

Hotaru



by Yum Asia



UMAI Induction Heating (IH)
Fuzzy Logic Rice Cooker

3 cup - 0.54 litre - YUM-IH05W/G

Smart Brain Induction
UMAMI



GABA BROWN



INHALT

1.	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE Bitte befolgen Sie diese Anweisungen.....	3
2.	PRODUKTBESCHREIBUNG.....	6
2.1	GERÄTEDESIGN.....	6
2.2	BEDIENFELDDANZEIGE.....	7
3.	INBETRIEBNAHME DES GERÄTS.....	7
3.1	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	7
3.2	DIE BEDIENELEMENTE.....	7
3.3	VERWENDUNG DER REISKOCHER-FUNKTIONEN.....	8
3.4	VERWENDUNG DER WARMHALTEFUNKTION.....	9
3.5	VERWENDUNG DER ANDEREN KOCHFUNKTIONEN.....	9
3.6	PROGRAMME ABBRECHEN.....	11
3.7	VERWENDUNG DER FUNKTION EINSCHALTAUTOMATIK (PRESET).....	11
3.8	DIE FUNKTIONEN VON GABA BROWN UND YUMAMI.....	12
4.	TIPPS ZUM KOCHEN VON KÖSTLICHEM REIS.....	13
4.1	SO KOCHEN SIE DEN PERFEKTEN REIS.....	13
4.2	TIPPS ZUM REIS KOCHEN UND FÜR EIN PERFEKTES ERGEBNIS.....	14
5.	VERWENDUNG DER DAMPFFUNKTION.....	14
6.	WIE MAN KUCHEN BACKT.....	15
7.	REZEPTE.....	16
7.1	KUCHEN.....	18
7.2	JOGHURT.....	18
8.	KOCHEN ANDERER KÖRNER/HÜLSENFRÜCHTE IM HOTARU.....	19
9.	REINIGUNG UND WARTUNG.....	20
10.	ERSATZTEILE.....	21
11.	FEHLERBEHEBUNG.....	22
12.	SPEZIFIKATIONEN UND KOCHZEITEN.....	24
13.	GARANTIE-ZERTIFIKAT.....	25

Modell YUM-IH05G/W

Hotaru

Vielen Dank dafür, dass Sie sich für diesen Yum Asia Umai Multifunktions-Induktions-Reiskocher (IH) entschieden haben, den wir als „Hotaru“ bezeichnen. Die Erfahrung, die wir hier bei Yum Asia in der Zusammenarbeit mit führenden Marken der Reiskocher und Technologien gesammelt haben, ermöglichte uns die Entwicklung dieses perfekten Geräts. Dieses Produkt wurde nach den höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Funktionalität und Design entwickelt, und vor allem mit der Leidenschaft, die wir für die Zubereitung von perfektem Reis haben!

Wir versichern Ihnen, dass Sie mit Ihrem neuen Gerät zufrieden sein werden, und bieten Ihnen außerdem einen umfassenden Garantieservice.

Weitere Informationen finden Sie unter www.yum-asia.com/uk/warranty (UK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) oder auf der beiliegenden Garantiekarte. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit Ihrer Garantiekarte, dem Kaufbeleg und, wenn möglich, dem Karton und der Originalverpackung auf. Die aktuellste Version dieser Bedienungsanleitung steht Ihnen unter www.yum-asia.com zur Ansicht oder zum Download zur Verfügung.

Bei Fragen zu diesem Produkt, Kochtipps oder anderen Themen kontaktieren Sie uns bitte unter hello@yum-asia.com. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

ACHTUNG! Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Sie enthält wichtige Informationen zu Ihrer Sicherheit sowie Empfehlungen zur richtigen Verwendung und Wartung des Geräts.



Elektronische Geräte oder magnetisch empfindliche Gegenstände vom Reiskocher fernhalten.

Andernfalls kann es zu Störungen bei solchen Geräten, wie z.B. bei Fernsehgeräten, Radios, Computern, Gegensprechanlagen, Sendeempfängern, Telefonen usw. kommen. Außerdem können magnetisch aufgezeichnete Daten (z.B. auf Kredit-/Debitkarten, Bahnkarten, Audiokassetten usw.) gelöscht werden.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor dem Gebrauch von Induktionsheizgeräten einen Arzt konsultieren. Die Verwendung dieses Reiskochers kann die Funktion eines Herzschrittmachers beeinträchtigen.



Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Induktionskochfeldes.

Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen oder Schäden am Fujii kommen. Wir empfehlen einen Mindestabstand von 1 m zwischen den Induktionsgeräten.

Vielen Dank und viel Spaß beim Kochen!

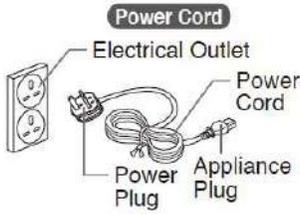
Das Yum Asia Team

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE Bitte befolgen Sie diese Anweisungen



DIESE WARNUNGEN UND VORSICHTSMASSNAHMEN DIENEN DAZU, SACHSCHÄDEN ODER VERLETZUNGEN BEI IHNEN UND ANDEREN ZU VERMEIDEN.

	<p>Nehmen Sie keine Änderungen an diesem Reiskocher vor. Dieses Gerät darf nur von einem Techniker zerlegt oder repariert werden.</p>		<p>Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen.</p> <p>Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.</p> <p>Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.</p>
	<p>Berühren Sie nicht den Dampfauslass. Andernfalls kann es zu Verbrühungen und Verbrennungen kommen. Besondere Vorsicht ist bei Kindern geboten.</p>		<p>Halten Sie den Deckel stets geschlossen und bewegen Sie den Reiskocher nicht während des Kochvorgangs. Andernfalls kann es zu Verbrennungen kommen - der Dampf ist sehr heiß.</p>
	<p>Das Netzkabel nicht mit nassen Händen einstecken oder ausstecken. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder Verletzungen kommen.</p>		<p>Dieser Reiskocher ist für das Kochen von Reis und anderen in dieser Anleitung beschriebenen Gerichten bestimmt. Verwenden Sie ihn ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Befolgen Sie stets die Bedienungsanleitung. Kochen Sie niemals Folgendes: In Plastik verpackte Lebensmittel. Gerichte, die mit Pappe oder anderen Deckeln abgedeckt sind. Andernfalls kann der Dampfauslass verstopft werden.</p>
	<p>Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser ein und bespritzen Sie ihn nicht mit Wasser. Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss oder Stromschlag kommen.</p>		
	<p>Stecken Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsschlitze. Andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder Fehlfunktionen kommen, die zu Verletzungen führen können.</p>		<p>Ein nicht richtig eingesteckter Netzstecker kann einen Brand, Stromschlag, Kurzschluss, Rauch oder Feuer verursachen. Verwenden Sie nur eine Steckdose, die für mindestens 15 Ampere ausgelegt ist.</p>

	<p>Stecken Sie den Netzstecker vollständig und sicher in die Steckdose.</p>		<p>Wenn Sie das Netzkabel austauschen möchten, verwenden Sie nur ein Kabel mit einem ähnlichen Nennwert (250 V, 13 A).</p>
	<p>Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei gewerblicher Nutzung erlischt die Garantie.</p>		<p>Reinigen Sie die Kontaktstifte des Steckers, wenn sie verschmutzt sind. Verschmutzungen an den Kontaktstiften des Steckers können einen Brand verursachen.</p>
	<p>Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn der Netzstecker nicht richtig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls besteht die Gefahr von einem Stromschlag, Kurzschluss oder Brand. Das Netzkabel darf nicht beschädigt werden.</p> <div data-bbox="349 741 649 955" style="text-align: center;">  </div> <p>Das Netzkabel darf nicht geknickt, verdreht, gebündelt oder verändert werden. Das Kabel darf nicht auf oder in der Nähe von Oberflächen oder Geräten mit hohen Temperaturen, unter schweren Gegenständen oder zwischen Gegenständen platziert werden. Bei einem beschädigten Netzkabel besteht die Gefahr eines Stromschlags oder Brands.</p>		<p>Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.</p>
	<p>Verwenden Sie ausschließlich die mit diesem Reiskocher gelieferten Teile.</p>		<p>Halten Sie genügend Abstand zu 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 Berührung kommen kann.</p>		<p>Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Vorsicht vor Dampf, beim Öffnen des Deckels. Berühren Sie beim Umrühren des Reises nicht den Innentopf. Beim Berühren von heißen Oberflächen mit Metallteilen wie z.B. Innendeckel, Innentopf oder Heizplatte kann es zu Verbrennungen kommen.</p>
			<p>Verwenden Sie diesen Reiskocher nur auf einer ebenen und hitzebeständigen Oberfläche. Andernfalls besteht Brandgefahr.</p> <p>Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einem ausziehbaren Tisch oder auf einem Regal mit unzureichender Tragfähigkeit. Andernfalls kann der Tisch oder das Regal beschädigt werden und der Reiskocher kann herunterfallen. Dies kann zu Verletzungen oder Verbrennungen führen. Regale oder ausziehbare Tische müssen eine Tragfähigkeit von mindestens 18 kg haben.</p>



WICHTIG!

Lassen Sie den Reiskocher vor der Reinigung abkühlen. Heiße Oberflächen wie z.B. Innendeckel, Innentopf oder Heizplatte können Verbrennungen verursachen.

Um den Netzstecker des Reiskochers aus der Steckdose zu ziehen, halten Sie ihn immer am Stecker fest und ziehen Sie nicht am Kabel.

Stecken Sie das Ende des Netzkabels fest in den Reiskocher, andernfalls kann es zu einem Stromschlag oder Brand kommen bzw. der Reiskocher könnte nicht funktionieren.

Decken Sie den Reiskocher während des Kochens nicht ab, vor allem nicht den Dampfauslass.

Beschädigen Sie nicht den Innentopf oder den Innendeckel. Ein verformter Innentopf oder Deckel führt zu ungleichmäßigen Kochergebnissen.

Vergewissern Sie sich, dass weder am Heizelement noch an der Außenseite des Topfs etwas kleben geblieben ist. Dies führt zu ungleichmäßigen Garergebnissen.

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

Verschütten Sie kein Wasser auf den Reiskocher. Andernfalls kann es zum Ausfall des Geräts, einem Brand oder einem Stromschlag kommen.

Setzen Sie den Reiskocher nicht dem direkten Sonnenlicht aus. Dies kann zu Verfärbungen führen.

Verwenden Sie den Reiskocher nicht an Orten, an denen der Dampf auf andere Geräte treffen kann. Der Dampf kann zu Verfärbungen, Fehlfunktionen oder Bränden bei anderen Geräten führen.

Verwenden Sie den Reiskocher nicht auf einer Oberfläche, bei der die darunter liegenden Lüftungsschlitze blockiert werden könnten (z. B. auf Papier, Teppich, Plastik).

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Innentopf leer ist. Andernfalls kann es zum Ausfall des Geräts kommen.

Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie EINES der folgenden Probleme bemerken:

Der Netzstecker oder das Kabel ist sehr heiß geworden.

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

Das Gehäuse des Reiskochers ist verformt oder ungewöhnlich heiß.

Aus dem Reiskocher tritt Rauch aus oder es gibt einen Brandgeruch.

Der Reiskocher bzw. irgendein Teil davon ist rissig, locker oder instabil.

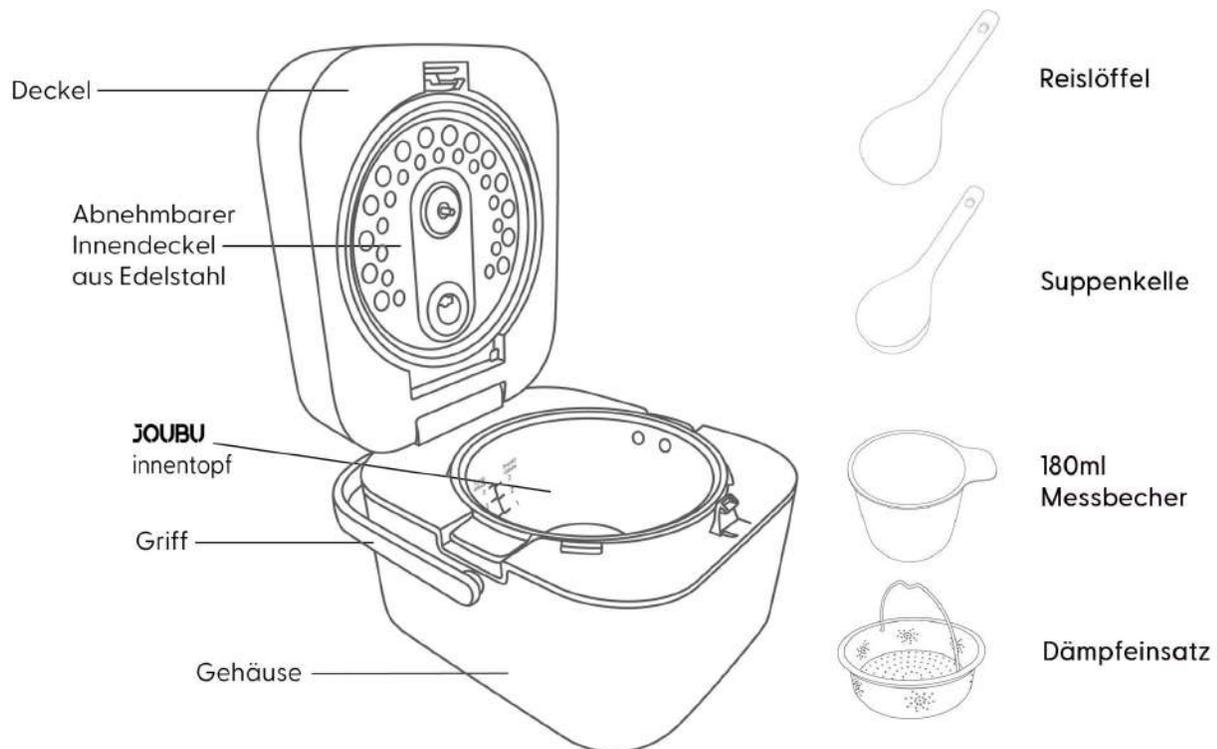
2. PRODUKTBESCHREIBUNG

Ihr Hotaru Umai Induktionsreiskocher mit Fuzzy-Logik ist ein modernes Multifunktionsgerät, das höchste Qualitätsstandards und unsere langjährige Erfahrung im Verkauf von Reiskochern vereint.

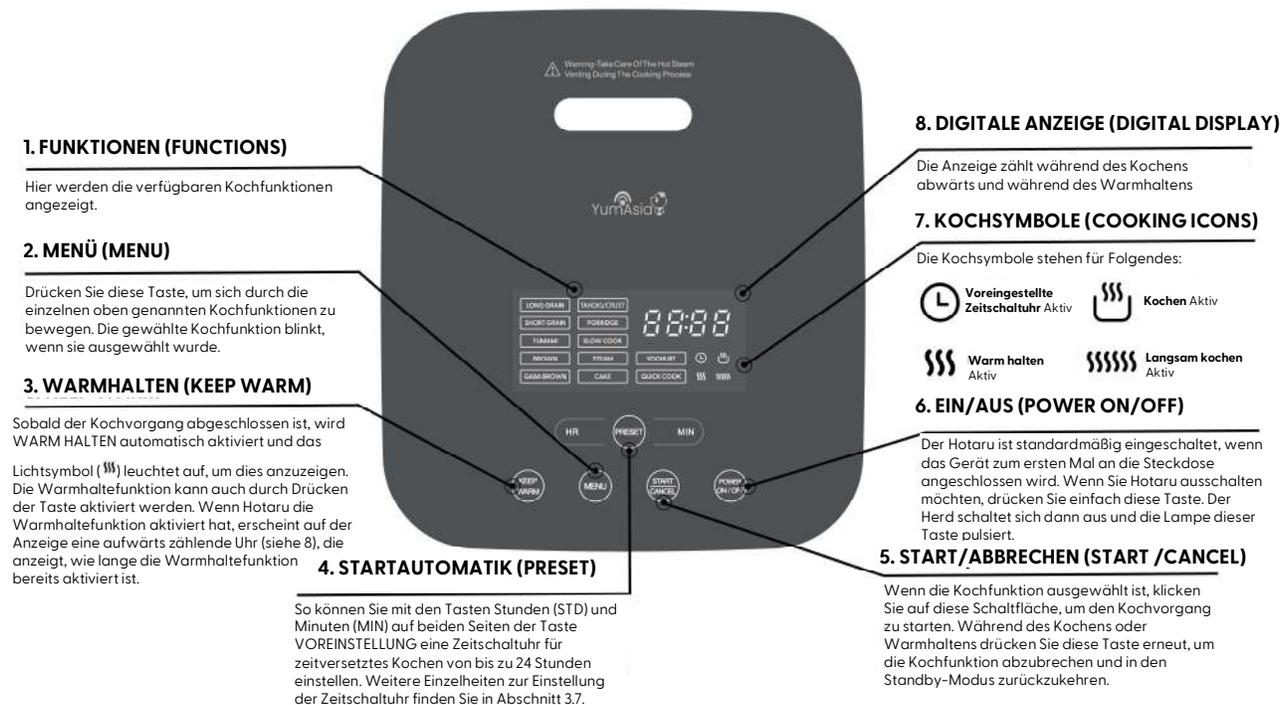
Dieses Gerät spart Platz in Ihrer Küche und vereint die Qualitätsfunktionen des Spezialreiskochers (weißer Reis, Kurzkornreis, brauner Reis, Yumami und GABA braun) mit den Funktionen Pürieren, Dampfgaren, Schongaren, Tahdig/Kruste, Joghurt und Kuchenbacken. Dieser Reiskocher verfügt über zusätzliche Funktionen, die sich für jede Köchin und jeden Koch als nützlich erweisen werden. Ein einfach zu bedienendes und hochmodernes, verdecktes „Smart Button“-Bedienfeld mit einstellbaren Zeiten für verschiedene Funktionen erleichtert das Kochen und ermöglicht die Zubereitung von köstlichem Reis oder ganzen Mahlzeiten.

2.1 GERÄTEDESIGN

Willkommen bei Ihrem Hotaru Reiskocher! Im Lieferumfang sind ein Reislöffel, eine Suppenkelle, ein Messbecher und ein Dämpfeinsatz enthalten.



2.2 BEDIENFELDDANZEIGE



3. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

3.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie das Gerät vorsichtig. Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien.
2. Nehmen Sie alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung heraus.
3. Das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.
4. Das Innere der Schüssel und den inneren Deckel mit warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm ausspülen. Trocknen Sie alles sorgfältig ab.
5. Kochen Sie 0,5 Tassen Reis (für Wasser füllen Sie den Messbecher bis zur Hälfte mit Wasser) und werfen Sie ihn weg.

3.2 DIE BEDIENELEMENTE

Die Anzeige dieses Geräts ist berührungsempfindlich und lässt sich einfach über ein helles, hochmodernes „Cool Ice White“-Motouch-Panel bedienen.



Wenn kein Garprogramm ausgewählt ist, **kann der Hotaru durch Drücken der Ein-/Ausschalttaste ausgeschaltet werden.**

Um **den Hotaru einzuschalten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste**

3.3 VERWENDUNG DER REISKOCHER-FUNKTIONEN

Hinweis: Beachten Sie das angegebene maximale Fassungsvermögen dieses Geräts. Es darf nicht überschritten werden!

3 Tassen (je 180 ml) für WEISSEN Reis
2 Tassen (je 180 ml) für BRAUNEN Reis

Bei Hotaru wird der Reis in 7 verschiedenen Phasen gekocht, um sicherzustellen, dass der Reis immer perfekt ist und die Nährstoffe erhalten bleiben. Das phasenweise Kochen und die Anpassung der Induktionstemperatur werden durch den Hotaru IH Umai Fuzzy-Logik-Prozessor gesteuert, der auch ein präziseres Kochen von Reis in den Einstellungen „GABA braun“ und „Umami“ ermöglicht.

OPTIONEN ZUM REISKOCHEN:

1. Die Einstellung „**LONG GRAIN**“ eignet sich zum Kochen von langkörnigem weißem Reis (z.B. Basmati, Jasmin oder Hom Mali).
2. Die Einstellung „**QUICK COOK**“ (nur für weißen Reis), wenn Sie den Reis etwas schneller zubereiten möchten.
3. Die Einstellung „**BROWN**“ eignet sich zum Kochen von langkörnigem oder kurzkörnigem braunem Reis.
4. Die Einstellung „**SHORT GRAIN**“ eignet sich für alle Arten von weißem Kurzkornreis wie Perl- oder Sushi-Reis sowie für klebrigen Thai-Reis.
5. Die Einstellung „**GABA**“ werden alle Sorten von braunem Reis eingeweicht und „aktiviert“, um die Gamma-Aminobuttersäure bzw. GABA im braunen Reis freizusetzen. Auch unter dem Namen „Hatsuga Genmai“ bekannt, werden ihm zahlreiche gesundheitsfördernde Wirkungen zugeschrieben (weitere Informationen siehe Kapitel 3.8, Seite 12).
6. Die Einstellung „**YUMAMI**“ kann für alle weißen Reissorten verwendet werden. Hierbei handelt es sich um ein spezielles Kochverfahren mit unterschiedlichen Temperaturen, bei dem der im Reis enthaltene Zucker freigesetzt wird. Durch dieses stufenweise Kochen soll der Reis süßer und 'mehrish' schmecken, daher der Name „Yumami“. (siehe Abschnitt 3.8, Seite 13)

Auf der Innenseite des Topfes befinden sich Markierungen für den Wasserstand von weißem Langkornreis, weißem Kurzkornreis, braunem Reis und Reisbrei (Congee). Verwenden Sie diese Markierungen nicht für Haferbrei; folgen Sie dem Rezept auf Seite 15. Während der Zubereitung von Reis wird während des gesamten Kochvorgangs ein Countdown angezeigt. Dieser Countdown ist nur eine ungefähre Angabe und wird erst in den letzten 10 Minuten des Kochvorgangs exakt angezeigt.



Beachten Sie, dass der **Countdown** auf dem Display in bestimmten Intervallen **nach oben/unten springt**, während die UMAI-Fuzzy-Logik den Brennvorgang weiter auswertet.

Kochen von KLEBRIGEM oder GLUTENHALTIGEM Reis

Beim Kochen von klebrigem oder glutinösem Reis ist die Wassermenge für Kurzkornreis zu beachten und die Einstellung für Kurzkornreis zu verwenden.

Ungefähre Garzeiten für verschiedene Reissorten

Ausgewählte Reissorte	„WEISS“	„SCHNELLKOCHEN“	„BRAUN“	„KURZKÖRNIG“	„GABA“	„YUMAMI“
Zeitdauer	40 Min.	29 Min.	63 Min.	40 Min.	2hr50mins	1hr6mins

3.3.1 REISKOCHEN IM HOTARU

1. **Messen Sie** den Reis anhand des beiliegenden Messbechers. Achten Sie darauf, dass der Reis bis zum oberen Rand des Bechers gefüllt ist; dies entspricht einem vollen Becher (180 ml).
2. **Waschen Sie den Reis** (falls erforderlich) wie unter „4.1 WIE SIE PERFEKTEN REIS KOCHEN“ beschrieben. Setzen Sie den Innentopf in das Gerät, **geben Sie den Reis in den Innentopf** und **füllen Sie das Wasser bis zur Markierung ein**, die der Menge/Art des Reises entspricht, den Sie kochen möchten.
3. Schließen Sie den Deckel und **wählen** Sie mit der Menütaste die gewünschte Reissorte zum Kochen aus.
4. Drücken Sie die Taste „**Start/Abbrechen**“, um den Brennvorgang zu starten. Auf der Anzeige erscheint ein Countdown, der anzeigt, dass Hotaru mit dem Kochen begonnen hat. Diese Zeit ist ungefähr und wird erst in den letzten 10 Minuten genau.



Weitere Informationen finden Sie in der „Schnellstart-Anleitung“ auf der Rückseite der Garantiekarte, wo Sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Kochen von Reis finden, sowie in den „Tipps zum Kochen von köstlichem Reis“ auf Seite 13, wo Sie weitere Informationen und Ratschläge zum Kochen finden.



Falls Sie $\frac{1}{2}$ Tasse Reis kochen möchten, ist für diese Menge keine Markierung im Innenbehälter verfügbar. Geben Sie mit dem Messbecher etwas Wasser hinzu – $\frac{1}{2}$ Messbecher Wasser für **weißen Reis** und $\frac{3}{4}$ Messbecher Wasser für **braunen Reis**.

3.4 VERWENDUNG DER WARMHALTEFUNKTION

Sobald der Kochvorgang beendet ist, hören Sie eine Reihe von Pieptönen, und der Hotaru schaltet automatisch auf „WARMHALTEN“ um. Befindet sich der Hotaru im Standby-Modus (d.h. es wurde keine Menüfunktion ausgewählt), kann die Funktion „WARMHALTEN“ durch Drücken der Taste „WARMHALTEN“ aktiviert werden. Die Taste leuchtet auf und auf der Anzeige erscheint ein aufsteigender Countdown.

Die Warmhaltefunktion kann 24 Stunden lang verwendet werden. Allerdings könnte es sein, dass der Reis nach 15 Stunden trocken ist (da der Reis zum Verzehr auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden muss). Sie können dies etwas verzögern, indem Sie in regelmäßigen Abständen etwas Wasser zum Reis geben und umrühren.

Um die Funktion WARMHALTEN zu deaktivieren, drücken Sie die Taste „Start/Abbrechen“. Der Hotaru wechselt dann in den Standby-Modus. Wird der Hotaru während der Warmhaltefunktion vom Stromnetz getrennt und beim nächsten Mal wieder angeschlossen, wird die Warmhaltefunktion aktiviert. Die Warmhaltefunktion muss deaktiviert werden, bevor eine andere Einstellung für das Garen gewählt werden kann.

3.5 VERWENDUNG DER ANDEREN KOCHFUNKTIONEN

3.5.1 BREI

Diese Menüeinstellung kann für asiatischen Reisbrei oder Haferflockenbrei verwendet werden. Rezepte finden Sie auf Seite 16.

Die Standard-Kochzeit für die Einstellung „Brei“ beträgt 1,5 Stunden. Sie können diesen Wert anhand der Tasten „Std“ oder „Min“ auf bis zu 1 Stunde oder bis zu 3 Stunden verringern, sobald Sie die Einstellung „HAFERBREI“

gewählt haben und diese auf der Anzeige blinkt. Sie können Einstellungen in 5-Minuten-Intervallen, stündlichen Intervallen oder beidem vornehmen. Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Hotaru eine Reihe von Signaltönen ab und schaltet automatisch auf „WARMHALTEN“ um.

3.5.2 DAMPF

Mit dem mitgelieferten Dämpfeinsatz können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln dämpfen. Die Standard-Kochzeit für die Einstellung „DAMPF“ beträgt 30 Minuten. Sie können diese Zeit in 5-Minuten-Schritten bis zu 10 Minuten und bis zu 1 Stunde einstellen, indem Sie die Taste „Min“ drücken (wenn 0:55 auf dem Display angezeigt wird, drücken Sie die Taste Hr, um die Garzeit auf 1 Stunde zu erhöhen), sobald Sie die Einstellung „STEAM“ gewählt haben und diese auf dem Display blinkt. Auf der Anzeige erscheint ein Countdown, der erst beginnt, wenn das Wasser aufgeheizt ist. Die Verwendung von Warmwasser anstelle von Kaltwasser beschleunigt den Aufheizvorgang. Wenn Sie den Hotaru als eigenständigen Dampfkocher verwenden, füllen Sie ihn bis zur Wasserstandsmarkierung zwischen 1 und 2 auf.

Siehe Abschnitt 5 auf Seite 14 für eine Anleitung zum Kochen mit Dampf.

3.5.3 LANGSAMES KOCHEN

Für die Zubereitung von Eintöpfen und anderen Gerichten wie z.B. Currys, Dal oder anderen Hülsenfrüchten/Getreide wählen Sie die Einstellung „LANGSAMES KOCHEN“. Die Standardgarzeit für die Einstellung „LANGSAMES KOCHEN“ beträgt 2 Stunden. Sie können diese Zeit bis zu 6 Stunden einstellen, wenn Sie die Einstellung „LANGSAMES KOCHEN“ gewählt haben und diese in der Anzeige blinkt, indem Sie die Tasten „Stunde“ oder „Min.“ betätigen. Sie können Einstellungen in 5-Minuten-Intervallen, stündlichen Intervallen oder beidem vornehmen. Sobald der Vorgang „LANGSAMES KOCHEN“ gestartet wird, erhitzt Hotaru den Inhalt des Innenbehälters auf eine hohe Temperatur (97°C) und schaltet dann auf eine niedrigere Temperatur (87°C) für das langsame Kochen um. Dies ist die gleiche Einstellung wie die „Auto“-Einstellung bei einem herkömmlichen langsames Kochen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Hotaru eine Reihe von Signaltönen ab und schaltet automatisch auf „WARMHALTEN“ um.



Der Hotaru ist ein hocheffizienter Induktionsreiskocher. Durch die Schongarstufe wird das Essen schneller gar, da keine Wärme verloren geht. Ein normales Schongarrezept mit einer Kochzeit von 7-8 Stunden benötigt mit dem Hotaru ca. 3-4 Stunden Kochzeit. Dadurch wird ein effizienteres langsames Kochen erreicht.

3.5.4 KRUSTE

Für die Zubereitung von persischem Tahdig-Reis mit Kruste die Einstellung „KRUSTE“ wählen. Die Standard-Kochzeit für die Einstellung „KRUSTE“ beträgt 1,5 Stunden. Sie können diesen Wert mit den Tasten „Stunde“ oder „Minute“ auf bis zu 1 Stunde oder bis zu 1 Stunde 55 Minuten einstellen, sobald die Einstellung „KRUSTE“ gewählt ist und auf der Anzeige blinkt. Sie können Einstellungen in 5-Minuten-Intervallen, stündlichen Intervallen oder beidem vornehmen. Je länger die Garzeit, desto dicker die Kruste. Für eine Kruste, die eher dem Stil eines Tontopf ähnelt, die Zeit auf 1 Std. oder 1 Std. 15 Min. einstellen. Nach einer bestimmten Zeit gibt der Hotaru eine Reihe von Pieptönen ab und Sie können den Deckel öffnen, um weitere Zutaten (wie Butter, Öl oder Gewürze) hinzuzufügen. Dann den Deckel schließen, um den Kochvorgang fortzusetzen.

Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Hotaru eine Reihe von Signaltönen ab und schaltet automatisch auf „WARMHALTEN“ um.

3.5.5 KUCHEN

Um Kuchen zu backen, wählen Sie die Einstellung „KUCHEN“. Mit der Einstellung „Kuchen“ bereitet Ihr Hotaru leckere und saftige Kuchen zu. Bitte lesen Sie Abschnitt 6 auf Seite 15 für eine ausführliche Anleitung zum Kuchenbacken.

Die Standard-Kochzeit für die Einstellung „KRUSTE“ beträgt 40 Minuten. Sie können die Garzeit in 5-Minuten-Schritten von 30 Minuten bis 1 Stunde durch Drücken der Taste „Min“ einstellen (wenn auf der Anzeige 0:55 angezeigt wird, drücken Sie die Taste „Std“, um die Garzeit auf 1 Stunde zu erhöhen), nachdem Sie die Einstellung „Dampf“ gewählt haben und diese auf der Anzeige blinkt. Nach Beendigung des Kochvorgangs gibt der Hotaru eine Reihe von Signaltönen ab und schaltet automatisch auf „WARMHALTEN“ um.

3.5.6 JOGHURT

Zur Herstellung von hausgemachtem Joghurt. Die Einstellung „JOGHURT“ sorgt für eine konstante Temperatur (+38 bis +40 °C), die für das Wachstum der Bifidobakterien und die hervorragende Entwicklung von Joghurt aus Joghurtkultur und Milch erforderlich ist.

Die Standard-Kochzeit für die Einstellung „JOGHURT“ beträgt 8 Stunden. Sie können diese Zeit mit den Tasten „Stunde“ oder „Minute“ auf bis zu 6 Stunde reduzieren oder auf bis zu 12 Stunden erhöhen, sobald Sie die Einstellung „JOGHURT“ gewählt haben und diese auf dem Display blinkt. Sie können für diese Einstellung Joghurtgläser oder ähnliche Behälter verwenden oder den Joghurt einfach im Innentopf zubereiten.

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Ton von sich und schaltet automatisch auf Stand-by um. Weitere Informationen zur Herstellung von Joghurt finden Sie in Abschnitt 7.2, Seite 18.

3.6 PROGRAMME ABBRECHEN

Drücken Sie die Taste „Menü/Abbrechen“, um ein gewähltes Programm, die Warmhaltefunktion oder ein Programm vorzeitig abbrechen. Der Hotaru schaltet dann in den Standby-Modus.

3.7 VERWENDUNG DER FUNKTION EINSCHALTAUTOMATIK (PRESET)

Die Funktion „Einschaltautomatik“ ist ein nützlicher Timer oder eine Startzeitvorwahl, mit der Sie das Gerät so einstellen können, dass Ihr Reis oder Ihre Mahlzeit zu einer bestimmten Zeit fertig ist. Die Funktion „Einschaltautomatik“ kann für alle Menü-Einstellungen verwendet werden.

Timer einstellen:

1. Drücken Sie die „MENU“-Taste, um ein Garprogramm auszuwählen (bei anderen Garprogrammen als Reis können Sie hier die Garzeit eingeben).
2. Drücken Sie dann die „VOREINSTELLUNG“-Taste. Die Taste leuchtet dann auf.
3. Durch Drücken der Tasten „Stunde“ und „Minute“ können Sie die Zeit, in welcher der Reis/das Gericht fertig gegart sein soll, im Voraus festlegen.
4. Drücken Sie die „Start/Abbrechen“-Taste. Der Kocher zeigt die vorausgewählten Stunden/Minuten an, beginnt den Countdown und der Kochvorgang wird zur von Ihnen festgelegten Zeit abgeschlossen. Bitte beachten Sie, dass Sie den Hotaru kurz aktivieren und dann wieder ausschalten hören werden, wenn Sie die „Start/Abbrechen“-Taste drücken.

Wenn die Startautomatik/der Timer auf einen Wert unterhalb des in der untenstehenden Tabelle angegebenen Minimums eingestellt ist, wird der Garvorgang sofort gestartet. Grund dafür ist, dass die voreingestellte Kochzeit für jeden Kochzyklus berücksichtigt werden muss. Außerdem muss die zusätzliche Bewertungszeit berücksichtigt werden, damit die Fuzzy-Logik weiß, was gerade gekocht wird.

Empfohlene Zeiteinstellung für die „VOREINSTELLUNGS“-Funktion

Funktion	REIS	BREI	YUMAMI	DAMPF	SCHONGAREN	GABA
Zeitvorgaben für Startautomatik	2 Std 20 Min bis 24 Std	2 Std 20 Min bis 24 Std	2 Std 50 Min bis 24 Std	2 Std 20 Min bis 24 Std	4 Std bis 24 Std	5 Std bis 24 Std.

Jeder Wert, der die oben genannten Mindestzeiten unterschreitet, gilt als „Sofortkochen“. Starten Sie also den Kochzyklus und lassen Sie Hotaru das Essen warmhalten, bis Sie dazu bereit sind, es zu verzehren

Hinweis: Lassen Sie verderbliche Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum stehen, wenn Sie die Funktion „Voreinstellung“ eingestellt haben, da sie sonst verderben könnten.



Die Startzeit der Voreinstellung/des Timers ist nicht präzise. Der Hotaru schaltet sich etwas früher ein, da er zunächst den Inhalt der inneren Schüssel (Reis/Hafer/Wasser) sowie dessen Menge überprüfen muss, um die Kochzeit effektiv berechnen zu können. Das Gerät schaltet sich in diesem Fall frühzeitig ein, damit es den Inhalt „einschätzen“ kann.

3.8 DIE FUNKTIONEN VON GABA BROWN UND YUMAMI

3.8.1 WAS BEDEUTET GABA BROWN?

Bei der Funktion GABA brauner Reis (oder gekeimter brauner Reis) werden bestimmte Zeiten und Temperaturen verwendet, damit der braune Reis keimen kann. Wenn Sie die GABA-Funktion des Hotaru wählen, weicht er den braunen Reis für Sie ein und aktiviert ihn mit Hilfe seiner Umai-Steuerung (intelligentes Gehirn), woraufhin der Kochvorgang beginnt. Während dieses Prozesses werden der Innentopf und der Inhalt für einen Teil des Kochvorgangs auf einer bestimmten Temperatur gehalten, damit der braune Reis „keimen“ kann. Die gesamte Kochzeit für GABA-Reis im Hotaru, einschließlich der zusätzlichen Aktivierungszeit, beträgt ca. 2 Stunden und 25 Minuten. Durch diesen Vorgang verändert sich der Geschmack und der Gehalt an Nährstoffen, wie z. B., Gamma-Aminobuttersäure (GABA) erhöht sich. GABA brauner Reis hat eine weichere Textur als brauner Reis und einen nussigeren Geschmack.



3.8.2 WAS IST YUMAMI?

Die Yumami-Reisfunktion des Hotaru optimiert den Geschmack jeder Art von weißem Reis anhand eines speziell entwickelten Kochvorgangs.

Dazu wird mittels einer Abfolge aus Einweichen und Dämpfen der im Reis enthaltene Zucker freigesetzt. Anschließend wird dieser Zucker in einer anderen chemischen Struktur wieder in den Reis aufgenommen und setzt sich an der Oberfläche des Reises fest. Durch diese Veränderung der chemischen Struktur des Zuckers werden die Umami-Rezeptoren auf der Zunge aktiviert. Dadurch wird der Reis aromatischer und erhält eine bessere Textur und einen verbesserten Geschmack.

Der so zubereitete Reis ist in der Regel lockerer, weicher und süßer (abhängig von der verwendeten weißen Reissorte). Die gesamte Kochzeit, einschließlich des speziellen Einweichens und Dämpfens, beträgt bei der Yumami-Funktion des Hotaru insgesamt 1 Stunde und 6 Minuten.



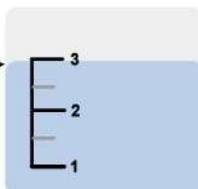
4. TIPPS ZUM KOCHEN VON KÖSTLICHEM REIS

4.1 SO KOCHEN SIE DEN PERFEKTEN REIS

Messen Sie den Reis genau ab! Verwenden Sie nur den mitgelieferten Messbecher mit 180 ml Fassungsvermögen, da andere Bechergößen andere Maße haben können. Stellen Sie sicher, dass Sie den Reis oben am Becher glattstreichen.

Zum Beispiel:
beim Kochen von
3 Tassen WEISSER Reis

Füllen Sie bis zum
Wasserstand 3



Spülen Sie den Reis gegebenenfalls ab! Spülen Sie den Reis nicht in der Innenschüssel ab – manchmal kann Reis Kratzer auf der Keramikbeschichtung verursachen. Verwenden Sie eine separate Schüssel oder ein Sieb. Füllen Sie den Reis in ein Sieb oder eine Schüssel und gießen Sie frisches, kaltes Wasser darüber. Rühren Sie den Reis locker mit der Hand um und gießen Sie das Wasser ab. Machen Sie dies 2 – 3 Mal, bis das abgegossene Wasser klar ist. Beachten Sie, dass nicht jede Reissorte gespült werden muss. Reis ist normalerweise sehr gut verarbeitet und benötigt lediglich eine schnelle Spülung, 1-2 Mal.

Seien Sie präzise mit dem Wasser! Die Wassermenge in der Innenschüssel vor dem Kochen beeinflusst maßgeblich die Textur des gekochten Reises. Je mehr Wasser Sie verwenden, desto weicher wird der Reis nach dem Kochen sein. Nachdem Sie den Reis gespült haben, empfehlen wir Ihnen, ihn in die Innenschüssel zu geben und dann mit Wasser bis zur entsprechenden Linie in der Innenschüssel aufzufüllen (tun Sie dies, wenn sich die Schüssel im Hotaru befindet) – füllen Sie den Reis bis unter die Markierung, um den perfekten Reis zu erhalten. Wenn Sie einen weicheren Reis bevorzugen, füllen Sie das Wasser bis zum oberen Rand der Linie auf. Wenn Sie einen härteren Reis bevorzugen, füllen Sie das Wasser 2 – 3 mm unterhalb der Linie auf.

Umrühren und auflockern! Sobald das Gerät auf „WARMHALTEN“ geschaltet hat, sollte der Reis möglichst sofort mit dem mitgelieferten Spatel umgerührt und aufgelockert werden. Dadurch kann überschüssige Feuchtigkeit verdampfen und Sie erhalten einen schönen, perfekt lockeren Reis.

4.2 TIPPS ZUM REIS KOCHEN UND FÜR EIN PERFEKTES ERGEBNIS



Versuchen Sie, Reissäcke mit möglichst wenigen Bruchkörnern zu wählen, da Bruchkörner den Reis sehr matschig und klebrig gestalten. Wählen Sie einen Reis guter Qualität.



Beachten Sie, dass sich jede Reispartie von der anderen unterscheidet. Selbst der Reis, den Sie regelmäßig kaufen, kann sich manchmal qualitativ verschlechtern. Die Wasseraufnahme ist bei jeder Reispartie verschieden, je nachdem, wie gut er verarbeitet wurde. Das Endresultat kann auch davon abhängen, wie alt der verwendete Reis ist. Jüngerer Reis benötigt weniger Wasser als älterer Reis, aber natürlich können Sie nicht wissen, ob der Reis, den Sie gekauft haben, ein jüngeres oder älteres Korn ist.



Wenn der Reis, den Sie kochen, zu klebrig ist, sollten Sie es einmal ohne Abspülen versuchen. Einige Reissorten müssen nämlich nicht abgespült werden, da sie anders verarbeitet wurden. Da Reis ein Naturprodukt ist, lässt er sich im Gegensatz zu Nudeln nicht immer gleich zubereiten. Die erste Portion Reis, die aus einem neu gekauften Reis gekocht wird, kann deshalb durchaus mal daneben gehen. Der Reiskocher kann dies bis zu einem gewissen Grad abmildern, aber wenn Sie die Wassermenge anpassen, erhalten Sie sicherlich ein Ergebnis, das Ihnen gefällt.



Sollte der gekochte Reis zu weich sein, fügen Sie beim nächsten Mal 3 – 4 mm weniger Wasser hinzu. Zu weicher Reis bedeutet, dass sich während des Kochens zu viel Wasser im Innentopf befunden hat. Sollte der gekochte Reis zu hart sein, fügen Sie beim nächsten Mal 3 – 4 mm mehr Wasser hinzu. Zu harter Reis bedeutet, dass sich während des Kochens zu wenig Wasser im Innentopf befunden hat.



Verwenden Sie keine Art von Schnellkoch-, teilweise gekochtem oder vorgekochtem Reis – überprüfen Sie sorgfältig die Reisverpackungen, um sicherzustellen, dass der Reis, den Sie kaufen, geeignet ist. Diese Reissorte ist nicht für die Verwendung in einem geschlossenen Gerät, also einem Reiskocher mit Fuzzy-Logik, geeignet.

5. VERWENDUNG DER DAMPFFUNKTION

Sie können das Gerät als eigenständigen Dampfgarer verwenden (verwenden Sie 1,5 Tassen Wasser) oder Sie können gleichzeitig mit dem Dampfgaren von Lebensmitteln Reis kochen. Wenn Sie während des Reiskochens auch dämpfen möchten, verwenden Sie die entsprechende Funktion für die Reissorte, die Sie kochen, und setzen Sie den Dämpfeinsatz auf den Innentopf über den Reis.

Hier finden Sie eine Anleitung mit geschätzten Angaben für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel mit der Funktion „Dampf“:

ZUTATEN	MENGE	GARZEIT	TIPPS ZUM DÄMPFEN
Karotten	75 g	20 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Brokkoli	75 g	15 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden

Spinat	40 g	15 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Kürbis	95 g	20 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Kartoffel	165 g	40 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Süßkartoffel	110 g	35 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Mais	75 g	30 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Hähnchen	150 g	30 Min.	Schneiden Sie das Fleisch an der Seite ein, die den Dampfkorb berührt
Fisch (Weißfisch und Lachs)	75 g in Filets geschnitten	25 Min.	In maximal 2 cm dicke Scheiben schneiden und in Folie einwickeln.
Garnele	75 g/7 Stk.	20 Min.	Dampfgaren ohne Entfernen der Schalen
Jakobsmuschel	75 g	20 Min.	Garnelen: Mit Schale dämpfen. Jakobsmuscheln: Aus der Muschelschale lösen
Gekühlte Fleischknödel	75 g	15 Min.	Lassen Sie etwas Platz zwischen den Lebensmitteln
Tiefgekühlte Fleischknödel	75 g	20 Min.	Lassen Sie etwas Platz zwischen den Lebensmitteln



WICHTIG: Dampfkochen Sie keine Speisen mit einer Dicke von mehr als 3,5 cm. Wenn Sie das Reiskochen mit Dampfkochen kombinieren möchten, können Sie maximal **1** Tasse Reis kochen. Bei mehr als dieser Menge drückt sich der Dampfkorb in den Deckel.



Wenn Sie gleichzeitig Reis kochen und dämpfen, können Sie den Deckel öffnen (sehr vorsichtig; achten Sie auf den Dampf, der aus dem Gerät entweicht), um den Dämpfeinsatz am Ende des Kochvorgangs hinzuzufügen, damit das Gemüse nicht verkocht wird.

6. WIE MAN KUCHEN BACKT

1. Fetten Sie die Innenschüssel leicht und gleichmäßig mit Butter oder Öl ein.
2. Bereiten Sie den Kuchenteig vor. Hinweis: Verwenden Sie nicht zu viel Backpulver oder Backsoda, da der Kuchen sonst zu stark aufgeht. Das Höchstgewicht für alle Zutaten beträgt 300 g, dieses Gewicht sollte nicht überschritten werden.
3. Stellen Sie die Innenschüssel auf eine harte, ebene Oberfläche und füllen Sie den Kuchenteig in die Innenschüssel. Schütteln Sie leicht und klopfen Sie sanft mehrmals mit der Handfläche auf die Unterseite der Schüssel, um eventuelle Luftblasen im Kuchenteig freizusetzen.
4. Setzen Sie die Innenschüssel in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie die „Menü“-Taste, bis die „Kuchen“-Einstellung auf dem Bedienfeld blinkt. Sie können dann die Kochzeit wählen – standardmäßig sind es 50 Minuten, sie können diese jedoch in 5-Minuten-Intervallen auf bis zu 30 Minuten verringert oder auf bis zu 55 Minuten erhöhen. Drücken Sie die „Start/Abbrechen“-Taste, um den Kochvorgang zu starten.
5. Nach Beendigung des Kochvorgangs schaltet das Gerät auf „Warmhalten“ um. Prüfen Sie den Kuchen mit einem Zahnstocher oder einem Holzspieß, um festzustellen, ob er gar ist. Andernfalls können Sie die Warmhaltefunktion durch Drücken der Taste „Start/Abbrechen“ deaktivieren und die Einstellung „Kuchen“ wie in Schritt 4 beschrieben wählen, um länger zu garen.

Sehen Sie Seite 18 für Beispiele von Kuchenrezepten, die im Hotaru zubereitet werden können.

7. REZEPTE

Hier finden Sie ein paar Rezepte, mit denen Sie Ihren neuen Reiskocher sofort ausprobieren können. Für viele weitere Rezepte besuchen Sie bitte unseren Food-Blog unter www.greedy-panda.com

REISBREI (CONGEE)

Zutaten (1 – 2 Portionen)

Eine ½ Tasse Reis

40 g Hähnchenschenkel, gewürfelt und vorgekocht

Eine Priese Salz

Ingwer und Frühlingszwiebeln, gehackt (je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Spülen Sie den Reis und füllen Sie ihn in den Innentopf, fügen Sie Wasser hinzu (beachten Sie die Markierungen auf dem Innentopf für Brei) und legen Sie das Hähnchen obenauf.
2. Drücken Sie die „MENÜ“-Taste wählen Sie „BREI“. Drücken Sie dann die „Start/Abbrechen“-Taste.
3. Wenn der Reiskocher auf „Warmhalten“ umschaltet, fügen Sie nach Belieben Salz hinzu und garnieren Sie das Gericht mit Ingwer und Frühlingszwiebeln.

HAFERFLOCKENBREI

Zutaten (für 2 Personen - überschreiten Sie die Mengen dieses Rezepts nicht)

½ Tasse Stahlhafer oder hochwertige grobblättrige Haferflocken (wir empfehlen, diese in ein Sieb zu geben und 3-4 Mal kräftig zu schütteln, um Ablagerungen zu entfernen)

1,5 Tassen Wasser (mit dem mitgelieferten Messbecher abmessen)

½ Tasse Milch (oder ½ Tasse Kokosmilch oder andere pflanzliche Milch – je nach Vorliebe)

1 – 2 Honig oder braunen Zucker (oder mehr nach Ihrem Geschmack)

* Sie müssen eventuell mit den Mengen an Haferflocken und Wasser etwas herumprobieren; je nachdem, ob Sie dicken oder dünnen Haferbrei bevorzugen! Mehr Wasser = dünnerer Brei, weniger Wasser = dickerer Brei.

Zubereitung

1. Geben Sie Haferflocken und Wasser in den Innentopf.
2. Setzen Sie den Innentopf in den Reiskocher, schließen Sie das Gerät an die Stromnetz an, wählen Sie die Einstellung „Brei“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein (längere Kochzeit = dickerer Brei; kürzere Kochzeit = dünnerer Brei) und drücken Sie die „START“-Taste, um den Kochvorgang zu starten.
3. Wenn der Reiskocher auf „Warmhalten“ schaltet, öffnen Sie den Deckel, 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 der Haferflocken weicher.
4. Fügen Sie dem Haferbrei anstelle von Zucker getrocknete oder frische Früchte hinzu. Das ist köstlich und gesund an kalten Wintertagen!



Verwenden Sie keine Milch, um die Haferflocken zu kochen. Die Milch reagiert beim Erhitzen anders, sodass der Inhalt „überkocht“. **Verwenden Sie zum Kochen der Haferflocken ausschließlich Wasser.**

SUSHI-ROLLEN

Zutaten (4 – 5 Portionen)

3 Tassen Kurzkornreis

Zum Würzen der Sushi (Essigmischung): 4 Esslöffel Reisessig, 1 Esslöffel Zucker, 1,5 Teelöffel Salz

Belag nach Belieben (Sashimi, Garnelen, Gurken, Natto, Lachsrogen, Aal)

Seetang, Wasabi, Sojasauce und eingelegter roter Ingwer zum Garnieren

Zubereitung

1. Waschen Sie den Reis und füllen Sie ihn in den Innentopf, fügen Sie Wasser hinzu (beachten Sie die Markierungen auf dem Innentopf und verwenden Sie die Menüoption „KURZKORN“)
2. Wenn der Reiskocher auf „Warmhalten“ schaltet, geben Sie den Reis in einen Holzbehälter (mit einem sauberen, feuchten Tuch abgewischt) und gießen Sie die Essigmischung über den Reis, während Sie ihn mit einem Ventilator abkühlen.
3. Von Hand gerolltes Sushi ist einfach und schnell zubereitet. Wickeln Sie einfach Ihre Lieblingszutaten in Nori (Seetang) ein.

Für eine ausführlichere Anleitung zur Zubereitung von Sushi besuchen Sie entweder den Greedy Panda Food-Blog (www.greedy-panda.com) oder das Greedy Panda Kochbuch, das auf unserer Website erhältlich ist (www.yum-asia.com).

REISPUDDING

Zutaten (die Mengenangaben in Tassen gelten für den Reis-Messbecher, dieses Rezept gilt für 2 Portionen)

1 Tasse Arborio-Reis, anderer Kurzkornreis oder klebriger Reis

¼ Tasse Kondensmilch

¼ Tasse Kokosmilch

½ Tasse gesüßte Kondensmilch

1 Zimtstange oder eine Prise gemahlener Zimt

1 Zitronenabrieb, ein großes Stück Zitronenschale

¼ Teelöffel Muskatnuss (oder weniger, je nach Geschmack)

Eine Prise gemahlener Zimt (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Messen Sie Ihren Kurzkornreis mit dem mitgelieferten Messbecher ab
2. Spülen Sie den Reis unter kaltem Wasser ab, geben Sie Reis und Wasser (bis zur richtigen Linie in der Innenschüssel) in den Reiskocher und wählen Sie die Einstellung für „Kurzkornreis“
3. Verquirlen Sie in der Zwischenzeit Kondensmilch, Kokosmilch, gezuckerte Kondensmilch, Zimtstange (oder gemahlener Zimt), Zitronenschale (eine große, dünne Scheibe der Schale, nicht gerieben) und Muskatnuss miteinander.
4. Sobald der Reis gekocht ist und der Reiskocher auf Warmhalten umgeschaltet hat, fügen Sie die verrührte Milch zum Reis hinzu, schließen Sie den Deckel. Kontrollieren Sie ca. 30 Minuten später, ob der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
5. Entfernen Sie die Zimtstange (falls verwendet) und die Zitronenschale.
6. Füllen Sie den Reispudding in Schalen und garnieren Sie ihn nach Belieben mit gemahlenem Zimt und Sahne.



** Vegane Variante: Dieses Rezept kann auch ohne Kondensmilch als milchfreie Alternative zubereitet werden.

Verwenden Sie eine ganze Dose Kokosmilch und etwas Pflanzenmilch, um den Reispudding bei Bedarf nach Stufe 5 aufzulockern.

7.1 KUCHEN

Für Kuchen können Sie es sich leichter machen, indem Sie einen fertigen Kuchenmix verwenden und Ihre Lieblingszutaten hinzufügen. Wenn Sie Ihren eigenen Kuchenteig zubereiten möchten, stellen Sie sicher, dass Sie insgesamt nicht mehr als 300 g Gewicht für alle Zutaten verwenden.

SCHOKOLADEN-BROWNIE

Zutaten

2 ½ Esslöffel Sonnenblumen- oder Kokosöl
100g dunkle Schokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
85 g selbtkochendes Mehl (oder normales Mehl mit 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver)
1 ½ Esslöffel Kakaopulver
90g goldener Feinzucker
115 ml Sojamilch (oder jegliche andere Milchsorte)
eine Prise Salz, weniger als 1/8 Esslöffel

Zubereitung

1. Fetten Sie die Innenschüssel leicht mit etwas Sonnenblumenöl ein.
2. Zerschneiden Sie 75g der Schokolade und schmelzen Sie diese entweder in einer hitzebeständigen Schüssel über einer Wasserpfanne oder durch kurzes Erhitzen im Mikrowellenherd. Lassen Sie es etwas abkühlen.
3. Sieben Sie Mehl und Kakaopulver in eine große Schüssel und fügen Sie den Zucker und eine Prise Salz hinzu. Verrühren Sie das Öl, die Sojamilch und die geschmolzene Schokolade ein, bis alles gut vermischt ist - es braucht nicht viel, um die Zutaten zu verbinden.
4. Zerkleinern Sie die restlichen 25g Schokolade grob und rühren Sie sie in die Mischung ein.
5. Gießen Sie die Mischung in die Panda-Innenschüssel und glätten Sie die Oberfläche leicht mit einem Löffel. Klopfen Sie leicht mit der Handfläche auf den Boden der Innenschüssel, um die Mischung zu setzen.
6. Backen Sie 30 Minuten lang. Überprüfen Sie nach 30 Minuten mit einem Löffel: Es sollte etwas Teig in der Mitte des Löffels haften. Die Oberfläche wird noch ziemlich weich sein, das ist normal. Die Brownies setzen ihr Kochen beim Abkühlen fort. Überkochen Sie sie nicht!
7. Lassen Sie die Brownies in der Innenschüssel abkühlen und kippen Sie sie dann heraus. Schneiden Sie sie in Stücke, sobald sie vollständig abgekühlt sind.



Wie an den Zutaten ersichtlich, handelt es sich hierbei um ein veganes Rezept ohne Milchprodukte. Es ist ein köstlicher Brownie, und man würde nie vermuten, dass er keine Milchprodukte enthält! Da in diesem Rezept keine Eier enthalten sind, können Sie die Höchstmenge von 300 g der Zutaten bedenkenlos überschreiten.

7.2 JOGHURT

Die Joghurtfunktion des Hotaru nimmt Ihnen die harte Arbeit ab, einen perfekten und leckeren Joghurt herzustellen.

GRUNDREZEPT MILCHJOGHURT

110 g Naturjoghurt mit lebenden Kulturen (Sie können auch probiotischen Joghurt verwenden); das ist Ihre Starterkultur.
400 ml H-Milch (H-Milch eignet sich am besten, da sie bereits auf eine hohe Temperatur erhitzt worden ist)

Mischen Sie den Joghurt und die Milch und schütten Sie die Mischung in die innere Schüssel des Hotaru.

Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Einstellung Joghurt. Die Uhr blinkt und zeigt 8 Stunden an. Sie können die Kochzeit auf 6 Stunden verkürzen oder auf bis zu 12 Stunden verlängern. Je länger die Kochzeit, desto dicker wird der Joghurt, je kürzer die Kochzeit, desto dünner wird er. Nach dem Kochen gibt Hotaru ein akustisches Signal ab, schaltet aber nicht in die Warmhaltefunktion. Lassen Sie den Joghurt abkühlen und füllen Sie ihn in Behälter ab. Bewahren Sie den Joghurt anschließend im Kühlschrank auf.

Dieser Joghurt ist ca. 7 Tage haltbar. Sie können einen Teil des Joghurts aufbewahren, um daraus die nächste Portion herzustellen (am besten innerhalb von 7 Tagen verwenden, damit die Bakterien frisch bleiben).

Alternative Starterkulturen

Anstelle des Naturjoghurts mit lebenden Kulturen können Sie auch spezielle Starter verwenden, die Sie in Pulverform in Naturkostläden oder online kaufen können.

Erstaunlicherweise können Sie auch Chilistängel (d. h. den grünen Teil, an dem die Chilis an der Pflanze hängen und den Sie wegwerfen) als Joghurtstarter verwenden. Chilistängel enthalten Lactobacillus-Bakterien und mit 10 – 15 Chilistängeln anstelle einer Starterkultur aus Joghurt oder Pulver lässt sich jegliche Milch zu Joghurt verarbeiten.

Tipps zur Joghurtzubereitung:

Verwenden Sie für milchfreie Joghurts eine Pflanzenmilch mit möglichst wenig Zusatzstoffen (z. B. Sojamilch ohne Zucker oder Vanille, die nur aus Sojabohnen und Wasser besteht; dasselbe gilt für die übrigen Pflanzenmilchsorten).

Wenn Sie von dem Joghurt etwas aufbewahren möchten, um ihn als nächste Starterkultur zu verwenden, dann füllen Sie diesen in einen separaten Behälter. Danach können Sie dem Joghurt weitere Zutaten hinzufügen. Aromen sollten Sie immer erst dann zugeben, wenn die Joghurtzubereitung abgeschlossen ist.

Wenn Ihr Joghurt zu flüssig ist, müssen Sie beim nächsten Mal möglicherweise mehr Starterkulturen hinzufügen. Geben Sie außerdem 2 Esslöffel Vollmilchpulver hinzu und vermischen Sie es gründlich mit der Milch, bevor Sie die Starterkulturen hinzufügen. Man verwendet H-Milch, weil sie bereits auf eine hohe Temperatur erhitzt wurde, aber manchmal kann auch Milchpulver und zusätzliche Starterkultur erforderlich sein.

Mehr Tipps zur Herstellung von Joghurt finden Sie unter www.greedy-panda.com

8. KOCHEN ANDERER KÖRNER/HÜLSENFRÜCHTE IM HOTARU

Es ist auch möglich, andere Körner und Hülsenfrüchte im Hotaru zu kochen, hier eine grobe Übersicht der Kochzeiten/Einstellungen

QUINOA

Wenn Quinoa nicht vorgewaschen ist, müssen Sie sie in einem Sieb mit kaltem Wasser gründlich abspülen. Verwenden Sie ein Verhältnis von Quinoa zu Wasser von 1:1 (wenn Sie schwarzes Quinoa verwenden, erhöhen Sie die Menge des Wassers auf 1:1,25) und verwenden Sie die Schnellkochstufe. Lockern Sie die Quinoa nach dem Kochen ein wenig auf und stellen Sie den Reiskocher für 5 – 10 Minuten auf Warmhalten.

COUSCOUS und PERLEN-COUSCOUS

Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge und verwenden Sie die Schnellkochstufe, da Couscous ohnehin nicht so lange gekocht werden muss.

HIRSE

Für jede Portion, die Sie kochen möchten, 1/4 Tasse Hirse in die Innenschüssel abmessen und 1 Tasse Wasser (mit dem beiliegenden Messbecher abmessen) pro Portion hinzufügen (für 3/4 Tasse Hirse 3 Tassen Wasser hinzufügen; für 1/2 Tasse Hirse 2 Tassen Wasser hinzufügen usw.).

Schließen Sie den Deckel. Schließen Sie den Reiskocher an und wählen Sie den Modus „Brei“. Sie können entweder direkt mit dem Kochen beginnen und die Zeiteinstellung so anpassen, wie Sie Ihre Hirse bevorzugen (bei längerem Kochen ist die Konsistenz dicker, bei kürzerem Kochen ist sie feiner), oder Sie können den Timer für die Startautomatik nutzen, wenn Sie morgens frühstücken möchten. Sobald die Hirse gekocht ist, können Sie nach Belieben Gewürze hinzufügen.

LINSEN und BOHNEN

Die Einstellung zum Schongaren eignet sich ideal zum Garen von Linsen oder Bohnen. Spülen Sie das Gemüse vorher ab und halten Sie sich an die auf der Packung angegebenen Wassermengen. Die Einstellung „Brei“ eignet sich auch für die Zubereitung von Linsen und Bohnen, wenn Sie diese bei einer niedrigeren Temperatur kochen möchten.

PERLGRAUPEN

Die Einstellung zum Schongaren eignet sich ideal zum Garen von Perlgraupen. Spülen Sie die Perlgraupen vor dem Kochen ab und halten Sie sich an die auf der Packung angegebenen Wassermengen. Wenn Sie Perlgraupen in einer größeren Menge Suppe zubereiten, sind sie innerhalb einer Stunde gar, werden aber nicht zerkocht, wenn Sie sie länger stehen lassen.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

Entfernen Sie immer alle Essensreste und reinigen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch.

Verwenden Sie zur Reinigung der verschmutzten Teile des Geräts keine Metallbürsten, Scheuerbürsten oder scharfe Chemikalien bzw. Lösungsmittel. Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein weiches Tuch, um das Gerät von außen zu reinigen.

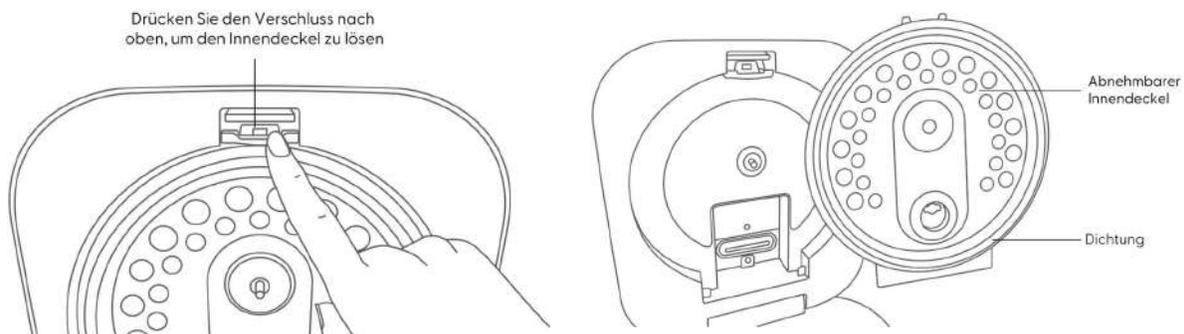
Waschen Sie den Reis nicht im Innentopf. Dies kann zu Kratzern führen und die Beschichtung des Innentopfes beschädigen. Schäden, die durch das Waschen von Reis in der Schüssel entstehen, werden nicht von unserer Garantie abgedeckt.

WICHTIG - Stellen Sie die Innenschüssel oder den Innendeckel niemals in die Spülmaschine. Die Chemikalien und der Spülgang eines Geschirrspülers sind zu aggressiv.

Beschädigungen durch einen Geschirrspüler fallen nicht unter den Garantieanspruch.

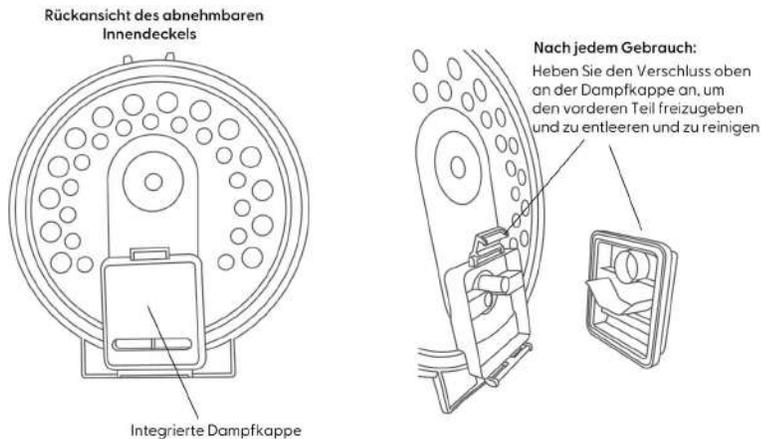
PFLEGE DES INNENDECKELS

Der Innendeckel ist abnehmbar. Drücken Sie den oberen Riegel des Deckels nach oben. Der Deckel löst sich aus der Halterung.



Reinigen Sie den abnehmbaren Deckel nach jedem Kochvorgang mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel. Um den Deckel wieder anzubringen, schieben Sie den unteren Teil hinter die beiden kleinen „Rillen“ und drücken Sie den oberen Teil des Deckels nach unten, bis er hörbar einrastet.

WARTUNG DES DAMPFDECKELS



Durch die einzigartige Konstruktion des Hotaru dient der Dampfdeckel gleichzeitig als Kondensatbehälter. Möglich macht dies durch unser CHE-System (Lid Condensate Heating Evaporator) mit einem zusätzlichen Heizelement im Deckel, das überschüssiges Wasser über den Dampfdeckel verdampft.

Der Dampfdeckel befindet sich auf der Rückseite des Innendeckels. Entleeren und waschen Sie ihn regelmäßig. Der abnehmbare Dampfdeckel kann zur vollständigen Reinigung auch abgenommen werden (die beiden Deckelteile lassen sich durch einen kleinen Riegel voneinander trennen).

WICHTIGE PFLEGE DER INNENSCHÜSSEL

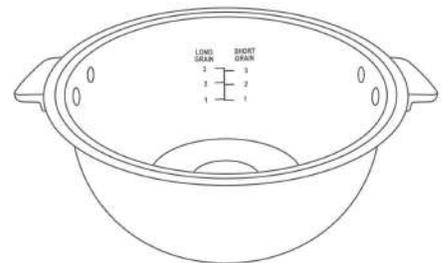
Verwenden Sie nur die mitgelieferten Kunststoffteile, Sie können auch Holz- oder Silikonteile verwenden. Verwenden Sie niemals metallische Gegenstände zum Umrühren, da dadurch die Keramikbeschichtung der inneren Schüssel beschädigt wird.

Die Reinigung des Innentopfes ist einfach. Sollte jedoch etwas am Innentopf kleben geblieben sein, weichen Sie ihn vor dem Waschen mit ein wenig Spülmittel ein. Verwenden Sie zur Reinigung der Schüssel einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch, keine Bürste oder harte Scheuermittel.

Gießen Sie keinen Essig in den Innentopf, da dies die Keramikbeschichtung beschädigen würde.

Spülen Sie den Reis nicht in der Innenschüssel.

Die Außenseite (Unterseite) des Innentopfes wird sich durch die Hitze des Induktionselements verfärben und abnutzen, das ist normal. Die Keramikbeschichtung des Innentopfes kann sich mit der Zeit verfärben. Das ist völlig normal.



10. ERSATZTEILE

Falls Sie Ersatzteile benötigen, können Sie diese über unsere Webseite bestellen www.yum-asia.com.

Verfügbare Ersatzteile:

Teilename	Teilenummer
Keramikbeschichteter Innentopf	IB-IH05
Abnehmbarer Innendeckel	ILSS-IH05
Dämpfeinsatz	SB-IH05

Ersatzteile, wie z. B., Messbecher, Spatel, Dampfkappen und Kondenswasserauffangbehälter, sind ebenfalls auf unserer Website erhältlich.

11. FEHLERBEHEBUNG

	PROBLEM	MÖGLICHE GRÜNDE
REIS KOCHEN	Der Reis ist nach dem Kochen zu hart oder zu weich.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht. Andernfalls kann sich der ungleichmäßige Wasserstand auf den Kochvorgang des Reises auswirken. • Die Textur des Reis variiert je nach Verarbeitung (siehe Abschnitt 5.3 für weitere Informationen) • Bei der Verwendung der Funktion „Startautomatik“ kann es vorkommen, dass der Reis weicher wird, wenn er über einen längeren Zeitraum im Wasser gelegen hat. • Die Einstellung „SCHNELLKOCHEN“ kann zu härterem Reis führen. • Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf nicht verformt ist. • Haben Sie den Reis nach dem Kochen aufgelockert? Wenn nicht, dann machen Sie dies, damit das überschüssige Wasser verdampfen kann.
	Der Reis ist angebrannt/verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass weder an der Innenseite des Reiskochers noch am Boden des Innentopfes etwas kleben geblieben ist. • Der Reis wurde möglicherweise nicht ausreichend gespült, sodass noch zu viel Stärke vorhanden war. • Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf nicht verformt ist.
	Der Inhalt kocht während der Zubereitung über.	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie die von Ihnen gewählte MENÜ-Einstellung und den eingefüllten Wasserstand. • Vergewissern Sie sich, dass sich der Dampfauslassdeckel auf dem Gerät befindet.
	Der Kochvorgang kann nicht gestartet werden oder die Tasten reagieren nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel vollständig in das Gerät eingesteckt ist. • Die Tasten 'START', 'KEEP WARM' and 'CANCEL' müssen Sie 2 Sekunden lang gedrückt halten
	Während des Kochens oder Warmhaltens ist ein Geräusch zu hören.	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Induktions-Reiskocher sind mit einem Lüfter ausgestattet und Sie werden hören, wie der Lüfter aktiviert wird. Er schaltet sich ein und aus und hilft dabei, die Kochtemperatur des Geräts zu regulieren. Das ist ganz normal.
	Zwischen Außendeckel und Gehäuse tritt Dampf aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob der Außendeckel richtig aufliegt und sich nicht verformt hat. Ist die Dichtung des Außendeckels verschmutzt? Wenn ja, reinigen Sie die Dichtung des Außendeckels.
KUCHENBACKEN	Der Kuchen ist nicht gebacken oder geht nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Möglicherweise war die Backzeit zu kurz • Schlagen Sie das Eiweiß (falls vorhanden) schaumig, da der Kuchen sonst nicht gut aufgeht. • Schlagen Sie das Eiweiß nicht zu lange – wenn sich das Eiweiß trennt, wurde es zu lange geschlagen und der Kuchen könnte zusammenfallen. • Messen Sie die Zutaten genau ab – Ungenauigkeiten beim Abmessen können zu unzureichendem Backen/Aufgehen führen. • Wird der Teig bei der Zugabe von Mehl zu stark gemischt, kann dies zu einem ungenügenden Back- bzw. Aufgehen des Teiges führen.

PROBLEM		MÖGLICHE GRÜNDE
		<ul style="list-style-type: none"> Zu viele Zutaten können dazu führen, dass der Kuchen ungleichmäßig gebacken wird - halten Sie sich an die in den Rezepten angegebenen Mengen. Backen Sie den Kuchen sofort nach der Teigzubereitung - wenn der Teig zu lange stehen bleibt, kann er zusammenfallen und der Kuchen fällt zusammen.
	Der Kuchen wird zu groß	<ul style="list-style-type: none"> Haben Sie Backpulver oder Natron zugegeben? Fügen Sie kein Backpulver oder Natron hinzu, da dies dazu führen kann, dass der Kuchen zu stark aufgeht.
	Der Kuchen lässt sich nur schwer aus der Innenschüssel lösen.	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie sicher, dass Sie die Innenschüssel gut einfetten. Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen
	Der Kuchen bricht leicht	<ul style="list-style-type: none"> Frisch gebackener Kuchen kann leicht brechen. Achten Sie darauf, dass der Kuchen vollständig abgekühlt ist, bevor er entnommen oder gehandhabt wird.
	Der Kuchen ist verbrannt/verschmort	<ul style="list-style-type: none"> Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf nicht verformt ist. Möglicherweise war die Kochzeit zu lang; achten Sie darauf, dass Sie die empfohlenen Kochzeiten einhalten.
	HINWEIS – Platzieren Sie keine anderen Kuchenformen oder Wachspapier in das Gerät oder in die Innenschüssel. Dies kann zu Fehlfunktionen oder Verformungen der Innenschüssel führen.	
DAMPFEN	Die Speisen dämpfen nicht	<ul style="list-style-type: none"> Ist genügend Wasser zum Dampfgaren vorhanden? Vergewissern Sie sich, dass sich mindestens bis zur Markierung für zwei Tassen Wasser in der Innenschale befindet. Sind zu viele Lebensmittel im Dämpfeinsatz? - reduzieren Sie die Nahrungsmenge oder verlängern Sie die Garzeit. Möglicherweise sind die Lebensmittelstücke zu groß. Verkleinern Sie die Stücke oder verlängern Sie die Garzeit.
	Gedämpftes Essen ist zu hart.	<ul style="list-style-type: none"> Gemüse: Die Dampfgarzeit war zu kurz. Stellen Sie sicher, dass die Wassermenge ausreichend ist und setzen Sie den Dampfvorgang fort. Fisch und Fleisch: Die Dampfgarzeit war zu lang. Reduzieren Sie die Kochzeit.
	Gedämpfte Lebensmittel sind kalt.	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Garvorgang schon zu lange abgeschlossen? Lassen Sie das Gerät nicht auf „Warmhalten“ stehen, sondern nehmen Sie die Speisen umgehend zum Verzehr aus dem Gerät.
WARMHALTEN	Der Reis hat einen unangenehmen Geruch, ist gelb oder übermäßig feucht.	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie keine sehr geringen Mengen Reis im Modus „Warmhalten“ im Reiskocher. Ist der Modus „Warmhalten“ länger als 12 Stunden aktiv gewesen? Es kann sein, dass der Reis aufgrund der Reissorte und des Wassertyps gelb geworden ist. Wurde der Reislöffel im Innentopf gelassen, während die Funktion „Warmhalten“ aktiviert war? Haben Sie den Reis sofort nach dem Kochen aufgelockert? Falls nicht, lockern Sie ihn auf. Möglicherweise handelt es sich um den Geruch eines vorherigen Kochvorgangs, insbesondere bei langsam gegarten Speisen.
KOCHEN MIT TIMER	Der Kochvorgang startet sofort.	<ul style="list-style-type: none"> Die minimale Standardzeit beträgt 70 Minuten. Bei niedrigeren Werten beginnt der Garvorgang sofort.
	Das Essen ist zur eingestellten Zeit noch nicht fertig.	<ul style="list-style-type: none"> Der Garvorgang kann nicht zur eingestellten Zeit abgeschlossen werden, wenn die Raumtemperatur zu niedrig oder der Wasserstand zu gering ist. Gab es einen Stromausfall? Dies kann zu einem Zurücksetzen des Geräts führen.

PROBLEM		MÖGLICHE GRÜNDE
ALLGEMEINER FEHLER AUF DEM DISPLAY	Auf dem Display erscheint der Fehler „E“, das Gerät piept und die Menüfunktionen reagieren nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Wurde das Gerät auf oder in die Nähe eines Induktionskochfeldes gestellt? Dies kann zu einer Fehlfunktion führen. • Ist der Innentopf richtig im Gerät eingesetzt? Eine Sicherheitsfunktion verhindert, dass das Gerät ohne Innentopf in Betrieb genommen werden kann. • Die Sensoren des Geräts haben möglicherweise eine Fehlfunktion. Bitte wenden Sie sich an Yum Asia, um eine Lösung des Problems zu finden.

12. SPEZIFIKATIONEN UND KOCHZEITEN

Modellname und -nummer	Hotaru, YUM-IH05G/W
Kapazität	0,5 Liter Reiskocher (1 bis 3 Tassen) oder 1 Liter Schongarer
Nennleistung	AC 220–240 V, 50–60 Hz
Stromverbrauch	1200 W
Durchschnittlicher Stromverbrauch im Modus „Warmhalten“.	45 W
Kochsystem	Induktionserwärmung
Herstellungsland	China
Länge des Stromkabels	1 m
Außenmaße (ungefähr)	30,5 cm (Länge) x 25,5 cm (Breite) x 20 cm (Höhe)
Gewicht (ungefähr)	3,7 kg

KOCHKAPAZITÄT (Tassen oder Liter)	FUNKTIONEN	KAPAZITÄT	UNGEFÄHRE GARZEIT
	Schnellkochreis	1 – 3 Tassen/0,54 l	29 Minuten
	Weißer Langkornreis	1 – 3 Tassen/0,54 l	35 Minuten
	Weißer Kurzkornreis	1 – 3 Tassen/0,54 l	39 Minuten
	Yumami (weißer) Reis	1 – 3 Tassen/0,54 l	66 Minuten (1 Std., 6 Minuten)
	Brauner Reis	1 – 2 Tassen/0,36 l	62 Minuten (1 Std., 2 Minuten)
	GABA (brauner) Reis	1 – 2 Tassen/0,36 l	145 Minuten (2 Std., 25 Minuten)
	Brei (Hafer- oder Reisbrei)	0,5 Tasse/0,09 l	1 Stunde; kann auf maximal 3 Stunden eingestellt werden
	Dampf	1-2 Tassen Wasser	5 Minuten; kann in 5-Minuten-Intervallen auf bis zu maximal 1 Stunde eingestellt werden
	Schongaren	900 ml	2 Stunden; kann auf maximal 8 Stunden eingestellt werden
Kruste	1 – 3 Tassen/0,54 l	1,5 Stunden; kann bis auf 1 Stunde verringert und auf bis zu 2 Stunden erhöht werden	
Kuchen	300 g von allen Zutaten	50 Minuten, kann auf bis zu 30 Minuten verringert und auf maximal 1,5 Stunden in 5-Minuten-Intervallen erhöht werden.	

13. GARANTIE-ZERTIFIKAT

Für dieses Gerät wird eine umfassende Garantie gewährt (siehe beiliegende Garantiekarte). Weitere Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) und www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

Dieser Yum Asia Reiskocher und Multifunktionskocher ist NUR für den HÄUSLICHEN GEBRAUCH bestimmt. Bei gewerblicher Nutzung erlischt diese Garantie.

Bei Problemen mit Ihrem Gerät lesen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ auf Seite 22 der Bedienungsanleitung, um zu prüfen, ob Ihr Problem dort aufgeführt ist. Sollte das Problem weiterhin bestehen, senden Sie bitte eine E-Mail an hello@yum-asia.com mit Ihren Bestelldaten, einer Beschreibung des Problems sowie entsprechenden Fotos.



Bei der Entwicklung und Herstellung Ihres Geräts wurden nur hochwertige Materialien und Komponenten verwendet, die recycelt und wiederverwendet werden können. Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Altgeräte am Ende ihrer Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrem örtlichen Abfallentsorgungs- und Recyclingzentrum.



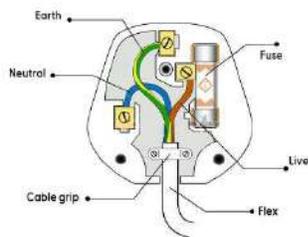
Dieses Gerät entspricht der RoHS-Richtlinie (Beschränkung gefährlicher Stoffe).



Dieses Gerät ist für den Vertrieb und die Verwendung im Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) zertifiziert.



Dieses Gerät ist für den Vertrieb und die Verwendung in Großbritannien zertifiziert.



WICHTIG! - Die Drähte in diesem Netzkabel haben folgende Farben:

Grün und gelb = Schutzleiter Braun oder Rot = Leiter Blau oder Schwarz = Neutraleiter Verbinden Sie das Erdungskabel (grün und gelb) an die mit dem Buchstaben E oder dem Erdungssymbol gekennzeichnete oder grün und gelb gefärbte Klemme des Steckers anschließen. Schließen Sie den Neutraleiter an die Klemme an, die mit dem Buchstaben N gekennzeichnet oder schwarz gefärbt ist. Schließen Sie das stromführende Kabel an die Klemme an, die mit dem Buchstaben L gekennzeichnet oder schwarz gefärbt ist. Dieses Gerät muss mit einer 13A-Sicherung abgesichert werden, wenn ein 13A-Stecker (BS1363) verwendet wird.

YUM ASIA
GB – USA – EU – SEA

www.yum-asia.com
© Yum Asia

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

EU-FIRMENSITZ
Yum Asia
SCAN GLOBAL LOGISTICS BV
Warenlager Amsterdam
Kaapstadweg 36A
1047HG Amsterdam
Niederlande



Joubu

Ceramic Coated Bowl