

Sakura

by Yum Asia



Advanced Fuzzy Logic
Multi-Function Rice Cooker

Model- YUM EN15
1.5 litre (1-8 people)

ADVANCED
Fuzzy Logic 


Asian
Styling


2mm
CERAMIC
Ninja

INDEX

1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise.....	3
2. GERÄTEBESCHREIBUNG	6
2.1 GERÄTEAUFBAU	6
2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES.....	7
3. BETRIEB DES GERÄTES.....	8
3.1 VOR DER VERWENDUNG.....	8
3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE.....	8
3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT	8
3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION (KEEP WARM) NUTZT.....	9
3.5 WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT	9
3.6 PROGRAMMABBRUCH.....	11
3.7 VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (PRESET).....	11
4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS.....	12
4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT.....	12
4.2 GRUNDLEGENDE SCHRITTE DES REISKOCHENS.....	12
4.3 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS.....	12
5. WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION (STEAM) NUTZT	13
6. WIE MAN KUCHEN BACKT	13
7. REZEPTE.....	14
8. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/HÜLSENFRÜCHTEN IN SAKURA.....	18
9. REINIGUNG UND WARTUNG.....	19
10. ERSATZTEILE	19
11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG.....	20
12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN	22
13. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE	23

Modell YUM-EN15

Sakura

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Yum Asia Advanced Multifunktions-Reiskocher Modell YUM-EN15 entschieden haben, den wir 'Sakura' 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 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

Wenn Sie Fragen zu diesem Produkt, zu Kochtipps oder anderem haben, kontaktieren Sie uns bitte unter 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.




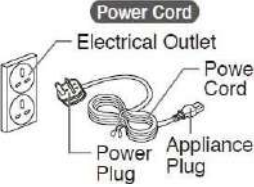






Nochmals vielen Dank und frohes Kochen! Das Yum Asia Team

1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise



DIESE WARNHINWEISE 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>
	<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>		<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel in Kunststoff verpackt • Gerichte, die Papierhandtücher oder andere Deckel verwenden, um das Essen zu bedecken. <p>Andernfalls kann es zu Verstopfungen der Dampfauslassöffnung kommen.</p>
	<p>Stecken Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsöffnungen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Fehlfunktionen kommen, die zu Verletzungen führen können.</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 den Netzstecker vollständig und sicher in die Steckdose.</p>		<p>Wenn Sie das Netzkabel wechseln möchten, verwenden Sie nur eines, das ein gleichwertiges Kabel (250V, 13A) verwendet.</p> <p>Wenn die Klingen des Steckers verschmutzt sind, wischen Sie sie sauber. Ablagerungen an den Klingen des Steckers können zu Bränden führen.</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 beschädigt werden.</p> <div data-bbox="316 824 571 1010">  <p>Power Cord Electrical Outlet Power Cord Power Plug Appliance Plug</p> </div> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.

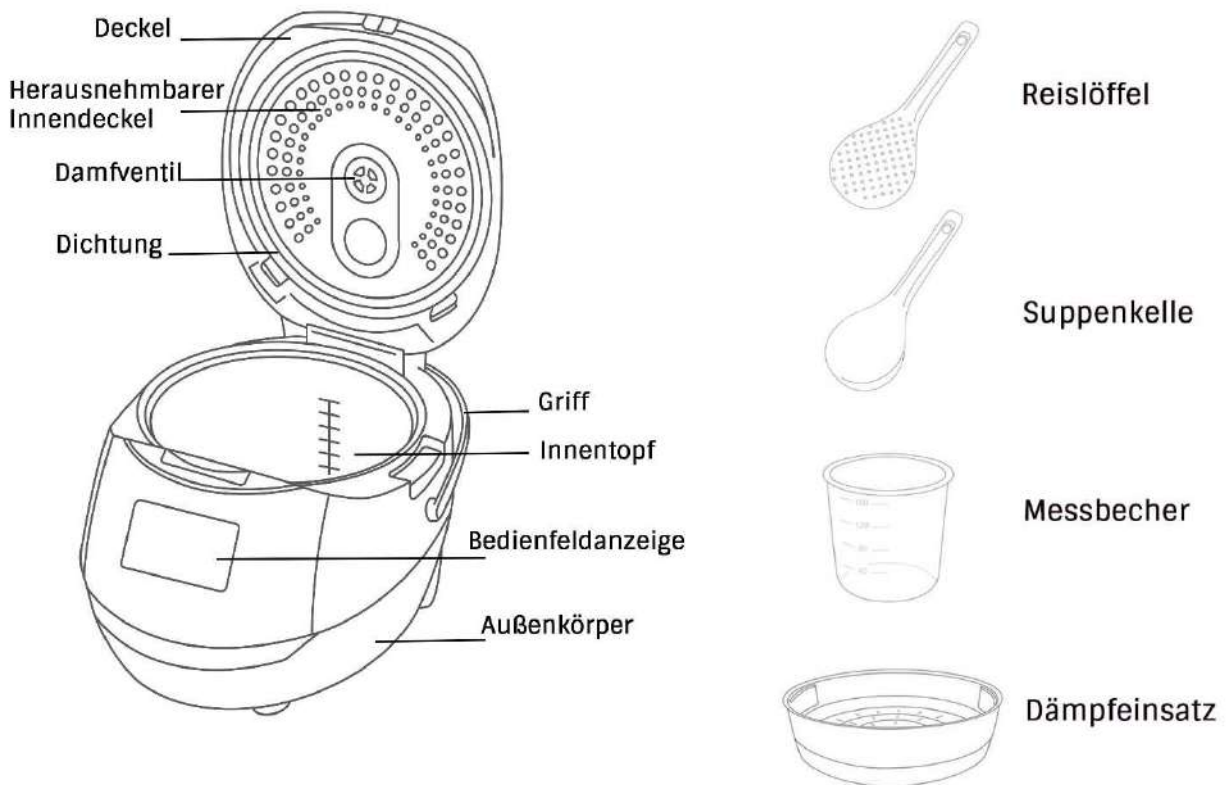
2. GERÄTEBESCHREIBUNG

Ihr Yum Asia Advanced Fuzzy Logic Reiskocher ist ein modernes Multifunktions-Kochgerät mit höchster Fertigungsqualität und unserer langjährigen Erfahrung im Verkauf von Reiskochern.

Platzsparend in Ihrer Küche kombiniert dieses Gerät die Qualitätsfunktionen der Reisspezialitätenkochung mit Haferbrei, Suppe, Dampf, Slow Cook, Kruste, Kuchenbacken und Joghurtherstellung. Wir haben diesen Reiskocher mit zusätzlichen Funktionen entwickelt, die für jeden Koch nützlich sind. Ein einfach zu bedienendes und hochmodernes Motouch-Bedienfeld mit einstellbaren Zeiten für verschiedene Funktionen macht das Kochen so viel einfacher und produziert köstlichen Reis oder volle Mahlzeiten.

2.1 GERÄTEAUFBAU

Treffen Sie Ihren Sakura-Reiskocher! Er wird mit einem Reisspatel, einer Suppenpfanne, einem Messbecher und einem Dampfkorb geliefert.



2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES



- 'MENU'**
- Mit dieser Taste wird eines von 7 automatischen Garprogrammen oder eines von 3 Reisgarprogrammen ausgewählt.
 - Bei jedem weiteren Drücken der Taste wird das nächste Programm aus der Menüliste ausgewählt und der Name des ausgewählten Programms blinkt auf der Anzeige.

- 'RICE'**
- Mit dieser Berührungstaste wird eines von 3 verfeinerten Reiskochprogrammen ausgewählt, wenn die Menüauswahl "REIS" blinkt (Langkorn, Kurzkorn und Braun).
 - Bei jedem weiteren Drücken der Taste "RICE" wird das nächste Programm aus der Menüliste ausgewählt und der Name des ausgewählten Programms blinkt auf der Anzeige.

- 'START'**
- Halten Sie die Touch-Taste 'START' 2 Sekunden lang gedrückt, um das zuvor mit der Touch-Taste 'MENU/RICE' ausgewählte Garprogramm zu aktivieren

- 'KEEP WARM'**
- Wenn sich das Gerät im Stand-by-Modus befindet (d.h. kein Programm verwendet wird), wird durch Drücken und Halten der Taste 'KEEP WARM' für 2 Sekunden der KEEP WARM-Modus aktiviert.
 - Wenn sich das Gerät im Modus 'KEEP WARM' befindet, erscheint eine Zähluhr als Referenz.

- 'PRESET'**
- Mit der Funktion "PRESET" können Sie einen Timer für ein verzögertes Garen von bis zu 24 Stunden einstellen. Achten Sie darauf, dies in Zukunft zu lange einzustellen, wenn sich verderbliche Lebensmittel im Inhalt des Geräts befinden, das Sie gerade kochen

- 'Hr/Min'**
- Um die Garzeiten für bestimmte Menüeinstellungen einzustellen, können Sie bei Auswahl eines Programms durch Drücken einer dieser Tasten die Garzeit von der Standardeinstellung abweichen.
 - Die Standard-Garzeiten sind in den spezifischen Handbüchern für die verschiedenen Programme aufgeführt.

3. BETRIEB DES GERÄTES

3.1 VOR DER VERWENDUNG

1. Öffnen Sie die Verpackung, nehmen Sie das Gerät vorsichtig heraus und entfernen Sie alle Verpackungen und Werbematerialien.
2. Nehmen Sie das gesamte Zubehör und die Betriebsanleitung heraus.
3. Entfernen Sie alle Werbeaufkleber. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie die Schale und den Innendeckel in warmer Seifenlauge mit einem weichen Schwamm. Trocknen Sie es gründlich ab.
5. Eine Tasse Reis kochen und wegwerfen.

3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE

Das Display dieses Geräts ist berührungsempfindlich und einfach zu bedienen mit einem hellen, hochmodernen, "coolen, eisblauen" Motouch-Panel.

HINWEIS - die Tasten 'START', 'KEEP WARM' und 'CANCEL' werden durch Drücken und Halten der Taste für 2 Sekunden aktiviert. Die entsprechende Taste leuchtet dann auf dem Bedienfeld auf.

3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT

Es gibt 3 Möglichkeiten, Reis zu kochen – 'REGULAR', 'FAST COOK' und 'RICE'. **Die maximale Kapazität dieses Gerätes beträgt 8 Tassen (180ml Tasse) für weißen Reis und 5 Tassen (180ml Tasse) für braunen Reis. Diesen Betrag nicht überschreiten.** Auf der Innenseite der inneren Schale befinden sich Markierungen, die den Wasserstand für weißen Langkornreis anzeigen. Die Wasserverhältnisse für Vollkornreis sind unten angegeben, zusammen mit klebrigem Reis und Langkornreis.

Sakura wurde entwickelt, um Reis in 7 verschiedenen Phasen zu kochen, um jedes Mal perfekten Reis zu produzieren und die Nährstoffe sorgfältig zu erhalten. Diese Phasen sind Vorwärmen, Wasser aufnehmen, Heizen, Kochen, Schmoren, Wasser aufnehmen und schließlich warm halten (in dieser Reihenfolge). Dieses phasenweise Garen und Temperaturanpassungen werden über den Fuzzy-Logic-Prozessor von Sakura gesteuert. Siehe Abschnitt 4.2, Seite 12 für grundlegende Schritte beim Kochen von Reis.

MÖGLICHKEITEN ZUM KOCHEN VON REIS:

1. Die Einstellung '**REGULAR**' dient zum Garen von normalem Reis (z.B. ohne raffiniertes Garen und Dämpfen).
2. Die Einstellung '**FAST COOK**' ist für den Fall, dass Sie den Reis etwas schneller fertig stellen möchten.
3. Das Untermenü '**RICE**' steht für eine raffiniertere Küche und das Dämpfen von Reis. Sie gelangen in dieses Untermenü, indem Sie die Menütaste drücken, bis das Symbol 'RICE' auf dem Bedienfeld blinkt, und dann mit der Taste 'RICE' durch die 3 zusätzlichen Reisooptionen gehen:
 - a. Die Einstellung '**LONG GRAIN**' kann für jede Art von Langkornreis verwendet werden - zum Beispiel Basmati-, Jasmin- oder thailändischer Duftreis;
 - b. Die Einstellung '**SHORT GRAIN**' kann für jede Art von Langkornreis wie Perlen- oder Sushi-Reis verwendet werden.
 - c. Die Einstellung '**BROWN RICE**' kann für jede Art von Braunreis verwendet werden.

Ungefähre* Garzeiten für verschiedene Reissorten

Ausgewählter Reis	'REGULAR'	'FAST COOK'	'LONG GRAIN'	'SHORT GRAIN'	'BROWN'
Zeitaufwand	30 min	22 min	40 min	40 min	62 min

* Die tatsächlichen Garzeiten variieren je nach Umgebungstemperatur, wie viel Reis gekocht wird usw.

Wasserstände für "BRAUNEN" Reis:

Tassen Reis	1	2	3	4	5
Wasserstand auf der Schüssel	1.5	3	4.5	6	7.5

HINWEIS - für eine Tasse Vollkornreis verwenden Sie den Messbecher, um 1,5 Tassen Wasser für 1 Tasse Rohkornreis zu messen. Für die anderen Mengen können Sie die Markierungen der inneren Schale verwenden

Kochen von SUSHI-Reis oder anderem kurzen GETREIDE-Reis

Die Markierungen auf der inneren Schale sind für langkörnigen weißen Reis, wenn Sie Kurzkornreis, wie Sushi, kochen, müssen Sie das hinzugefügte Wasser um 4-5 mm unter der Linie auf der inneren Schale reduzieren (dies gilt für weißen oder braunen Kurzkornreis). Stellen Sie sicher, dass Sie die Einstellung 'SHORT GRAIN' zum Kochen wählen.

Kochen von STICKY/GLUTINOUS Reis (dies ist eine andere Reissorte als normaler Kurzkornreis)

Wasserstände für "STICKY"-Reis:

Tassen rice	1	2	3	4	5	6	7
Wasserstand	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

HINWEIS - für eine Tasse klebrigen Reis verwenden Sie den Messbecher, um 1,5 Tassen Wasser für 1 Tasse ungekochten klebrigen Reis zu messen. Für die anderen Mengen können Sie die Markierungen der inneren Schale verwenden. Um klebrigen Reis zu kochen, verwenden Sie die Einstellung 'SHORT GRAIN'.

Um eine Tasse Reis zu kochen - es gibt keine Markierung auf der inneren Schale für nur eine Tasse Reis, also verwenden Sie beim Kochen einer Tasse Reis den Messbecher, füllen Sie ihn einmal nach oben mit Wasser, damit Sie die richtige Wassermenge erhalten und geben Sie diese auf den Reis in die innere Schale.

3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION (KEEP WARM) NUTZT

Nach Beendigung eines Kochzyklus (ausgenommen Joghurt) schaltet das Gerät automatisch auf 'KEEP WARM' um. Sie können 'KEEP WARM' aktivieren, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet (d.h. wenn keine Menüfunktionen ausgewählt wurden), indem Sie die Taste 'KEEP WARM' 2 Sekunden lang gedrückt halten. Die Taste leuchtet dann auf und auf dem Display erscheint eine Zähluhr als Referenz. Die Funktion 'KEEP WARM' kann 24 Stunden lang verwendet werden.

Um 'KEEP WARM' abzubrechen, halten Sie die Taste 'CANCEL' 2 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät schaltet dann in den Standby-Modus und die Anzeige blinkt

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 14.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'PORRIDGE' beträgt 1 Stunde. Sie können dies bis zu 2 Stunden mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'PORRIDGE' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

3.5.2 SUPPE (SOUP)

Für das Kochen von Suppen und dünneren Flüssigkeiten wählen Sie die Einstellung 'SOUP'.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'SOUP' beträgt 1 Stunde. Sie können dies bis zu 4 Stunden mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'SOUP' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt.

Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

3.5.3 DÄMPFEN (STEAM)

Mit dem mitgelieferten Dämpftopf können Sie verschiedene Arten von Speisen dämpfen.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung "DAMPF" beträgt 10 Minuten. Sie können dies bis zu 1 Stunde in 10-Minuten-Schritten mit den Tasten "Hr" oder "Min" einstellen, nachdem Sie die Einstellung "DAMPF" gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Es wird ein Countdown auf dem Display angezeigt, wenn das Wasser auf die entsprechende Temperatur erwärmt wurde; Sie können Kalt- oder Warmwasser verwenden. Die Verwendung von heißem Wasser anstelle von kaltem Wasser beschleunigt den Erwärmungsprozess für die Dampfeinstellung, füllen Sie bis zur Markierung von 2-3 Wasserständen auf der inneren Schale, wenn Sie Sakura als eigenständigen Dampfgarer verwenden.

Siehe Abschnitt 5, Seite 13 für eine Anleitung zum Dämpfen.

3.5.4 LANGSAMES KOCHEN (SLOW COOK)

Zum Kochen von Eintöpfen und anderen Gerichten wie Currys, Dhal oder anderen Hülsenfrüchten und Körnern wählen Sie die Einstellung 'SLOW COOK'.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'SLOW COOK' beträgt 2 Stunden. Sie können dies bis zu 8 Stunden mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'SLOW COOK' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Wenn der Zyklus 'SLOW COOK' beginnt, erwärmt das Gerät den Inhalt der inneren Schale auf eine hohe Temperatur (Sie hören ein Blubbern der Flüssigkeit), dann schaltet es auf eine niedrigere Temperatur für das langsame Garen um. Dies ist das gleiche wie die Einstellung 'Auto' bei einem herkömmlichen Slow Cooker.

Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

WICHTIG - Überschreiten Sie nicht die maximalen Flüssigkeitsspuren auf der Innenseite des Innenbehälters.

3.5.5 KRUST (CRUST)

Um Persischen Tahdig-Reis mit Kruste zu kochen, wählen Sie die Einstellung 'CRUST'.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'CRUST' beträgt 1,5 Stunden. Sie können dies mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' auf 1 Stunde oder bis zu 2 Stunden einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'CRUST' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Nach einiger Zeit gibt das Gerät einen 'Piepton' von sich und Sie können den Deckel öffnen, um weitere Zutaten hinzuzufügen. Sie schließen dann den Deckel, um weiter zu kochen. Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

3.5.6 KUCHEN (CAKE)

Um köstliche Kuchen zu kochen, wählen Sie die Einstellung 'CAKE'. Das Kuchenset auf Ihrer Sakura macht köstliche und feuchte Kuchen. Detaillierte Anweisungen zum Backen von Kuchen finden Sie in Abschnitt 6 auf Seite 13 und zu den Kuchenrezepten auf Seite 16-17.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'CAKE' beträgt 50 Minuten. Diese Zeit kann mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' in 10-Minuten-Schritten auf 30 Minuten und bis zu 60 Minuten eingestellt werden, sobald Sie die Einstellung 'CAKE' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt.

Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

3.5.7 JOGHURT

Für die Herstellung von hausgemachtem Joghurt. Die Einstellung "JOGHURT" hält die konstante Temperatur (+38 bis +40°C) aufrecht, die für das Wachstum von Bifidusbakterien und die ausgezeichnete Entwicklung von Joghurt aus der Joghurtkultur und Milch erforderlich ist.

Die Standard-Garzeit 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, nachdem Sie die Einstellung 'YOGHURT' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Für diese Einstellung können Sie Joghurtbecher oder ähnliche Behälter verwenden oder den Joghurt einfach in der Innenschale herstellen.

Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät ein Geräusch von sich und schaltet automatisch in den Standby-Modus. Weitere Informationen zur Herstellung von Joghurt finden Sie unter www.greedypanada.co.uk.

ANMERKUNGEN - bei der Einstellung 'YOGHURT' wechselt sie nicht zu 'KEEP WARM'. Halten Sie den Deckel geschlossen, während Sie in diesem Programm kochen. Die Verzögerungsfunktion ist für dieses Programm verfügbar

3.6 PROGRAMMABBRUCH

Um eine von Ihnen gewählte Sendung abzubrechen oder, wenn Sie eine Sendung teilweise während des Garzyklus anhalten möchten, müssen Sie nur die Taste 'CANCEL' 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Gerät schaltet dann in den Standby-Modus und die Anzeige blinkt.

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 die Menüeinstellungen Reis, Haferbrei, Suppe, Dampf, Slow Cook und Joghurt verfügbar. Um den Timer einzustellen, halten Sie die Touch-Taste 'MENU' 2 Sekunden lang gedrückt und wählen Sie dann ein Garprogramm. Drücken Sie dann die Taste 'PRESET'. Die Anzeige 'PRESET' leuchtet dann auf. Durch Drücken der Touch-Tasten 'Hr' und 'Min' können Sie den Zeitpunkt auswählen, zu dem der Reis/Gerichte fertig sein soll. Drücken Sie die Touch-Taste 'START', der Kocher beginnt bis zum Ende des Programms zu zählen.

Empfohlene Zeiten für die Funktion 'PRESET'

Funktion	RICE	PORRIDGE	SOUP	STEAM	SLOW COOK	YOGHURT
Voreingestellte Zeit	70m-24STD	70m-24STD	70m-24STD	1-24STD	130m-24STD	370m-24STD

4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS

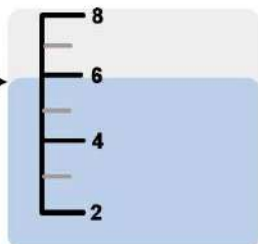
4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT

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

Den Reis abspülen! 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 6 Tassen
WEISSER Reis

Füllen Sie bis zum
Wasserstand 6



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 GRUNDLEGENDE SCHRITTE DES REISKOCHENS

1. Messen Sie den Reis mit der mit dem Gerät gelieferten Tasse. Vergewissern Sie sich, dass der Reis gerade bis zur Oberseite der Tasse steht.
2. Reinigen Sie den Reis wie unter "4.1 Wie man perfekten Reis kocht" beschrieben. Legen Sie die innere Schüssel in das Gerät, legen Sie den Reis in die innere Schüssel und füllen Sie ihn bis zur Wasserlinie, die der Menge an Tassen Reis entspricht, die Sie gerade kochen.
3. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die Reissorte, mit der Sie kochen möchten - siehe Abschnitt 3.3, wie Sie die Funktionen der Reiskocher verwenden" und halten Sie die Taste START" für 2 Sekunden gedrückt.

4.3 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 Charge Reis unterschiedlich ist - selbst der Reis, den Sie regelmäßig kaufen, kann sich manchmal für die schlechtere Qualität ändern - jede Charge Reis absorbiert Wasser unterschiedlich, je nachdem, wie gut es verarbeitet wurde. Das Endergebnis kann auch vom Alter des verwendeten Reises abhängen. Neuerer Reis benötigt weniger Wasser als älterer Reis, aber es gibt natürlich keine Möglichkeit zu wissen, ob es sich bei dem von Ihnen gekauften Reis um ein älteres oder neueres gepflücktes Getreide handelt.

Wenn der gekochte Reis beim Kochen zu klebrig ist, lohnt es sich, eine Charge ohne Spülen auszuprobieren, da einige Reissorten nicht gespült werden müssen, da sie anders verarbeitet wurden. Im Gegensatz zu Nudeln ist Reis einfach nicht konsistent und die erste Charge, die aus einem neuen Kauf von Reis gekocht wird, kann getroffen und verpasst werden - der Reiskocher mildert dies bis zu einem gewissen Grad, aber die Einstellung der Wassermenge ist ein sicherer Weg, um den Reis zu bekommen, den Sie mögen.

5. WIE MAN DIE DAMPFUNKTION (STEAM) NUTZT

Sie können dieses Gerät als eigenständigen Dampfgarer verwenden oder Reis gleichzeitig mit dem Dämpfen von Speisen kochen. Wenn Sie beim Dämpfen während des Kochens von Reis dämpfen, würden Sie die entsprechende Reiskochfunktion für die Art von Reis verwenden, die Sie kochen, und den Dämpftopf in die innere Schale geben. Der Dampfkorb befindet sich oben in der keramisch beschichteten Innenschale auf dem speziell angefertigten First.

Hier ist eine Anleitung zum Kochen verschiedener Arten von Speisen über die Funktion 'STEAM':

ZUTATEN	BETRAG	KOCHZEIT	TIPPS ZUM DÄMPFEN
Karotte	200g/1 pc	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
Süßkartoffeln	300g	35 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Mais	200g	30 min	In mundgerechte Stücke schneiden
Huhn	300g/1 fillet	30 min	Schnitte an der Seite machen, die den Dampfkorb berührt.
Fisch (Weißfisch & Lachs)	150g	25 min	Auf weniger als 2 cm schneiden und in Folie einwickeln
Garnelen/Callops	15pcs/150g	20 min	Garnelen - mit Muscheln dämpfen. Callops - Von der Schale entfernen
Gekühltes Fleisch Knödel	200g	15 min	Lassen Sie Platz zwischen den Knödel
Gefrorenes Fleisch Knödel	200g	20 min	Lassen Sie Platz zwischen den Knödel

WICHTIG - Speisen nicht über 3,5 cm dick dämpfen. Wenn Sie Kochen von Reis mit Dämpfen kombinieren möchten, wird empfohlen, dass 3 Tassen Reis die maximale Kapazität ist, die Sie kochen können. Mehr als das, es besteht die Gefahr, dass die Reisköche kochen, der Dampfkorb drückt in den Deckel und öffnet ihn.

Wenn Sie Reis kochen und gleichzeitig dämpfen, können Sie den Deckel öffnen (sehr vorsichtig, achten Sie auf den Dampf, der aus dem Gerät abgegeben wird), um den Dämpftopf teilweise durch den Kochzyklus zu legen, damit das Gemüse nicht überkocht wird.

6. WIE MAN KUCHEN BACKT

1. Fetten Sie die Innenschale leicht und gleichmäßig mit Butter oder Öl ein.
2. Bereite den Kuchenteig vor. Hinweis - verwenden Sie nicht zu viel Backpulver oder Natron, da dies dazu führen kann, dass der Kuchen zu hoch steigt. Das maximale Gewicht für alle Zutaten beträgt 600g, überschreiten Sie dieses nicht.
3. Stellen Sie die Innenschale auf eine harte, ebene Fläche und legen Sie die Kuchenmasse in die Innenschale. Schütteln Sie ein wenig und klopfen Sie vorsichtig mit der Handfläche auf die Unterseite der Schale (mehrmals), um Luftblasen in der Kuchenmasse freizusetzen.
4. Legen Sie die innere Schale in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie die Taste 'MENU', bis die Einstellung 'CAKE' auf dem Bedienfeld blinkt. Sie können dann die Dauer der Garzeit wählen - Standard ist 40 Minuten, aber diese kann auf 30 Minuten und bis zu 60 Minuten in 5-Minuten-Schritten eingestellt werden. Halten Sie die Taste 'START' 2 Sekunden lang gedrückt, um den Garzyklus zu starten.
5. Nach Beendigung des Kochzyklus wechselt das Gerät zu 'KEEP WARM', überprüft den Kuchen mit einem Holzzahnstocher oder Spieß, um zu sehen, ob er gar ist. Wenn nicht, können Sie den 'KEEP WARM' abbrechen, indem Sie die Taste 'CANCEL' zwei Sekunden lang gedrückt halten und die Einstellung 'CAKE' wie in Schritt 4 beschrieben wählen, um länger zu kochen.

Auf den Seiten 15 und 16 finden Sie Beispiele für Kuchenrezepte zum Kochen in Sakura

7. REZEPTE

Hier sind ein paar Rezepte, um Sie mit Ihrem neuen Reiskocher zu beginnen. Für viele weitere Rezepte wie aromatisierten Reis (mexikanischer und Kokosnussreis), Risotto, Eintöpfe, Suppen und mehr, besuchen Sie bitte unseren Foodie-Blog unter www.greedypanada.co.uk

HAFERFLOCKENBREI

Zutaten (für 4 Personen)

1 Tasse geschnittener Stahl oder hochwertiger großer Haferflocken (wir empfehlen, diese in ein Sieb zu geben und 3-4 mal kräftig zu schütteln, um Sedimente zu entfernen).

3 Tassen Wasser (gemessen in dem mitgelieferten Messbecher)

1 Tasse Halbsahne & Halbmilch (oder 1 Tasse Milch oder 1 Tasse Kokosmilch - was immer Sie bevorzugen) 3-4 Löffel (oder mehr nach eigenem Geschmack) Honig oder brauner Zucker

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

Anfahrtsbeschreibung

1. Geben Sie Hafer und Wasser in die innere Kochpfanne.
2. Stellen Sie die Innenkochpfanne 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 Porridge; kürzere Garzeit = dünnerer Porridge). Drücken und halten Sie zum Starten die Taste 'START'.
3. Wenn der Reiskocher auf 'KEEP WARM' umschaltet, öffnen Sie den Deckel, rühren und geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Die Verwendung der Timer-Funktion und das Einweichen des Hafers über Nacht hilft, die Textur weicher zu machen.
4. Füge dem Brei getrocknete oder frische Früchte anstelle von Zucker hinzu - köstlich und gesund an einem kalten Wintertag!

HINWEIS: Verwenden Sie keine Milch zum Kochen der Haferflocken, dies führt zu einem 'Überkochen' des Inhalts, da die Milch beim Erhitzen unterschiedlich reagiert. Verwenden Sie zum Garen der Hafer nur Wasser.

REISBREI (CONGEE)

Zutaten (4-5 Portionen)

1 Tasse Reis

75g Hähnchenschenkel, gehackt und angekocht Prise Salz

Ingwer und Frühlingszwiebel (Zwiebel), zerkleinert - zum Abschmecken

Anfahrtsbeschreibung

1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (den Niveaus auf der inneren Schüssel folgen) und dann das Huhn darauf legen.
2. Drücken Sie die Taste 'MENU' und wählen Sie 'PORRIDGE' und halten Sie die Taste 'START' gedrückt.
3. Wenn der Reiskocher sich in 'KEEP WARM' verwandelt, Salz hinzufügen, wenn Sie es wünschen, und mit Ingwer und Frühlingszwiebeln garnieren.

REISPUDDING

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

2 Tassen Arborio, anderer Steinkornreis oder klebriger/klebriger Reis

2 Tassen kaltes Wasser (folgen Sie den Wasserständen auf der inneren Schale und verwenden Sie die Menüoption 'SHORT GRAIN').

1/2 Tasse Kondensmilch, 1/2 Tasse Kokosnussmilch, 1 Tasse gesüßte Kondensmilch **

1 Zimtstange oder 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)

Directions

1. Messen Sie 2 Tassen Reis 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 gemahlener Zimt), Zitronenschale (eine große dünne Scheibe Schale, nicht gerieben) und Muskatnuss zusammen schlagen.
4. Wenn der Reis gekocht wurde und der Reiskocher auf warm geschaltet hat, rühren Sie den gekochten Reis um, um sich zu lösen.
5. Dann die verquirlten Milchstücke in den Reis geben, den Deckel schließen und bei der Einstellung 'KEEP WARM' belassen. Überprüfen Sie etwa 30 Minuten später, ob es sich um die gewünschte Konsistenz handelt. Wenn Sie es dicker oder heißer mögen, können Sie die Warmhaltung aufheben und die Mischung mit der langsamen Kochstufe zu einer dickeren Konsistenz "kochen".
6. Entsorgen Sie die Zimtstange (falls vorhanden) und die Zitronenschale.
7. In Einzelgerichte geben und auf Wunsch mit gemahlenem Zimt und Sahne garnieren.

** Dies kann auch ohne die Kondensmilch und Kondensmilch als milchfreie Alternative erfolgen. Verwenden Sie einfach eine ganze Dose Kokosmilch und etwas milchfreie Milch, um sie nach Stufe 5 zu lösen, falls erforderlich.

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

Anfahrtsbeschreibung

1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (folgen Sie den Wasserständen auf der inneren Schüssel und verwenden Sie die Menüoption 'SHORT GRAIN').
2. Wenn der Reiskocher auf "Warm halten" umschaltet, stellen Sie den Reis in einen Holzbehälter (mit einem sauberen, feuchten Tuch abgewischt) und gießen Sie die Essigmischung über den Reis und mischen Sie ihn unter Kühlung mit einem Ventilator.
3. Hand gerolltes Sushi ist einfach und schnell, es ist nur ein Fall von der Verpackung Ihrer Lieblingszutat mit Nori (Seetang).

KUCHEN

Bei Kuchen können Sie die Sache einfacher machen, indem Sie eine fertige Kuchenmischung verwenden und Ihre Lieblingszutaten hinzufügen, die trotzdem perfekt funktionieren. Wenn Sie Ihren eigenen Kuchenteig herstellen möchten, beachten Sie unbedingt die Hinweise zu den maximalen Zutaten.

BANANAKÜCHE

Inhaltsstoffe

3 Eier

110g Zucker

110g geschmolzene Butter

200g sehr reife Bananen (Gewicht ohne Haut) 160g einfaches Mehl

3/4 Teelöffel Backpulver 3/4 Teelöffel Backpulver

eine Prise Salz, weniger als 1/8 Teelöffel Butter zum Einfetten der Innenschale

Anfahrtsbeschreibung

1. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel sieben und beiseite stellen. Butter und Zucker in einer antihafbeschichteten Schüssel schmelzen und zur Abkühlung beiseite stellen. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und beiseite stellen.
2. Die geschlagenen Eier in die geschmolzene Butter und den Zucker geben und mit einem manuellen Schneebesen oder Spatel gut vermischen.
3. Die zerdrückten Bananen dazugeben, mit einem Spatel gut vermischen.
4. Zum Schluss die gesiebte Mehlmischung mit einem Spatel unterheben.
5. Den Kuchenteig in die gefettete Reiskochschüssel gießen. Schlagen Sie mehrmals mit der flachen Hand auf den Boden der Reiskochschüssel in verschiedenen Teilen der Schüssel. Dadurch wird sichergestellt, dass es keine großen Luftblasen im fertigen Kuchen gibt.
6. Wählen Sie die Option 'CAKE' und verschieben Sie die Zeit auf mindestens 50 Minuten. Es kann länger dauern. Wenn der 50-Minuten-Zyklus beendet ist, testen Sie die Oberseite des Kuchens, indem Sie ihn vorsichtig drücken. Wenn es sich fest anfühlt, ist es bereit - alternativ kann man auch einen Zahnstocher einsetzen und es sollte keine Kuchenmasse darauf kleben.
7. Entfernen Sie die Schüssel aus der Reiskochanlage und lassen Sie den Kuchen eine Weile in der Schüssel abkühlen. Wenn vollständig abgekühlt, legen Sie Ihre Hand in die Reiskochschüssel auf den Kuchen und kippen Sie sie auf Ihre Hand. Der Boden des Kuchens hat eine schöne Kruste und Sie können den Kuchen auf einen Teller übertragen.

Mit Schlagsahne, Eis, Karamellsauce servieren oder einfach alleine essen für einen leckeren Nachmittagsgenuss mit einer Tasse Tee.

FUDGE-KÄSEKUCHEN

Inhaltsstoffe

200g Frischkäse 50g Zucker
30g Zucker - zum Schlagen von Eiweiß
3 Stück Eier - Eigelb von Weiß trennen
30g Allzweckmehl - gesiebt
30ml frische Sahne
Teelöffel Zitronensaft
Vanilleextrakt nach Belieben
20g Butter geschmolzen
Butter zum Einfetten der Innenschale

Anfahrtsbeschreibung

1. Die Innenseite der inneren Kochschale leicht und gleichmäßig mit Butter einfetten. Frischkäse bei Raumtemperatur weich werden lassen oder 30 Sekunden lang in die Mikrowelle stellen.
2. Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Holzspachtel vermengen, bis er glatt wird. Zucker hinzufügen und mit dem Holzspachtel vermischen.
3. Eigelb nach und nach hinzufügen. In gesiebtes Allzweckmehl, frische Sahne, Zitronensaft, Vanilleextrakt und geschmolzene Butter mischen. An dieser Stelle eine gute Bestreuerung mit kleinen Karamellstücken hinzufügen.
4. In einer separaten Schüssel das Eiweiß schaumig schlagen. Nach und nach Zucker hinzufügen, bis die Weißen beginnen, ihre Form als Baiser zu behalten.
5. Meringue vorsichtig unter die Frischkäse-Masse heben - ganz, ganz langsam (so bleibt der Käsekuchen schön leicht).
6. Gießen Sie den Teig in die innere Kochschale und schlagen Sie mehrmals mit der Handfläche auf den Boden, um die Luftblasen im Teig freizusetzen. Legen Sie die innere Kochschale in den Reiskocher und schließen Sie den Außendeckel.
7. Drücken Sie die 'MENU'-Taste und wählen Sie die Einstellung 'CAKE'. Drücken Sie die 'START' und stellen Sie das Garen auf 60 Minuten ein.

Nach dem Backen abkühlen lassen, dann Hand auf den Käsekuchen in der Pfanne legen und vorsichtig herausschütteln, dann auf eine vorgefertigte Süßgebäckdose oder auf einen Keksboden legen.

8. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/HÜLSENFRÜCHTEN IN SAKURA

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

QUINOA

Wenn es nicht vorgewaschen ist, spülen Sie es gut in einem Sieb mit kaltem Wasser ab. Verwenden Sie ein Verhältnis von Quinoa zu Wasser von 1:1 (bei Verwendung von schwarzem Quinoa das Wasser auf 1,25:1 erhöhen) und verwenden Sie die Schnellkochstufe. Nach dem Kochen ein wenig aufschütteln und 5-10 Minuten warm halten.

COUS COUS und GIANT COUS COUS

Verwenden Sie die auf der Packung angegebenen Wasserstände und die schnelle Kochzeit

MILLET

Für jede Portion, die Sie kochen möchten, messen Sie 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 Tassen Hirse fügen Sie 3 Tassen Wasser hinzu; für 1/2 Tasse Hirse fügen Sie 2 Tassen Wasser hinzu und so weiter).

Schütteln Sie einen kleinen Schuss Salz in das Wasser und schließen Sie dann den Deckel. Schließen Sie den Reiskocher an und wählen Sie den Zyklus 'Porridge'. Sie können entweder sofort kochen, indem Sie den Zeitpunkt so einstellen, wie Sie Ihre Hirse bevorzugen (längeres Kochen hat eine dickere Konsistenz; weniger Kochen hat eine dünnere Konsistenz), oder Sie können den voreingestellten Timer verwenden, wann Sie morgens essen möchten. Einmal gekocht, können Sie das gewünschte Aroma hinzufügen.

LINSEN und BOHNEN

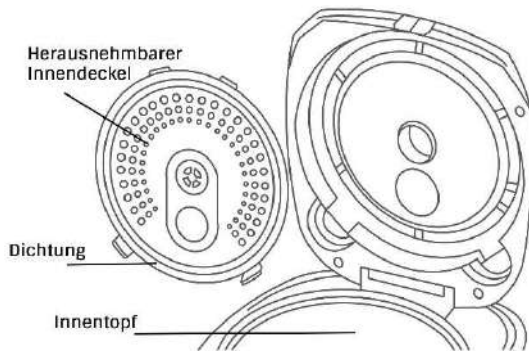
Die langsame Kochstufe (SLOW COOK) ist ideal zum Kochen von Linsen oder Bohnen - vorher abspülen und den auf der Verpackung angegebenen Wasserständen folgen. Die 'PORRIDGE' Einstellung funktioniert auch beim Kochen von Linsen und Bohnen, wenn Sie bei einer niedrigeren Temperatur kochen möchten.

PERLGRAUPENGERSTE

Die langsame Garzeit (SLOW COOK) ist ideal zum Kochen von Perlgraupengersten - spülen Sie vor dem Kochen ab und befolgen Sie die auf der Verpackung angegebenen Wasserstände. Perlgraupen in einer großen Charge Suppe kochen innerhalb einer Stunde, werden aber bei längerer Lagerung nicht überkochen.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

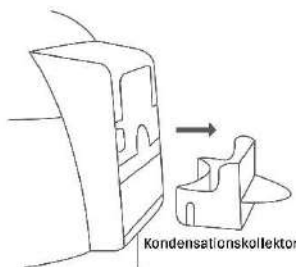
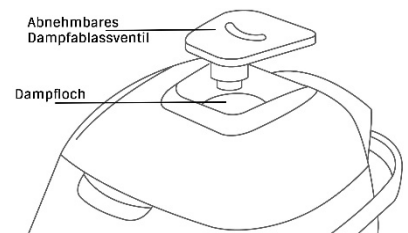
- Entfernen Sie immer alle verbliebenen Lebensmittel und reinigen Sie diese sofort nach Gebrauch.
- Verwenden Sie keine Metallbürsten, Schrubber oder aggressive Chemikalien/Lösungsmittel, um die verschmutzten Teile des Gerätes zu reinigen. Wenn etwas an der inneren Schale kleben bleibt, tränken Sie es mit etwas Spülmittel vor dem Waschen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Reinigen Sie die Außenhülle mit einem feuchten Schwamm oder einem weichen Tuch.



Der Innendeckel dieses Gerätes ist abnehmbar. Drücken Sie die Verriegelungen und ziehen Sie den Deckel heraus und nehmen Sie ihn aus seiner Halterung. Waschen Sie den abnehmbaren Deckel nach jedem Kochvorgang mit einem Schwamm in Seifenwasser

- Stellen Sie die Schale oder den Innendeckel niemals in eine Geschirrspülmaschine. Die Chemikalien und der Spülgang einer Geschirrspülmaschine sind für diese Teile zu hart. Schäden, die durch eine Geschirrspülmaschine verursacht werden, fallen nicht unter unsere Garantie

- Die Dampfkappe auf der Oberseite des Deckels ist abnehmbar. Waschen Sie diese regelmäßig. Die abnehmbare Dampfkappe kann auch demontiert werden, um eine vollständige Reinigung zu gewährleisten
- Verwenden Sie nur das Zubehör aus Kunststoff oder Holz. Verwenden Sie niemals Metall zum Rühren, da dies die Keramikbeschichtung auf der Innenschale beschädigt



- Entfernen und entleeren Sie den Kondensationskollektor auf der Rückseite des Gerätes nach jedem Gebrauch. Waschen, trocknen und wieder anbringen.
- Gießen Sie keinen Essig in die Innenschale, da sonst die Keramikbeschichtung beschädigt wird.
- Die Keramikbeschichtung auf der Innenschale kann sich mit der Zeit verfärben. Das ist völlig normal und kein Grund zur Sorge

10. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere Website www.yumasia.co.uk oder per E-Mail info@yumasia.co.uk.

Ersatzteile für den Sakura YUM-EN15 erhältlich (Messbecher sind auf unserer Website erhältlich):

Bauteilname	Teilenummer	Bauteilname	Teilenummer
Keramisch Beschichtete Innenschale	IB- EN15	Dampfkorb	SB- EN15
Abnehmbarer Innendeckel	IL- EN15	Spachtel	SP- EN15

11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
KOCHREIS	Reis kocht zu hart oder zu weich.	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Fläche befindet, wenn es sich auf einer unebenen Fläche befindet, wird der Wasserstand ungleichmäßig und beeinträchtigt das Kochen des Reises. • Die Textur von Reis variiert je nachdem, wie er verarbeitet wurde (siehe Abschnitt 5.3 für weitere Informationen). • Die Verwendung der Funktion 'PRESET' kann zu einer weicheren Reistextur führen, wenn der Reis längere Zeit im Wasser eingeweicht ist. • Die Verwendung der Einstellung 'FAST COOK' kann zu einem härteren Reis führen. • Hast du den Reis nach dem Kochen gelöst? Wenn nicht, tun Sie dies, damit überschüssiges Wasser verdunsten kann.
	Reis wird verbrannt/verbrannt	<ul style="list-style-type: none"> • Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder am Boden des Innenbehälters klebt. • Reis wurde möglicherweise nicht ausreichend gewaschen, so dass zu viel Stärke auf dem Reis zurückbleibt.
	Überkocht beim Kochen	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie die von Ihnen gewählte Einstellung "MENÜ" und den von Ihnen gefüllten Wasserstand auf Vergewissern Sie sich, dass sich die Dampfaustrittskappe auf dem Gerät befindet.
	Kochen kann nicht gestartet werden oder die Tasten reagieren nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel so weit wie möglich in das Gerät eingeführt ist. • Für die Tasten 'START', 'KEEP WARM' und 'CANCEL' müssen Sie 2 Sekunden lang gedrückt halten.
	Beim Kochen ist ein Geräusch zu hören oder warm zu halten.	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Klickgeräusch ist nur der Mikroprozessor (MICOM), der die Kochtemperatur des Geräts einstellt, es ist kein Grund zur Sorge. • Ein "funkendes" Geräusch kann auftreten, wenn die innere Schale während der Erwärmung des Heizelements Feuchtigkeit auf dem Boden aufweist. Vergewissern Sie sich, dass die innere Schale vollständig trocken ist.
	Der Dampf tritt zwischen dem Außendeckel und dem Hauptkörper aus.	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob der Außendeckel richtig sitzt und sich nicht verformt hat. • Ist die äußere Deckeldichtung verschmutzt? Wenn ja, reinigen Sie die äußere • Deckeldichtung
	Der Kuchen ist nicht gekocht oder steigt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Garzeit war möglicherweise zu kurz. • Eiweiß schaumig schlagen, sonst ist der Aufstieg zum Kuchen zu gering. • Messen Sie die Zutaten genau - Ungenauigkeiten bei der Messung können zu unzureichendem Backen/Aufsteigen führen.

	PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
KÜCHE BAKEN		<ul style="list-style-type: none"> • Das Übermischen des Teigs beim Mehlzugabe kann zu unzureichendem Backen oder Aufsteigen führen. • Das Hinzufügen von zu vielen zusätzlichen Zutaten kann dazu führen, dass der Kuchen ungleichmäßig backt - folgen Sie der in den Rezepten angegebenen Menge. • Backen Sie den Kuchen sofort nach der Zubereitung des Teigs - wenn Sie den Teig längere Zeit stehen lassen, kann der Teig entweichen und der Kuchen zusammenbrechen.
	Kuchen steigt zu stark an	<ul style="list-style-type: none"> • Fügen Sie nicht zu viel Backpulver oder Natron hinzu, da dies dazu führen kann, dass der Kuchen zu hoch steigt.
	Der Kuchen ist schwer zu lösen.	<ul style="list-style-type: none"> • Achten Sie darauf, dass Sie die Innenschale gut einfetten. • Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen.
	Der Kuchen bricht leicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Frisch gebackener Kuchen kann leicht zerbrechen. Achten Sie darauf, dass Sie den Kuchen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn herausdrehen oder bearbeiten.
	Der Kuchen ist verbrannt/verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Garzeit war möglicherweise zu lang, beachten Sie die empfohlenen Garzeiten.
	HINWEIS - stellen Sie keine anderen Kuchenformen oder Wachspapier in das Gerät oder die Innenschale. Andernfalls kann es zu einer Fehlfunktion oder zur Verformung des Innenbehälters kommen.	
DÄMPFEN	Lebensmittel dampfen nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Ist genügend Wasser zum Dämpfen vorhanden? • Stellen Sie sicher, dass mindestens die zwei Tassenmarkierungen auf der inneren Schale mit Wasser gefüllt sind. • Befindet sich zu viel Essen im Dämpftopf? - die Menge der Speisen zu reduzieren oder die Garzeit zu verlängern. • Die Lebensmittel können in zu großen Stücken sein, die Größe der Lebensmittelstücke verringern oder die Garzeit verlängern.
	Gedünstetes Essen ist zu hart.	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse - die Garzeit war zu kurz. Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser vorhanden ist und dampfen Sie weiter. • Fisch und Fleisch - die Dampfzeit war zu lang.
	Gedünstetes Essen ist kalt.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist nach Beendigung des Kochzyklus zu viel Zeit verstrichen? Versuchen Sie, nicht auf 'KEEP WARM' zu bleiben, entfernen Sie sofort das Gerät und essen Sie es.
WARMHALTE-FUNKTION	Reis riecht, ist gelb oder hat übermäßige Feuchtigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> • Bewahren Sie keine sehr kleinen Mengen Reis auf, wenn Sie 'KEEP WARM' verwenden. • Wurde der 'KEEP WARM' mehr als 12 Stunden lang verwendet? • Die Art von Reis und Wasser kann dazu geführt haben, dass der Reis gelb aussah. • Wurde der Spatel in der inneren Schale belassen, während er sich auf 'KEEP WARM' befand? • Haben Sie den Reis sofort nach dem Kochen

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
		gelockert - wenn nicht, lösen Sie ihn. • Es kann ein Übergeruch aus einem früheren Kochzyklus sein (besonders bei langsam kochenden Gerichten).
ZEITGESTEUERTES KOCHEN	Das Gerät beginnt sofort mit dem Kochen.	• Die minimale Standardzeit beträgt 70 Minuten, alles andere startet den Garvorgang sofort.
	Das Essen ist zur eingestellten Zeit nicht fertig.	• Das Kochen kann zum eingestellten Zeitpunkt nicht abgeschlossen sein, wenn die Temperatur im Raum oder der Wasserstand zu niedrig ist. • Gab es einen Stromausfall? Dies führt dazu, dass das Gerät zurückgesetzt wird.

12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN

Modellname und -nummer	Sakura, YUM-EN15
Kapazität	1,5 Liter (1 bis 8 Tassen) Reiskocher oder 4 Liter Slow Cooker
Bewertung	Wechselstrom 220-240V, 50-60Hz
Stromverbrauch	860w
Durchschnittliche Leistungsaufnahme bei 'KEEP WARM'.	35w
Kochsystem	Direkte Heizung
Herstellungsland	China
Länge des Netzkabels	1m
Außenmaße (ca.)	41cm (Länge) x 32cm (Breite) x 26cm (Höhe)
Gewicht (ca.)	5.05kg

KOCHKAPAZITÄT (Tassen oder Liter)	FEATURE	CAPACITY	DEFAULT COOKING TIMES
		Normaler Reis	1-8 tassen/1.4l
	Schnellkochender Reis	1-8 tassen /1.4l	26 minuten
	Reis Langkorn Kurze Körnung Braun	1-8 tassen /1.4l 1-8 tassen /1.4l 1-6 tassen /0.9l	40 minuten 40 minuten 62 minuten
	Haferbrei	1-5 cups/0.9l	1 STD, einstellbar auf maximal 2 STD
	Suppe	1.5 litres	1 STD, einstellbar auf maximal 4 STD
	Dampf	n/a	10-min, einstellbar bis maximal 1 STD in 10-minütigen Abständen.
	Langsamer Koch	1.5 litres	2 STD, einstellbar auf maximal 8 STD
	Krust	1-8 tassen /1.4l	1,5 STD, einstellbar bis zu 1 STD oder bis zu 2 STD maximal
	Kuchen	600g aller Zutaten	50-min, einstellbar bis zu 30-min und bis zu 60-min maximal in 10-min Intervallen.
	Joghurt	1 Liter Milch	8 STD, einstellbar bis zu 6 STD oder bis zu 12 STD maximal

13. 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

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 21 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 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.

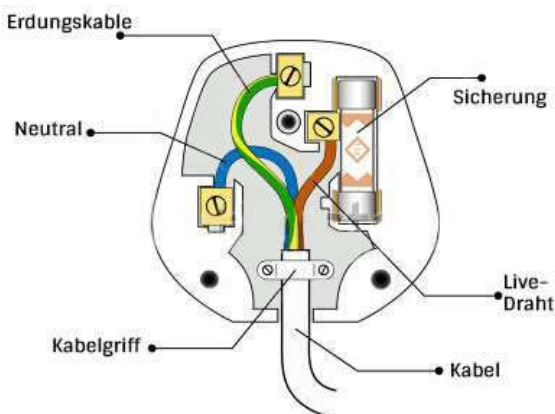
Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte, wenn sie am Ende ihrer Lebensdauer stehen, getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät in Ihrem örtlichen Müll-/Recyclingzentrum.



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 Neutraleiter 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
UNITED KINGDOM

www.yumasia.co.uk
© Yum Asia 2016 vorwärts



www.yumasia.co.uk
United Kingdom