

Fuji

by Yum Asia



UMAI Induction Heating (IH)
Fuzzy Logic Rice Cooker

5 cup - 1.0 litre - YUM-IH10

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.....	11
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.....	13
5.	VERWENDUNG DER DAMPFFUNKTION.....	14
6.	REZEPTE.....	14
6.1	JOGHURT.....	17
7.	ANDERE GETREIDE/HÜLSENFRÜCHTE IM FUJI ZUBEREITEN.....	18
8.	REINIGUNG UND WARTUNG.....	18
9.	ERSATZTEILE.....	20
10.	FEHLERBEHEBUNG.....	20
11.	SPEZIFIKATIONEN UND KOCHZEITEN.....	22
12.	GARANTIE-ZERTIFIKAT.....	22

Modell YUM-IH10

Fuji

Vielen Dank, dass Sie sich für den Yum Asia UMAInduktions-Reiskocher (IH) mit Multifunktion Modell YUM-IH10 (von uns als „Fuji“ bezeichnet) entschieden haben. 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.



Halten Sie elektronische Geräte oder Gegenstände, die empfindlich auf Magnete reagieren, fern von dem Reiskocher.

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 Beschädigungen des Fuji kommen. Wir empfehlen einen Abstand von 1 Meter zwischen Induktionsgeräten.

Vielen Dank und viel Spaß beim Kochen!

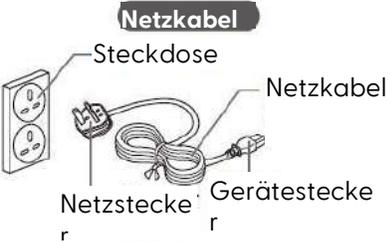
Das Yum Asia Team

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 oder 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 (250V, 13A).</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="386 730 776 972" style="text-align: center;">  <p>Netzkabel Steckdose Netzstecker Gerätestecker</p> </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.

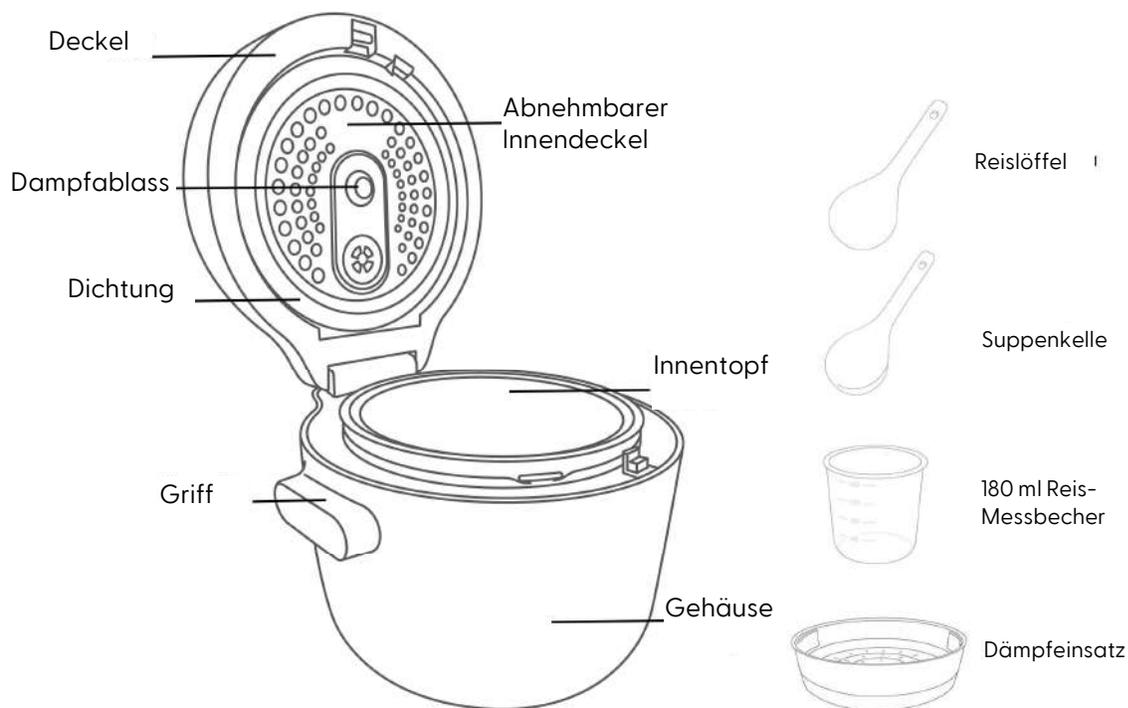
2. PRODUKTBESCHREIBUNG

Ihr Fuji UMAI Induktions-Reiskocher mit Fuzzy-Logik ist ein modernes Multifunktions-Kochgerät, in dem höchste Fertigungsqualität und unsere langjährige Erfahrung im Vertrieb von Reiskochern umgesetzt wurden.

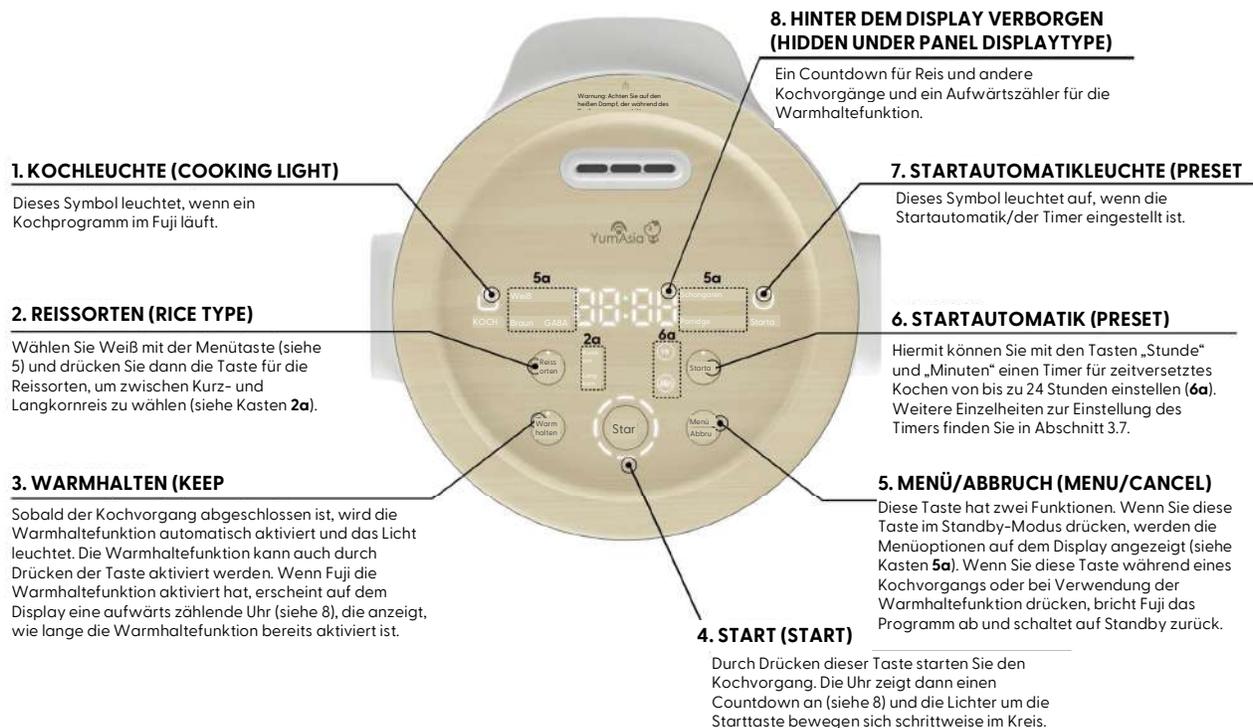
Dieses platzsparende Gerät kombiniert die hochwertigen Funktionen zum Kochen von speziellem Reis (weißer Reis, Kurzkornreis, brauner Reis, Yumami und GABA braun) mit den Funktionen „Brei“, „Joghurt“, „Dampf“ und „Schongaren“. Dieser Reiskocher verfügt über zusätzliche Funktionen, die sich für jede Köchin und jeden Koch als nützlich erweisen werden. Ein einfach zu bedienendes und hochmodernes, verborgenes „Smart Button“-Bedienfeld mit einstellbaren Zeiten für verschiedene Funktionen erleichtert das Kochen und ermöglicht die Zubereitung von köstlichem Reis oder kompletten Mahlzeiten.

2.1 GERÄTEDESIGN

Dies ist Ihr Fuji 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 nehmen Sie den Fuji vorsichtig heraus. Entfernen Sie jegliche Verpackung sowie Werbematerial.
2. Nehmen Sie alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung heraus.
3. Entfernen Sie jegliche Werbeaufkleber. Wischen Sie das Gehäuse des Fuji mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie die Innenseite der Innentopf und den Innendeckel in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm ab. 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

Das Display von Fuji verfügt über Smart-Button-Steuerungen und ist dank des hellen, hochmodernen und verborgenen „Ice White“-Displays einfach zu bedienen. Drücken Sie fest auf die gewünschte Taste. Jede Taste ist leicht erhöht, sodass sich die Menüoptionen leicht aufrufen lassen.



Bei Nichtgebrauch schaltet der Fuji in den Standby-Modus, das Display schaltet sich komplett aus und die Starttastenleuchten pulsieren.

3.3 VERWENDUNG DER REISKOCHER-FUNKTIONEN

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

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

Mit Fuji wird Ihr Reis in 7 verschiedenen Phasen gekocht, damit der Reis jedes Mal perfekt wird und die Nährstoffe erhalten bleiben. Das phasenweise Kochen und die Anpassung der Induktionstemperatur werden durch den Fuji IH UMAI Fuzzy-Logik-Prozessor gesteuert. Dieser ermöglicht auch ein präziseres Kochen von Reis in den Einstellungen „GABA braun“ und „Yumami“.

OPTIONEN ZUM REISKOCHEN - Drücken Sie die Taste „Menu/Cancel“ (Menü/Abbrechen), um die Kochprogramme zu durchlaufen.

1. Die Einstellung „**White**“ ist für das Kochen von weißem Reis. Wenn „Weiß“ ausgewählt ist und blinkt, können Sie durch Drücken der Taste „Reistyp“ auf dem Bedienfeld zwischen Kurzkorn (für Sushi) und Langkorn (für Hom Mali/Jasmin oder Basmati) wählen.
2. Die Einstellung „**Yumami**“ kann für alle weißen Reissorten verwendet werden. Dabei handelt es sich um einen speziellen Kochvorgang mit unterschiedlichen Temperaturen, bei dem der im Reis enthaltene Zucker freigesetzt wird. Dieses phasenweise Kochen des Reises soll den Reis süßer und 'geschmackvoller' machen. Daher auch die Bezeichnung „Yumami“ (siehe Abschnitt 3.8, Seite 12 für weitere Informationen).
3. Die Einstellung „**Brown Rice**“ ist für das Kochen von lang- oder kurzkörnigem braunem Reis.
4. Die Einstellung „**GABA**“ werden alle Sorten von braunem Reis eingeweicht und „aktiviert“, um die Gamma-Aminobuttersäure bzw. GABA im braunen Reis freizusetzen. Auch bekannt als „hatsuga genmai“, werden ihm zahlreiche positive Wirkungen auf die Gesundheit nachgesagt (weitere Informationen finden Sie in Abschnitt 3.8, Seite 11).

Auf der Innenseite des Innentopfes befinden sich Markierungen für die Wasserstände von weißem Langkornreis, weißem Kurzkornreis, braunem Reis und Brei (Reisbrei/Congee - verwenden Sie diese Markierungen nicht für Haferbrei, befolgen Sie das 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.



Hinweis: Der Countdown auf dem Display wird in bestimmten Intervallen nach unten fallen. Dabei wird der Kochvorgang durch die Fuzzy-Logik von UMAI kontinuierlich bewertet.

Ungefähre Garzeiten für verschiedene Reissorten

Reissorten(\	„WEISS“	„YUMAMI“	„BRAUN“	„GABA“
Zeitdauer	40 Min.	66 Min.	60 Min.	145 Min.

Kochen von KLEBRIGEM oder GLUTENHALTIGEM Reis

Klebriger oder glutenhaltiger Reis unterscheidet sich von normalem Kurzkornreis. Man verwendet ihn vor allem für thailändische Salate und Desserts. Beim Kochen von klebrigem bzw. glutenhaltigem Reis müssen Sie die Wasserstände des Innentopfs für Kurzkornreis beachten und die Einstellung für Kurzkornreis verwenden.

3.3.1 ZUBEREITUNG VON REIS IM FUJI

1. **Messen Sie den Reis** mithilfe des beiliegenden Messbechers ab. 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** die gewünschte Einstellung für den Reis (und die Kornlänge, falls zutreffend).
4. Drücken Sie auf „**Start**“. Der Kochvorgang startet. Auf dem Display wird ein Countdown angezeigt, der die ungefähre Kochzeit angibt, wobei diese erst in den letzten 10 Minuten exakt berechnet werden kann. Die Lichter um die Starttaste leuchten schrittweise auf, um den Fortschritt des Garvorgangs anzuzeigen.



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.



Am Innentopf gibt es keine Markierung für die Zubereitung von **einer halben Tasse Reis**. Fügen Sie das Wasser mit Hilfe des Messbechers hinzu: Ein halber Messbecher Wasser für weißen Reis und $\frac{3}{4}$ Messbecher Wasser für braunen Reis.

3.4 VERWENDUNG DER WARMHALTEFUNKTION

Nach Beendigung eines Garvorgangs hören Sie mehrere Pieptöne und der Fuji schaltet automatisch auf „Warmhalten“ um. Wenn der Fuji im Standby-Modus ist (d. h. wenn keine Menüfunktionen ausgewählt wurden), kann die Funktion „Warmhalten“ durch Drücken der Taste „Keep Warm“ aktiviert werden. Die Anzeige für die Warmhaltefunktion wird aktiviert, die Lichter um die Starttaste herum pulsieren und auf dem Display erscheint eine aufwärts zählende Uhr zur Information. Die Warmhaltefunktion kann 12 Stunden lang verwendet werden. Allerdings könnte es sein, dass der Reis nach 7 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 Warmhaltefunktion abubrechen, drücken Sie die Taste „Menü/Abbrechen“. Der Fuji schaltet dann in den Standby-Modus. Wenn Sie den Fuji nicht verwenden und kein Programm ausgewählt ist, wechselt er in den Standby-Modus. Das Display schaltet sich dann vollständig ab und die Lichter der Starttaste pulsieren. Wenn der Fuji während der Warmhaltefunktion vom Stromnetz getrennt wird, schaltet sich beim nächsten Einstecken die Warmhaltefunktion ein. Bevor eine neue Einstellung gewählt werden kann, muss die Warmhaltefunktion deaktiviert werden.

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 15. Die Standard-Kochzeit für die Einstellung „Brei“ beträgt 1 Stunde. Sie können diese Zeit mit den Tasten „Stunde“ oder „Minute“ auf bis zu 2 Stunden einstellen, sobald Sie die Einstellung „Brei“ gewählt haben. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt der Fuji mehrere Pieptöne 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 10 Minuten. Sie können diese Zeit mit den Tasten „Stunde“ oder „Minute“ in 10-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einstellen, sobald Sie die Einstellung „Dampf“ gewählt haben und diese auf dem Display blinkt.

Die Verwendung von heißem Wasser anstelle von kaltem Wasser beschleunigt den Erhitzungsprozess für die Dämpfeinstellung. Füllen Sie das Wasser bis zur Markierung 2 in den Innentopf, wenn Sie das Gerät als Dampfgarer verwenden.

Hinweis: Der Countdown beginnt, wenn das Wasser die richtige Temperatur für das Dämpfen erreicht hat. Kalkulieren Sie dies also in Ihre Kochzeit mit ein, oder fügen Sie den Dämpfeinsatz hinzu, wenn der Countdown beginnt. Eine ausführlichere Anleitung zum Dämpfen finden Sie in Abschnitt 5, Seite 14.

3.5.3 SCHONGAREN

Für die Zubereitung von Eintöpfen und anderen Gerichten wie Currys, Dhal oder anderen Hülsenfrüchten/Getreide wählen Sie die Einstellung „Schongaren“.

Die Standard-Kochzeit für die Einstellung „Schongaren“ beträgt 2 Stunden. Sie können diese Zeit mit den Tasten „Stunde“ oder „Min“ auf bis zu 8 Stunden einstellen, sobald Sie die Einstellung „Schongaren“ gewählt haben und diese auf dem Display blinkt. Wenn der Zyklus „Langsames Garen“ beginnt, erhitzt das Gerät den Inhalt des Innentopfes auf eine hohe Temperatur (die Flüssigkeit blubbert) bei ca. 95°C und schaltet dann auf eine niedrigere Temperatur, bei ca. 85°C, für das langsame Garen um. Dies ist die gleiche Einstellung wie die „Auto“-Einstellung bei einem herkömmlichen Schongarer. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Ton von sich und schaltet automatisch auf „Warmhalten“ um’.



Der Fuji ist ein sehr effizienter, abgedichteter Induktions-Reiskocher. Mit der Einstellung „Schongaren“ werden die Speisen schneller gegart, da es keinen Wärmeverlust gibt. Ein herkömmliches Rezept für einen Schongarer mit einer Kochzeit von 7 – 8 Stunden wird im Fuji in 3 – 4 Stunden zubereitet. Dadurch wird ein effizienteres Schongaren erreicht.

3.5.4 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 6.1, Seite 17.

HINWEISE - in der Einstellung „JOGHURT“ schaltet das Gerät nicht auf „WARMHALTEN“. Halten Sie den Deckel während des Garvorgangs in diesem Programm geschlossen. Für dieses Programm steht die Funktion „Einschaltautomatik“ zur Verfügung.

3.6 PROGRAMME ABBRECHEN

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

3.7 VERWENDUNG DER FUNKTION EINSCHALTAUTOMATIK (PRESET)

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

Timer einstellen:

1. Drücken Sie die Taste „Menü“, um ein Garprogramm auszuwählen (bei Garprogrammen, die nicht für Reis bestimmt sind, können Sie hier die Dauer der Kochzeit programmieren).
2. Drücken Sie dann die Taste „Einschaltautomatik“. 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. Wenn Sie die Taste „Start“ drücken, zeigt der Reiskocher die von Ihnen gewählten Stunden/Minuten im Voraus an, beginnt herunterzuzählen und der Garvorgang wird zu dem von Ihnen angegebenen Zeitpunkt abgeschlossen.

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.

Vorgeschlagene Zeiten für die Funktion „Startautomatik“ (ohne die Dauer des Garvorgangs)

Funktion	REIS	BREI	YUMAMI	DAMPF	SCHONGAREN	GABA
Zeitvorgaben für Startautomatik	140 Min. bis 24 Std.	140 Min. bis 24 Std.	140 Min. bis 24 Std.	1 Std. bis 24 Std.	130 Min. bis 24 Std.	150 Min. bis 24 Std.

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 exakt. Das Gerät schaltet sich etwas früher ein, da Fuji den Inhalt des Innentopfs (Reis/Hafer/Wasser) und das Volumen abschätzen muss, um die genaue Kochzeit berechnen zu können. Das Gerät schaltet sich in diesem Fall frühzeitig ein, damit es den Inhalt „einschätzen“ kann. Der Kochzyklus kann bis zu 45 Minuten früher enden und anschließend in den Modus „Warmhalten“ wechseln.

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. Mit der Funktion GABA wird der Reis im Fuji eingeweicht und mit Hilfe der UMAI (intelligentes Gehirn) Fuzzy-Logik-Steuerung aktiviert. 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 Gesamtzeit für das Kochen von GABA-Reis, einschließlich der zusätzlichen Aktivierungsphase, beträgt im Fuji etwa 2 Stunden und 25 Minuten. Durch diesen Vorgang verändert sich der Geschmack und der Gehalt an Nährstoffen wie Gamma-Aminobuttersäure (GABA) wird erhöht. GABA brauner Reis hat eine weichere Textur als brauner Reis und einen nussigeren Geschmack.



3.8.2 WAS BEDEUTET YUMAMI?

Die auf dem Fuji verfügbare Funktion Yumami oder „besonders schmackhafter“ Reis verbessert den Geschmack aller weißen Reissorten mit Hilfe 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 Kochzeit, **einschließlich des speziellen Einweichens und Dämpfens**, beträgt bei der Yumami-Funktion des Fuji insgesamt 1 Stunde und 6 Minuten.

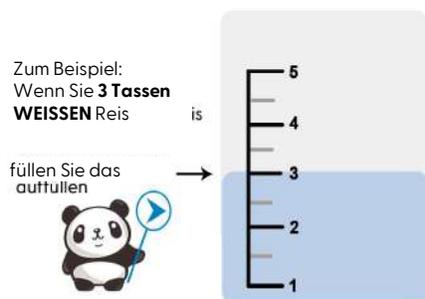


4. TIPPS ZUM KOCHEN VON KÖSTLICHEM REIS

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.

Spülen Sie den Reis ab! Waschen Sie den Reis nicht im Innentopf. Manchmal befinden sich unter dem Reis kleine Steinchen, die Kratzer in der Keramikbeschichtung verursachen können. 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 abgossene Wasser klar ist.



Achten Sie auf die richtige Wassermenge! Die Wassermenge, die sich vor dem Kochen im Innentopf befindet, beeinflusst die Konsistenz des gekochten Reises. Je mehr Wasser Sie verwenden, desto weicher wird der Reis nach dem Kochen sein. Wir empfehlen Ihnen, den Reis nach dem Waschen in den Innentopf zu geben und dann bis zur entsprechenden Markierung auf dem Innentopf mit Wasser aufzufüllen. Füllen Sie das Wasser bis zur Unterseite der Markierung auf, so erhalten Sie den perfekten Reis. 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, sollten Sie den Reis möglichst sofort mit dem mitgelieferten Reislöffel umrühren und auflockern. Dadurch kann überschüssige Feuchtigkeit verdampfen und Sie erhalten einen schönen, perfekt lockeren Reis.

4.2 TIPPS ZUM REIS KOCHEN UND FÜR EIN PERFEKTES ERGEBNIS



Wählen Sie möglichst Packungen mit wenig Bruchreis, denn Bruchreis macht den Reis sehr matschig und klebrig.



Beachten Sie, dass sich jede Reispartige von der anderen unterscheidet. Selbst der Reis, den Sie regelmäßig kaufen, kann sich manchmal qualitativ verschlechtern. Die Wasseraufnahme ist bei jeder Reispartige 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 keinen schnell gekochten, teilweise gekochten oder Parboiled-Reis. Vergewissern Sie sich anhand der Verpackung, dass dieser Reis 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 dieses Gerät als reinen Dampfgarer verwenden. Dazu füllen Sie den Innentopf bis zur Skala 2 mit Wasser oder Sie kochen gleichzeitig Reis und dämpfen Lebensmittel. 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	200 g/1 Stk.	20 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Brokkoli	200 g	15 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Spinat	100 g	15 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Kürbis	250 g	20 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Kartoffel	450 g	40 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Süßkartoffel	300 g	35 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Mais	200 g	30 Min.	In mundgerechte Stücke schneiden
Hähnchen	300 g/1 Filet	30 Min.	Schneiden Sie das Fleisch an der Seite ein, die den Dampfkorb berührt
Fisch (Weißfisch & Lachs)	150 g	25 Min.	In maximal 2 cm dicke Scheiben schneiden und in Folie einwickeln.
Garnelen/Muscheln	15 Stk./150 g	20 Min.	Garnelen: Mit Schale dämpfen. Jakobsmuscheln: Aus der Muschelschale lösen
Gekühlte Fleischknödel	200 g	15 Min.	Lassen Sie etwas Platz zwischen den Lebensmitteln
Tiefgekühlte Fleischknödel	200 g	20 Min.	Lassen Sie etwas Platz zwischen den Lebensmitteln



WICHTIG: Dämpfen Sie keine Lebensmittel, die dicker als 3,5 cm sind. Wenn Sie das Reiskochen mit dem Dämpfen kombinieren möchten, können Sie **maximal 1 Tasse Reis** kochen. Wenn die Menge überschritten wird, besteht die Gefahr, dass der Dämpfeinsatz beim Garen des Reises gegen den Deckel drückt und dieser aufspringt.



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. REZEPTE

Hier finden Sie ein paar Rezepte, mit denen Sie Ihren neuen Reiskocher sofort ausprobieren können.

Viele weitere Rezepte, z. B. für aromatisierten Reis (mexikanischer Reis und Kokosnusreis), Risotto, Eintöpfe, Suppen usw., finden Sie in unserem Food-Blog unter www.greedy-panda.com oder in unserem Kochbuch Greedy Panda (als eBook, Taschenbuch oder Hardcover über unsere Website erhältlich).

REISBREI (CONGEE)

Zutaten (4 – 5 Portionen)

1 Tasse Reis
75 g Hähnchenschenkel, gewürfelt und vorgekocht
Eine Prise Salz
Ingwer und Frühlingszwiebeln, gehackt (je nach Geschmack)

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 legen Sie das Hähnchen darüber.
2. Drücken Sie die Taste „MENÜ“, wählen Sie „BREI“. Drücken Sie dann die Taste „START“.
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 4 Personen - Mengen nicht überschreiten)

1 Tasse Hafergrütze oder Haferflocken. Wir empfehlen Ihnen, sie in ein Sieb zu schütten und 3 – 4 Mal kräftig zu schütteln, um alle Ablagerungen zu entfernen
3 Tassen Wasser (mit dem mitgelieferten Messbecher abmessen)
1 Tasse Milch (Kuhmilch oder Pflanzenmilch - was immer Sie bevorzugen)
3 – 4 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 = dickerer Brei, weniger Wasser = dünnerer 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 Steckdose 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 Garvorgang zu starten.
3. Wenn der Reiskocher auf „Warmhalten“ schaltet, öffnen Sie den Deckel, rühren um und fügen die restlichen Zutaten hinzu. Wenn Sie die Timer-Funktion verwenden und die Haferflocken über Nacht einweichen, wird die Konsistenz 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 nämlich beim Erhitzen anders, sodass der Inhalt „überkocht“. **Verwenden Sie zum Kochen der Haferflocken ausschließlich Wasser.**

SUSHI-ROLLEN

Zutaten (4 – 5 Portionen)

3 Tassen Reis
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.

REISPUDDING (MILCHREIS)

Zutaten (die Mengenangaben in Tassen gelten für den Reis-Messbecher. 4 – 6 Portionen)

2 Tassen Arborio-Reis, anderer Kurzkornreis oder klebriger Reis

2 Tassen kaltes Wasser (beachten Sie die Markierungen auf dem Innentopf und verwenden Sie die Menüoption „KURZKORN“)

1/2 Tasse Kondensmilch **

1/2 Tasse Kokosmilch

1 Tasse gezuckerte Kondensmilch **

1 Zimtstange oder eine Prise gemahlener Zimt

1 Zitronenabrieb, ein großes Stück Zitronenschale

1/2 Teelöffel Muskatnuss (oder weniger, je nach Geschmack)

3 Esslöffel gemahlener Zimt (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Messen Sie 2 Tassen Kurzkornreis mit dem im Lieferumfang Ihres Reiskochers enthaltenen Messbecher ab.
2. Geben Sie den Reis und das Wasser in den Reiskocher. Wählen Sie die Einstellung „KURZKORN“ und starten Sie den Kochvorgang.
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. Nachdem der Reis gekocht ist und der Reiskocher auf warmhalten geschaltet hat, rühren Sie den gekochten Reis um, damit er aufgelockert wird.
5. Geben Sie dann die verquirlte Milch in den Reis. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Reiskocher auf „Warmhalten“ eingestellt. Kontrollieren Sie ca. 30 Minuten später, ob der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Wenn Sie eine dickere oder heißere Konsistenz wünschen, können Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren und die Einstellung zum Schongaren verwenden.
6. Entfernen Sie die Zimtstange (falls verwendet) und die Zitronenschale.
7. 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.

6.1 JOGHURT

Mit der Funktion „Joghurt“ von Fuji können Sie ganz einfach einen perfekten, köstlichen Joghurt herstellen. Sie können diese Einstellung für milchhaltigen oder pflanzlichen Joghurt verwenden, solange Sie die erforderlichen Starterkulturen (Ferment) und Pflanzenmilch haben.

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)

1. Vermischen Sie den Joghurt und die Milch und geben Sie sie in den Innentopf des Fuji.
2. 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.
3. Nach der Zubereitung piept der Fuji, wechselt aber nicht auf Warmhalten. 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:

Sie können stattdessen auch Joghurtbecher verwenden. In diesem Fall sollten Sie den Innentopf bis zur Hälfte mit heißem Wasser füllen, damit die Wärme vom Wasser zu den Bechern übertragen wird.

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

7. ANDERE GETREIDE/HÜLSENFRÜCHTE IM FUJI ZUBEREITEN

Sie können auch noch andere Getreidesorten und Hülsenfrüchte im Fuji kochen. Hier finden Sie eine Übersicht über die ungefähren Kochzeiten/Einstellungen.

QUINOA

Wenn Quinoa nicht vorgewaschen ist, müssen Sie sie in einem Sieb mit kaltem Wasser gründlich abspülen. Das Verhältnis von Quinoa zu Wasser beträgt 1:1 (erhöhen Sie die Wassermenge auf 1:1,25, wenn Sie schwarzen Quinoa verwenden) und wählen Sie die Einstellung Lang- oder Kurzkorn. 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 die Einstellung „Weiß“, da Couscous nicht so lange gekocht werden muss.

HIRSE

Geben Sie pro Portion 1/4 Tasse Hirse in den Innentopf und fügen Sie pro Portion 1 Tasse Wasser hinzu (wenn Sie also 1 Tasse Hirse kochen möchten, fügen Sie 4 Tassen Wasser hinzu; für eine 3/4 Tasse Hirse fügen Sie 3 Tassen Wasser hinzu; für eine halbe Tasse Hirse fügen Sie 2 Tassen Wasser hinzu und so weiter).

Geben Sie eine kleine Prise Salz in das Wasser und schließen Sie dann 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.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

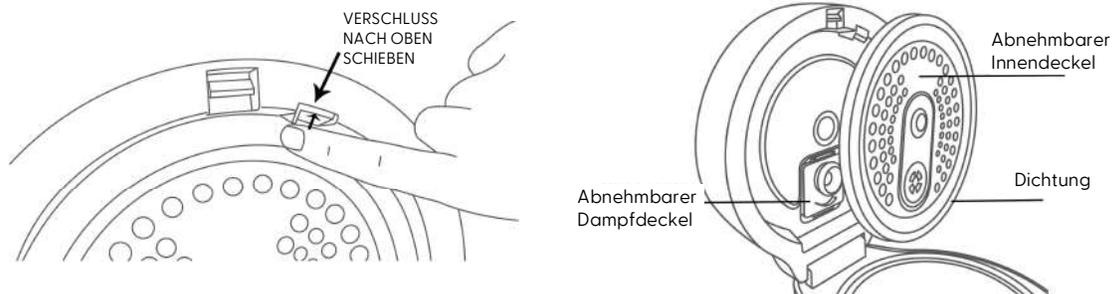
Entfernen Sie immer alle Essensreste und reinigen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch.

Verwenden Sie zur Reinigung der verschmutzten Teile des Geräts keine Metallbürsten, Scheuerbürsten oder scharfe Chemikalien bzw. Lösungsmittel. Sollte etwas am Innentopf kleben bleiben, weichen Sie ihn vor dem Waschen mit ein wenig Spülmittel ein.

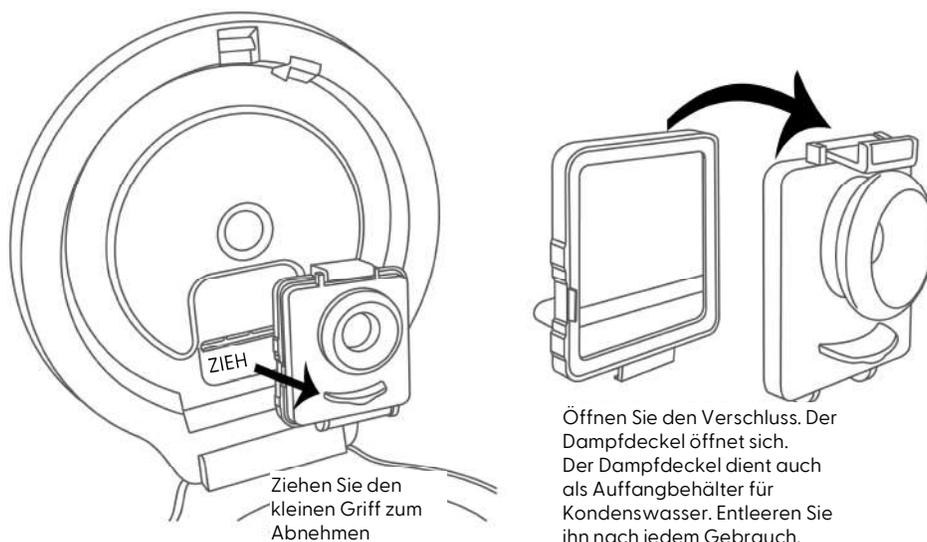
Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein weiches Tuch, um das Gerät von außen zu reinigen.

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 - Reinigen Sie den Innentopf und den Innendeckel niemals in der Spülmaschine. Die Chemikalien und der Spülgang eines Geschirrspülers sind zu aggressiv. Beschädigungen durch einen Geschirrspüler fallen nicht unter den Garantieanspruch.



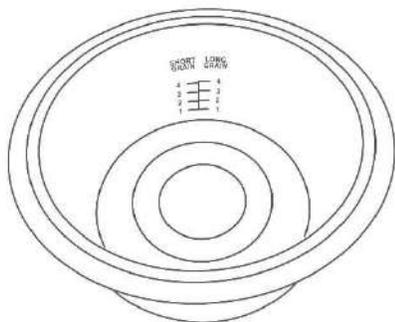
Der Innendeckel ist abnehmbar. Drücken Sie die Verriegelung oben nach oben. Der Deckel löst sich dann aus seiner Halterung. Reinigen Sie den abnehmbaren Deckel nach jedem Kochvorgang mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel. Um den Deckel wieder einzusetzen, schieben Sie den unteren Teil hinter die beiden kleinen „Rillen“ und drücken Sie auf den oberen Teil des Deckels, bis Sie ein Klicken hören.



Das einzigartige Design von Fuji ermöglicht, dass die Dampfkappe gleichzeitig als Kondensationsssammler dient. Dies wird durch unser CHE-System (Lid Condensate Heating Evaporator) mit einem zusätzlichen Heizelement im Deckel ermöglicht, um überschüssiges Wasser über die Dampfkappe zu verdampfen. Die Dampfkappe befindet sich hinter dem Innendeckel auf der Oberseite des Deckels und ist abnehmbar. Regelmäßig leeren und waschen. Die abnehmbare Dampfkappe kann auch auseinandergenommen werden, um eine vollständige Reinigung zu gewährleisten (achten Sie auf einen kleinen Riegel, der die beiden Teile der Kappe löst).

PFLEGE DES INNENTOPFES

Verwenden Sie immer nur das beiliegende Kunststoffzubehör. Alternativ können Sie auch Zubehör aus Holz oder Silikon 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.

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

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.

9. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, können Sie diese über unsere Website www.yum-asia.com erwerben.
Verfügbare Ersatzteile:

Teilename	Teilenummer
Keramikbeschichteter Innentopf	IB-IH10
Abnehmbarer Innendeckel	ILSS-IH10
Dämpfeinsatz	SB-IH10

Teile wie Messbecher, Spatel, Dampfkappen und Kondenswassersammler sind ebenfalls auf unserer Website erhältlich.

10. 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. Bei der Verwendung der Funktion „Startautomatik“ kann es vorkommen, dass der Reis weicher wird, wenn er über einen längeren Zeitraum im Wasser gelegen hat. Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf weder verformt ist noch Risse aufweist. 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.
	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.

	PROBLEM	MÖGLICHE GRÜNDE
	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 7 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. • Es kann sich um einen Geruch handeln, der von einem vorangegangenen Garvorgang zurückgeblieben ist (insbesondere bei Gerichten, die mit Schongaren zubereitet wurden).
KOCHEN MIT TIMER	Der Kochvorgang startet sofort.	<ul style="list-style-type: none"> • Die voreingestellte Mindestzeit beträgt 70 Minuten plus die Dauer des Kochvorgangs, bei einem geringeren Wert wird der Kochvorgang sofort gestartet.
	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.
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.

11. SPEZIFIKATIONEN UND KOCHZEITEN

Modellname und -nummer	Fuji, YUM-IH10
Kapazität	1 Liter (1 bis 5 Tassen) Reiskocher
Nennleistung	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Stromverbrauch	1110 W
Durchschnittlicher Stromverbrauch im Modus „Warmhalten“.	45 W
Kochsystem	Induktionserwärmung
Herstellungsland	China
Länge des Stromkabels	1 m
Außenmaße (ungefähr)	30 cm (Länge) x 30 cm (Breite) x 23 cm (Höhe)
Gewicht (ungefähr)	3,95 kg

	FUNKTIONEN	KAPAZITÄT	UNGEFÄHRE GARZEIT
KOCHKAPAZITÄT (Tassen oder Liter)	Weißer Langkornreis	1– 5 Tassen/1l	40 Minuten
	Weißer Kurzkornreis	1– 5 Tassen/1l	40 Minuten
	Yumami (weißer) Reis	1– 5 Tassen/1l	66 Minuten (1 Std., 6 Minuten)
	Brauner Reis	1– 3 Tassen/0,54l	63 Minuten (1 Std., 3 Minuten)
	GABA (brauner) Reis	1– 3 Tassen/0,54l	145 Minuten (2 Std., 25 Minuten)
	Brei (Reis)	¾ Tasse/0,13 l	1 Stunde; kann auf maximal 2 Stunden eingestellt werden
	Brei (Hafer)	1 Tasse/0,18 l	1 Stunde; kann auf maximal 2 Stunden eingestellt werden
	Dampf	Wasser bis zur Markierung von 2 Tassen Reis auffüllen	5 Minuten; kann in 10-Minuten-Intervallen auf bis zu maximal 1 Stunde eingestellt werden
	Schongaren	1,5 Litre	2 Stunden; kann auf maximal 8 Stunden eingestellt werden
	Joghurt	400ml Milch	8 Stunden; kann auf 6 Stunden reduziert und auf bis zu 12 Stunden erhöht werden

12. GARANTIE-ZERTIFIKAT

Zu diesem 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 20 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.



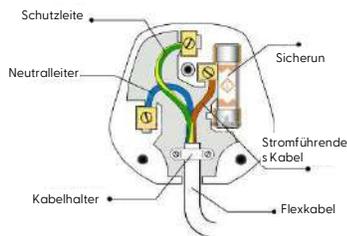
Dieses Gerät entspricht der RoHS-Richtlinie (Beschränkung gefährlicher Stoffe).



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 = Stromführendes Kabel
Blau oder Schwarz = Neutralleiter

Verbinden Sie den Schutzleiter (grün und gelb) an die Klemme im Stecker an, die mit dem Buchstaben E oder dem Schutzleiter-Symbol (Kennzeichnung für Erdung) oder grün und gelb gefärbt ist. Schließen Sie den Neutralleiter 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
Amsterdam warehouse
Kaapectadweg 36A
1047HG Amsterdam
Niederlande



Joubu

Ceramic Coated Bowl