

# Fuji



by Yum Asia



UMAI  
SMART BRAIN INDUCTION



**Induction Heating (IH)**  
**UMAI Fuzzy Logic Multi Function**  
**Rice Cooker**

Model- YUM IH07  
0.72 litre (1-4 people)

GABA  
BROWN



# INDEX

1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise .....	3
2. GERÄTEBESCHREIBUNG .....	6
2.1 GERÄTEDESIGN .....	6
2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES .....	7
3. BETRIEB DES GERÄTES .....	7
3.1 VOR GEBRAUCH .....	7
3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE .....	7
3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT .....	8
3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION NUTZT .....	9
3.5 WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT .....	9
3.6 PROGRAMMABBRUCH .....	10
3.7 VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (PRESET) .....	11
3.8 GABA BROWN UND YUMAMI FUNKTIONEN ERKLÄRT .....	11
4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS .....	13
4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT .....	13
4.2 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS .....	13
5. WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION (STEAM) NUTZT .....	14
6. REZEPTUREN .....	15
6.1 YOGHURT .....	17
7. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/PULSEN IN FUJI .....	18
8. REINIGUNG UND WARTUNG .....	18
9. ERSATZTEILE .....	20
10. FEHLERSUCHE .....	20
11. SPEZIFIKATIONEN UND KOCHZEITEN .....	22
12. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE .....	23

# Modell YUM-IH07

# Fuji

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Yum Asia **UMA** Induction Heating (IH) Multifunktions-Reiskocher Modell YUM-IH07 entschieden haben, den wir Fuji genannt haben. Hier bei Yum Asia hat uns unsere Erfahrung in der Zusammenarbeit mit den führenden Marken von Reiskochern und -technologien das Wissen vermittelt, das für die Herstellung dieses perfekten Kochers erforderlich ist. Das bedeutet, dass dieses Produkt nach den höchsten Qualitäts-, Funktions- und Designstandards entwickelt wurde und vor allem mit der Leidenschaft, mit der wir großen Reis kochen!

Wir garantieren Ihnen, dass Sie mit Ihrem neuen Gerät zufrieden sind, was durch unseren umfassenden Garantie-Service unterstützt wird. Weitere Informationen finden Sie unter [www.yumasia.co.uk/warranty](http://www.yumasia.co.uk/warranty) oder auf der beiliegenden Garantiekarte. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zusammen mit Ihrer Garantiekarte, dem Kassenbon und, wenn möglich, dem Karton und der Verpackung auf. Die neueste Version dieser Anleitung finden Sie zur Ansicht oder zum Herunterladen unter [www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk)

Wenn Sie Fragen zu diesem Produkt, zu Kochtipps oder anderem haben, kontaktieren Sie uns bitte unter [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk) und wir helfen Ihnen gerne weiter.

**ACHTUNG! Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes diese Anleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen zu Ihrer Sicherheit sowie Empfehlungen für den richtigen Gebrauch und die richtige Wartung der Geräte.**



**Stellen Sie Elektronik oder magnetempfindliche Gegenstände nicht in die Nähe des Reiskochers.**

Andernfalls kann es zu Störungen von Fernseher, Radio, Computer, Gegensprechanlage, Sende-Empfänger, Telefon usw. kommen. Es kann auch magnetisch aufgezeichnete Daten (Kredit-/Debitkarten, Zugausweise, Tonbänder usw.) löschen



**Personen mit einem Herzschrittmacher sollten einen Arzt konsultieren, bevor sie Geräte mit Induktionserwärmung verwenden. Die Verwendung dieses Reiskochers kann einen Herzschrittmacher beeinträchtigen.**



**Nicht auf oder in der Nähe eines Induktionskochfeldes platzieren.**

Andernfalls kann es zu Fehlfunktionen oder Brüchen des Fuji kommen.



**Überprüfen Sie die Keramikinnenschale sorgfältig auf Risse**

Die Innenschale besteht aus keramischem Ton. Jeder Riss in der Oberfläche kann zu Fehlfunktionen oder Brüchen von Fuji führen. Im Gegensatz zu anderen Reiskocher-Innenschalen besteht die Innenschale von Fuji aus einem natürlichen Material und wird von Hand hergestellt. Die Überzugsschicht der Schüssel kann ungleichmäßig aussehen.

Nochmals vielen Dank undrohes Kochen!



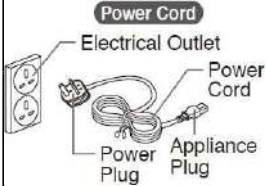






Das Yum Asia Team

# 1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise



DIESE WARNSHINWEISE UND VORSICHTSHINWEISE DIENEN DAZU, SACH- UND PERSONENSCHÄDEN AN IHNEN UND ANDEREN ZU VERMEIDEN

	<p>Ändern Sie diesen Reiskocher nicht, nur ein Reparaturtechniker darf dieses Gerät zerlegen oder reparieren.</p>		<p>Lassen Sie Kinder den Reiskocher nicht unbeaufsichtigt benutzen. Außerhalb der Reichweite von sehr kleinen Kindern aufbewahren. Kinder sind Vonerbrennungen Stromschlägen oder Verletzungen bedroht.</p>
	<p>Berühren Sie nicht den Dampfauslass. Andernfalls kann es zu Verbrühungen und Verbrennungen kommen. Besondere Vorsicht bei Kindern</p>		<p>Öffnen Sie nicht den Deckel und bewegen Sie den Reiskocher nicht während des Garvorgangs. Dies kann zu Verbrennungen führen - der Dampf ist sehr heiß.</p>
	<p>Stecken oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Verletzungen kommen.</p>		<p>Dieser Reiskocher dient zum Kochen von Reis und anderen in diesem Handbuch beschriebenen Gerichten. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Befolgen Sie immer die Bedienungsanleitung und kochen Sie niemals die folgenden Produkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel in Kunststoff verpackt</li> <li>• Gerichte, die Papierhandtücher oder andere Deckel verwenden, um das Essen zu bedecken.</li> </ul> <p>Andernfalls kann es zu Verstopfungen der Dampfauslassöffnung kommen.</p>
	<p>Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser ein und spritzen Sie nicht mit Wasser. Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss oder elektrischen Schlägen kommen.</p>		<p>Ein lose eingesteckter Netzstecker kann Feuer, Stromschlag, Kurzschluss, Rauch oder Feuer verursachen. Verwenden Sie nur eine Steckdose mit einer Nennleistung von mindestens 15 Ampere.</p>
	<p>Stecken Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsöffnungen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Fehlfunktionen kommen, die zu Verletzungen führen können.</p>		<p>Wenn Sie das Netzkabel wechseln möchten, verwenden Sie nur eines, das ein gleichwertiges Kabel (250V, 13A) verwendet.</p>
	<p>Stecken Sie den Netzstecker vollständig und sicher in die Steckdose.</p>		<p>Wenn die Klingen des Steckers verschmutzt sind, wischen Sie sie sauber.</p>

	<p>Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche Nutzung für kommerzielle Zwecke führt zum Erlöschen der Garantie.</p>		
	<p>Nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn der Netzstecker lose in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden kommen. Das Netzkabel darf nicht</p> <div data-bbox="312 656 579 840" style="text-align: center;">  </div> <p>beschädigt werden. Biegen, verdrehen, bündeln oder versuchen. Sie nicht, das Netzkabel zu modifizieren. Verlegen Sie das Kabel nicht auf oder in der Nähe von Hochtemperaturflächen oder -geräten, unter schweren Gegenständen oder zwischen Objekten. Ein beschädigtes Netzkabel kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.</p>		<p>Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie nicht in Gebrauch sind.</p>
	<p>Verwenden Sie keine anderen Teile als die mit diesem Reiskocher gelieferten.</p>		<p>Lassen Sie genügend Platz neben Wänden, anderen Möbeln und unter den 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. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf Dampf und berühren Sie nicht die innere Schale, während Sie den Reis umrühren. Das Berühren heißer Oberflächen mit Metallteilen wie Innendeckel, Innenbehälter und Heizplatte kann zu Verbrennungen führen.</p>
			<p>Stellen oder verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf eine unebene Oberfläche oder auf eine hitzeempfindliche Oberfläche. Andernfalls besteht Brandgefahr. Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einem ausziehbaren Tisch oder Regal mit unzureichender Tragfähigkeit. Andernfalls kann der Regalboden beschädigt werden, wodurch der Reiskocher herunterfällt und Verletzungen oder Verbrennungen verursacht werden. Jedes Regal oder jeder Ausziehtisch muss eine Tragfähigkeit von mindestens 18 kg aufweisen.</p>



## WICHTIG!

**Lassen Sie den Reiskocher vor der Reinigung abkühlen.** Heiße Teile wie Innendeckel, Innenschale und Heizplatte können Verbrennungen verursachen.

**Ziehen Sie immer den Netzstecker des Reiskochers, indem Sie den Netzstecker halten, nicht durch Ziehen am Netzkabel.**

**Stecken Sie das Ende des Netzkabels fest in den Reiskocher, da** es sonst zu Stromschlägen und Feuer kommen kann und der Reiskocher möglicherweise nicht funktioniert.

**Decken Sie den Hauptkörper des Reiskochers, insbesondere den Dampfaustritt, während des Kochens nicht ab. Beschädigen Sie nicht die Innenschale oder den Innendeckel.** Eine verformte Innenschale oder ein verformter Deckel führt zu ungleichmäßigen Garergebnissen.

**Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder an der Außenseite der Schale klebt.**

Dies führt zu ungleichmäßigen Garergebnissen.

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

**Spritzen Sie kein Wasser auf den Reiskocher.** Dies kann zum Ausfall des Geräts, zu Bränden oder Stromschlägen führen.

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

**Nicht dort verwenden, wo der Dampf aus diesem Reiskocher mit anderen Geräten in Berührung kommen kann.** Der Dampf kann zu Verfärbungen, Fehlfunktionen und Bränden bei anderen Geräten führen.

**Nicht auf einer Fläche verwenden, auf der die darunter liegenden Lüftungsöffnungen blockiert werden könnten** (z.B. auf Papier, Teppich, Kunststoff).

**Nicht kochen, wenn der Innenbehälter leer ist.** Dies kann zum Ausfall des Gerätes führen.

**Stellen Sie die Verwendung sofort ein, wenn Sie JEDE der folgenden Punkte bemerken:**

- Der Netzstecker oder das Kabel ist sehr heiß geworden.
- Das Netzkabel ist beschädigt oder der Strom schaltet sich bei Berührung ein/aus.
- Der Körper des Reiskochers ist deformiert oder ungewöhnlich heiß.
- Der Rauch kommt aus dem Reiskocher oder es entsteht ein brennender Geruch.

Jeder Teil des Reiskochers ist gerissen, lose oder instabil

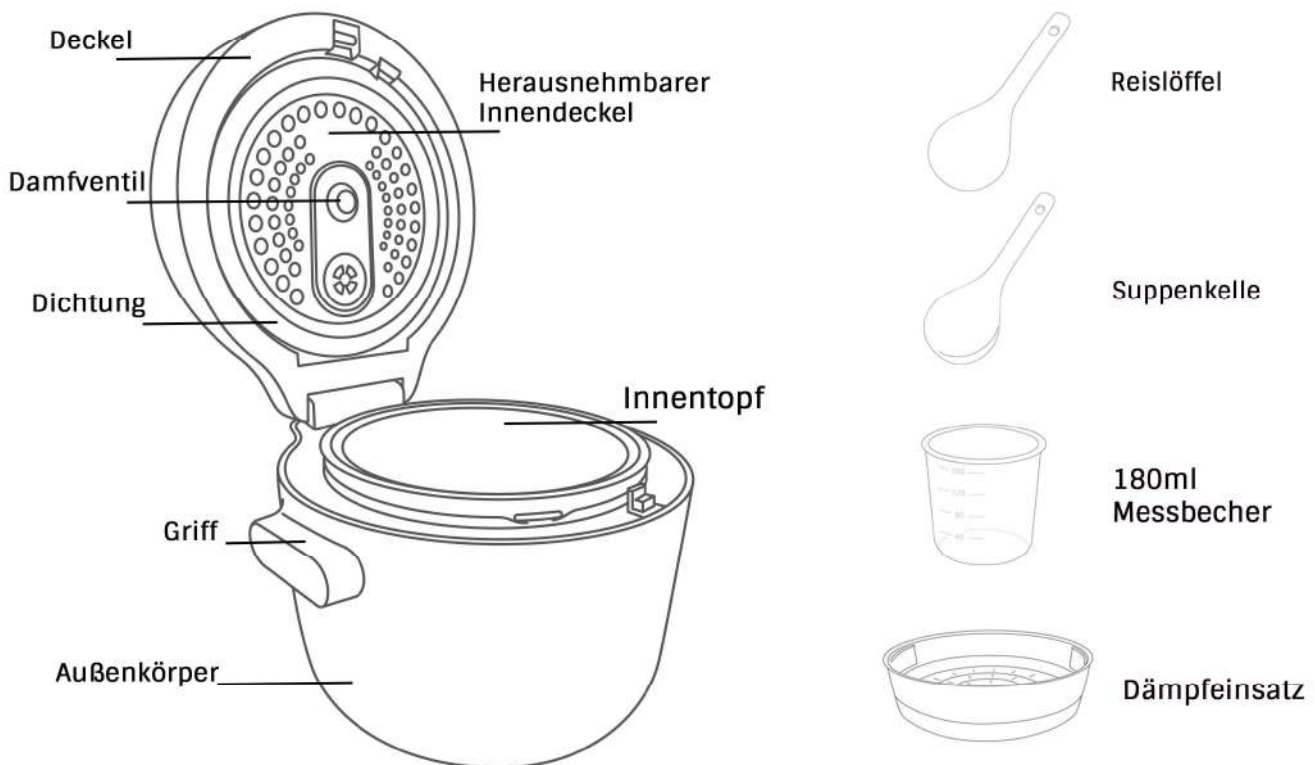
## 2. GERÄTEBESCHREIBUNG

Ihr Fuji **UMAI** Induktionsheizungs-Fuzzy-Logik-Reiskocher ist ein modernes Multifunktionskochgerät, das die höchste Fertigungsqualität und unsere jahrelange Erfahrung im Verkauf von Reiskochern verwendet.

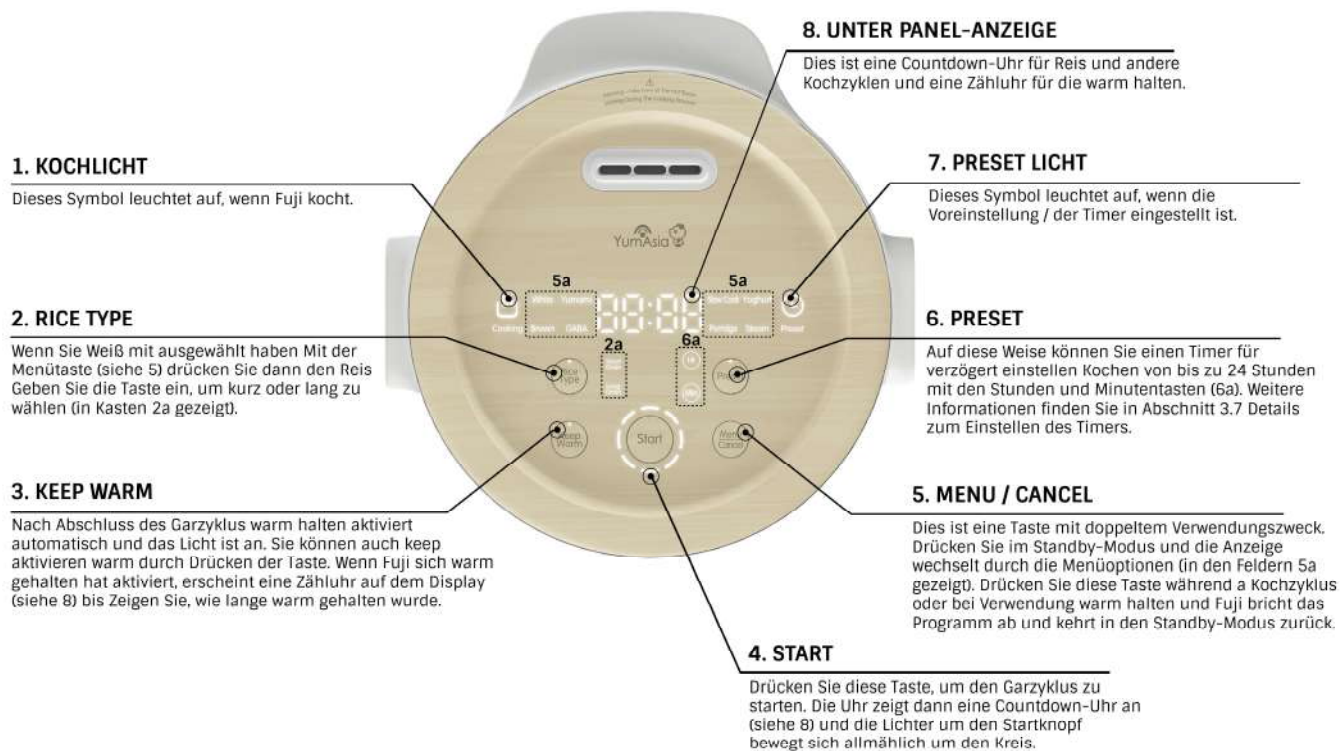
Dieses Gerät spart Platz in Ihrer Küche und kombiniert hochwertige Funktionen des Reiskochens (weißer Reis, Kurzkornreis, brauner Reis, Yumami und GABA-Braun) mit Haferbrei, Joghurt, Dampf und Slow Cook. Wir haben diesen Reiskocher mit zusätzlichen Funktionen ausgestattet, die jeder Koch nützlich finden wird. Ein einfach zu bedienendes und hochmodernes verstecktes Funktionsfeld 'Smart Button' mit einstellbaren Timings für verschiedene Funktionen erleichtert das Kochen erheblich und erzeugt köstlichen Reis oder vollständige Mahlzeiten.

### 2.1 GERÄTEDESIGN

Treffen Sie Ihren Fuji Reiskocher! Es wird mit einem Reisspatel, einer Suppenkelle, einem Messbecher und einem Dampfkorb geliefert.



## 2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES



## 3. BETRIEB DES GERÄTES

### 3.1 VOR GEBRAUCH

1. Öffnen Sie die Verpackung, nehmen Sie Fuji vorsichtig heraus und entfernen Sie alle Verpackungen und Werbematerialien.
2. Nehmen Sie das gesamte Zubehör und die Bedienungsanleitung heraus.
3. Entfernen Sie alle Werbeaufkleber. Wischen Sie Fujis Koffer mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie die Schüssel und den inneren Deckel mit einem weichen Schwamm in warmem Seifenwasser. Gründlich trocknen.
5. Eine Tasse Reis kochen und wegwerfen

### 3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE

Das Display von Fuji verwendet Smart-Tasten-Bedienelemente und ist mit einem hellen, hochmodernen, versteckten 'Eisweiß'-Display einfach zu bedienen. Drücken Sie die Taste, die Sie fest verwenden möchten. Sie werden sehen, dass jede Taste leicht angehoben ist, sodass Sie leicht durch die Menüoptionen navigieren können.



Wenn Fuji alleine gelassen wird, wechselt er in den Standby-Modus, das Display schaltet sich vollständig aus und die Starttasten leuchten.



### 3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT

**HINWEIS** - Die maximale Kapazität dieses Geräts (Überschreiten Sie diesen Betrag nicht!)  
**4 Tassen (180ml Tasse) für WEISSEN Reis**  
**4 Tassen (180ml Tasse) für BRAUNEN Reis**

Fuji wurde entwickelt, um Reis in 7 verschiedenen Phasen zu kochen, um jedes Mal perfekten Reis zu produzieren und Nährstoffe sorgfältig zu speichern. Das schrittweise Garen und die Einstellung der Induktionstemperatur werden mit dem Fuzzy-Logikprozessor IH **UMAI** von Fuji gesteuert, der auch ein verfeinertes Garen von Reis in den Einstellungen GABA-Braun und Yumami ermöglicht.

**OPTIONEN FÜR KOCHREIS** - Durch Drücken der Taste 'Menu/Cancel' werden die Kochprogramme auf dem Display durchlaufen.

1. **'White'** Einstellung ist für das Kochen weiß rice
  - a. Wenn 'White' ausgewählt ist und blinkt, können Sie kurzkörnig (Sushi) oder langkörnig auswählen, indem Sie auf dem Bedienfeld auf die Schaltfläche 'Rice Type' klicken
2. **'Yumami'** Einstellung gilt auch für weißen Reis. Dies ist ein spezifischer Kochzyklus mit unterschiedlichen Temperaturen, bei dem im Reis enthaltener Zucker freigesetzt wird. Durch dieses schrittweise Reiskochen soll der Reis süßer und 'mürrischer' schmecken, daher der Name 'Yumami' (siehe Abschnitt 3.8, Seite 12 für weitere Information)
3. **'Brown Rice'** Einstellung ist für das Kochen lange oder kurze Korn brauner Reis
4. **'GABA'** Einstellung tränkt und 'aktiviert' jede Art von braunem Reis, um die Gamma-Aminobuttersäure oder GABA im braunen Reis freizusetzen. Auch bekannt als, hatsuga genmai, ist es gedacht, um viele gesundheitliche Vorteile haben (siehe Abschnitt 3.8, Seite 11 für weitere Informationen)

#### Ungefähre Garzeiten für verschiedene Reissorten

Ausgewählter Reis	'WHITE'	'YUMAMI'	'BROWN'	'GABA'
Zeitaufwand	35 min	66 min	63 min	145 min

Auf der Innenseite der Innenschale befinden sich Markierungen, die den Wasserstand für weißen Langkornreis, weißen Kurz Kornreis, braunen Reis und (Reis-) Brei anzeigen. Während der Reiskochzyklen erscheint eine Countdown-Uhr für den gesamten Reiskochzyklus. Dieser Countdown ist nur ungefähr und erst in den letzten 10 Minuten des Reiskochzyklus genau.



**HINWEIS** Der Countdown auf dem Display springt in bestimmten Intervallen nach unten, während die **UMAI**-Fuzzy-Logik den Garzyklus weiter bewertet.

#### STICKY oder GLUTINOUS Reis kochen

Kleb- oder Klebreis unterscheidet sich von normalem Kurz Kornreis, da er mehr Wasser benötigt. Wenn Sie klebrigen/klebrigen Reis kochen, müssen Sie die folgenden Wasseranweisungen befolgen und die Einstellung für kurze Körnung verwenden.

**Wasserstände für 'THAI STICKY/GLUTINOUS' Reis (verwenden Sie die 'Short Grain'):**

Tassen Reis	1	2	3
Wasserstand auf der Schale (short grain)	1.5	2.5	3.5

### 3.3.1 KOCHREIS IN FUJI

1. **Messen Sie den Reis** mit dem mitgelieferten Messbecher. Stellen Sie sicher, dass der Reis bis zur Oberseite der Tasse reicht - dies ist eine vollständige Tasse (180ml).
2. **Reinigen Sie den Reis** (falls erforderlich) gemäß den Anweisungen unter '4.1 KAUFEN VON PERFEKTEM REIS'. Stellen Sie die innere Schüssel in das Gerät, **geben Sie den Reis in die innere Schüssel** und **füllen Sie sie bis zur Wasserlinie**, die der Menge/Art des Reises entspricht, den Sie kochen.
3. Schließen Sie den Deckel, und **wählen Sie** die Reis-Einstellung (und Kornlänge, falls zutreffend) mit denen Sie kochen wollen.
4. Drücken Sie **'Start'** und der Garzyklus beginnt. Auf dem Display wird ein Countdown angezeigt, der anzeigt, dass Fuji kocht. Dies ist eine ungefähre Zeit und ist erst in den letzten 10 Minuten genau. Die Lichter um die Schaltfläche 'Start' leuchten allmählich auf, um den Garfortschritt anzuzeigen.



**Weitere Informationen** zum Kochen von Reis finden Sie in der 'Speedy Start Guide' auf der Rückseite der Garantiekarte. Weitere Informationen und Ratschläge zum Kochen finden Sie unter 'Tipps zum Kochen von Reis mit gutem Geschmack' auf Seite 14



Wenn Sie ½ Tasse Reis kochen möchten, befindet sich hierfür keine Markierung auf der inneren Schüssel. Verwenden Sie den Messbecher, um das Wasser hinzuzufügen - eine halbe Messbecher Wasser für weißen Reis und 1 Tasse Wasser für braunen Reis.

### 3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION NUTZT

Sobald ein Kochzyklus beendet ist, hören Sie eine Reihe von Signaltönen und Fuji wechselt automatisch zu 'Keep Warm'. Sie können 'Keep Warm' aktivieren, wenn Fuji im Standby- Modus ist (dh wenn keine Menüfunktionen ausgewählt wurden), indem Sie die Taste 'Keep Warm' drücken.

Das Warmhaltelicht wird aktiviert und die Lichter um den Startknopf pulsieren und eine Zähluhr erscheint als Referenz auf dem Display. Die Funktion 'Keep Warm' kann 24 Stunden lang verwendet werden. Möglicherweise stellen Sie jedoch fest, dass der Reis nach 15 Stunden trocken ist (da Reis zum Essen auf einer sicheren Temperatur gehalten werden muss). Sie können dies verlängern, indem Sie dem Reis regelmäßig etwas Wasser hinzufügen und durchrühren.

Um 'Warmhalten' abzubrechen, drücken Sie die 'Menu/Cancel' - Taste Fuji wechselt in den Standby-Modus. Wenn links allein ohne Programm ausgewählt, Fuji treten wird Stand-by Modus; Das Display schaltet sich vollständig aus und die Starttasten leuchten. Wenn Sie Fuji aus der Steckdose ziehen, während Sie sich warm halten, wird beim nächsten Anschließen die Option Warmhalten aktiviert. Sie müssen dies abbrechen, bevor Sie mit einer anderen Einstellung kochen können.

### 3.5 WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT

#### 3.5.1 PORRIDGE

Diese Menüeinstellung kann für asiatischen Reisbrei oder Haferbrei verwendet werden. Rezepte finden Sie auf Seite 15. Die Standard - Kochzeit für die 'Porridge' Einstellung 1 Stunde. Sie können die Tasten 'Hr' oder 'Min' verwenden, um diese Einstellung auf 2 Stunden einzustellen, nachdem Sie die Einstellung 'Porridge' ausgewählt haben.

Sobald der Kochzyklus abgeschlossen ist, Fuji wird wie machen eries von Pieptönen und schaltet automatisch auf 'Keep Warm'.

### 3.5.2 DÄMPFEN (STEAM)

Mit dem mitgelieferten Dampfkorb können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln dämpfen. Die Standardeinstellung für die Einstellung 'Steam' beträgt 10 Minuten. Sie können dies bis zu 1 Stunde in 10-Minuten-Intervallen mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, sobald Sie die Einstellung 'Steam' ausgewählt haben und diese auf dem Display blinkt.

Die Verwendung von heißem Wasser anstelle von kaltem Wasser beschleunigt den Heizprozess für die Dampfeinstellung. Füllen Sie die Marke bis zum Wasserstand 1.5-2 auf der inneren Schüssel, wenn Sie sie als eigenständigen Dampfgarer verwenden. **Hinweis:** Der Countdown beginnt wenn das Wasser die richtige Temperatur zum Dämpfen, dies so Faktor in Ihre Kochzeit erreicht hat, oder fügen Sie den Dampf, wenn der Countdown beginnt.

Siehe Abschnitt 5, Seite 14 für eine ausführlichere Anleitung zur Bedampfung

### 3.5.3 SLOW COOK

Zum Kochen Eintöpfe und oth er Gerichte wie Currys, dhal, oder andere Impulse/Körner wählen Sie die 'Slow Cook' Einstellung.

Die Standardkochzeit für die Einstellung 'Slow Cook' beträgt 2 Stunden. Sie können dies bis zu 8 Stunden lang mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'Slow Cook' ausgewählt haben und diese auf dem Display blinkt. Wenn der Zyklus 'Slow Cook' beginnt, erwärmt das Gerät den Inhalt der inneren Schüssel auf eine hohe Temperatur (Sie hören Blasen aus der Flüssigkeit) und schaltet dann für das langsame Garen auf eine niedrigere Temperatur um. Dies entspricht der Einstellung 'Auto' bei einem herkömmlichen Slow Cooker. Sobald der Garzyklus abgeschlossen ist, gibt das Gerät ein Geräusch von sich und schaltet automatisch auf 'Keep Warm'.



Fuji ist ein sehr effizienter, versiegelter IH-Reiskocher. Durch die langsame Kocheinstellung wird das Essen schneller gekocht, da kein Wärmeverlust auftritt. Ein normales Slow-Cooker-Rezept mit einer Garzeit von 7-8 Stunden benötigt 3-4 Stunden, um in Fuji zu kochen. Dies dient zu einem effizienteren langsamen Garen.

### 3.5.4 YOGHURT

Für die Herstellung von hausgemachtem Joghurt. Der 'Yoghurt' Einstellung hält die konstante Temperatur (+38 bis +40°C), die für bifidus Wachstum von Bakterien und ausgezeichnete Entwicklung von Joghurt aus Joghurtkultur und Milch.

Die Standardkochzeit für die Einstellung 'YOGHURT' beträgt 8 Stunden. Sie können dies mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' auf 6 Stunden oder bis zu 12 Stunden einstellen, sobald Sie die Einstellung 'YOGHURT' ausgewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Sie können Joghurtgläser oder ähnliche Behälter für diese Einstellung verwenden oder den Joghurt einfach in der inneren Schüssel herstellen.

Sobald der Garzyklus abgeschlossen ist, gibt das Gerät ein Geräusch von sich und schaltet automatisch in den Standby-Modus. Weitere Informationen zur Herstellung von Joghurt finden Sie in Abschnitt 6.1, Seite 17.

**Hinweis** - auf dem 'Yoghurt' Einstellung es schaltet nicht auf 'keep warm'. Halten Sie den Deckel geschlossen, während in diesem Programm Kochen mich. Die verzögerte Startfunktion steht mir für dieses Programm zur Verfügung.

### 3.6 PROGRAMMABBRUCH

Um ein von Ihnen ausgewähltes Programm abubrechen, brechen Sie Warmhalten ab oder drücken Sie nur die Taste 'Menu/Cancel', wenn Sie ein Programm während des Garzyklus anhalten möchten. Fuji wechselt dann in den Standby-Modus.

### 3.7 VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (PRESET)

Die Funktion 'PRESET' ist eine nützliche Timer-/Verzögerungsfunktion, mit der Sie das Gerät so einstellen können, dass Ihr Reis oder Ihre Speisen zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig sind. Die Funktion 'PRESET' ist für alle Menüeinstellungen verfügbar.

#### So stellen Sie den Timer ein:

1. Drücken Sie die 'MENU'-Taste, um ein Garprogramm auszuwählen (für Nicht-Reis-Garprogramme können Sie an dieser Stelle die Länge der Garzeit programmieren).
2. Drücken Sie dann die PRESET-Taste, die dann aufleuchtet.
3. Durch Drücken der Tasten 'Hr' und 'Min' können Sie die Stunden im Voraus auswählen, zu denen der Reis/das Gericht fertig sein soll.
4. Drücken Sie die Taste 'Start'. Der Herd zeigt die von Ihnen ausgewählten Stunden/Minuten im Voraus an, beginnt mit dem Countdown und der Garzyklus wird zum von Ihnen angegebenen Zeitpunkt abgeschlossen.

Wenn der Preset auf unter dem in der folgenden Tabelle angegebenen Minimum eingestellt ist, beginnt der Garzyklus sofort. Denn die voreingestellte Garzeit für jeden Garzyklus muss ebenso berücksichtigt werden wie die zusätzliche Bewertungszeit, damit die Fuzzy-Logik weiß, was sie kocht.

Empfohlene Zeiten für die Funktion 'PRESET' (ohne Garzykluszeit)

Function	RICE	PORRIDGE	YUMAMI	STEAM	SLOW COOK	GABA
Preset timings	70 min bis 24 STD	70 min bis 24 STD	70 min bis 24 STD	1 STD bis 24 STD	130 min bis 24 STD	150 mins bis 24 STD

**Hinweis** - beachten Sie, dass verderbliche Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum aufbewahrt werden sollten, wenn Sie die Funktion 'PRESET' eingestellt haben, da sie verderben können.



Die Startzeit der Voreinstellung/des Timers ist nicht genau, sie beginnt etwas früher, da Fuji genau prüfen muss, was sich in der inneren Schüssel befindet (Reis/Hafer/Wasser) und wie viel Volumen es hat, damit die Garzeit effektiv berechnet werden kann. Es geht darum, das Gerät frühzeitig einzuschalten, damit es den Inhalt 'beurteilen' kann.

### 3.8 GABA BROWN UND YUMAMI FUNKTIONEN ERKLÄRT

#### 3.8.1 WAS IST GABA BROWN?

Die GABA-Funktion für braunen Reis (oder gekeimten braunen Reis) verwendet einen bestimmten Zeitpunkt und bestimmte Temperaturen, damit der braune Reis keimen kann. Wenn Sie auf die GABA-Funktion auf Fuji wählen wird es einweichen und aktivieren Sie den braunen Reis für Siem it seiner **UMAI** (smart Gehirn) Fuzzy-Logik-Steuerung, wonach sie in dem Kochvorgang zu Phase beginnt. Während dieses Vorgangs werden die innere Schüssel und ihr Inhalt für einen Teil des Kochzyklus auf einer bestimmten Temperatur gehalten, wodurch der braune Reis 'sprießen' kann.

Die gesamte Garzeit für GABA-Reis in Fuji, einschließlich der zusätzlichen Aktivierungszeit, beträgt ca. 2 Stunden 25 Minuten. Das Ergebnis dieses Prozesses verändert den Geschmack und erhöht den Gehalt an Nährstoffen wie Gamma-Aminobuttersäure (GABA). GABA brauner Reis hat eine weichere Textur als brauner Reis und einen nussigeren Geschmack.



Weitere detaillierte Informationen zu braunem GABA-Reis finden Sie im Yum-Faktor Seite auf unserer Website [www.yumasia.co.uk/yum-factor](http://www.yumasia.co.uk/yum-factor)

**GABA  
BROWN**

**Gekeimte Braunreisfunktion**  
Verbesserter Geschmack, Nährstoffe und Textur

**WEISSER REIS  
(TOT)**



**NÄHRWERT**  
Kohlenhydrate

Endosperm

**BRAUNER REIS  
(SCHLAFEND)**



**NÄHRWERT**  
Ballaststoffe  
Vitamine  
Mineralien

Endosperm + Kleie + Getreidekeim

**GABA REIS  
(AM LEBEN)**



**NÄHRWERT**  
Reich an Gamma-Aminobuttersäure  
(GABA)  
B- und E-Vitamine  
Calcium, Kalium, Magnesium  
und mehr

Endosperm + Kleie + Getreidekeim

### 3.8.2 WAS IST YUMAMI?

Die Yumami oder 'extra leckere' Reiskochfunktion auf Fuji verbessert den Geschmack jeder Art von weißem Reis durch Verwendung eines speziell entwickelten Kochzyklus. Dazu wird eine Abfolge von Einweichen und Dämpfen verwendet, um den im Reis enthaltenen Zucker freizusetzen. Diese Zucker werden dann als andere chemische Struktur wieder in den Reis aufgenommen und können sich an der Oberfläche des Reises festsetzen. Diese Änderung der Zuckerchemie kann dann Umami-Rezeptoren der Zunge aktivieren. Das Ergebnis ist ein schmackhafter Reis mit verbesserter Textur und verbessertem Geschmack.

Normalerweise ist der produzierte Reis flauschiger, weicher und süßer (abhängig von der Art des verwendeten weißen Getreides). Die volle Garzeit, **einschließlich des speziellen Einweichens und Dampfens**, für die Yumami-Funktion auf Fuji beträgt 1 Stunde und 6 Minuten.

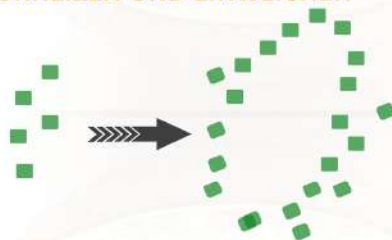


Weitere detaillierte Informationen zu Yumami finden Sie im Yum-Faktor Seite auf unserer website [www.yumasia.co.uk/yum-factor](http://www.yumasia.co.uk/yum-factor)



**Premium / Extra Taste Reiskochfunktion**  
Einzigartig gestalteter Kochzyklus  
umami zu aktivieren

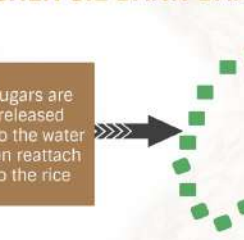
**VORHEIZEN UND EINWEICHEN**



Zucker im Reiskorn  
werden ins Wasser abgegeben

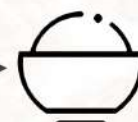
**KOCHEN SIE DANN DAMPF**

Sugars are  
released  
into the water  
then reattach  
to the rice



Heizen, Kochen und Dämpfen  
Jede Kochphase hat  
spezifische Temperaturen

**PERFEKTER REIS**



Reis ist weicher, flauschiger und süßer  
Aktivierung von Umami-Rezeptoren  
auf der Zunge

## 4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS

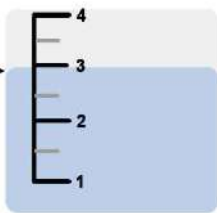
### 4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT

**Messen Sie den Reis genau!** Verwenden Sie nur den mitgelieferten 180ml Messbecher, da andere Bechergößen unterschiedliche Abmessungen haben können. Achte darauf, dass du den Reis oben in der Tasse planierst.

**Den Reis abspülen!** Waschen Sie den Reis nicht in der inneren Schüssel – manchmal kann Reis kleine Steine enthalten, die Kratzer auf der Keramikschicht verursachen. Verwenden Sie eine separate Schüssel oder ein separates Sieb. Den Reis in ein Sieb oder eine Schüssel geben und mit frischem, kaltem Wasser übergießen. Den Reis von Hand locker umrühren und das Wasser abgießen. Dies 2-3 mal tun, bis das Wasser, das Sie spülen, klar läuft.

Zum Beispiel:  
beim Kochen von 3 Tassen  
WEISSER Reis

Füllen Sie bis zum  
Wasserstand 3



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

**Rühren und lösen!** Sobald das Gerät auf 'KEEP WARM' umgeschaltet hat, wenn möglich, rühren und lösen Sie den Reis sofort mit dem mitgelieferten Spatel. Dies hilft, übermäßige Feuchtigkeit freizusetzen und führt zu einem schönen, perfekten, flauschigen Reis.

### 4.2 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS



Versuchen Sie, Reissäcke mit so wenig Bruchkörnern wie möglich zu wählen, da Bruchkörner den Reis sehr feucht und klebrig machen.



Es ist wichtig, sich daran zu erinnern, dass jede Reischarge anders ist – jede Reischarge nimmt Wasser unterschiedlich auf, je nachdem, wie gut es verarbeitet wurde. Das Endergebnis kann auch vom Alter des verwendeten Reises abhängen. Neuerer Reis benötigt weniger Wasser als älterer Reis, aber es gibt keine Möglichkeit, festzustellen, ob es sich bei dem von Ihnen gekauften Reis um ein älteres oder neueres Getreide handelt



Wenn der gekochte Reis zu klebrig ist, probieren Sie eine Charge ohne zu spülen. Einige Reissorten müssen nicht gespült werden. Im Gegensatz zu Nudeln ist Reis nicht konsistent, da es sich um ein Naturprodukt handelt und die erste aus einem Neukauf von Reis gekochte Charge ein Reifall sein kann – der Reiskocher mildert dies in gewissem Maße, aber eine Anpassung der Wassermenge ist ein sicherer Weg den Reis zu bekommen, den Sie mögen.



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



Verwenden Sie keine Schnellkoch-, Teilkoch- oder Parboiled-Reis – schauen Sie sich die Reispakete sorgfältig an, um sicherzustellen, dass der von Ihnen gekaufte Reis geeignet ist. Diese Reissorte ist nicht für den Einsatz in einem geschlossenen, fuzzy logic Reiskocher geeignet.

## 5. WIE MAN DIE DAMPFUNKTION (STEAM) NUTZT

Sie können dieses Gerät als eigenständigen Dampfgarer verwenden (1,5 bis 2 Tassen Wasser verwenden) oder Reis gleichzeitig mit dem Dämpfen von Speisen kochen. Wenn Dämpfen während Reis kochen, würden Sie die verwenden Reis Funktion für die Art von Reis Sie kochen und den Dampf an der Innenschale hinzufügen.

Hier ist eine Anleitung zum geschätzten Kochen verschiedener Arten von Lebensmitteln in der Funktion 'STEAM':

ZUTATEN	MENGE	KOCHZEIT	TIPPS ZUM DAMPFEN
Karotte	200g/1 Stk	20 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Brokkoli	200g	15 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Spinat	100g	15 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Kürbis	250g	20 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Kartoffel	450g	40 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Süßkartoffel	300g	35 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Mais	200g	30 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Hähnchen	300g/1 Filet	30 min	Machen Sie Schnitte an der Seite, die den Dampfkorb berührt
Fisch (Weißfisch & Lachs)	150g	25 min	Auf weniger als 2 cm schneiden und in Folie einwickeln
Garnelen/Jakobsmuscheln	15 Stück/150g	20 min	Garnelen - Dämpfen, ohne Muscheln zu entfernen. Jakobsmuscheln - Aus der Schale nehmen
Gekühlter Fleischknödel	200g	15 min	Lassen Sie zwischen den Lebensmitteln Platz
Gefrorener Fleischknödel	200g	20 min	Lassen Sie zwischen den Lebensmitteln Platz



**WICHTIG** - Dämpfen Sie keine Lebensmittel mit einer Dicke von mehr als 3,5 cm.

Wenn Sie mit dampfendem Reis kochen kombinieren möchten, wird empfohlen, **dass 2 Tassen Reis ist die maximale Kapazität**, die Sie kochen können. Darüber hinaus besteht die Gefahr, dass der Reis kocht und der Dampfkorb in den Deckel drückt und ihn aufspringt.



Wenn Sie gleichzeitig Reis kochen und dämpfen, können Sie den Deckel öffnen (unter Berücksichtigung des Dampfes, der aus dem Gerät austritt), um den Dampfkorb während des gesamten Kochzyklus hinzuzufügen, damit das Gemüse nicht überkocht.

## 6. REZEPTUREN

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

Für viele weitere Rezepte wie aromatisierten Reis (mexikanischer und Kokosnusreis), Risotto, Eintöpfe, Suppen und mehr, besuchen Sie bitte unseren Foodie-Blog unter [www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk)

### REISPORRIDGE (CONGEE)

#### Zutaten (4-5 Portionen)

1 Tasse Reis  
75 g Hähnchenschenkel, gehackt und gekocht  
Prise Salz  
Ingwer und Frühlingszwiebel (Frühlingszwiebel), zerkleinert - nach Geschmack

#### Richtungen

1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (den Stufen in der inneren Schüssel folgen) und das Huhn darauf legen
2. Drücken Sie die Taste 'MENU' und wählen Sie 'PORRIDGE' und drücken Sie die 'START'-Taste
3. Wenn sich der Reiskocher auf 'Keep Warm' dreht, fügen Sie Salz hinzu, wenn Sie möchten, und garnieren Sie es mit Ingwer und Frühlingszwiebeln

### HAFERBREI

#### Zutaten (für 4 Personen)

1 Tasse Stahlschnitt oder hochwertiger großer Haferflocken (wir empfehlen Ihnen, diese in ein Sieb zu geben und 3-4 Mal kräftig zu schütteln, um Sedimente zu entfernen)  
3 Tassen Wasser (gemessen im mitgelieferten Messbecher)  
1 Tasse halbe Sahne & halbe Milch (oder 1 Tasse Milch oder 1 Tasse Kokosmilch - was auch immer Sie bevorzugen)  
3-4 Löffel (oder mehr nach Ihrem Geschmack) Honig oder brauner Zucker  
\* Möglicherweise müssen Sie mit den Mengen an Hafer und Wasser experimentieren, je nachdem, ob Sie dicken oder dünnen Haferbrei mögen!

#### Richtungen

1. Hafer und Wasser in die innere Pfanne geben.
2. Stellen Sie die innere Kochpfanne in den Hauptkörper des Reiskochers, schließen Sie das Gerät an, wählen Sie die Einstellung 'Porridge' und stellen Sie das Timing nach Ihren Wünschen ein (längere Garzeit = dickerer Brei; weniger Garzeit = dünnerer Brei). Drücken Sie die 'START'-Taste.
3. Wenn sich der Reiskocher auf 'Keep Warm' dreht, öffnen Sie den Deckel, rühren Sie um und fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu. Wenn Sie die Timer-Funktion verwenden und den Hafer über Nacht einweichen, wird die Textur weicher.
4. Geben Sie getrocknetes oder frisches Obst anstelle von Zucker in den Brei - lecker und gesund an einem kalten Wintertag!!



**Verwenden Sie zum Kochen des Hafers keine Milch.** Dies führt zu einem Überkochen des Inhalts, da die Milch beim Erhitzen unterschiedlich reagiert. **Verwenden Sie zum Kochen des Hafers nur Wasser.**



## SUSHI ROLLEN

### Zutaten (4-5 Portionen)

3 Tassen Reis

Für die Sushi-Würze (Essigmischung) - 4 Esslöffel Reissessig, 1 Esslöffel Zucker, 1,5 Esslöffel Salz Was auch immer Sie bevorzugen (Sashimi, Garnelen, Gurken, Natto, Lachsrogen, Aal).

Seetang, Wasabi, Sojasauce und eingelegter roter Ingwer zur Garnierung

### Richtungen

1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (den Wasserständen in der inneren Schüssel folgen und die Menüoption 'Short Grain' verwenden)
2. Wenn sich der Reiskocher auf 'Keep Warm' dreht, legen 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. Handgerolltes Sushi ist einfach und schnell. Es geht nur darum, Ihre Lieblingszutat mit Nori (Seetang) zu umwickeln.

## REISPUDDING

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

2 Tassen Arborio, anderer kurzkörniger Reis oder Klebreis

2 Tassen kaltes Wasser (folgen Sie den Wasserständen in der inneren Schüssel und verwenden Sie die Menüoption 'Short Grain').

1/2 Tasse Kondensmilch \*\*

1/2 Tasse Kokosmilch

1 Tasse gesüßte Kondensmilch \*\*

1 Zimtstange oder eine Prise gemahlener Zimt

1 Zitronenschale, ein großes Stück Zitronenschale

1/2 Teelöffel Muskatnuss (oder weniger, wenn Sie es vorziehen)

3 Esslöffel gemahlener Zimt (zum Garnieren)

### Richtungen

1. Messen Sie 2 Tassen Kurzkornreis mit dem Messbecher, den Sie mit Ihrem Reiskocher erhalten haben.
2. Reis und Wasser in den Reiskocher geben, die Einstellung 'SHORT GRAIN' wählen und den Kochzyklus starten.
3. In der Zwischenzeit Kondensmilch, Kokosmilch, gesüßte Kondensmilch, Zimtstange (oder gemahlene Zimt), Zitronenschale (eine große dünne Scheibe Schale, nicht gerieben) und Muskatnuss miteinander verquirlen.
4. Wenn der Reis gekocht und der Reiskocher auf warm gestellt wurde, rühren Sie den gekochten Reis um, um ihn zu lockern.
5. Dann die geschlagene Milch in den Reis geben, den Deckel schließen und die Einstellung 'Keep Warm' beibehalten. Überprüfen Sie etwa 30 Minuten später, ob die gewünschte Konsistenz vorliegt. Wenn Sie möchten, dass es dicker oder heißer wird, können Sie das Warmhalten abbrechen und die langsame Gareinstellung verwenden, um die Mischung auf eine dickere Konsistenz zu 'kochen'.
6. Entsorgen Sie die Zimtstange (falls verwendet) und die Zitronenschale.
7. In einzelne Gerichte geben und mit gemahlenem Zimt und Sahne garnieren, falls gewünscht.



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

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

## 6.1 YOGHURT

Die 'YOGHURT'-Funktion von Fuji macht die Herstellung von perfektem, köstlichem Joghurt zum Kinderspiel. Sie können diese Einstellung für Milch- oder Nichtmilchjoghurt verwenden, solange Sie die erforderlichen Vorspeisen und Milch haben.

### Grundlegender Milchjoghurt

110 g normaler, lebender Joghurt (wenn Sie probiotischen Joghurt verwenden möchten, ist dies auch in Ordnung) - dies ist Ihr 'Starter'

400ml UHT-Vollmilch (UHT ist am besten, da sie bereits auf eine hohe Temperatur erhitzt wurde)

1. Kombinieren Sie den Joghurt und die Milch zusammen und legen Sie sie in die innere Schüssel von Fuji.
2. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Joghurteinstellung - die Uhr blinkt 8 Stunden lang. Sie können die Garzeit auf 6 Stunden oder bis zu 12 Stunden reduzieren. Je länger die Garzeit, je dicker der Joghurt, desto kürzer die Garzeit, desto dünner der Joghurt.
3. Nach dem Kochen piept Fuji, schaltet aber nicht um, um sich warm zu halten. Lassen Sie den Joghurt abkühlen und dekantieren Sie ihn in Behälter, um ihn im Kühlschrank aufzubewahren.

Dieser Joghurt sollte 7 Tage halten und Sie können einen Teil dieses Joghurts für Ihre nächste Charge aufbewahren (am besten innerhalb von 7 Tagen verwenden, damit die Bakterien frischer sind).

### Alternative Vorspeisen

Ich nstead der Ebene, Live - Joghurt y ou auch spezialisierte Starter verwenden können, dass Sie in Pulverform aus Bioläden und online kaufen können.

Überraschenderweise können Sie auch Chili-Stängel (dh den grünen Teil, der die Chili an der Pflanze hält, die Sie wegwerfen) als Joghurt-Starter verwenden. Chilistiele enthalten Bakterien Lactobacillus und 10-15 Chilistiele anstelle von Joghurt oder Starterpulver, um jede Art von Milch zu Joghurt zu entwickeln.

### Einige Tipps zur Herstellung von Joghurt:

Sie können stattdessen Joghurtbecher verwenden, wenn Sie dies bevorzugen. Wenn Sie dies tun, füllen Sie die innere Schüssel bis zur Hälfte der Töpfe mit heißem Wasser, damit das Wasser die Wärme zu den Töpfen leitet.

Verwenden Sie für Joghurt ohne Milchprodukte eine Milch, die so wenig Zusatzstoffe wie möglich enthält (z. B. Sojamilch ohne Zucker oder Vanille, nur Sojabohnen und Wasser sollten auf den Zutaten aufgeführt sein, dies gilt auch für andere Arten von Nichtmilchmilch).

Fügen Sie immer Geschmack hinzu, nachdem sich der Joghurt entwickelt hat. Wenn Sie etwas behalten, das Sie als nächsten Vorspeise verwenden möchten, legen Sie dieses in einen separaten Topf, bevor Sie dem Joghurt etwas anderes hinzufügen.

Wenn Ihr Joghurt das nächste Mal zu dünn ist, müssen Sie möglicherweise mehr 'Starter' und 2 Esslöffel Vollfettmilchpulver hinzufügen und gut mit der Milch mischen, bevor Sie den Starter hinzufügen. UHT-Milch wird verwendet, weil sie bereits auf eine hohe Temperatur erhitzt wurde. Manchmal sind jedoch Milchpulver und mehr Starter erforderlich.

Weitere Tipps zur Herstellung von Joghurt finden Sie unter [www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk)

## 7. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/PULSEN IN FUJI

Es ist möglich, andere Körner und Impulse in kochen Fuji, hier ist ein grober Anhaltspunkt für Garzeiten/Einstellungen

### **ANDENHIRSE**

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

### **COUS COUS und GIANT COUS COUS**

Verwenden Sie den auf der Packung angegebenen Wasserstand und die 'White' Einstellung, da Cous Cous sowieso nicht so viel kochen muss.

### **HIRSE**

Messen Sie für jede Portion, die Sie kochen möchten, 1/4 Tasse Hirse in die innere Schüssel und geben Sie 1 Tasse Wasser für jede Portion hinzu. Wenn Sie also 1 Tasse Hirse verwenden, fügen Sie 4 Tassen Wasser hinzu; für 3/4 Tasse Hirse fügen Sie 3 hinzu Tassen Wasser; für 1/2 Tasse Hirse 2 Tassen Wasser hinzufügen und so weiter).

Schütteln Sie einen kleinen Schuss Salz ins Wasser und schließen Sie den Deckel. Schließen Sie den Reiskocher an und wählen Sie den Zyklus 'Porridge'. Sie können entweder sofort kochen und das Timing so einstellen, wie Sie es für Ihre Hirse bevorzugen (längeres Kochen hat eine dickere Konsistenz; weniger Kochen hat eine dünnere Konsistenz), oder Sie können den voreingestellten Timer verwenden, wenn Sie morgens essen möchten. Nach dem Kochen können Sie das gewünschte Aroma hinzufügen

### **LINSEN und BOHNEN**

Die Einstellung für langsames Garen ist ideal zum Kochen von Linsen oder Bohnen. Spülen Sie diese vorher aus und befolgen Sie die auf der Packung angegebenen Wasserstände. Die Haferbrei-Einstellung eignet sich auch zum Kochen von Linsen und Bohnen, wenn Sie bei einer niedrigeren Temperatur kochen möchten.

### **PERLENGERSTE**

Die Einstellung für langsames Garen ist ideal zum Kochen von Perlgerste - vor dem Kochen abspülen und den auf der Packung angegebenen Wasserstand einhalten. Die Verwendung von Perlgerste in einer großen Menge Suppe kocht innerhalb einer Stunde, verkocht jedoch nicht, wenn sie länger belassen wird.

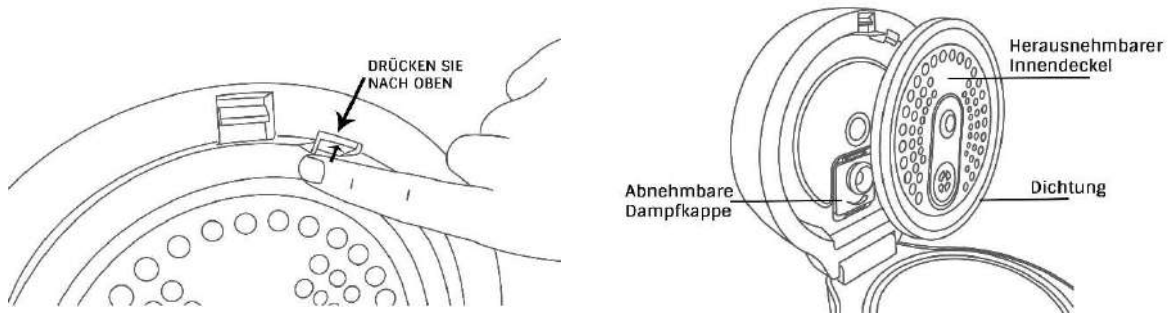
## 8. REINIGUNG UND WARTUNG

Entfernen Sie immer alle Essensreste und reinigen Sie sie sofort nach Gebrauch. Verwenden Sie zum Reinigen der verschmutzten Teile des Geräts keine Metallbürste, keinen Gaswäscher oder aggressive Chemikalien/Lösungsmittel. Wenn etwas an der inneren Schüssel klebt, tränken Sie es vor dem Waschen mit etwas Spülmittel

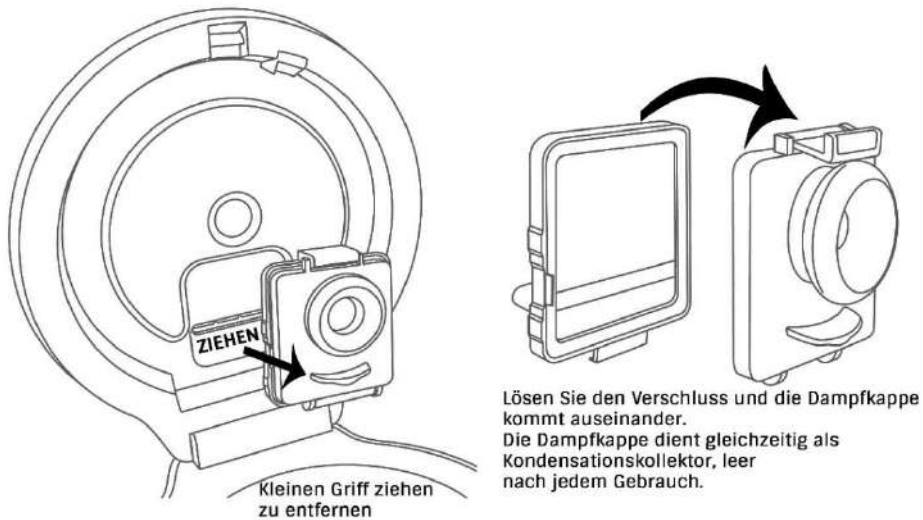
Sie das Gerät nicht in Wasser tauchen. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein weiches Tuch, um das äußere Gehäuse zu reinigen.

**WICHTIG** - Stellen Sie die innere Schüssel oder den inneren Deckel niemals in eine Spülmaschine. Die Chemikalien und der Waschzyklus eines Geschirrspülers sind zu hart.

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

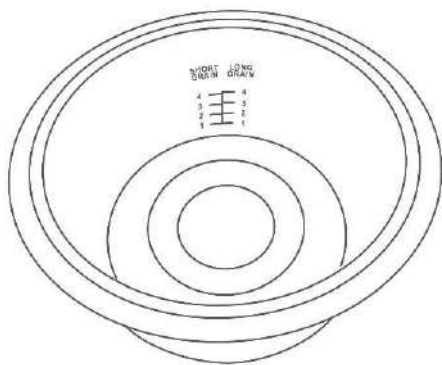


Der Innendeckel ist abnehmbar. Drücken Sie die Entriegelung nach oben, und der Deckel kommt aus der Halterung. Waschen Sie den abnehmbaren Deckel nach jedem Garzyklus mit einem Schwamm in Seifenwasser. Zurück zu setzen, schieben Sie den unteren Abschnitt sein Hinter die beiden kleinen 'Rillen' und Druck auf den oberen Teil des Deckels, bis ein Klicken zu hören.



Lösen Sie den Verschluss und die Dampfkappe kommt auseinander. Die Dampfkappe dient gleichzeitig als Kondensatsammler, leer nach jedem Gebrauch.

Die Dampfkappe dient gleichzeitig als Kondensatsammler und ist hinter dem inneren Deckel oben auf dem Deckel abnehmbar. Regelmäßig leeren und waschen. Die abnehmbare Dampfkappe kann auch zerlegt werden, um eine vollständige Reinigung zu gewährleisten (suchen Sie nach einem kleinen Riegel, der die beiden Teile der Kappe freigibt).



### WICHTIGE INNERE SCHÜSSELPFLEGE

Verwenden Sie immer nur Kunststoff-, Silikon- oder Holzzubehör. Verwenden Sie niemals Metall zum Rühren, da dies die Keramikbeschichtung der Innenschale beschädigen kann. Gießen Sie keinen Essig in die innere Schüssel, da dies die Keramikbeschichtung beschädigen kann. Die Keramikbeschichtung auf der Innenschale kann im Laufe der Zeit ihre Farbe ändern. Dies ist völlig normal und kein Grund zur Sorge. Im Gegensatz zu anderen Reiskocher-Innenschalen besteht die Innenschale von Fuji aus einem natürlichen Material und wird von Hand hergestellt. Die Überzugsschicht der Schüssel kann ungleichmäßig aussehen. Tauchen Sie die innere Schüssel nicht in Wasser. Dies hat Auswirkungen darauf, wie die innere Schüssel die Wärme leitet

## 9. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere Website [www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk) oder senden Sie eine E-Mail an [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk). Ersatzteile erhältlich (Messbecher können auf unserer Website erworben werden):

Teilname	Artikelnummer
Innenschale aus Keramik	IB-IH07
Abnehmbarer Innendeckel	ILSS-IH07
Dampfkorb	SB-IH07

## 10. FEHLERSUCHE

	PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
<b>REIS KOCHEN</b>	Reis kocht zu hart oder zu weich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Fläche befindet. Wenn es sich auf einer unebenen Fläche befindet, wird der Wasserstand uneinheitlich und beeinträchtigt das Kochen des Reises.</li> <li>• Die Verwendung der Funktion 'PRESET' kann zu einer weicheren Reisstruktur führen, wenn der Reis längere Zeit im Wasser eingeweicht wurde.</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass die innere Schüssel nicht verformt oder gerissen ist</li> <li>• Haben Sie den Reis nach dem Kochen gelockert? Wenn nicht, tun Sie dies, damit überschüssiges Wasser verdunsten kann</li> </ul>
	Reis ist verbrannt/ verbrannt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass nichts an der Innenseite des Reiskochers oder am Boden der inneren Schüssel klebt</li> <li>• Reis wurde möglicherweise nicht genug gewaschen, sodass zu viel Stärke auf dem Reis verbleibt</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass die innere Schüssel nicht verformt ist</li> </ul>
	Überkocht beim Kochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die von Ihnen ausgewählte Einstellung 'MENU' und den Wasserstand, auf den Sie gefüllt haben</li> <li>• Stellen Sie sicher, dass sich die Dampfentlüftungskappe am Gerät befindet</li> </ul>
	Der Garvorgang kann nicht gestartet werden oder die Tasten reagieren nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel so weit wie möglich in das Gerät eingedrückt ist</li> </ul>
	Während des Kochens ist ein Geräusch zu hören oder warm zu halten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Induktionsheiz-Reiskocher verfügen über einen Ventilator. Sie hören, wie der Ventilator aktiviert und ein- und ausgeschaltet wird, um die kochtemperatur des Geräts anzupassen. Sie müssen sich keine Sorgen machen</li> </ul>
	Zwischen dem äußeren Deckel und dem Hauptkörper tritt Dampf aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie, ob der äußere Deckel richtig sitzt und sich nicht verformt hat. Ist die äußere Deckeldichtung verschmutzt? Wenn ja, reinigen Sie die äußere Deckeldichtung</li> </ul>
	Essen dampft nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gibt es genügend Wasser zum Dämpfen? Stellen Sie sicher, dass mindestens 1,5 bis 2 Tassen Wasser auf der inneren Schüssel vorhanden sind</li> <li>• Befindet sich zu viel Essen im Dampfkorb? Reduzieren Sie die Menge an Lebensmitteln oder verlängern Sie die Garzeit</li> </ul>

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
STEAMING		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Essen kann zu groß sein, die Größe des Essens verringern oder die Garzeit verlängern</li> </ul>
	Gedämpftes Essen ist zu hart	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse - Die Dampfzeit war zu kurz. Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser vorhanden ist, und dämpfen Sie weiter</li> <li>• Fisch und Fleisch - die Dampfzeit war zu lang. Reduzieren Sie die Garzeit</li> </ul>
	Gedämpftes Essen ist kalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist seit dem Ende des Garzyklus zu viel Zeit vergangen? Versuchen Sie nicht auf 'KEEP WARM' zu lassen, nehmen Sie es sofort aus dem Gerät und essen Sie</li> </ul>
KEEP WARM	Reis hat einen Geruch, ist gelb oder es gibt übermäßige Feuchtigkeit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halten Sie keine sehr kleinen Mengen Reis auf 'KEEP WARM'. Wurde das 'KEEP WARM' länger als 1 5 Stunden verwendet?</li> <li>• Die Art des Reises und des Wassers kann dazu geführt haben, dass der Reis gelb aussieht . Wurde der Spatel in der inneren Schüssel belassen, während er auf 'KEEP WARM' war?</li> <li>• Haben Sie Reis sofort nach dem Kochen gelockert - wenn nicht, lockern Sie ihn</li> <li>• Es kann ein übrig gebliebener Geruch aus einem früheren Kochzyklus sein (insbesondere wenn langsam gekochte Gerichte)</li> </ul>
TIMER KOCHEN	Das Gerät beginnt sofort zu kochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die minimale Standardzeit beträgt 70 Minuten plus der Garzykluszeit. Wenn Sie weniger als diese Zeit festlegen, wird der Garzyklus sofort gestartet</li> </ul>
	Das Essen ist zur festgelegten Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochen wird möglicherweise nicht zur festgelegten Zeit abgeschlossen, wenn die Temperatur im Raum oder der Wasserstand zu niedrig ist</li> <li>• Gab es einen Stromausfall? Dies kann dazu führen, dass das Gerät zurückgesetzt wird</li> </ul>
ALLGEMEINER FEHLER BEI DER ANZEIGE	'E' -Fehler auf dem Display, Pieptöne des Geräts und die Menüfunktionen reagieren nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wurde das Gerät auf oder in der Nähe eines Induktionskochfelds aufgestellt? Dies führt zu einer Fehlfunktion</li> <li>• Ist die innere Schüssel im Gerät angebracht? Wenn Sie versuchen, das Gerät ohne eingeschaltete Schüssel zu betreiben, ist dies eine Sicherheitsfunktion, mit der Sie die Verwendung ohne Innenschale beenden können</li> <li>• Möglicherweise sind die Sensoren am Gerät defekt. Bitte wenden Sie sich an Yum Asia, um weitere Informationen zu erhalten</li> </ul>

# 11. SPEZIFIKATIONEN UND KOCHZEITEN

Modellname und -nummer	Fuji YUM-IH07
Kapazität	0,7 Liter (1 bis 4 Tassen) Reiskocher oder 1,75 Liter Slow Cooker
Bewertung	Wechselstrom 220-240V, 50-60Hz
Stromverbrauch	1110W
Durchschnittlicher Stromverbrauch bei 'KEEP WARM'	45W
Kochsystem	Induktionsheizung
Herstellungsland	China
Länge des Netzkabels	1m
Außenmaße (ungefähr)	30cm (Länge) x 30cm (Breite) x 23cm (Höhe)
Gewicht (ungefähr)	4,9kg

	FEATURE	KAPAZITÄT	APPROXIMATE Garzeiten
KOCH-KAPAZITÄT (Tassen oder Liter)	Weiß Langkornreis	1-4 Tassen/0.7l	40 Minuten
	Weiß Kurzfaseriges Reis	1-4 Tassen/0.7l	40 Minuten
	Yumami (weißer) Reis	1-4 Tassen/0.7l	66 Minuten (1 St, 6 Min)
	Brauner Reis	1-4 Tassen/0.7l	63 Minuten (1 St, 3 Min)
	GABA (brauner) Reis	1-4 Tassen/0.7l	145 Minuten (2 St, 25 Min)
	Brei (Reis)	1-2 Tassen/0.36l	1 Stunde, kann auf maximal 3 Stunden eingestellt werden
	Haferbrei (Hafer)	1 Tasse/0.18ml	
	Dampf	Wasser auf 2 Tasse Reismarke	5 Minuten, kann in Intervallen von 10 Minuten auf maximal 1 Stunde eingestellt werden
	Langsam kochen	1.75 Liter	2 Stunden, kann auf maximal 8 Stunden eingestellt werden
	Joghurt	400ml Milch	8 Stunden, kann auf maximal 6 Stunden oder maximal 12 Stunden eingestellt werden

## 12. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE

Im Lieferumfang dieses Gerätes ist unsere umfassende Garantie enthalten (siehe beiliegende Garantiekarte). Weitere Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter [www.yumasia.co.uk/warranty](http://www.yumasia.co.uk/warranty)

Dieser Yum Asia Reiskocher und Multifunktionskocher ist ausschließlich für den DOMÄSISCHEN GEBRAUCH bestimmt. Bei Verwendung in einem kommerziellen Umfeld erlischt diese Garantie.

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie bitte zuerst die Anleitung 'Fehlerbehebung' auf Seite 20 des Handbuchs, um zu sehen, ob Ihr Problem dort aufgeführt ist. Wenn Sie weiterhin ein Problem haben, senden Sie bitte eine E-Mail an [info@yumasia.co.uk](mailto:info@yumasia.co.uk) mit Ihren Bestelldaten, einer Beschreibung und Fotos des Problems.



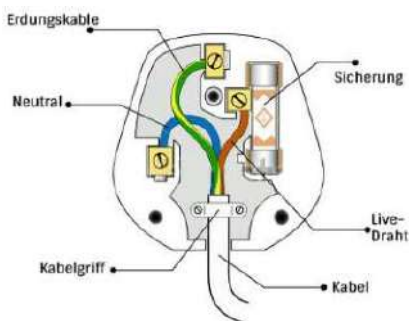
Ihr Gerät wird mit hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte, wenn sie am Ende ihrer Lebensdauer stehen, getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät in Ihrem örtlichen Müll-/Recyclingzentrum



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



Dieses Gerät ist für die Einhaltung der Vorschriften für den Vertrieb und die Verwendung in Großbritannien und dem EWR zertifiziert



**WICHTIG!** - Die Kabel in diesem Netzkabel sind farbig wie:

Grün und gelb = Erdbraun oder Rot = Lebendiges Blau oder Schwarz = Neutral  
Verbinden Sie das Erdungskabel (grün und gelb) mit der Klemme im Stecker, die mit dem Buchstaben E oder durch das Erdungssymbol oder grün und gelb gekennzeichnet ist. Schließen Sie den Neutralleiter an die Klemme an, die mit dem Buchstaben N oder schwarz gekennzeichnet ist. Schließen Sie das unter Spannung stehende Kabel an die Klemme an, die mit dem Buchstaben L oder rot gekennzeichnet ist. Dieses Gerät muss bei Verwendung eines 13A (BS1363) Steckers durch eine 13A Sicherung geschützt werden.

**YUM ASIA**  
Großbritannien

[www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk)  
© 2016 vorwärts, Yum Asia





# SHINSEI

Ceramic Bowl



[www.yumasia.co.uk](http://www.yumasia.co.uk)  
United Kingdom