Tsuki

by Yum Asia





SHINSEI
Ceramic Bowl

Advanced Fuzzy Logic
Mini Rice Cooker

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

ADVANCED Fuzzy Logic

YUMAMI

Small FOOTPRINT

INDEX

1. IMPORTANT SAFEGUARDS Please follow these instructions 3
2. APPLIANCE DESCRIPTION 6
   2.1 APPLIANCE DESIGN 6
   2.2 CONTROL PANEL DISPLAY 7
3. APPLIANCE OPERATION 7
   3.1 BEFORE USE 7
   3.2 NAVIGATING THE CONTROLS 7
   3.3 HOW TO USE THE RICE COOKER FUNCTIONS 8
   3.4 HOW TO USE THE KEEP WARM FUNCTION 9
   3.5 HOW TO USE THE OTHER COOKING FUNCTIONS 9
   3.6 CANCELLING PROGRAMMES 10
   3.7 HOW TO USE THE DELAYED START (PRESET) FUNCTION 10
   3.8 YUMAMI FUNCTION EXPLAINED 11
4. TIPS TO COOKING GREAT TASTING RICE 12
   4.1 HOW TO COOK PERFECT RICE 12
   4.2 OUR TIPS FOR RICE COOKING AND GETTING PERFECT RESULTS 12
5. GUIDE TO CLAYPOT RICE 13
6. RECIPES 14
7. COOKING WITH OTHER GRAINS/PULSES IN TSUKI 16
8. CLEANING AND MAINTENANCE 16
9. REPLACEMENT PARTS 17
10. TROUBLESHOOTING GUIDE 18
11. SPECIFICATIONS AND COOKING TIMES 19
12. CERTIFICATION AND WARRANTY 19

Model YUM-TS04T/W

Tsuki

Thank you for choosing this Yum Asia mini Multi-Function Rice Cooker Model which we named 'Tsuki'. Here at Yum Asia our experience of working with major leading brands of rice cookers and technology has given us the knowledge required to produce this perfect cooker. This means that this product has been designed to the highest standards of quality, functionality and design and more importantly with the passion we have for cooking great rice!

We guarantee that you will be satisfied with your new appliance and this is backed up by our comprehensive warranty service.

For further details, go to www.yum-asia.com/uk/warranty (UK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) or see the warranty card enclosed. Keep these operating instructions stored away with your warranty card, receipt, and, if possible, the cardboard box and packaging. The latest version of these instructions may be found for viewing or download at www.yum-asia.com

If you have any questions about this product, cooking advice or anything else then please contact us at hello@yum-asia.com and we will be happy to help.

ATTENTION! Before using the appliance read these instructions carefully. It contains important information on your safety as well as recommendations on proper appliance use and maintenance.



Check the ceramic inner bowl carefully for cracks
The inner bowl is made from ceramic clay material. Any crack in the surface may cause Tsuki to malfunction or break. In contrast to other rice cooker inner bowls, Tsuki's inner bowl is made from a natural material and made by hand, the coating layer of the bowl may look uneven.



Wash the bowl very carefully
Take care not to bang the bowl when washing. Do not use any abrasive chemicals/washing liquids or brushes/scrubbing pads on the bowl



Cooking in a natural ceramic inner bowl
Due to the heat retention properties of the inner bowl, occasionally you may find a very slight crust on the very bottom of the cooked rice. This is nothing to worry about and once you mix it with the rest of the rice, it will disappear.

Thank you once again and Happy Cooking!

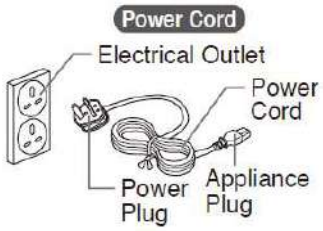
The Yum Asia Team

1. IMPORTANT SAFEGUARDS Please follow these instructions

THESE WARNINGS AND CAUTIONS ARE INTENDED TO PREVENT PROPERTY DAMAGE OR PERSONAL INJURY TO YOU AND OTHERS.

	Do not modify this rice cooker, only a repair technician may disassemble or repair this unit.
	Do not touch the steam vent. Doing so may cause scalding, burns. Take special care with children
	Do not plug or unplug the power cord with wet hands. Doing so may cause electric shocks or injury
	Do not immerse the rice cooker in water or splash with water. Doing so may cause a short circuit or electric shocks.
	Do not put any metal objects in the air vents. Doing so may cause electric shocks or malfunction resulting in injuries.
	Insert the power plug completely and securely into the electrical socket.

	Do not allow children to use the rice cooker unsupervised. Keep it out of reach of very young children. Children are at risk of burns, electric shocks or injury.
	Do not open the lid or move the rice cooker during the cooking cycle. Doing so may cause burns – the steam is very hot.
	This rice cooker is for cooking rice and other dishes detailed in this manual. Do not use other than for the intended purposes. Always follow the operating instructions and never cook the following: Foods packed in plastic Dishes that use paper towels or other lids to cover the food. Doing so may cause the steam vent to clog.
	A loosely inserted power plug may cause fire, electric shocks, short circuit, smoke or fire. Use only an electrical outlet that is rated at 15 amperes minimum. If you want to change the power cord, only use one which a similar rated cord (250v, 13A). If the blades of the plug are dirty, wipe them clean. Debris on the blades of the plug can cause fire

	This appliance is intended for household use only. Any use for commercial purposes will void the warranty.
	Do not use if the power cord or plug is damaged or if the power plug is loosely inserted into the electrical socket. Doing so may cause electric shocks, short circuit or fire. Do not damage the power cord.  Do not bend, twist, bundle or attempt to modify the power cord. Do not place the cord on or near high temperature surfaces or appliances, under heavy items or between objects. A damaged power cord can cause electric shocks or fire.
	Do not use any other parts other than those supplied with this rice cooker.
	Do not use this rice cooker in a place where it may come in contact with water or other heat sources.

	Unplug the power cord from the electrical socket when not in use
	Allow enough space next to walls, other furniture and under shelves for the steam to escape.
	Do not touch hot surfaces during, or immediately after, use. Be careful of steam when opening the lid and be careful not to touch the inner bowl while stirring the rice. Touching hot surfaces with metal parts like the inner lid, inner bowl and heating plate may cause burns.
	Do not place or use this rice cooker on an uneven surface or on a surface that is vulnerable to heat. Doing so may cause fire. Do not use this rice cooker on a slide-out table or shelf with insufficient load capacity. Doing so may damage the table of shelf, causing the rice cooker to fall, resulting in injury or burns. Any shelf or slide-out table must have a load-bearing capacity of at least 18kg.

IMPORTANT!

Allow the rice cooker to cool down before cleaning. Hot parts like the inner lid, inner bowl and heating plate may cause burns.

Always unplug the rice cooker by holding the power plug, not by pulling the power cord.
Insert the end of the power cord firmly into the rice cooker, otherwise it may cause electric shocks, fire and the rice cooker may not work.

Do not cover the main body of the rice cooker, especially the steam vent while cooking.
Do not damage the inner bowl or inner lid. A deformed inner bowl or lid will cause uneven cooking results.

Make sure nothing is stuck to the heating element or the outside of the bowl. This will cause uneven cooking results.
Do not cover the fan vents on the side and bottom of the rice cooker.

Do not splash water on the rice cooker. This may cause the breakdown of the unit, fire or electric shock.
Do not use the rice cooker in direct sunlight. This may cause discolouration.

Do not use where the steam from this rice cooker may come into contact with other appliances. The steam may cause discolouration, malfunction, fire to other appliances.
Do not use on a surface where the air vents underneath could get blocked (like on paper, carpet, plastic)
Do not cook when the inner bowl is empty. This may cause the breakdown of the unit.

Stop using immediately if you notice ANY of the following:
The power plug or cord has become very hot.
The power cord is damaged or the electricity turns on/off when touched
The body of the rice cooker is deformed or unusually hot
Smoke is coming from the rice cooker or there is a burning smell
Any part of the rice cooker is cracked, loose or unstable.

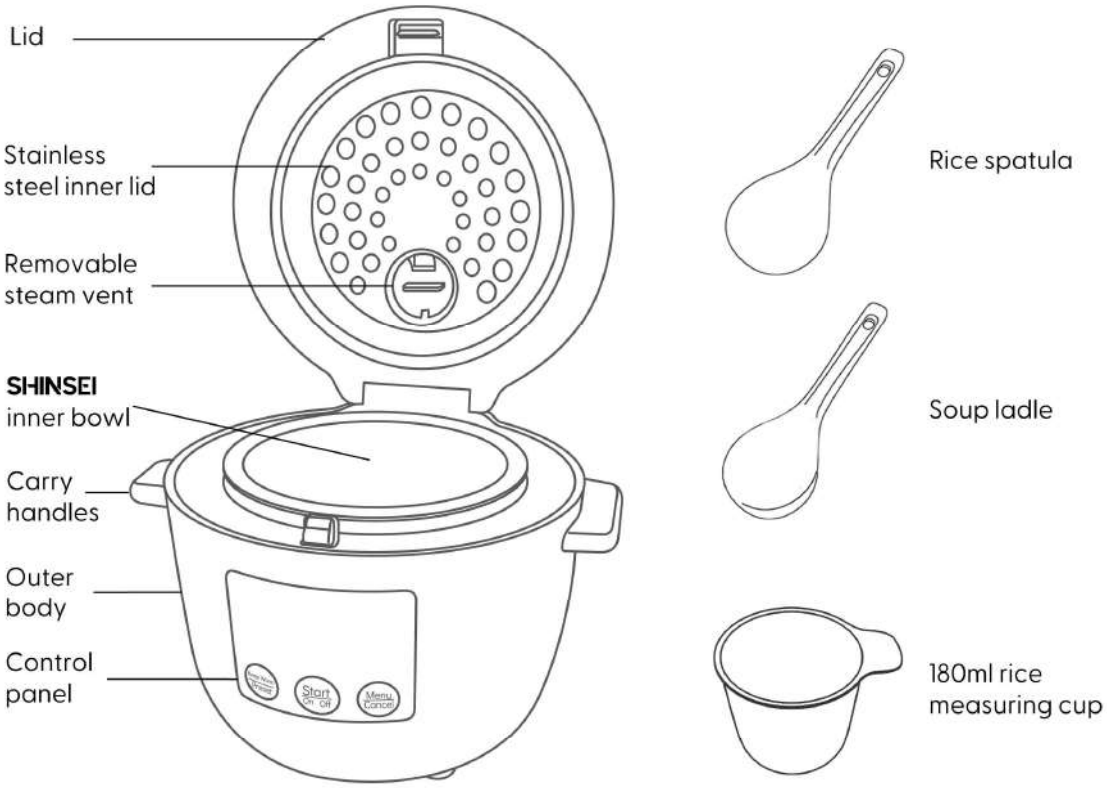
2. APPLIANCE DESCRIPTION

Your Tsuki mini fuzzy logic rice cooker is a modern multi-function cooking appliance using the highest quality manufacturing and our years of experience selling rice cookers.

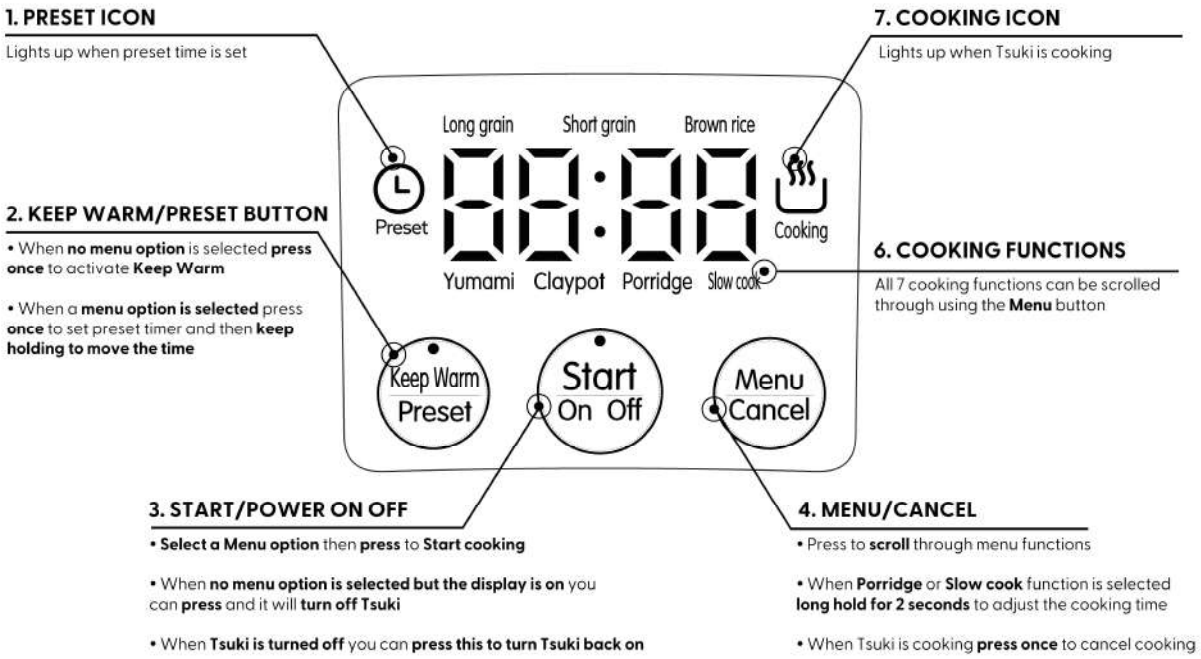
Saving space in your kitchen, this appliance combines quality functions of speciality rice cooking (white rice, short grain rice, brown rice, Yumami and claypot) with porridge and slow cook. We designed this rice cooker with additional features that any cook will find useful. An easy-to-use Smart Logic button control function panel with adjustable timings for different functions will make cooking so much easier and produce delicious rice or full meals.

2.1 APPLIANCE DESIGN

Meet your Tsuki rice cooker! It is supplied with a rice spatula, a soup ladle and a measuring cup.



2.2 CONTROL PANEL DISPLAY



3. APPLIANCE OPERATION

3.1 BEFORE USE

1. Open the packaging, take out the appliance carefully, and remove all packaging and promotional material.
2. Take out all the accessories and the operating manual.
3. Remove any promotional stickers. Wipe the appliance case with a damp cloth.
4. Wash the bowl and inner lid in warm soapy water with a soft sponge. Dry thoroughly.
5. Cook ½ cup of rice (for water, fill measuring cup to ½ with water) and throw it away.

3.2 NAVIGATING THE CONTROLS

The display of this unit is touch sensitive and is easy to use with a Smart Logic button control function panel.

NOTE - the 'Start/On Off', 'Keep Warm/Preset and 'Menu/Cancel' buttons are all multi-function, multi-purpose buttons. Depending on what is selected and the length of hold on the button means the function of the button will change.

When no cooking programme is selected, **Tsuki can be turned off** by **pressing** the **Start/On Off** button. To **switch Tsuki on**, **press** the **Start/On Off** button again.

3.3 HOW TO USE THE RICE COOKER FUNCTIONS

NOTE - the maximum capacity of this appliance (Do Not Exceed!)
2.5 cups (180ml cup) for WHITE rice
1.5 cups (180ml cup) BROWN rice

Tsuki is designed to cook rice using 7 distinct phases to produce perfect rice every time and to carefully retain nutrients. These phases are Preheat, Absorb water, Heating, Boiling, Braising, Absorb water and then finally Keep Warm (in this order). This phased cooking and adjustments in temperature are controlled using Tsuki's fuzzy logic processor and are programmed to mimic the traditional 'kamado' style of rice cooking.

OPTIONS FOR COOKING RICE:

1. **'Long Grain'** setting is for cooking long grain white rice (for example, basmati, jasmine or Thai fragrant rice)
2. **'Short Grain'** setting is for any type of white short grain rice like pearl or sushi rice and Thai sticky rice (see table on next page for water level guide for sticky rice).
3. **'Brown'** setting is for cooking long or short grain brown rice
4. **'Yumami'** setting is for any type of white rice. This is a specific cooking cycle with different temperatures, it releases sugars contained in the rice and this phased rice cooking is said to make the rice tasted sweeter and 'moreish', hence the name 'Yumami'. (see section 3.8, page 11). Best used for 2 or 2.5 cups, some crusting may occur when cooking 1 cup.
5. **'Claypot'** setting is for cooking any type of white rice in a traditional 'claypot style' with meat, vegetables and a slight crust on the bottom

Approximate cooking times for different types of rice

Rice Selected	'Long grain'	'Short Grain'	'Brown'	'YUMAMI'	'Claypot'
Time taken	29-39 mins	28-36 mins	49-50 mins	60-70 mins	75 mins

Note – these times are approximate and can vary depending on how much rice is being cooked and how the rice absorbs water

There are markings on the inside of the inner bowl to indicate the water levels for white long grain rice, white short grain rice, brown rice and (rice) porridge.

Cooking STICKY or GLUTINOUS rice
Sticky or glutinous rice is different to normal short grain rice, it needs more water. If you are cooking sticky/glutinous rice you need to follow the water guidance below and use the short grain setting. Depending on the sticky/glutinous rice type, it may not need extra water, in this case use the water levels for short grain rice.

Water levels for 'THAI STICKY/GLUTINOUS' rice

Cups of rice	1	2
Water level (short grain marks)	1.5	2.5

When a cooking cycle is first selected, an estimated cooking time will display. When you press 'Start', a chasing lines pattern comes on the display to indicate Tsuki is cooking, then a **beep sounds** and a **countdown** will appear in the **last 10 minutes**.

3.3.1 COOKING RICE IN TSUKI

1. **Measure** the rice with the measuring cup provided. Make sure the rice is level to the top of the cup – this is a full cup (180ml) measurement.

2. **Clean the rice** (if needed) as directed in '4.1 HOW TO COOK PERFECT RICE'. Place the inner bowl into the appliance, **put the rice into the inner bowl** and **fill to the water line** that corresponds to the amount/type of rice you are cooking.

3. Close the lid and **select** the rice setting you want to cook with.

4. Press '**Start'** and the cooking cycle will begin. A chasing lines pattern comes on the display to indicate Tsuki is cooking, a beep sounds and a countdown will appear in the last 10 minutes.

Also see the 'Speedy Start Guide' on the back of the warranty card for a step-by-step guide on how to cook rice and 'Tips to Cooking Great Tasting Rice' on page 12 for more detailed cooking information and advice.

If you want to cook ½ **cup of rice**, there isn't a mark on the inner bowl for this. Use the measuring cup to add the water – ½ a measuring cup of water for white rice and 1 cup of water for brown rice.

3.4 HOW TO USE THE KEEP WARM FUNCTION

Once a cooking cycle has finished, you will hear a series of beeps and Tsuki will automatically switch to 'Keep Warm'. You can activate 'Keep Warm' when Tsuki is on stand-by (i.e. when no menu functions have been selected and 4 horizontal lines are on the display) by pressing the 'Keep Warm' button. The button will then light up and a count-up clock will appear on the display for your reference.

The 'Keep Warm' function can be used for 24 hours but you may find that the rice is dry after 15 hours (as rice has to be kept at a safe temperature to eat). You can extend this by periodically adding a little water to the rice and stirring through.

To Cancel 'Keep Warm', press the 'Cancel' button. Tsuki will then switch to stand-by mode. If you unplug Tsuki while in Keep Warm, the next time you plug it in, Keep Warm will activate, you need to Cancel this before you can cook on another setting.

3.5 HOW TO USE THE OTHER COOKING FUNCTIONS

3.5.1 PORRIDGE

This menu setting can be used for Asian rice porridge or oatmeal porridge. For recipes, see page 15.

The default cooking time for the 'Porridge' setting is 1 hour. You can adjust this up to 1.5 hours. When the Porridge setting has been selected using the 'Menu/Cancel' button, press and hold the 'Menu/Cancel' button to adjust the length of cooking time. You can press to move in 5 minutes increments or long hold to move through the 5 minutes increments faster.

Once the cooking cycle is complete, Tsuki will make a series of beeps and will automatically switch to 'Keep Warm'.

3.5.2 CLAYPOT

Due to the unique properties of Tsuki's handmade (clay) natural ceramic bowl, traditional style 'claypot rice' can be cooked in Tsuki. This is a traditional dish that has many versions spanning from Dominican Republic to Spain to Korea. Usually cooked with a stock rather than water, along with mushrooms, Chinese sausage or other meat and green, leafy vegetables, the Claypot setting produces a one pot meal with a delicious to-be-fought-over crispy bottom.

See Section 5, page 13 for a guide to Claypot rice

3.5.3 SLOW COOK

For cooking stews and other dishes like curries, dhal, or other pulses/grains select the 'Slow Cook' setting. The default cooking time for the 'Slow Cook' setting is 2 hours and can be adjusted up to 6 hours. When the 'Slow Cook' setting has been selected using the 'Menu/Cancel' button, press and hold the 'Menu/Cancel' button to adjust the length of cooking time. You can press to move in 30 minutes increments or long hold to move through the 30 minutes increments faster.

When the 'Slow Cook' cycle Starts, Tsuki heats the contents of the inner bowl to a high temperature (97°C), it then switches to a lower temperature (87°C) for the slow cooking. This is the same as the 'auto' setting on a conventional slow cooker.

Once the cooking cycle is complete, Tsuki will make a series of beeps and will automatically switch to 'Keep Warm'.

 Tsuki is a very efficient, sealed unit rice cooker, the slow cook setting will cook food faster as there is no heat loss. A normal slow cooker recipe with a cook time of 7-8 hours will take 3-4 hours to cook in Tsuki. This is to give a more efficient slow cook.

3.6 CANCELLING PROGRAMMES

To cancel a programme you have selected, cancel Keep Warm or, if you want to stop a programme part way through the cooking cycle, you just need to press the 'Cancel' button. Tsuki will then switch to standby mode.

3.7 HOW TO USE THE DELAYED START (PRESET) FUNCTION

The 'Preset' function is a useful timer/delayed Start feature; this allows you to set the appliance to have your rice or food ready at a specific time. The 'Preset' function is available for all menu settings.

To set the timer:

1. Press the 'Menu/Cancel' button to select a cooking programme (for non-rice cooking programmes you can programme the length of cooking time at this point).
2. Then press the 'Preset' button, which will then light up and 'Preset' appears on the display. By long holding the 'Preset' button you can change the length of time for the preset/timer for when you want the rice/dish should be ready. You can press to move in 15 minutes increments or long hold to move through the 15 minutes increments faster.
3. Press the 'Start' button, the cooker will display the hours/minutes in advance you selected, it will then start to count down and the cooking cycle will complete at the time you specified.

If the Preset/timer is set to below the minimum stated in the below table, the cooking cycle will Start immediately. This is because the default cooking time for each cooking cycle has to be taken into account along with additional assessment time for the fuzzy logic to know what it is cooking.

Suggested timings for the 'Preset' function

Function	Rice	Porridge	Yumami	Claypot	Slow Cook
Preset timings	1.5 hrs to 24 hrs	2.5 hrs to 24 hrs	2.5 hrs to 24 hrs	2.5 hrs to 24 hrs	3 hrs to 24 hrs

Note – be aware that perishable foods should not be left for long periods of time when you have set the 'Preset' function as they may spoil.

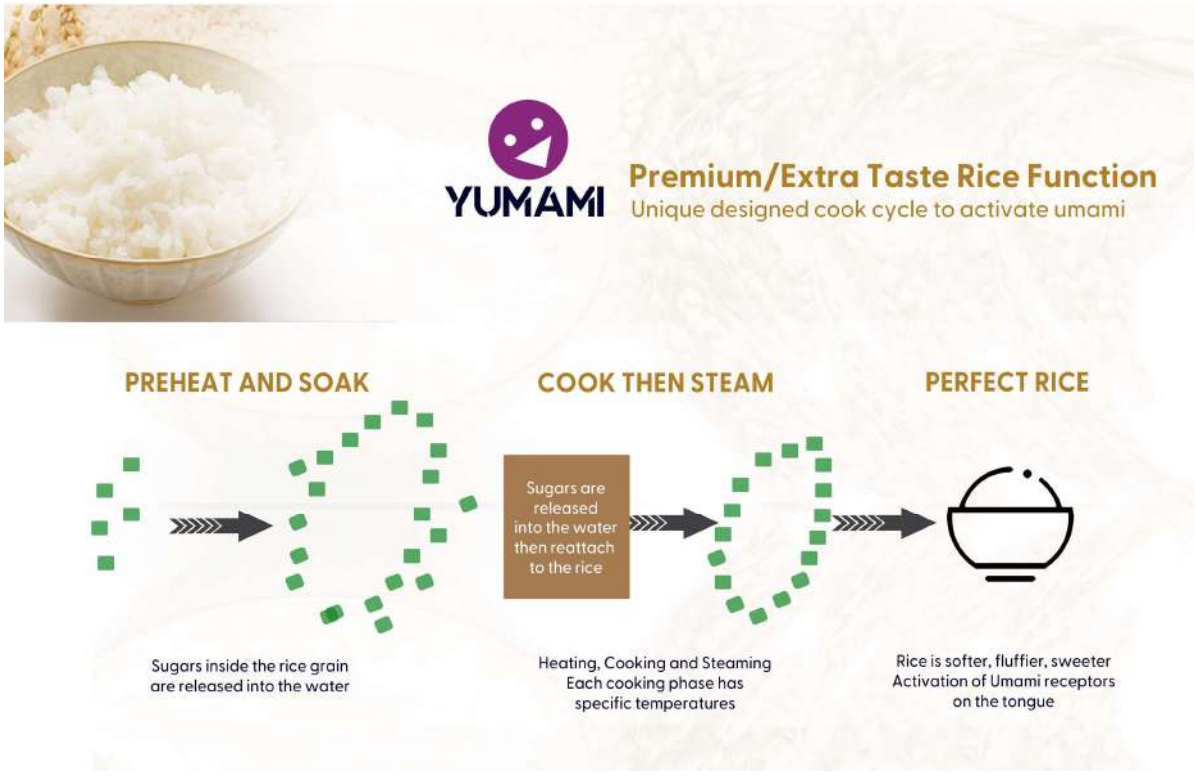
The Start time of the Preset/timer is not exact, it will come on slightly earlier as Tsuki has to assess what exactly is in the inner bowl (rice/oats/water) and volume so it can calculate the cooking time effectively. It deals with this by turning the unit on early so it can 'assess' the contents.

3.8 YUMAMI FUNCTION EXPLAINED

Yumami or 'extra tasty' rice function on Tsuki enhances the flavour of any type of white rice by using a specially designed cooking cycle. It does this by using a sequence of soaking and steaming to release the sugars contained in the rice. These sugars are then reabsorbed back into the rice as a different chemical structure and can attach to the surface of the rice. This change in sugar chemistry can then activate Umami receptors of the tongue. The result is more flavourful rice with improved texture and taste.

Usually the rice produced is fluffier, softer and sweeter (depending on the type of white grain used). The full cooking time, including the special soaking and steaming, for the Yumami function on Tsuki is between 1 hour and 1 hour, 10 minutes.

NOTE – due to the unique properties of Tsuki's natural, handmade ceramic inner bowl, cooking only 1 cup of rice may result in some slight crusting. The Yumami function therefore works better with 2 or 2.5 cups of rice.

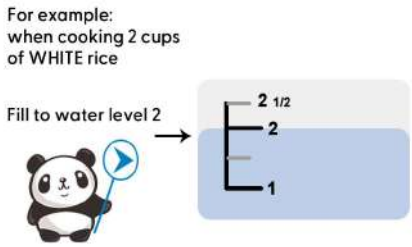


4. TIPS TO COOKING GREAT TASTING RICE

4.1 HOW TO COOK PERFECT RICE

Measure the rice accurately! Only use the 180ml measuring cup provided as other cup sizes may be different measurements. Make sure you level the rice off at the top of the cup.

Rinse the rice! Do not wash the rice in the inner bowl – sometimes rice can contain small stones that causes scratches to the ceramic coating. Use a separate bowl or sieve. Place the rice into a sieve or a bowl and pour fresh, cold water on top. Stir the rice loosely by hand and drain the water. Do this 2-3 times until the water you are rinsing with runs clear.



Be accurate with the water! The amount of water in the inner bowl prior to cooking greatly affects the texture of the cooked rice. The more water you use, the softer the rice will be when cooked. We recommend after washing the rice, you place it in the inner bowl, then top up with water to the corresponding line on the inner bowl – fill to the underside of the line, this will give you perfect rice. If you prefer it softer, fill to the top of the line; if you prefer it harder, fill to 2-3mm below the line.

Stir and loosen! once the appliance has switched to 'Keep Warm', if possible, stir and loosen the rice straight away with the provided spatula. This helps release excessive moisture and results in nice, perfect fluffy rice.

4.2 OUR TIPS FOR RICE COOKING AND GETTING PERFECT RESULTS

Try and choose bags of rice with as few broken grains as possible, as broken grains make rice very soggy and sticky.

It is important to remember that every batch of rice is different - even the rice you regularly buy can sometimes change for the worse quality - each batch of rice absorbs water differently depending on how well it's been processed. The end result can also depend on the age of the rice you use. Newer rice needs less water than older rice but, of course, there is no way of knowing whether the rice you have bought is an older or newer picked grain.

If the rice you cook is too sticky, it's worthwhile trying a batch without rinsing, as some varieties of rice don't need rinsing as they have been processed differently. Unlike pasta, rice isn't consistent because it's a natural product and the first batch cooked from a new purchase of rice can be hit and miss – the rice cooker does mitigate this to an extent, but adjusting the amount of water is a sure way of getting the rice you like.

If the rice you cook is too soft, next time reduce the water you add for cooking by 3-4mm, softer rice means that there was too much water in the inner bowl during cooking. If the rice you cook is too hard, next time add 3-4mm more water, harder rice means that there was too little water in the inner bowl during cooking.

Do not use any kind of quick cook, partially cooked, parboiled rice – look at rice packets carefully to make sure the rice you are buying is suitable. This type of rice is not suited for use in a sealed unit, fuzzy logic rice cooker.

5. GUIDE TO CLAYPOT RICE

Due to the unique properties of Tsuki's handmade (clay) natural ceramic bowl, traditional style 'claypot rice' can be cooked in Tsuki. This is a traditional dish that has many versions spanning from Dominican Republic to Spain to Korea.

Making claypot rice is made very easy with this cooking function on Tsuki. Here is a recipe to get you started for the delicious one pot meal Hong Kong style claypot rice.

HONG KONG STYLE CLAYPOT RICE

Ingredients (2 servings)
2 cups long grain rice
8cm piece of cured pork belly (of char sui pork) cut into strips
1-2 links of sweet Chinese sausage
10 dried shiitake mushrooms (soak in hot water for a minimum of 30 minutes)
1 baby pak choi sliced in half

Sauce ingredients - mix together
1 tablespoon regular soy sauce
1 tablespoon seasoned soy sauce (蒸鱼豉油, zhēng yú chǐ yóu or you can substitute with kecap manis)
½ tablespoon dark soy sauce
1 tablespoon fish sauce
1/8 teaspoon sugar
1/8 teaspoon white pepper
1 spring onion (chopped in small pieces)

Directions
1. Prepare the sliced cured pork belly, thickly slice the Chinese sausage and drain the shiitake mushrooms in a sieve (reserve the soaking liquid).
2. Remove the stalks of the mushrooms (you can use these for adding to a stock or soup for extra flavour) and slice into thick pieces.
3. Wash rice and then place into inner bowl, add the mushroom soaking liquid and top up with water to the 2 line on the long grain scale.
4. Press the 'Menu' button until you get to the 'Claypot' setting. 1:15 will appear on the display, press 'Start'.
5. When Tsuki beeps (0:45 will show on the display), add the pork belly, Chinese sausage and shiitake mushrooms.
6. When the cooking cycle finishes, add the pak choi on top and close the lid. Leave for 10 minutes on keep warm.
7. Add the sauce mix to the top of the rice and mix into the rice, mixing the pork, sausage and pak choi in with the rice. Break up the crust into the rice.

6. RECIPES

Here are a couple of recipes to start you off with your new rice cooker.

For lots more recipes like flavoured rice (Mexican and coconut rice), risotto, stews, soups and more, please see our foodie blog at www.greedypanda.co.uk

RICE PORRIDGE (CONGEE)

Ingredients (4-5 servings)
1 cup of rice
75g chicken thighs, chopped and parboiled
Pinch of salt
Ginger and spring onion (scallion), shredded – to taste

Directions
1. Wash rice and place into inner bowl, add water (follow levels on the inner bowl) then place the chicken on top
2. Press the 'Menu' button and select 'Porridge' and press and hold the 'Start' button
3. When the rice cooker turns to 'Keep Warm,' add salt if you want it and garnish with ginger and spring onions

OATMEAL PORRIDGE

Ingredients (serves 1 – do not exceed quantities)
½ cup steel cut or high quality large rolled oats (we advise you put these in a sieve and shake hard 3-4 times to dislodge any sediment)
1.5 cups water (measured in the provided measuring cup)
1 cup of milk (or 1 cup of coconut milk or other non-dairy milk – whatever you prefer)
3-4 spoons (or more to your own taste) honey or brown sugar
* You may need to experiment with the amounts of oats and water, depending on whether you like thick or thin oat porridge!

Directions
1. Place oats and water in the inner cooking pan.
2. Place the inner cooking pan in the main body of the rice cooker, plug in the unit, select the 'Porridge' setting and adjust the timing to what you prefer (longer cooking time = thicker porridge; less cooking time = thinner porridge) press the 'Start' button.
3. When the rice cooker turns to Keep Warm open the lid, stir and add the remaining ingredients. Using the Timer function and soaking the oats overnight will soften the texture of the oats.
4. Add any dried or fresh fruit to the porridge instead of sugar – delicious and healthy on a cold winter's day!!



Do not use milk to cook the oats, this will result in a 'boil over' of the contents as milk reacts differently when heated. **Only use water to cook the oats.**

SUSHI ROLLS

Ingredients (4-5 servings)
2.5 cups of rice
For the sushi seasoning (vinegar mix) – 4 tbsp rice vinegar, 1 tbsp sugar, 1.5 tsp salt
Whatever topping you prefer (sashimi, prawns, pickles, natto, salmon roe, eel)
Seaweed, wasabi, soy sauce and pickled red ginger for garnish

Directions
1. Wash rice and place into inner bowl, add water (follow the water levels on the inner bowl and use the 'Short Grain' menu option)
2. When the rice cooker turns to 'Keep Warm,' place the rice in a wooden container (wiped with a clean, wet cloth) and pour the vinegar mix over the rice, mixing whilst cooling with a fan
3. Hand rolled sushi is simple and quick, it's just a case of wrapping your favourite ingredient with nori (seaweed)

RICE PUDDING

Ingredients (cup measures are for the rice measuring cup 4-6 servings)
2 cups arborio, other short-grain rice or sticky/glutinous rice
½ cup evaporated milk
½ cup coconut milk
1 cup sweetened condensed milk
1 cinnamon stick or pinch of ground cinnamon
1 lemon zest, one large piece of lemon peel
½ teaspoon nutmeg (or less if you prefer)
A sprinkle of ground cinnamon (to garnish)

Directions
1. Measure your short grain rice with the measuring cup you got with your rice cooker.
2. Rinse rice in cold water, place rice and water (to the correct line on the inner bowl) into the rice cooker, choose the 'Short Grain' rice setting.
3. Meanwhile whisk evaporated milk, coconut milk, sweetened condensed milk, cinnamon stick (or ground cinnamon), lemon zest (a large thin slice of zest, not grated) and nutmeg together.
4. When rice is cooked and the rice cooker has switched to Keep Warm, add the whisked milks into the rice, close the lid. Check about 30 minutes later and see if it is at the consistency you like.
5. Discard the cinnamon stick (if using) and the lemon zest.
6. Place into individual dishes and garnish with ground cinnamon and cream if desired.

** Vegan adaptation - this can also be made without the evaporated milk and condensed milk as a non-dairy alternative.
Use one whole tin of coconut milk and some non-dairy milk to loosen it after stage 5 if necessary.

7. COOKING WITH OTHER GRAINS/PULSES IN TSUKI

It's possible to cook other grains and pulses in Tsuki, here is a rough guide for cooking times/settings

QUINOA
If it's not pre-washed, make sure you rinse it well in a sieve with cold water. Use a 1:1 ratio of quinoa to water (up the water to 1:1.25 if you are using black quinoa) and use the quick cook setting. Once it's finished cooking, fluff up a little and leave on Keep Warm for 5-10 minutes.

COUS COUS and GIANT COUS COUS
Use the water levels indicated on the packet and use the quick cook setting as cous cous doesn't require that much cooking anyway.

MILLET
For each portion you want to cook, measure ¼ cup of millet into the inner bowl and add 1 cup water for each portion (so if you use ¾ cup millet add 3 cups water; for ½ cup millet add 2 cups water and so on).

Shake a small dash of salt into the water, then close the lid. Plug in the rice cooker and select the 'Porridge' cycle. You can either cook straight away adjusting the timing for how you prefer your millet (longer cooking will have a thicker consistency; less cooking will have a thinner consistency) or you can use the Preset timer for when you will want to eat in the morning. Once cooked you can add whatever flavouring you prefer

LENTILS and BEANS

The slow cook setting is ideal for cooking lentils or beans – rinse beforehand and follow the water levels indicated on the pack. The porridge setting also works for cooking lentils and beans, if you want to cook at a lower temperature.

PEARL BARLEY
The slow cook setting is ideal for cooking pearl barley - rinse before cooking and follow the water levels indicated on the pack. Using pearl barley in a batch of soup will cook within an hour but won't overcook if left for longer.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

Always remove any remaining pieces of food and clean immediately after use.

Do not use any kind of metal brush, scrubber or harsh chemicals/solvents to clean the dirty parts of the appliance.

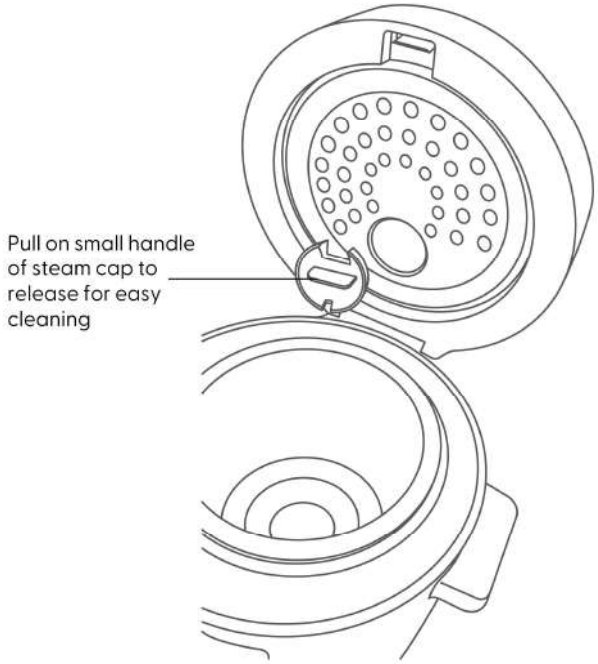
Do not immerse the appliance in water. Use a damp sponge or soft cloth to clean the outer case.

Do not wash rice in the inner bowl, this can cause scratches and the inner bowl coating to deteriorate.

IMPORTANT - Never put the inner bowl or inner lid into a dishwasher. The chemicals and washing cycle of a dishwasher are too harsh.

Any damage caused by a dishwasher will not be covered by our warranty.

INNER LID CARE



The inner lid of this appliance is not removable.

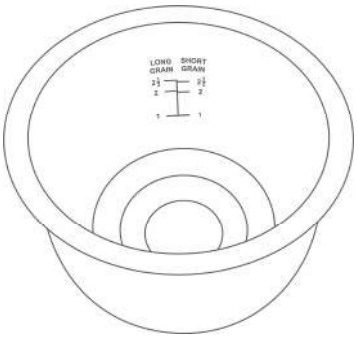
There is a small steam vent cap in the bottom centre of the lid. Pull on the small handle but be careful not to pull up or down, pull in a straight line otherwise the small handle could break.

Wash the steam vent, dry it and put back in place.

After each use, wipe the inner lid clean with a damp cloth and dry. Make sure to dry the rubber gasket properly as water can gather in here.

IMPORTANT INNER BOWL CARE

Only ever use the plastic accessories provided, you can also use wooden or silicone accessories. Never use metal to stir as this will damage the ceramic coating on the inner bowl.



Cleaning the inner bowl is easy, but if anything remains stuck to the inner bowl, pre-soak with a little washing up liquid before washing.

Do not pour vinegar into the inner bowl as this will damage the ceramic coating.

The outside (underneath) of the inner bowl will discolour and scuff due to the heat being applied to the bowl from the heating element, this is normal.

The ceramic coating on the inner bowl may change colour over time. This is completely normal and nothing to worry about.

In contrast to other rice cooker inner bowls, Tsuki's inner bowl is made from a natural material and made by hand, the coating layer of the bowl may look uneven.

Do not immerse the inner bowl into water this will affect how the inner bowl conducts the heat

9. REPLACEMENT PARTS

If you need spare parts, please contact us via our website www.yum-asia.com or e-mail hello@yum-asia.com. Spare parts available (measuring cups are available to purchase on our website):

Part Name	Part Number
Ceramic coated inner bowl	IB-TS04
Steam cap	SC-TS04

10. TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM		POSSIBLE CAUSE
COOKING RICE	Rice cooks too hard or too soft	• Make sure the appliance is on a flat surface, if it is on an uneven surface, the water level becomes inconsistent and it will affect the cooking of the rice. • The texture of rice varies depending on how it's been processed • Using the 'Preset' function can result in a softer rice texture if the rice has soaked in the water for a length of time. • Make sure the inner bowl isn't cracked • Did you loosen the rice after cooking? If not, do this to allow excess water to evaporate
	Rice is scorched/burnt	• Make sure nothing is stuck to the inside of the rice cooker or the bottom of the inner bowl • Rice may not have been washed enough, leaving too much starch on the rice • Make sure the inner bowl isn't cracked
	Boils over while cooking	• Check the 'Menu' setting you have selected and the water level you have filled to • Make sure the steam vent cap is on the appliance
	Unable to Start cooking or buttons won't respond	• Make sure the power cord is pushed as far into the appliance as possible
	A noise is heard during cooking or Keep Warm	• A clicking noise is just the microprocessor (MICOM) adjusting the cooking temperature of the appliance, it is nothing to worry about.
	Steam comes out from between the outer lid and main body	• Check the outer lid is fitting properly and has not deformed. Is the outer lid gasket dirty? If so, clean the outer lid gasket
KEEP WARM	Rice has a smell, is yellow or there is excessive moisture	• Do not keep very small amounts of rice on 'Keep Warm'. Has the 'Keep Warm' been used for more than 12 hours? • The type of rice and water may have caused the rice to look yellow. Was the spatula left in the inner bowl whilst on 'Keep Warm' • Did you loosen rice immediately after it had cooked – if not, loosen • It may be a left-over smell from a previous cooking cycle (especially if slow cooking dishes)
TIMER COOKING	Appliance Starts cooking immediately	• The minimum default time is 1.5hrs, anything less than this will Start the cooking cycle immediately
	Food isn't ready at the set time	• Cooking may not complete at the set time if the temperature in the room or the water level is too low • Was there a power cut? This may cause the unit to reset
GENERAL ERROR ON DISPLAY	'E' error on display, unit beeps and the menu functions won't respond	• Is the inner bowl in place in the unit? If you try and operate the unit without the bowl in place, this is a safety feature to stop use without an inner bowl • Has the rice cooker boiled over? • Sensors on the unit may have malfunctioned, please contact Yum Asia for further resolution

11. SPECIFICATIONS AND COOKING TIMES

Model name and number	Tsuki, YUM-TS04T/W
Capacity	0.45 litre (1 to 2.5 cups) rice cooker or 1.16 litre slow cooker
Rating	AC 220-240V, 50-60Hz
Electric consumption	500W
Average power consumption on 'Keep Warm'	21W
Cooking system	Direct Heating
Country of manufacture	China
Length of power cord	1m
External dimensions (approximate)	23cm (length) x 26cm (width) x 20cm (height)
Weight (approximate)	2.7kg

	FEATURE	CAPACITY	APPROXIMATE COOKING TIMES
COOKING CAPACITY (cups or litres)	**White Long grain rice** **White Short grain rice** **Yumami (white) rice** **Brown rice**	1-2.5 cups/0.45l 1-2.5 cups/0.45l 1-2.5 cups/0.45l 1-1.5 cups/0.27l	29-39 minutes 28-36 minutes 60-70 minutes 49-50 minutes
	Porridge (oat or rice)	½ cup/0.09l	1 hour, can be adjusted to 1:5 hours maximum
	Claypot	1-2.5 cups/0.45l	1.5 hours
	Slow Cook	1.5 litres	2 hours, can be adjusted to 6 hours maximum

12. CERTIFICATION AND WARRANTY

Included with this appliance is our comprehensive warranty (please see warranty card included). For more details of our warranty go to www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) and www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

This Yum Asia rice cooker and multi-function cooker is designed for DOMESTIC USE ONLY. It's use in a commercial setting will invalidate this warranty.

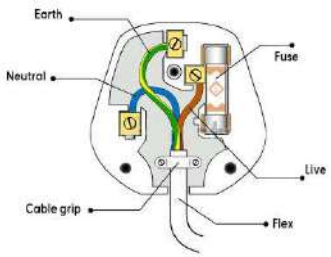
If you encounter a problem with your appliance, please first look at the 'Troubleshooting' guide on page 18 of the manual to see if your problem is listed there. If you continue to have a problem, please e-mail hello@yum-asia.com with your order details, a description and photos of the problem.

Your appliance is designed and manufactured with the highest quality materials and components which can be recycled and re-used.
This symbol means that electrical and electronic equipment, when at their end of life, should be disposed of separately from household waste. Please dispose of this appliance at your local community waste/recycling centre.

This appliance is compliant with the Restriction Of Hazardous Substances (RoHS) directive.

This appliance is certified for compliance for distribution and use in the EEA

This appliance is certified for compliance for distribution and use in the UK



IMPORTANT! - The wires in this mains power cord are coloured as:

Green and yellow = Earth Brown or Red = Live Blue or Black = Neutral
Connect the Earth wire (green and yellow) to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol or coloured green and yellow. Connect the Neutral wire to the terminal which is marked with the letter N or coloured black. Connect the Live wire to the terminal which is marked with the letter L or coloured red. This appliance must be protected by a 13A fuse if a 13A (BS1363) plug is used.

YUM ASIA
UK – USA - EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

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

EU OFFICE
Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46
1505 HH Zaandam
The Netherlands

INDEX

1. WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN Bitte befolgen Sie diese Anweisungen 3
2. APPLIANCE BESCHREIBUNG 6
   2.1 APPLIANCE-DESIGN 6
   2.2 STEUERUNGSANZEIGE 7
3. BETRIEB DES GERÄTS 7
   3.1 VOR DER VERWENDUNG 7
   3.2 NAVIGIEREN IN DEN STEUERELEMENTEN 7
   3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS BENUTZT 8
   3.4 WIE BENUTZT MAN DIE KEEP WARM-FUNKTION? 9
   3.5 NUTZUNG DER ANDEREN KOCHFUNKTIONEN 9
   3.6 BESCHLEUNIGUNGSPROGRAMME 10
   3.7 SO VERWENDEN SIE DIE FUNKTION VERZÖGERTER START (Preset Timer) 10
   3.8 YUMAMI-FUNKTION ERKLÄRT 11
4. TIPPS ZUM KOCHEN VON GROßARTIG SCHMECKENDEM REIS 12
   4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT 12
   4.2 UNSERE TIPPS ZUM KOCHEN VON REIS UND PERFEKTEN ERGEBNISSEN 12
5. LEITFADEN FÜR CLAYPOT REIS 13
6. REZEPTE 14
7. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/HÜLSENFRÜCHTEN 16
8. REINIGUNG UND WARTUNG 16
9. ERSATZTEILE 17
10. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG 18
11. SPEZIFIKATIONEN UND KOCHZEITEN 19
12. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE 19

Modell YUM-TS04T/W

Tsuki

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Yum Asia Mini-Multifunktions-Reiskochermodell entschieden haben, das wir 'Tsuki' genannt haben. Hier bei Yum Asia hat uns unsere Erfahrung in der Zusammenarbeit mit großen führenden Marken von Reiskochern und -technologien das Wissen vermittelt, das für die Herstellung dieses perfekten Kochers erforderlich ist. Dies bedeutet, dass dieses Produkt nach den höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Funktionalität und Design und vor allem mit der Leidenschaft, die wir für das Kochen von großartigem Reis haben, entwickelt wurde!

Wir garantieren Ihnen, dass Sie mit Ihrem neuen Gerät zufrieden sein werden und dies wird durch unseren umfassenden Garantieservice unterstützt.

Weitere Informationen finden Sie unter www.yum-asia.com/uk/warranty (UK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) oder in der beiliegenden Garantiekarte. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Ihrer Garantiekarte, der Quittung und, wenn möglich, dem Karton und der Verpackung auf. Die neueste Version dieser Anleitung finden Sie zum Ansehen oder Herunterladen unter www.yum-asia.com

Wenn Sie Fragen zu diesem Produkt, Kochtipps oder etwas anderem haben, dann kontaktieren Sie uns bitte unter hello@yum-asia.com und wir helfen Ihnen gerne weiter.

AUFMERKSAMKEIT! Bevor Sie die Appliance verwenden, lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch. Es enthält wichtige Informationen zu Ihrer Sicherheit sowie Empfehlungen zur ordnungsgemäßen Verwendung und Wartung von Geräten.

Überprüfen Sie die Keramik-Innenschale sorgfältig auf Risse
Die innere Schüssel besteht aus keramischem Tonmaterial. Jeder Riss in der Oberfläche kann dazu führen, dass Tsuki eine Fehlfunktion aufweist oder bricht. Im Gegensatz zu anderen Reiskocher-Innenschalen besteht die Innenschale von Tsuki aus einem natürlichen Material und von Hand gefertigt, die Beschichtungsschicht der Schüssel kann uneben aussehen.

Waschen Sie die Schüssel sehr vorsichtig
Achten Sie darauf, beim Waschen nicht auf die Schüssel zu schlagen. Verwenden Sie keine abrasiven Chemikalien / Waschflüssigkeiten oder Bürsten / Scheuerpads auf der Schüssel

Kochen in einer natürlichen Keramik-Innenschale
Aufgrund der Wärmespeichereigenschaften der inneren Schüssel können Sie gelegentlich eine sehr leichte Kruste auf dem Boden des gekochten Reises finden. Dies ist kein Grund zur Sorge und sobald Sie es mit dem Rest des Reises mischen, wird es verschwinden.

Nochmals vielen Dank und Happy Cooking!

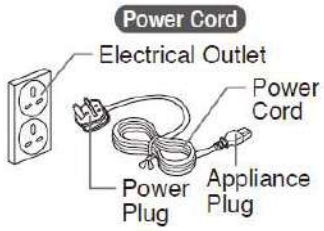
Das Yum Asia Team

1. WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN Bitte befolgen Sie diese Anweisungen

DIESE WARNUNGEN UND VORSICHTSMAßNAHMEN SOLLEN SACHSCHÄDEN ODER PERSONENSCHÄDEN FÜR SIE UND ANDERE VERHINDERN.

	Modifizieren Sie diesen Reiskocher nicht, nur ein Reparaturtechniker kann dieses Gerät zerlegen oder reparieren.
	Berühren Sie nicht die Dampföffnung. Dies kann zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Besondere Vorsicht bei Kindern
	Stecken oder lösen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Dies kann zu Stromschlägen oder Verletzungen führen
	Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser oder spritzen Sie mit Wasser. Dies kann zu einem Kurzschluss oder Stromschlägen führen.
	Legen Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsschlitze. Dies kann zu Elektroschocks oder Fehlfunktionen führen, die zu Verletzungen führen.

	Erlauben Sie Kindern nicht, den Reiskocher unbeaufsichtigt zu benutzen. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von sehr kleinen Kindern auf. Kinder sind von Verbrennungen, Elektroschocks oder Verletzungen bedroht.
	Öffnen Sie während des Kochzyklus nicht den Deckel und bewegen Sie den Reiskocher nicht. Dies kann zu Verbrennungen führen - der Dampf ist sehr heiß.
	Dieser Reiskocher ist zum Kochen von Reis und anderen Gerichten, die in diesem Handbuch beschrieben sind. Verwenden Sie nicht anders als für die vorgesehenen Zwecke. Befolgen Sie immer die Bedienungsanleitung und kochen Sie niemals Folgendes: In Plastik verpackte Lebensmittel Geschirr, das Papierhandtücher oder andere Deckel verwendet, um das Essen zu bedecken. Dies kann dazu führen, dass die Dampfentlüftung verstopft.
	Ein lose eingesteckter Netzstecker kann Feuer, Stromschläge, Kurzschluss, Rauch oder Feuer verursachen. Verwenden Sie nur eine Steckdose, die mindestens 15 Ampere ausgelegt ist. Wenn Sie das Netzkabel wechseln möchten, verwenden Sie nur eines, das ein ähnliches Nennkabel (250 V, 13 A) hat.

	Stecken Sie den Netzstecker vollständig und sicher in die Steckdose.
	Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jede Verwendung für kommerzielle Zwecke führt zum Erlöschen der Garantie.
	Nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn der Netzstecker lose in die Steckdose eingesteckt ist. Dies kann zu Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden führen. Beschädigen Sie das Netzkabel nicht.  Biegen, verdrehen, bündeln oder versuchen Sie nicht, das Netzkabel zu modifizieren. Legen Sie das Kabel nicht auf oder in der Nähe von Hochtemperaturoberflächen oder -geräten, unter schweren Gegenständen oder zwischen Gegenständen. Ein beschädigtes Netzkabel kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.
	Verwenden Sie keine anderen Teile als die, die mit diesem Reiskocher geliefert werden.
	Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht an einem Ort, an dem er mit Wasser oder anderen Wärmequellen in Kontakt kommen kann.

	Wenn die Klingen des Steckers verschmutzt sind, wischen Sie sie sauber ab. Schmutz auf den Klingen des Steckers kann Feuer verursachen
	Ziehen Sie das Netzkabel von der Steckdose ab, wenn es nicht verwendet wird
	Lassen Sie genügend Platz neben Wänden, anderen Möbeln und unter Regalen, damit der Dampf entweichen kann.
	Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf Dampf und achten Sie darauf, die innere Schüssel beim Rühren des Reises nicht zu berühren. Das Berühren heißer Oberflächen mit Metallteilen wie dem Innendeckel, der Innenschale und der Heizplatte kann zu Verbrennungen führen.
	Stellen oder verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einer unebenen Oberfläche oder auf einer Oberfläche, die hitzeempfindlich ist. Dies kann zu Bränden führen. Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einem ausziehbaren Tisch oder Regal mit unzureichender Tragfähigkeit. Dies kann den Regaltisch beschädigen, wodurch der Reiskocher herunterfällt, was zu Verletzungen oder Verbrennungen führt. Jede Ablage oder jeder Ausziehtisch muss eine Tragfähigkeit von mindestens 18 kg haben.

WICHTIG!

Lassen Sie den Reiskocher vor der Reinigung abkühlen. Heiße Teile wie der innere Deckel, die innere Schüssel und die Heizplatte können Verbrennungen verursachen.

Ziehen Sie den Reiskocher immer aus, indem Sie den Netzstecker halten, nicht indem Sie das Netzkabel ziehen. Stecken Sie das Ende des Netzkabels fest in den Reiskocher, da es sonst zu Stromschlägen, Feuer und dem Reiskocher kommen kann.

Bedecken Sie nicht den Hauptkörper des Reiskochers, insbesondere die Dampföffnung während des Kochens. Beschädigen Sie nicht die innere Schüssel oder den inneren Deckel. Eine verformte innenliegende Schüssel oder ein deformierter Deckel führt zu ungleichmäßigen Kochergebnissen.

Stellen Sie sicher, dass nichts am Heizelement oder an der Außenseite der Schüssel klebt. Dies führt zu ungleichmäßigen Kochergebnissen.
Decken Sie die Lüfteröffnungen an der Seite und am Boden des Reiskochers nicht ab.

Spritzen Sie kein Wasser auf den Reiskocher. Dies kann zum Ausfall des Geräts, zu einem Brand oder einem elektrischen Schlag führen.
Verwenden Sie den Reiskocher nicht bei direkter Sonneneinstrahlung. Dies kann zu Verfärbungen führen.

Verwenden Sie nicht, wo der Dampf aus diesem Reiskocher mit anderen Geräten in Berührung kommen kann. Der Dampf kann Verfärbungen, Fehlfunktionen und Feuer bei anderen Geräten verursachen.
Nicht auf einer Oberfläche verwenden, auf der die Lüftungsschlitze darunter blockiert werden könnten (wie auf Papier, Teppich, Kunststoff)
Nicht kochen, wenn die innere Schüssel leer ist. Dies kann zum Ausfall des Geräts führen.

Beenden Sie die Verwendung sofort, wenn Sie eines der folgenden Symptome 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
Rauch kommt aus dem Reiskocher oder es gibt einen brennenden Geruch
Jeder Teil des Reiskochers ist rissig, locker oder instabil.

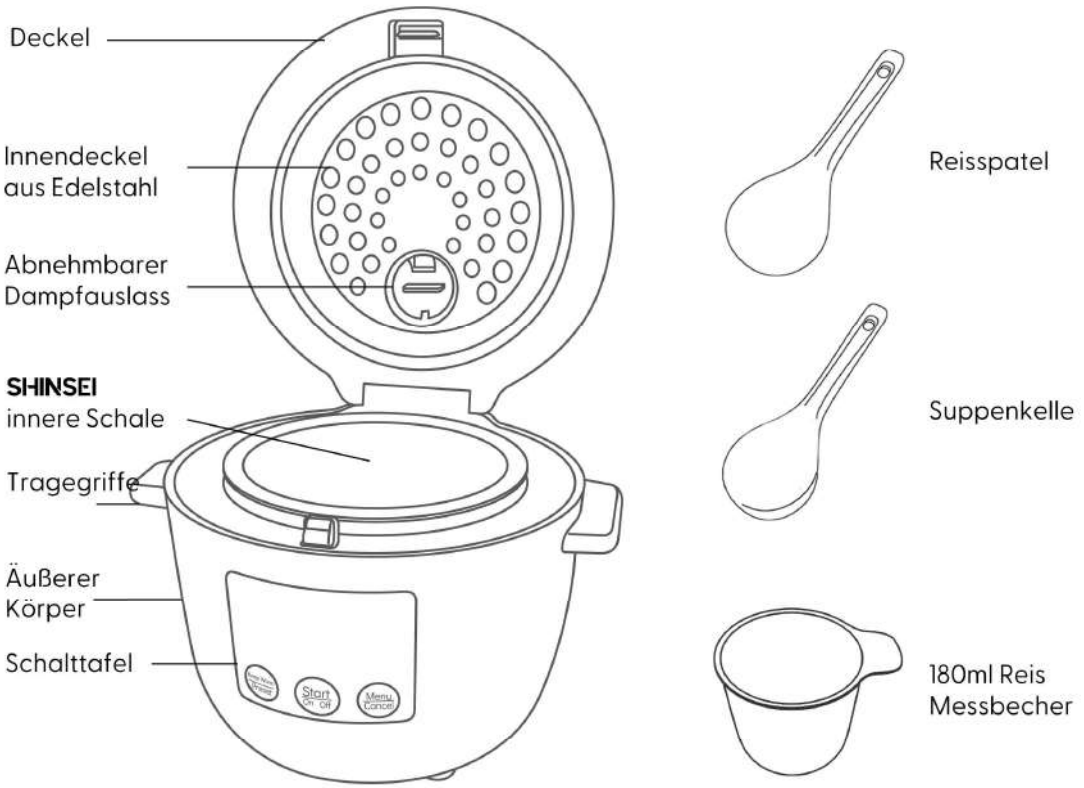
2. APPLIANCE BESCHREIBUNG

Dein Tsuki Mini Fuzzy Logic Reiskocher ist ein modernes Multifunktions-Kochgerät mit höchster Fertigungsqualität und unserer jahrelangen Erfahrung im Verkauf von Reiskochern.

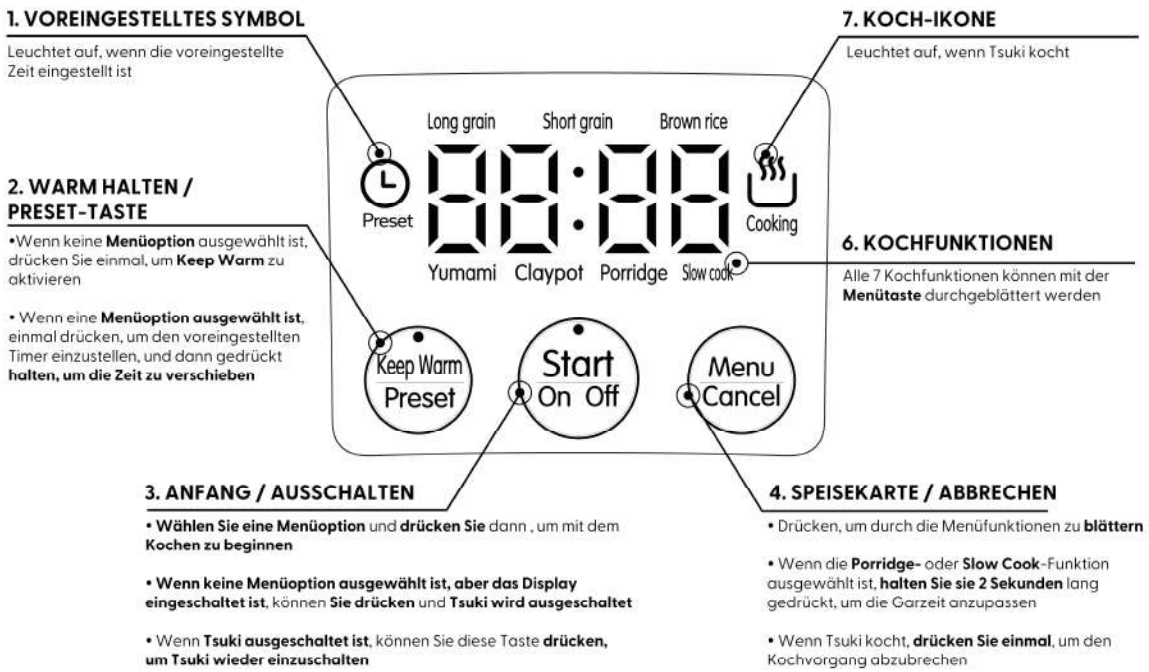
Dieses Gerät spart Platz in Ihrer Küche und kombiniert qualitätsvolle Funktionen der Reisspezialität (weißer Reis, Kurzkornreis, brauner Reis, Yumami und Tontopf) mit Brei und slow cook. Wir haben diesen Reiskocher mit zusätzlichen Funktionen entwickelt, die jeder Koch nützlich finden wird. Ein einfach zu bedienendes Smart Logic Button Control Function Panel mit einstellbaren Timings für verschiedene Funktionen macht das Kochen so viel einfacher und produziert köstlichen Reis oder komplette Mahlzeiten.

2.1 APPLIANCE-DESIGN

Lernen Sie Ihren Tsuki-Reiskocher kennen! Es wird mit einem Reisspatel, einer Suppenkelle und einem Messknopf geliefert.



2.2 STEUERUNGSANZEIGE



3. BETRIEB DES GERÄTS

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 Bedienungsanleitung heraus.
3. Entfernen Sie alle Werbeaufkleber. Wischen Sie den Gerätekoffer mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie die Schüssel und den Innendeckel in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm. Gründlich trocknen.
5. Kochen Sie ½ Tasse Reis (für Wasser, füllen Sie den Messbecher zu ½ mit Wasser) und werfen Sie ihn weg.

3.2 NAVIGIEREN IN DEN STEUERELEMENTEN

Das Display dieses Geräts ist berührungsempfindlich und einfach zu bedienen mit einem Smart Logic Button Control Function Panel.

HINWEIS - Die Tasten 'Start/On Off', 'Keep Warm/Preset' und 'Menu/Cancel' sind alle Mehrzwecktasten. Je nachdem, was ausgewählt ist und wie lange die Taste gedrückt gehalten wird, ändert sich die Funktion der Taste.

Wenn kein Kochprogramm ausgewählt ist, kann **Tsuki** durch **Drücken** der **Start/On Off-Taste ausgeschaltet werden**. Um **Tsuki einzuschalten**, **drücke** erneut die **Start/On Off**-Taste.

3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS BENUTZT

HINWEIS - die maximale Kapazität dieser Appliance (Nicht überschreiten!)
2,5 Tassen (180ml Tasse) für WEISSEN Reis
1,5 Tassen (180ml Tasse) BRAUNER Reis

Tsuki wurde entwickelt, um Reis in 7 verschiedenen Phasen zu kochen, um jedes Mal perfekten Reis zu produzieren und Nährstoffe sorgfältig zu erhalten. Diese Phasen sind Vorheizen, Wasser aufnehmen, Erhitzen, Kochen, Schmoren, Wasser absorbieren und schließlich Warm halten (in dieser Reihenfolge). Dieses phasenweise Kochen und die Temperaturanpassung werden mit dem Fuzzy-Logik-Prozessor von Tsuki gesteuert und so programmiert, dass sie den traditionellen 'Kamado' -Stil des Reiskochens nachahmen.

OPTIONEN ZUM KOCHEN VON REIS:

1. **Die Einstellung 'Long Grain'** ist für das Kochen von weißem Langkornreis (z. B. Basmati, Jasmin oder thailändischer Duftreis)
2. **Die Einstellung 'Short Grain'** gilt für jede Art von weißem Kurzkornreis wie Perl- oder Sushi-Reis und Thai-Klebreis (siehe Tabelle auf der nächsten Seite für Wasserstandsführer für Klebreis).
3. **Die Einstellung 'Brown' -** Einstellung ist zum Kochen von lang- oder kurzkörnigem braunem Reis
4. **Die Einstellung 'Yumami'** gilt für jede Art von weißem Reis. Dies ist ein spezifischer Kochzyklus mit unterschiedlichen Temperaturen, es setzt den im Reis enthaltenen Zucker frei und dieses phasenweise Reiskochen soll den Reis süßer und "mehr" schmecken lassen, daher der Name "Yumami". (siehe Abschnitt 3.8, Seite 11). Am besten für 2 oder 2,5 Tassen verwendet, kann beim Kochen von 1 Tasse eine gewisse Kruste auftreten.
5. **'Claypot' -** Einstellung ist für das Kochen jeder Art von weißem Reis in einem traditionellen 'Claypot-Stil' mit Fleisch, Gemüse und einer leichten Kruste auf dem Boden

Ungefähre Garzeiten für verschiedene Reissorten

Reis Ausgewählt	'Long Grain'	'Short Grain'	'Brown'	'Yumami'	'Claypot'
Benötigte Zeit	29-39 Minuten	28-36 Minuten	49-50 Minuten	60-70 Minuten	75 Minuten

Hinweis – diese Zeiten sind ungefähre Angaben und können variieren, je nachdem, wie viel Reis gekocht wird und wie der Reis Wasser aufnimmt

Es gibt Markierungen auf der Innenseite der inneren Schüssel, um die Wasserstände für weißen Langkornreis, weißen Kurzkornreis, braunen Reis und (Reis-) Brei anzuzeigen.

Kochen von klebrigem oder KLEBRIGEM Reis
Klebriger oder klebriger Reis unterscheidet sich von normalem Kurzkornreis, er braucht mehr Wasser. Wenn Sie klebrigen / klebrigen Reis kochen, müssen Sie die Wasseranleitung unten befolgen und die kurze Getreideeinstellung verwenden. Abhängig von der klebrigen/klebrigen Reisart benötigt es möglicherweise kein zusätzliches Wasser, in diesem Fall verwenden Sie die Wasserstände für Kurzkornreis.

Wasserstände für 'THAI STICKY/GLUTINOUS' Reis

Tassen Reis	**1**	**2**
Wasserstand (kurze Körnungsflecken)	1.5	2.5

Wenn ein Kochzyklus zum ersten Mal ausgewählt wird, wird eine geschätzte Kochzeit angezeigt. Wenn Sie auf 'Start' klicken, erscheint ein Verfolgungslinienmuster auf dem Display, um anzuzeigen, dass Tsuki kocht, dann **ertönt ein Piepton** und in den **letzten 10 Minuten**

3.3.1 REISKOCHEN IN TSUKI

1. **Messen Sie** den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher. Stellen Sie sicher, dass der Reis auf höhe der Oberseite der Tasse ist - dies ist eine volle Tasse (180 ml) Messung.

2. **Reinigen Sie den Reis** (falls erforderlich) gemäß den Anweisungen in '4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT'. Stellen Sie die innere Schüssel in das Gerät, **legen Sie den Reis in die innere Schüssel** und **füllen Sie sie in die Wasserlinie** , die der Menge/Art des Reises entspricht, den Sie kochen.

3. Schließen Sie den Deckel und **wählen** Sie die Reiseinstellung aus, mit der Sie kochen möchten.

4. Drücken Sie '**Start'** und der Kochzyklus beginnt. Ein Verfolgungslinienmuster erscheint auf dem Display, um anzuzeigen, dass Tsuki kocht, ein Piepton ertönt und ein Countdown erscheint in den letzten 10 Minuten.

Siehe auch die 'Speedy Anfangen Guide' auf der Rückseite der Garantiekarte für eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Kochen von Reis und "Tipps zum Kochen von großartig schmeckendem Reis" auf Webseite 12 für detailliertere Kochinformationen und Ratschläge.

Wenn Sie ½ **Tasse Reis** kochen möchten, gibt es dafür keine Markierung auf der inneren Schüssel. Verwenden Sie den Messbecher, um das Wasser hinzuzufügen - ½ ein Messbecher Wasser für weißen Reis und 1 Tasse Wasser für braunen Reis.

3.4 WIE BENUTZT MAN DIE KEEP WARM-FUNKTION?

Sobald ein Kochzyklus beendet ist, hören Sie eine Reihe von Pieptönen und Tsuki schaltet automatisch auf 'Keep Warm' um. Du kannst 'Keep Warm' aktivieren, wenn Tsuki im Stand-by ist (d.h. wenn keine Menüfunktionen ausgewählt wurden und sich 4 horizontale Linien auf dem Display befinden), indem du die Taste 'Keep Warm' drückst. Die Taste leuchtet dann auf und eine Zähluhr erscheint auf dem Display als Referenz.

Die Funktion 'Keep Warm' kann 24 Stunden lang verwendet werden, aber Sie können feststellen, dass der Reis nach 15 Stunden trocken ist (da Reis bei einer sicheren Temperatur zum Verzehr aufbewahrt werden muss). Sie können dies verlängern, indem Sie dem Reis regelmäßig etwas Wasser hinzufügen und durchrühren.

Um 'Keep Warm' abzubrechen, drücken Sie die Taste 'Cancel'. Tsuki wechselt dann in den Stand-by-Modus. Wenn Sie Tsuki in Keep Warm ausstecken, wird keep warm beim nächsten Einstecken aktiviert, Sie müssen dies abbrechen, bevor Sie mit einer anderen Einstellung kochen können.

3.5 NUTZUNG DER ANDEREN KOCHFUNKTIONEN

3.5.1 BREI

Diese Menüeinstellung kann für asiatischen Reisbrei oder Haferflockenbrei verwendet werden. Rezepte finden Sie auf Seite 15.

Die Standardkochzeit für die Einstellung 'Porridge' beträgt 1 Stunde. Sie können dies bis zu 1,5 Stunden einstellen. Wenn die Einstellung 'Brei' mit der Taste 'Menu/Cancel'ausgewählt wurde, halten Sie die Taste 'Menu/Cancel' gedrückt, um die Länge der Kochzeit anzupassen. Sie können drücken, um sich in Schritten von 5 Minuten zu bewegen, oder langes Halten, um sich schneller durch die 5-Minuten-Schritte zu bewegen.
Sobald der Kochzyklus abgeschlossen ist, macht Tsuki eine Reihe von Signaltönen und schaltet automatisch auf 'Keep Warm' um.

3.5.2 CLAYPOT-REIS

Aufgrund der einzigartigen Eigenschaften der handgefertigten (Ton-) Naturkeramikschüssel von Tsuki kann in Tsuki 'Claypot Rice' im traditionellen Stil gekocht werden. Dies ist ein traditionelles Gericht, das viele Versionen hat, die von der Dominikanischen Republik über Spanien bis korea reichen. Normalerweise mit einer Brühe und nicht mit Wasser gekocht, zusammen mit Pilzen, chinesischer Wurst oder anderem Fleisch und grünem Blattgemüse, produziert die Claypot-Einstellung eine Eintopfmahlzeit mit einem köstlichen knusprigen Boden.

Siehe Abschnitt 5, Seite 13 für einen Leitfaden für Claypot-Reis

3.5.3 LANGSAM KOCHEN

Zum Kochen von Eintöpfen und anderen Gerichten wie Currys, Dhal oder anderen Hülsenfrüchten / Körnern wählen Sie die Einstellung 'Slow Cook'. Die Standardkochzeit für die Einstellung 'Slow Cook' beträgt 2 Stunden und kann bis zu 6 Stunden angepasst werden. Wenn die Einstellung 'Slow Cook' über die Taste 'Menu/Cancel'ausgewählt wurde, halten Sie die Taste 'Menu/Cancel' gedrückt, um die Länge der Kochzeit anzupassen. Sie können drücken, um sich in Schritten von 30 Minuten zu bewegen, oder langes Halten, um sich schneller durch die 30-Minuten-Schritte zu bewegen.

Wenn der 'Slow Cook'-Zyklus beginnt, erwärmt Tsuki den Inhalt der inneren Schüssel auf eine hohe Temperatur (97°C) und schaltet dann für das langsame Kochen auf eine niedrigere Temperatur (87°C) um. Dies ist die gleiche wie die 'Auto' -Einstellung eines herkömmlichen Slow Cookers. Sobald der Kochzyklus abgeschlossen ist, macht Tsuki eine Reihe von Signaltönen und schaltet automatisch auf 'Keep Warm' um.


Tsuki ist ein sehr effizienter, versiegelter Reiskocher, die langsame Kocheinstellung kocht das Essen schneller, da es keinen Wärmeverlust gibt. Ein normales Slow-Cooker-Rezept mit einer Kochzeit von 7-8 Stunden dauert 3-4 Stunden, um in Tsuki zu kochen. Dies ist, um einen effizienteren langsamen Koch zu geben.

3.6 BESCHLEUNIGUNGSPROGRAMME

Um ein von Ihnen ausgewähltes Programm zu starten, cancel Keep Warm oder, wenn Sie ein Programm während des Kochzyklus stoppen möchten, müssen Sie nur die Schaltfläche 'Cancel' drücken. Tsuki wechselt dann in den Standby-Modus.

3.7 SO VERWENDEN SIE DIE FUNKTION VERZÖGERTER START (Preset Timer)

Die Funktion 'Preset' ist eine nützliche Timer-/verzögerte Startfunktion, mit der Sie das Gerät so einstellen können, dass Ihr Reis oder Essen zu einem bestimmten Zeitpunkt bereit ist. Die Funktion 'Preset' steht für alle Menüeinstellungen zur Verfügung.

So stellen Sie den Timer ein:

1. Klicken Sie auf die Schaltfläche 'Menu/Cancel', um ein Kochprogramm auszuwählen (für Nicht-Reis-Kochprogramme können Sie die Länge der Kochzeit an dieser Stelle programmieren).
2. Drücken Sie dann die Taste 'Preset', die dann aufleuchtet und 'Preset'erscheint auf dem Display. Wenn Sie die Schaltfläche '"Preset"' lange gedrückt halten, können Sie die Zeitspanne für die 'Preset'/den Timer ändern, wann der Reis / das Gericht fertig sein soll. Sie können drücken, um sich in Schritten von 15 Minuten zu bewegen, oder langes Halten, um sich schneller durch die 15-Minuten-Schritte zu bewegen.
3. Drücken Sie die Taste 'Start', der Herd zeigt die Stunden/Minuten im Voraus an, die Sie ausgewählt haben, es wird dann start herunterzählen und der Kochzyklus wird zu der von Ihnen angegebenen Zeit abgeschlossen.

Wenn die 'Preset'/der Timer unter das in der folgenden Tabelle angegebene Minimum eingestellt ist, beginnt der Kochzyklus sofort. Dies liegt daran, dass die Standardkochzeit für jeden Kochzyklus zusammen mit zusätzlicher Bewertungszeit berücksichtigt werden muss, damit die Fuzzy-Logik weiß, was sie kocht.

Vorgeschlagene Timings für die Funktion 'Preset'

Funktion	Rice	Porridge	Yumami	Claypot	Slow Cook
Voreingestellte Timings	1,5 bis 24 Std.	2,5 bis 24 Std.	2,5 bis 24 Std.	2,5 bis 24 Std.	3 bis 24 Std.

Beachten Sie, dass verderbliche Lebensmittel nicht für längere Zeit stehen gelassen werden sollten, wenn Sie die Funktion 'Preset'eingestellt haben, da sie verderben können.

Sterben Startzeit des Presets/Timers ist nicht genau, sie wird etwas früher auftreten, da Tsuki beurteilen muss, was genau in der inneren Schüssel (Reis/Hafer/Wasser) und dem Volumen ist, damit es die Kochzeit effektiv berechnen kann. Es behandelt dies, indem es das Gerät frühzeitig einschaltet, damit es den Inhalt 'bewerten' kann.

3.8 YUMAMI-FUNKTION ERKLÄRT

Die Yumami- oder 'extra leckere' Reisfunktion auf Tsuki verbessert den Geschmack jeder Art von weißem Reis durch die Verwendung eines speziell entwickelten Kochzyklus. Es tut dies, indem es 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 anlagern. Diese Veränderung der Zuckerchemie kann dann Umami-Rezeptoren der Zunge aktivieren. Das Ergebnis ist schmackhafter Reis mit verbesserter Textur und Geschmack.

Normalerweise ist der produzierte Reis fluffiger, weicher und süßer (abhängig von der Art des verwendeten weißen Getreides). Die volle Kochzeit, einschließlich des speziellen Einweichens und Dämpfens, für die Yumami-Funktion auf Tsuki beträgt zwischen 1 Stunde und 1 Stunde, 10 Minuten.

HINWEIS – Aufgrund der einzigartigen Eigenschaften der natürlichen , handgefertigten Keramik-Innenschale von Tsuki kann das Kochen von nur 1 Tasse Reis zu einer leichten Kruste führen. Die Yumami-Funktion funktioniert daher besser mit 2 oder 2,5 Tassen Reis.

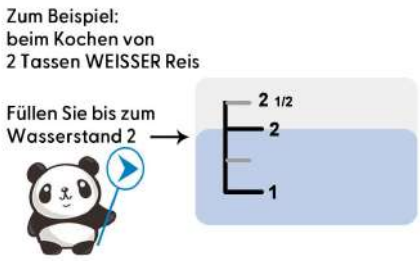


4. TIPPS ZUM KOCHEN VON GROßARTIG SCHMECKENDEM REIS

4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT

Messen Sie den Reis genau! Verwenden Sie nur den mitgelieferten 180ml Messbecher, da andere Tassengrößen unterschiedliche Maße haben können. Stellen Sie sicher, dass Sie den Reis oben in der Tasse abgleichen.

Spülen Sie den Reis! Waschen Sie den Reis nicht in der inneren Schüssel – manchmal kann Reis kleine Steine enthalten, die Kratzer an der Keramikbeschichtung verursachen. Verwenden Sie eine separate Schüssel oder ein Sieb. Legen Sie den Reis in ein Sieb oder eine Schüssel und gießen Sie frisches, kaltes Wasser darauf. Den Reis locker von Hand umrühren und das Wasser abtropfen lassen. Tun Sie dies 2-3 Mal, bis das Wasser, mit dem Sie spülen, klar ist.



Seien Sie genau mit dem Wasser! Die Wassermenge in der inneren Schüssel vor dem Kochen beeinflusst die Textur des gekochten Reises stark. Je mehr Wasser Sie verwenden, desto weicher wird der Reis, wenn er gekocht wird. Wir empfehlen, den Reis nach dem Waschen in die innere Schüssel zu legen und dann mit Wasser auf die entsprechende Linie auf der inneren Schüssel aufzufüllen – füllen Sie ihn auf die Unterseite der Leine, dies wird Ihnen perfekten Reis geben. Wenn Sie es weicher bevorzugen, füllen Sie es bis zum Oberen der Linie; Wenn Sie es härter bevorzugen, füllen Sie es bis 2-3mm unter der Linie.

Umrühren und lockern! Sobald das Gerät auf 'Keep Warm' umgestellt ist, rühren Sie den Reis nach Möglichkeit um und lösen Sie ihn sofort mit dem mitgelieferten Spatel. Dies hilft, übermäßige Feuchtigkeit freizusetzen und führt zu schönem, perfektem flauschigem Reis.

4.2 UNSERE TIPPS ZUM KOCHEN VON REIS UND PERFEKTEN ERGEBNISSEN

Versuchen Sie, Reissäcke mit so wenig gebrochenen Körnern wie möglich zu wählen, da gebrochene Körner Reis sehr matschig und klebrig machen.

Es ist wichtig, sich daran zu erinnern, dass jede Charge Reis anders 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 von Ihnen verwendeten Reises abhängen. Neuerer Reis braucht weniger Wasser als älterer Reis, aber natürlich gibt es keine Möglichkeit zu wissen, ob der Reis, den Sie gekauft haben, ein älteres oder neueres gepflücktes Getreide ist.

Wenn der Reis, den Sie kochen, zu klebrig ist, lohnt es sich, eine Charge ohne Spülen zu probieren, da einige Reissorten nicht gespült werden müssen, da sie unterschiedlich verarbeitet wurden. Im Gegensatz zu Nudeln ist Reis nicht konsistent, da es sich um ein Naturprodukt handelt und die erste Charge, die aus einem neuen Reiskauf gekocht wird, getroffen und verpasst werden kann - der Reiskocher mildert dies bis zu einem gewissen Grad, aber die Anpassung der Wassermenge ist ein sicherer Weg, um den Reis zu bekommen, den Sie mögen.

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

Verwenden Sie keine art von schnell gekochtem, teilweise gekochtem, parboiled Reis - schauen Sie sich die Reispakete sorgfältig an, um sicherzustellen, dass der Reis, den Sie kaufen, geeignet ist. Diese Art von Reis ist nicht für die Verwendung in einem versiegelten Einheits-Reiskocher mit Fuzzy-Logik geeignet.

5. LEITFADEN FÜR CLAYPOT REIS

Aufgrund der einzigartigen Eigenschaften der handgefertigten (Ton-) Naturkeramikschüssel von Tsuki kann in Tsuki 'Claypot Rice' im traditionellen Stil gekocht werden. Dies ist ein traditionelles Gericht, das viele Versionen hat, die von der Dominikanischen Republik über Spanien bis korea reichen.

Die Herstellung von Tontopfreis ist mit dieser Kochfunktion auf Tsuki sehr einfach. Hier ist ein Rezept, um Ihnen den Einstieg in die köstliche One-Pot-Mahlzeit Hong Kong Style Claypot Rice zu erleichtern.

CLAYPOT-REIS NACH HONGKONG-ART

Zutaten (2 Portionen)
2 Tassen Langkornreis
8cm Stück gepökelter Schweinebauch (von Char Sui Schweinefleisch) in Streifen geschnitten
1-2 Links süße chinesische Wurst
10 getrocknete Shiitake-Pilze (mindestens 30 Minuten in heißem Wasser einweichen)
1 Baby Pak Choi in zwei Hälften geschnitten

Saucenzutaten - miteinander vermischen
1 Esslöffel normale Sojasauce
1 Esslöffel gewürzte Sojasauce (蒸鱼豉油, zhēng yú chǐ yóu oder Sie können durch Kecap Manis ersetzen)
½ Esslöffel dunkle Sojasauce
1 Esslöffel Fischsauce
1/8 Teelöffel Zucker
1/8 Teelöffel weißer Pfeffer
1 Frühlingszwiebel (in kleine Stücke gehackt)

Wegbeschreibungen
1. Bereiten Sie den in Scheiben geschnittenen Schweinebauch vor, schneiden Sie die chinesische Wurst dick in Scheiben und lassen Sie die Shiitake-Pilze in einem Sieb abtropfen (die Einweichflüssigkeit reservieren).
2. Entfernen Sie die Stiele der Pilze (Sie können diese zum Hinzufügen zu einer Brühe oder Suppe für zusätzlichen Geschmack verwenden) und schneiden Sie sie in dicke Stücke.
3. Reis waschen und dann in die innere Schüssel geben, die Pilz-Einweichflüssigkeit hinzufügen und mit Wasser auf die 2-Linie auf der Langkornskala auffüllen.
4. Drücken Sie die Taste 'Menu', bis Sie zur Einstellung 'Claypot' gelangen. 1:15 erscheint auf dem Display, drücken Sie 'Start'.
5. Wenn Tsuki piepst (0:45 wird auf dem Display angezeigt), fügen Sie den Schweinebauch, die chinesische Wurst und die Shiitake-Pilze hinzu.
6. Wenn der Kochzyklus beendet ist, fügen Sie das Pak Choi oben hinzu und schließen Sie den Deckel. 10 Minuten einwirken lassen, warm halten.
7. Fügen Sie die Saucenmischung auf die Oberseite des Reises und mischen Sie in den Reis, mischen Sie das Schweinefleisch, die Wurst und pak choi mit dem Reis. Brechen Sie die Kruste in den Reis auf.

6. REZEPTE

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

Viele weitere Rezepte wie aromatisierter Reis (mexikanischer reis und Kokosnussreis), Risotto, Eintöpfe, Suppen und mehr finden Sie in unserem Feinschmecker-Blog unter www.greedypanda.co.uk

REISBREI (CONGEE)

Zutaten (4-5 Portionen)
1 Tasse Reis
75g Hähnchenschenkel, gehackt und parboiled
Prise Salz
Ingwer und Frühlingszwiebeln (Frühlingszwiebeln), zerkleinert – nach Geschmack

Wegbeschreibungen
1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (den Stufen 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 'Start'-Taste gedrückt
3. Wenn der Reiskocher zu 'Keep Warm' wird, fügen Sie Salz hinzu, wenn Sie möchten, und garnieren Sie es mit Ingwer und Frühlingszwiebeln

HAFERFLOCKENBREI

Zutaten (für 1 Personen – Mengen nicht überschreiten)
½ Tasse Stahlschnitt oder hochwertiger großer Haferflocken (wir empfehlen Ihnen, diese in ein Sieb zu geben und 3-4 Mal hart zu schütteln, um Sedimente zu entfernen)
1,5 Tassen Wasser (gemessen im mitgelieferten Messbecher)
1 Tasse Milch (oder 1 Tasse Kokosmilch oder andere milchfreie Milch - was auch 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!

Wegbeschreibungen
1. Haferflocken und Wasser in die innere Kochpfanne geben.
2. Stellen Sie die innere Kochpfanne in den Hauptkörper des Reiskochers, stecken Sie das Gerät ein, wählen Sie die Einstellung 'Porridge' und passen Sie das Timing an das an, was Sie bevorzugen (längere Kochzeit = dickerer Brei; weniger Kochzeit = dünnerer Brei), drücken Sie den 'Start' Button.
3. Wenn der Reiskocher den Deckel auf Warm halten dreht, rühren Sie um und fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu. Wenn Sie die Timer-Funktion verwenden und die Haferflocken über Nacht einweichen, wird die Textur des Hafers weicher.
4. Anstelle von Zucker getrocknete oder frische Früchte in den Brei geben – lecker und gesund an einem kalten Wintertag!!



Verwenden Sie keine Milch, um den Hafer zu kochen, dies führt zu einem 'Überkochen' des Inhalts, da Milch beim Erhitzen anders reagiert. **Verwenden Sie nur Wasser, um den Hafer zu kochen.**

SUSHI-ROLLEN

Zutaten (4-5 Portionen)
2,5 Tassen Reis
Für die Sushi-Würze (Essigmischung) – 4 EL Reisessig, 1 EL Zucker, 1,5 TL Salz
Was auch immer Sie bevorzugen (Sashimi, Garnelen, Gurken, Natto, Lachsrogen, Aal)
Algen, Wasabi, Sojasauce und eingelegter roter Ingwer zum Garnieren

Wegbeschreibungen
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 zu 'Keep Warm' wird, legen Sie den Reis in einen Holzbehälter (mit einem sauberen, nassen Tuch abgewischt) und gießen Sie die Essigmischung über den Reis, während Sie mit einem Ventilator abkühlen
3. Handgerolltes Sushi ist einfach und schnell, es ist nur ein Fall von Der Verpackung Ihrer Lieblingszutat mit Nori (Algen)

MILCHREIS

Zutaten (Tassenmaße sind für den Reismessbecher 4-6 Portionen)
2 Tassen Arborio, anderer Kurzkornreis oder klebriger/klebriger Reis
½ Tasse Kondensmilch
½ Tasse Kokosmilch
1 Tasse gesüßte Kondensmilch
1 Zimtstange oder Prise gemahlener Zimt
1 Zitronenschale, ein großes Stück Zitronenschale
½ Teelöffel Muskatnuss (oder weniger, wenn Sie es vorziehen)
Eine Prise gemahlener Zimt (zum Garnieren)

Wegbeschreibungen
1. Messen Sie Ihren Kurzkornreis mit dem Messbecher, den Sie mit Ihrem Reiskocher bekommen haben.
2. Reis in kaltem Wasser abspülen, Reis und Wasser (bis zur richtigen Linie auf der inneren Schüssel) in den Reiskocher geben, die Reiseinstellung 'Short Grain' wählen.
3. In der Zwischenzeit Kondensmilch, Kokosmilch, gesüßte Kondensmilch, Zimtstange (oder gemahlener Zimt), Zitronenschale (eine große dünne Scheibe Schale, nicht gerieben) und Muskatnuss zusammen verquirlen.
4. Wenn der Reis gekocht ist und der Reiskocher auf Warm halten umgestellt ist, fügen Sie die verquirlte Milch in den Reis hinzu und schließen Sie den Deckel. Überprüfen Sie etwa 30 Minuten später und sehen Sie, ob es in der Konsistenz ist, die Sie mögen.
5. Entsorgen Sie die Zimtstange (falls verwendet) und die Zitronenschale.
6. In einzelne Gerichte geben und auf Wunsch mit gemahlenem Zimt und Sahne garnieren.

** Vegane Anpassung - dies kann auch ohne die Kondensmilch und Kondensmilch als milchfreie Alternative erfolgen.
Verwenden Sie eine ganze Dose Kokosmilch und etwas Milch ohne Milchprodukte, um sie nach Stufe 5 zu lockern, falls erforderlich.

7. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/HÜLSENFRÜCHTEN

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

QUINOA
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 Schnellkocheinstellung. Sobald das Kochen fertig ist, etwas auflockern und 5-10 Minuten warm einwirken lassen.

COUS COUS und GIANT COUS COUS
Verwenden Sie die auf der Packung angegebenen Wasserstände und verwenden Sie die Schnellkocheinstellung, da Cous Cous sowieso nicht so viel Kochen erfordert.

HIRSE
Für jede Portion, die Sie kochen möchten, messen Sie ¼ Tasse Hirse in die innere Schüssel und fügen Sie 1 Tasse Wasser für jede Portion hinzu (wenn Sie also ¾ Tasse Hirse verwenden, fügen Sie 3 Tassen Wasser hinzu; für ½ Tasse Hirse fügen Sie 2 Tassen Wasser hinzu und so weiter).

Schütteln Sie einen kleinen Schuss Salz ins Wasser und schließen Sie dann den Deckel. Schließen Sie den Reiskocher an und wählen Sie den Zyklus 'Porridge' aus. Sie können entweder sofort kochen und das Timing anpassen, wie Sie Ihre Hirse bevorzugen (längeres Kochen hat eine dickere Konsistenz; weniger Kochen hat eine dünnere Konsistenz) oder Sie können den Preset-Timer verwenden , wenn Sie morgens essen möchten. Nach dem Kochen können Sie das von Ihnen bevorzugte Aroma hinzufügen

LINSEN und BOHNEN

Die Slow-Cook-Einstellung ist ideal zum Kochen von Linsen oder Bohnen – vorher abspülen und den auf der Packung angegebenen Wasserständen folgen. Die Porridge-Einstellung funktioniert auch zum Kochen von Linsen und Bohnen, wenn Sie bei einer niedrigeren Temperatur kochen möchten.

PERLGRAUPEN
Die Slow-Cook-Einstellung ist ideal zum Kochen von Gerste - spülen Sie vor dem Kochen und folgen Sie den auf der Packung angegebenen Wasserständen. Die Verwendung von Gerste in einer Charge Suppe kocht innerhalb einer Stunde, wird aber nicht überkochen, wenn sie länger stehen gelassen wird.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

Entfernen Sie immer alle verbleibenden Lebensmittelstücke und reinigen Sie sie sofort nach Gebrauch.

Verwenden Sie keine Metallbürste, keinen Wäscher oder aggressive Chemikalien/Lösungsmittel, um die schmutzigen Teile des Geräts zu reinigen.

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

Waschen Sie Reis nicht in der inneren Schüssel, dies kann zu Kratzern führen und die innere Schüsselbeschichtung verschlechtert sich.

WICHTIG - Stellen Sie die Innenschüssel oder den Innendeckel niemals in eine Spülmaschine. Die Chemikalien und der Waschgang eines Geschirrspülers sind zu hart.
Schäden, die durch einen Geschirrspüler verursacht werden, fallen nicht unter unsere Garantie.

INNERE LIDPFLEGE



Der Innendeckel dieses Geräts ist nicht abnehmbar.

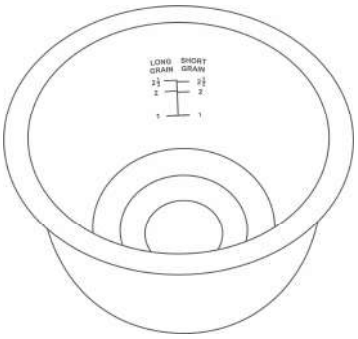
In der unteren Mitte des Deckels befindet sich eine kleine Dampfentlüftungskappe. Ziehen Sie am kleinen Griff, aber achten Sie darauf, nicht nach oben oder unten zu ziehen, ziehen Sie in einer geraden Linie, sonst könnte der kleine Griff brechen.

Waschen Sie die Dampföffnung, trocknen Sie sie und setzen Sie sie wieder ein.

Wischen Sie den Innendeckel nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn ab. Achten Sie darauf, die Gummidichtung richtig zu trocknen, da sich hier Wasser ansammeln kann.

WICHTIGE INNERE SCHÜSSELPFLEGE

Verwenden Sie immer nur das mitgelieferte Kunststoffzubehör, Sie können auch Holz- oder Silikonzubehör verwenden. Verwenden Sie niemals Metall zum Rühren, da dies die Keramikbeschichtung auf der innenliegenden Schüssel beschädigen wird.



Die Reinigung der inneren Schüssel ist einfach, aber wenn etwas an der inneren Schüssel klebt, vor dem Waschen mit etwas Spülmittel einweichen.

Gießen Sie keinen Essig in die innere Schüssel, da dies die Keramikbeschichtung beschädigt.

Die Außenseite (darunter) der inneren Schüssel verfärbt und abriebt aufgrund der Wärme, die vom Heizelement auf die Schüssel ausgeübt wird , dies ist normal.

Die Keramikbeschichtung auf der Innenschale kann sich im Laufe der Zeit verfärben. Das ist völlig normal und kein Grund zur Sorge.

Im Gegensatz zu anderen Reiskocher-Innenschalen besteht die Innenschale von Tsuki aus einem natürlichen Material und von Hand gefertigt, die Beschichtungsschicht der Schüssel kann uneben aussehen.

Tauchen Sie die innere Schüssel nicht in Wasser, dies beeinflusst, wie die innere Schüssel die Wärme leitet

9. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere Website www.yum-asia.com oder per E-Mail an hello@yum-asia.com. Ersatzteile verfügbar (Messbecher können auf unserer Website erworben werden):

Teilename	Teilenummer
Keramikbeschichtete Innenschale	IB-TS04
Dampfkappe	SC-TS04

10. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
REIS KOCHEN	Reis kocht zu hart oder zu weich	• Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Oberfläche befindet, wenn es sich auf einer unebenen Oberfläche befindet, wird der Wasserstand inkonsistent und wirkt sich auf das Kochen des Reises aus. • Die Textur von Reis variiert je nachdem, wie er verarbeitet wurde • Die Verwendung der Funktion 'Preset'kann zu einer weicheren Reistextur führen, wenn der Reis längere Zeit im Wasser eingeweicht ist. • Stellen Sie sicher, dass die innere Schüssel nicht rissig ist • Haben Sie den Reis nach dem Kochen gelöst? Wenn nicht, tun Sie dies, damit überschüssiges Wasser verdunsten kann
	Reis ist verbrannt/verbrannt	• Stellen Sie sicher, dass nichts an der Innenseite des Reiskochers oder am Boden der inneren Schüssel klebt. • Reis wurde möglicherweise nicht genug gewaschen, so dass zu viel Stärke auf dem Reis zurückblieb • Stellen Sie sicher, dass die innere Schüssel nicht rissig ist
	Kocht beim Kochen über	• Überprüfen Sie die von Ihnen gewählte Einstellung "Menu" und den Wasserstand, auf den Sie gefüllt haben • Stellen Sie sicher, dass sich die Dampfentlüftungskappe am Gerät befindet.
	Kochen kann nicht gestartet werden oder Tasten reagieren nicht	• Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel so weit wie möglich in die Appliance gedrückt wird.
	Ein Geräusch ist während des Kochens oder Warmhaltens zu hören	• Ein Klickgeräusch ist nur der Mikroprozessor (MICOM), der die Kochtemperatur des Geräts anpasst, es ist nichts, worüber man sich Sorgen machen muss.
	Dampf kommt zwischen dem Außendeckel und dem Hauptkörper heraus	• Überprüfen Sie, ob der Außendeckel richtig sitzt und sich nicht verformt hat. Ist die äußere Deckeldichtung verschmutzt? Wenn ja, reinigen Sie die äußere Deckeldichtung
WARMHALTEN	Reis hat einen Geruch, ist gelb oder es gibt übermäßige Feuchtigkeit	• Halten Sie keine sehr kleinen Mengen Reis auf 'Keep Warm'. Wurde der "Keep Warm" länger als 12 Stunden verwendet? • Die Art von Reis und Wasser kann dazu geführt haben, dass der Reis gelb aussieht. Wurde der Spatel in der inneren Schüssel gelassen, während er auf 'Keep Warm' war? • Haben Sie den Reis sofort nach dem Kochen gelöst – wenn nicht, lockern Sie ihn? • Es kann sich um einen Restgeruch aus einem früheren Kochzyklus handeln (insbesondere beim langsamen Kochen von Gerichten).
TIMER KOCHEN	Gerät beginnt sofort mit dem Kochen	• Die minimale Standardzeit beträgt 1,5 Stunden, alles, was darunter liegt , startet den Kochzyklus sofort
	Das Essen ist nicht zur festgelegten Zeit fertig	• Das Kochen kann nicht zum festgelegten Zeitpunkt abgeschlossen werden, wenn die Temperatur im Raum oder der Wasserstand zu niedrig ist • Gab es einen Stromausfall? Dies kann dazu führen, dass das Gerät zurückgesetzt wird
ALLGEMEINER FEHLER AUF DEM DISPLAY	'E'-Fehler auf dem Display, Gerät piept und die Menüfunktionen reagieren nicht	• Ist die innere Schüssel in der Einheit vorhanden? • Ist der Reiskocher überkocht? • Sensoren am Gerät haben möglicherweise eine Fehlfunktion, bitte kontaktieren Sie Yum Asia für weitere Lösungen

11. SPEZIFIKATIONEN UND KOCHZEITEN

Modellname und -nummer	Tsuki, YUM-TS04T/W
Fassungsvermögen	0,45 Liter (1 bis 2,5 Tassen) Reiskocher oder 1,16 Liter Slow Cooker
Bewertung	Wechselstrom 220-240V, 50-60Hz
Stromverbrauch	500 W
Durchschnittlicher Stromverbrauch bei 'Keep Warm'	21 W
Kochsystem	Direkte Heizung
Herstellungsland	China
Länge des Netzkabels	1 Mio.
Außenmaße (ungefähr)	23cm (Länge) x 26cm (Breite) x 20cm (Höhe)
Gewicht (ungefähr)	2,7 kg

	MERKMAL	FASSUNGSVERMÖGEN	UNGEFÄHRE KOCHZEITEN
KOCHKAPAZITÄT (Tassen oder Liter)	**Weißer Langkornreis** **Weißer Kurzkornreis** **Yumami (weißer) Reis** **Brauner Reis**	1-2,5 Tassen/0,45l 1-2,5 Tassen/0,45l 1-2,5 Tassen/0,45l 1-1,5 Tassen/0. 27 Liter	29-39 Minuten 28-36 Minuten 60-70 Minuten 50 Minuten
	Porridge (Hafer oder Reis)	1/2 Tasse/0. 09l	1 Stunde, kann auf maximal 1.5 Stunden
	Claypot	1-2,5 Tassen/0,45l	1,5 Stunden
	Langsamer Koch	1,5 Liter	2 Stunden, kann auf maximal 6 Stunden eingestellt werden

12. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE

Im Lieferumfang dieses Gerätes ist unsere umfassende Garantie enthalten (siehe Garantiekarte im Lieferumfang enthalten). Weitere Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) und www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

Dieser Yum Asia Reiskocher und Multifunktionskocher ist NUR für den häuslichen Gebrauch konzipiert. Die Verwendung in einer kommerziellen Umgebung führt zum Erlöschen dieser Garantie.

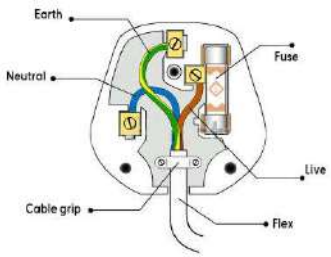
Wenn Sie auf ein Problem mit Ihrer Appliance stoßen, lesen Sie bitte zuerst die Anleitung 'Fehlerbehebung' auf Seite 18 des Handbuchs, um zu sehen, ob Ihr Problem dort aufgeführt ist. Wenn Sie weiterhin ein Problem haben, senden Sie bitte eine E-Mail an hello@yum-asia.com mit Ihren Bestelldaten, einer Beschreibung und Fotos des Problems.

Ihr Gerät wird mit den hochwertigsten Materialien und Komponenten entworfen und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.
Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden sollten. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät in Ihrem örtlichen Abfall-/Recyclingzentrum.

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

Diese Appliance ist für die Konformität für den Vertrieb und die Verwendung im EWR zertifiziert

Diese Appliance ist für den Vertrieb und die Verwendung in Großbritannien zertifiziert.



WICHTIG! - Die Drähte in diesem Netzkabel sind wie folgt gefärbt:

Grün und Gelb = Erdbraun oder Rot = Live Blau oder Schwarz = Neutral
Verbinden Sie den Erdungsdraht (grün und gelb) mit dem Anschluss im Stecker, der mit dem Buchstaben E oder durch das Erdsymbol gekennzeichnet oder grün und gelb gefärbt ist. Verbinden Sie den Neutralleiter mit der Klemme, die mit dem Buchstaben N oder schwarz markiert ist. Verbinden Sie das Live-Kabel mit dem Terminal, das mit dem Buchstaben L oder rot markiert ist. Diese Einheit muss durch eine 13A-Sicherung geschützt sein, wenn ein 13A-Stecker (BS1363) verwendet wird.

YUM ASIA
UK – USA - EU

info@yum-asia.com
© Yum Asia

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

EU-BÜRO
Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46
1505 HH Zaandam
Niederlande

INDEX

1. GARANTIES IMPORTANTES Veuillez suivre ces instructions 3
2. DESCRIPTION DE L'APPLIANCE 6
   2.1 CONCEPTION DE L'APPLICATION 6
   2.2 AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE 7
3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL 7
   3.1 AVANT UTILISATION 7
   3.2 NAVIGATION DANS LES CONTRÔLES 7
   3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ 8
   3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION GARDER AU CHAUD (Keep Warm) 9
   3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON 9
   3.6 PROGRAMMES DE RETRAIT 10
   3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (Preset) 10
   3.8 FONCTION YUMAMI EXPLIQUÉE 11
4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ SAVOUREUX 12
   4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT 12
   4.2 NOS CONSEILS POUR CUISINER LE RIZ ET OBTENIR DES RÉSULTATS PARFAITS 12
5. GUIDE DU RIZ CLAYPOT 13
6. L' RECETTES 14
7. CUISSON AVEC D'AUTRES GRAINS / LÉGUMINEUSES 16
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 16
9. L' PIÈCES DE RECHANGE 17
10. GUIDE DE DÉPANNAGE 18
11. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON 19
12. CERTIFICATION ET GARANTIE 19

Modèle YUM-TS04T/W

Tsuki

Merci d'avoir choisi ce modèle de cuiseur à riz multi-fonctions Yum Asia que nous avons nommé 'Tsuki'. Chez Yum Asia, notre expérience de travail avec les grandes marques de cuiseurs à riz et la technologie nous a donné les connaissances nécessaires pour produire ce cuiseur parfait. Cela signifie que ce produit a été conçu selon les normes les plus élevées de qualité, de fonctionnalité et de design et, plus important encore, avec la passion que nous avons pour la cuisson du bon riz!

Nous garantissons que vous serez satisfait de votre nouvel appareil et cela est soutenu par notre service de garantie complet.

Pour plus de détails, rendez-vous sur www.yum-asia.com/uk/warranty (Royaume-Uni), www.yum-asia.com/eu/warranty (UE) ou consultez la carte de garantie ci-jointe. Conservez ces instructions d'utilisation avec votre carte de garantie, votre reçu et, si possible, la boîte en carton et l'emballage. La dernière version de ces instructions peut être consultée ou téléchargée sur www.yum-asia.com

Si vous avez des questions sur ce produit, des conseils de cuisine ou quoi que ce soit d'autre, veuillez nous contacter à hello@yum-asia.com et nous serons heureux de vous aider.

ATTENTION! Avant d'utiliser l'appliance, lisez attentivement ces instructions. Il contient des informations importantes sur votre sécurité ainsi que des recommandations sur l'utilisation et l'entretien appropriés de l'appareil.

Vérifiez soigneusement le bol intérieur en céramique pour les fissures
Le bol intérieur est fabriqué à partir d'argile céramique. Toute fissure dans la surface peut provoquer un dysfonctionnement ou une rupture de Tsuki. Contrairement à d'autres bols intérieurs de cuiseur à riz, le bol intérieur de Tsuki est fabriqué à partir d'un matériau naturel et fabriqué à la main, la couche de revêtement du bol peut sembler inégale.

Laver le bol très soigneusement
Veillez à ne pas frapper le bol lors du lavage. N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs / liquides de lavage ou de brosses/tampons de lavage sur le bol

Cuisson dans un bol intérieur en céramique naturelle
En raison des propriétés de rétention de chaleur du bol intérieur, vous pouvez parfois trouver une très légère croûte tout en bas du riz cuit. Ce n'est pas à craindre et une fois que vous le mélangez avec le reste du riz, il disparaîtra.

Merci encore une fois et Bonne cuisine!

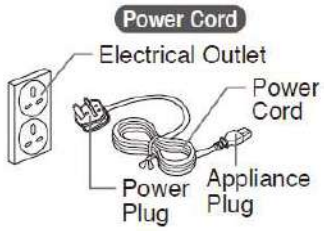
L'équipe Yum Asia

1. GARANTIES IMPORTANTES Veuillez suivre ces instructions

CES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE VISENT À PRÉVENIR LES DOMMAGES MATÉRIELS OU CORPORELS POUR VOUS ET D'AUTRES PERSONNES.

	Ne modifiez pas ce cuiseur à riz, seul un technicien de réparation peut démonter ou réparer cet appareil.
	Ne touchez pas l'évent de vapeur. Cela peut provoquer des brûlures, des brûlures. Prenez des précautions particulières avec les enfants
	Ne branchez pas ou ne débranchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Cela peut causer des chocs électriques ou des blessures
	Ne plongez pas le cuiseur à riz dans l'eau et n'éclaboussez pas d'eau. Cela peut provoquer un court-circuit ou des chocs électriques.
	Ne mettez pas d'objets métalliques dans les bouches d'aération. Cela peut provoquer des chocs électriques ou un dysfonctionnement entraînant des blessures.

	Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors de portée des très jeunes enfants. Les enfants risquent de subir des brûlures, des chocs électriques ou des blessures.
	N'ouvrez pas le couvercle et ne déplacez pas le cuiseur à riz pendant le cycle de cuisson. Cela peut causer des brûlures – la vapeur est très chaude.
	Ce cuiseur à riz est destiné à la cuisson du riz et d'autres plats détaillés dans ce manuel. Ne pas utiliser autrement qu'aux fins prévues. Suivez toujours les instructions d'utilisation et ne cuisinez jamais les éléments suivants: Aliments emballés dans du plastique Vaisselle qui utilise des serviettes en papier ou d'autres couvercles pour couvrir la nourriture. Cela peut provoquer le colmatage de l'évent de vapeur.
	Une prise d'alimentation mal insérée peut provoquer un incendie, des chocs électriques, un court-circuit, de la fumée ou un incendie. Utilisez uniquement une prise électrique évaluée à 15 ampères minimum. Si vous souhaitez changer le cordon d'alimentation, n'utilisez

	Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.
	Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation à des fins commerciales annulera la garantie.
	Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la fiche d'alimentation est insérée dans la prise électrique. Cela peut provoquer des chocs électriques, un court-circuit ou un incendie. N'endommagez pas le cordon d'alimentation.  Ne pliez pas, ne tordez pas, ne regroupez pas et n'essayez pas de modifier le cordon d'alimentation. Ne placez pas le cordon sur ou près de surfaces ou d'appareils à haute température, sous des objets lourds ou entre des objets. Un cordon d'alimentation endommagé peut provoquer des chocs électriques ou un incendie.
	N'utilisez pas d'autres pièces que celles fournies avec ce cuiseur à riz.
	N'utilisez pas ce cuiseur à riz dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou d'autres sources de chaleur.

	qu'un seul cordon similaire (250v, 13A). Si les lames de la fiche sont sales, essuyez-les proprement. Les débris sur les lames du bouchon peuvent provoquer un incendie
	Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé
	Laissez suffisamment d'espace à côté des murs, d'autres meubles et sous les étagères pour que la vapeur puisse s'échapper.
	Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Faites attention à la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle et veillez à ne pas toucher le bol intérieur en remuant le riz. Toucher des surfaces chaudes avec des pièces métalliques comme le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peut causer des brûlures.
	Ne placez pas ou n'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une surface inégale ou sur une surface vulnérable à la chaleur. Cela peut provoquer un incendie. N'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une table ou une étagère coulissante avec une capacité de charge insuffisante. Cela peut endommager la table de l'étagère, provoquant la chute du cuiseur à riz, entraînant des blessures ou des brûlures. Toute étagère ou table coulissante doit avoir une capacité portante d'au moins 18 kg.

IMPORTANT!

Laissez le cuiseur à riz refroidir avant de nettoyer. Les parties chaudes comme le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peuvent causer des brûlures.

Débranchez toujours le cuiseur à riz en maintenant la fiche d'alimentation enfoncée, et non en tirant sur le cordon d'alimentation.
Insérez fermement l'extrémité du cordon d'alimentation dans le cuiseur à riz, sinon cela pourrait provoquer des chocs électriques, un incendie et le cuiseur à riz pourrait ne pas fonctionner.

Ne couvrez pas le corps principal du cuiseur à riz, en particulier l'évent de vapeur pendant la cuisson.
N'endommagez pas le bol intérieur ou le couvercle intérieur. Un bol ou un couvercle intérieur déformé entraînera des résultats de cuisson inégaux.

Assurez-vous que rien n'est collé à l'élément chauffant ou à l'extérieur du bol. Cela entraînera des résultats de cuisson inégaux.
Ne couvrez pas les évents du ventilateur sur le côté et le fond du cuiseur à riz.

Ne pas éclabousser d'eau sur le cuiseur à riz. Cela peut provoquer une panne de l'appareil, un incendie ou un choc électrique.
N'utilisez pas le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil. Cela peut provoquer une décoloration.

Ne pas utiliser là où la vapeur de ce cuiseur à riz peut entrer en contact avec d'autres appareils. La vapeur peut provoquer une décoloration, un dysfonctionnement, un incendie d'autres appareils.
Ne pas utiliser sur une surface où les bouches d'aération en dessous pourraient être bloquées (comme sur du papier, de la moquette, du plastique)
Ne pas cuire lorsque le bol intérieur est vide. Cela peut provoquer la panne de l'unité.

Arrêtez immédiatement d'utiliser si vous remarquez l'un des éléments suivants :
La fiche d'alimentation ou le cordon est devenu très chaud.
Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'électricité s'allume/s'éteint lorsqu'on le touche
Le corps du cuiseur à riz est déformé ou inhabituellement chaud
La fumée provient du cuiseur à riz ou il y a une odeur de brûlure
Toute partie du cuiseur à riz est fissurée, lâche ou instable.

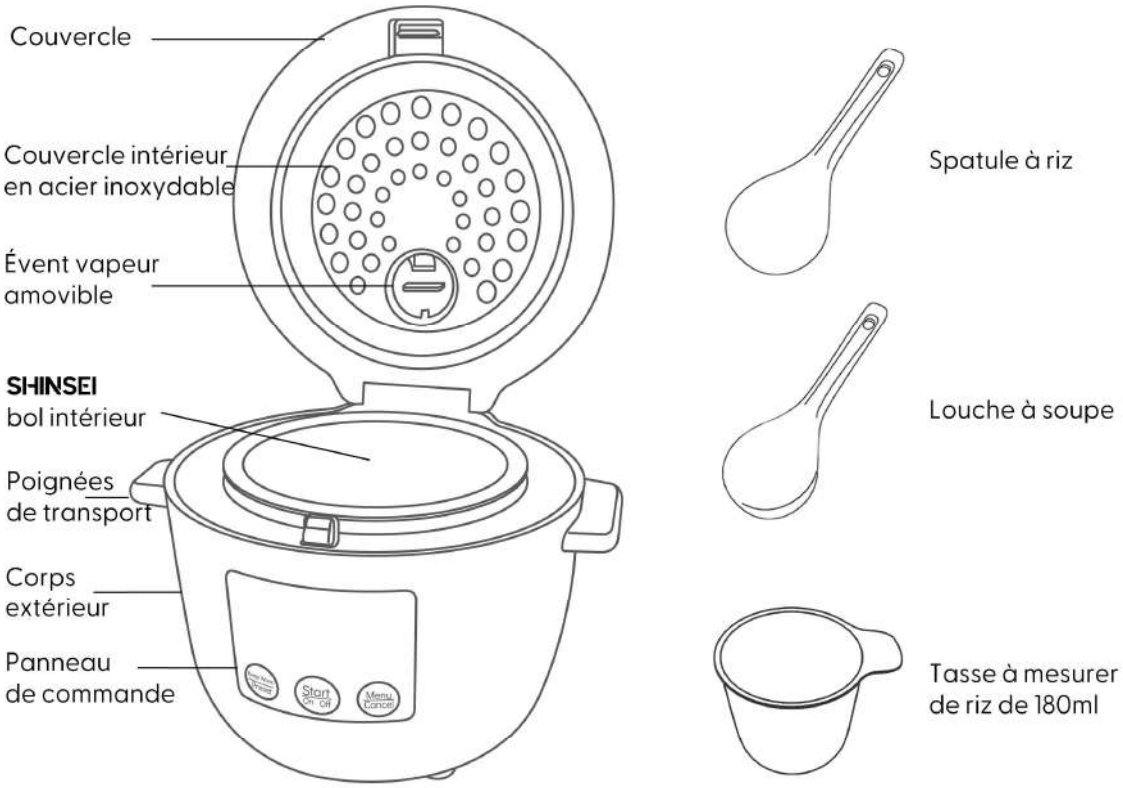
2. DESCRIPTION DE L'APPLIANCE

Votre mini cuiseur à riz à logique floue Tsuki est un appareil de cuisson multifonction moderne utilisant une fabrication de la plus haute qualité et nos années d'expérience dans la vente de cuiseurs à riz.

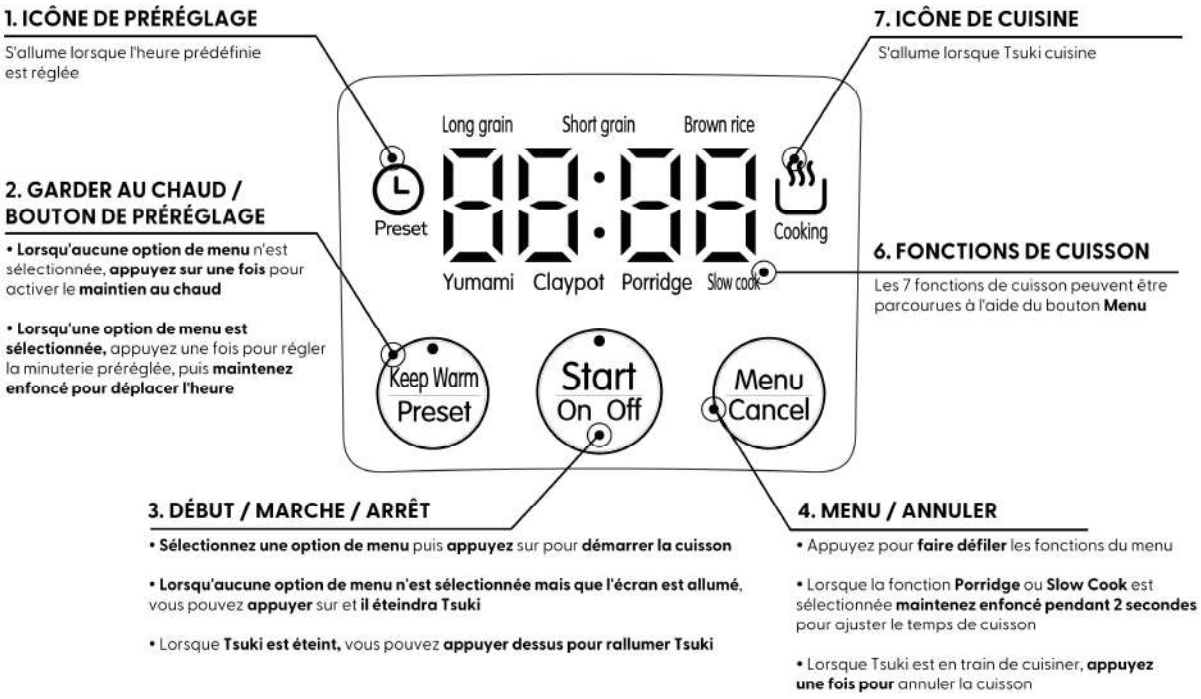
Économisant de l'espace dans votre cuisine, cet appareil combine des fonctions de qualité de cuisson du riz de spécialité (riz blanc, riz à grains courts, riz brun, Yumami et claypot) avec de la bouillie et du cook lent. Nous avons conçu ce cuiseur à riz avec des fonctionnalités supplémentaires que tout cuisinier trouvera utiles. Un panneau de commande de bouton Smart Logic facile à utiliser avec des timings réglables pour différentes fonctions rendra la cuisson beaucoup plus facile et produira de délicieux riz ou des repas complets.

2.1 CONCEPTION DE L'APPLICATION

Découvrez votre cuiseur à riz Tsuki! Il est fourni avec une spatule de riz, une louche à soupe et une cup de mesure.



2.2 AFFICHAGE DU PANNEAU DE COMMANDE



3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

3.1 AVANT UTILISATION

1. Ouvrez l'emballage, sortez l'appareil avec précaution et retirez tout l'emballage et le matériel promotionnel.
2. Sortez tous les accessoires et le manuel d'utilisation.
3. Retirez tous les autocollants promotionnels. Essuyez l'étui de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Lavez le bol et le couvercle intérieur à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Sécher soigneusement.
5. Cuire ½ tasse de riz (pour l'eau, remplir la tasse à mesurer à ½ avec de l'eau) et jeter.

3.2NAVIGATION DANS LES CONTRÔLES

L'écran de cet appareil est tactile et facile à utiliser avec un panneau de fonction de commande du bouton Smart Logic.

REMARQUE - les boutons 'Start/On Off', 'Keep Warm/Preset' et 'Menu/Cancel' sont tous des boutons multifonctions et polyvalents. En fonction de ce qui est sélectionné et de la longueur de maintien sur le bouton, la fonction du bouton changera.

⏻ Lorsqu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, **Tsuki peut être désactivé en appuyant sur** le bouton **Start/On Off**. Verser **allumer Tsuki**, **appuyez** à nouveau **sur** le bouton **Start/On Off**.

3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

REMARQUE - la capacité maximale de cette solution matérielle-logicielle (ne pas dépasser!)
2,5 tasses (tasse de 180 ml) pour le riz BLANC
1,5 tasse (tasse de 180 ml) riz BRUN

Tsuki est conçu pour cuire le riz en utilisant 7 phases distinctes pour produire un riz parfait à chaque fois et pour retenir soigneusement les nutriments. Ces phases sont le préchauffage, l'absorption de l'eau, le chauffage, l'ébullition, le braisage, l'absorption de l'eau et enfin le maintien au chaud (dans cet ordre). Cette cuisson progressive et les ajustements de température sont contrôlés à l'aide du processeur à logique floue de Tsuki et sont programmés pour imiter le style traditionnel de cuisson du riz « kamado ».

OPTIONS POUR LA CUISSON DU RIZ:

1. **Le réglage 'Long Grain'** est destiné à la cuisson du riz blanc à grains longs (par exemple, basmati, jasmin ou riz parfumé thaïlandais)
2. **Le réglage 'Short Grain'** est pour tout type de riz blanc à grain court comme le riz perlé ou à sushi et le riz gluant thaïlandais (voir le tableau à la page suivante pour le guide du niveau d'eau pour le riz gluant).
3. **Le réglage 'Brown'** est destiné à la cuisson du riz brun à grains longs ou courts
4. **Le réglage 'Yumami'** est pour tout type de riz blanc. Il s'agit d'un cycle de cuisson spécifique avec différentes températures, il libère des sucres contenus dans le riz et cette cuisson progressive du riz est censée rendre le riz plus sucré et 'plus plat', d'où le nom 'Yumami'. (voir section 3.8, page 11). Mieux utilisé pour 2 ou 2,5 tasses, une croûte peut se produire lors de la cuisson de 1 tasse.
5. **Le réglage 'Claypot'** est destiné à la cuisson de tout type de riz blanc dans un 'style claypot' traditionnel avec de la viande, des légumes et une légère croûte sur le fond

Temps de cuisson approximatifs pour différents types de riz

Riz sélectionné	Long Grain	Short Grain	Brown	Yumami	Claypot
Temps pris	29-39 minutes	28-36 minutes	49-50 minutes	60-70 minutes	75 minutes

Remarque – ces temps sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la quantité de riz cuite et de la façon dont le riz absorbe l'eau

Il y a des marques à l'intérieur du bol intérieur pour indiquer les niveaux d'eau pour le riz blanc à grains longs, le riz blanc à grains courts, le riz brun et la bouillie (de riz).

Cuisson du riz GLUANT ou GLUANT
Le riz collant ou gluant est différent du riz normal à grains courts, il a besoin de plus d'eau. Si vous cuisinez du riz collant / gluant, vous devez suivre les instructions sur l'eau ci-dessous et utiliser le réglage de grain court. Selon le type de riz collant/gluant, il peut ne pas avoir besoin d'eau supplémentaire, dans ce cas, utilisez les niveaux d'eau pour le riz à grains courts.

Niveaux d'eau pour le riz 'THAI STICKY/GLUTINOUS'

Tasses de riz	1	2
Niveau d'eau (marques de grains courts)	1.5	2.5

Lorsqu'un cycle de cuisson est sélectionné pour la première fois, un temps de cuisson estimé s'affiche. Lorsque vous appuyez sur 'Cancel', un motif de lignes de poursuite apparaît sur l'écran pour indiquer que Tsuki est en train de cuisiner, puis un **bip retentit** et ONU **compte à rebours** apparaîtra dans les apparaîtra **10 dernières minutes**.

3.3.1 CUISSONNAGE DU RIZ À TSUKI

1. **Mesurez** le riz avec la tasse à mesurer fournie. Assurez-vous que le riz est à niveau jusqu'au sommet de la tasse – il s'agit d'une mesure de tasse pleine (180ml).

2. **Nettoyez le riz** (si nécessaire) comme indiqué dans '4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT'. Placez le bol intérieur dans l'appareil, **mettez le riz dans le bol intérieur** et **remplissez-le jusqu'à la conduite d'eau** qui correspond à la quantité/type de riz que vous cuisinez.

3. Fermez le couvercle et **sélectionnez** le réglage de riz avec lequel vous souhaitez cuisiner.

4. Appuyez sur '**Start'** et le cycle de cuisson commencera. Un motif de lignes de poursuite apparaît sur l'écran pour indiquer que Tsuki est en train de cuisiner, un bip retentit et un compte à rebours apparaîtra dans les 10 dernières minutes.

Consultez également le 'Guide de démarrage rapide' au dos de la carte de garantie pour un guide étape par étape sur la façon de cuire le riz et 'Conseils pour cuisiner du riz savoureux' à la page 12 pour des informations et des conseils de cuisine plus détaillés.

Si vous voulez faire cuire ½ **tasse de riz**, il n'y a pas de marque sur le bol intérieur pour cela. Utilisez la tasse à mesurer pour ajouter de l'eau – ½ tasse d'eau pour le riz blanc et 1 tasse d'eau pour le riz brun.

3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION GARDER AU CHAUD (Keep Warm)

Une fois le cycle de cuisson terminé, vous entendrez une série de bips et Tsuki passera automatiquement à 'Keep Warm'. Vous pouvez activer 'Keep Warm' lorsque Tsuki est en veille (c'est-à-dire lorsqu'aucune fonction de menu n'a été sélectionnée et que 4 lignes horizontales sont sur l'écran) en appuyant sur le bouton 'Keep Warm'. Le bouton s'allumera alors et une horloge de compte à rebours apparaîtra sur l'écran pour votre référence.

La fonction 'Keep Warm' peut être utilisée pendant 24 heures, mais vous constaterez peut-être que le riz est sec après 15 heures (car le riz doit être conservé à une température sûre pour être mangé). Vous pouvez prolonger cela en ajoutant périodiquement un peu d'eau au riz et en remuant.

Pour annuler 'Keep Warm', appuyez sur le bouton 'Cancel'. Tsuki passera ensuite en mode veille. Si vous débranchez Tsuki pendant que vous êtes dans Keep Warm, la prochaine fois que vous le branchez, Keep Warm s'activera, vous devez l'annuler avant de pouvoir cuisiner sur un autre paramètre.

3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON

3.5.1 BOUILLIE

Ce paramètre de menu peut être utilisé pour la bouillie de riz asiatique ou la bouillie d'avoine. Pour les recettes, voir page 15.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'Porridge' est de 1 heure. Vous pouvez ajuster ses this jusqu'à 1,5 heures. Lorsque le paramètre Porridge a été sélectionné à l'aide du bouton 'Menu/Cancel', appuyez sur le bouton 'Menu/Cancel' et maintenez-le enfoncé pour ajuster la durée de cuisson. Vous pouvez appuyer pour vous déplacer par incréments de 5 minutes ou une longue suspension pour vous déplacer plus rapidement dans les incréments de 5 minutes.
Une fois le cycle de cuisson terminé, Tsuki émettra une série de bips et passera automatiquement à 'Keep Warm'.

3.5.2 CLAYPOT

En raison des propriétés uniques du bol en céramique naturelle (argile) fait à la main de Tsuki, le 'Claypot rice' de style traditionnel peut être cuit à Tsuki. Il s'agit d'un plat traditionnel qui a de nombreuses versions allant de la République dominicaine à l'Espagne en passant par la Corée. Généralement cuit avec un bouillon plutôt que de l'eau, avec des champignons, des saucisses chinoises ou d'autres viandes et légumes verts à feuilles, le décor Claypot produit un repas à une casserole avec un délicieux fond croustillant à combattre.

Voir la section 5, page 13 pour un guide sur le riz Claypot

3.5.3 CUISSON LENTE (Slow Cook)

Pour la cuisson des ragoûts et d'autres plats comme les currys, le dhal ou d'autres légumineuses/céréales, sélectionnez le paramètre 'Slow Cook'. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'Slow Cook' est de 2 heures et peut être ajusté jusqu'à 6 heures. Lorsque le paramètre 'Slow Cook' a été sélectionné à l'aide du bouton 'Menu/Cancel', appuyez sur le bouton 'Menu/Cancel' et maintenez-le enfoncé pour ajuster la durée de cuisson. Vous pouvez appuyer pour vous déplacer par incréments de 30 minutes ou une longue suspension pour vous déplacer plus rapidement dans les incréments de 30 minutes.

Lorsque le cycle 'Slow Cook' démarre, Tsuki chauffe le contenu du bol intérieur à une température élevée (97°C), puis passe à une température plus basse (87°C) pour la cuisson lente. C'est la même chose que le réglage 'auto' sur une mijoteuse conventionnelle. Une fois le cycle de cuisson terminé, Tsuki émettra une série de bips et passera automatiquement à 'Keep Warm'.

 Tsuki est un cuiseur à riz très efficace et scellé, le réglage de cuisson lente cuira les aliments plus rapidement car il n'y a pas de perte de chaleur. Une recette normale de mijoteuse avec un temps de cuisson de 7-8 heures prendra 3-4 heures pour cuire à Tsuki. C'est pour donner une cuisson lente plus efficace.

3.6 PROGRAMMES DE RETRAIT

Pour lancer un programme que vous avez sélectionné, cancel Keep Warm ou, si vous souhaitez arrêter un programme au milieu du cycle de cuisson, il vous suffit d'appuyer sur le bouton 'Cancel'. Tsuki passera alors en mode veille.

3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (Preset)

La fonction 'Preset' est une fonction utile de minuterie/démarrage différé; cela vous permet de configurer l'appareil pour que votre riz ou votre nourriture soit prêt à un moment précis. La fonction 'Preset' est disponible pour tous les paramètres du menu.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur le bouton 'Menu/Cancel' pour sélectionner un programme de cuisson (pour les programmes de cuisson autres que le riz, vous pouvez programmer la durée de cuisson à ce stade).
2. Appuyez ensuite sur le bouton 'Preset', qui s'allumera et 'Preset' apparaîtra sur l'écran. En maintenant longuement le bouton 'Preset', vous pouvez modifier la durée du préréglage/minuterie pour le moment où vous voulez que le riz/plat soit prêt. Vous pouvez appuyer pour vous déplacer par incréments de 15 minutes ou sur une longue suspension pour vous déplacer plus rapidement dans les incréments de 15 minutes.
3. Appuyez sur le bouton 'Start', la cuisinière affichera les heures/minutes à l'avance que vous avez sélectionnées, elle fera ensuite le compte à rebours et le cycle de cuisson se terminera à l'heure que vous avez spécifiée.

Si le préréglage/minuterie est réglé en dessous du minimum indiqué dans le tableau ci-dessous, le cycle de cuisson commencera immédiatement. En effet, le temps de cuisson par défaut pour chaque cycle de cuisson doit être pris en compte ainsi que le temps d'évaluation supplémentaire pour que la logique floue sache ce qu'elle cuit.

Horaires suggérés pour la fonction 'Preset'

Fonction	Rice	Porridge	Yumami	Claypot	Slow Cook
Horaires prédéfinis	1,5 h à 24 h	2,5 h à 24 h	2,5 h à 24 h	2,5 h à 24 h	3 h à 24 h

Remarque – sachez que les aliments périssables ne doivent pas être laissés pendant de longues périodes lorsque vous avez défini la fonction 'Preset', car ils peuvent se gâter.

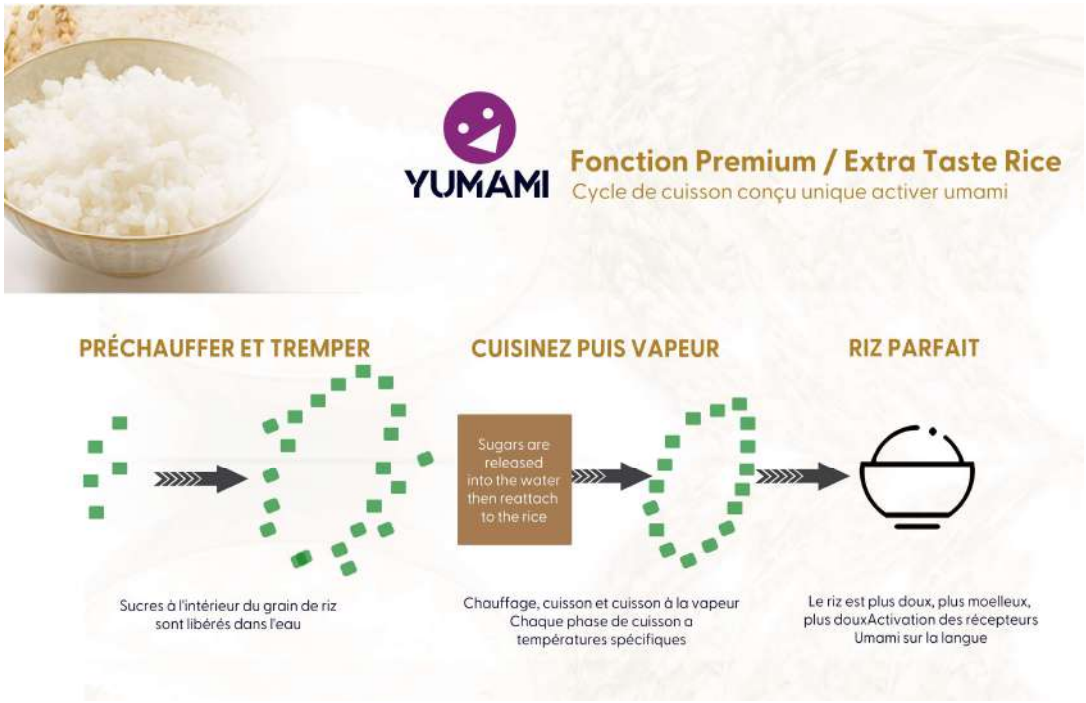
L'heure de début du 'Preset' n'est pas exacte, elle apparaîtra un peu plus tôt car Tsuki doit évaluer ce qu'il y a exactement dans le bol intérieur (riz/avoine/eau) et le volume afin de pouvoir calculer efficacement le temps de cuisson. Il traite de cela en allumant l'appareil tôt afin qu'il puisse 'évaluer' le contenu.

3.8 FONCTION YUMAMI EXPLIQUÉE

La fonction de riz Yumami ou 'extra savoureux' sur Tsuki améliore la saveur de tout type de riz blanc en utilisant un cycle de cuisson spécialement conçu. Il le fait en utilisant une séquence de trempage et de cuisson à la vapeur pour libérer les sucres contenus dans le riz. Ces sucres sont ensuite réabsorbés dans le riz sous forme de structure chimique différente et peuvent se fixer à la surface du riz. Ce changement dans la chimie du sucre peut alors activer les récepteurs Umami de la langue. Le résultat est un riz plus savoureux avec une texture et un goût améliorés.

Habituellement, le riz produit est plus moelleux, plus doux et plus sucré (selon le type de grain blanc utilisé). Le temps de cuisson complet, y compris le trempage spécial et la cuisson à la vapeur, pour la fonction Yumami sur Tsuki est compris entre 1 heure et 1 heure, 10 minutes.

NOTE – en raison des propriétés uniques du bol intérieur en céramique naturelle et faite à la main de Tsuki, la cuisson de seulement 1 tasse de riz peut entraîner une légère croûte. La fonction Yumami fonctionne donc mieux avec 2 ou 2,5 tasses de riz.

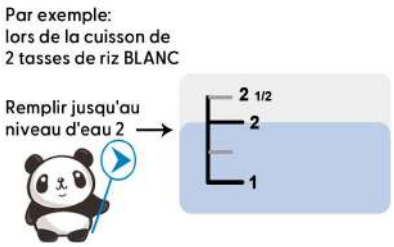


4. CONSEILS POUR CUISINER DU RIZ SAVOUREUX

4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT

Mesurez le riz avec précision! N'utilisez que la tasse à mesurer de 180ml fournie, car d'autres tailles de tasse peuvent être des mesures différentes. Assurez-vous de niveler le riz en haut de la tasse.

Rincez le riz! Ne lavez pas le riz dans le bol intérieur – parfois, le riz peut contenir de petites pierres qui causent des rayures au revêtement en céramique. Utilisez un bol ou un tamis séparé. Placez le riz dans un tamis ou un bol et versez de l'eau fraîche et froide sur le dessus. Remuer le riz lâchement à la main et égoutter l'eau. Faites-le 2-3 fois jusqu'à ce que l'eau que vous rincez avec soit claire.



Soyez précis avec l'eau! La quantité d'eau dans le bol intérieur avant la cuisson affecte grandement la texture du riz cuit. Plus vous utilisez d'eau, plus le riz sera tendre lorsqu'il sera cuit. Après avoir lavé le riz, vous le placez dans le bol intérieur, puis complétez avec de l'eau jusqu'à la ligne correspondante sur le bol intérieur - remplissez-le sur la face inférieure de la ligne, cela vous donnera du riz parfait. Si vous le préférez plus doux, remplissez jusqu'en haut de la ligne; si vous préférez qu'il soit plus dur, remplissez à 2-3mm sous la ligne.

Remuez et desserrez! une fois que l'appareil est passé à 'Keep Warm', si possible, remuez et desserrez le riz immédiatement avec la spatule fournie. Cela aide à libérer l'humidité excessive et donne un riz moelleux agréable et parfait.

4.2 NOS CONSEILS POUR CUISINER LE RIZ ET OBTENIR DES RÉSULTATS PARFAITS

Essayez de choisir des sacs de riz avec le moins de grains cassés possible, car les grains cassés rendent le riz très détrempé et collant.

Il est important de se rappeler que chaque lot de riz est différent - même le riz que vous achetez régulièrement peut parfois changer pour la pire qualité - chaque lot de riz absorbe l'eau différemment en fonction de la façon dont il a été traité. Le résultat final peut également dépendre de l'âge du riz que vous utilisez. Le riz plus récent a besoin de moins d'eau que le riz plus ancien, mais, bien sûr, il n'y a aucun moyen de savoir si le riz que vous avez acheté est un grain cueilli plus ancien ou plus récent.

Si le riz que vous cuisinez est trop collant, il vaut la peine d'essayer un lot sans rinçage, car certaines variétés de riz n'ont pas besoin d'être rincées car elles ont été traitées différemment. Contrairement aux pâtes, le riz n'est pas cohérent car il s'agit d'un produit naturel et le premier lot cuit à partir d'un nouvel achat de riz peut être frappé et manqué – le cuiseur à riz atténue cela dans une certaine mesure, mais ajuster la quantité d'eau est un moyen sûr d'obtenir le riz que vous aimez.

Si le riz que vous faites cuire est trop mou, la prochaine fois réduisez l'eau que vous ajoutez pour la cuisson de 3 à 4 mm, un riz plus tendre signifie qu'il y avait trop d'eau dans le bol intérieur pendant la cuisson. Si le riz que vous faites cuire est trop dur, ajoutez la prochaine fois 3 à 4 mm d'eau en plus, le riz plus dur signifie qu'il y avait trop peu d'eau dans le bol intérieur pendant la cuisson.

N'utilisez aucun type de riz étuvé à cuisson rapide, partiellement cuit – regardez attentivement les paquets de riz pour vous assurer que le riz que vous achetez est approprié. Ce type de riz n'est pas adapté à une utilisation dans une unité scellée, un cuiseur à riz à logique floue.

5. GUIDE DU RIZ CLAYPOT

En raison des propriétés uniques du bol en céramique naturelle (argile) fait à la main de Tsuki, le 'Claypot rice' de style traditionnel peut être cuit à Tsuki. Il s'agit d'un plat traditionnel qui a de nombreuses versions allant de la République dominicaine à l'Espagne en passant par la Corée.

Faire du riz en pot d'argile est rendu très facile avec cette fonction de cuisson sur Tsuki. Voici une recette pour vous aider à démarrer pour le délicieux repas à un pot de riz claypot de style hongkongais.

RIZ CLAYPOT DE STYLE HONGKONGAIS

Ingrédients (2 portions)
2 tasses de riz à grains longs
Morceau de 8 cm de poitrine de porc séchée (de porc char sui) coupé en lanières
1-2 liens de saucisse chinoise sucrée
10 champignons shiitake séchés (faire tremper dans de l'eau chaude pendant au moins 30 minutes)
1 bébé pak choi coupé en deux

Ingrédients de la sauce - mélanger ensemble
1 cuillère à soupe de sauce soja ordinaire
1 cuillère à soupe de sauce soja assaisonnée (蒸鱼豉油, zhēng yú chǐ yóu ou vous pouvez remplacer par des manis kecap)
½ cuillère à soupe de sauce soja foncée
1 cuillère à soupe de sauce de poisson
1/8 cuillère à café de sucre
1/8 cuillère à café de poivre blanc
1 oignon de printemps (haché en petits morceaux)

Itinéraire
1. Préparez le ventre de porc séché tranché, coupez la saucisse chinoise en tranches épaisses et égouttez les champignons shiitake dans un tamis (réservez le liquide de trempage).
2. Retirez les tiges des champignons (vous pouvez les utiliser pour les ajouter à un bouillon ou à une soupe pour plus de saveur) et coupez-les en morceaux épais.
3. Lavez le riz, puis placez-le dans le bol intérieur, ajoutez le liquide de trempage aux champignons et complétez avec de l'eau sur la ligne 2 sur la longue échelle de grain.
4. Appuyez sur le bouton 'Menu' jusqu'à ce que vous arriviez au paramètre 'Claypot'. 1:15 apparaîtra sur l'écran, appuyez sur 'Démarrer'.
5. Lorsque Tsuki émet un bip (0:45 apparaîtra sur l'écran), ajoutez le ventre de porc, la saucisse chinoise et les champignons shiitake.
6. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, ajoutez le pak choi sur le dessus et fermez le couvercle. Laisser reposer pendant 10 minutes sur garder au chaud.
7. Ajouter le mélange de sauce sur le dessus du riz et mélanger dans le riz, en mélangeant le porc, la saucisse et le pak choi avec le riz. Divisez la croûte en riz.

6. L'RECETTES

Voici quelques recettes pour vous séduire avec votre nouveau cuiseur à riz.

Pour beaucoup plus de recettes comme le riz aromatisé (riz mexicain et à la noix de coco), risotto, ragoûts, soupes et plus encore, veuillez consulter notre blog gastronomique à www.greedypanda.co.uk

BOUILLIE DE RIZ (CONGEE)

Ingrédients (4-5 portions)
1 tasse de riz
75g cuisses de poulet, hachées et étuvées
Pincée de sel
Gingembre et oignon de printemps (oignon vert), râpés – au goût

Itinéraire
1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (suivre les niveaux sur le bol intérieur) puis placer le poulet sur le dessus
2. Appuyez sur le bouton 'Menu' et sélectionnez 'Porridge' et maintenez enfoncé le bouton 'Start'
3. Lorsque le cuiseur à riz se transforme en 'Keep Warm', ajoutez du sel si vous le souhaitez et garnissez-le de gingembre et d'oignons de printemps.

BOUILLIE D'AVOINE

Ingrédients (sert 1 – ne pas dépasser les quantités)
½ tasse d'acier coupé ou de gros flocons d'avoine de haute qualité (nous vous conseillons de les mettre dans un tamis et de les secouer fort 3-4 fois pour déloger tout sédiment)
1,5 tasse d'eau (mesurée dans la tasse à mesurer fournie)
1 tasse de lait (ou 1 tasse de lait de coco ou d'autre lait non laitier – peu importe ce que vous préférez)
3-4 cuillères (ou plus à votre goût) de miel ou de cassonade
* Vous devrez peut-être expérimenter avec les quantités d'avoine et d'eau, selon que vous aimez la bouillie d'avoine épaisse ou mince!

Itinéraire
1. Placer l'avoine et l'eau dans la casserole intérieure.
2. Placez la casserole intérieure dans le corps principal du cuiseur à riz, branchez l'appareil, sélectionnez le réglage 'Porridge' et ajustez le timing à ce que vous préférez (temps de cuisson plus long = bouillie plus épaisse; moins de temps de cuisson = bouillie plus mince) appuyez sur le button 'Start'.
3. Lorsque le cuiseur à riz se tourne pour garder au chaud , ouvrez le couvercle, remuez et ajoutez les ingrédients restants. L'utilisation de la fonction Minuterie et le trempage de l'avoine pendant la nuit adouciront la texture de l'avoine.
4. Ajoutez des fruits secs ou frais à la bouillie au lieu de sucre – délicieux et sain par une froide journée d'hiver!!



N'utilisez pas de lait pour cuire l'avoine, cela entraînera une 'ébullition' du contenu car le lait réagit différemment lorsqu'il est chauffé. **N'utilisez de l'eau que pour cuire l'avoine.**

ROULEAUX DE SUSHI

Ingrédients (4-5 portions)
2,5 tasses de riz
Pour l'assaisonnement des sushis (mélange de vinaigre) – 4 c. à soupe de vinaigre de riz, 1 c. à soupe de sucre, 1,5 c. à thé de sel
Quelle que soit la garniture que vous préférez (sashimi, crevettes, cornichons, natto, œufs de saumon, anguille)
Algues, wasabi, sauce soja et gingembre rouge mariné pour la garniture

Itinéraire
1. Lavez le riz et placez-le dans le bol intérieur, ajoutez de l'eau (suivez les niveaux d'eau sur le bol intérieur et utilisez l'option de menu 'Short Grain')
2. Lorsque le cuiseur à riz se transforme en 'Keep Warm', placez le riz dans un récipient en bois (essuyé avec un chiffon propre et humide) et versez le mélange de vinaigre sur le riz, en mélangeant tout en refroidissant avec un ventilateur
3. Les sushis roulés à la main sont simples et rapides, il suffit d'envelopper votre ingrédient préféré avec du nori (algues)

RIZ AU LAIT

Ingrédients (les mesures de tasse sont pour la tasse à mesurer de riz 4-6 portions)
2 tasses d'arborio, d'autres grains courts ou de riz collant/gluant
½ tasse de lait évaporé
½ tasse de lait de coco
1 tasse de lait concentré sucré
1 bâton de cannelle ou pincée de cannelle moulue
1 zeste de citron, un gros morceau de zeste de citron
½ cuillère à café de noix de muscade (ou moins si vous préférez)
Une pincée de cannelle moulue (pour garnir)

Itinéraire
1. Mesurez votre riz à grains courts avec la tasse à mesurer que vous avez obtenue avec votre cuiseur à riz.
2. Rincez le riz à l'eau froide, placez le riz et l'eau (à la bonne ligne sur le bol intérieur) dans le cuiseur à riz, choisissez le réglage de riz 'Short Grain'.
3. Pendant ce temps, fouetter le lait évaporé, le lait de coco, le lait concentré sucré, le bâton de cannelle (ou cannelle moulue), le zeste de citron (une grande tranche mince de zeste, non râpé) et la noix de muscade ensemble.
4. Lorsque le riz est cuit et que le cuiseur à riz est passé à Keep Warm, ajoutez les laits fouettés dans le riz, fermez le couvercle. Vérifiez environ 30 minutes plus tard et voyez si c'est à la cohérence que vous aimez.
5. Jetez le bâton de cannelle (si vous l'utilisez) et le zeste de citron.
6. Placer dans des plats individuels et garnir de cannelle moulue et de crème si désiré.

** Adaptation végétalienne - cela peut également être fait sans le lait évaporé et le lait concentré comme alternative non laitière.
Utilisez une boîte entière de lait de coco et du lait non laitier pour le desserrer après le stade 5 si nécessaire.

7. CUISSON AVEC D'AUTRES GRAINS / LÉGUMINEUSES

Il est possible de cuire d'autres céréales et légumineuses à Tsuki, voici un guide approximatif pour les temps/ réglages de cuisson

QUINOA
S'il n'est pas prélavé, assurez-vous de bien le rincer dans un tamis à l'eau froide. Utilisez un rapport de 1:1 de quinoa à l'eau (jusqu'à 1:1,25 si vous utilisez du quinoa noir) et utilisez le réglage de cuisson rapide. Une fois la cuisson terminée, peluchez un peu et laissez agir Sur Keep Warm pendant 5 à 10 minutes.

COUS COUS et COUS COUS GÉANT
Utilisez les niveaux d'eau indiqués sur le paquet et utilisez le réglage de cuisson rapide car le cous cous ne nécessite pas beaucoup de cuisson de toute façon.

MILLET
Pour chaque portion que vous souhaitez cuire, mesurez ¼ tasse de mil dans le bol intérieur et ajoutez 1 tasse d'eau pour chaque portion (donc si vous utilisez ¾ tasse de mil, ajoutez 3 tasses d'eau; pour ½ tasse de mil, ajoutez 2 tasses d'eau et ainsi de suite).

Secouez une petite pincée de sel dans l'eau, puis fermez le couvercle. Branchez le cuiseur à riz et sélectionnez le cycle 'Porridge'. Vous pouvez soit cuisiner immédiatement en ajustant le timing pour la façon dont vous préférez votre mil (une cuisson plus longue aura une consistance plus épaisse; moins de cuisson aura une consistance plus mince) ou vous pouvez utiliser la minuterie preset pour quand vous voudrez manger le matin. Une fois cuit, vous pouvez ajouter l'arôme que vous préférez

LENTILLES et HARICOTS
Le réglage de cuisson lente est idéal pour la cuisson des lentilles ou des haricots – rincez au préalable et suivez les niveaux d'eau indiqués sur le paquet. Le réglage de la bouillie fonctionne également pour la cuisson des lentilles et des haricots, si vous souhaitez cuisiner à une température plus basse.

ORGE PERLÉ
Le réglage de cuisson lente est idéal pour la cuisson de l'orge perlée - rincez avant la cuisson et suivez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. L'utilisation d'orge perlé dans un lot de soupe cuira en une heure, mais ne cuira pas trop si elle est laissée plus longtemps.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez toujours les morceaux de nourriture restants et nettoyez immédiatement après utilisation.

N'utilisez aucun type de brosse métallique, d'épurateur ou de produits chimiques / solvants agressifs pour nettoyer les parties sales de l'appareil.

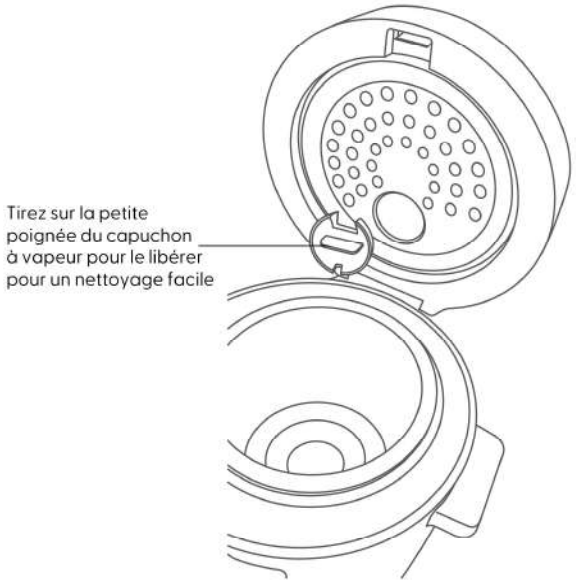
Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Utilisez une éponge humide ou un chiffon doux pour nettoyer le boîtier extérieur.

Ne lavez pas le riz dans le bol intérieur, cela peut provoquer des rayures et détériorer le revêtement intérieur du bol.

IMPORTANT - Ne mettez jamais le bol intérieur ou le couvercle intérieur dans un lave-vaisselle. Les produits chimiques et le cycle de lavage d'un lave-vaisselle sont trop durs.

Tout dommage causé par un lave-vaisselle ne sera pas couvert par notre garantie.

ENTRETIEN DE LA PAUPIÈRE INTÉRIEURE



Le couvercle intérieur de cet appareil n'est pas amovible.

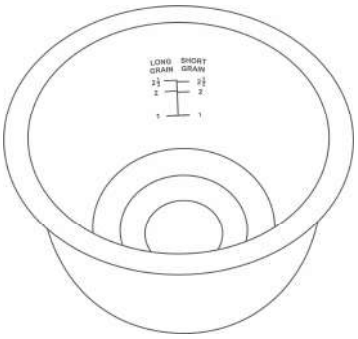
Il y a un petit bouchon d'évent de vapeur au centre inférieur du couvercle. Tirez sur la petite poignée mais veillez à ne pas tirer vers le haut ou vers le bas, tirez en ligne droite sinon la petite poignée pourrait se casser.

Lavez l'évent de vapeur, séchez-le et remettez-le en place.

Après chaque utilisation, essuyez le couvercle intérieur avec un chiffon humide et séchez-le. Assurez-vous de sécher correctement le joint en caoutchouc car l'eau peut s'accumuler ici.

SOINS INTÉRIEURS IMPORTANTS DU BOL

N'utilisez jamais que les accessoires en plastique fournis, vous pouvez également utiliser des accessoires en bois ou en silicone. N'utilisez jamais de métal pour remuer car cela endommagerait le revêtement en céramique sur le bol intérieur.



Le nettoyage du bol intérieur est facile, mais si quelque chose reste collé au bol intérieur, pré-trempez avec un peu de liquide vaisselle avant de le laver.

Ne versez pas de vinaigre dans le bol intérieur car cela endommagerait le revêtement en céramique.

L'extérieur (en dessous) du bol intérieur se décolore et se frotte en raison de la chaleur appliquée au bol par l'élément chauffant , c'est normal.

Le revêtement en céramique sur le bol intérieur peut changer de couleur au fil du temps. C'est tout à fait normal et il n'y a rien à craindre.

Contrairement à d'autres bols intérieurs de cuiseur à riz, le bol intérieur de Tsuki est fabriqué à partir d'un matériau naturel et fabriqué à la main, la couche de revêtement du bol peut sembler inégale.

Ne plongez pas le bol intérieur dans l'eau, ce qui affectera la façon dont le bol intérieur conduit la chaleur

9. L'PIÈCES DE RECHANGE

Si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez nous contacter via notre site Web www.yum-asia.com ou par e-mail hello@yum-asia.com. Pièces de rechange disponibles (les tasses à mesurer sont disponibles à l'achat sur notre site Web):

Nom de la pièce	Numéro de pièce
Bol intérieur revêtu de céramique	IB-TS04
Bouchon de vapeur	SC-TS04

10. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME		POSSIBLE CAUSE
CUISSON DU RIZ	Le riz cuit trop dur ou trop mou	• Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane, s'il est sur une surface inégale, le niveau d'eau devient incohérent et cela affectera la cuisson du riz. • La texture du riz varie en fonction de la façon dont il a été traité • L'utilisation de la fonction 'Preset' peut entraîner une texture de riz plus douce si le riz a trempé dans l'eau pendant un certain temps. • Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas fissuré • Avez-vous desserré le riz après la cuisson? Sinon, faites-le pour permettre à l'excès d'eau de s'évaporer
	Le riz est brûlé/brûlé	• Assurez-vous que rien n'est collé à l'intérieur du cuiseur à riz ou au fond du bol intérieur • Le riz n'a peut-être pas été suffisamment lavé, laissant trop d'amidon sur le riz • Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas fissuré
	Bout à bouillir pendant la cuisson	• Vérifiez le paramètre 'Menu' que vous avez sélectionné et le niveau d'eau que vous avez rempli jusqu'à • Assurez-vous que le bouchon d'évacuation de vapeur est sur l'appareil
	Impossible de démarrer la cuisson ou les boutons ne répondront pas	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est enfoncé aussi loin que possible dans l'appareil.
	Un bruit se fait entendre pendant la cuisson ou Keep Warm	• Un bruit de clic est juste le microprocesseur (MICOM) ajustant la température de cuisson de l'appareil, il n'y a rien à craindre.
	La vapeur sort entre le couvercle extérieur et le corps principal	• Vérifiez que le couvercle extérieur est bien ajusté et qu'il ne s'est pas déformé. Le joint du couvercle extérieur est-il sale? Si c'est le cas, nettoyez le joint du couvercle extérieur
RESTEZ AU CHAUD	Le riz a une odeur, est jaune ou il y a une humidité excessive	• Ne gardez pas de très petites quantités de riz sur 'Keep Warm'. Le 'Keep Warm' a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures? • Le type de riz et d'eau peut avoir rendu le riz jaune. La spatule a-t-elle été laissée dans le bol intérieur pendant 'Keep Warm' • Avez-vous desserré le riz immédiatement après sa cuisson – sinon, desserrez-vous le riz ? • Il peut s'agir d'une odeur résiduelle d'un cycle de cuisson précédent (surtout si les plats à cuisson lente)
CUISSON DE LA MINUTERIE	L'appareil démarre la cuisson immédiatement	• Le temps minimum par défaut est de 1,5 heure, tout ce qui est inférieur à cela démarrera le cycle de cuisson immédiatement
	La nourriture n'est pas prête à l'heure fixée	• La cuisson peut ne pas se terminer à l'heure fixée si la température dans la pièce ou le niveau d'eau est trop bas • Y a-t-il eu une coupure de courant? Cela peut entraîner la réinitialisation de l'appareil
ERREUR GÉNÉRALE À L'ÉCRAN	Erreur 'E' à l'écran, bip de l'unité et les fonctions de menu ne répondent pas	• Le bol intérieur est-il en place dans l'unité? Si vous essayez de faire fonctionner l'appareil sans le bol en place, il s'agit d'une fonction de sécurité pour arrêter l'utilisation sans bol intérieur • Le cuiseur à riz a-t-il bouilli? • Les capteurs de l'appareil peuvent avoir mal fonctionné, veuillez contacter Yum Asia pour plus de résolution

11. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

Nom et numéro de modèle	Tsuki, YUM-TS04T/W
Capacité	Cuiseur à riz de 0,45 litre (1 à 2,5 tasses) ou mijoteuse de 1,16 litre
Notation	AC 220-240V, 50-60Hz
Consommation électrique	500 W
Consommation d'énergie moyenne sur 'Keep Warm'	21W
Système de cuisson	Chauffage direct
Pays de fabrication	Chine
Longueur du cordon d'alimentation	1m
Dimensions extérieures (approximatives)	23cm (longueur) x 26cm (largeur) x 20cm (hauteur)
Poids (approximatif)	2,7 kg

	CARACTÉRISTIQUE	**CAPACITÉ**	**TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIFS**
CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	**Riz blanc à 'Long Grain'** **Riz blanc à 'Short Grain'** **Riz Yumami (blanc)** **Riz complet**	1-2.5 tasses/0.45l 1-2.5 tasses/0.45l 1-2.5 tasses/0.45l 1-1.5 tasses/0.27l	29-39 minutes 28-36 minutes 60-70 minutes 49-50 minutes
	Bouillie (avoine ou riz)	½ tasse/0.09l	1 heure, peut être ajusté à 1.5 heures maximum
	Claypot	1-2.5 tasses/0.45l	1.15 heure
	Cuisson lente	1.5 litre	2 heures, peut être ajusté à 6 heures maximum

12. CERTIFICATION ET GARANTIE

Inclus avec cet appareil est notre garantie complète (s'il vous plaît voir la carte de garantie incluse). Pour plus de détails sur notre garantie, rendez-vous sur www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) et www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

Ce cuiseur à riz et cuiseur multifonction Yum Asia est conçu pour un usage domestique UNIQUEMENT. Son utilisation dans un cadre commercial invalidera cette garantie.

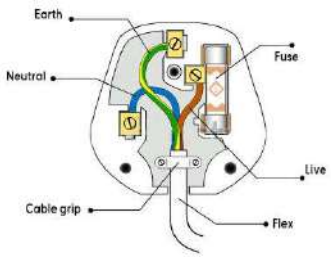
Si vous rencontrez un problème avec votre appliance, veuillez d'abord consulter le guide 'Dépannage' à la page 18 du manuel pour voir si votre problème y est répertorié. Si vous continuez à avoir un problème, s'il vous plaît e-mail hello@yum-asia.com avec les détails de votre commande, une description et des photos du problème.

Votre appareil est conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de la plus haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés.
Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques, lorsqu'ils sont en fin de vie, doivent être éliminés séparément des ordures ménagères. Veuillez jeter cet appareil au centre de déchets/recyclage de votre communauté locale.

Cet appareil est conforme à la directive RoHS (Restriction Of Hazardous Substances).

Cet appareil est certifié conforme pour la distribution et l'utilisation dans l'EEE

Cet appareil est certifié conforme pour la distribution et l'utilisation au Royaume-Uni



IMPORTANT! - Les fils de ce cordon d'alimentation secteur sont colorés comme suit :

Vert et jaune = Terre Brune ou Rouge = Bleu vivant ou Noir = Neutre
Connectez le fil de terre (vert et jaune) à la borne dans la fiche qui est marquée de la lettre E ou par le symbole de la terre ou de couleur verte et jaune. Connectez le fil neutre à la borne marquée de la lettre N ou de couleur noire. Connectez le fil Live à la borne marquée de la lettre L ou de couleur rouge. Cette appliance doit être protégée par un fusible 13A si une fiche 13A (BS1363) est utilisée.

YUM ASIA
Royaume-Uni – États-Unis - UE

www.yum-asia.com
© Yum Asia

BUREAU DU ROYAUME-UNI
Yum Asia
Horizon International Cargo Limited
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

OFFICE DE L'UE
Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46
1505 HH Zaandam
Pays-Bas

ÍNDICE

1. SALVAGUARDIAS IMPORTANTES Por favor, siga estas instrucciones 3
2. DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO 6
   2.1 DISEÑO DE LA APLICACIÓN 6
   2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL 7
3. FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO 7
   3.1 ANTES DE LA UTILIZACIÓN 7
   3.2 NAVEGACIÓN POR LOS CONTROLES 7
   3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA OLLA ARROCERA 8
   3.4 CÓMO USAR LA FUNCIÓN KEEP WARM 9
   3.5 CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN 9
   3.6 PROGRAMAS DE ACELERACIÓN 10
   3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETRASADO (PRESET) 10
   3.8 FUNCIÓN DE YUMAMI EXPLICADA 11
4. TIPS PARA COCINAR ARROZ DE GRAN SABOR 12
   4.1 CÓMO COCINAR EL ARROZ PERFECTO 12
   4.2 NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS 12
5. GUÍA DE ARROZ CLAYPOT 13
6. RECETAS 14
7. COCINAR CON OTROS GRANOS/LEGUMBRES EN TSUKI 16
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 16
9. PIEZAS DE REPUESTO 17
10. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 18
11. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN 19
12. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA 19

Modelo YUM-TS04T/W

Tsuki

Gracias por elegir este mini modelo de olla arrocera multifunción de Yum Asia que llamamos 'Tsuki'. Aquí en Yum Asia, nuestra experiencia de trabajo con las principales marcas líderes de ollas arroceras y tecnología nos ha dado el conocimiento necesario para producir esta cocina perfecta. Esto significa que este producto ha sido diseñado con los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño y, lo que es más importante, con la pasión que tenemos por cocinar un gran arroz.

Le garantizamos que estará satisfecho con su nuevo electrodoméstico y esto está respaldado por nuestro servicio de garantía integral.

Para obtener más información, visite www.yum-asia.com/uk/warranty (Reino Unido), www.yum-asia.com/eu/warranty (UE) o consulte la tarjeta de garantía adjunta. Mantenga estas instrucciones de funcionamiento guardadas con su tarjeta de garantía, recibo y, si es posible, la caja de cartón y el embalaje. La última versión de estas instrucciones se puede encontrar para ver o descargar en www.yum-asia.com

Si tiene alguna pregunta sobre este producto, consejos de cocina o cualquier otra cosa, contáctenos en hello@yum-asia.com y estaremos encantados de ayudarlo.

¡ATENCIÓN! Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones. Contiene información importante sobre su seguridad, así como recomendaciones sobre el uso y mantenimiento adecuados de los aparatos.



Revise cuidadosamente el recipiente interior de cerámica para detectar grietas.
El cuenco interior está hecho de material de arcilla cerámica. Cualquier grieta en la superficie puede hacer que Tsuki funcione mal o se rompa. A diferencia de otros cuencos interiores de olla arrocera, el tazón interior de Tsuki está hecho de un material natural y hecho a mano, la capa de recubrimiento del tazón puede parecer desigual.



Lavar el bol con mucho cuidado
Tenga cuidado de no golpear el tazón al lavar. No use productos químicos abrasivos/líquidos de lavado o cepillos/almohadillas de fregar en el tazón



Cocinar en un recipiente interior de cerámica natural
Debido a las propiedades de retención de calor del tazón interior, ocasionalmente puede encontrar una corteza muy leve en el fondo del arroz cocido. Esto no es nada de qué preocuparse y una vez que lo mezcles con el resto del arroz, desaparecerá.

¡Gracias una vez más y Happy Cooking!

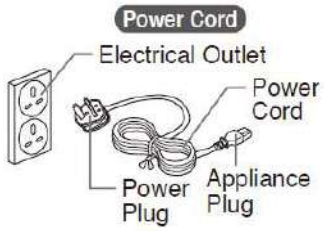
El equipo de Yum Asia

1. SALVAGUARDIAS IMPORTANTES Por favor, siga estas instrucciones

ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES ESTÁN DESTINADAS A PREVENIR DAÑOS A LA PROPIEDAD O LESIONES PERSONALES A USTED Y A OTROS.

	No modifique esta olla arrocera, solo un técnico de reparación puede desmontar o reparar esta unidad.
	No toque la ventilación de vapor. Hacerlo puede causar quemaduras, quemaduras. Tenga especial cuidado con los niños
	No enchufe ni desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas. Hacerlo puede causar descargas eléctricas o lesiones
	No sumerja la olla arrocera en agua ni salpique con agua. Hacerlo puede causar un cortocircuito o descargas eléctricas.
	No coloque ningún objeto metálico en las rejillas de ventilación. Hacerlo puede causar descargas eléctricas o mal funcionamiento que resulte en lesiones.

	No permita que los niños usen la olla arrocera sin supervisión. Manténgalo fuera del alcance de los niños muy pequeños. Los niños corren el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.
	No abra la tapa ni mueva la olla arrocera durante el ciclo de cocción. Hacerlo puede causar quemaduras: el vapor está muy caliente.
	Esta olla arrocera es para cocinar arroz y otros platos detallados en este manual. No utilizar más que para los fines previstos. Siempre siga las instrucciones de funcionamiento y nunca cocine lo siguiente: Alimentos envasados en plástico Platos que utilizan toallas de papel u otras tapas para cubrir los alimentos. Hacerlo puede hacer que la ventilación de vapor se obstruya.
	Un enchufe de alimentación insertado de forma flexible puede causar incendios, descargas eléctricas, cortocircuitos, humo o incendio. Use solo una toma de corriente eléctrica que tenga una potencia nominal mínima de 15 amperios. Si desea cambiar el cable de alimentación, solo use uno que

	Inserte el enchufe de alimentación de forma completa y segura en la toma de corriente.
	Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. Cualquier uso con fines comerciales anulará la garantía.
	No lo use si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el enchufe de alimentación está insertado libremente en la toma de corriente. Hacerlo puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios. No dañe el cable de alimentación.  No doble, gire, agrupe ni intente modificar el cable de alimentación. No coloque el cable sobre o cerca de superficies o aparatos de alta temperatura, debajo de artículos pesados o entre objetos. Un cable de alimentación dañado puede causar descargas eléctricas o incendios.
	No utilice ninguna otra parte que no sean las suministradas con esta olla arrocera.
	No use esta olla arrocera en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua u otras fuentes de calor.
	tenga un cable nominal similar (250v, 13A). Si las cuchillas del tapón están sucias, límpielas. Los desechos en las cuchillas del tapón pueden causar incendios
	Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no esté en uso
	Deje suficiente espacio junto a las paredes, otros muebles y debajo de los estantes para que el vapor escape.
	No toque superficies calientes durante o inmediatamente después del uso. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa y tenga cuidado de no tocar el tazón interior mientras revuelve el arroz. Tocar superficies calientes con partes metálicas como la tapa interior, el recipiente interior y la placa calefactora puede causar quemaduras.
	No coloque ni use esta olla arrocera en una superficie irregular o en una superficie que sea vulnerable al calor. Hacerlo puede causar incendios. No use esta olla arrocera en una mesa o estante deslizable con capacidad de carga insuficiente. Hacerlo puede dañar la mesa del estante, causando que la olla arrocera se caiga, lo que resulta en lesiones o quemaduras. Cualquier estante o mesa deslizable debe tener una capacidad de carga de al menos 18 kg.

¡IMPORTANTE!

Deje que la olla arrocera se enfríe antes de limpiar. Las partes calientes como la tapa interior, el recipiente interior y la placa de calentamiento pueden causar quemaduras.

Siempre desenchufe la olla arrocera sosteniendo el enchufe de alimentación, no tirando del cable de alimentación.
Inserte el extremo del cable de alimentación firmemente en la olla arrocera, de lo contrario puede causar descargas eléctricas, fuego y la olla arrocera puede no funcionar.

No cubra el cuerpo principal de la olla arrocera, especialmente la ventilación de vapor mientras se cocina.
No dañe el recipiente interior ni la tapa interior. Un tazón o tapa interior deformada causará resultados de cocción desiguales.

Asegúrese de que nada esté pegado al elemento calefactor o al exterior del tazón. Esto causará resultados de cocción desiguales.
No cubra las rejillas de ventilación del ventilador en el costado y la parte inferior de la olla arrocera.

No salpique agua en la olla arrocera. Esto puede causar la avería de la unidad, incendio o descarga eléctrica.
No utilice la olla arrocera a la luz solar directa. Esto puede causar decoloración.

No lo use donde el vapor de esta olla arrocera pueda entrar en contacto con otros aparatos. El vapor puede causar decoloración, mal funcionamiento, incendio a otros aparatos.
No lo use en una superficie donde las salidas de aire debajo podrían bloquearse (como en papel, alfombra, plástico)
No cocine cuando el recipiente interior esté vacío. Esto puede causar la avería de la unidad.

Deje de usarlo inmediatamente si nota CUALQUIERA de los siguientes:
El enchufe o cable de alimentación se ha calentado mucho.
El cable de alimentación está dañado o la electricidad se enciende / apaga cuando se toca
El cuerpo de la olla arrocera está deformado o inusualmente caliente
El humo proviene de la olla arrocera o hay un olor a quemado
Cualquier parte de la olla arrocera está agrietada, suelta o inestable.

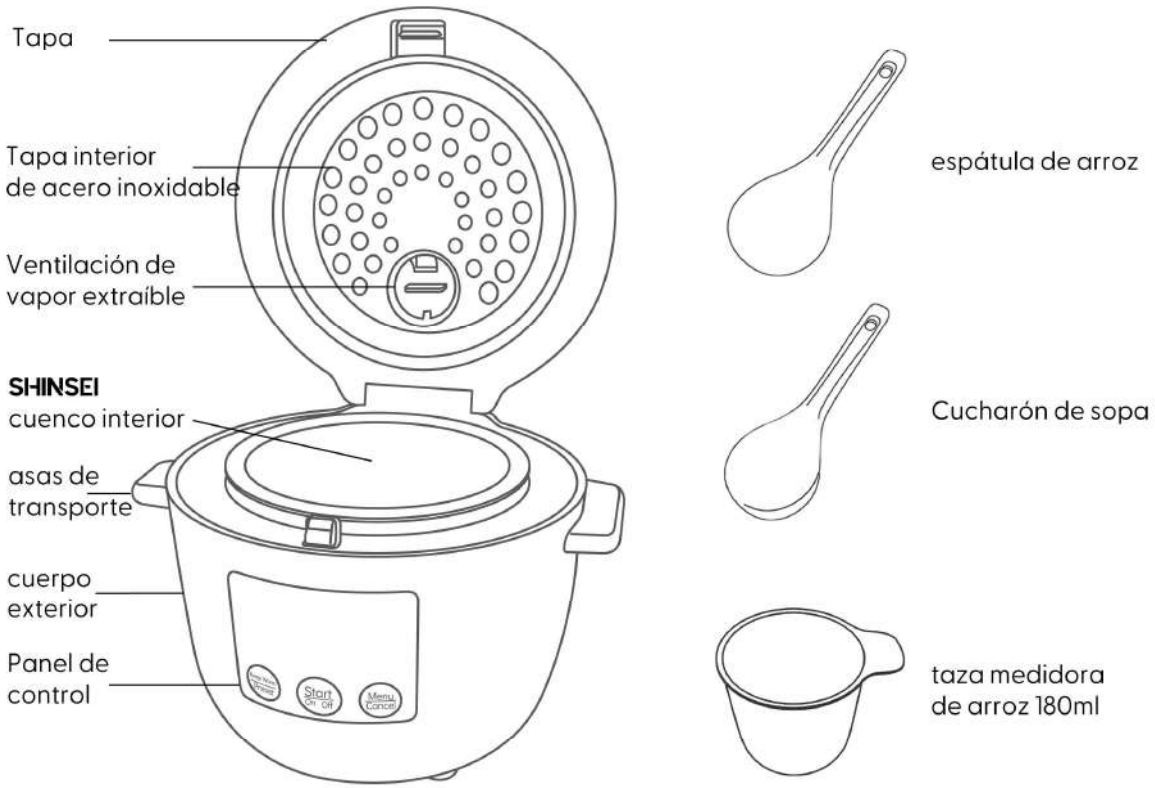
2. DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

Su mini olla arrocera de lógica difusa Tsuki es un moderno aparato de cocina multifunción que utiliza la fabricación de la más alta calidad y nuestros años de experiencia en la venta de ollas arroceras.

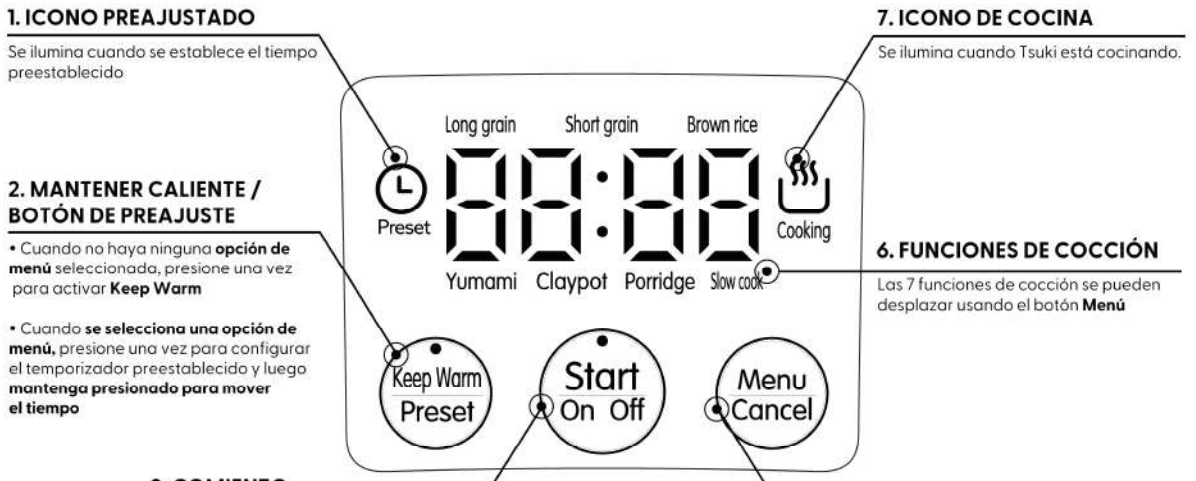
Ahorrando espacio en su cocina, este electrodoméstico combina funciones de calidad de la cocción de arroz de especialidad (arroz blanco, arroz de grano corto, arroz integral, Yumami y claypot) con gachas y cook lento. Diseñamos esta olla arrocera con características adicionales que cualquier cocinero encontrará útiles. Un panel de funciones de control de botón Smart Logic fácil de usar con tiempos ajustables para diferentes funciones hará que cocinar sea mucho más fácil y producirá deliciosos arroces o comidas completas.

2.1 DISEÑO DE LA APLICACIÓN

¡Conoce tu olla arrocera Tsuki! Se suministra con una espátula de arroz, un cucharón de sopa y una cúspide medidora.



2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL



3. FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO

3.1 ANTES DE LA UTILIZACIÓN

1. Abra el embalaje, saque el aparato con cuidado y retire todo el embalaje y el material promocional.
2. Saca todos los accesorios y el manual de funcionamiento.
3. Retire las pegatinas promocionales. Limpie la funda del aparato con un paño húmedo.
4. Lave el recipiente y la tapa interior en agua tibia y jabón con una esponja suave. Secar bien.
5. Cocine ½ tazas de arroz (para obtener agua, llene la taza medidora a ½ con agua) y tírelo.

3.2 NAVEGACIÓN POR LOS CONTROLES

La pantalla de esta unidad es sensible al tacto y es fácil de usar con un panel de funciones de control del botón Smart Logic.

NOTA: los botones 'Start/On Off', 'Keep Warm/Preset y 'Menu/Cancel' son todos botones multifunción y multipropósito. Dependiendo de lo que se seleccione y la duración de la retención en el botón significa que la función del botón cambiará.

Cuando no se selecciona ningún programa de cocción, **Tsuki se puede desactivar presionando** el botón **Start/On Off**. Para **encender Tsuki**, **presione** el botón **Start/On Off** nuevamente.

3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA OLLA ARROCERA

NOTA : la capacidad máxima de este dispositivo (¡No exceder!)
2.5 tazas (180 ml taza) para arroz BLANCO
1.5 tazas (180 ml taza) de arroz integral

Tsuki está diseñado para cocinar arroz utilizando 7 fases distintas para producir arroz perfecto cada vez y para retener cuidadosamente los nutrientes. Estas fases son Precalentar, Absorber agua, Calentar, Hervir, Estofar, Absorber agua y finalmente Mantener caliente (en este orden). Esta cocción por fases y los ajustes de temperatura se controlan utilizando el procesador de lógica difusa de Tsuki y están programados para imitar el estilo tradicional 'kamado' de cocción del arroz.

OPCIONES PARA COCINAR ARROZ:

1. **El ajuste de 'Long Grain'** es para cocinar arroz blanco de grano largo (por ejemplo, basmati, jazmín o arroz fragante tailandés)
2. **El ajuste de 'Short Grain'** es para cualquier tipo de arroz blanco de grano corto como arroz perlado o sushi y arroz pegajoso tailandés (consulte la tabla en la página siguiente para obtener una guía del nivel de agua para arroz pegajoso).
3. **El ajuste 'Brown'** es para cocinar arroz integral de grano largo o corto
4. **El ajuste 'Yumami'** es para cualquier tipo de arroz blanco. Este es un ciclo de cocción específico con diferentes temperaturas, libera azúcares contenidos en el arroz y se dice que esta cocción gradual del arroz hace que el arroz tenga un sabor más dulce y 'moreish', de ahí el nombre 'Yumami'. (ver sección 3.8, página 11). Mejor utilizado para 2 o 2.5 tazas, algo de costras puede ocurrir al cocinar 1 taza.
5. **El ajuste 'Claypot'** es para cocinar cualquier tipo de arroz blanco en un 'estilo claypot' tradicional con carne, verduras y una ligera corteza en la parte inferior

Tiempos de cocción aproximados para diferentes tipos de arroz

Arroz seleccionado	'Long Grain'	'Short Grain'	'Brown'	'Yumami'	'Claypot'
Tiempo empleado	29-39 minutos	28-36 minutos	49-50 minutos	60-70 minutos	75 minutos

Nota : estos tiempos son aproximados y pueden variar dependiendo de la cantidad de arroz que se está cocinando y cómo el arroz absorbe el agua.

Hay marcas en el interior del tazón interior para indicar los niveles de agua para el arroz blanco de grano largo, el arroz blanco de grano corto, el arroz integral y las gachas (de arroz).

Cocinar arroz PEGAJOSO o GLUTINOSO
El arroz pegajoso o glutinoso es diferente al arroz normal de grano corto, necesita más agua. Si está cocinando arroz pegajoso / glutinoso, debe seguir la guía de agua a continuación y usar el ajuste de grano corto. Dependiendo del tipo de arroz pegajoso / glutinoso, es posible que no necesite agua adicional, en este caso use los niveles de agua para el arroz de grano corto.

Niveles de agua para el arroz 'THAI STICKY/GLUTINOUS'

Tazas de arroz	1	2
Nivel del agua (marcas de grano corto)	1.5	2.5

Cuando se selecciona por primera vez un ciclo de cocción, se mostrará un tiempo de cocción estimado. Cuando presiona 'Inicio', un patrón de líneas de persecución aparece en la pantalla para indicar que Tsuki está cocinando, luego **suena un pitido** y aparecerá una **cuenta regresiva** en los **últimos 10 minutos**.

3.3.1 COCIDO DE ARROZ EN TSUKI

1. **Mida** el arroz con la taza medidora proporcionada. Asegúrese de que el arroz esté nivelado en la parte superior de la taza: esta es una medida de taza completa (180ml).

2. **Limpie el arroz** (si es necesario) como se indica en '4.1 CÓMO COCINAR EL ARROZ PERFECTO'. Coloque el tazón interior en el electrodoméstico, **coloque el arroz en el tazón interior** y **llene hasta la línea de agua** que corresponda a la cantidad / tipo de arroz que está cocinando.

3. Cierre la tapa y **seleccione** el ajuste de arroz con el que desea cocinar.

4. Presione '**Start**' y comenzará el ciclo de cocción. Un patrón de líneas de persecución aparece en la pantalla para indicar que Tsuki está cocinando, suena un pitido y aparecerá una cuenta regresiva en los últimos 10 minutos.

Consulte también la 'Guía de inicio rápido' en la parte posterior de la tarjeta de garantía para obtener una guía paso a paso sobre cómo cocinar arroz y 'Consejos para cocinar arroz de gran sabor' en la página 12 para obtener información y consejos de cocina más detallados.

Si desea cocinar ½ **taza de arroz**, no hay una marca en el tazón interior para esto. Use la taza medidora para agregar el agua: ½ taza medidora de agua para el arroz blanco y 1 taza de agua para el arroz integral.

3.4 CÓMO USAR LA FUNCIÓN KEEP WARM

Una vez que haya terminado un ciclo de cocción, escucharás una serie de pitidos y Tsuki cambiará automáticamente a 'Keep Warm'. Puede activar 'Keep Warm' cuando Tsuki está en espera (es decir, cuando no se han seleccionado funciones de menú y hay 4 líneas horizontales en la pantalla) presionando el botón 'Keep Warm'. El botón se iluminará y aparecerá un reloj de cuenta regresiva en la pantalla para su referencia.

La función 'Keep Warm' se puede usar durante 24 horas, pero es posible que el arroz esté seco después de 15 horas (ya que el arroz debe mantenerse a una temperatura segura para comer). Puede extender esto agregando periódicamente un poco de agua al arroz y revolviendo.

Para cancelar 'Keep Warm', presione el botón 'Cancel'. Tsuki cambiará al modo de espera. Si desenchufas Tsuki mientras estás en Keep Warm, la próxima vez que lo conectes, Keep Warm se activará, debes Cancelar esto antes de poder cocinar en otra configuración.

3.5 CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN

3.5.1 GACHAS

Esta configuración de menú se puede utilizar para gachas de arroz asiáticas o gachas de avena. Para recetas, consulte la página 15.

El tiempo de cocción predeterminado para la configuración 'Porridge' es de 1 hora. Puede ajustar hasta 1,5 horas. Cuando se haya seleccionado la configuración de Gachas utilizando el botón 'Menu/Cancel', mantenga presionado el botón 'Menu/Cancel' para ajustar la duración del tiempo de cocción. Puede presionar para mover en incrementos de 5 minutos o mantener presionado para moverse a través de los incrementos de 5 minutos más rápido. Una vez que se complete el ciclo de cocción, Tsuki emitirá una serie de pitidos y cambiará automáticamente a 'Keep Warm'.

3.5.2 CLAYPOT

Debido a las propiedades únicas del cuenco de cerámica natural hecho a mano (arcilla) de Tsuki, el estilo tradicional 'arroz de olla de barro' se puede cocinar en Tsuki. Este es un plato tradicional que tiene muchas versiones que abarcan desde República Dominicana hasta España y Corea. Por lo general, cocinado con un caldo en lugar de agua, junto con champiñones, salchichas chinas u otra carne y verduras de hoja verde, el entorno Claypot produce una comida de una olla con un delicioso fondo crujiente para pelear.

Ver Sección 5, página 13 para una guía de arroz Claypot

3.5.3 COCCIÓN LENTA

Para cocinar guisos y otros platos como curry, dhal u otras legumbres / granos, seleccione la configuración 'Slow Cook'. El tiempo de cocción predeterminado para la configuración de 'Slow Cook'es de 2 horas y se puede ajustar hasta 6 horas. Cuando se haya seleccionado la configuración 'Slow Cook' utilizando el botón 'Menu/Cancel', mantenga presionado el botón 'Menu/Cancel' para ajustar la duración del tiempo de cocción. Puede presionar para mover en incrementos de 30 minutos o mantener presionado durante mucho tiempo para moverse a través de los incrementos de 30 minutos más rápido.

Cuando comienza el ciclo de 'Slow Cook', Tsuki calienta el contenido del recipiente interior a una temperatura alta (97°C), luego cambia a una temperatura más baja (87°C) para la cocción lenta. Esto es lo mismo que la configuración "automática" en una olla de cocción lenta convencional. Una vez que se complete el ciclo de cocción, Tsuki emitirá una serie de pitidos y cambiará automáticamente a 'Keep Warm'.


Tsuki es una olla arrocera de unidad sellada muy eficiente, la configuración de cocción lenta cocinará los alimentos más rápido ya que no hay pérdida de calor. Una receta normal de cocción lenta con un tiempo de cocción de 7-8 horas tardará 3-4 horas en cocinarse en Tsuki. Esto es para dar una cocción lenta más eficiente.

3.6 PROGRAMAS DE ACELERACIÓN

Para obtener un programa que haya seleccionado, cancel Keep Warm o, si desea detener un programa a mitad del ciclo de cocción, solo necesita presionar el botón 'Cancel'. Tsuki cambiará al modo de espera.

3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETRASADO (PRESET)

La función 'Preset' es una función útil de temporizador/inicio retrasado; esto le permite configurar el aparato para que tenga su arroz o comida lista a una hora específica. La función 'Preset' está disponible para todos los ajustes del menú.

Para configurar el temporizador:

1. Pulse el botón 'Menu/Cancel' para seleccionar un programa de cocción (para los programas de cocción que no son de arroz, puede programar la duración del tiempo de cocción en este punto).
2. Luego presione el botón 'Preset', que luego se iluminará y aparecerá 'Preset' en la pantalla. Al mantener presionado el botón 'Preset', puede cambiar el período de tiempo para el preset/temporizador para cuando desee que el arroz/plato esté listo. Puede presionar para mover en incrementos de 15 minutos o mantener presionado para moverse a través de los incrementos de 15 minutos más rápido.
3. Presione el botón 'Start', la cocina mostrará las horas/minutos de anticipación que seleccionó, luego se start para hacer una cuenta regresiva y el ciclo de cocción se completará a la hora que especificó.

Si el ajuste preestablecido/temporizador se establece por debajo del mínimo indicado en la tabla siguiente, el ciclo de cocción se iniciará inmediatamente. Esto se debe a que el tiempo de cocción predeterminado para

cada ciclo de cocción debe tenerse en cuenta junto con el tiempo de evaluación adicional para que la lógica difusa sepa qué se está cocinando.

Tiempos sugeridos para la función 'Preset'

Función	Rice	Porridge	Yumami	Olla de barro	Slow Cook
Tiempos preestablecidos	1.5 hrs a 24 hrs	2.5 hrs a 24 hrs	2.5 hrs a 24 hrs	2.5 hrs a 24 hrs	3 hrs a 24 hrs

Nota: tenga en cuenta que los alimentos perecederos no deben dejarse durante largos períodos de tiempo cuando haya configurado la función 'Preset', ya que pueden echarse a perder.

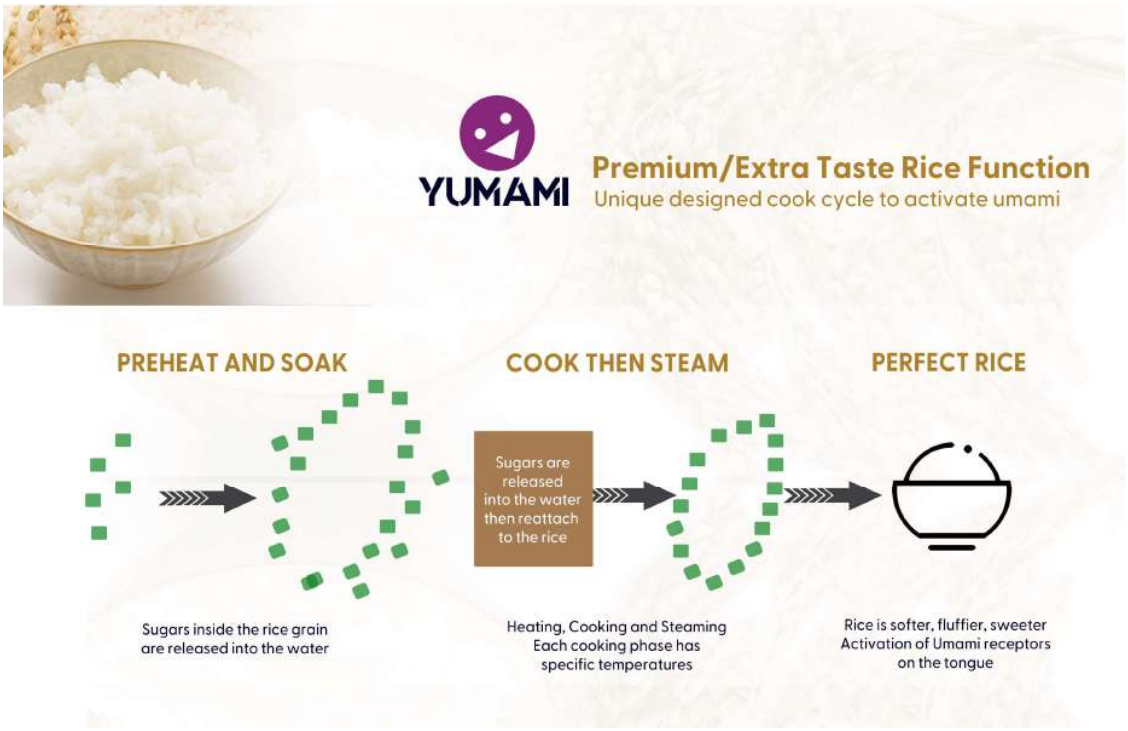
La hora de inicio del Preset/temporizador no es exacta, se encenderá un poco antes, ya que Tsuki tiene que evaluar qué hay exactamente en el tazón interior (arroz / avena / agua) y el volumen para que pueda calcular el tiempo de cocción de manera efectiva. Se ocupa de esto encendiendo la unidad temprano para que pueda "evaluar" el contenido.

3.8 FUNCIÓN DE YUMAMI EXPLICADA

La función de arroz Yumami o 'extra sabroso' en Tsuki mejora el sabor de cualquier tipo de arroz blanco mediante el uso de un ciclo de cocción especialmente diseñado. Lo hace mediante el uso de una secuencia de remojo y vaporización para liberar los azúcares contenidos en el arroz. Estos azúcares se reabsorben de nuevo en el arroz como una estructura química diferente y pueden adherirse a la superficie del arroz. Este cambio en la química del azúcar puede activar los receptores Umami de la lengua. El resultado es un arroz más sabroso con textura y sabor mejorados.

Por lo general, el arroz producido es más esponjoso, más suave y más dulce (dependiendo del tipo de grano blanco utilizado). El tiempo completo de cocción, incluido el remojo y la cocción al vapor especiales, para la función Yumami en Tsuki es de entre 1 hora y 1 hora, 10 minutos.

NOTA: debido a las propiedades únicas del tazón interior de cerámica natural y hecho a mano de Tsuki, cocinar solo 1 taza de arroz puede provocar una ligera costra. Por lo tanto, la función Yumami funciona mejor con 2 o 2.5 tazas de arroz.



4. TIPS PARA COCINAR ARROZ DE GRAN SABOR

4.1 CÓMO COCINAR EL ARROZ PERFECTO

¡Mide el arroz con precisión! Solo use la taza medidora de 180ml proporcionada, ya que otros tamaños de taza pueden ser de diferentes medidas. Asegúrese de nivelar el arroz en la parte superior de la taza.

¡Enjuague el arroz! No lave el arroz en el tazón interior: a veces el arroz puede contener piedras pequeñas que causan arañazos en el revestimiento de cerámica. Use un tazón o tamiz separado. Coloque el arroz en un tamiz o un tazón y vierta agua fresca y fría encima. Revuelva el arroz a mano y escurra el agua. Haga esto 2-3 veces hasta que el agua con la que está enjuagando corra clara.



¡Sé preciso con el agua! La cantidad de agua en el recipiente interior antes de cocinar afecta en gran medida la textura del arroz cocido. Cuanta más agua uses, más suave será el arroz cuando se cocine. Recomendamos después de lavar el arroz, colocarlo en el tazón interior, luego recargar con agua hasta la línea correspondiente en el tazón interior: llene la parte inferior de la línea, esto le dará un arroz perfecto. Si lo prefieres más suave, rellena hasta la parte superior de la línea; si lo prefiere más duro, llene a 2-3 mm por debajo de la línea.

¡Revuelva y afloje! una vez que el aparato haya cambiado a 'Keep Warm', si es posible, revuelva y afloje el arroz de inmediato con la espátula provista. Esto ayuda a liberar la humedad excesiva y da como resultado un arroz esponjoso agradable y perfecto.

4.2 NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Trate de elegir bolsas de arroz con la menor cantidad posible de granos rotos, ya que los granos rotos hacen que el arroz sea muy empapado y pegajoso.

Es importante recordar que cada lote de arroz es diferente, incluso el arroz que compra regularmente a veces puede cambiar por la peor calidad: cada lote de arroz absorbe el agua de manera diferente dependiendo de qué tan bien se haya procesado. El resultado final también puede depender de la edad del arroz que utilice. El arroz más nuevo necesita menos agua que el arroz más viejo, pero, por supuesto, no hay forma de saber si el arroz que ha comprado es un grano recolectado más antiguo o más nuevo.

Si el arroz que cocinas es demasiado pegajoso, vale la pena probar un lote sin enjuagar, ya que algunas variedades de arroz no necesitan enjuague ya que se han procesado de manera diferente. A diferencia de la pasta, el arroz no es consistente porque es un producto natural y el primer lote cocinado de una nueva compra de arroz puede ser impredecible: la olla arrocera mitiga esto hasta cierto punto, pero ajustar la cantidad de agua es una forma segura de obtener el arroz que le gusta.

Si el arroz que cocina es demasiado blando, la próxima vez reduzca el agua que agrega para cocinar en 3-4 mm, el arroz más suave significa que había demasiada agua en el tazón interior durante la cocción. Si el arroz que cocina es demasiado duro, la próxima vez agregue 3-4 mm más de agua, el arroz más duro significa que había muy poca agua en el tazón interior durante la cocción.

No use ningún tipo de arroz hervido de cocción rápida, parcialmente cocido: mire los paquetes de arroz cuidadosamente para asegurarse de que el arroz que está comprando sea adecuado. Este tipo de arroz no es adecuado para su uso en una unidad sellada, olla arrocera de lógica difusa.

5. GUÍA DE ARROZ CLAYPOT

Debido a las propiedades únicas del cuenco de cerámica natural hecho a mano (arcilla) de Tsuki, el estilo tradicional 'arroz de olla de barro' se puede cocinar en Tsuki. Este es un plato tradicional que tiene muchas versiones que abarcan desde República Dominicana hasta España y Corea.

Hacer arroz de olla de barro se hace muy fácil con esta función de cocción en Tsuki. Aquí hay una receta para comenzar a disfrutar de la deliciosa comida de una olla de arroz de barro al estilo de Hong Kong.

ARROZ CLAYPOT AL ESTILO DE HONG KONG

Ingredientes (2 porciones)
2 tazas de arroz de grano largo
Pieza de 8 cm de panceta de cerdo curada (de cerdo char sui) cortada en tiras
1-2 enlaces de salchicha china dulce
10 hongos shiitake secos (remojar en agua caliente durante un mínimo de 30 minutos)
1 baby pak choi cortado por la mitad

Ingredientes de la salsa - mezclar juntos
1 cucharada de salsa de soja regular
1 cucharada de salsa de soja condimentada (蒸鱼豉油, zhēng yú chǐ yóu o puede sustituirla con kecap manis)
½ cucharada de salsa de soja oscura
1 cucharada de salsa de pescado
1/8 cucharadita de azúcar
1/8 cucharadita de pimienta blanca
1 cebolleta (picada en trozos pequeños)

Indicaciones
1. Prepare la panceta de cerdo curada en rodajas, corte en rodajas gruesas la salchicha china y escurra los hongos shiitake en un tamiz (reserve el líquido de remojo).
2. Retire los tallos de los champiñones (puede usarlos para agregarlos a un caldo o sopa para obtener un sabor adicional) y córtelos en trozos gruesos.
3. Lave el arroz y luego colóquelo en un tazón interior, agregue el líquido de remojo de hongos y llene con agua a la línea 2 en la escala de grano largo.
4. Presione el botón 'Menú' hasta que llegue a la configuración 'Claypot'. 1:15 aparecerá en la pantalla, presione 'Inicio'.
5. Cuando Tsuki emita un pitido (0:45 se mostrará en la pantalla), agregue la panceta de cerdo, la salchicha china y los hongos shiitake.
6. Cuando termine el ciclo de cocción, agregue el pak choi en la parte superior y cierre la tapa. Dejar actuar durante 10 minutos sobre mantener caliente.
7. Agregue la mezcla de salsa a la parte superior del arroz y mezcle en el arroz, mezclando la carne de cerdo, la salchicha y el pak choi con el arroz. Rompe la corteza en el arroz.

6. RECETAS

Aquí hay un par de recetas para atraparte con tu nueva olla arrocera.

Para muchas más recetas como arroz con sabor (arroz mexicano y de coco), risotto, guisos, sopas y más, consulte nuestro blog gastronómico en www.greedypanda.co.uk

GACHAS DE ARROZ (CONGEE)

Ingredientes (4-5 porciones)
1 taza de arroz
75g muslos de pollo, picados y hervidos
Pizca de sal
Jengibre y cebolleta (cebolleta), rallados – al gusto

Indicaciones
1. Lave el arroz y colóquelo en el tazón interior, agregue agua (siga los niveles en el tazón interior) y luego coloque el pollo encima.
2. Presione el botón 'Menu' y seleccione 'Porridge' y mantenga presionado el botón 'Start'
3. Cuando la olla arrocera se convierta en 'Keep Warm', agrega sal si lo deseas y decora con jengibre y cebolletas.

GACHAS DE AVENA

Ingredientes (sirve 1 – no exceda las cantidades)
½ taza de acero cortado o avena laminada grande de alta calidad (le recomendamos que los coloque en un tamiz y agite con fuerza 3-4 veces para desalojar cualquier sedimento)
1.5 tazas de agua (medida en la taza medidora proporcionada)
1 taza de leche (o 1 taza de leche de coco u otra leche no láctea, lo que prefiera)
3-4 cucharadas (o más a su gusto) miel o azúcar moreno
* Es posible que deba experimentar con las cantidades de avena y agua, dependiendo de si le gustan las gachas de avena gruesas o delgadas.

Indicaciones
1. Coloque la avena y el agua en la sartén interior.
2. Coloque la sartén interior en el cuerpo principal de la olla arrocera, enchufe la unidad, seleccione el ajuste 'Porridge' y ajuste el tiempo a lo que prefiera (tiempo de cocción más largo = gachas más gruesas; menos tiempo de cocción = gachas más delgadas) presione la culata 'Start'.
3. Cuando la olla arrocera gire a Mantener caliente, abra la tapa, revuelva y agregue los ingredientes restantes. Usar la función timer y remojar la avena durante la noche suavizará la textura de la avena.
4. Agregue cualquier fruta seca o fresca a la papilla en lugar de azúcar, ¡deliciosa y saludable en un día frío de invierno!



No use leche para cocinar la avena, esto resultará en una 'ebullición' del contenido, ya que la leche reacciona de manera diferente cuando se calienta. **Solo use agua para cocinar la avena.**

ROLLOS DE SUSHI

Ingredientes (4-5 porciones)
2.5 tazas de arroz
Para el condimento de sushi (mezcla de vinagre): 4 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharada de azúcar, 1.5 cucharaditas de sal
Cualquier cobertura que prefieras (sashimi, gambas, encurtidos, natto, huevas de salmón, anguila)
Algas, wasabi, salsa de soja y jengibre rojo en escabeche para decorar

Indicaciones
1. Lave el arroz y colóquelo en el tazón interior, agregue agua (siga los niveles de agua en el tazón interior y use la opción de menú 'Short Grain')
2. Cuando la olla arrocera gire a 'Keep Warm', coloque el arroz en un recipiente de madera (limpiado con un paño limpio y húmedo) y vierta la mezcla de vinagre sobre el arroz, mezclando mientras se enfría con un ventilador.
3. El sushi enrollado a mano es simple y rápido, es solo un caso de envolver su ingrediente favorito con nori (algas marinas)

ARROZ CON LECHE

Ingredientes (las medidas de la taza son para la taza de medir el arroz 4-6 porciones)
2 tazas de arborio, otro arroz de grano corto o arroz pegajoso/glutinoso
½ taza de leche evaporada
½ taza de leche de coco
1 taza de leche condensada endulzada
1 rama de canela o pizca de canela molida
1 ralladura de limón, un trozo grande de cáscara de limón
½ cucharadita de nuez moscada (o menos si lo prefiere)
Una pizca de canela molida (para decorar)

Indicaciones
1. Mida su arroz de grano corto con la taza medidora que obtuvo con su olla arrocera.
2. Enjuague el arroz en agua fría, coloque el arroz y el agua (en la línea correcta en el tazón interior) en la olla arrocera, elija el ajuste de arroz 'Short Grain'.
3. Mientras tanto, bata la leche evaporada, la leche de coco, la leche condensada endulzada, la rama de canela (o canela molida), la ralladura de limón (una rebanada grande y delgada de ralladura, no rallada) y la nuez moscada.
4. Cuando el arroz esté cocido y la olla arrocera haya cambiado a Keep Warm, agregue las leches batidas al arroz, cierre la tapa. Verifique unos 30 minutos más tarde y vea si está en la consistencia que le gusta.
5. Deseche la rama de canela (si la usa) y la ralladura de limón.
6. Colocar en platos individuales y decorar con canela molida y crema si se desea.

** Adaptación vegana: esto también se puede hacer sin la leche evaporada y la leche condensada como una alternativa no láctea.
Use una lata entera de leche de coco y un poco de leche no láctea para aflojarla después de la etapa 5 si es necesario.

7. COCINAR CON OTROS GRANOS/LEGUMBRES EN TSUKI

Es posible cocinar otros granos y legumbres en Tsuki, aquí hay una guía aproximada para los tiempos/ configuraciones de cocción

QUINUA
Si no está prelavado, asegúrese de enjuagarlo bien en un tamiz con agua fría. Use una proporción de 1:1 de quinua a agua (suba el agua a 1:1.25 si está usando quinua negra) y use la configuración de cocción rápida. Una vez que haya terminado de cocinarse, esponja un poco y deja en Keep Warm durante 5-10 minutos.

COUS COUS y COUS COUS GIGANTE
Use los niveles de agua indicados en el paquete y use la configuración de cocción rápida, ya que el cous cous no requiere tanta cocción de todos modos.

MIJO
Por cada porción que desee cocinar, mida ¼ de taza de mijo en el tazón interior y agregue 1 taza de agua por cada porción (por lo que si usa ¾ de taza de mijo agregue 3 tazas de agua; para ½ taza de mijo agregue 2 tazas de agua y así sucesivamente).

Agite una pequeña pizca de sal en el agua, luego cierre la tapa. Enchufe la olla arrocera y seleccione el ciclo 'Gachas'. Puede cocinar de inmediato ajustando el tiempo para determinar cómo prefiere su mijo (una cocción más larga tendrá una consistencia más espesa; menos cocción tendrá una consistencia más delgada) o puede usar el temporizador preestablecido para cuándo querrá comer por la mañana. Una vez cocinado puedes añadir el aroma que prefieras

LENTEJAS Y FRIJOLES
El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar lentejas o frijoles: enjuague de antemano y siga los niveles de agua indicados en el paquete. El ajuste de gachas también funciona para cocinar lentejas y frijoles, si desea cocinar a una temperatura más baja.

CEBADA PERLADA
El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar cebada perlada: enjuague antes de cocinar y siga los niveles de agua indicados en el paquete. El uso de cebada perlada en un lote de sopa se cocinará en una hora, pero no se cocinará en exceso si se deja por más tiempo.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre retire los trozos de comida restantes y límpielo inmediatamente después de su uso.

No utilice ningún tipo de cepillo de metal, depurador o productos químicos/disolventes agresivos para limpiar las partes sucias del aparato.

No sumerja el aparato en agua. Use una esponja húmeda o un paño suave para limpiar la caja exterior.

No lave el arroz en el tazón interior, esto puede causar arañazos y que el recubrimiento interno del tazón se deteriore.

IMPORTANTE - Nunca coloque el recipiente interior o la tapa interior en un lavavajillas. Los productos químicos y el ciclo de lavado de un lavavajillas son demasiado duros.

Cualquier daño causado por un lavavajillas no estará cubierto por nuestra garantía.

CUIDADO DE LA TAPA INTERIOR



La tapa interior de este aparato no es extraíble.

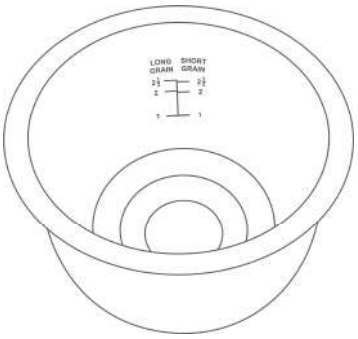
Hay una pequeña tapa de ventilación de vapor en el centro inferior de la tapa. Tire del mango pequeño, pero tenga cuidado de no tirar hacia arriba o hacia abajo, tire en línea recta, de lo contrario el mango pequeño podría romperse.

Lave la ventilación de vapor, séquela y vuelva a colocarla en su lugar.

Después de cada uso, limpie la tapa interior con un paño húmedo y séquela. Asegúrese de secar la junta de goma correctamente, ya que el agua puede acumularse aquí.

IMPORTANTE CUIDADO DEL CUENCO INTERIOR

Solo use los accesorios de plástico proporcionados, también puede usar accesorios de madera o silicona. Nunca use metal para remover, ya que esto dañará el revestimiento de cerámica en el recipiente interior.



Limpiar el recipiente interior es fácil, pero si algo permanece pegado al tazón interior, remoje previamente con un poco de líquido de lavado antes de lavar.

No vierta vinagre en el recipiente interior, ya que esto dañará el revestimiento de cerámica.

El exterior (debajo) del tazón interior se decolorará y se raspará debido al calor que se aplica al tazón desde el elemento calefactor , esto es normal.

El revestimiento cerámico en el recipiente interior puede cambiar de color con el tiempo. Esto es completamente normal y no hay nada de qué preocuparse.

A diferencia de otros cuencos interiores de olla arrocera, el tazón interior de Tsuki está hecho de un material natural y hecho a mano, la capa de recubrimiento del tazón puede parecer desigual.

No sumerja el recipiente interior en agua, esto afectará la forma en que el recipiente interior conduce el calor.

9. PIEZAS DE REPUESTO

Si necesita piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros a través de nuestro sitio web www.yum-asia.com o envíe un correo electrónico a hello@yum-asia.com. Piezas de repuesto disponibles (las tazas medidoras están disponibles para comprar en nuestro sitio web):

Nombre de la pieza	Número de pieza
Cuenco interior recubierto de cerámica	IB-TS04
Tapa de vapor	SC-TS04

10. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
COCINAR ARROZ	El arroz se cocina demasiado duro o demasiado blando	• Asegúrese de que el aparato esté en una superficie plana, si está en una superficie irregular, el nivel del agua se vuelve inconsistente y afectará la cocción del arroz. • La textura del arroz varía dependiendo de cómo se haya procesado • El uso de la función 'Preset' puede resultar en una textura de arroz más suave si el arroz se ha empapado en el agua durante un período de tiempo. • Asegúrate de que el recipiente interior no esté agrietado • ¿Aflojaste el arroz después de cocinarlo? De lo contrario, haga esto para permitir que el exceso de agua se evapore
	El arroz se quema/quema	• Asegúrese de que nada esté pegado al interior de la olla arrocera o al fondo del tazón interior. • Es posible que el arroz no se haya lavado lo suficiente, dejando demasiado almidón en el arroz • Asegúrate de que el recipiente interior no esté agrietado
	Hierve mientras se cocina	• Compruebe el ajuste 'Menu' que ha seleccionado y el nivel de agua que ha llenado • Asegúrese de que la tapa de ventilación de vapor esté en el aparato
	No se puede iniciar la cocción o los botones no responden	• Asegúrese de que el cable de alimentación se empuje lo más lejos posible en el aparato
	Se escucha un ruido durante la cocción o Keep Warm	• Un ruido de clic es solo el microprocesador (MICOM) que ajusta la temperatura de cocción del aparato, no es nada de qué preocuparse.
	El vapor sale de entre la tapa exterior y el cuerpo principal	• Compruebe que la tapa exterior se ajusta correctamente y no se ha deformado. ¿Está sucia la junta de la tapa exterior? Si es así, limpie la junta de la tapa exterior
MANTÉNGASE CALIENTE	El arroz tiene olor, es amarillo o hay humedad excesiva	• No mantenga cantidades muy pequeñas de arroz en 'Keep Warm'. ¿Se ha utilizado el 'Keep Warm' durante más de 12 horas? • El tipo de arroz y agua puede haber causado que el arroz se vea amarillo. ¿Quedó la espátula en el tazón interior mientras estaba en 'Keep Warm' • ¿Aflojó el arroz inmediatamente después de que se había cocinado, si no, afloje • Puede ser un olor sobrante de un ciclo de cocción anterior (especialmente si los platos de cocción lenta)
COCCIÓN DEL TEMPORIZADOR	El electrodoméstico comienza a cocinar inmediatamente	• El tiempo mínimo predeterminado es de 1.5 horas, cualquier cosa menos que esto iniciará el ciclo de cocción inmediatamente
	La comida no está lista a la hora establecida	• Es posible que la cocción no se complete a la hora establecida si la temperatura en la habitación o el nivel del agua es demasiado bajo • ¿Hubo un corte de energía? Esto puede hacer que la unidad se restablezca
ERROR GENERAL EN PANTALLA	Error 'E' en la pantalla, pitidos de la unidad y las funciones del menú no responden	• ¿Está el cuenco interior en su lugar en la unidad? • ¿Ha hervido la olla arrocera? • Los sensores de la unidad pueden haber funcionado mal, póngase en contacto con Yum Asia para obtener una mayor resolución

11. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Nombre y número del modelo	Tsuki, YUM-TS04T/W
Capacidad	Olla arrocera de 0,45 litros (1 a 2,5 tazas) o olla de cocción lenta de 1,16 litros
Clasificación	CA 220-240V, 50-60Hz
Consumo eléctrico	500W
Consumo medio de energía en 'Keep Warm'	21 W
Sistema de cocción	Calefacción directa
País de fabricación	China
Longitud del cable de alimentación	1m
Dimensiones externas (aproximadas)	23cm (largo) x 26cm (ancho) x 20cm (alto)
Peso (aproximado)	2,7 kg

	CARACTERÍSTICA	CAPACIDAD	TIEMPOS DE COCCIÓN APROXIMADOS
CAPACIDAD DE COCCIÓN (tazas o litros)	**Arroz blanco de grano largo** **Arroz blanco de grano corto** **Arroz Yumami (blanco)** **Arroz integral**	1-2.5 tazas/0.45l 1-2.5 tazas/0.45l 1-2.5 tazas/0.45l 1-1.5 tazas/0. 27l	29-39 minutos 28-36 minutos 60-70 minutos 49-50 minutos
	Gachas (avena o arroz)	1/2 taza/0. 09l	1 hora, se puede ajustar a 1:5 horas como máximo
	Claypot	1-2.5 tazas/0.45l	1,5 horas
	Cocción lenta	1,5 litros	2 horas, se puede ajustar a 6 horas como máximo

12. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA

Con este aparato se incluye nuestra garantía integral (consulte la tarjeta de garantía incluida). Para obtener más detalles de nuestra garantía, visite www.yum-asia.com/uk/warranty (REINO UNIDO) y www.yum-asia.com/eu/warranty (UE)

Esta olla arrocera y cocina multifunción Yum Asia está diseñada solo para USO DOMÉSTICO. Su uso en un entorno comercial invalidará esta garantía.

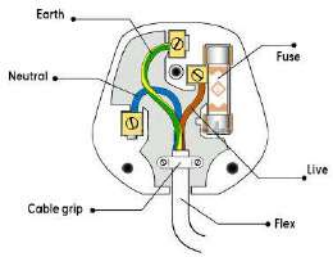
Si encuentra un problema con su dispositivo, consulte primero la guía 'Solución de problemas' en la página 18 del manual para ver si su problema aparece allí. Si continúa teniendo un problema, envíe un correo electrónico a hello@yum-asia.co m con los detalles de su pedido, una descripción y fotos del problema.

Su aparato está diseñado y fabricado con materiales y componentes de la más alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados.
Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos, cuando están al final de su vida útil, deben eliminarse por separado de los residuos domésticos. Deseche este aparato en el centro de reciclaje / residuos de su comunidad local.

Este aparato cumple con la directiva de restricción de sustancias peligrosas (RoHS).

Este dispositivo está certificado para su cumplimiento para su distribución y uso en el EEE

Este dispositivo está certificado para su cumplimiento para su distribución y uso en el Reino Unido



¡IMPORTANTE! - Los cables de este cable de alimentación de red están coloreados como:

Verde y amarillo = Marrón Tierra o Rojo = Azul Vivo o Negro = Neutro
Conecte el cable de tierra (verde y amarillo) al terminal en el enchufe que está marcado con la letra E o por el símbolo de tierra o de color verde y amarillo. Conecte el cable neutro al terminal que está marcado con la letra N o de color negro. Conecte el cable live al terminal que está marcado con la letra L o de color rojo. Este aparato debe estar protegido por un fusible de 13A si se utiliza un enchufe de 13A (BS1363).

YUM ASIA
Reino Unido – Estados Unidos – UE

www.yum-asia.com
© Yum Asia

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

OFICINA DE LA UE
Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46
1505 HH Zaandam
Países Bajos

INDICE

1. GARANZIE IMPORTANTI Si prega di seguire queste istruzioni 3
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 6
   2.1 DESIGN DELL'APPLICAZIONE 6
   2.2 VISUALIZZAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO 7
3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO 7
   3.1 PRIMA DELL'UTILIZZO 7
   3.2 ESPLORAZIONE DEI CONTROLLI 7
   3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO 8
   3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE KEEP WARM 9
   3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA 9
   3.6 PROGRAMMI DI CALENDARIO 10
   3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PRESET) 10
   3.8 FUNZIONE DI YUMAMI SPIEGATA 11
4. CONSIGLI PER CUCINARE RISO DAL GUSTO ECCEZIONALE 12
   4.1 COME CUCINARE IL RISO PERFETTO 12
   4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI 12
5. GUIDA AL RISO CLAYPOT 13
6. RICETTE 14
7. CUCINARE CON ALTRI CEREALI / LEGUMI IN TSUKI 16
8. PULIZIA E MANUTENZIONE 16
9. RICAMBIO 17
10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 18
11. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA 19
12. CERTIFICAZIONE E GARANZIA 19

Modello YUM-TS04T/W

Tsuki

Grazie per aver scelto questo mini modello di cuociriso multifunzione Yum Asia che abbiamo chiamato 'Tsuki'. Qui a Yum Asia la nostra esperienza di lavoro con i principali marchi leader di cuociriso e tecnologia ci ha dato le conoscenze necessarie per produrre questo fornello perfetto. Ciò significa che questo prodotto è stato progettato secondo i più alti standard di qualità, funzionalità e design e, soprattutto, con la passione che abbiamo per cucinare un ottimo riso!

Garantiamo che sarete soddisfatti del vostro nuovo apparecchio e questo è supportato dal nostro servizio di garanzia completo.

Per ulteriori dettagli, visitare www.yum-asia.com/uk/warranty (Regno Unito), www.yum-asia.com/eu/warranty (UE) o consultare la scheda di garanzia allegata. Conservare queste istruzioni per l'uso con la scheda di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola di cartone e l'imballaggio. L'ultima versione di queste istruzioni può essere trovata per la visualizzazione o il download su www.yum-asia.com

Se avete domande su questo prodotto, consigli di cucina o qualsiasi altra cosa, vi preghiamo di contattarci all'indirizzo hello@yum-asia.com e saremo felici di aiutarvi.

ATTENZIONE! Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente queste istruzioni. Contiene informazioni importanti sulla vostra sicurezza e raccomandazioni sull'uso e la manutenzione corretti dell'apparecchio.



Controllare attentamente la ciotola interna in ceramica per le crepe
La ciotola interna è realizzata in materiale ceramico argilloso. Qualsiasi crepa nella superficie può causare malfunzionamenti o rotture di Tsuki. A differenza di altre ciotole interne del cuociriso, la ciotola interna di Tsuki è realizzata con un materiale naturale e fatta a mano, lo strato di rivestimento della ciotola può sembrare irregolare.



Lavare la ciotola con molta attenzione
Fare attenzione a non sbattere la ciotola durante il lavaggio. Non utilizzare prodotti chimici abrasivi/ liquidi di lavaggio o spazzole/lavasciuga pavimenti sulla ciotola



Cottura in una ciotola interna in ceramica naturale
A causa delle proprietà di ritenzione del calore della ciotola interna, occasionalmente si può trovare una crosta molto leggera sul fondo del riso cotto. Questo non è nulla di cui preoccuparsi e una volta mescolato con il resto del riso, scomparirà.

Grazie ancora e Buona Cucina!

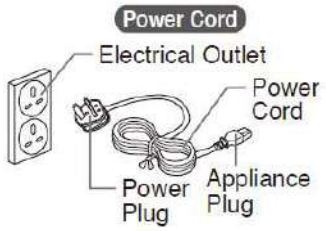
Il team di Yum Asia

1. GARANZIE IMPORTANTI Si prega di seguire queste istruzioni

QUESTE AVVERTENZE E PRECAUZIONI HANNO LO SCOPO DI PREVENIRE DANNI ALLA PROPRIETÀ O LESIONI PERSONALI A TE E AD ALTRI.

	Non modificare questo cuociriso, solo un tecnico di riparazione può smontare o riparare questa unità.
	Non toccare lo sfiato del vapore. Ciò può causare scottature, ustioni. Presta particolare attenzione ai bambini
	Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Ciò potrebbe causare scosse elettriche o lesioni
	Non immergere il cuociriso in acqua o spruzzare con acqua. Ciò potrebbe causare un cortocircuito o scosse elettriche.
	Non mettere oggetti metallici nelle prese d'aria. Ciò può causare scosse elettriche o malfunzionamenti con conseguenti lesioni.
	Inserire la spina di alimentazione completamente e saldamente nella presa elettrica.

	Non permettere ai bambini di usare il cuociriso senza supervisione. Tienilo fuori dalla portata dei bambini molto piccoli. I bambini sono a rischio di ustioni, scosse elettriche o lesioni.
	Non aprire il coperchio o spostare il cuociriso durante il ciclo di cottura. Ciò può causare ustioni - il vapore è molto caldo.
	Questo cuociriso è per cucinare riso e altri piatti dettagliati in questo manuale. Non utilizzare altro che per gli scopi previsti. Seguire sempre le istruzioni per l'uso e non cuocere mai quanto segue: Alimenti confezionati in plastica Piatti che utilizzano asciugamani di carta o altri coperchi per coprire il cibo. Ciò potrebbe causare l'intasamento dello sfiato del vapore.
	Una spina di alimentazione inserita liberamente può causare incendi, scosse elettriche, cortocircuito, fumo o incendio. Utilizzare solo una presa elettrica nominale di almeno 15 ampere. Se si desidera cambiare il cavo di alimentazione, utilizzare solo uno che un cavo di classificazione simile (250v, 13A). Se le lame della spina sono sporche, pulirle. I detriti sulle pale della spina possono causare incendi

	Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi utilizzo per scopi commerciali invaliderà la garanzia.
	Non utilizzare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina di alimentazione è inserita liberamente nella presa elettrica. Ciò potrebbe causare scosse elettriche, cortocircuito o incendio. Non danneggiare il cavo di alimentazione.  Non piegare, torcere, impacchettare o tentare di modificare il cavo di alimentazione. Non posizionare il cavo su o vicino a superfici o apparecchi ad alta temperatura, sotto oggetti pesanti o tra oggetti. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche o incendi.
	Non utilizzare altre parti diverse da quelle fornite con questo cuociriso.
	Non utilizzare questo cuociriso in un luogo in cui potrebbe venire a contatto con acqua o altre fonti di calore.
	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica quando non è in uso
	Lascia abbastanza spazio vicino a pareti, altri mobili e sotto i ripiani per far fuoriuscire il vapore.
	Non toccare superfici calde durante o immediatamente dopo l'uso. Fare attenzione al vapore quando si apre il coperchio e fare attenzione a non toccare la ciotola interna mentre si mescola il riso. Toccare superfici calde con parti metalliche come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante può causare ustioni.
	Non posizionare o utilizzare questo cuociriso su una superficie irregolare o su una superficie vulnerabile al calore. Ciò potrebbe causare incendi. Non utilizzare questo cuociriso su un tavolo o uno scaffale scorrevole con capacità di carico insufficiente. Ciò potrebbe danneggiare il tavolo dello scaffale, causando la caduta del cuociriso, con conseguenti lesioni o ustioni. Qualsiasi ripiano o tavolo scorrevole deve avere una capacità di carico di almeno 18 kg.

IMPORTANTE!

Lasciare raffreddare il cuociriso prima della pulizia. Parti calde come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante possono causare ustioni.

Scollegare sempre il cuociriso tenendo premuta la spina di alimentazione, non tirando il cavo di alimentazione.
Inserire saldamente l'estremità del cavo di alimentazione nel cuociriso, altrimenti potrebbe causare scosse elettriche, fuoco e il cuociriso potrebbe non funzionare.

Non coprire il corpo principale del cuociriso, in particolare lo sfiato del vapore durante la cottura.
Non danneggiare la ciotola interna o il coperchio interno. Una ciotola o un coperchio interno deformato causerà risultati di cottura irregolari.

Assicurati che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o all'esterno della ciotola. Ciò causerà risultati di cottura non uniformi.
Non coprire le prese d'aria del ventilatore sul lato e sul fondo del cuociriso.

Non spruzzare acqua sul cuociriso. Ciò può causare il guasto dell'unità, incendio o scossa elettrica.
Non utilizzare il cuociriso alla luce diretta del sole. Ciò può causare scolorimento.

Non utilizzare dove il vapore di questo cuociriso potrebbe entrare in contatto con altri apparecchi. Il vapore può causare scolorimento, malfunzionamento, incendio ad altri apparecchi.
Non utilizzare su una superficie in cui le prese d'aria sottostanti potrebbero bloccarsi (come su carta, moquette, plastica)
Non cuocere quando la ciotola interna è vuota. Ciò può causare il guasto dell'unità.

Interrompere immediatamente l'utilizzo se si nota UNO dei seguenti elementi:
La spina di alimentazione o il cavo è diventato molto caldo.
Il cavo di alimentazione è danneggiato o l'elettricità si accende/spegne quando viene toccato
Il corpo del cuociriso è deformato o insolitamente caldo
Il fumo proviene dal cuociriso o c'è un odore di bruciato
Qualsiasi parte del cuociriso è incrinata, sciolta o instabile.

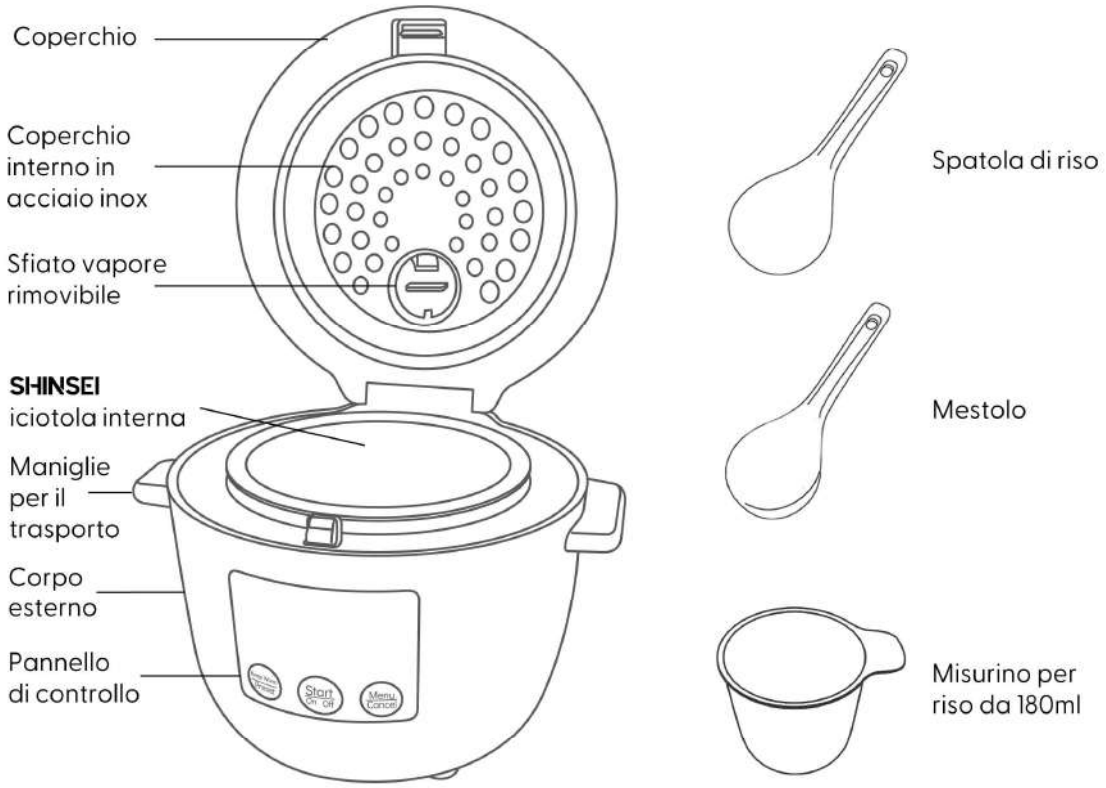
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il tuo cuociriso Tsuki mini fuzzy logic è un moderno apparecchio di cottura multifunzione che utilizza la produzione di altissima qualità e i nostri anni di esperienza nella vendita di cuociriso.

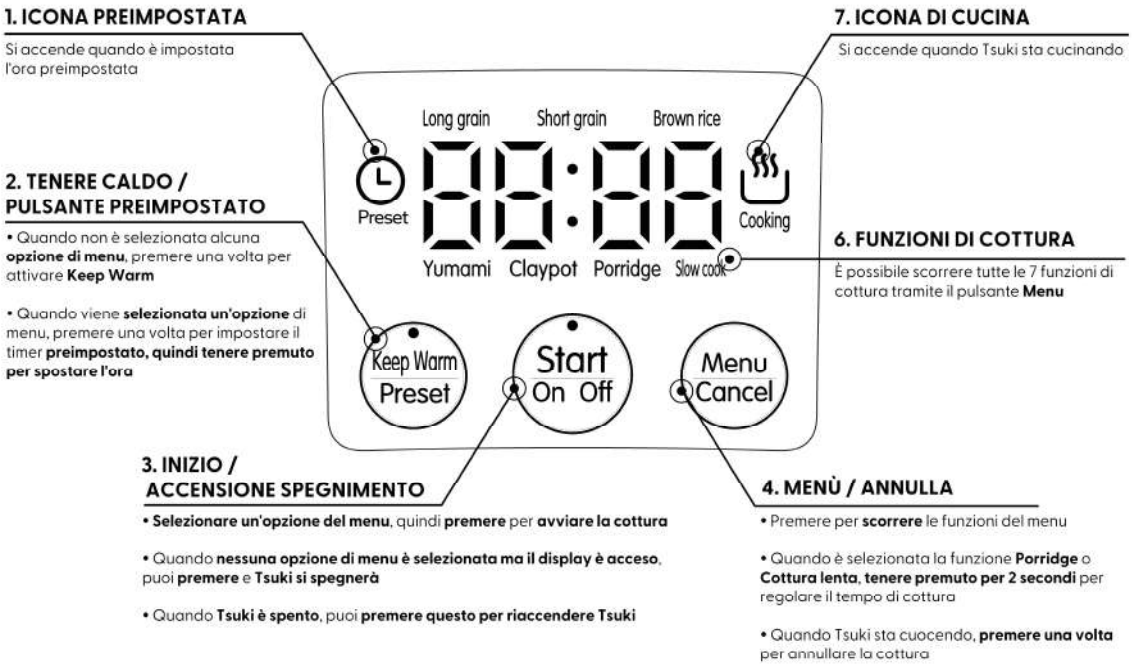
Risparmiando spazio nella tua cucina, questo elettrodomestico combina funzioni di qualità della cottura del riso speciale (riso bianco, riso a grani corti, riso integrale, Yumami e claypot) con porridge e cook lento. Abbiamo progettato questo cuociriso con funzionalità aggiuntive che qualsiasi cuoco troverà utili. Un pannello di controllo del pulsante Smart Logic facile da usare con tempi regolabili per diverse funzioni renderà la cottura molto più facile e produrrà riso delizioso o pasti completi.

2.1 DESIGN DELL'APPLICAZIONE

Incontra il tuo cuociriso Tsuki! Viene fornito con una spatola di riso, un mestolo da zuppa e un cup di misurazione.



2.2 VISUALIZZAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

3.1 PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Aprire la confezione, estrarre l'apparecchio con attenzione e rimuovere tutto l'imballaggio e il materiale promozionale.
2. Estrarre tutti gli accessori e il manuale d'uso.
3. Rimuovi eventuali adesivi promozionali. Pulire la custodia dell'apparecchio con un panno umido.
4. Lavare la ciotola e il coperchio interno in acqua calda e sapone con una spugna morbida. Asciugare accuratamente.
5. Cuocere ½ tazza di riso (per l'acqua, riempire il misurino a ½ con acqua) e gettarlo via.

3.2 ESPLORAZIONE DEI CONTROLLI

Il display di questa unità è sensibile al tocco ed è facile da usare con un pannello di controllo del pulsante Smart Logic.

NOTA - i pulsanti 'Start/On Off', 'Keep Warm/Preset e 'Menu/Cancel' sono tutti pulsanti multifunzione e multiuso. A seconda di ciò che è selezionato e la durata della sospensione sul pulsante significa che la funzione del pulsante cambierà.

⏻ Quando non è selezionato alcun programma di cottura, **Tsuki può essere disattivato premendo** il pulsante **Start/On Off**. **Al accendere Tsuki**, **premere nuovamente** il pulsante **Start/On Off**.

3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO

NOTA - la capacità massima di questo apparecchio (Non eccedere!)
2,5 tazze (tazza da 180 ml) per riso BIANCO
1,5 tazze (tazza da 180 ml) riso integrale

Tsuki è progettato per cuocere il riso utilizzando 7 fasi distinte per produrre riso perfetto ogni volta e per trattenere attentamente i nutrienti. Queste fasi sono Preriscaldamento, Assorbimento dell'acqua, Riscaldamento, Ebollizione, Brasatura, Assorbimento dell'acqua e infine Mantenere caldo (in questo ordine). Questa cottura graduale e le regolazioni della temperatura sono controllate utilizzando il processore logico fuzzy di Tsuki e sono programmate per imitare il tradizionale stile 'kamado' della cottura del riso.

OPZIONI PER CUCINARE IL RISO:

1. **L'impostazione 'Long Grain'** è per cucinare riso bianco a grani lunghi (ad esempio, basmati, gelsomino o riso profumato tailandese)
2. **L'impostazione 'Short Grain'** è per qualsiasi tipo di riso bianco a grani corti come riso perlato o sushi e riso appiccicoso tailandese (vedi tabella nella pagina successiva per la guida al livello dell'acqua per il riso appiccicoso).
3. **L'impostazione 'Brown'** è per cucinare riso integrale a grani lunghi o corti
4. **L'impostazione 'Yumami'** è per qualsiasi tipo di riso bianco. Questo è un ciclo di cottura specifico con temperature diverse, rilascia zuccheri contenuti nel riso e si dice che questa cottura graduale del riso renda il riso più dolce e 'moreish', da cui il nome 'Yumami'. (vedere paragrafo 3.8, pagina 11). Meglio usato per 2 o 2,5 tazze, alcune croste possono verificarsi durante la cottura di 1 tazza.
5. **L'impostazione 'Claypot'** è per cucinare qualsiasi tipo di riso bianco in un tradizionale 'stile claypot' con carne, verdure e una leggera crosta sul fondo

Tempi di cottura approssimativi per diversi tipi di riso

Riso Selezionato	'Long Grain'	'Short Grain'	'Brown'	'YUMAMI'	'Claypot'
Tempo impiegato	29-39 minuti	28-36 minuti	49-50 minuti	60-70 minuti	75 minuti

Nota : questi tempi sono approssimativi e possono variare a seconda di quanto riso viene cotto e di come il riso assorbe l'acqua

Ci sono segni all'interno della ciotola interna per indicare i livelli dell'acqua per il riso bianco a grani lunghi, il riso bianco a grani corti, il riso integrale e il porridge (riso).

Cottura del riso APPICCICOSO o GLUTINOSO
Il riso appiccicoso o glutinoso è diverso dal normale riso a grani corti, ha bisogno di più acqua. Se stai cucinando riso appiccicoso/glutinoso devi seguire le indicazioni sull'acqua di seguito e utilizzare l'impostazione a grana corta. A seconda del tipo di riso appiccicoso/glutinoso, potrebbe non aver bisogno di acqua extra, in questo caso utilizzare i livelli dell'acqua per il riso a grani corti.

Livelli dell'acqua per il riso 'THAI STICKY/GLUTINOUS'

Tazze di riso	1	2
Livello dell'acqua (segni di grana corta)	1.5	2.5

Quando viene selezionato per la prima volta un ciclo di cottura, verrà visualizzato un tempo di cottura stimato. Quando si preme 'Start', un modello di linee di inseguimento viene visualizzato sul display per indicare che Tsuki sta cucinando, quindi **un segnale acustico** suona e ONU **conto alla rovescia** apparirà negli **ultimi 10 minuti**.

3.3.1 CUCINARE IL RISO A TSUKI

1. Misurare il riso con il misurino in dotazione. Assicurati che il riso sia livellato verso la parte superiore della tazza - questa è una misurazione completa della tazza (180ml).

2. **Pulire il riso** (se necessario) come indicato in '4.1 COME CUCINARE IL RISO PERFETTO'. Metti la ciotola interna nell'apparecchio, **metti il riso nella ciotola interna** e **riempila fino alla linea dell'acqua** che corrisponde alla quantità/tipo di riso che stai cucinando.

3. Chiudi il coperchio e **seleziona** l'impostazione del riso con cui vuoi cucinare.

4. Premere '**START**' e inizierà il ciclo di cottura. Un modello di linee di inseguimento viene visualizzato sul display per indicare che Tsuki sta cucinando, un segnale acustico suona e un conto alla rovescia apparirà negli ultimi 10 minuti.

 **Vedi anche** la 'Guida rapida' sul retro della scheda di garanzia per una guida passo-passo su come cucinare il riso e 'Suggerimenti per cucinare un riso dal gusto eccezionale' a pagina 12 per informazioni e consigli di cottura più dettagliati.

 Se vuoi cucinare ½ **tazza di riso**, non c'è un segno sulla ciotola interna per questo. Utilizzare il misurino per aggiungere l'acqua - ½ misurino d'acqua per il riso bianco e 1 tazza d'acqua per il riso integrale.

3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE KEEP WARM

Una volta terminato un ciclo di cottura, sentirai una serie di segnali acustici e Tsuki passerà automaticamente a 'Keep Warm'. È possibile attivare 'Keep Warm' quando Tsuki è in stand-by (cioè quando non sono state selezionate funzioni di menu e 4 linee orizzontali sono sul display) premendo il pulsante 'Keep Warm'. Il pulsante si accenderà quindi e un orologio di conteggio apparirà sul display come riferimento.

La funzione 'Keep Warm' può essere utilizzata per 24 ore, ma potresti scoprire che il riso è asciutto dopo 15 ore (poiché il riso deve essere conservato a una temperatura sicura per mangiare). Puoi estenderlo aggiungendo periodicamente un po 'd'acqua al riso e mescolando.

Per Cancelre 'Keep Warm', premi il pulsante 'Cancel'. Tsuki passerà quindi alla modalità stand-by. Se scolleghi Tsuki mentre sei in Keep Warm, la prossima volta che lo colleghi, Keep Warm si attiverà, devi Cancel prima di poter cucinare su un'altra impostazione.

3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA

3.5.1 PORRIDGE

Questa impostazione del menu può essere utilizzata per il porridge di riso asiatico o il porridge di farina d'avena. Per le ricette, vedere pagina 15.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'Porridge' è di 1 ora. È possibile regolare fino a 1,5 ore. Quando l'impostazione Porridge è stata selezionata utilizzando il pulsante 'Menu/Cancel', tieni premuto il pulsante 'Menu/Cancel' per regolare la durata del tempo di cottura. È possibile premere per spostarsi con incrementi di 5 minuti o tenere premuto a lungo per spostarsi più velocemente attraverso gli incrementi di 5 minuti. Una volta completato il ciclo di cottura, Tsuki emetterà una serie di segnali acustici e passerà automaticamente a 'Keep Warm'.

3.5.2 CLAYPOT

A causa delle proprietà uniche della ciotola in ceramica naturale fatta a mano (argilla) di Tsuki, il 'riso claypot' in stile tradizionale può essere cucinato a Tsuki. Questo è un piatto tradizionale che ha molte versioni che vanno dalla Repubblica Dominicana alla Spagna alla Corea. Di solito cucinato con un brodo piuttosto che con acqua, insieme a funghi, salsiccia cinese o altra carne e verdure verdi a foglia verde, l'impostazione Claypot produce un pasto a una pentola con un delizioso fondo croccante da combattere.

Vedere Sezione 5, pagina 13 per una guida al riso Claypot

3.5.3 COTTURA LENTA

Per cucinare stufati e altri piatti come curry, dhal o altri legumi/cereali selezionare l'impostazione 'Slow Cook'. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'Slow Cook' è di 2 ore e può essere regolato fino a 6 ore. Quando l'impostazione 'Slow Cook' è stata selezionata utilizzando il pulsante 'Menu/Cancel', tieni premuto il pulsante 'Menu/Cancel' per regolare la durata del tempo di cottura. È possibile premere per spostarsi con incrementi di 30 minuti o tenere premuto a lungo per spostarsi più velocemente attraverso gli incrementi di 30 minuti.

Quando inizia il ciclo 'Slow Cook', Tsuki riscalda il contenuto della ciotola interna ad una temperatura elevata (97°C), quindi passa a una temperatura inferiore (87°C) per la cottura lenta. Questo è lo stesso dell'impostazione 'auto' su una pentola a cottura lenta convenzionale.

Una volta completato il ciclo di cottura, Tsuki emetterà una serie di segnali acustici e passerà automaticamente a 'Keep Warm'.

 Tsuki è un cuociriso molto efficiente e sigillato, l'impostazione a cottura lenta cuocerà il cibo più velocemente in quanto non vi è alcuna perdita di calore. Una normale ricetta di pentola a cottura lenta con un tempo di cottura di 7-8 ore impiegherà 3-4 ore per cucinare a Tsuki. Questo per dare una cottura lenta più efficiente.

3.6 PROGRAMMI DI CALENDARIO

Per cancel un programma che hai selezionato, cancel Keep Warm o, se vuoi interrompere un programma durante il ciclo di cottura, devi solo premere il pulsante 'Cancel'. Tsuki passerà quindi alla modalità standby.

3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PRESET)

La funzione 'Preset' è un'utile funzione timer/avvio ritardato; questo consente di impostare l'apparecchio per avere il riso o il cibo pronto in un momento specifico. La funzione 'Preset' è disponibile per tutte le impostazioni del menu.

Per impostare il timer:

1. Premi il pulsante 'Menu/Cancel' per selezionare un programma di cottura (per i programmi di cottura non a base di riso puoi programmare la durata del tempo di cottura a questo punto).
2. Quindi premere il pulsante 'Preset', che si accenderà e 'Preset' apparirà sul display. Tenendo premuto a lungo il pulsante 'Preset' è possibile modificare il periodo di tempo per il preset/timer per quando si desidera che il riso/piatto dovrebbe essere pronto. È possibile premere per spostarsi con incrementi di 15 minuti o tenere premuto a lungo per spostarsi più velocemente attraverso gli incrementi di 15 minuti.
3. Premi il pulsante 'Start', il fornello visualizzerà le ore/minuti in anticipo che hai selezionato, poi farà il conto alla rovescia e il ciclo di cottura si completerà all'ora specificata.

Se il Preset/timer è impostato al di sotto del minimo indicato nella tabella sottostante, il ciclo di cottura inizierà immediatamente. Questo perché il tempo di cottura predefinito per ogni ciclo di cottura deve essere preso in considerazione insieme a un tempo di valutazione aggiuntivo affinché la logica fuzzy sappia cosa sta cucinando.

Tempistiche suggerite per la funzione 'Preset'

Funzione	Rice	Porridge	Yumami	Claypot	Slow Cook
Tempi preimpostati	1,5 ore a 24 ore	2,5 ore a 24 ore	2,5 ore a 24 ore	2,5 ore a 24 ore	3 ore a 24 ore

Nota: tieni presente che gli alimenti deperibili non devono essere lasciati per lunghi periodi di tempo quando hai impostato la funzione 'Preset' in quanto potrebbero rovinarsi.

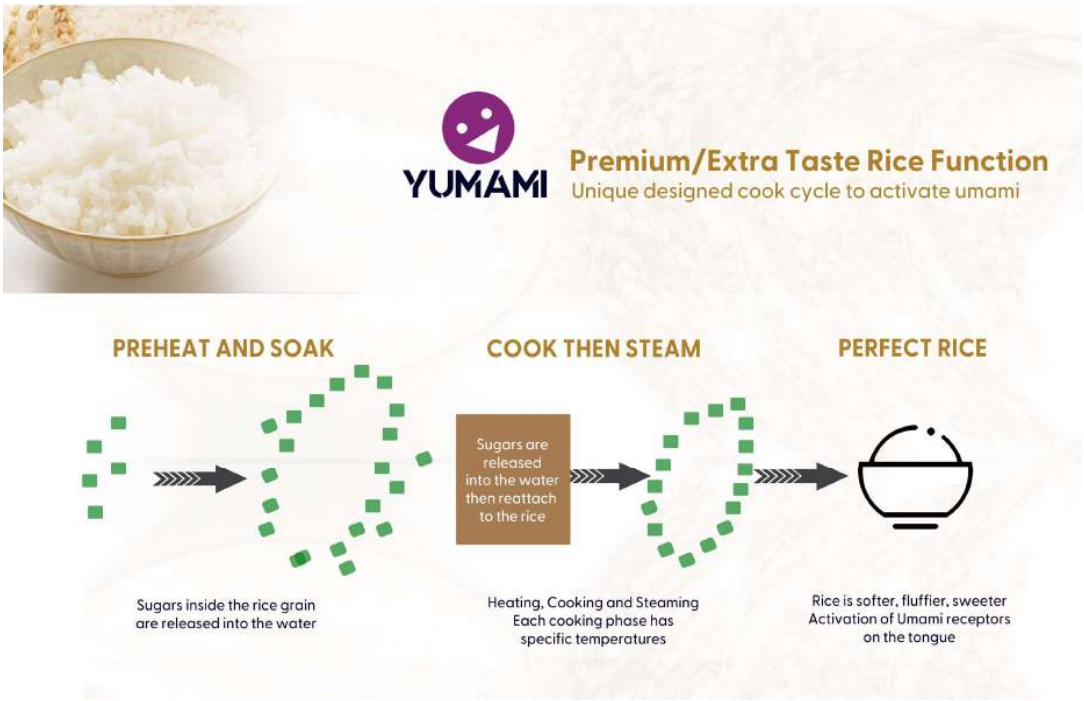
L'ora di inizio del programmare/timer non è esatta, si accenderà leggermente prima poiché Tsuki · deve valutare cosa c'è esattamente nella ciotola interna (riso/avena/acqua) e il volume in modo da poter calcolare efficacemente il tempo di cottura. Si occupa di questo accendendo l'unità in anticipo in modo che possa 'valutare' il contenuto.

3.8 FUNZIONE DI YUMAMI SPIEGATA

Yumami o funzione di riso 'extra gustoso' su Tsuki esalta il sapore di qualsiasi tipo di riso bianco utilizzando un ciclo di cottura appositamente progettato. Lo fa usando una sequenza di ammollo e cottura a vapore per rilasciare gli zuccheri contenuti nel riso. Questi zuccheri vengono quindi riassorbiti nel riso come una diversa struttura chimica e possono attaccarsi alla superficie del riso. Questo cambiamento nella chimica dello zucchero può quindi attivare i recettori Umami della lingua. Il risultato è un riso più saporito con consistenza e gusto migliorati.

Di solito il riso prodotto è più soffice, più morbido e più dolce (a seconda del tipo di grano bianco utilizzato). Il tempo di cottura completo, compreso lo speciale ammollo e cottura a vapore, per la funzione Yumami su Tsuki è compreso tra 1 ora e 1 ora e 10 minuti.

NOTA - a causa delle proprietà uniche della ciotola interna in ceramica naturale e fatta a mano di Tsuki, cucinare solo 1 tazza di riso può causare qualche leggera crosta. La funzione Yumami funziona quindi meglio con 2 o 2,5 tazze di riso.

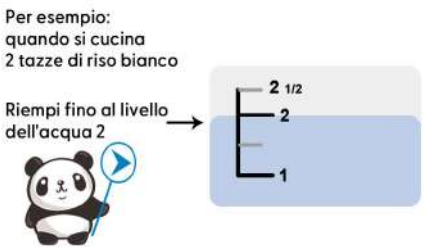


4. CONSIGLI PER CUCINARE RISO DAL GUSTO ECCEZIONALE

4.1 COME CUCINARE IL RISO PERFETTO

Misura il riso con precisione! Utilizzare solo il misurino da 180ml fornito poiché altre dimensioni della tazza possono essere misure diverse. Assicurati di livellare il riso nella parte superiore della tazza.

Risciacquare il riso! Non lavare il riso nella ciotola interna - a volte il riso può contenere piccole pietre che causano graffi al rivestimento ceramico. Utilizzare una ciotola o un setaccio separato. Metti il riso in un setaccio o in una ciotola e versa sopra acqua fresca e fredda. Mescolare il riso liberamente a mano e scolare l'acqua. Fallo 2-3 volte fino a quando l'acqua con cui stai risciacquando non è limpida.



Sii preciso con l'acqua! La quantità di acqua nella ciotola interna prima della cottura influisce notevolmente sulla consistenza del riso cotto. Più acqua usi, più morbido sarà il riso quando sarà cotto. Ti consigliamo dopo aver lavato il riso, di metterlo nella ciotola interna, quindi di rabboccare con acqua fino alla linea corrispondente sulla ciotola interna - riempi fino alla parte inferiore della linea, questo ti darà il riso perfetto. Se lo preferisci più morbido, riempi fino alla parte superiore della linea; se lo preferisci più duro, riempi fino a 2-3 mm sotto la linea.

Mescolare e allentare! una volta che l'apparecchio è passato a 'Keep Warm', se possibile, mescolare e allentare immediatamente il riso con la spatola in dotazione. Questo aiuta a rilasciare l'umidità eccessiva e si traduce in un riso soffice bello e perfetto.

4.2 I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI

Prova a scegliere sacchetti di riso con il minor numero possibile di chicchi rotti, poiché i chicchi rotti rendono il riso molto molliccio e appiccicoso.

È importante ricordare che ogni lotto di riso è diverso - anche il riso che acquisti regolarmente a volte può cambiare per la qualità peggiore - ogni lotto di riso assorbe l'acqua in modo diverso a seconda di quanto bene è stato elaborato. Il risultato finale può anche dipendere dall'età del riso che usi. Il riso più recente ha bisogno di meno acqua rispetto al riso più vecchio ma, naturalmente, non c'è modo di sapere se il riso che hai comprato è un grano raccolto più vecchio o più recente.

Se il riso che cucini è troppo appiccicoso, vale la pena provare un lotto senza risciacquo, poiché alcune varietà di riso non hanno bisogno di risciacquo in quanto sono state lavorate in modo diverso. A differenza della pasta, il riso non è coerente perché è un prodotto naturale e il primo lotto cotto da un nuovo acquisto di riso può essere incostante - il cuociriso mitiga questo in una certa misura, ma regolare la quantità di acqua è un modo sicuro per ottenere il riso che ti piace.

Se il riso che cucini è troppo morbido, la prossima volta riduci l'acqua che aggiungi per la cottura di 3-4 mm, il riso più morbido significa che c'era troppa acqua nella ciotola interna durante la cottura. Se il riso che cucini è troppo duro, la prossima volta aggiungi 3-4 mm di acqua in più, il riso più duro significa che c'era troppa poca acqua nella ciotola interna durante la cottura.

Non utilizzare alcun tipo di riso a cottura rapida, parzialmente cotto, parboiled - guarda attentamente i pacchetti di riso per assicurarti che il riso che stai acquistando sia adatto. Questo tipo di riso non è adatto per l'uso in un'unità sigillata, cuociriso a logica fuzzy.

5. GUIDA AL RISO CLAYPOT

A causa delle proprietà uniche della ciotola in ceramica naturale fatta a mano (argilla) di Tsuki, il 'riso claypot' in stile tradizionale può essere cucinato a Tsuki. Questo è un piatto tradizionale che ha molte versioni che vanno dalla Repubblica Dominicana alla Spagna alla Corea.

Fare il riso claypot è reso molto facile con questa funzione di cottura su Tsuki. Ecco una ricetta per iniziare il delizioso pasto in pentola di riso alla pentola di Hong Kong.

RISO CLAYPOT IN STILE HONG KONG

Ingredienti (2 porzioni)
2 tazze di riso a grani lunghi
Pezzo di pancetta di maiale stagionata (di char sui pork) tagliata a strisce
1-2 link di salsiccia cinese dolce
10 funghi shiitake secchi (immergere in acqua calda per un minimo di 30 minuti)
1 baby pak choi tagliato a metà

Ingredienti della salsa - mescolare insieme
1 cucchiaio di salsa di soia normale
1 cucchiaio di salsa di soia condita (蒸鱼豉油, zhēng yú chǐ yóu o puoi sostituirla con kecap manis)
1/2 cucchiaio di salsa di soia scura
1 cucchiaio di salsa di pesce
1/8 di cucchiaino di zucchero
1/8 di cucchiaino di pepe bianco
1 cipollotto (tritato a pezzetti)

Indicazioni
1. Preparare la pancetta di maiale affettata, affettare densamente la salsiccia cinese e scolare i funghi shiitake in un setaccio (riservare il liquido in ammollo).
2. Rimuovere i gambi dei funghi (è possibile utilizzarli per aggiungerli a un brodo o una zuppa per un sapore extra) e affettarli a pezzi spessi.
3. Lavare il riso e poi metterlo nella ciotola interna, aggiungere il liquido di ammollo dei funghi e rabboccare con acqua alla linea 2 sulla scala di 'long grain'.
4. Premi il pulsante 'Menu' fino ad arrivare all'impostazione 'Claypot'. 1:15 apparirà sul display, premere 'Start'.
5. Quando Tsuki emette un segnale acustico (0:45 verrà visualizzato sul display), aggiungi la pancetta di maiale, la salsiccia cinese e i funghi shiitake.
6. Al termine del ciclo di cottura, aggiungere il pak choi sulla parte superiore e chiudere il coperchio. Lasciare in posa per 10 minuti.
7. Aggiungere il mix di salsa nella parte superiore del riso e mescolare nel riso, mescolando il maiale, la salsiccia e il pak choi con il riso. Rompere la crosta nel riso.

6. RICETTE

Ecco un paio di ricette per startarti via con il tuo nuovo cuociriso.

Per molte altre ricette come riso aromatizzato (riso messicano e al cocco), risotti, stufati, zuppe e altro ancora, consulta il nostro blog di buongustai su www.greedypanda.co.uk

PORRIDGE DI RISO (CONGEE)

Ingredienti (4-5 porzioni)
1 tazza di riso
75g cosce di pollo, tritate e parboiled
Un pizzico di sale
Zenzero e cipollotto (scalogno), triturati – a piacere

Indicazioni
1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere acqua (seguire i livelli sulla ciotola interna) quindi posizionare il pollo sopra
2. Premere il tasto 'Menu/Canel' e selezionare 'Porridge' e tenere premuto il tasto 'Start'
3. Quando il cuociriso si trasforma in 'Keep Warm', aggiungi il sale se lo desideri e guarnisci con zenzero e cipollotti

PORRIDGE DI FARINA D'AVENA

Ingredienti (per 1 persona – non superare le quantità)
½ tazza di acciaio tagliato o avena arrotolata di grandi dimensioni di alta qualità (ti consigliamo di metterli in un setaccio e scuotere forte 3-4 volte per rimuovere eventuali sedimenti)
1,5 tazze di acqua (misurata nel misurino fornito)
1 tazza di latte (o 1 tazza di latte di cocco o altro latte non caseario - qualunque cosa tu preferisca)
3-4 cucchiai (o più a proprio gusto) miele o zucchero di canna
* Potrebbe essere necessario sperimentare con le quantità di avena e acqua, a seconda che ti piaccia il porridge di avena denso o sottile!

Indicazioni
1. Metti l'avena e l'acqua nella padella di cottura interna.
2. Posizionare la teglia interna nel corpo principale del cuociriso, collegare l'unità, selezionare l'impostazione 'Porridge' e regolare i tempi in base a ciò che si preferisce (tempo di cottura più lungo = porridge più spesso; meno tempo di cottura = porridge più sottile) premere il button 'Start'.
3. Quando il cuociriso si trasforma per tenere caldo aprire il coperchio, mescolare e aggiungere gli ingredienti rimanenti. L'utilizzo della funzione Timer e l'immersione dell'avena durante la notte ammorbidiranno la consistenza dell'avena.
4. Aggiungi frutta secca o fresca al porridge invece dello zucchero - delizioso e sano in una fredda giornata invernale !!



Non usare il latte per cuocere l'avena, questo si tradurrà in un 'bollore' del contenuto poiché il latte reagisce in modo diverso quando riscaldato. **Usa solo acqua per cucinare l'avena.**

INVOLTINI DI SUSHI

Ingredienti (4-5 porzioni)
2,5 tazze di riso
Per il condimento per sushi (mix di aceto) - 4 cucchiai di aceto di riso, 1 cucchiaio di zucchero, 1,5 cucchiaini di sale
Qualunque condimento tu preferisca (sashimi, gamberi, sottaceti, natto, uova di salmone, anguilla)
Alghe, wasabi, salsa di soia e zenzero rosso in salamoia per guarnire

Indicazioni
1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere acqua (seguire i livelli dell'acqua sulla ciotola interna e utilizzare l'opzione di menu 'Short Grain')
2. Quando il cuociriso si trasforma in 'Keep Warm', metti il riso in un contenitore di legno (pulito con un panno pulito e bagnato) e versa il mix di aceto sul riso, mescolando mentre raffredda con un ventilatore
3. Il sushi arrotolato a mano è semplice e veloce, si tratta solo di avvolgere il tuo ingrediente preferito con nori (alghe)

BUDINO DI RISO

Ingredienti (le misure della tazza sono per il misurino di riso 4-6 porzioni)
2 tazze di arborio, altro riso a grani corti o riso appiccicoso/glutinoso
½ tazza di latte evaporato
½ tazza di latte di cocco
1 tazza di latte condensato zuccherato
1 stecca di cannella o un pizzico di cannella in polvere
1 scorza di limone, un grande pezzo di buccia di limone
½ cucchiaino di noce moscata (o meno se preferite)
Una spolverata di cannella in polvere (per guarnire)

Indicazioni
1. Misura il tuo riso a grana corta con il misurino che hai ottenuto con il tuo cuociriso.
2. Risciacquare il riso in acqua fredda, posizionare il riso e l'acqua (sulla linea corretta sulla ciotola interna) nel cuociriso, scegliere l'impostazione del riso 'Short Grain'.
3. Nel frattempo sbattere il latte evaporato, il latte di cocco, il latte condensato zuccherato, la stecca di cannella (o cannella in polvere), la scorza di limone (una grande fetta sottile di scorza, non grattugiata) e la noce moscata insieme.
4. Quando il riso è cotto e il cuociriso è passato a Keep Warm, aggiungere i latti sbattuti nel riso, chiudere il coperchio. Controlla circa 30 minuti dopo e vedi se è alla consistenza che ti piace.
5. Scartare la stecca di cannella (se si utilizza) e la scorza di limone.
6. Mettere nei singoli piatti e guarnire con cannella in polvere e panna, se lo si desidera.

** Adattamento vegano - questo può anche essere fatto senza il latte evaporato e il latte condensato come alternativa non casearia.
Utilizzare una scatola intera di latte di cocco e un po 'di latte non caseario per allentarlo dopo la fase 5, se necessario.

7. CUCINARE CON ALTRI CEREALI / LEGUMI IN TSUKI

È possibile cucinare altri cereali e legumi in Tsuki, ecco una guida approssimativa per i tempi / impostazioni di cottura

QUINOA
Se non è pre-lavato, assicurati di risciacquarlo bene in un setaccio con acqua fredda. Usa un rapporto 1:1 di quinoa e acqua (fino all'acqua a 1:1,25 se stai usando quinoa nera) e usa l'impostazione di cottura rapida. Una volta terminata la cottura, sfumare un po 'e lasciare in caldo per 5-10 minuti.

COUS COUS e COUS GIGANTE
Utilizzare i livelli dell'acqua indicati sulla confezione e utilizzare l'impostazione di cottura rapida poiché il cous cous non richiede comunque molta cottura.

MIGLIO
Per ogni porzione che vuoi cucinare, misura ¼ di tazza di miglio nella ciotola interna e aggiungi 1 tazza di acqua per ogni porzione (quindi se usi ¾ di tazza di miglio aggiungi 3 tazze d'acqua; per ½ tazza di miglio aggiungi 2 tazze di acqua e così via).

Agitare un piccolo pizzico di sale nell'acqua, quindi chiudere il coperchio. Collegare il cuociriso e selezionare il ciclo 'Porridge'. Puoi cucinare subito regolando i tempi per come preferisci il tuo miglio (una cottura più lunga avrà una consistenza più spessa; meno cottura avrà una consistenza più sottile) oppure puoi usare il timer preimpostato per quando vorrai mangiare al mattino. Una volta cotto puoi aggiungere qualsiasi aroma tu preferisca

LENTICCHIE e FAGIOLI

L'impostazione a cottura lenta è ideale per cucinare lenticchie o fagioli – risciacquare preventivamente e seguire i livelli dell'acqua indicati sulla confezione. L'impostazione del porridge funziona anche per cucinare lenticchie e fagioli, se si desidera cucinare a una temperatura più bassa.

ORZO PERLATO
L'impostazione a cottura lenta è ideale per cucinare l'orzo perlato - risciacquare prima della cottura e seguire i livelli dell'acqua indicati sulla confezione. L'uso dell'orzo perlato in una partita di zuppa cuocerà entro un'ora, ma non cuocerà troppo se lasciato più a lungo.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere sempre eventuali pezzi rimanenti di cibo e pulire immediatamente dopo l'uso.

Non utilizzare alcun tipo di spazzola metallica, lavasciuga pavimenti o prodotti chimici/solventi aggressivi per pulire le parti sporche dell'apparecchio.

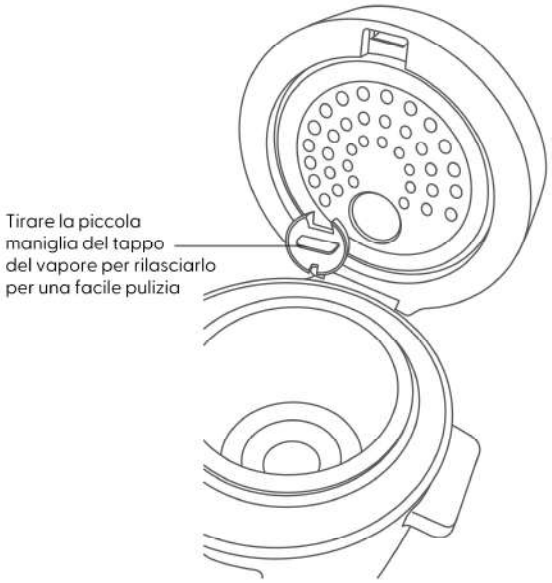
Non immergere l'apparecchio in acqua. Utilizzare una spugna umida o un panno morbido per pulire la custodia esterna.

Non lavare il riso nella ciotola interna, questo può causare graffi e il deterioramento del rivestimento interno della ciotola.

IMPORTANTE - Non mettere mai la ciotola interna o il coperchio interno in lavastoviglie. I prodotti chimici e il ciclo di lavaggio di una lavastoviglie sono troppo duri.

Eventuali danni causati da una lavastoviglie non saranno coperti dalla nostra garanzia.

CURA DEL COPERCHIO INTERNO



Il coperchio interno di questo apparecchio non è rimovibile.

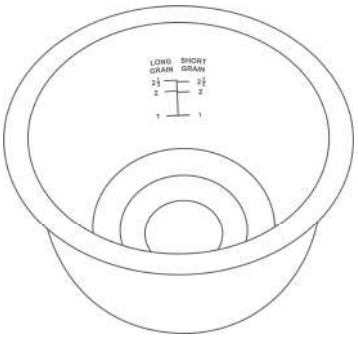
C'è un piccolo tappo di sfiato del vapore nella parte inferiore centrale del coperchio. Tirare la piccola maniglia ma attenzione a non tirare su o giù, tirare in linea retta altrimenti la piccola maniglia potrebbe rompersi.

Lavare lo sfiato del vapore, asciugarlo e rimetterlo in posizione.

Dopo ogni utilizzo, pulire il coperchio interno con un panno umido e asciugare. Assicurati di asciugare correttamente la guarnizione in gomma poiché l'acqua può raccogliersi qui.

IMPORTANTE CURA DELLA CIOTOLA INTERNA

Utilizzare sempre e solo gli accessori in plastica forniti, è anche possibile utilizzare accessori in legno o silicone. Non usare mai metallo per mescolare in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento ceramico sulla ciotola interna.



Pulire la ciotola interna è facile, ma se qualcosa rimane attaccato alla ciotola interna, pre-immergere con un po 'di detersivo prima del lavaggio.

Non versare l'aceto nella ciotola interna in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento ceramico.

L'esterno (sotto) della ciotola interna scolorirà e si scolorirà a causa del calore applicato alla ciotola dall'elemento riscaldante, questo è normale.

Il rivestimento ceramico sulla ciotola interna può cambiare colore nel tempo. Questo è completamente normale e nulla di cui preoccuparsi.

A differenza di altre ciotole interne del cuociriso, la ciotola interna di Tsuki è realizzata con un materiale naturale e fatta a mano, lo strato di rivestimento della ciotola può sembrare irregolare.

Non immergere la ciotola interna in acqua, questo influenzerà il modo in cui la ciotola interna conduce il calore

9. RICAMBIO

Se avete bisogno di pezzi di ricambio, vi preghiamo di contattarci tramite il nostro sito web www.yum-asia.com o e-mail hello@yum-asia.com. Pezzi di ricambio disponibili (i misurini sono disponibili per l'acquisto sul nostro sito web):

Nome parte	Codice prodotto
Ciotola interna rivestita in ceramica	IB-TS04
Tappo vapore	SC-TS04

10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
COTTURA DEL RISO	Il riso cuoce troppo duro o troppo morbido	• Assicurarsi che l'apparecchio sia su una superficie piana, se si trova su una superficie irregolare, il livello dell'acqua diventa incoerente e influenzerà la cottura del riso. • La consistenza del riso varia a seconda di come è stato lavorato • L'uso della funzione 'Preset' può risultare in una consistenza del riso più morbida se il riso è stato immerso nell'acqua per un certo periodo di tempo. • Assicurati che la ciotola interna non sia incrinata • Hai allentato il riso dopo la cottura? In caso contrario, fallo per consentire all'acqua in eccesso di evaporare
	Il riso è bruciato / bruciato	• Assicurati che nulla sia attaccato all'interno del cuociriso o al fondo della ciotola interna • Il riso potrebbe non essere stato lavato abbastanza, lasciando troppo amido sul riso • Assicurati che la ciotola interna non sia incrinata
	Bolle durante la cottura	• Controlla l'impostazione 'Menu' che hai selezionato e il livello dell'acqua che hai riempito • Assicurarsi che il tappo di sfiato del vapore sia sull'apparecchio
	Impossibile avviare la cottura o i pulsanti non rispondono	• Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia spinto il più lontano possibile nell'accessorio
	Si sente un rumore durante la cottura o Keep Warm	• Un rumore di clic è solo il microprocessore (MICOM) che regola la temperatura di cottura dell'apparecchio, non è nulla di cui preoccuparsi.
	Il vapore fuoriesce tra il coperchio esterno e il corpo principale	• Controllare che il coperchio esterno sia montato correttamente e non si sia deformato. La guarnizione esterna del coperchio è sporca? In tal caso, pulire la guarnizione esterna del coperchio
TENERE AL CALDO	Il riso ha un odore, è giallo o c'è eccessiva umidità	• Non tenere piccole quantità di riso su 'Keep Warm'. Il 'Keep Warm' è stato utilizzato per più di 12 ore? • Il tipo di riso e acqua potrebbe aver causato il riso a sembrare giallo. La spatola è stata lasciata nella ciotola interna mentre era su 'Keep Warm' • Hai allentato il riso subito dopo che era cotto - in caso contrario, allentare • Potrebbe essere un odore residuo di un ciclo di cottura precedente (specialmente se piatti a cottura lenta)
TIMER COTTURA	L'apparecchio inizia subito a cucinare	• Il tempo minimo predefinito è di 1,5 ore, qualsiasi cosa inferiore a questo avvierà immediatamente il ciclo di cottura
	Il cibo non è pronto all'ora stabilita	• La cottura potrebbe non essere completata all'ora impostata se la temperatura nella stanza o il livello dell'acqua è troppo basso • C'è stata un'interruzione di corrente? Ciò potrebbe causare il ripristino dell'unità
ERRORE GENERALE SUL DISPLAY	Errore 'E' sul display, segnali acustici unitari e le funzioni del menu non rispondono	• La ciotola interna è posizionata nell'unità? Se si tenta di utilizzare l'unità senza la ciotola in posizione, questa è una funzione di sicurezza per interrompere l'uso senza una ciotola interna • Il cuociriso è bollito? • I sensori sull'unità potrebbero non funzionare correttamente, contattare Yum Asia per ulteriori soluzioni

11. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA

Nome e numero del modello	Tsuki, YUM-TS04T/W
Capacità	Cuociriso da 0,45 litri (da 1 a 2,5 tazze) o piano cottura lento da 1,16 litri
Valutazione	CA 220-240V, 50-60Hz
Consumo elettrico	500W
Consumo energetico medio su 'Keep Warm'	21W
Sistema di cottura	Riscaldamento diretto
Paese di produzione	Cina
Lunghezza del cavo di alimentazione	1m
Dimensioni esterne (approssimative)	23cm (lunghezza) x 26cm (larghezza) x 20cm (altezza)
Peso (approssimativo)	2,7kg

	CARATTERISTICA	CAPACITÀ	TEMPI DI COTTURA APPROSSIMATIVI
CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri)	**Riso bianco a grani lunghi** **Riso bianco a grani corti** **Riso Yumami (bianco)** **Riso integrale**	1-2,5 tazze/0.45l 1-2,5 tazze/0.45l 1-2,5 tazze/0.45l 1-1,5 tazze/0.27l	29-39 minuti 28-36 minuti 60-70 minuti 49-50 minuti
	Porridge (avena o riso)	½ tazza/0.09l	1 ora, può essere regolato a 1.5 ore massimo
	Claypot	1-2,5 tazze/0.45l	1:15 ore
	Cuoci lento	1,5 litri	2 ore, può essere regolato a 6 ore massimo

12. CERTIFICAZIONE E GARANZIA

Incluso con questo apparecchio è la nostra garanzia completa (vedere la scheda di garanzia inclusa). Per maggiori dettagli sulla nostra garanzia vai su www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) e www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

Questo cuociriso Yum Asia e fornello multifunzione è progettato solo per uso domestico. Il suo utilizzo in un ambiente commerciale invaliderà questa garanzia.

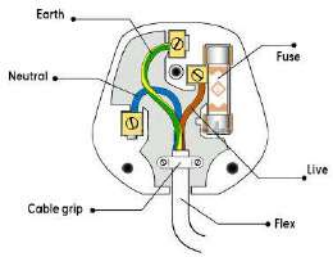
Se riscontri un problema con il tuo apparecchio, consulta prima la guida 'Risoluzione dei problemi' a pagina 18 del manuale per vedere se il tuo problema è elencato lì. Se continui ad avere un problema, invia un o@yum-mail a hello@yum-asia.com con i dettagli dell'ordine, una descrizione e le foto del problema.

Il tuo elettrodomestico è progettato e realizzato con materiali e componenti di altissima qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.
Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche, a fine vita, devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Si prega di smaltire questo apparecchio presso il centro di rifiuti / riciclaggio della comunità locale.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva RoHS (Restriction Of Hazardous Substances).

Questo apparecchio è certificato per la conformità per la distribuzione e l'uso nel SEE

Questo apparecchio è certificato per la conformità per la distribuzione e l'uso nel Regno Unito



IMPORTANTE! - I fili in questo cavo di alimentazione di rete sono colorati come:

Verde e giallo = Marrone Terra o Rosso = Blu Vivo o Nero = Neutro
Collegare il filo di terra (verde e giallo) al terminale nella spina contrassegnato con la lettera E o dal simbolo di terra o di colore verde e giallo. Collegare il filo neutro al terminale contrassegnato con la lettera N o di colore nero. Collegare il filo Live al terminale contrassegnato con la lettera L o colorata di rosso. Questo apparecchio deve essere protetto da un fusibile da 13 A se si utilizza una spina da 13 A (BS1363).

YUM ASIA
Regno Unito – Stati Uniti - UE

http://www.yum-asia.com
© Yum Asia

UFFICIO DEL REGNO UNITO
Yum Asia
Horizon International Cargo Limited
Unità 14, 5 Mills Road
Aylesford Kent ME20 7NA

UFFICIO UE
Yum Asia
Horizon International Cargo c/o Mondial Logistics
Vredeweg 46 1505 HH Zaandam Paesi Bassi



Hidden Under

Display And Control Panel

YumAsia

www.yum-asia.com

UK-USA-EU