heizplatte kann zu Verbrennungen führen.</p>
			<p>Stellen oder verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einer unebenen Oberfläche oder auf einer Oberfläche, die hitzeempfindlich ist. Dies kann zu Bränden führen.</p> <p>Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einem ausziehbaren Tisch oder Regal mit unzureichender Tragfähigkeit. Dies kann den Regaltisch beschädigen, wodurch der Reiskocher herunterfällt, was zu Verletzungen oder Verbrennungen führt. Jede Ablage oder jeder Ausziehtisch muss eine Tragfähigkeit von mindestens 18 kg haben.</p>



## WICHTIG!

**Lassen Sie den Reiskocher vor der Reinigung abkühlen.** Heiße Teile wie der innere Deckel, die innere Schüssel und die Heizplatte können Verbrennungen verursachen.

**Ziehen Sie den Reiskocher immer aus, indem Sie den Netzstecker halten, nicht indem Sie das Netzkabel ziehen. Stecken Sie das Ende des Netzkabels fest in den Reiskocher,** da es sonst zu Stromschlägen, Feuer und dem Reiskocher kommen kann.

**Bedecken Sie nicht den Hauptkörper des Reiskochers, insbesondere die Dampföffnung während des Kochens. Beschädigen Sie nicht die innere Schüssel oder den inneren Deckel.** Eine verformte innenliegende Schüssel oder ein deformierter Deckel führt zu ungleichmäßigen Kochergebnissen.

**Stellen Sie sicher, dass nichts am Heizelement oder an der Außenseite der Schüssel klebt.** Dies führt zu ungleichmäßigen Kochergebnissen.

**Decken Sie die Lüfteröffnungen an der Seite und am Boden des Reiskochers nicht ab.**

**Spritzen Sie kein Wasser auf den Reiskocher.** Dies kann zum Ausfall des Geräts, zu einem Brand oder einem elektrischen Schlag führen.

**Verwenden Sie den Reiskocher nicht bei direkter Sonneneinstrahlung.** Dies kann zu Verfärbungen führen.

**Verwenden Sie nicht, wo der Dampf aus diesem Reiskocher mit anderen Geräten in Berührung kommen kann.** Der Dampf kann Verfärbungen, Fehlfunktionen und Feuer bei anderen Geräten verursachen.

**Nicht auf einer Oberfläche verwenden, auf der die Lüftungsschlitze darunter blockiert werden könnten** (wie auf Papier, Teppich, Kunststoff)

**Nicht kochen, wenn die innere Schüssel leer ist.** Dies kann zum Ausfall des Geräts führen.

**Beenden Sie die Verwendung sofort, wenn Sie eines der folgenden Symptome bemerken:**

Der Netzstecker oder das Kabel ist sehr heiß geworden.

Das Netzkabel ist beschädigt oder der Strom schaltet sich bei Berührung ein/ aus

Der Körper des Reiskochers ist deformiert oder ungewöhnlich heiß

Rauch kommt aus dem Reiskocher oder es gibt einen brennenden Geruch

Jeder Teil des Reiskochers ist rissig, locker oder instabil.

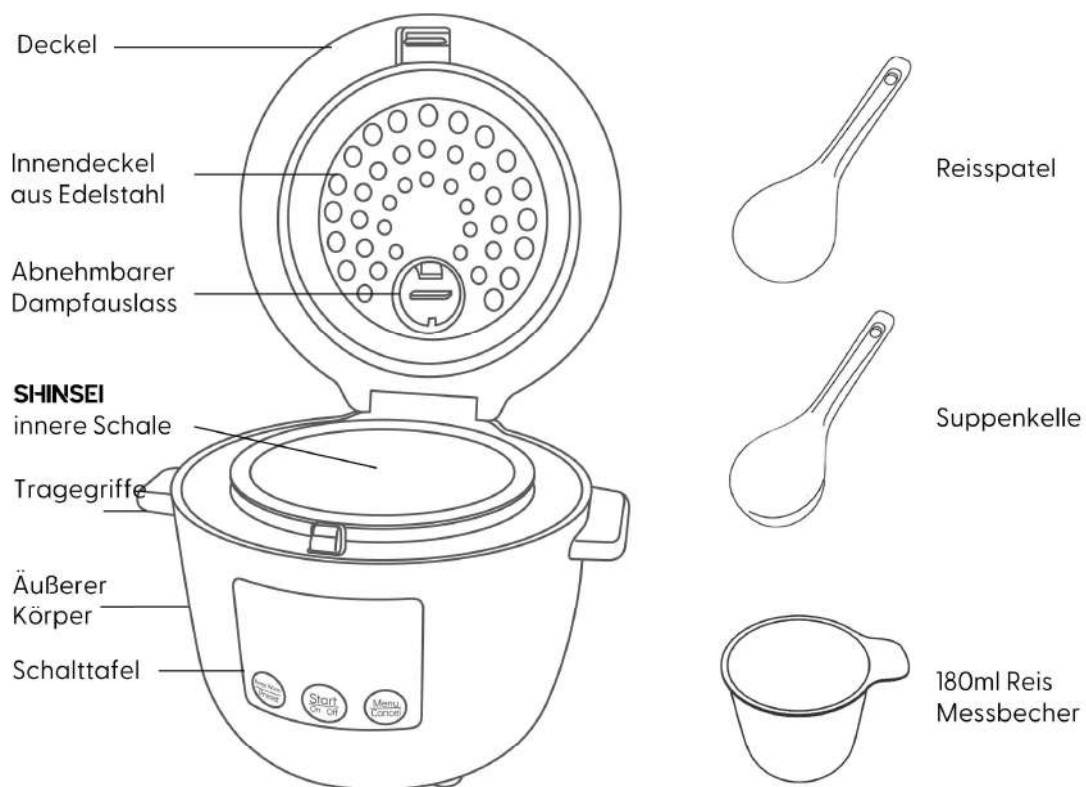
## 2. APPLIANCE BESCHREIBUNG

Dein Tsuki Mini Fuzzy Logic Reiskocher ist ein modernes Multifunktions-Kochgerät mit höchster Fertigungsqualität und unserer jahrelangen Erfahrung im Verkauf von Reiskochern.

Dieses Gerät spart Platz in Ihrer Küche und kombiniert qualitätsvolle Funktionen der Reisspezialität (weißer Reis, Kurzkornreis, brauner Reis, Yumami und Tontopf) mit Brei und slow cook. Wir haben diesen Reiskocher mit zusätzlichen Funktionen entwickelt, die jeder Koch nützlich finden wird. Ein einfach zu bedienendes Smart Logic Button Control Function Panel mit einstellbaren Timings für verschiedene Funktionen macht das Kochen so viel einfacher und produziert köstlichen Reis oder komplette Mahlzeiten.

### 2.1 APPLIANCE-DESIGN

Lernen Sie Ihren Tsuki-Reiskocher kennen! Es wird mit einem Reisspatel, einer Suppenkelle und einem Messknopf geliefert.



## 2.2 STEUERUNGSANZEIGE

### 1. VOREINGESTELLTES SYMBOL

Leuchtet auf, wenn die voreingestellte Zeit eingestellt ist

### 2. WARM HALTEN / PRESET-TASTE

• Wenn keine **Menüoption** ausgewählt ist, drücken Sie einmal, um **Keep Warm** zu aktivieren

• Wenn eine **Menüoption** ausgewählt ist, einmal drücken, um den voreingestellten Timer einzustellen, und dann gedrückt halten, um die Zeit zu verschieben

### 3. ANFANG / AUSSCHALTEN

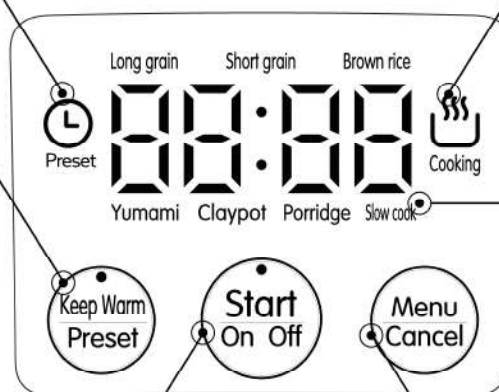
- Wählen Sie eine **Menüoption** und drücken Sie dann, um mit dem Kochen zu beginnen
- Wenn keine **Menüoption** ausgewählt ist, aber das Display eingeschaltet ist, können Sie drücken und Tsuki wird ausgeschaltet
- Wenn Tsuki ausgeschaltet ist, können Sie diese Taste drücken, um Tsuki wieder einzuschalten

### 7. KOCH-IKONE

Leuchtet auf, wenn Tsuki kocht

### 6. KOCHFUNKTIONEN

Alle 7 Kochfunktionen können mit der **Menütaste** durchgeblättert werden



### 4. SPEISEKARTE / ABBRECHEN

- Drücken, um durch die Menüfunktionen zu blättern
- Wenn die **Porridge-** oder **Slow Cook-**Funktion ausgewählt ist, halten Sie sie **2 Sekunden** lang gedrückt, um die Garzeit anzupassen
- Wenn Tsuki kocht, drücken Sie **einmal**, um den Kochvorgang abzubrechen

## 3. BETRIEB DES GERÄTS

### 3.1 VOR DER VERWENDUNG

1. Öffnen Sie die Verpackung, nehmen Sie das Gerät vorsichtig heraus und entfernen Sie alle Verpackungen und Werbematerialien.
2. Nehmen Sie das gesamte Zubehör und die Bedienungsanleitung heraus.
3. Entfernen Sie alle Werbeaufkleber. Wischen Sie den Gerätekofter mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie die Schüssel und den Innendeckel in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm. Gründlich trocknen.
5. Kochen Sie ½ Tasse Reis (für Wasser, füllen Sie den Messbecher zu ½ mit Wasser) und werfen Sie ihn weg.

### 3.2 NAVIGIEREN IN DEN STUERELEMENTEN

Das Display dieses Geräts ist berührungsempfindlich und einfach zu bedienen mit einem Smart Logic Button Control Function Panel.

**HINWEIS - Die Tasten 'Start/On Off', 'Keep Warm/Preset' und 'Menu/Cancel' sind alle Mehrzwecktasten.** Je nachdem, was ausgewählt ist und wie lange die Taste gedrückt gehalten wird, ändert sich die Funktion der Taste.



Wenn kein Kochprogramm ausgewählt ist, kann **Tsuki** durch **Drücken** der **Start/On Off-Taste** ausgeschaltet werden. Um **Tsuki** einzuschalten, drücke erneut die **Start/On Off-Taste**.



### 3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS BENUTZT

**HINWEIS** – die maximale Kapazität dieser Appliance (Nicht überschreiten!)  
**2,5 Tassen (180ml Tasse) für WEISSEN Reis**  
**1,5 Tassen (180ml Tasse) BRAUNER Reis**

Tsuki wurde entwickelt, um Reis in 7 verschiedenen Phasen zu kochen, um jedes Mal perfekten Reis zu produzieren und Nährstoffe sorgfältig zu erhalten. Diese Phasen sind Vorheizen, Wasser aufnehmen, Erhitzen, Kochen, Schmoren, Wasser absorbieren und schließlich Warm halten (in dieser Reihenfolge). Dieses phasenweise Kochen und die Temperaturanpassung werden mit dem Fuzzy-Logik-Prozessor von Tsuki gesteuert und so programmiert, dass sie den traditionellen 'Kamado' -Stil des Reiskochens nachahmen.

#### OPTIONEN ZUM KOCHEN VON REIS:

1. **Die Einstellung 'Long Grain'** ist für das Kochen von weißem Langkornreis (z. B. Basmati, Jasmin oder thailändischer Duftreis)
2. **Die Einstellung 'Short Grain'** gilt für jede Art von weißem Kurzkornreis wie Perl- oder Sushi-Reis und Thai-Klebreis (siehe Tabelle auf der nächsten Seite für Wasserstandsführer für Klebreis).
3. **Die Einstellung 'Brown'** - Einstellung ist zum Kochen von lang- oder kurzkörnigem braunem Reis
4. **Die Einstellung 'Yumami'** gilt für jede Art von weißem Reis. Dies ist ein spezifischer Kochzyklus mit unterschiedlichen Temperaturen, es setzt den im Reis enthaltenen Zucker frei und dieses phasenweise Reiskochen soll den Reis süßer und "mehr" schmecken lassen, daher der Name "Yumami". (siehe Abschnitt 3.8, Seite 11). Am besten für 2 oder 2,5 Tassen verwendet, kann beim Kochen von 1 Tasse eine gewisse Kruste auftreten.
5. **'Claypot'** - Einstellung ist für das Kochen jeder Art von weißem Reis in einem traditionellen 'Claypot-Stil' mit Fleisch, Gemüse und einer leichten Kruste auf dem Boden

#### Ungefähre Garzeiten für verschiedene Reissorten

Reis Ausgewählt	'Long Grain'	'Short Grain'	'Brown'	'Yumami'	'Claypot'
Benötigte Zeit	29-39 Minuten	28-36 Minuten	49-50 Minuten	60-70 Minuten	75 Minuten

**Hinweis** – diese Zeiten sind ungefähre Angaben und können variieren, je nachdem, wie viel Reis gekocht wird und wie der Reis Wasser aufnimmt

Es gibt Markierungen auf der Innenseite der inneren Schüssel, um die Wasserstände für weißen Langkornreis, weißen Kurzkornreis, braunen Reis und (Reis-) Brei anzuzeigen.

#### Kochen von klebrigem oder KLEBRIGEM Reis

Klebriger oder klebriger Reis unterscheidet sich von normalem Kurzkornreis, er braucht mehr Wasser. Wenn Sie klebrigen / klebrigen Reis kochen, müssen Sie die Wasseranleitung unten befolgen und die kurze Getreideeinstellung verwenden. Abhängig von der klebrigen/klebrigen Reisart benötigt es möglicherweise kein zusätzliches Wasser, in diesem Fall verwenden Sie die Wasserstände für Kurzkornreis.

#### Wasserstände für 'THAI STICKY/GLUTINOUS' Reis

Tassen Reis	1	2
Wasserstand (kurze Körnungsflecken)	1.5	2.5



Wenn ein Kochzyklus zum ersten Mal ausgewählt wird, wird eine geschätzte Kochzeit angezeigt. Wenn Sie auf 'Start' klicken, erscheint ein Verfolgungslinienmuster auf dem Display, um anzuzeigen, dass Tsuki kocht, dann **ertönt ein Piepton** und in den **letzten 10 Minuten**

### 3.3.1 REISKOCHEN IN TSUKI

1. **Messen Sie** den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher. Stellen Sie sicher, dass der Reis auf Höhe der Oberseite der Tasse ist – dies ist eine volle Tasse (180 ml) Messung.
2. **Reinigen Sie den Reis** (falls erforderlich) gemäß den Anweisungen in '4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT'. Stellen Sie die innere Schüssel in das Gerät, **legen Sie den Reis in die innere Schüssel** und **füllen Sie sie in die Wasserlinie**, die der Menge/Art des Reises entspricht, den Sie kochen.
3. Schließen Sie den Deckel und **wählen** Sie die Reiseinstellung aus, mit der Sie kochen möchten.
4. Drücken Sie **'Start'** und der Kochzyklus beginnt. Ein Verfolgungslinienmuster erscheint auf dem Display, um anzuzeigen, dass Tsuki kocht, ein Piepton ertönt und ein Countdown erscheint in den letzten 10 Minuten.



**Siehe auch** die 'Speedy Anfangen Guide' auf der Rückseite der Garantiekarte für eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Kochen von Reis und "Tipps zum Kochen von großartig schmeckendem Reis" auf Webseite 12 für detailliertere Kochinformationen und Ratschläge.



Wenn Sie  $\frac{1}{2}$  Tasse Reis kochen möchten, gibt es dafür keine Markierung auf der inneren Schüssel. Verwenden Sie den Messbecher, um das Wasser hinzuzufügen –  $\frac{1}{2}$  ein Messbecher Wasser für weißen Reis und 1 Tasse Wasser für braunen Reis.

## 3.4 WIE BENUTZT MAN DIE KEEP WARM-FUNKTION?

Sobald ein Kochzyklus beendet ist, hören Sie eine Reihe von Pieptönen und Tsuki schaltet automatisch auf 'Keep Warm' um. Du kannst 'Keep Warm' aktivieren, wenn Tsuki im Stand-by ist (d.h. wenn keine Menüfunktionen ausgewählt wurden und sich 4 horizontale Linien auf dem Display befinden), indem du die Taste 'Keep Warm' drückst. Die Taste leuchtet dann auf und eine Zähluhr erscheint auf dem Display als Referenz.

Die Funktion 'Keep Warm' kann 24 Stunden lang verwendet werden, aber Sie können feststellen, dass der Reis nach 15 Stunden trocken ist (da Reis bei einer sicheren Temperatur zum Verzehr aufbewahrt werden muss). Sie können dies verlängern, indem Sie dem Reis regelmäßig etwas Wasser hinzufügen und durchrühren.

Um 'Keep Warm' abzubrechen, drücken Sie die Taste 'Cancel'. Tsuki wechselt dann in den Stand-by-Modus. Wenn Sie Tsuki in Keep Warm ausstecken, wird keep warm beim nächsten Einstecken aktiviert, Sie müssen dies abbrechen, bevor Sie mit einer anderen Einstellung kochen können.

## 3.5 NUTZUNG DER ANDEREN KOCHFUNKTIONEN

### 3.5.1 BREI

Diese Menüeinstellung kann für asiatischen Reisbrei oder Haferflockenbrei verwendet werden. Rezepte finden Sie auf Seite 15.

Die Standardkochzeit für die Einstellung 'Porridge' beträgt 1 Stunde. Sie können dies bis zu 1,5 Stunden einstellen. Wenn die Einstellung 'Brei' mit der Taste 'Menu/Cancel' ausgewählt wurde, halten Sie die Taste 'Menu/Cancel' gedrückt, um die Länge der Kochzeit anzupassen. Sie können drücken, um sich in Schritten von 5 Minuten zu bewegen, oder langes Halten, um sich schneller durch die 5-Minuten-Schritte zu bewegen. Sobald der Kochzyklus abgeschlossen ist, macht Tsuki eine Reihe von Signaltönen und schaltet automatisch auf 'Keep Warm' um.

### 3.5.2 CLAYPOT-REIS

Aufgrund der einzigartigen Eigenschaften der handgefertigten (Ton-) Naturkeramikschüssel von Tsuki kann in Tsuki 'Claypot Rice' im traditionellen Stil gekocht werden. Dies ist ein traditionelles Gericht, das viele Versionen hat, die von der Dominikanischen Republik über Spanien bis Korea reichen. Normalerweise mit einer Brühe und nicht mit Wasser gekocht, zusammen mit Pilzen, chinesischer Wurst oder anderem Fleisch und grünem Blattgemüse, produziert die Claypot-Einstellung eine Eintopfmealzeit mit einem köstlichen knusprigen Boden.

Siehe Abschnitt 5, Seite 13 für einen Leitfaden für Claypot-Reis

### 3.5.3 LANGSAM KOCHEN

Zum Kochen von Eintöpfen und anderen Gerichten wie Currys, Dhal oder anderen Hülsenfrüchten / Körnern wählen Sie die Einstellung 'Slow Cook'. Die Standardkochzeit für die Einstellung 'Slow Cook' beträgt 2 Stunden und kann bis zu 6 Stunden angepasst werden. Wenn die Einstellung 'Slow Cook' über die Taste 'Menu/Cancel' ausgewählt wurde, halten Sie die Taste 'Menu/Cancel' gedrückt, um die Länge der Kochzeit anzupassen. Sie können drücken, um sich in Schritten von 30 Minuten zu bewegen, oder langes Halten, um sich schneller durch die 30-Minuten-Schritte zu bewegen.

Wenn der 'Slow Cook'-Zyklus beginnt, erwärmt Tsuki den Inhalt der inneren Schüssel auf eine hohe Temperatur (97°C) und schaltet dann für das langsame Kochen auf eine niedrigere Temperatur (87°C) um. Dies ist die gleiche wie die 'Auto'-Einstellung eines herkömmlichen Slow Cookers. Sobald der Kochzyklus abgeschlossen ist, macht Tsuki eine Reihe von Signaltönen und schaltet automatisch auf 'Keep Warm' um.



Tsuki ist ein sehr effizienter, versiegelter Reiskocher, die langsame Kocheinstellung kocht das Essen schneller, da es keinen Wärmeverlust gibt. Ein normales Slow-Cooker-Rezept mit einer Kochzeit von 7-8 Stunden dauert 3-4 Stunden, um in Tsuki zu kochen. Dies ist, um einen effizienteren langsamen Koch zu geben.

## 3.6 BESCHLEUNIGUNGSPROGRAMME

Um ein von Ihnen ausgewähltes Programm zu starten, cancel Keep Warm oder, wenn Sie ein Programm während des Kochzyklus stoppen möchten, müssen Sie nur die Schaltfläche 'Cancel' drücken. Tsuki wechselt dann in den Standby-Modus.

## 3.7 SO VERWENDEN SIE DIE FUNKTION VERZÖGERTER START (Preset Timer)

Die Funktion 'Preset' ist eine nützliche Timer-/verzögerte Startfunktion, mit der Sie das Gerät so einstellen können, dass Ihr Reis oder Essen zu einem bestimmten Zeitpunkt bereit ist. Die Funktion 'Preset' steht für alle Menüeinstellungen zur Verfügung.

#### So stellen Sie den Timer ein:

1. Klicken Sie auf die Schaltfläche 'Menu/Cancel', um ein Kochprogramm auszuwählen (für Nicht-Reis-Kochprogramme können Sie die Länge der Kochzeit an dieser Stelle programmieren).
2. Drücken Sie dann die Taste 'Preset', die dann aufleuchtet und 'Preset' erscheint auf dem Display. Wenn Sie die Schaltfläche "Preset" lange gedrückt halten, können Sie die Zeitspanne für die 'Preset'/den Timer ändern, wann der Reis / das Gericht fertig sein soll. Sie können drücken, um sich in Schritten von 15 Minuten zu bewegen, oder langes Halten, um sich schneller durch die 15-Minuten-Schritte zu bewegen.
3. Drücken Sie die Taste 'Start', der Herd zeigt die Stunden/Minuten im Voraus an, die Sie ausgewählt haben, es wird dann start herunterzählen und der Kochzyklus wird zu der von Ihnen angegebenen Zeit abgeschlossen.

Wenn die 'Preset'/der Timer unter das in der folgenden Tabelle angegebene Minimum eingestellt ist, beginnt der Kochzyklus sofort. Dies liegt daran, dass die Standardkochzeit für jeden Kochzyklus zusammen mit zusätzlicher Bewertungszeit berücksichtigt werden muss, damit die Fuzzy-Logik weiß, was sie kocht.

**Vorgeschlagene Timings für die Funktion 'Preset'**

Funktion	Rice	Porridge	Yumami	Claypot	Slow Cook
Voreingestellte Timings	1,5 bis 24 Std.	2,5 bis 24 Std.	2,5 bis 24 Std.	2,5 bis 24 Std.	3 bis 24 Std.

**Beachten Sie**, dass verderbliche Lebensmittel nicht für längere Zeit stehen gelassen werden sollten, wenn Sie die Funktion 'Preset' eingestellt haben, da sie verderben können.



Sterben Startzeit des Presets/Timers ist nicht genau, sie wird etwas früher auftreten, da Tsuki beurteilen muss, was genau in der inneren Schüssel (Reis/Hafer/Wasser) und dem Volumen ist, damit es die Kochzeit effektiv berechnen kann. Es behandelt dies, indem es das Gerät frühzeitig einschaltet, damit es den Inhalt 'bewerten' kann.

### 3.8 YUMAMI-FUNKTION ERKLÄRT

Die Yumami- oder 'extra leckere' Reisfunktion auf Tsuki verbessert den Geschmack jeder Art von weißem Reis durch die Verwendung eines speziell entwickelten Kochzyklus. Es tut dies, indem es eine Abfolge von Einweichen und Dämpfen verwendet, um den im Reis enthaltenen Zucker freizusetzen. Diese Zucker werden dann als andere chemische Struktur wieder in den Reis aufgenommen und können sich an der Oberfläche des Reises anlagern. Diese Veränderung der Zuckerchemie kann dann Umami-Rezeptoren der Zunge aktivieren. Das Ergebnis ist schmackhafter Reis mit verbesserter Textur und Geschmack.

Normalerweise ist der produzierte Reis fluffiger, weicher und süßer (abhängig von der Art des verwendeten weißen Getreides). Die volle Kochzeit, einschließlich des speziellen Einweichens und Dämpfens, für die Yumami-Funktion auf Tsuki beträgt zwischen 1 Stunde und 1 Stunde, 10 Minuten.

**HINWEIS** – Aufgrund der einzigartigen Eigenschaften der natürlichen, handgefertigten Keramik-Innenschale von Tsuki kann das Kochen von nur 1 Tasse Reis zu einer leichten Kruste führen. Die Yumami-Funktion funktioniert daher besser mit 2 oder 2,5 Tassen Reis.



## 4. TIPPS ZUM KOCHEN VON GROBARTIG SCHMECKENDEM REIS

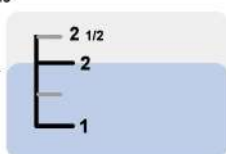
### 4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT

**Messen Sie den Reis genau!** Verwenden Sie nur den mitgelieferten 180ml Messbecher, da andere Fassengrößen unterschiedliche Maße haben können. Stellen Sie sicher, dass Sie den Reis oben in der Tasse abgleichen.

**Spülen Sie den Reis!** Waschen Sie den Reis nicht in der inneren Schüssel – manchmal kann Reis kleine Steine enthalten, die Kratzer an der Keramikbeschichtung verursachen. Verwenden Sie eine separate Schüssel oder ein Sieb. Legen Sie den Reis in ein Sieb oder eine Schüssel und gießen Sie frisches, kaltes Wasser darauf. Den Reis locker von Hand umrühren und das Wasser abtropfen lassen. Tun Sie dies 2-3 Mal, bis das Wasser, mit dem Sie spülen, klar ist.

Zum Beispiel:  
beim Kochen von  
2 Tassen WEISSER Reis

Füllen Sie bis zum  
Wasserstand 2



**Seien Sie genau mit dem Wasser!** Die Wassermenge in der inneren Schüssel vor dem Kochen beeinflusst die Textur des gekochten Reises stark. Je mehr Wasser Sie verwenden, desto weicher wird der Reis, wenn er gekocht wird. Wir empfehlen, den Reis nach dem Waschen in die innere Schüssel zu legen und dann mit Wasser auf die entsprechende Linie auf der inneren Schüssel aufzufüllen – füllen Sie ihn auf die Unterseite der Leine, dies wird Ihnen perfekten Reis geben. Wenn Sie es weicher bevorzugen, füllen Sie es bis zum Oberen der Linie; Wenn Sie es härter bevorzugen, füllen Sie es bis 2-3mm unter der Linie.

**Umrühren und lockern!** Sobald das Gerät auf 'Keep Warm' umgestellt ist, rühren Sie den Reis nach Möglichkeit um und lösen Sie ihn sofort mit dem mitgelieferten Spatel. Dies hilft, übermäßige Feuchtigkeit freizusetzen und führt zu schönem, perfektem flauschigem Reis.

### 4.2 UNSERE TIPPS ZUM KOCHEN VON REIS UND PERFEKTEN ERGEBNISSEN



Versuchen Sie, Reissäcke mit so wenig gebrochenen Körnern wie möglich zu wählen, da gebrochene Körner Reis sehr matschig und klebrig machen.



Es ist wichtig, sich daran zu erinnern, dass jede Charge Reis anders ist – selbst der Reis, den Sie regelmäßig kaufen, kann sich manchmal für die schlechtere Qualität ändern – jede Charge Reis absorbiert Wasser unterschiedlich, je nachdem, wie gut es verarbeitet wurde. Das Endergebnis kann auch vom Alter des von Ihnen verwendeten Reises abhängen. Neuerer Reis braucht weniger Wasser als älterer Reis, aber natürlich gibt es keine Möglichkeit zu wissen, ob der Reis, den Sie gekauft haben, ein älteres oder neueres gepflücktes Getreide ist.



Wenn der Reis, den Sie kochen, zu klebrig ist, lohnt es sich, eine Charge ohne Spülen zu probieren, da einige Reissorten nicht gespült werden müssen, da sie unterschiedlich verarbeitet wurden. Im Gegensatz zu Nudeln ist Reis nicht konsistent, da es sich um ein Naturprodukt handelt und die erste Charge, die aus einem neuen Reiskauf gekocht wird, getroffen und verpasst werden kann – der Reiskocher mildert dies bis zu einem gewissen Grad, aber die Anpassung der Wassermenge ist ein sicherer Weg, um den Reis zu bekommen, den Sie mögen.



Wenn der Reis, den Sie kochen, zu weich ist, reduzieren Sie beim nächsten Mal das Wasser, das Sie zum Kochen hinzufügen, um 3-4mm, weicherer Reis bedeutet, dass während des Kochens zu viel Wasser in der inneren Schüssel war. Wenn der Reis, den Sie kochen, zu hart ist, fügen Sie das nächste Mal 3-4mm mehr Wasser hinzu, härterer Reis bedeutet, dass während des Kochens zu wenig Wasser in der inneren Schüssel war.



Verwenden Sie keine Art von schnell gekochtem, teilweise gekochtem, parboiled Reis – schauen Sie sich die Reispakete sorgfältig an, um sicherzustellen, dass der Reis, den Sie kaufen, geeignet ist. Diese Art von Reis ist nicht für die Verwendung in einem versiegelten Einheits-Reiskocher mit Fuzzy-Logik geeignet.

## 5. LEITFADEN FÜR CLAYPOT REIS

Aufgrund der einzigartigen Eigenschaften der handgefertigten (Ton-) Naturkeramikschüssel von Tsuki kann in Tsuki 'Claypot Rice' im traditionellen Stil gekocht werden. Dies ist ein traditionelles Gericht, das viele Versionen hat, die von der Dominikanischen Republik über Spanien bis Korea reichen.

Die Herstellung von Tontopfreis ist mit dieser Kochfunktion auf Tsuki sehr einfach. Hier ist ein Rezept, um Ihnen den Einstieg in die köstliche One-Pot-Mahlzeit Hong Kong Style Claypot Rice zu erleichtern.

### CLAYPOT-REIS NACH HONGKONG-ART

#### Zutaten (2 Portionen)

2 Tassen Langkornreis  
8cm Stück gepökelter Schweinebauch (von Char Sui Schweinefleisch) in Streifen geschnitten  
1-2 Links süße chinesische Wurst  
10 getrocknete Shiitake-Pilze (mindestens 30 Minuten in heißem Wasser einweichen)  
1 Baby Pak Choi in zwei Hälften geschnitten

#### Saucenzutaten - miteinander vermischen

1 Esslöffel normale Sojasauce  
1 Esslöffel gewürzte Sojasauce (蒸鱼豉油, zhēng yú chǐ yóu oder Sie können durch Kecap Manis ersetzen)  
½ Esslöffel dunkle Sojasauce  
1 Esslöffel Fischsauce  
1/8 Teelöffel Zucker  
1/8 Teelöffel weißer Pfeffer  
1 Frühlingszwiebel (in kleine Stücke gehackt)

#### Wegbeschreibungen

1. Bereiten Sie den in Scheiben geschnittenen Schweinebauch vor, schneiden Sie die chinesische Wurst dick in Scheiben und lassen Sie die Shiitake-Pilze in einem Sieb abtropfen (die Einweichflüssigkeit reservieren).
2. Entfernen Sie die Stiele der Pilze (Sie können diese zum Hinzufügen zu einer Brühe oder Suppe für zusätzlichen Geschmack verwenden) und schneiden Sie sie in dicke Stücke.
3. Reis waschen und dann in die innere Schüssel geben, die Pilz-Einweichflüssigkeit hinzufügen und mit Wasser auf die 2-Linie auf der Langkornskala auffüllen.
4. Drücken Sie die Taste 'Menu', bis Sie zur Einstellung 'Claypot' gelangen. 1:15 erscheint auf dem Display, drücken Sie 'Start'.
5. Wenn Tsuki piepst (0:45 wird auf dem Display angezeigt), fügen Sie den Schweinebauch, die chinesische Wurst und die Shiitake-Pilze hinzu.
6. Wenn der Kochzyklus beendet ist, fügen Sie das Pak Choi oben hinzu und schließen Sie den Deckel. 10 Minuten einwirken lassen, warm halten.
7. Fügen Sie die Saucenmischung auf die Oberseite des Reises und mischen Sie in den Reis, mischen Sie das Schweinefleisch, die Wurst und pak choi mit dem Reis. Brechen Sie die Kruste in den Reis auf.

## 6. REZEPTE

Hier sind ein paar Rezepte, um Sie mit Ihrem neuen Reiskocher abzuschrecken.

Viele weitere Rezepte wie aromatisierter Reis (mexikanischer Reis und Kokosnusreis), Risotto, Eintöpfe, Suppen und mehr finden Sie in unserem Feinschmecker-Blog unter [www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk)

### REISBREI (CONGEE)

#### Zutaten (4-5 Portionen)

1 Tasse Reis

75g Hähnchenschenkel, gehackt und parboiled

Prise Salz

Ingwer und Frühlingszwiebeln (Frühlingszwiebeln), zerkleinert – nach Geschmack

#### Wegbeschreibungen

1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (den Stufen auf der inneren Schüssel folgen) und dann das Huhn darauf legen
2. Drücken Sie die Taste 'Menu' und wählen Sie 'Porridge' und halten Sie die 'Start'-Taste gedrückt
3. Wenn der Reiskocher zu 'Keep Warm' wird, fügen Sie Salz hinzu, wenn Sie möchten, und garnieren Sie es mit Ingwer und Frühlingszwiebeln

### HAFERFLOCKENBREI

#### Zutaten (für 1 Personen – Mengen nicht überschreiten)

½ Tasse Stahlschnitt oder hochwertiger großer Haferflocken (wir empfehlen Ihnen, diese in ein Sieb zu geben und 3-4 Mal hart zu schütteln, um Sedimente zu entfernen)

1,5 Tassen Wasser (gemessen im mitgelieferten Messbecher)

1 Tasse Milch (oder 1 Tasse Kokosmilch oder andere milchfreie Milch - was auch immer Sie bevorzugen)

3-4 Löffel (oder mehr nach eigenem Geschmack) Honig oder brauner Zucker

\* Möglicherweise müssen Sie mit den Mengen an Hafer und Wasser experimentieren, je nachdem, ob Sie dicken oder dünnen Haferbrei mögen!

#### Wegbeschreibungen

1. Haferflocken und Wasser in die innere Kochpfanne geben.
2. Stellen Sie die innere Kochpfanne in den Hauptkörper des Reiskochers, stecken Sie das Gerät ein, wählen Sie die Einstellung 'Porridge' und passen Sie das Timing an das an, was Sie bevorzugen (längere Kochzeit = dickerer Brei; weniger Kochzeit = dünnerer Brei), drücken Sie den 'Start' Button.
3. Wenn der Reiskocher den Deckel auf Warm halten dreht, rühren Sie um und fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu. Wenn Sie die Timer-Funktion verwenden und die Haferflocken über Nacht einweichen, wird die Textur des Hafers weicher.
4. Anstelle von Zucker getrocknete oder frische Früchte in den Brei geben – lecker und gesund an einem kalten Wintertag!!



**Verwenden Sie keine Milch, um den Hafer zu kochen**, dies führt zu einem 'Überkochen' des Inhalts, da Milch beim Erhitzen anders reagiert. **Verwenden Sie nur Wasser, um den Hafer zu kochen.**

## SUSHI-ROLLEN

### Zutaten (4-5 Portionen)

2,5 Tassen Reis

Für die Sushi-Würze (Essigmischung) – 4 EL Reissessig, 1 EL Zucker, 1,5 TL Salz

Was auch immer Sie bevorzugen (Sashimi, Garnelen, Gurken, Natto, Lachsrogen, Aal)

Algen, Wasabi, Sojasauce und eingelegter roter Ingwer zum Garnieren

### Wegbeschreibungen

1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (folgen Sie den Wasserständen auf der inneren Schüssel und verwenden Sie die Menüoption 'Short Grain')
2. Wenn der Reiskocher zu 'Keep Warm' wird, legen Sie den Reis in einen Holzbehälter (mit einem sauberen, nassen Tuch abgewischt) und gießen Sie die Essigmischung über den Reis, während Sie mit einem Ventilator abkühlen
3. Handgerolltes Sushi ist einfach und schnell, es ist nur ein Fall von Der Verpackung Ihrer Lieblingszutat mit Nori (Algen)

## MILCHREIS

### Zutaten (Tassenmaße sind für den Reismessbecher 4-6 Portionen)

2 Tassen Arborio, anderer Kurzkornreis oder klebriger/klebriger Reis

½ Tasse Kondensmilch

½ Tasse Kokosmilch

1 Tasse gesüßte Kondensmilch

1 Zimtstange oder Prise gemahlener Zimt

1 Zitronenschale, ein großes Stück Zitronenschale

½ Teelöffel Muskatnuss (oder weniger, wenn Sie es vorziehen)

Eine Prise gemahlener Zimt (zum Garnieren)

### Wegbeschreibungen

1. Messen Sie Ihren Kurzkornreis mit dem Messbecher, den Sie mit Ihrem Reiskocher bekommen haben.
2. Reis in kaltem Wasser abspülen, Reis und Wasser (bis zur richtigen Linie auf der inneren Schüssel) in den Reiskocher geben, die Reiseinstellung 'Short Grain' wählen.
3. In der Zwischenzeit Kondensmilch, Kokosmilch, gesüßte Kondensmilch, Zimtstange (oder gemahlener Zimt), Zitronenschale (eine große dünne Scheibe Schale, nicht gerieben) und Muskatnuss zusammen verquirlen.
4. Wenn der Reis gekocht ist und der Reiskocher auf Warm halten umgestellt ist, fügen Sie die verquirlte Milch in den Reis hinzu und schließen Sie den Deckel. Überprüfen Sie etwa 30 Minuten später und sehen Sie, ob es in der Konsistenz ist, die Sie mögen.
5. Entsorgen Sie die Zimtstange (falls verwendet) und die Zitronenschale.
6. In einzelne Gerichte geben und auf Wunsch mit gemahlenem Zimt und Sahne garnieren.



\*\* Vegane Anpassung - dies kann auch ohne die Kondensmilch und Kondensmilch als milchfreie Alternative erfolgen.

Verwenden Sie eine ganze Dose Kokosmilch und etwas Milch ohne Milchprodukte, um sie nach Stufe 5 zu lockern, falls erforderlich.



## 7. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/HÜLSENFRÜCHTEN

Es ist möglich, andere Körner und Hülsenfrüchte in Tsuki zu kochen, hier ist eine grobe Anleitung für Kochzeiten/Einstellungen

### QUINOA

Wenn es nicht vorgewaschen ist, stellen Sie sicher, dass Sie es gut in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen. Verwenden Sie ein Verhältnis von Quinoa zu Wasser von 1:1 (erhöhen Sie das Wasser auf 1:1,25, wenn Sie schwarze Quinoa verwenden) und verwenden Sie die Schnellkocheinstellung. Sobald das Kochen fertig ist, etwas auflockern und 5-10 Minuten warm einwirken lassen.

### COUS COUS und GIANT COUS COUS

Verwenden Sie die auf der Packung angegebenen Wasserstände und verwenden Sie die Schnellkocheinstellung, da Cous Cous sowieso nicht so viel Kochen erfordert.

### HIRSE

Für jede Portion, die Sie kochen möchten, messen Sie  $\frac{1}{4}$  Tasse Hirse in die innere Schüssel und fügen Sie 1 Tasse Wasser für jede Portion hinzu (wenn Sie also  $\frac{1}{4}$  Tasse Hirse verwenden, fügen Sie 3 Tassen Wasser hinzu; für  $\frac{1}{2}$  Tasse Hirse fügen Sie 2 Tassen Wasser hinzu und so weiter).

Schütteln Sie einen kleinen Schuss Salz ins Wasser und schließen Sie dann den Deckel. Schließen Sie den Reiskocher an und wählen Sie den Zyklus 'Porridge' aus. Sie können entweder sofort kochen und das Timing anpassen, wie Sie Ihre Hirse bevorzugen (längeres Kochen hat eine dickere Konsistenz; weniger Kochen hat eine dünnere Konsistenz) oder Sie können den Preset-Timer verwenden, wenn Sie morgens essen möchten. Nach dem Kochen können Sie das von Ihnen bevorzugte Aroma hinzufügen.

### LINSEN und BOHNEN

Die Slow-Cook-Einstellung ist ideal zum Kochen von Linsen oder Bohnen – vorher abspülen und den auf der Packung angegebenen Wasserständen folgen. Die Porridge-Einstellung funktioniert auch zum Kochen von Linsen und Bohnen, wenn Sie bei einer niedrigeren Temperatur kochen möchten.

### PERLGRAUPEN

Die Slow-Cook-Einstellung ist ideal zum Kochen von Gerste - spülen Sie vor dem Kochen und folgen Sie den auf der Packung angegebenen Wasserständen. Die Verwendung von Gerste in einer Charge Suppe kocht innerhalb einer Stunde, wird aber nicht überkochen, wenn sie länger stehen gelassen wird.

## 8. REINIGUNG UND WARTUNG

Entfernen Sie immer alle verbleibenden Lebensmittelstücke und reinigen Sie sie sofort nach Gebrauch.

Verwenden Sie keine Metallbürste, keinen Wäscher oder aggressive Chemikalien/Lösungsmittel, um die schmutzigen Teile des Geräts zu reinigen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein weiches Tuch, um das äußere Gehäuse zu reinigen.

Waschen Sie Reis nicht in der inneren Schüssel, dies kann zu Kratzern führen und die innere Schüsselbeschichtung verschlechtert sich.

**WICHTIG** - Stellen Sie die Innenschüssel oder den Innendeckel niemals in eine Spülmaschine. Die Chemikalien und der Waschgang eines Geschirrspülers sind zu hart.

Schäden, die durch einen Geschirrspüler verursacht werden, fallen nicht unter unsere Garantie.

## INNERE LIDPFLEGE



Der Innendeckel dieses Geräts ist nicht abnehmbar.

In der unteren Mitte des Deckels befindet sich eine kleine Dampfentlüftungskappe. Ziehen Sie am kleinen Griff, aber achten Sie darauf, nicht nach oben oder unten zu ziehen, ziehen Sie in einer geraden Linie, sonst könnte der kleine Griff brechen.

Waschen Sie die Dampföffnung, trocknen Sie sie und setzen Sie sie wieder ein.

Wischen Sie den Innendeckel nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn ab. Achten Sie darauf, die Gummidichtung richtig zu trocknen, da sich hier Wasser ansammeln kann.

### WICHTIGE INNERE SCHÜSSELPFLEGE

Verwenden Sie immer nur das mitgelieferte Kunststoffzubehör, Sie können auch Holz- oder Silikonzubehör verwenden. Verwenden Sie niemals Metall zum Rühren, da dies die Keramikbeschichtung auf der innenliegenden Schüssel beschädigen wird.

Die Reinigung der inneren Schüssel ist einfach, aber wenn etwas an der inneren Schüssel klebt, vor dem Waschen mit etwas Spülmittel einweichen.

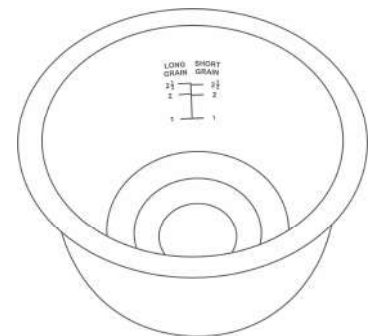
Gießen Sie keinen Essig in die innere Schüssel, da dies die Keramikbeschichtung beschädigt.

Die Außenseite (darunter) der inneren Schüssel verfärbt und abrieht aufgrund der Wärme, die vom Heizelement auf die Schüssel ausgeübt wird, dies ist normal.

Die Keramikbeschichtung auf der Innenschale kann sich im Laufe der Zeit verfärben. Das ist völlig normal und kein Grund zur Sorge.

Im Gegensatz zu anderen Reiskocher-Innenschalen besteht die Innenschale von Tsuki aus einem natürlichen Material und von Hand gefertigt, die Beschichtungsschicht der Schüssel kann uneben aussehen.

Tauchen Sie die innere Schüssel nicht in Wasser, dies beeinflusst, wie die innere Schüssel die Wärme leitet



## 9. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere Website [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com) oder per E-Mail an [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com). Ersatzteile verfügbar (Messbecher können auf unserer Website erworben werden):

Teilename	Teilenummer
Keramikbeschichtete Innenschale	IB-TS04
Dampfkappe	SC-TS04

## 10. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

	PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
<b>REIS KOCHEN</b>	Reis kocht zu hart oder zu weich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Oberfläche befindet, wenn es sich auf einer unebenen Oberfläche befindet, wird der Wasserstand inkonsistent und wirkt sich auf das Kochen des Reises aus.</li> <li>• Die Textur von Reis variiert je nachdem, wie er verarbeitet wurde</li> <li>• Die Verwendung der Funktion 'Preset' kann zu einer weicheren Reistextur führen, wenn der Reis längere Zeit im Wasser eingeweicht ist.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass die innere Schüssel nicht rissig ist</li> <li>• Haben Sie den Reis nach dem Kochen gelöst? Wenn nicht, tun Sie dies, damit überschüssiges Wasser verdunsten kann</li> </ul>
	Reis ist verbrannt/verbrannt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass nichts an der Innenseite des Reiskochers oder am Boden der inneren Schüssel klebt.</li> <li>• Reis wurde möglicherweise nicht genug gewaschen, so dass zu viel Stärke auf dem Reis zurückblieb</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass die innere Schüssel nicht rissig ist</li> </ul>
	Kocht beim Kochen über	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die von Ihnen gewählte Einstellung "Menu" und den Wasserstand, auf den Sie gefüllt haben</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass sich die Dampfentlüftungskappe am Gerät befindet.</li> </ul>
	Kochen kann nicht gestartet werden oder Tasten reagieren nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel so weit wie möglich in die Appliance gedrückt wird.</li> </ul>
	Ein Geräusch ist während des Kochens oder Warmhaltens zu hören	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Klickgeräusch ist nur der Mikroprozessor (MICOM), der die Kochtemperatur des Geräts anpasst, es ist nichts, worüber man sich Sorgen machen muss.</li> </ul>
	Dampf kommt zwischen dem Außendeckel und dem Hauptkörper heraus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der Außendeckel richtig sitzt und sich nicht verformt hat. Ist die äußere Deckeldichtung verschmutzt? Wenn ja, reinigen Sie die äußere Deckeldichtung</li> </ul>
<b>WARMHALTEN</b>	Reis hat einen Geruch, ist gelb oder es gibt übermäßige Feuchtigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halten Sie keine sehr kleinen Mengen Reis auf 'Keep Warm'. Wurde der "Keep Warm" länger als 12 Stunden verwendet?</li> <li>• Die Art von Reis und Wasser kann dazu geführt haben, dass der Reis gelb aussieht. Wurde der Spatel in der inneren Schüssel gelassen, während er auf 'Keep Warm' war?</li> <li>• Haben Sie den Reis sofort nach dem Kochen gelöst – wenn nicht, lockern Sie ihn?</li> <li>• Es kann sich um einen Restgeruch aus einem früheren Kochzyklus handeln (insbesondere beim langsamen Kochen von Gerichten).</li> </ul>
<b>TIMER KOCHEN</b>	Gerät beginnt sofort mit dem Kochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die minimale Standardzeit beträgt 1,5 Stunden, alles, was darunter liegt, startet den Kochzyklus sofort</li> </ul>
	Das Essen ist nicht zur festgelegten Zeit fertig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochen kann nicht zum festgelegten Zeitpunkt abgeschlossen werden, wenn die Temperatur im Raum oder der Wasserstand zu niedrig ist</li> <li>• Gab es einen Stromausfall? Dies kann dazu führen, dass das Gerät zurückgesetzt wird</li> </ul>
<b>ALLGEMEINER FEHLER AUF DEM DISPLAY</b>	'E'-Fehler auf dem Display, Gerät piept und die Menüfunktionen reagieren nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die innere Schüssel in der Einheit vorhanden?</li> <li>• Ist der Reiskocher überkocht?</li> <li>• Sensoren am Gerät haben möglicherweise eine Fehlfunktion, bitte kontaktieren Sie Yum Asia für weitere Lösungen</li> </ul>

## 11. SPEZIFIKATIONEN UND KOCHZEITEN

<b>Modellname und -nummer</b>	Tsuki, YUM-TS04T/W
<b>Fassungsvermögen</b>	0,45 Liter (1 bis 2,5 Tassen) Reiskocher oder 1,16 Liter Slow Cooker
<b>Bewertung</b>	Wechselstrom 220-240V, 50-60Hz
<b>Stromverbrauch</b>	500 W
<b>Durchschnittlicher Stromverbrauch bei 'Keep Warm'</b>	21 W
<b>Kochsystem</b>	Direkte Heizung
<b>Herstellungsland</b>	China
<b>Länge des Netzkabels</b>	1 Mio.
<b>Außenmaße (ungefähr)</b>	23cm (Länge) x 26cm (Breite) x 20cm (Höhe)
<b>Gewicht (ungefähr)</b>	2,7 kg

	<b>MERKMAL</b>	<b>FASSUNGSVERMÖGEN</b>	<b>UNGEFÄHRE KOCHZEITEN</b>
<b>KOCHKAPAZITÄT (Tassen oder Liter)</b>	<b>Weißer Langkornreis</b>	1-2,5 Tassen/0,45l	29-39 Minuten
	<b>Weißer Kurzkornreis</b>	1-2,5 Tassen/0,45l	28-36 Minuten
	<b>Yumami (weißer) Reis</b>	1-2,5 Tassen/0,45l	60-70 Minuten
	<b>Brauner Reis</b>	1-1,5 Tassen/0.27 Liter	50 Minuten
	<b>Porridge (Hafer oder Reis)</b>	1/2 Tasse/0.09l	1 Stunde, kann auf maximal 1.5 Stunden
	<b>Claypot</b>	1-2,5 Tassen/0,45l	1,5 Stunden
	<b>Langsamer Koch</b>	1,5 Liter	2 Stunden, kann auf maximal 6 Stunden eingestellt werden

## 12. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE

Im Lieferumfang dieses Gerätes ist unsere umfassende Garantie enthalten (siehe Garantiekarte im Lieferumfang enthalten). Weitere Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter [www.yum-asia.com/uk/warranty](http://www.yum-asia.com/uk/warranty) (UK) und [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://www.yum-asia.com/eu/warranty) (EU)

Dieser Yum Asia Reiskocher und Multifunktionskocher ist NUR für den häuslichen Gebrauch konzipiert. Die Verwendung in einer kommerziellen Umgebung führt zum Erlöschen dieser Garantie.

Wenn Sie auf ein Problem mit Ihrer Appliance stoßen, lesen Sie bitte zuerst die Anleitung 'Fehlerbehebung' auf Seite 18 des Handbuchs, um zu sehen, ob Ihr Problem dort aufgeführt ist. Wenn Sie weiterhin ein Problem haben, senden Sie bitte eine E-Mail an [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) mit Ihren Bestelldaten, einer Beschreibung und Fotos des Problems.



Ihr Gerät wird mit den hochwertigsten Materialien und Komponenten entworfen und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden sollten. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät in Ihrem örtlichen Abfall-/Recyclingzentrum.



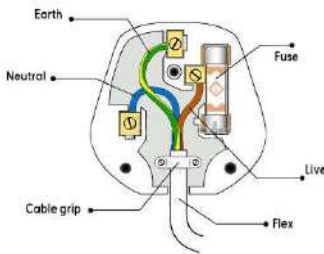
Dieses Gerät entspricht der RoHS-Richtlinie (Restriction Of Hazardous Substances).



Diese Appliance ist für die Konformität für den Vertrieb und die Verwendung im EWR zertifiziert



Diese Appliance ist für den Vertrieb und die Verwendung in Großbritannien zertifiziert.



**WICHTIG!** - Die Drähte in diesem Netzkabel sind wie folgt gefärbt:

Grün und Gelb = Erdbraun oder Rot = Live Blau oder Schwarz = Neutral  
Verbinden Sie den Erdungsdraht (grün und gelb) mit dem Anschluss im Stecker, der mit dem Buchstaben E oder durch das Erdsymbol gekennzeichnet oder grün und gelb gefärbt ist. Verbinden Sie den Neutralleiter mit der Klemme, die mit dem Buchstaben N oder schwarz markiert ist. Verbinden Sie das Live-Kabel mit dem Terminal, das mit dem Buchstaben L oder rot markiert ist. Diese Einheit muss durch eine 13A-Sicherung geschützt sein, wenn ein 13A-Stecker (BS1363) verwendet wird.

**YUM ASIA**  
UK – USA – EU

info@yum-asia.com  
© Yum Asia

**BÜRO IN GROBBRITANNIEN**

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

**EU-BÜRO**

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



# Hidden Under

Display And Control Panel