

# Kumo

by Yum Asia



Ceramic Bowl  
**Ninja**

Fuzzy Logic Multifunction  
**YumCarb** Rice Cooker

**YUM**CARB

Model - YUM EY10D, YUM EY10L  
1.0 litre (1-5 people)



# INDEX

1.	WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise .....	3
2.	GERÄTEBESCHREIBUNG .....	6
2.1	GERÄTEAUFBAU.....	6
2.2	ANZEIGE DES BEDIENFELDES.....	7
3.	BETRIEB DES GERÄTES .....	7
3.1	VOR DER VERWENDUNG .....	7
3.2	NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE .....	7
3.3	WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT .....	8
3.4	WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION NUTZT .....	9
3.5	WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT .....	9
3.6	PROGRAMMABBRUCH.....	10
3.7	VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (VOREINGESTELLT).....	10
4.	KOCHEN GROBARTIG SCHMECKENDER REIS.....	11
4.1	WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT .....	11
4.2	UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS.....	11
5.	WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION NUTZT .....	12
6.	REZEPTE .....	13
7.	KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/PULSEN IN KUMO.....	15
8.	YUMCARB ERKLÄRT.....	15
9.	REINIGUNG UND WARTUNG.....	16
10.	ERSATZTEILE .....	17
11.	ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG .....	18
12.	SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN .....	19
13.	ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE .....	20

## Modell YUM-EY10

# Kumo

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Yum Asia Multifunktions-YUMCARB Reiskocher Modell YUM-EY10 entschieden haben, den wir 'Kumo' genannt haben.

Hier bei Yum Asia hat uns unsere Erfahrung in der Zusammenarbeit mit den führenden Marken von Reiskochern und -technologien das Wissen vermittelt, das für die Herstellung dieses perfekten Kochers erforderlich ist. Das bedeutet, dass dieses Produkt nach den höchsten Qualitäts-, Funktions- und Designstandards entwickelt wurde und vor allem mit der Leidenschaft, mit der wir großen Reis kochen!

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

Wenn Sie Fragen zu diesem Produkt, zu Kochtipps oder anderem haben, kontaktieren Sie uns bitte unter [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) und wir helfen Ihnen gerne weiter.

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

Nochmals vielen Dank und frohes Kochen!



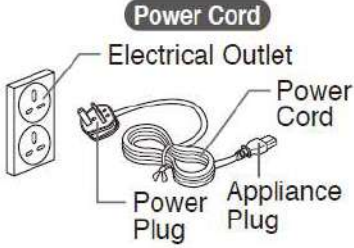






Das Yum Asia Team

# 1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise



**DIESE WARNHINWEISE UND VORSICHTSHINWEISE DIENEN DAZU, SACH- UND PERSONENSCHÄDEN AN IHNEN UND ANDEREN ZU VERMEIDEN.**

	<p>Ändern Sie diesen Reiskocher nicht, nur ein Reparaturtechniker darf dieses Gerät zerlegen oder reparieren.</p>		<p>Lassen Sie Kinder den Reiskocher nicht unbeaufsichtigt benutzen. Außerhalb der Reichweite von sehr kleinen Kindern aufbewahren.</p> <p>Kinder sind von Verbrennungen, Stromschlägen oder Verletzungen bedroht.</p>
	<p>Berühren Sie nicht den Dampfauslass. Andernfalls kann es zu Verbrühungen und Verbrennungen kommen. Besondere Vorsicht bei Kindern</p>		<p>Öffnen Sie nicht den Deckel und bewegen Sie den Reiskocher nicht während des Garvorgangs.</p> <p>Dies kann zu Verbrennungen führen - der Dampf ist sehr heiß.</p>
	<p>Stecken oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Verletzungen kommen.</p>		<p>Dieser Reiskocher dient zum Kochen von Reis und anderen in diesem Handbuch beschriebenen Gerichten. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Befolgen Sie immer die Bedienungsanleitung und kochen Sie niemals die folgenden Produkte: Lebensmittel in Kunststoff verpackt Gerichte, die Papierhandtücher oder andere Deckel verwenden, um das Essen zu bedecken. Andernfalls kann es zu Verstopfungen der Dampfauslassöffnung kommen.</p>
	<p>Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser ein und spritzen Sie nicht mit Wasser. Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss oder elektrischen Schlägen kommen.</p>		<p>Ein lose eingesteckter Netzstecker kann Feuer, Stromschlag, Kurzschluss, Rauch oder Feuer verursachen.</p> <p>Verwenden Sie nur eine Steckdose mit einer Nennleistung von mindestens 15 Ampere. Wenn die Klingen des Steckers verschmutzt sind, wischen Sie sie sauber. Ablagerungen an den Klingen des Steckers können zu Bränden führen.</p>
	<p>Stecken Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsöffnungen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Fehlfunktionen kommen, die zu Verletzungen führen können.</p>		
	<p>Stecken Sie den Netzstecker vollständig und sicher in die Steckdose.</p>		

	<p>Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche Nutzung für kommerzielle Zwecke führt zum Erlöschen der Garantie.</p>		
	<p>Nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn der Netzstecker lose in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden kommen.</p> <p>Das Netzkabel darf nicht beschädigt werden.</p>  <p>Biegen, verdrehen, Bündeln oder Versuchen Sie nicht, das Netzkabel zu modifizieren. Verlegen Sie das Kabel nicht auf oder in der Nähe von Hochtemperaturflächen oder -geräten, unter schweren Gegenständen oder zwischen Objekten.</p> <p>Ein beschädigtes Netzkabel kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.</p>		<p>Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie nicht in Gebrauch sind</p>
	<p>Verwenden Sie keine anderen Teile als die mit diesem Reiskocher gelieferten.</p>		<p>Lassen Sie genügend Platz neben Wänden, anderen Möbeln und unter den Regalen, damit der Dampf entweichen kann</p>
	<p>Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht an einem Ort, an dem er mit Wasser oder anderen Wärmequellen in Berührung kommen kann.</p>		<p>Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf Dampf und berühren Sie nicht die innere Schale, während Sie den Reis umrühren.</p> <p>Das Berühren heißer Oberflächen mit Metallteilen wie Innendeckel, Innenbehälter und Heizplatte kann zu Verbrennungen führen.</p>
			<p>Stellen oder verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf eine unebene Oberfläche oder auf eine hitzeempfindliche Oberfläche. Andernfalls besteht Brandgefahr.</p> <p>Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einem ausziehbaren Tisch oder Regal mit unzureichender Tragfähigkeit.</p>



## WICHTIG!

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

**Ziehen Sie immer den Netzstecker des Reiskochers, indem Sie den Netzstecker halten, nicht durch Ziehen am Netzkabel. Stecken Sie das Ende des Netzkabels fest in den Reiskocher,** da es sonst zu Stromschlägen und Feuer kommen kann und der Reiskocher möglicherweise nicht funktioniert.

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

**Spritzen Sie kein Wasser auf den Reiskocher.** Dies kann zum Ausfall des Geräts, zu Bränden oder Stromschlägen führen.  
**Verwenden Sie den Reiskocher nicht bei direkter Sonneneinstrahlung.**  
Dies kann zu Verfärbungen führen.

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

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

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

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

Der Netzstecker oder das Kabel ist sehr heiß geworden.

Das Netzkabel ist beschädigt oder der Strom schaltet sich bei Berührung ein/aus.

Der Körper des Reiskochers ist deformiert oder ungewöhnlich heiß.

Der Rauch kommt aus dem Reiskocher oder es entsteht ein brennender Geruch.

Jeder Teil des Reiskochers ist gerissen, lose oder instabil.

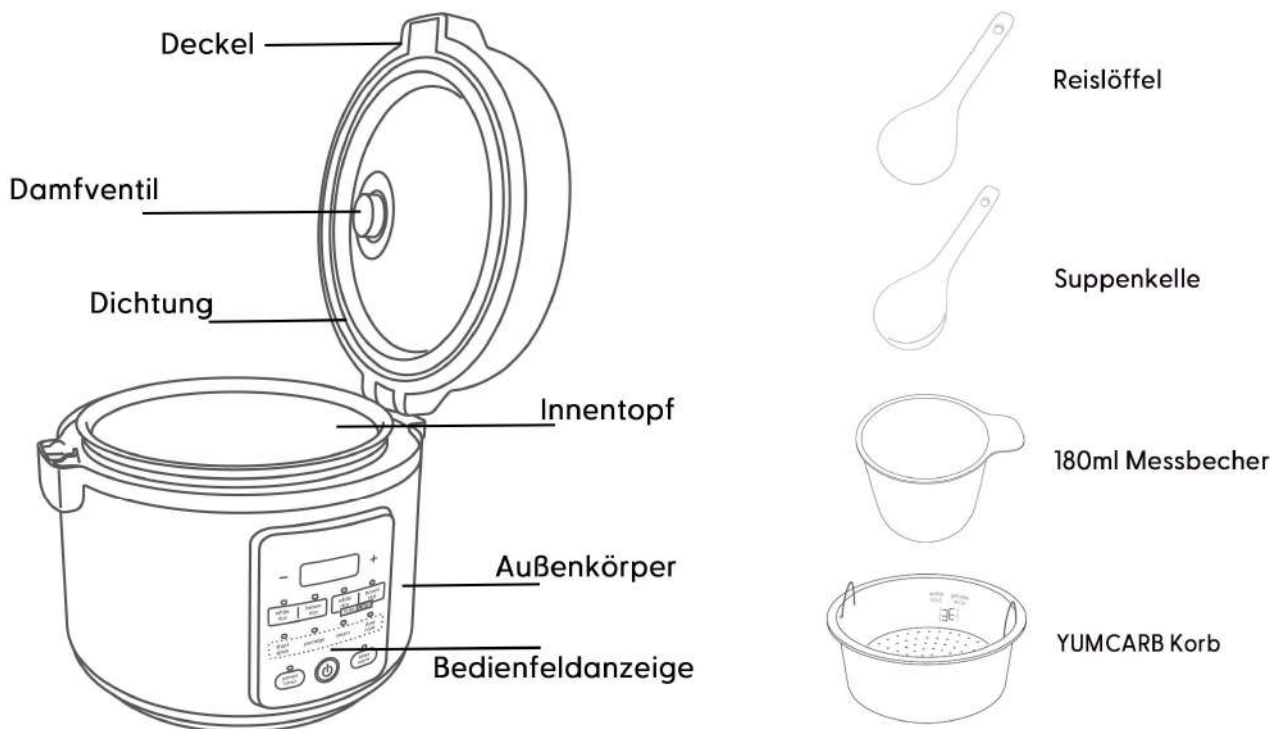
## 2. GERÄTEBESCHREIBUNG

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

Dieses Gerät, das Platz in Ihrer Küche spart, kombiniert die Qualitätsfunktionen der Reisspezialitätenkochung mit Haferbrei, Dampf und Slow Cook. Kumo hat eine einzigartige YumCarb-Option für die Zubereitung von Low Carb Reis. Wir haben diesen Reiskocher mit zusätzlichen Funktionen entwickelt, die für jeden Koch nützlich sind. Ein einfach zu bedienendes Smart Button Bedienfeld mit einstellbaren Zeiten für verschiedene Funktionen macht das Kochen so viel einfacher und produziert köstlichen Reis oder volle Mahlzeiten.

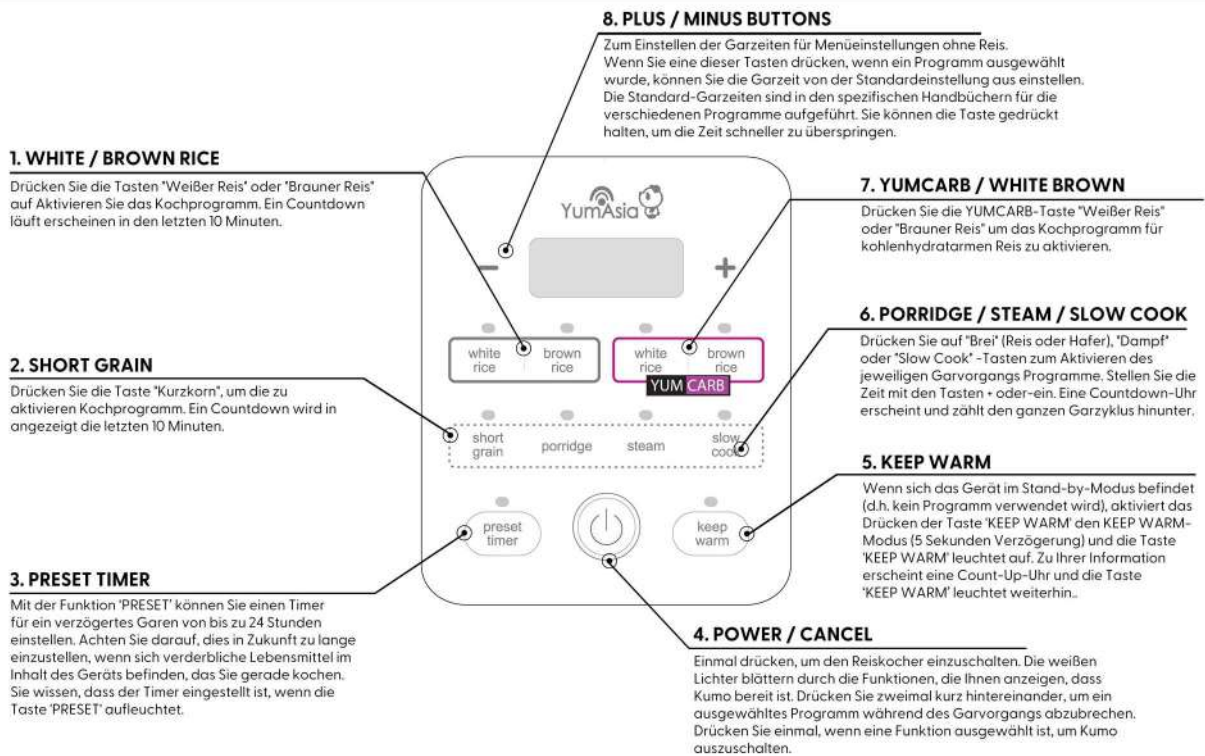
### 2.1 GERÄTEAUFBAU

Treffen Sie Ihren Kumo-Reiskocher! Er wird mit einem Reisspatel, einer Suppenpfanne, einem Messbecher und einem YUMCARB-Edelstahldampfkorb geliefert (der zum Dämpfen von niedrigerem Kohlenreis oder anderen Lebensmitteln verwendet werden kann).





## 2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES



## 3. BETRIEB DES GERÄTES

### 3.1 VOR DER VERWENDUNG

1. Öffnen Sie die Verpackung, nehmen Sie das Gerät vorsichtig heraus und entfernen Sie alle Verpackungen und Werbematerialien.
2. Nehmen Sie das gesamte Zubehör und die Betriebsanleitung heraus.
3. Entfernen Sie alle Werbeaufkleber. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie die Schale und den Innendeckel in warmer Seifenlauge mit einem weichen Schwamm. Trocknen Sie es gründlich ab.
5. Kochen Sie ½ Tassen Reis (für Wasser füllen Sie den Messbecher an ½ mit Wasser) und werfen Sie ihn weg.

### 3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE

Das Display dieses Geräts verwendet Smart Button-Bedienelemente und ist einfach zu bedienen mit einem hellen 'Ice White' Display.

Drücken Sie die Taste, die Sie verwenden möchten, fest, Sie werden sehen, dass jede Taste leicht angehoben ist, so dass sie leicht zu drücken ist. Die Tasten haben eine Lampe darüber, die anzeigt, dass das Programm ausgewählt wurde.



### 3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT

**HINWEIS** - Die maximale Kapazität (diesen Betrag nicht überschreiten)  
**5,5 Tassen (180ml Tasse) für weißen Reis**  
**4 Tassen (180ml Tasse) für braunen Reis**  
**3 Tassen (180ml Tasse) für weißen oder braunen Yum Carb Reis**

Kumo wurde entwickelt, um Reis in 7 verschiedenen Phasen zu kochen, um jedes Mal perfekten Reis zu produzieren und die Nährstoffe sorgfältig zu erhalten. Diese Phasen sind Vorwärmen, Wasser aufnehmen, Heizen, Kochen, Schmoren, Wasser aufnehmen und schließlich warm halten (in dieser Reihenfolge). Dieses phasengesteuerte Garen und die Temperaturanpassung werden über den Fuzzy-Logic-Prozessor von Kumo gesteuert.

#### MÖGLICHKEITEN ZUM KOCHEN VON REIS:

1. Die Einstellung **'WHITE'** dient zum Kochen von langkörnigem weißem Reis (z.B. Basmati, Jasmin oder thailändischem Duftreis).
2. Die Einstellung **'SHORT GRAIN'** ist für jede Art von weißem Kurzkornreis wie Perlen- oder Sushi-Reis und thailändischem Klebreis geeignet.
3. Die Einstellung **'BROWN'** dient zum Kochen von Lang- oder Kurzkorn-Braunreis.
4. Die Einstellung **'YUMCARB WHITE'** dient zur Herstellung jeder Art von weißem Reis mit einem niedrigeren Vergaserwert.
5. Die Einstellung **'YUMCARB BROWN'** dient zur Zubereitung jeder Art von braunem Reis mit einem niedrigeren Vergaserwert.

#### Ungefähre Garzeiten für verschiedene Reissorten

Ausgewählter Reis	'LONG GRAIN'	'SHORT GRAIN'	'BROWN'	'YUMCARB WHITE'	'YUMCARB BROWN'
Zeitaufwand	35 mins	37 mins	60 mins	40 mins	60 mins

Auf der Innenseite der inneren Schale befinden sich Markierungen, die den Wasserstand für weißen Langkornreis, weißen Langkornreis, weißen Langkornreis, braunen Reis und (Reis-)Haferbrei anzeigen. Auf dem YumCarb-Dampfkorb sind auch Markierungen für Weiß- und Vollkornreis angebracht.



Während der Reiskochzyklen erscheint ein Verfolgungslinienmuster auf dem Display, das anzeigt, dass Kumo kocht, ein **Countdown** erscheint in den **letzten 10 Minuten**.

#### STICKY oder GLUTINOUS Reis kochen

Klebriger Reis unterscheidet sich vom normalen Kurzkornreis, er braucht mehr Wasser. Wenn Sie klebrigen/klebrigen Reis kochen, müssen Sie die Wasserführung unten befolgen und die Kurzkornfassung verwenden.

#### Wasserstände für 'THAI STICKY/GLUTINOUS' Reis

Tassen reis	1	2	3	4	5
Wasserstand auf der Schale (short grain marks)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

#### 3.3.1 KOCHEN VON REIS IN KUMO

1. **Messen Sie** den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher. Stellen Sie sicher, dass der Reis waagrecht zur Oberseite der Tasse steht - dies ist eine volle 180ml Messung.
2. **Reinigen Sie** den Reis (falls erforderlich) wie unter '4.1 Wie man perfekten Reis kocht' beschrieben. Legen Sie die Innenschale in das Gerät, **legen Sie den Reis in die Innenschale** und **füllen Sie ihn bis zur Wasserlinie**, die der Menge entspricht, die Sie kochen.

- Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die **Reissorte**, mit der Sie kochen möchten. **Es gibt keine Starttaste**, die Garzyklen **starten automatisch** nach **5 Sekunden Verzögerung**.



**Weitere Informationen** zum Kochen von Reis finden Sie in der 'Speedy Start Guide' auf der Rückseite der Garantiekarte. Weitere Informationen und Ratschläge zum Kochen finden Sie unter 'Tipps zum Kochen von Reis mit gutem Geschmack' auf Seite 11 und Seite 13 für weitere Einzelheiten zu YumCarb-Reis.



Wenn Sie  $\frac{1}{2}$  **Tasse Reis** kochen möchten, befindet sich auf der inneren Schüssel keine Markierung. Verwenden Sie den Messbecher, um das Wasser hinzuzufügen –  $\frac{1}{2}$  Messbecher Wasser für weißen Reis und 1 Tassen Wasser für braunen Reis.

## 3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION NUTZT

Nach Beendigung eines Kochzyklus wechselt das Gerät automatisch auf 'KEEP WARM'. Sie können 'KEEP WARM' aktivieren, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet (d.h. wenn keine Menüfunktionen ausgewählt wurden), indem Sie die Taste 'KEEP WARM' drücken. Es gibt eine Verzögerung von 5 Sekunden und die Warmhaltung beginnt, die Taste leuchtet dann auf und es erscheint eine Zähluhr auf dem Display als Referenz. Die Funktion 'KEEP WARM' kann 24 Stunden lang verwendet werden, aber Sie können die Reiseruinen nach 15 Stunden Gebrauch finden.

Um 'KEEP WARM' abubrechen, drücken Sie die Power-Taste (sie ist gleichzeitig die Taste 'CANCEL'), wodurch das Programm abgebrochen und das Gerät ausgeschaltet wird.

## 3.5 WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT

### 3.5.1 PORRIDGE

Diese Menüeinstellung kann für asiatischen Reisbrei oder Haferbrei verwendet werden. Rezepte finden Sie auf Seite 13.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'PORRIDGE' beträgt 1,5 Stunden. Sie können dies mit den Tasten + und - in 5-Minuten-Schritten auf 1 Stunde oder bis zu 3 Stunden einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'PORRIDGE' gewählt haben und die Lampe blinkt.

Nach Auswahl der Zeit gibt es eine Verzögerung von 5 Sekunden und der Garzyklus beginnt. Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

### 3.5.2 DÄMPFEN

Mit dem mitgelieferten Edelstahl dampfkorb können Sie verschiedene Speisen dämpfen. Sie können Reis kochen und Lebensmittel gleichzeitig dämpfen (maximal 1 Tasse Reis), aber mit den YUMCARB-funktionen können Sie Reis nicht dämpfen und kochen.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'STEAM' beträgt 10 Minuten. Sie können dies mit den Tasten + oder - auf 5 Minuten oder bis zu 1,5 Stunden im 5-Minuten-Takt einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'STEAM' gewählt haben und die Lampe blinkt. Nach Auswahl der Zeit gibt es eine Verzögerung von 5 Sekunden und der Garzyklus beginnt. Auf dem Display erscheint ein Countdown - dieser beginnt erst dann mit dem Countdown, wenn das Wasser erwärmt wurde. Die Verwendung von Warmwasser anstelle von Kaltwasser beschleunigt den Erwärmungsprozess. Siehe Abschnitt 5, Seite 12 für eine Anleitung zum Dämpfen.

### 3.5.3 LANGSAMES KOCHEN

Zum Kochen von Eintöpfen und anderen Gerichten wie Currys, Dhal oder anderen pülsenfrüchten/Körnern wählen Sie die Einstellung 'SLOW COOK'. Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'SLOW COOK' beträgt 2 Stunden. Sie können dies bis zu 6 Stunden mit den Tasten + oder - in 5-Minuten-Schritten einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'SLOW COOK' gewählt haben und das Licht darüber blinkt (Sie können die Taste gedrückt halten, um die Zeit schneller zu überspringen). Nach Auswahl der Zeit gibt es eine Verzögerung von 5 Sekunden und der Garzyklus beginnt. Das Gerät erwärmt den Inhalt der Innenschale auf eine hohe Temperatur (Sie hören ein Blubbern der Flüssigkeit), dann schaltet es auf eine niedrigere Temperatur für das langsame Garen um. Dies ist das gleiche wie die Einstellung 'Auto' bei einem herkömmlichen Slow Cooker.

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



Kumo ist ein sehr effizienter, versiegelter Reiskocher mit Fuzzy-Logik. Die langsame Kocheinstellung kocht Speisen schneller, da kein Wärmeverlust auftritt. Ein normales Slow-Cooker-Rezept mit einer Kochzeit von 7-8 Stunden benötigt 3-4 Stunden, um in Kumo zu kochen. Dies dient zu einem effizienteren langsamen Garen.

## 3.6 PROGRAMMABBRUCH

Um eine Sendung abzubrechen, die Sie ausgewählt haben, oder wenn Sie eine Sendung teilweise während des Garzyklus anhalten möchten, müssen Sie nur einmal die Taste 'Power' drücken. Das Gerät schaltet sich dann aus. Um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen, wenn ein Garprogramm ausgewählt wurde, drücken Sie die Taste 'Power' zweimal kurz hintereinander.

## 3.7 VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (VOREINGESTELLT)

Die Funktion 'PRESET' ist eine nützliche Timer-/Verzögerungsfunktion, mit der Sie das Gerät so einstellen können, dass Ihr Reis oder Ihre Speisen zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig sind. Für alle Einstellungen steht die Funktion 'PRESET' zur Verfügung.

### So stellen Sie den Timer ein:

1. Drücken Sie die Taste für das gewünschte Kochprogramm (für Nicht-Reis-Kochprogramme können Sie die Garzeit an dieser Stelle programmieren).
2. Drücken Sie dann die Taste 'PRESET', die dann aufleuchtet.
3. Durch Drücken der Touch-Tasten '+' und '-' können Sie die Stunden im Voraus auswählen (in Schritten von 5 Minuten), wann der Reis / das Gericht fertig sein soll.
4. Nach dem Einstellen, wann das Essen fertig sein soll, gibt es eine Verzögerung von 5 Sekunden. Der Herd zeigt die von Ihnen ausgewählten Stunden im Voraus an, beginnt mit dem Countdown und der Garzyklus wird zum von Ihnen angegebenen Zeitpunkt abgeschlossen.

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

### Empfohlene Zeiten für die Funktion 'PRESET'

Funktion	RICE	PORRIDGE	STEAM	SLOW COOK
Voreingestellte Timings	70 mins - 24 std	70 mins - 24 std	1 - 24 std	130 mins - 24 std

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



Die Startzeit des Presets/Timers ist nicht exakt, sie wird etwas früher kommen, da der Kumo beurteilen muss, was sich genau in der inneren Schale (Reis/Hafer/Wasser) und im Volumen befindet, um die Garzeit effektiv berechnen zu können. Es geht darum, indem es das Gerät frühzeitig einschaltet, damit es den Inhalt 'beurteilen' kann.

## 4. KOCHEN GROßARTIG SCHMECKENDER REIS

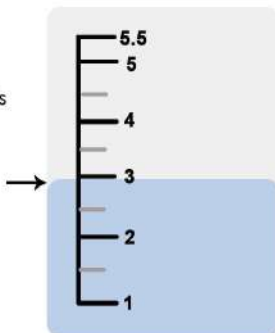
### 4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT

**Messen Sie den Reis genau!** Verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, da andere Bechergößen unterschiedliche Abmessungen haben können. Achten Sie darauf, dass Sie den Reis oben in der Tasse ausrichten - dies ist eine volle 180ml Messung.

**Den Reis abspülen!** Den Reis in ein Sieb oder eine Schüssel geben und mit frischem, kaltem Wasser übergießen. Den Reis von Hand locker umrühren und das Wasser abgießen. Dies 2-3 mal tun, bis das Wasser, das Sie spülen, klar läuft.

Zum Beispiel:  
beim Kochen von 3  
Tassen WEISSER Reis

Füllen Sie bis zum  
Wasserstand 3



#### Seien Sie genau mit dem Wasser!

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

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

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



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



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



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



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



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

## 5. WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION NUTZT

Sie können dieses Gerät als eigenständigen Dampfgarer verwenden (1,5 bis 2 Tassen Wasser verwenden) oder Reis gleichzeitig mit dem Dämpfen von Speisen kochen. Wenn Sie während des Reiskochens dämpfen, verwenden Sie die Reiskochfunktion für die Reissorte, die Sie kochen, und geben den Dampfkorb in die innere Schüssel über dem Reis.

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

ZUTATEN	BETRAG	KOCHZEIT	TIPPS ZUM DÄMPFEN
Karotte	150g	20 mins	In mundgerechte Stücke schneiden
Brokkoli	150g	15 mins	In mundgerechte Stücke schneiden
Spinat	80g	15 mins	In mundgerechte Stücke schneiden
Kürbis	200g	20 mins	In mundgerechte Stücke schneiden
Kartoffel	250g	40 mins	In mundgerechte Stücke schneiden
Süßkartoffeln	200g	35 mins	In mundgerechte Stücke schneiden
Mais	150g	30 mins	In mundgerechte Stücke schneiden
Huhn	250g	30 mins	Schnitte an der Seite machen, die den Dampfkorb berührt.
Fisch (Weißfisch und Lachs)	150g/Schnitt in Filets	25 mins	Auf weniger als 2 cm schneiden und in Folie einwickeln.
Garnelen	150g/7 Stück	20 mins	Dämpfen ohne Entfernen der Schalen
Jakobsmuschel	150g	20 mins	Von der Schale entfernen (empfohlen, den Dampfkorb mit Chinablättern oder ähnlichem auszustatten, um ein Verkleben zu vermeiden).
Gekühltes Fleisch Knödel	150g	15 mins	Lassen Sie Platz zwischen den Lebensmitteln
Gefrorenes Fleisch Knödel	150g	20 mins	Lassen Sie Platz zwischen den Lebensmitteln



**WICHTIG** - Speisen nicht über 3,5 cm dick dämpfen.

Wenn Sie Kochen von Reis mit Dämpfen kombinieren möchten, wird empfohlen, dass **1 Tasse Reis die maximale Kapazität ist, die Sie kochen können**. Mehr als das, es besteht die Gefahr, dass die Reisköche kochen, der Dampfkorb drückt in den Deckel und öffnet ihn.



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

## 6. REZEPTE

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

### REISBREI (CONGEE)

#### Zutaten (2-3 Portionen)

½ Tasse Reis

35g Hähnchenschenkel, gehackt und angekocht

Prise Salz

Ingwer und Frühlingszwiebel (Zwiebel), zerkleinert - zum Abschmecken

#### Anfahrtsbeschreibung

1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (zu ½ Markierung auf der Brei-Skala) und das Huhn darauf legen.
2. Drücken Sie die Taste 'PORRIDGE' und der Garzyklus beginnt nach 5 Sekunden Verzögerung.
3. Wenn der Reiskocher sich in 'KEEP WARM' verwandelt, Salz hinzufügen, wenn Sie es wünschen, und mit Ingwer und Frühlingszwiebeln garnieren.

### HAFERFLOCKENBREI

#### Zutaten (für 2 Personen - mengen nicht überschreiten)

½ Tasse Stahl geschnitten oder hochwertiger Haferflocken (wir empfehlen, diese in ein Sieb zu geben und 3-4 mal kräftig zu schütteln, um Sedimente zu entfernen).

1,5 Tassen Wasser (gemessen im mitgelieferten Messbecher)

½ Tasse Milch (oder Sahne) oder 1/2 Tasse Kokosmilch - was auch immer Sie bevorzugen.

2-3 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! Du kannst auch zerkleinerte Äpfel oder Kakaopulver verwenden, um den Brei zu würzen.

#### Anfahrtsbeschreibung

1. Legen Sie die innere Kochpfanne in den Hauptkörper des Reiskochers, legen Sie Hafer und Wasser in die innere Kochpfanne und schließen Sie das Gerät an. Wählen Sie die Einstellung 'PORRIDGE' und stellen Sie das Timing nach Ihren Wünschen ein (längere Garzeit = dickerer Porridge; kürzere Garzeit = dünnerer Porridge). Der Garzyklus beginnt nach einer Verzögerung von 5 Sekunden.
2. Wenn der Reiskocher auf 'KEEP WARM' umschaltet, öffnen Sie den Deckel, rühren und geben Sie die restlichen Zutaten hinzu. Die Verwendung der Timer-Funktion und das Einweichen des Hafers über Nacht hilft, die Textur weicher zu machen.
3. Füge dem Brei getrocknete oder frische Früchte anstelle von Zucker hinzu - köstlich und gesund an einem kalten Wintertag!



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

## SUSHI-ROLLEN

### Zutaten (4-5 Portionen)

3 Tassen Reis

Für die Sushi-Würze (Essigmischung) - 4 Esslöffel Reisessig, 1 Esslöffel Zucker, 1,5 Esslöffel Salz Was auch immer Sie bevorzugen (Sashimi, Garnelen, Gurken, Natto, Lachsrogen, Aal). Seetang, Wasabi, Sojasauce und eingelegter roter Ingwer zur Garnierung

### Anfahrtsbeschreibung

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

## REISPFLANZEN

### Zutaten (Tassenmaße sind für den Reismessbecher)

1 Tasse Arborio, anderer Steinkornreis oder klebriger/klebriger Reis

¼ Tasse Kondensmilch, ¼ Tasse Kokosmilch, ½ Tasse gesüßte Kondensmilch\*\*

1 Zimtstange oder Prise gemahlener Zimts, 1 Zitronenschale, ein großes Stück Zitronenschale ¼ Teelöffel Muskatnuss (oder weniger, wenn Sie es vorziehen)

Mit gemahlenem Zimt bestreuen (zum Garnieren)

### Anfahrtsbeschreibung

1. Messen Sie Ihren Langkornreis mit dem Messbecher, den Sie mit Ihrem Reiskocher erhalten haben.
2. Messen Sie den Reis, spülen Sie ihn dann mit kaltem Wasser ab, legen Sie Reis und Wasser (bis zur richtigen Linie auf der inneren Schale) in den Reiskocher und wählen Sie die Einstellung 'SHORT GRAIN'.
3. In der Zwischenzeit Kondensmilch, Kokosmilch, gesüßte Kondensmilch, Zimtstange (oder gemahlener Zimt), Zitronenschale (eine große dünne Scheibe Schale, nicht gerieben) und Muskatnuss zusammen schlagen.
4. Wenn der Reis gekocht ist und der Reiskocher auf 'KEEP WARM' umgeschaltet hat, geben Sie die verquirlten Milchstücke in den Reis und schließen Sie den Deckel. Überprüfen Sie etwa 30 Minuten später, ob es sich um die gewünschte Konsistenz handelt.
5. Entsorgen Sie die Zimtstange (falls vorhanden) und die Zitronenschale.
6. In Einzelgerichte geben und auf Wunsch mit gemahlenem Zimt und Sahne garnieren.



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

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



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

Es ist möglich, andere Körner und Hülsenfrüchte in Kumo zu kochen, Sie müssen mit der Anpassung des Wasserspiegels und der Auswahl des richtigen Kochzyklus experimentieren. Hier ist ein grober Leitfaden, der Ihnen helfen kann, andere Körner und Hülsenfrüchte in Kumo zu kochen.

### QUINOA

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

### COUS COUS und GIANT COUS COUS

Verwenden Sie die auf der Verpackung angegebenen Wasserstände und die Weißreiseinstellung.

### MILLET

Für jede Portion, die Sie kochen möchten, messen Sie 1/4 Tasse Hirse in die Innenschale und geben Sie 1 Tasse Wasser für jede Portion hinzu (wenn Sie also 1 Tasse Hirse verwenden, fügen Sie 4 Tassen Wasser hinzu; verwenden Sie den Messbecher zum Messen des Wassers).

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

### LINSEN und BOHNEN

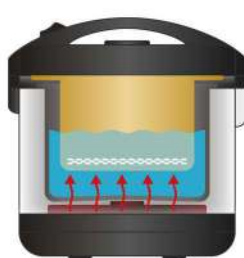
Die langsame Kochstufe ist ideal zum Kochen von Linsen oder Bohnen - vorher abspülen und den auf der Verpackung angegebenen Wasserständen folgen. Die Brei-Einstellung funktioniert auch beim Kochen von Linsen und Bohnen, wenn Sie bei einer niedrigeren Temperatur kochen möchten.

### PEARL BARLEY

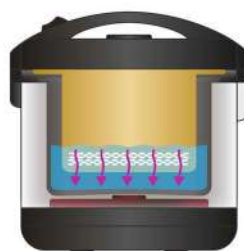
Die langsame Garzeit ist ideal zum Kochen von Perlgraupengersten - spülen Sie vor dem Kochen ab und befolgen Sie die auf der Verpackung angegebenen Wasserstände. Perlgraupen in einer Charge Suppe kochen innerhalb einer Stunde, werden aber nicht überkochen, wenn sie länger stehen bleiben.

## 8. YUMCARB ERKLÄRT

Die YUMCARB Reiskochfunktion ist einzigartig bei Kumo. Dies ist Reis mit einem niedrigeren Vergaserwert als konventionell gekochter Reis.



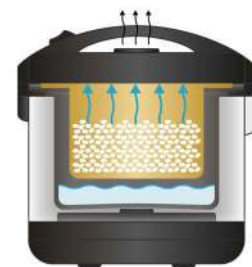
**VORWÄRMEN**  
Wassertemperatur steigt



**PHASE KOCHEN**  
Stärke strömt  
ins Wasser



**DAMPFPHASE**  
Die Stärke trennt sich und das  
endgültige Reiskochen durch  
Dampf findet statt



**WARM HALTEN**  
Reis und Stärke trennen nun  
die endgültige Verdunstung

Durch das Einlegen des Reises in den YUMCARB-Korb aus Edelstahl wird der Reis zu Beginn des Kochzyklus in Wasser getaucht. Bei der ersten Aktivierung zeigt die Anzeige 0:25 (oder 0:40 für Vollkornreis) an und bleibt während der ersten 25/40 Minuten des Kochzyklus so. Während dieser Zeit hebt Kumo die Temperatur im Inneren des Gerätes allmählich auf die optimale Temperatur an, um das überschüssige Wasser abzukochen. Dieser Prozess gibt der Stärke Zeit, sich aus dem Reis zu lösen und zu zersetzen (Stärke ist leicht löslich). Das stärkehaltige Wasser läuft durch die Löcher im YUMCARB-Korb nach unten, so dass die ins Wasser ausgetretene Stärke nicht wieder in den Reis aufgenommen werden kann.

Der Reis beendet das Kochen während der letzten 25 Minuten des Kochzyklus - Kumo beginnt mit dem Countdown. Diese letzte Phase des Kochzyklus ist entscheidend, da er den Reis in einem gesenkten Kohlenhydratzustand dämpft und dadurch seinen Gehalt im Reis um bis zu 25%\* reduziert.

\* Basierend auf Labortests wurde bei weißem Reis eine Reduktion von 25% weniger Kohlenhydraten festgestellt. Zertifiziert vom Testing Institute of Product Quality Supervision, China

### WIE MAN DIE YUMCARB-FUNKTION VERWENDET

1. Legen Sie den YUMCARB-Korb in die Innenschale. Fügen Sie Reis hinzu (spülen Sie zuerst, wenn Ihr Reis es braucht) und fügen Sie dann Wasser zur entsprechenden Linie hinzu (es gibt 1-3 Markierungen für weißen und braunen Reis - bis zum Ende der Zeile). Kümmere dich nicht um die Menge an Wasser, die du hinzufügst - es scheint viel zu sein, aber das wird schnell weggekocht. Wenn Sie feststellen, dass der Reis zu weich ist, reduzieren Sie das Wasser beim nächsten Mal.
2. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie, ob **YUM CARB** Sie zwischen weißem oder braunem Reis wählen können. Nach 5 Sekunden Verzögerung beginnt der Kochzyklus und 0:25 (für Weißreis) oder 0:40 (für Braunreis) werden angezeigt.
3. Nach Ablauf der angezeigten Zeit wird die Anzeige auf 0:00 Uhr heruntergezählt, das Gerät gibt einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.
4. Den Reis gut umrühren. Der Reis an der Unterseite des YUMCARB-Korbes wird sehr nass erscheinen, das ist normal - mischen Sie den Reis gut durch, heben Sie den Reis von unten nach oben und lassen Sie ihn noch mindestens 10 Minuten warm halten.
5. In der inneren Schale unter dem YUMCARB-Korb bleibt stärkehaltiges Wasser zurück. Wenn Sie den YUMCARB-Korb zum Servieren des Reises herausnehmen, seien Sie vorsichtig, da der Edelstahl sehr heiß sein wird. Das stärkehaltige Wasser kann entsorgt werden.

Bei der Verwendung der YUMCARB Reiskochfunktionen können Sie feststellen, dass der Kondensatsammler voll wird - dies ist auf die Menge an Wasser zurückzuführen, die von innen verdampft wird. Wenn der Kondensatbehälter vollständig gefüllt ist, kann beim Öffnen des Deckels etwas Wasser aus dem Deckel austreten - Vorsicht, da dieses Wasser heiß ist.

## 9. REINIGUNG UND WARTUNG

Entfernen Sie immer alle Essensreste und reinigen Sie sie sofort nach Gebrauch.

Verwenden Sie zum Reinigen der verschmutzten Teile des Geräts keine Metallbürste, keinen Gaswäscher oder aggressive Chemikalien/Lösungsmittel. Wenn etwas an der inneren Schüssel klebt, tränken Sie es vor dem Waschen mit etwas Spülmittel

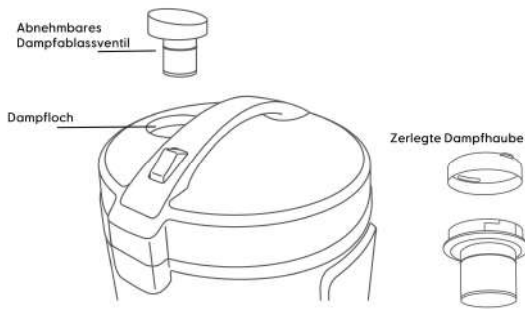
Sie das Gerät nicht in Wasser tauchen. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein weiches Tuch, um das äußere Gehäuse zu reinigen.

Waschen Sie keinen Reis in der inneren Schüssel, da dies zu Kratzern und einer Verschlechterung der Beschichtung der inneren Schüssel führen kann.

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

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

## PFLEGE DER DAMPFKAPPE



Die Dampfkappe oben auf dem Deckel ist abnehmbar - zum Entfernen nach oben ziehen.

Waschen Sie dies regelmäßig.

Die abnehmbare Dampfkappe kann auch vollständig zerlegt werden, um eine vollständige Reinigung zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass diese vor dem Gebrauch richtig zusammengesetzt ist.

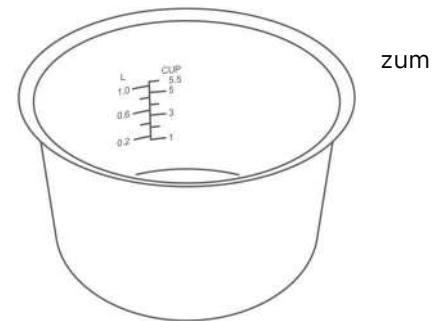
## WICHTIGE INNERE SCHÜSSELPFLEGE

Verwenden Sie immer nur das mitgelieferte Kunststoffzubehör. Sie können auch Holz- oder Silikonzubehör verwenden. Verwenden Sie niemals Metall Rühren, da dies die Keramikbeschichtung der Innenschale beschädigen kann.

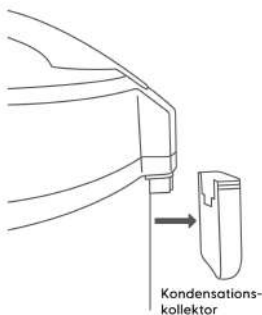
Das Reinigen der inneren Schüssel ist einfach, aber wenn etwas an der inneren Schüssel klebt, tränken Sie es vor dem Waschen mit etwas Spülmittel.

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

Die Außenseite (unten) der inneren Schüssel verfärbt sich und scheuert sich aufgrund der Wärme, die vom Heizelement auf die Schüssel ausgeübt wird. Dies ist normal. Die Keramikbeschichtung auf der Innenschale kann im Laufe der Zeit ihre Farbe ändern. Dies ist völlig normal und kein Grund zur Sorge.



## PFLEGE DES KONDENSATIONSSAMMLERS



Der Kondensationskollektor an der Seite des Geräts kann entfernt werden. Es gibt Rillen, in die der Kondensationskollektor eingreift. Stellen Sie sicher, dass der Kondensationskollektor ordnungsgemäß installiert ist

Entfernen und entleeren Sie den Kondensationskollektor. Waschen, trocknen und wieder einbauen.

## 10. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere website [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com) oder per E-Mail [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com)

Ersatzteile für Kumo YUM-EY10 verfügbar (Messbecher sind auf unserer Website erhältlich):

Bauteilname	Teilenummer
Keramisch beschichtete Innenschale	IB-EY10
YUMCARB korb	SB-EY10

# 11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
<b>KOCHREIS</b>	Reis kocht zu hart oder zu weich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Fläche befindet, wenn es sich auf einer unebenen Fläche befindet, wird der Wasserstand ungleichmäßig und beeinträchtigt das Kochen des Reises.</li> <li>• Die Textur von Reis variiert je nachdem, wie er verarbeitet wurde (siehe Abschnitt 4.3 für weitere Informationen).</li> <li>• Die Verwendung der Funktion 'PRESET' kann zu einer weicherem Reistextur führen, wenn der Reis längere Zeit im Wasser eingeweicht ist.</li> <li>• Achten Sie darauf, dass die innere Schale nicht verformt wird.</li> <li>• Hast du den Reis nach dem Kochen gelöst? Wenn nicht, tun Sie dies, damit überschüssiges Wasser verdunsten kann.</li> </ul>
	Reis wird verbrannt/verbrannt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder am Boden des Innenbehälters klebt.</li> <li>• Reis wurde möglicherweise nicht ausreichend gewaschen, so dass zu viel Stärke auf dem Reis zurückbleibt.</li> <li>• Achten Sie darauf, dass die innere Schale nicht verformt wird</li> </ul>
	Überkocht beim Kochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die von Ihnen gewählte Einstellung und den von Ihnen gefüllten Wasserstand auf</li> <li>• Vergewissern Sie sich, dass sich die Dampfaustrittskappe auf dem Gerät befindet.</li> </ul>
	Beim Kochen ist ein Geräusch zu hören oder 'KEEP WARM'.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Klickgeräusch ist nur der Mikroprozessor (MICOM), der die Kochtemperatur des Geräts einstellt, es ist kein Grund zur Sorge.</li> <li>• Ein 'funkendes' Geräusch kann auftreten, wenn die innere Schale während der Erwärmung des Heizelements Feuchtigkeit auf dem Boden aufweist. Vergewissern Sie sich, dass die innere Schale vollständig trocken ist.</li> </ul>
<b>DÄMPFEN</b>	Lebensmittel dampfen nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist genügend Wasser zum Dämpfen vorhanden? Stellen Sie sicher, dass mindestens die zwei Tassenmarkierungen auf der inneren Schale mit Wasser gefüllt sind.</li> <li>• Befindet sich zu viel Essen im Dämpfopf? - die Menge der Speisen zu reduzieren oder die Garzeit zu verlängern.</li> <li>• Die Lebensmittel können in zu großen Stücken sein, die Größe der Lebensmittelstücke verringern oder die Garzeit verlängern. The food may be in too large pieces, reduce the size of food pieces or increase the cooking time</li> </ul>
	Gedünstetes Essen ist zu hart	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse - die Garzeit war zu kurz. Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser vorhanden ist und dampfen Sie weiter.</li> <li>• Fisch und Fleisch - die Dampfzeit war zu lang. Verkürzung der Garzeit</li> </ul>
	Gedünstetes Essen ist kalt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist nach Beendigung des Kochzyklus zu viel Zeit verstrichen? Versuchen Sie, nicht auf 'KEEP WARM' zu</li> </ul>

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
		bleiben, entfernen Sie sofort das Gerät und essen Sie es.
<b>KEEP WARM</b>	Reis riecht, ist gelb oder hat übermäßige Feuchtigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bewahren Sie keine sehr kleinen Mengen Reis auf, wenn Sie 'KEEP WARM' verwenden.</li> <li>• Wurde der 'KEEP WARM' mehr als 15 Stunden lang verwendet?</li> <li>• Die Art von Reis und Wasser kann dazu geführt haben, dass der Reis gelb aussah.</li> <li>• Wurde der Spatel in der inneren Schale belassen, während er sich auf 'KEEP WARM' befand?</li> <li>• Haben Sie den Reis sofort nach dem Kochen gelockert - wenn nicht, lösen Sie ihn.</li> <li>• Es kann ein Übergeruch aus einem früheren Kochzyklus sein (besonders bei langsam kochenden Gerichten).</li> </ul>
<b>TIMER KOCHEN</b>	Das Gerät beginnt sofort mit dem Kochen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die minimale Standardzeit beträgt 70 Minuten, alles andere startet den Garvorgang sofort.</li> </ul>
	Das Essen ist zur eingestellten Zeit nicht fertig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochen kann zum eingestellten Zeitpunkt nicht abgeschlossen sein, wenn die Temperatur im Raum oder der Wasserstand zu niedrig ist.</li> <li>• Gab es einen Stromausfall? Dies führt dazu, dass das Gerät zurückgesetzt wird.</li> </ul>

## 12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN

<b>Modellname und -nummer</b>	Kumo, YUM-EY10
<b>Kapazität</b>	1 litre (1 to 5.5 Tassen) Reiskocher
<b>Bewertung</b>	AC 220-240V, 50-60Hz
<b>Stromverbrauch</b>	500W
<b>Durchschnittliche Leistungsaufnahme bei 'KEEP WARM'.</b>	21W
<b>Kochsystem</b>	Direkte Heizung
<b>Herstellungsland</b>	China
<b>Länge des Netzkabels</b>	0.9m
<b>Außenmaße (ca.)</b>	27cm (Länge) x 27cm (Breite) x 26cm (Höhe)
<b>Gewicht (ca.)</b>	2.36kg

	FEATURE	KAPAZITÄT	ANHANG. KOCHZEITEN
<b>KOCHKAPAZITÄT (Tassen oder Liter)</b>	<b>White Long grain</b>	1-5.5 tassen/1l	35-40 minuten
	<b>White Short grain</b>	1-5.5 tassen/1l	37-40 minuten
	<b>Brown</b>	1-4 tassen/0.72l	60-66 minuten
	<b>YUMCARB white</b>	1-3 tassen/0.54l	35-40 minuten
	<b>YUMCARB brown</b>	1-3 tassen/0.54l	60-66 minuten
	<b>Porridge (rice)</b>	¼ tassen/0.13l	1 Stunde, einstellbar auf maximal 3 Stunden
	<b>Porridge (oat)</b>	½ tasse/0.09l	
		<b>Steam</b>	Wasser zu 1 oder 2 Tassen Reis Markierung
	<b>Slow Cook</b>	2 litre	2 Stunden, einstellbar auf maximal 6 Stunden

## 13. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE

Im Lieferumfang dieses Gerätes ist unsere umfassende Garantie enthalten (siehe beiliegende Garantiekarte).

Weitere Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter [www.yum-asia.com/uk/warranty](http://www.yum-asia.com/uk/warranty)

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

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie bitte zuerst die Anleitung 'Fehlerbehebung' auf Seite 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](mailto:hello@yum-asia.com) mit Ihren Bestelldaten, einer Beschreibung und Fotos des Problems.



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



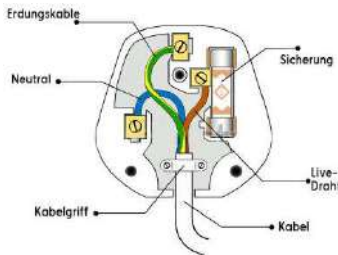
Dieses Gerät entspricht der Richtlinie Restriction of Hazardous Substances (RoHS).



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



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



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

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

**YUM ASIA**  
UK – USA – EU

[www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)  
© Yum Asia

### UK BÜRO

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  
The Netherlands



Ceramic Bowl

# Ninja