

Tsuki

by Yum Asia



Advanced Fuzzy Logic Mini Rice Cooker

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

SHINSEI
Ceramic Bowl

ADVANCED
Fuzzy Logic 


YUMAMI

Small
FOOTPRINT 

INHOUDSOPGAVE

1.	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN Volg deze instructies zorgvuldig	3
2.	BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	6
2.1	ONTWERP VAN HET APPARAAT	6
2.2	DISPLAY BEDIENINGSPANEEL	7
3.	WERKING VAN HET APPARAAT	7
3.1	VÓÓR GEBRUIK	7
3.2	NAVIGEREN DOOR DE BEDIENINGSELEMENTEN	7
3.3	DE FUNCTIES VAN DE RIJSTKOKER GEBRUIKEN	8
3.4	DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN	9
3.5	DE ANDERE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN	9
3.6	PROGRAMMA'S ANNULEREN	10
3.7	DE UITGESTELDE START (PRESET) FUNCTIE GEBRUIKEN	10
3.8	UITLEG OVER DE YUMAMI-FUNCTIE	11
4.	TIPS VOOR HET KOKEN VAN HEERLIJKE RIJST	12
4.1	PERFECTE RIJST BEREIDEN	12
4.2	ONZE TIPS VOOR HET KOKEN VAN DE PERFECTE RIJST	12
5.	GIDS VOOR KLEIPOTRIJST	13
6.	RECEPTEN	14
7.	ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN DE TSUKI KOKEN	16
8.	REINIGING EN ONDERHOUD	16
9.	VERVANGINGSONDERDELEN	17
10.	PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS	18
11.	SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN	19
12.	CERTIFICERING EN GARANTIE	19

Model YUM-TS04T/ W

Tsuki

Bedankt dat u voor dit model van Yum Asia multifunctionele mini-rijstkoker hebt gekozen, met de naam 'Tsuki'. Bij Yum Asia hebben we dankzij onze ervaring met toonaangevende merken van rijstkokers en technologie de kennis opgedaan die nodig is om deze perfecte rijstkoker te produceren. Dit betekent dat dit product is ontworpen volgens de hoogste normen op het gebied van kwaliteit, functionaliteit en design – en, belangrijker nog, met onze passie voor het bereiden van heerlijke rijst!

Wij garanderen dat u tevreden zult zijn met uw nieuw apparaat, en dit wordt ondersteund door onze uitgebreide garantieservice.

Ga voor meer informatie naar: www.yum-asia.com/uk/warranty (VK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) of raadpleeg de bijgevoegde garantiebewijskaart. Bewaar deze gebruiksaanwijzing samen met uw garantiebewijskaart, aankoopbewijs en, indien mogelijk, de kartonnen doos en verpakking. De meest recente versie van deze handleiding is beschikbaar om te bekijken of te downloaden via www.yum-asia.com

Hebt u vragen over dit product, kookadvies of iets anders? Neem gerust contact met ons op via hello@yum-asia.com – we helpen u graag verder!

OPGELET! Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Deze bevat belangrijke informatie over uw veiligheid en aanbevelingen voor het juiste gebruik en onderhoud van het apparaat.



Controleer de keramische binnenpan zorgvuldig op barsten

De binnenpan is gemaakt van keramisch kleimateriaal. Barsten in het oppervlak kunnen ervoor zorgen dat de Tsuki niet goed werkt of beschadigd raakt. In tegenstelling tot andere binnenpannen van rijstkokers is de binnenpan van de Tsuki gemaakt van natuurlijk materiaal en met de hand vervaardigd. Hierdoor kan de coating van de pan er soms wat ongelijkmatig uitzien.



Was de pan heel voorzichtig

Zorg ervoor dat u de pan nergens tegen stoot tijdens het wassen. Gebruik geen schurende chemicaliën/reinigingsmiddelen of borstels/schuursponsjes op de pan. Was de buitenkant van de kom niet af en dompel hem niet onder in water.



Koken in een natuurlijke keramische binnenpan

Door de warmtevasthoudende eigenschappen van de binnenpan kan er soms een heel dun korstje ontstaan op de bodem van de gekookte rijst. Dit is volkomen normaal en verdwijnt zodra u het mengt met de rest van de rijst.

Nogmaals bedankt en veel kookplezier!




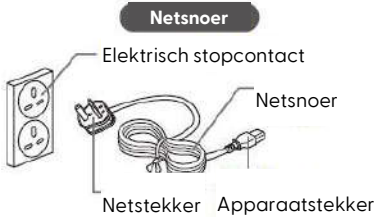






Het Yum Asia Team

1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN Volg deze instructies zorgvuldig



DEZE WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN ZIJN BEDOELD OM SCHADE AAN EIGENDOMMEN OF LETSEL AAN U EN ANDEREN TE VOORKOMEN.

	<p>Wijzig deze rijstkoker niet. Alleen een gekwalificeerde reparateur mag dit apparaat demonteren of repareren.</p>		<p>Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren begrijpen die hiermee gepaard gaan.</p> <p>Schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mag niet uitgevoerd worden door kinderen zonder toezicht.</p> <p>Kinderen mogen niet spelen met het toestel.</p>
	<p>Raak het stoomventiel niet aan. Dit kan brandwonden of verbranding veroorzaken. Wees extra voorzichtig in de buurt van kinderen</p>		<p>Open het deksel niet en verplaats de rijstkoker niet tijdens het kookproces. Dit kan brandwonden veroorzaken – de stoom is zeer heet.</p>
	<p>Steek de stekker niet in of trek deze niet uit met natte handen. Dit kan elektrische schokken of letsel veroorzaken</p>		<p>Deze rijstkoker is bedoeld voor het koken van rijst en andere gerechten zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik het apparaat alleen voor de bedoelde doeleinden. Volg altijd de bedieningsinstructies en kook nooit het volgende: Voedsel verpakt in plastic Gerechten die worden afgedekt met keukenpapier of andere deksels. Dit kan het stoomventiel verstopen.</p>
	<p>Dompel de rijstkoker niet onder in water en besproei het niet met water. Dit kan een kortsluiting of elektrische schokken veroorzaken.</p>		
	<p>Stop geen metalen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Dit kan elektrische schokken of een storing veroorzaken, wat letsel tot gevolg kan hebben.</p>		<p>Een los ingestoken stekker kan brand, elektrische schokken, kortsluiting of rookvorming veroorzaken.</p>

	<p>Steek de stekker volledig en stevig in het stopcontact.</p>		<p>Gebruik alleen een stopcontact met een minimaal vermogen van 15 ampère.</p> <p>Als u het netsnoer wilt vervangen, gebruik dan een snoer met vergelijkbare specificaties (250V, 13A).</p> <p>Maak de contactpunten van de stekker schoon als deze vuil zijn. Vuil op de contactpunten van de stekker kan brand veroorzaken</p>
	<p>Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Elk gebruik voor commerciële doeleinden maakt de garantie ongeldig.</p>		
	<p>Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als de stekker losjes in het stopcontact zit. Dit kan leiden tot elektrische schokken, kortsluiting of brand.</p> <p>Beschadig het netsnoer niet.</p> <div data-bbox="358 726 732 940" style="text-align: center;">  </div> <p>Buig, draai, bundel of wijzig het netsnoer niet. Plaats het snoer niet op of nabij hete oppervlakken of apparaten, onder zware voorwerpen of tussen objecten. Een beschadigd netsnoer kan elektrische schokken of brand veroorzaken.</p>		<p>Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is</p>
	<p>Gebruik alleen de onderdelen die bij deze rijstkoker zijn geleverd.</p>		<p>Laat voldoende ruimte naast muren, meubels en onder planken om de stoom te laten ontsnappen.</p>
	<p>Gebruik deze rijstkoker niet op een plek waar deze in contact kan komen met water of andere warmtebronnen.</p>		<p>Raak geen hete oppervlakken aan tijdens of direct na gebruik. Wees voorzichtig met stoom bij het openen van het deksel en raak de binnenpan niet aan tijdens het roeren van de rijst.</p> <p>Het aanraken van hete oppervlakken zoals het binnendecksel, de binnenpan of de verwarmingsplaat kan brandwonden veroorzaken.</p>
			<p>Plaats of gebruik deze rijstkoker niet op een oneffen oppervlak of een oppervlak dat gevoelig is voor hitte. Dit kan brand veroorzaken.</p> <p>Gebruik deze rijstkoker niet op een uitschuifbare tafel of plank met onvoldoende draagvermogen. Dit kan de tafel of plank beschadigen, waardoor de rijstkoker kan vallen en letsel of brandwonden kan veroorzaken. Elke plank of uitschuifbare tafel moet een draagvermogen hebben van minimaal 18 kg.</p>



BELANGRIJK!

Laat de rijstkoker afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Hete onderdelen zoals het binnendecksel, de binnenpan en de verwarmingsplaat kunnen brandwonden veroorzaken.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact door de stekker zelf vast te houden en niet door aan het snoer te trekken.

Steek het uiteinde van het netsnoer stevig in de rijstkoker. Zo niet, dan kan dit elektrische schokken, brand veroorzaken of ervoor zorgen dat de rijstkoker niet werkt.

Bedek de behuizing van de rijstkoker niet, vooral niet het stoomventiel tijdens het koken.

Beschadig de binnenpan of het binnendecksel niet. Een vervormde binnenpan of deksel kan ongelijke kookprestaties veroorzaken.

Zorg ervoor dat er niets aan het verwarmingselement of aan de buitenkant van de pan vastzit. Dit kan tevens ongelijke kookprestaties veroorzaken.

Bedek de ventilatieopeningen aan de zijkant en onderkant van de rijstkoker niet.

Sproei geen water op de rijstkoker. Dit kan leiden tot defecten, brand of elektrische schokken.

Gebruik de rijstkoker niet in direct zonlicht. Dit kan verkleuring veroorzaken.

Gebruik de rijstkoker niet op een plek waar de stoom in contact kan komen met andere apparaten. De stoom kan verkleuring, defecten of brand veroorzaken aan andere apparaten.

Gebruik de rijstkoker niet op een oppervlak waar de luchtventilatie aan de onderkant geblokkeerd kan worden(zoals papier, tapijt of plastic)

Kook niet wanneer de binnenpan leeg is. Dit kan leiden tot defecten van het apparaat.

Stop onmiddellijk met het gebruik als u EEN van de volgende zaken opmerkt:

De netstekker of het netsnoer wordt zeer heet.

Het netsnoer is beschadigd of de stroom schakelt in/uit wanneer het snoer wordt aangeraakt

De behuizing van de rijstkoker is vervormd of ongewoon heet

Er komt rook uit de rijstkoker of er is een brandgeur

Een onderdeel van de rijstkoker is gebarsten, los of instabiel.

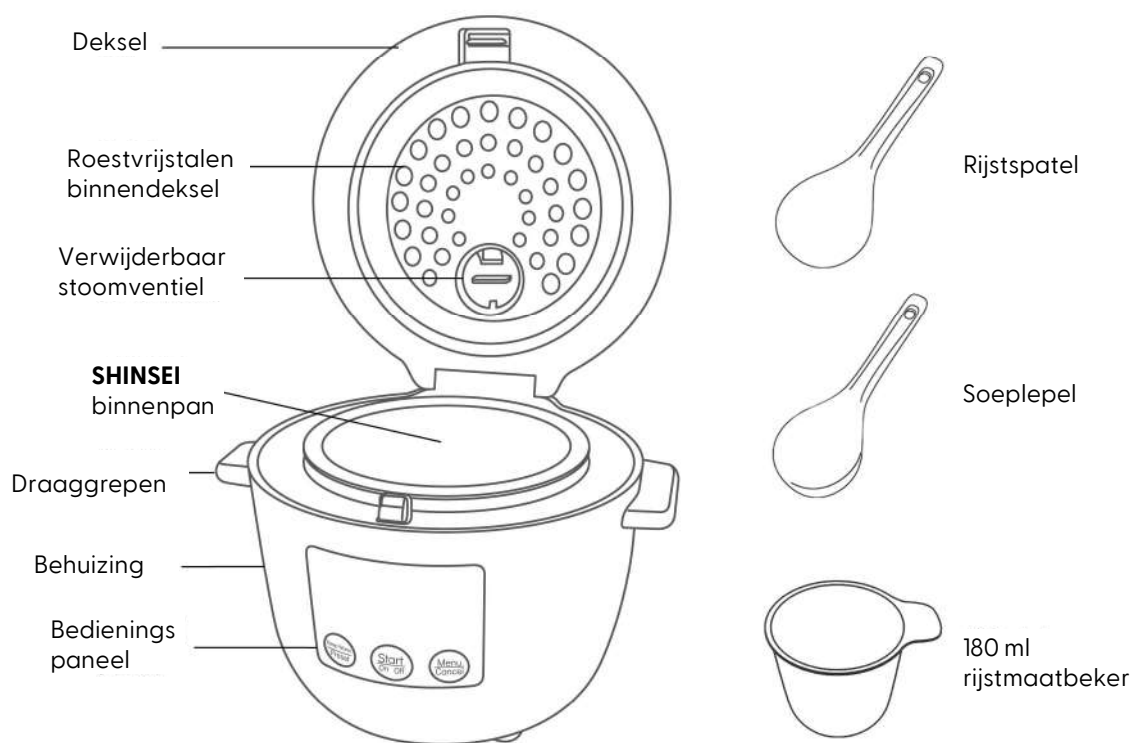
2. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Uw Tsuki mini fuzzy logic rijstkoker is een moderne multifunctionele kookoplossing, ontworpen met de hoogste kwaliteit en gebaseerd op onze jarenlange ervaring in het verkopen van rijstkokers.

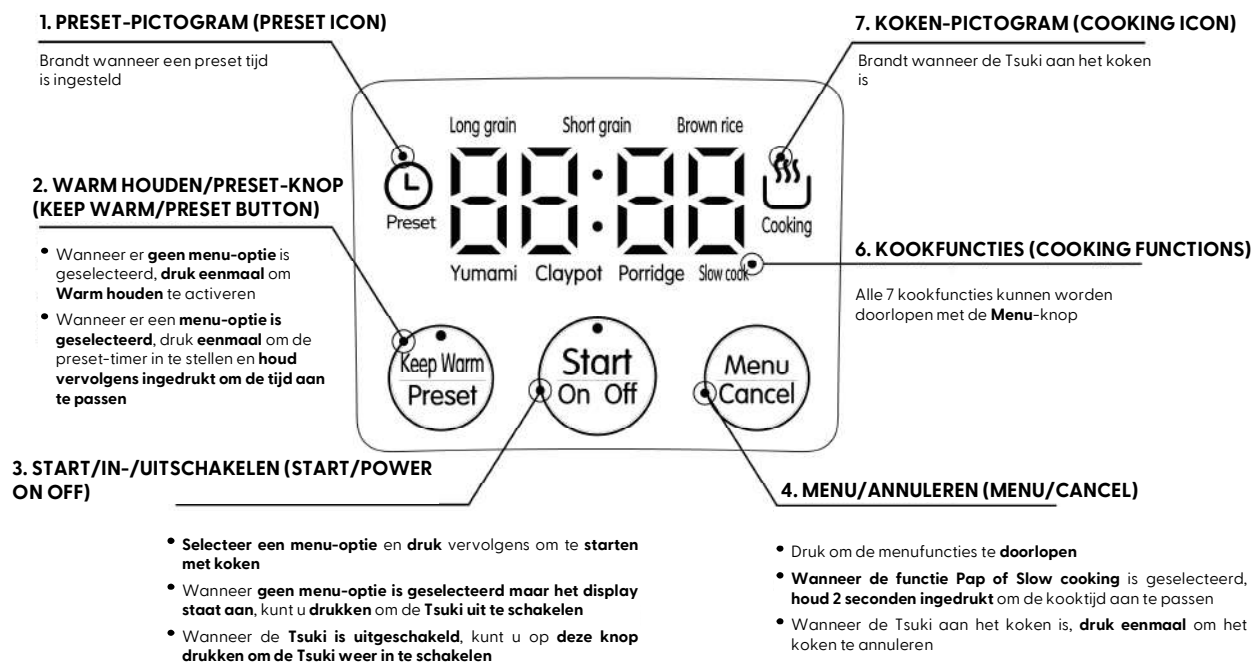
Deze compacte rijstkoker bespaart ruimte in uw keuken en combineert hoogwaardige functies voor speciale rijstbereidingen (witte rijst, kortkorrelige rijst, bruine rijst, Yumami en kleipot) met functies voor pap en slow cooking. Wij hebben deze rijstkoker ontworpen met extra functies die elke kok nuttig zal vinden. Het eenvoudig te bedienen Smart Logic-functiepaneel met slimme knopbediening en aanpasbare timers voor verschillende functies maakt koken eenvoudiger en zorgt voor heerlijke rijst of complete maaltijden.

2.1 ONTWERP VAN HET APPARAAT

Maak kennis met uw Tsuki rijstkoker! Deze wordt geleverd met een rijstspatel, een soeplepel en een maatbeker.



2.2 DISPLAY BEDIENINGSPANEEL



3. WERKING VAN HET APPARAAT

3.1 VÓÓR GEBRUIK

1. Open de verpakking, haal het apparaat voorzichtig eruit en verwijder alle verpakkings- en promotiemateriaal.
2. Haal alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de verpakking.
3. Verwijder eventuele promotionele stickers. Veeg de behuizing van het apparaat af met een vochtige doek.
4. Was de binnenpan en het binnendecksel met een zachte spons in een warm sopje. Veeg grondig droog.
5. Kook ½ maatbeker rijst (voor water, vul de maatbeker tot ½ met water) en gooi het weg.

3.2 NAVIGEREN DOOR DE BEDIENINGSELEMENTEN

Het display van dit apparaat is aanraakgevoelig en eenvoudig te bedienen via het Smart Logic-functiepaneel met slimme knopbediening.

OPMERKING: De knoppen 'Start/ Aan/Uit', 'Warm houden/Preset' en 'Menu/Annuleren' zijn allemaal multifunctioneel. De functie van de knop verandert afhankelijk van wat er is geselecteerd en hoe lang de knop wordt ingedrukt.



Wanneer er geen kookprogramma is geselecteerd, kan **Tsuki worden uitgeschakeld** door op de knop **Start/On/Off** knop te drukken. Druk opnieuw op de knop **Start/On/Off** om de Tsuki in te schakelen.

3.3 DE FUNCTIES VAN DE RIJSTKOKER GEBRUIKEN

OPMERKING– de maximale capaciteit van dit apparaat (niet overschrijden!)
2,5 maatbekers (180ml maatbeker) voor WITTE rijst
1,5 maatbekers (180ml maatbeker) voor BRUINE rijst

De Tsuki is ontworpen om rijst te koken via 7 afzonderlijke fasen om elke keer perfecte rijst te bereiden en zorgvuldig voedingsstoffen te behouden. De fasen zijn: Voorverwarmen, Water opnemen, Verhitten, Koken, Smoren, Water opnemen en ten slotte Warm houden (in deze volgorde). Deze gefaseerde kookmethode en temperatuuraanpassingen worden gestuurd door Tsuki's fuzzy logic-processor en zijn geprogrammeerd om de traditionele 'kamado'-stijl van rijst koken na te bootsen.

OPTIES VOOR HET KOKEN VAN RIJST:

1. De instelling **'Long Grain'** is voor het koken van langkorrelige witte rijst (bijv. basmati, jasmijnrijst of Thaise geurige rijst)
2. De instelling **'Short Grain'** is voor alle soorten kortkorrelige witte rijst, zoals parelrijst, sushirijst of Thaise kleefrijst (zie de tabel op de volgende pagina voor waterniveaurichtlijnen voor kleefrijst).
3. De instelling **'Brown'** is voor het koken van lang- of kortkorrelige bruine rijst
4. De instelling **'Yumami'** is voor alle soorten witte rijst. Deze specifieke kookcyclus met verschillende temperaturen brengt de suikers in de rijst naar boven, waardoor de rijst zoeter en smaakvoller wordt, vandaar de naam 'Yumami'. (zie sectie 3.8, pagina 11). Het best te gebruiken voor 2 tot 2,5 kopjes; bij 1 kopje kan er een lichte korst ontstaan.
5. De instelling **'Kleipot'** is voor het koken van alle soorten witte rijst in traditionele 'kleipotstijl' met vlees, groenten en een lichte korst op de bodem

Geschatte kooktijden voor verschillende soorten rijst

Geselecteerde rijst	'Langkorrelig'	'Kortkorrelig'	'Bruin'	'YUMAMI'	'Kleipot'
Benodigde tijd	29-39 min	28-36 min	49-50 min	60-70 min	75 min

Opmerking: De kooktijden zijn bij benadering en kunnen variëren, afhankelijk van de hoeveelheid rijst die wordt gekookt en hoe de rijst water opneemt

In de binnenpan staan markeringen die de waterniveaus aangeven voor langkorrelige witte rijst, kortkorrelige witte rijst, bruine rijst en (rijst)pap.

KLEEFRIJST OF GLUTENRIJKE RIJST KOKEN

Kleefrijst of glutenrijke rijst is anders dan normale kortkorrelige rijst; het heeft meer water nodig. Als u kleefrijst of glutenrijke rijst kookt, moet u de onderstaande wateraanbevelingen volgen en de instelling voor kortkorrelige rijst gebruiken. Afhankelijk van het type kleefrijst/glutenrijke rijst, is extra water mogelijk niet nodig. In dat geval gebruikt u de waterniveaus voor kortkorrelige rijst.

Waterniveaus voor 'THAISE KLEEFRIJST/GLUTENRIJKE RIJST'

Kopjes rijst	1	2
Waterniveau (markeringen voor kortkorrelige rijst)	1,5	2,5



Wanneer een kookcyclus wordt geselecteerd, verschijnt er een geschatte kooktijd op het display. Wanneer u op 'Start' drukt, verschijnt er een bewegend lijnenpatroon op het display om aan te geven dat de Tsuki aan het koken is. Vervolgens **klinkt er een piep** en verschijnt er in de **laatste 10 minuten** een **aftelling** op het display.

3.3.1 RIJST KOKEN IN DE TSUKI

1. **Meet** de rijst af met de meegeleverde maatbeker. Zorg ervoor dat de rijst gelijk ligt met de rand van de beker – dit is een volle beker (180 ml).
2. **Spoel de rijst schoon** (indien nodig) zoals beschreven in '4.1 PERFECTE RIJST BEREIDEN'. Plaats de binnenpan in het apparaat, **doe de rijst in de binnenpan** en **vul met water tot de waterlijn** die overeenkomt met de hoeveelheid/type rijst die u kookt.
3. Sluit het deksel en **selecteer** de gewenste rijstinstelling.
4. Druk op '**Start**' om de kookcyclus te beginnen. Er verschijnt een bewegend lijnenpatroon op het display om aan te geven dat de Tsuki aan het koken is. Vervolgens **klinkt er een piep** en verschijnt er in de **laatste 10 minuten** een **aftelling** op het display.



Raadpleeg tevens de 'Snelstartgids' op de achterkant van het garantiebewijskaart voor een stapsgewijze handleiding over het koken van rijst en 'Tips voor het koken van heerlijke rijst' op pagina 12 voor meer gedetailleerde kookinformatie en advies.



Als u een $\frac{1}{2}$ **kopje rijst** wilt koken, is er geen markering op de binnenpan voor deze hoeveelheid. Gebruik de maatbeker om het water toe te voegen – $\frac{1}{2}$ maatbeker water voor witte rijst, $\frac{3}{4}$ maatbeker water voor bruine rijst.

3.4 DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN

Wanneer een kookcyclus is voltooid, hoort u een reeks pieptonen en schakelt de Tsuki automatisch over naar 'Warm houden'. U kunt 'Warm houden' activeren wanneer de Tsuki in stand-by staat (d.w.z. wanneer er geen menufuncties zijn geselecteerd en 4 horizontale lijnen op het display worden weergegeven) door op de knop 'Warm houden' te drukken. De knop zal vervolgens oplichten en een oplopende klok verschijnt op het display als referentie.

De 'Warm houden'-functie kan maximaal 24 uur worden gebruikt, maar na 15 uur kan de rijst droog worden (omdat de rijst op een veilige temperatuur moet worden gehouden om te eten). U kunt dit verlengen door af en toe een beetje water aan de rijst toe te voegen en goed door te roeren.

Om 'Warm houden' te annuleren, drukt u op de 'Annuleren' knop. De Tsuki schakelt vervolgens terug naar de stand-by modus. Als u de Tsuki uitschakelt terwijl deze in de Warm houden-modus staat, wordt bij het opnieuw aansluiten op het stroomnet de 'Houd Warm'-modus weer geactiveerd. U moet deze annuleren voordat u een andere instelling kunt gebruiken.

3.5 DE ANDERE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN

3.5.1 PAP

Deze instelling kan worden gebruikt voor Aziatische rijstpap of havermoutpap. Voor recepten, zie pagina 15. De standaard kooktijd voor de instelling 'Pap' is 1 uur. Deze tijd kan worden aangepast tot 1,5 uur. Wanneer de instelling 'Pap' is geselecteerd met de knop 'Menu/Annuleren', houdt u deze knop ingedrukt om de kooktijd aan te passen. U kunt de tijd in stappen van 5 minuten aanpassen door telkens kort op de knop te drukken of de knop lang ingedrukt houden om de stappen van 5 minuten sneller te doorlopen.

Wanneer de kookcyclus is voltooid, produceert de Tsuki een reeks pieptonen en schakelt die automatisch over naar 'Warm houden'.

3.5.2 KLEIPOT

Dankzij de unieke eigenschappen van Tsuki's handgemaakte (klei) natuurlijke keramische kom kan er traditionele 'kleipotrijst' in de Tsuki worden gekookt. Dit is een traditioneel gerecht met vele varianten, van de Dominicaanse Republiek tot Spanje en Korea. Meestal wordt het gekookt met bouillon in plaats van water, samen met paddenstoelen, Chinese worst of ander vlees, en groene bladgroenten. De instelling 'Kleipot' zorgt voor een eenpansgerecht met een heerlijke, felbegeerde krokante bodem.

Zie sectie 5, pagina 13 voor een handleiding voor kleipotrijst

3.5.3 SLOW COOKING

Voor het bereiden van stoofschotels en andere gerechten zoals curry's, dhal of andere peulvruchten/granen, selecteert u de instelling 'Slow cooking'. De standaard kooktijd voor de instelling 'Slow cooking' is 2 uur en kan worden aangepast tot 6 uur. Wanneer de instelling 'Slow cooking' is geselecteerd met de knop 'Menu/Annuleren', houdt u deze knop ingedrukt om de kooktijd aan te passen. U kunt de tijd in stappen van 30 minuten aanpassen door telkens kort op de knop te drukken of de knop lang ingedrukt houden om de stappen van 30 minuten sneller te doorlopen.

Wanneer de 'Slow cooking'-cyclus start, verwarmt de Tsuki de inhoud van de binnenpan tot een hoge temperatuur (97°C), waarna die overschakelt naar een lagere temperatuur (87°C) voor slow cooking. Dit komt overeen met de 'automatische' instelling van een conventionele slowcooker.

Wanneer de kookcyclus is voltooid, produceert de Tsuki een reeks pieptonen en schakelt die automatisch over naar 'Warm houden'.



De Tsuki is een zeer efficiënte en afgesloten rijstkoker. De instelling 'Slow cooking' kookt sneller omdat er geen warmte verloren gaat. Een normaal slowcooker-recept met een kooktijd van 7-8 uur zal in de Tsuki 3-4 uur duren. Dit zorgt voor een efficiëntere slow cooking-ervaring.

3.6 PROGRAMMA'S ANNULEREN

Om een programma dat u hebt geselecteerd te annuleren, de 'Warm Houden'-stand te annuleren of een programma halverwege de kookcyclus te stoppen, hoeft u alleen op de knop 'Annuleren' te drukken. De Tsuki schakelt vervolgens terug naar de stand-bymodus.

3.7 DE UITGESTELDE START (PRESET) FUNCTIE GEBRUIKEN

De 'Preset'-functie is een handige timer/uitgestelde startfunctie. Hiermee kunt u het apparaat zo instellen dat uw rijst of maaltijd op een specifiek tijdstip klaar is. De 'Preset'-functie is beschikbaar voor alle menu-instellingen.

De timer instellen:

1. Druk op de 'Menu/Annuleren' knop om een kookprogramma te selecteren (voor niet-rijst kookprogramma's kunt u op dit moment de kooktijd instellen).
2. Druk vervolgens op de 'Preset' knop. Deze licht op en 'Preset' verschijnt op het display. Houd de knop 'Preset' ingedrukt om de tijdsduur van de preset/timer in te stellen, zodat de rijst of het gerecht op het gewenste tijdstip klaar is. U kunt de tijd in stappen van 15 minuten aanpassen door telkens kort op de knop te drukken of de knop lang ingedrukt houden om de stappen van 15 minuten sneller te doorlopen.
3. Druk op de 'Start' knop. De rijstkoker geeft de uren/minuten weer die u hebt ingesteld. Vervolgens begint het aftellen en de kookcyclus zal eindigen op het door u gekozen tijdstip.

Als de preset/timer onder het minimum in de onderstaande tabel wordt ingesteld, start de kookcyclus direct. Dit komt doordat de standaard kooktijd voor elke kookcyclus in aanmerking moet worden genomen, samen met de extra beoordelingstijd die nodig is voor de fuzzy logic om te bepalen wat er wordt gekookt.

Aanbevolen tijden voor de 'Preset'-functie

Functie	Rijst	Pap	Yumami	Kleipot	Slow cooking
Preset tijden	1,5 uur tot 24 uur	2,5 uur tot 24 uur	2,5 uur tot 24 uur	2,5 uur tot 24 uur	3 uur tot 24 uur

Opmerking – zorg ervoor dat bederfelijke ingrediënten niet gedurende lange tijd in de rijstkoker worden achtergelaten wanneer u de 'Preset'-functie gebruikt, omdat ze kunnen bederven.



De starttijd van de Preset/timer is niet exact. De Tsuki schakelt iets eerder in omdat het apparaat moet beoordelen wat er precies in de binnenpan (rijst/havermout/water) zit en de hoeveelheid om de kooktijd nauwkeurig te kunnen berekenen. Het apparaat schakelt iets eerder in om de inhoud te kunnen 'beoordelen'.

3.8 UITLEG OVER DE YUMAMI-FUNCTIE

De Yumami of 'extra smaakvolle' rijstfunctie op de Tsuki verbetert de smaak van elke soort witte rijst door een speciaal ontworpen kookcyclus te gebruiken. Dit gebeurt door een reeks van weken en stomen om de suikers in de rijst vrij te maken. Deze suikers worden vervolgens opnieuw in de rijst opgenomen in een andere chemische structuur en kunnen zich aan het oppervlak van de rijst hechten. Deze verandering in suikerchemie kan de Umami-receptoren van de tong activeren. Het resultaat is smaakvollere rijst met een verbeterde textuur en smaak.

Meestal wordt de rijst luchtiger, zachter en zoeter (afhankelijk van het type witte rijstkorrel dat wordt gebruikt). De totale kooktijd, inclusief het speciale weken en stomen, voor de Yumami-functie op de Tsuki bedraagt tussen 1 uur en 1 uur en 10 minuten.

OPMERKING – vanwege de unieke eigenschappen van Tsuki's natuurlijke, handgemaakte keramische binnenpan, kan het koken van slechts 1 kopje rijst resulteren in een lichte korstvorming. De Yumami-functie werkt daarom beter met 2 of 2,5 kopjes rijst.



4. TIPS VOOR HET KOKEN VAN HEERLIJKE RIJST

4.1 PERFECTE RIJST BEREIDEN

Meet de rijst nauwkeurig af! Gebruik alleen de meegeleverde maatbeker van 180 ml, omdat andere bekens mogelijk een andere maat hebben. Zorg ervoor dat u de rijst aan de bovenkant van de beker afstrijkt.

Spoel de rijst! Was de rijst niet in de binnenpan, omdat rijst soms kleine steentjes kan bevatten die krassen veroorzaken op de keramische coating. Gebruik een aparte kom of zeef. Plaats de rijst in een zeef of kom en giet vers, koud water erover. Roer de rijst voorzichtig met de hand en giet het water af. Herhaal dit 2-3 keer totdat het spoelwater helder wordt.



Wees nauwkeurig met het water! De hoeveelheid water in de binnenpan vóór het koken heeft grote invloed op de textuur van de gekookte rijst. Hoe meer water u gebruikt, hoe zachter de rijst zal zijn als deze gekookt is. Wij raden aan om na het wassen van de rijst deze in de binnenpan te gieten en vervolgens water toe te voegen tot de bijbehorende lijn op de binnenpan. Vul tot de onderkant van de lijn voor perfecte rijst. Als u zachtere rijst wilt, vul tot de bovenkant van de lijn; als u hardere rijst wilt, vul tot 2-3 mm onder de lijn.

Roer en maak los! Zodra het apparaat is overgeschakeld naar de 'Warm houden'-modus, roer en maak de rijst meteen los met de meegeleverde spatel. Dit helpt overtollig vocht vrij te maken en zorgt

voor luchtige, perfecte rijst.

4.2 ONZE TIPS VOOR HET KOKEN VAN DE PERFECTE RIJST



Kies rijstzakken met zo min mogelijk gebroken korrels, omdat gebroken korrels de rijst erg zompig en plakkerig maken.



Onthoud dat elke partij rijst anders is. Zelfs de rijst die u regelmatig koopt, kan soms van mindere kwaliteit zijn. Elke partij rijst absorbeert water op een andere manier, afhankelijk van hoe goed het verwerkt is. De leeftijd van de rijst kan ook van invloed zijn op het eindresultaat. Nieuwe rijst heeft minder water nodig dan oudere rijst, maar het is natuurlijk niet altijd mogelijk te weten of de rijst die u hebt gekocht van een nieuwe of oudere oogst is.



Als de rijst die u kookt te plakkerig is, probeer dan een partij zonder te spoelen. Sommige rijstsoorten hoeven niet gespoeld te worden omdat ze anders zijn verwerkt. In tegenstelling tot pasta is rijst niet consistent, omdat het een natuurlijk product is. De eerste partij die u kookt van een nieuw aangeschafte zak rijst kan variëren. Hoewel de rijstkoker dit tot op zekere hoogte compenseert, kunt u de hoeveelheid water aanpassen om de rijst naar wens te krijgen.



Als de rijst die u kookt te zacht is, verminder de volgende keer de hoeveelheid water die u toevoegt met 3-4 mm. Zachte rijst betekent dat er tijdens het koken te veel water in de binnenpan zat. Als de rijst die u kookt te hard is, voeg de volgende keer 3-4 mm meer water toe. Harde rijst betekent dat er te weinig water in de binnenpan zat tijdens het koken.



Gebruik geen snelkookrijst, gedeeltelijk gekookte rijst of voorgekookte rijst. Controleer de verpakking van de rijst zorgvuldig om er zeker van te zijn dat de rijst die u koopt geschikt is. Dit type rijst is niet geschikt voor gebruik in een afgesloten fuzzy logic rijstkoker.

5. GIDS VOOR KLEIPOTRIJST

Dankzij de unieke eigenschappen van Tsuki's handgemaakte (klei) natuurlijke keramische kom kan er traditionele 'kleipotrijst' in de Tsuki worden gekookt. Dit is een traditioneel gerecht met vele varianten, van de Dominicaanse Republiek tot Spanje en Korea.

Met deze kookfunctie op de Tsuki is het bereiden van kleipotrijst heel eenvoudig. Hier is een recept om te beginnen met een heerlijke eenpansmaaltijd in Hong Kong-stijl.

KLEIPOTRIJST IN HONG KONG-STIJL

Ingrediënten (2 porties)

2 kopjes langkorrelige rijst
8 cm stuk gezouten buikspek (of char siu varkensvlees), in reepjes gesneden
1-2 stuks zoete Chinese worst
10 gedroogde shiitake-paddenstoelen (week ze minimaal 30 minuten in heet water)
1 baby paksoi, doormidden gesneden

Ingrediënten voor de saus - meng samen

1 eetlepel gewone sojasaus
1 eetlepel gekruide sojasaus (蒸鱼豉油, zhēng yú chǐ yóu of vervang met kecap manis)
½ eetlepel donkere sojasaus
1 eetlepel vissaus
1/8 theelepel suiker
1/8 theelepel witte peper
1 lente-ui (in kleine stukjes gehakt)

Bereidingswijze

1. Bereid het gesneden gezouten buikspek, snijd de Chinese worst in dikke plakken en laat de shiitake-paddenstoelen uitlekken in een zeef (bewaar het weekvocht).
2. Verwijder de stelen van de paddenstoelen (deze kunnen worden gebruikt om extra smaak toe te voegen aan een bouillon of soep) en snijd de paddenstoelen in dikke stukken.
3. Was de rijst en doe deze in de binnenpan. Voeg het weekvocht van de paddenstoelen toe en vul aan met water tot de 2-markering op de langkorrelige schaal.
4. Druk op de knop 'Menu' totdat de instelling 'Kleipot' wordt bereikt. 1:15 verschijnt op het display, druk op 'Start'.
5. Wanneer de Tsuki piept (0:45 verschijnt op het display), voeg het buikspek, de Chinese worst en de shiitake-paddenstoelen toe.
6. Wanneer de kookcyclus is voltooid, voeg de paksoi bovenop toe en sluit het deksel. Laat 10 minuten staan in de warmhoudstand.
7. Voeg de saus toe bovenop de rijst en meng die door de rijst, samen met het buikspek, de worst en de paksoi. Breek de korst op en meng deze door de rijst.

6. RECEPTEN

Hier zijn enkele recepten om aan de slag te gaan met uw nieuwe rijstkoker.

Voor nog meer recepten zoals gekruide rijst (Mexicaanse rijst en kokosrijst), risotto, stoofschotels, soepen en meer, bezoek onze foodie blog op www.greedypanada.co.uk

RIJSTPAP (CONGEE)

Ingrediënten (4- 5 porties)

1 kopje rijst
75 g kippendij, gehakt en voorgekookt
Snufje zout
Gember en lente-ui (sjalot), in reepjes gesneden – naar smaak

Bereidingswijze

1. Was de rijst en doe deze in de binnenpan. Voeg water toe (volg het waterniveau op de binnenpan) en leg de kip erbovenop
2. Druk op de knop 'Menu', en selecteer 'Pap' en houd de knop 'Start' ingedrukt
3. Wanneer de rijstkoker overschakelt naar 'Warm houden', voeg naar wens zout toe en garneer met gember en lente-ui

HAVERMOUTPAP

Ingrediënten (voor 1 portie – overschrijd de hoeveelheden niet)

½ kopje steel-cut havermout of hoogwaardige grove havervlokken (schud deze 3-4 keer stevig in een zeef om eventueel bezinsel te verwijderen)

1,5 kopje water (afgemeten met de meegeleverde maatbeker)

1 kopje melk (of 1 kopje kokosmelk of andere plantaardige melk – wat u verkiest)

3-4 lepels (of meer indien gewenst) honing of bruine suiker

* U kunt experimenteren met de hoeveelheden havermout en water, afhankelijk van of u een dikke of dunne pap wilt!

Bereidingswijze

1. Doe de havermout en het water in de binnenpan.
2. Plaats de binnenpan in de rijstkoker, sluit het apparaat op de voeding aan, selecteer de instelling 'Pap' en stel de kooktijd naar wens in (langere kooktijd = dikkere pap; kortere kooktijd = dunnere pap). Druk op de knop 'Start'.
3. Wanneer de rijstkoker overschakelt naar Warm houden, open het deksel, roer en voeg de overige ingrediënten toe. Gebruik de Timerfunctie en laat de havermout een nacht weken om de textuur zachter te maken.
4. Voeg gedroogd of vers fruit toe in plaats van suiker – heerlijk en gezond op een koude winterdag!!



Gebruik geen melk om de havermout te koken, dit kan overkoken veroorzaken, omdat melk anders reageert bij verhitting. **Gebruik alleen water om de havermout te koken.**

SUSHI ROLLS

Ingrediënten (4- 5 porties)

2,5 kopjes rijst

Voor de sushikruiding (azijnmengsel) – 4 el rijstazijn, 1 el suiker, 1,5 tl zout

Topping naar keuze (sashimi, garnalen, pickles, natto, zalmkuit, paling)

Zeewier, wasabi, sojasaus en ingelegde rode gember als garnering

Bereidingswijze

1. Was de rijst en plaats deze in de binnenpan, voeg water toe (volg het waterniveau op de binnenpan en gebruik de instelling 'Kortkorrelig')
2. Wanneer de rijstkoker overschakelt naar 'Warm houden', plaats de rijst in een houten bak (schoongeveegd met een schone, natte doek) en giet het azijnmengsel over de rijst. Meng terwijl u de rijst koelt met een waaier
3. Handgerolde sushi is eenvoudig en snel: wikkel gewoon uw favoriete ingrediënt in nori (zeewier)

RIJSTPUDDING

Ingrediënten (het aantal kopjes is gebaseerd op de maatbeker, 4-6 porties)

2 kopjes arboriorijst, andere kortkorrelige rijst of kleefrijst/glutenrijke rijst

½ kopje geëvaporeerde melk

½ kopje kokosmelk

1 kopje gezoete gecondenseerde melk

1 kaneelstokje of een snufje gemalen kaneel

1 grote citroenschil

½ theelepel nootmuskaat (of minder, naar wens)

Een snufje gemalen kaneel (voor garnering)

Bereidingswijze

1. Meet de kortkorrelige rijst af met de meegeleverde maatbeker.
2. Spoel de rijst in koud water, plaats de rijst en het water (tot het juiste niveau in de binnenpan) in de rijstkoker en kies de instelling 'Kortkorrelig'.
3. Meng ondertussen de geëvaporeerde melk, de kokosmelk, de gecondenseerde melk, het kaneelstokje (of gemalen kaneel), de citroenschil (groot dun stuk, niet geraspt) en de nootmuskaat in een kom.
4. Wanneer de rijst gaar is en de rijstkoker overschakelt naar Warm houden, voeg het melkmengsel toe aan de rijst en sluit het deksel. Controleer na ongeveer 30 minuten of de pudding de gewenste consistentie heeft.
5. Verwijder het kaneelstokje (indien gebruikt) en de citroenschil.
6. Schep de pudding in individuele schaalpjes en garneer met gemalen kaneel en eventueel slagroom.



** Veganistische aanpassing - deze pudding kan ook zonder geëvaporeerde melk en gecondenseerde melk worden gemaakt als een plantaardig alternatief.

Gebruik een heel blik kokosmelk en voeg wat plantaardige melk toe om het losser te maken na stap 5, indien nodig.

7. ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN DE TSUKI KOKEN

Het is mogelijk om andere granen en peulvruchten in de Tsuki te koken. Hier is een beknopte gids voor de kooktijden en instellingen

QUINOA

Als de quinoa niet voorgewassen is, spoel deze goed af in een zeef met koud water. Gebruik een 1:1 verhouding quinoa en water (verhoog de verhouding naar 1:1,25 als u zwarte quinoa gebruikt) en gebruik de instelling voor lange of korte korrel. Maak na het koken los met een vork en laat het 5-10 minuten staan in de Warm houden-modus.

COUSCOUS en GIGANTISCHE COUSCOUS

Volg de waterniveaus zoals aangegeven op de verpakking en gebruik de instelling voor lange of korte korrel, omdat couscous niet veel kooktijd nodig heeft.

GIERST

Voor elke portie, meet $\frac{1}{4}$ kopje gierst af in de binnenpan en voeg 1 kopje water per portie toe (bijvoorbeeld: voor $\frac{1}{4}$ kopje gierst, voeg 3 kopjes water toe; voor $\frac{1}{2}$ kopje gierst, voeg 2 kopjes water toe).

Voeg een kleine snuf zout toe aan het water en sluit het deksel. Selecteer de instelling 'Pap'. U kunt direct koken en de tijd aanpassen afhankelijk van uw voorkeur (langere kooktijd geeft een dikkere consistentie; kortere kooktijd geeft een dunner resultaat), of gebruik de Preset timer voor het gewenste eetmoment, bijvoorbeeld 's ochtends. Voeg na het koken smaakmakers naar keuze toe

LINZEN EN BONEN

De instelling 'Slow cooking' is ideaal voor het koken van linzen of bonen – spoel ze vooraf en volg de waterniveaus zoals aangegeven op de verpakking. De instelling 'Pap' werkt ook goed voor het koken van linzen en bonen, vooral als u op een lagere temperatuur wilt koken.

PARELGORT

De instelling 'Slow cooking' is ideaal voor het koken van parelgort – spoel die voor het koken en volg de waterniveaus zoals aangegeven op de verpakking. Als u parelgort in een soep gebruikt, zal het binnen één uur gaar zijn, maar het zal niet te gaar worden als het langer blijft staan.

8. REINIGING EN ONDERHOUD

Verwijder alle achtergebleven etensresten en reinig het apparaat onmiddellijk na gebruik.

Gebruik geen metalen borstels, schuurponsjes of agressieve chemicaliën/oplosmiddelen om de vuile delen van het apparaat te reinigen.

Dompel het apparaat niet in water. Reinig de buitenkant met een vochtige spons of een zachte doek.

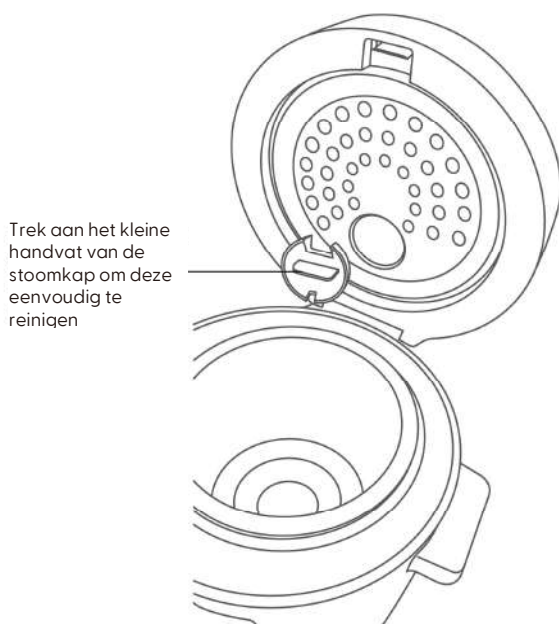
Was de rijst niet in de binnenkom, want dit kan krassen en schade aan de coating op de binnenkom veroorzaken. Schade veroorzaakt door het wassen van rijst in de kom valt niet onder onze garantie

Was de buitenkant van de kom niet af en dompel hem niet onder in water.

BELANGRIJK - Stop de binnenpan of het binnendeksel nooit in een vaatwasser. De chemicaliën en wascycli van een vaatwasser zijn te agressief.

Schade veroorzaakt door een vaatwasser valt niet onder de garantie.

HET BINNENDEKSEL ONDERHOUDEN



Het binnendeksel van dit apparaat is niet verwijderbaar.

Er bevindt zich een kleine stoomventielkap in het midden aan de onderkant van het deksel. Trek voorzichtig in een rechte lijn aan het kleine handvat; trek niet omhoog of omlaag om breuk te voorkomen.

Was het stoomventiel, droog het en plaats het terug.

Veeg na elk gebruik het binnendeksel schoon met een vochtige doek en droog het af. Zorg ervoor dat de rubberen afdichting goed droog is, omdat zich hier water kan ophopen.

BELANGRIJK, DE BINNENPAN ONDERHOUDEN

Gebruik uitsluitend de meegeleverde plastic accessoires, of houten of siliconen accessoires. Gebruik nooit metalen voorwerpen om te roeren, deze kunnen de keramische coating van de binnenpan beschadigen.

Het schoonmaken van de binnenpan is eenvoudig, maar als er iets aan de binnenpan blijft kleven, laat deze dan weken met een beetje afwasmiddel voordat u de binnenpan schoonmaakt.

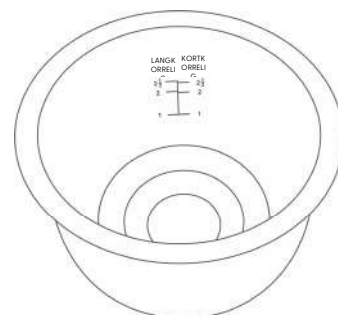
Giet nooit azijn in de binnenpan, dit zal de keramische coating beschadigen.

De buitenkant (onderkant) van de binnenpan kan verkleuren en slijten door de warmte die door het verwarmingselement wordt afgegeven. Dit is normaal.

De keramische coating van de binnenpan kan na verloop van tijd van kleur veranderen. Dit is volkomen normaal en geen reden tot bezorgdheid.

In tegenstelling tot andere binnenpannen van rijstkokers is de binnenpan van de Tsuki gemaakt van natuurlijk materiaal en met de hand vervaardigd. Hierdoor kan de coating van de pan er soms wat ongelijkmatig uitzien.

Dompel de binnenpan nooit volledig onder in water, dit kan de warmtegeleiding beïnvloeden



9. VERVANGINGSONDERDELEN

Als u reserveonderdelen nodig hebt, neem dan contact met ons op via onze website www.yum-asia.com of e-mail ons op hello@yum-asia.com. Beschikbare reserveonderdelen (Maatbekers zijn te koop via onze website):

Onderdeelnaam	Onderdeelnummer
Keramisch gecoate binnenpan	IB-TS04
Stoomkap	SC-TS04

10. PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

PROBLEEM		MOGELIJKE OORZAAK
RIJST KOKEN	Rijst is te hard of te zacht	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak oppervlak staat. Als het op een oneffen oppervlak staat, wordt het waterniveau inconsistent en beïnvloedt dit het koken van de rijst. • De textuur van rijst varieert afhankelijk van hoe deze is verwerkt • Het gebruik van de 'Preset'-functie kan resulteren in een zachtere textuur als de rijst langere tijd in het water heeft geweekt. • Controleer of de binnenpan niet gebarsten is • Hebt u de rijst na het koken losgemaakt? Zo niet, doe dit om overtollig water te laten verdampen
	Rijst is aangebrand/verbrand	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat er niets aan de binnenkant van de rijstkoker of de onderkant van de binnenpan kleeft • Misschien is de rijst niet voldoende gewassen, waardoor er te veel zetmeel op de rijst achterblijft • Controleer of de binnenpan niet gebarsten is
	Overkoken tijdens het koken	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de geselecteerde 'Menu'-instelling en het waterniveau dat u hebt toegevoegd • Zorg ervoor dat de stoomventielkap correct op het apparaat is geplaatst
	Kan niet starten met koken of knoppen reageren niet	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het netsnoer volledig in het apparaat is gestoken
	Een geluid is hoorbaar tijdens het koken of warm houden	<ul style="list-style-type: none"> • Een klikgeluid is gewoon de microprocessor (MICOM) die de kooktemperatuur van het apparaat aanpast. Dit is normaal en geen reden tot bezorgdheid.
	Stoom komt uit tussen het buitendeksel en de behuizing	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het buitendeksel correct past en niet vervormd is. Is de rubberen afdichting van het buitendeksel vuil? Zo ja, maak deze schoon
WARM HOUDEN	Rijst heeft een geur, is geel of er is overtollig vocht	<ul style="list-style-type: none"> • Houd geen zeer kleine hoeveelheden rijst in de 'Warm houden'-modus. Wordt de 'Warm houden'-modus langer dan 12 uur gebruikt? • Het type rijst en water kunnen ervoor zorgen dat de rijst geel wordt. Is de spatel in de binnenpan achtergelaten terwijl de 'WARM HOUDEN'-modus actief was? • Hebt u de rijst direct na het koken losgemaakt? Zo niet, maak die los • Het kan een overgebleven geur zijn van een eerdere kookcyclus (vooral bij slow cooking-gerechten)
KOKEN MET TIMER	Apparaat begint onmiddellijk met koken	<ul style="list-style-type: none"> • De minimale standaardtijd is 1,5 uur; bij minder dan deze tijd begint de kookcyclus onmiddellijk
	Het voedsel is niet gaar op de ingestelde tijd	<ul style="list-style-type: none"> • Het koken kan niet op tijd worden voltooid als de temperatuur in de kamer of het waterniveau te laag is • Was er een stroomuitval? Dit kan ervoor zorgen dat het apparaat wordt gereset
ALGEMENE FOUT OP HET DISPLAY	Fout 'E' wordt op het display weergegeven, het apparaat piept en de menu-opties reageren niet	<ul style="list-style-type: none"> • Is de binnenpan in het apparaat geplaatst? Als u probeert het apparaat te gebruiken zonder de binnenpan, treedt deze beveiliging in werking om gebruik zonder binnenpan te voorkomen • Is de rijstkoker overgekookt? • Sensoren in het apparaat kunnen defect zijn geraakt. Neem contact op met Yum Asia voor verdere ondersteuning

11. SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN

Modelnaam en -nummer	Tsuki, YUM-TS04T/W
Capaciteit	0,45 liter (1 tot 2,5 kopjes) rijstkoker of 1,16 liter slowcooker
Spanning	AC 220-240 V, 50-60 Hz
Elektrisch verbruik	500 W
Gemiddeld stroomverbruik in 'Warm houden'-modus	21 W
Kookstelsel	Directe verwarming
Land van productie	China
Snoerlengte	1 m
Buitenafmetingen (bij benadering)	23 cm (lengte) x 26 cm (breedte) x 20 cm (hoogte)
Gewicht (bij benadering)	2,7 kg

	FUNCTIE	CAPACITEIT	GESCHATTE KOOKTIJDEN
KOOKCAPACITEIT (kopjes of liter)	Witte langkorrelige rijst	1-2,5 kopjes/0,45 L	29- 39 minuten
	Witte kortkorrelige rijst	2,5 kopjes/0,45 L	28- 36 minuten
	Yumami (witte) rijst	1-2,5 kopjes/0,45 L	60- 70 minuten
	Bruine rijst	1-2,5 kopjes/0,45 L	49- 50 minuten
	Pap (havermout of rijst)	½ kopje/0,09 L	1 uur, aanpasbaar tot maximaal 1,5 uur
	Kleipot	1- 2,5 kopje/0,45 L	1,5 uur
	Slow cooking	1,5 liter	2 uur, aanpasbaar tot maximaal 6 uur

12. CERTIFICERING EN GARANTIE

Bij dit apparaat wordt onze uitgebreide garantie meegeleverd (zie de meegeleverde garantiebewijskaart). Voor meer details over onze garantie gaat u naar: www.yum-asia.com/uk/warranty (VK) en www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

Deze Yum Asia rijstkoker en multifunctionele kookapparaat is ALLEEN ontworpen voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK. Gebruik in een commerciële omgeving maakt de garantie ongeldig.

Als u een probleem ondervindt met uw apparaat, raadpleeg eerst de sectie 'Probleemoplossing' op pagina 18 van de handleiding om te controleren of uw probleem daar wordt vermeld. Als het probleem aanhoudt, stuurt u een e-mail naar hello@yum-asia.com met uw bestelgegevens, een beschrijving en foto's van het probleem.



Uw apparaat is ontworpen en vervaardigd met materialen en componenten van de hoogste kwaliteit, die gerecycled en hergebruikt kunnen worden.

Dit symbool betekent dat elektrische en elektronische apparatuur, aan het einde van hun levensduur, apart van het huishoudelijk afval moeten worden weggegooid. Lever dit apparaat in bij uw lokale afval- of recyclingcentrum.



Dit apparaat voldoet aan de Richtlijn Beperking van Gevaarlijke Stoffen (RoHS).

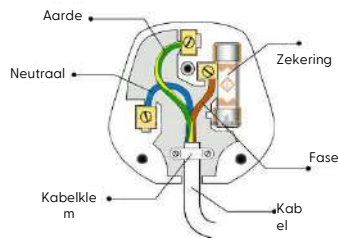


Dit apparaat is gecertificeerd voor naleving, distributie en gebruik binnen de EER



Dit apparaat is gecertificeerd voor naleving, distributie en gebruik binnen de UK

BELANGRIJK! - De draden in dit netsnoer hebben de volgende kleuren:



Groen en geel = Aarde Bruin of Rood = Fase Blauw of Zwart = Neutraal
Verbind de aarddraad (groen en geel) met de terminal in de stekker gemarkeerd met de letter E, het aardsymbool of met een groene en gele kleur. Verbind de neutrale draad met de terminal gemarkeerd met de letter N of met een zwarte kleur. Verbind de fasedraad met de terminal gemarkeerd met de letter L of met een rode kleur. Dit apparaat moet worden beschermd door een 13A-zekering als een 13A (BS1363) stekker wordt gebruikt.

YUM ASIA
VK – VS – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

KANTOOR IN VK

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

KANTOOR IN EU

Yum Asia
SCAN GLOBAL LOGISTICS BV
Amsterdam warehouse
Kaaftadweg 36A
1047HG Amsterdam
Netherlands



Hidden Under

Display And Control Panel