

# Kumo

by Yum Asia



Ceramic Bowl  
**Ninja**

Fuzzy Logic Multifunction  
**YumCarb** Rice Cooker

YUMCARB

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



# INHOUDSOPGAVE

1.	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN Volg deze instructies zorgvuldig .....	3
2.	BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT .....	6
2.1	ONTWERP VAN HET APPARAAT .....	6
2.2	DISPLAY BEDIENINGSPANEEL .....	7
3.	WERKING VAN HET APPARAAT .....	7
3.1	VÓÓR GEBRUIK .....	7
3.2	NAVIGEREN DOOR DE BEDIENINGSELEMENTEN .....	7
3.3	DE FUNCTIES VAN DE RIJSTKOKER GEBRUIKEN .....	8
3.4	DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN .....	9
3.5	DE ANDERE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN .....	9
3.6	PROGRAMMA'S CANCEL .....	10
3.7	DE UITGESTELDE START (PRESET) FUNCTIE GEBRUIKEN .....	10
4.	HEERLIJKE RIJST KOKEN .....	11
4.1	PERFECTE RIJST BEREIDEN .....	11
4.2	ONZE TIPS VOOR HET KOKEN VAN DE PERFECTE RIJST .....	12
5.	DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN .....	12
6.	RECEPTEN .....	13
7.	ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN DE KUMO KOKEN .....	14
8.	UITLEG OVER YUMCARB .....	15
9.	REINIGING EN ONDERHOUD .....	16
10.	VERVANGINGSONDERDELEN .....	17
11.	PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS .....	18
12.	SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN .....	19
13.	CERTIFICERING EN GARANTIE .....	20

## Model YUM-EY10

# Kumo

Bedankt dat u voor deze Yum Asia multifunctionele YUMCARB rijstkoker (Model YUM-EY10) hebt gekozen, met de naam 'Kumo'.

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

Wij garanderen dat u tevreden zult zijn met uw nieuw apparaat, en dit wordt ondersteund door onze uitgebreide garantieservice. Ga voor meer informatie naar: [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://www.yum-asia.com/eu/warranty) of raadpleeg de bijgevoegde garantiebewijskaart. Bewaar deze gebruiksaanwijzing samen met uw garantiebewijskaart, aankoopbewijs en, indien mogelijk, de kartonnen doos en verpakking. De meest recente versie van deze handleiding is beschikbaar om te bekijken of te downloaden via [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)

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

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

Nogmaals bedankt en veel kookplezier!




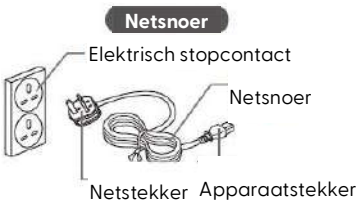






Het Yum Asia Team

# 1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN Volg deze instructies zorgvuldig



**DEZE WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN ZIJN BEDOELD OM SCHADE AAN EIGENDOMMEN OF LETSEL AAN U EN**

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

	<p>Steek de stekker volledig en stevig in het stopcontact.</p>		<p>Gebruik alleen een stopcontact met een minimaal vermogen van 15 ampère.</p>
	<p>Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Elk gebruik voor commerciële doeleinden maakt de garantie ongeldig.</p>		<p>Maak de contactpunten van de stekker schoon als deze vuil zijn. Vuil op de contactpunten van de stekker kan brand veroorzaken.</p>
	<p>Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als de stekker losjes in het stopcontact zit. Dit kan leiden tot elektrische schokken, kortsluiting of brand. Beschadig het netsnoer niet.</p> <div data-bbox="391 667 748 869" style="text-align: center;">  </div> <p>Buig, draai, bundel of wijzig het netsnoer niet. Plaats het snoer niet op of nabij hete oppervlakken of apparaten, onder zware voorwerpen of tussen objecten. Een beschadigd netsnoer kan elektrische schokken of brand veroorzaken.</p>		<p>Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is</p>
	<p>Gebruik alleen de onderdelen die bij deze rijstkoker zijn geleverd.</p>		<p>Laat voldoende ruimte naast muren, meubels en onder planken om de stoom te laten ontsnappen.</p>
	<p>Gebruik deze rijstkoker niet op een plek waar deze in contact kan komen met water of andere warmtebronnen.</p>		<p>Raak geen hete oppervlakken aan tijdens of direct na gebruik. Wees voorzichtig met stoom bij het openen van het deksel en raak de binnenpan niet aan tijdens het roeren van de rijst. Het aanraken van hete oppervlakken zoals het binnendecksel, de binnenpan of de verwarmingsplaat kan brandwonden veroorzaken.</p>
			<p>Plaats of gebruik deze rijstkoker niet op een oneffen oppervlak of een oppervlak dat gevoelig is voor hitte. Dit kan brand veroorzaken.</p> <p>Gebruik deze rijstkoker niet op een uitschuifbare tafel of plank met onvoldoende draagvermogen. Dit kan de tafel of plank beschadigen, waardoor de rijstkoker kan vallen en letsel of brandwonden kan veroorzaken. Elke plank of uitschuifbare tafel moet een draagvermogen hebben van minimaal 18 kg.</p>



## BELANGRIJK!

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

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

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

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

**Beschadig de binnenpan of het binnendeksel niet.** Een vervormde binnenpan of deksel kan ongelijkmatige kookprestaties veroorzaken.

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

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

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

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

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

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

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

De netstekker of het netsnoer wordt zeer heet.

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

De behuizing van de rijstkoker is vervormd of ongewoon heet

Er komt rook uit de rijstkoker of er is een brandgeur

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

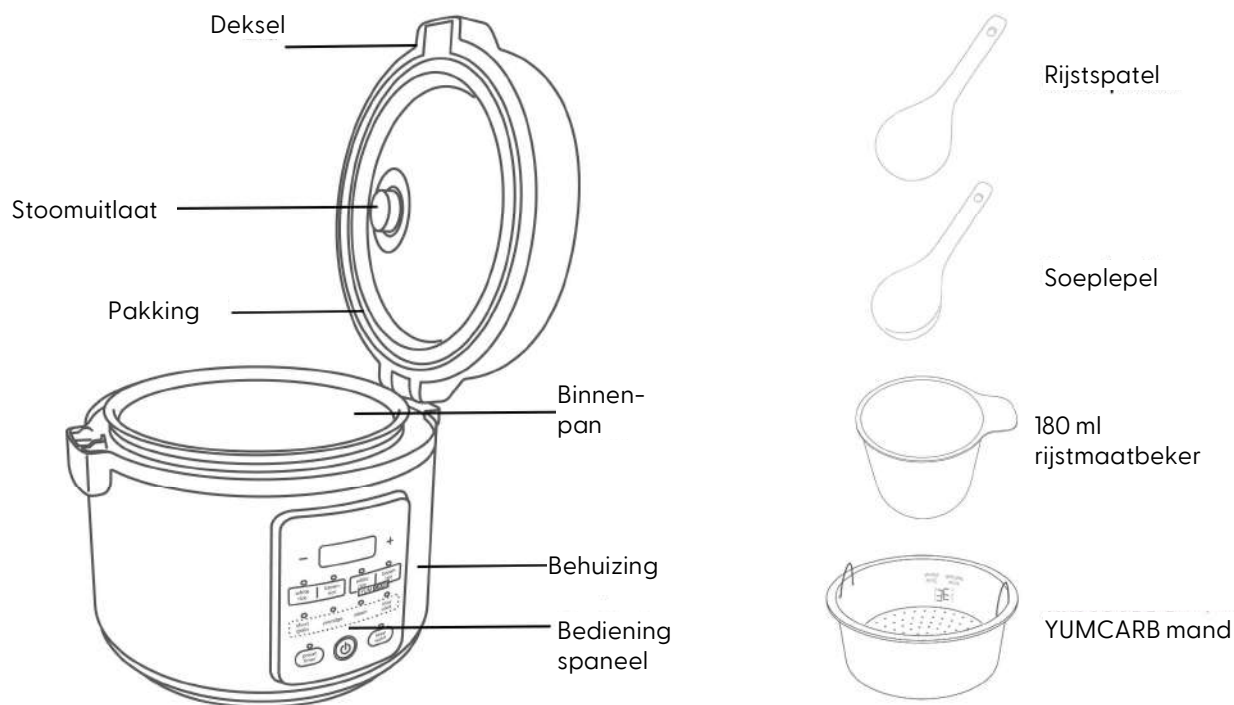
## 2. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

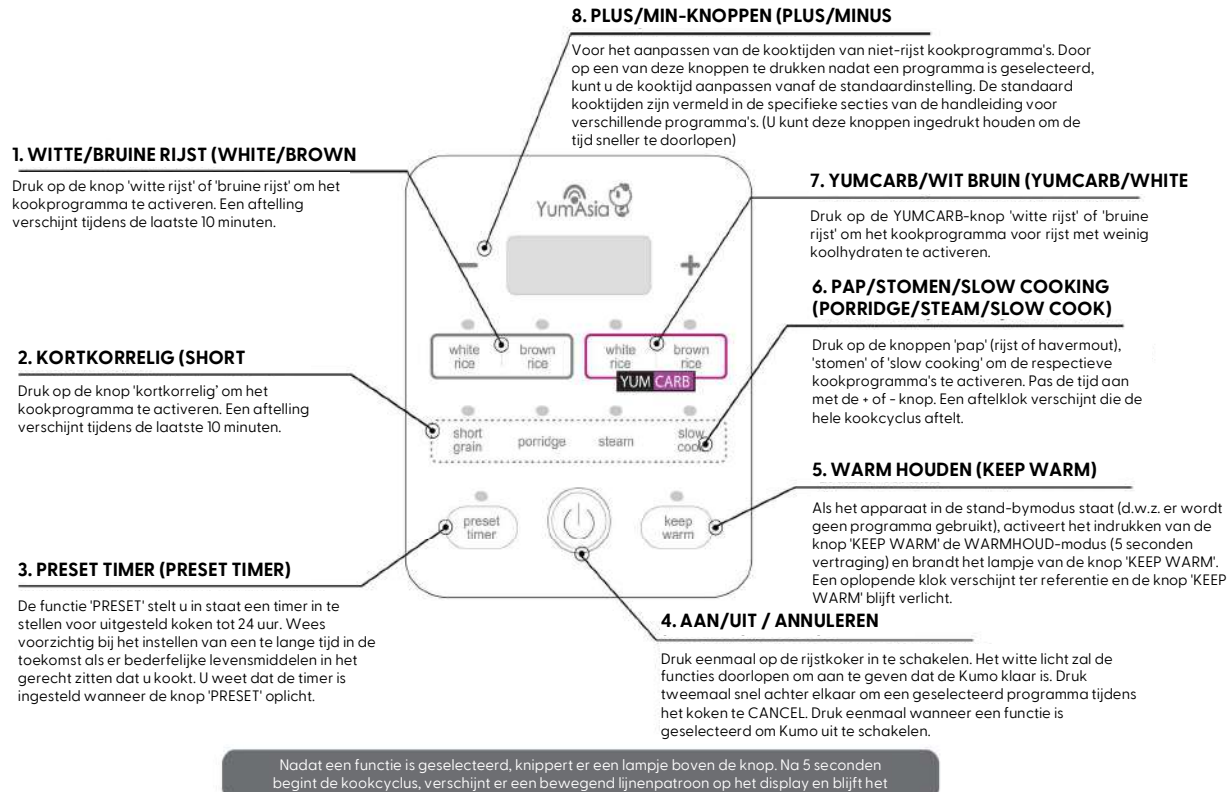
Dit apparaat bespaart ruimte in uw keuken en combineert hoogwaardige functies voor speciale rijstbereidingen met de mogelijkheid om pap te bereiden, te stomen en om te 'slow cooken'. Kumo heeft een unieke YumCarb-optie voor het bereiden van rijst met minder koolhydraten. Wij hebben deze rijstkoker ontworpen met extra functies die elke kok nuttig zal vinden. Een eenvoudig te gebruiken functiepaneel met slimme knopbediening en instelbare tijden voor verschillende functies maakt koken veel eenvoudiger en zorgt voor heerlijke rijst of complete maaltijden.

### 2.1 ONTWERP VAN HET APPARAAT

Maak kennis met uw Kumo rijstkoker! Deze wordt geleverd met een rijstspatel, een soeplepel, een maatbeker en een YUMCARB roestvrijstalen stoommand (die kan worden gebruikt voor rijst met minder koolhydraten of het stomen van andere etenswaren).



## 2.2 DISPLAY BEDIENINGSPANEEL



## 3. WERKING VAN HET APPARAAT

### 3.1 VÓÓR GEBRUIK

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

### 3.2 NAVIGEREN DOOR DE BEDIENINGSELEMENTEN

Het display van dit apparaat maakt gebruik van slimme knopbediening en is eenvoudig te gebruiken dankzij het heldere 'Ice White'-display. Druk stevig op de knop die u wilt gebruiken. U zult merken dat elke knop licht verhoogd is, waardoor deze gemakkelijk in te drukken is. Boven elke knop bevindt zich een lampje dat aangeeft dat het programma is geselecteerd.



### 3.3 DE FUNCTIES VAN DE RIJSTKOKER GEBRUIKEN

**OPMERKING**– de maximale capaciteit van dit apparaat (niet overschrijden!)  
**5,5 maatbekers (180ml maatbeker) voor WITTE rijst**  
**4 maatbekers (180ml maatbeker) voor BRUINE rijst**  
**3 maatbekers (180ml beker) voor WITTE of Bruine YumCarb rijst**

Kumo is ontworpen om rijst te koken via 7 afzonderlijke fasen om elke keer perfecte rijst te bereiden en zorgvuldig voedingsstoffen te behouden. De fasen zijn: Voorverwarmen, Water opnemen, Verhitten, Koken, Smoren, Water opnemen en ten slotte KEEP WARM (in deze volgorde). Deze gefaseerde kookmethode en temperatuur aanpassingen worden bestuurd door de fuzzy logic-processor van de Kumo.

#### OPTIES VOOR HET KOKEN VAN RIJST:

1. De instelling **'WHITE'** is voor het koken van langkorrelige witte rijst (bijv. basmati, jasmijnrijst of Thaise geurige rijst)
2. De instelling **'SHORT GRAIN'** is voor kortkorrelige witte rijst zoals parelrijst, sushirijst of Thaise kleefrijst.
3. De instelling **'BROWN'** is voor het koken van lang- of kortkorrelige bruine rijst
4. De instelling **'YUMCARB WHITE'** is bedoeld voor het bereiden van alle soorten witte rijst met een lager koolhydraatgehalte.
5. De instelling **'YUMCARB BROWN'** is bedoeld voor het bereiden van alle soorten bruine rijst met een lager koolhydraatgehalte.

**Geschatte kooktijden voor verschillende soorten rijst**

Geselecteerde rijst	'LANGKORRELIG'	'KORTKORRELIG'	'BRUIN'	'YUMCARB WIT'	'YUMCARB BRUIN'
Benodigde tijd	35 min	37 min	60 min	40 min	60 min

In de binnenpan staan markeringen die de waterniveaus aangeven voor langkorrelige witte rijst, kortkorrelige witte rijst, bruine rijst en (rijst)pap. Er zijn ook markeringen op de YumCarb stoommand voor witte rijst en bruine rijst.



Tijdens de kookcyclus van de rijst verschijnt er een bewegend lijnenpatroon op het display om aan te geven dat Kumo aan het koken is. Tijdens de **laatste 10 minuten** verschijnt er een **aftelling**.

#### KLEEFRIJST OF GLUTENRIJKE RIJST KOKEN

Kleefrijst of glutenrijke rijst is anders dan normale kortkorrelige rijst; het heeft meer water nodig. Als u kleefrijst of glutenrijke rijst kookt, moet u de onderstaande wateraanbevelingen volgen en de instelling voor kortkorrelige rijst gebruiken.

**Waterniveaus voor 'THAISE KLEEFRIJST/GLUTENRIJKE RIJST'**

Kopjes rijst	1	2	3	4	5
Waterniveau op pan (kortkorrelig-markeringen)	1,5	2,5	3,5	4,5	5,5

### 3.3.1 RIJST KOKEN IN KUMO

1. **Meet** de rijst af met de meegeleverde maatbeker. Zorg ervoor dat de rijst gelijk ligt met de rand van de beker – dit is een volle beker (180 ml).
2. **Spoel** de rijst schoon (indien nodig) zoals beschreven in '4.1 PERFECTE RIJST BEREIDEN'. Plaats de binnenpan in het apparaat, **doe de rijst in de binnenpan** en **vul met water tot de waterlijn** die overeenkomt met de hoeveelheid/type rijst die u kookt.
3. Sluit het deksel en **selecteer** de gewenste rijstinstelling. Er is **geen startknop**; de kookcyclus starten **automatisch na een vertraging van 5 seconden**.



**Raadpleeg tevens** de 'Snelstartgids' op de achterkant van het garantiebewijskaart voor een stapsgewijze handleiding over het koken van rijst en 'Tips voor het koken van heerlijke rijst' op pagina 11 voor meer gedetailleerde kookinformatie en advies, en pagina 15 voor meer details over YumCarb-rijst.



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

## 3.4 DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN

Zodra een kookcyclus is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar 'KEEP WARM'. U kunt 'KEEP WARM' activeren wanneer het apparaat in stand-by staat (d.w.z. wanneer er geen menu-opties zijn geselecteerd) door op de knop 'KEEP WARM' te drukken. Er zal een vertraging van 5 seconden zijn en de warmhoudfunctie zal starten. De knop zal vervolgens oplichten en een oplopende klok verschijnt op het display als referentie. De 'KEEP WARM' functie kan tot 24 uur worden gebruikt, maar u kunt merken dat de rijst na 15 uur minder goed wordt.

Om 'KEEP WARM' te CANCEL, druk op de aan/uit-knop (deze fungeert ook als knop 'CANCEL'). Dit annuleert het programma en schakelt het apparaat uit.

## 3.5 DE ANDERE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN

### 3.5.1 PAP

Deze instelling kan worden gebruikt voor Aziatische rijstpap of havermoutpap. Voor recepten, zie pagina 13. De standaard kooktijd voor de instelling 'PAP' is 1,5 uur. U kunt deze tijd aanpassen naar minimaal 1 uur of maximaal 3 uur met behulp van de + en - knoppen, in stappen van 5 minuten, nadat u de instelling 'PAP' hebt geselecteerd en het lampje knippert.

Na het selecteren van de tijd is er een vertraging van 5 seconden en start de kookcyclus. Zodra de kookcyclus is voltooid, produceert het apparaat een geluidssignaal en wordt automatisch overgeschakeld naar 'KEEP WARM'.

### 3.5.2 STOMEN

Met de meegeleverde roestvrijstalen stoommand kunt u verschillende soorten voedsel stomen. U kunt tegelijkertijd rijst koken en voedsel stomen (maximaal 1 kopje rijst), maar u kunt niet stomen en rijst koken met de YUMCARB-functies.

De standaard kooktijd voor de instelling 'STOMEN' is 10 minuten. U kunt deze tijd aanpassen naar minimaal 5 minuten of maximaal 1,5 uur in stappen van 5 minuten met de + of - knoppen, nadat u de instelling 'STOMEN' hebt geselecteerd en het lampje knippert. Na het selecteren van de tijd is er een vertraging van 5 seconden en start de kookcyclus. Er zal een aftelling op het display verschijnen – deze begint pas wanneer het water is opgewarmd. Het gebruik van heet water in plaats van koud water helpt om het opwarmproces te versnellen.

Zie sectie 5, pagina 12 voor een gids voor stomen

### 3.5.3 SLOW COOKING

Voor het bereiden van stoofschotels en andere gerechten zoals curry's, dhal of andere peulvruchten/granen, selecteert u de instelling 'SLOW COOKING'.

De standaard kooktijd voor de instelling 'SLOW COOKING' is 2 uur. U kunt deze tijd aanpassen tot maximaal 6 uur met de + of - knoppen in stappen van 5 minuten, nadat u de instelling 'SLOW COOKING' hebt geselecteerd en het lampje erboven knippert (u kunt de knop ingedrukt houden om de tijd sneller te doorlopen). Na het selecteren van de tijd is er een vertraging van 5 seconden en start de kookcyclus. Het apparaat verwarmt de inhoud van de binnenpan tot een hoge temperatuur (u zult de vloeistof horen opborrelen), waarna die overschakelt naar een lagere temperatuur voor slow cooking. Dit komt overeen met de 'automatische' instelling van een conventionele slowcooker. Zodra de kookcyclus is voltooid, produceert het apparaat een geluidssignaal en wordt automatisch overgeschakeld naar 'KEEP WARM'.



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

## 3.6 PROGRAMMA'S ANNULEREN

Om een programma dat u hebt geselecteerd te CANCEL of om een programma halverwege de kookcyclus te stoppen, drukt u eenmaal op de 'aan/uit'-knop. Het apparaat wordt vervolgens uitgeschakeld.

Om het apparaat in de stand-bymodus te zetten wanneer een kookprogramma is geselecteerd, drukt u twee keer snel op de 'aan/uit'-knop.

## 3.7 DE UITGESTELDE START (PRESET) FUNCTIE GEBRUIKEN

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

#### De timer instellen:

1. Druk op de knop voor het door u gewenste kookprogramma (voor niet-rijst kookprogramma's kunt u op dit moment de kooktijd instellen).
2. Druk daarna op de knop 'PRESET', die vervolgens oplicht.
3. Door op de aanraakknoppen '+' en '-' te drukken, kunt de uren van tevoren in stappen van 5 minuten selecteren wanneer de rijst/het gerecht klaar moet zijn.

- Nadat u hebt ingesteld wanneer u wilt dat het voedsel klaar is, is er een vertraging van 5 seconden, en de rijstkoker zal de gekozen tijd in uren tonen, beginnen met aftellen en de kookcyclus voltooien op het door u opgegeven tijdstip.

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

Aanbevolen tijden voor de 'PRESET'-functie				
Functie	RIJST	PAP	STOMEN	SLOW COOKING
Preset tijden	70 min tot 24 uur	70 min tot 24 uur	1 uur tot 24 uur	130 min tot 24 uur



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

## 4. HEERLIJKE RIJST KOKEN

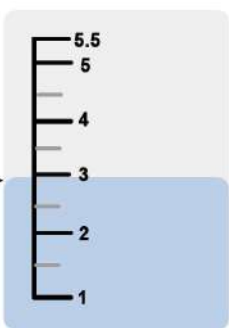
### 4.1 PERFECTE RIJST BEREIDEN

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

**Spoel de rijst!** Plaats de rijst in een zeef of kom en giet vers, koud water erover. Roer de rijst voorzichtig met de hand en giet het water af. Herhaal dit 2-3 keer totdat het spoelwater helder wordt.

Bijvoorbeeld:  
voor het koken van 3  
kopjes WITTE rijst

Vul tot waterniveau  
3



#### Wees nauwkeurig met het water!

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

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

zorgt voor luchtige, perfecte rijst.

## 4.2 ONZE TIPS VOOR HET KOKEN VAN DE PERFECTE RIJST



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



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



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



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



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

## 5. DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN

U kunt dit apparaat gebruiken als een zelfstandige stoomkoker (gebruik 1,5 - 2 kopjes water) of u kunt rijst koken terwijl u voedsel stoomt. Als u stoomt terwijl u rijst kookt, gebruik de rijstfunctie voor het type rijst dat u kookt en voeg de stoommand toe aan de binnenpan boven de rijst.

Hier is een gids voor de geschatte kooktijden voor verschillende soorten voedsel in de 'STEAM' functie:

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID	KOOKTIJD	TIPS VOOR STOMEN
Wortel	150 g	20 min	Snijd in hapklare stukken
Broccoli	150 g	15 min	Snijd in hapklare stukken
Spinazie	80 g	15 min	Snijd in hapklare stukken
Pompoen	200 g	20 min	Snijd in hapklare stukken
Aardappel	250 g	40 min	Snijd in hapklare stukken
Zoete aardappel	200 g	35 min	Snijd in hapklare stukken
Maïs	150 g	30 min	Snijd in hapklare stukken
Kip	250 g	30 min	Maak inkepingen aan de kant die de stoommand aanraakt
Vis (witte vis en zalm)	150g/in filets gesneden	25 min	Snijd in stukken van minder dan 2 cm en wikkel in folie
Garnalen	150g/7 st	20 min	Stoom met de schaal eraan
Sint-jakobsschelp	150 g	20 min	Verwijder uit de schelp (het wordt aangeraden om de stoommand met Chinese bladeren of vergelijkbaar te bekleden om vastkleven te voorkomen)
Gekoelde vleesdumplings	150 g	15 min	Laat ruimte tussen de gerechten
Bevroren vleesdumplings	150 g	20 min	Laat ruimte tussen de gerechten



**BELANGRIJK** - Stoom geen voedsel dat dikker is dan 3,5 cm.

Als u rijst koken en stomen wilt combineren, wordt het aanbevolen om **niet meer dan 1 kopje rijst te koken**. Meer dan dit is gevaarlijk, aangezien de rijst kookt en de stoommand in het deksel wordt geduwd, waardoor het deksel openspringt.



Als u rijst kookt en tegelijkertijd stoomt, kunt u het deksel openen (heel voorzichtig, let op de stoom die uit het apparaat komt) om de stoommand halverwege de kookcyclus toe te voegen, zodat de groenten niet te gaar worden.

## 6. RECEPTEN

Hier zijn enkele recepten om aan de slag te gaan met uw nieuwe rijstkoker. Bezoek voor nog meer recepten zoals gekruide rijst (Mexicaanse rijst en kokosrijst), risotto, stoofschotels, soepen en meer onze foodie blog op [www.greedy-panda.com](http://www.greedy-panda.com).

### RIJSTPAP (CONGEE)

#### Ingrediënten (2- 3 porties)

½ kopje rijst  
35 g kippendij, gehakt en voorgekookt  
Snufje zout  
Gember en lente-ui (sjalot), in reepjes gesneden – naar smaak

#### Bereidingswijze

1. Was de rijst en plaats deze in de binnenpan, voeg water toe (tot markering ½ op de pap-schaalverdeling) en leg de kip erbovenop
2. Druk op de knop 'PAP' en de kookcyclus begint na een vertraging van 5 seconden
3. Voeg wanneer de rijstkoker overschakelt naar 'KEEP WARM', naar wens zout toe en garneer met gember en lente-ui

### HAVERMOUTPAP

#### Ingrediënten (voor 2 portie – overschrijd de hoeveelheden niet)

½ kopje steel-cut havermout of hoogwaardige havervlokken (schud deze 3-4 keer stevig in een zeef om eventueel bezinsel te verwijderen)  
1,5 kopje water (afgemeten met de meegeleverde maatbeker)  
½ kopje melk (of room) of ½ kopje kokosmelk – wat u verkiest  
2-3 lepels (of meer indien gewenst) honing of bruine suiker  
\* U kunt experimenteren met de hoeveelheden havermout en water, afhankelijk van of u een dikke of dunne pap wilt! U kunt ook gesneden appel of cacao-poeder gebruiken om de pap op smaak te brengen.

#### Bereidingswijze

1. Plaats de binnenpan in de rijstkoker, voeg de havermout en water toe aan de binnenpan en steek de stekker in het stopcontact. Selecteer de instelling 'PAP' en pas de kooktijd naar wens aan (langere kooktijd = dikkere pap; kortere kooktijd = dunnere pap). De kookcyclus begint na een vertraging van 5 seconden
2. Wanneer de rijstkoker overschakelt naar 'KEEP WARM', open het deksel, roer en voeg de overige ingrediënten toe. Gebruik de Timerfunctie en laat de havermout een nacht weken om de textuur zachter te maken.
3. Voeg gedroogd of vers fruit toe in plaats van suiker – heerlijk en gezond op een koude winterdag!!



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

## SUSHI ROLLS

### Ingrediënten (4- 5 porties)

3 kopjes rijst

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

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

Zeewier, wasabi, sojasaus en ingelegde rode gember als garnering

### Bereidingswijze

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

## RIJSTPUDDING

### Ingrediënten (het aantal kopjes is gebaseerd op de maatbeker)

1 kopje arboriorijst, andere kortkorrelige rijst of kleefrijst/glutenrijke rijst

¼ kopje geëvaporeerde melk, ¼ kopje kokosmelk, ½ kopje gezoete gecondenseerde melk\*\*

1 kaneelstokje of een snufje gemalen kaneel, 1 groot stuk citroenschil

¼ theelepel nootmuskaat (of minder, naar wens)

Een snufje gemalen kaneel (voor garnering)

### Bereidingswijze

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



\*\* Veganistische aanpassing - deze pudding kan ook zonder geëvaporeerde melk en gecondenseerde melk worden gemaakt als een plantaardig alternatief. Gebruik een heel blik kokosmelk en voeg wat plantaardige melk toe om het lossier te maken na stap 5, indien nodig.

## 7. ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN DE KUMO KOKEN

Het is mogelijk om andere granen en peulvruchten in Kumo te koken, u moet misschien experimenteren met het aanpassen van de waterniveaus en het selecteren van de juiste kookcyclus. Hier is een beknopte gids die u kan helpen om andere granen en peulvruchten in de Kumo te bereiden.

## QUINOA

Als de quinoa niet voorgewassen is, spoel deze goed af in een zeef met koud water. Gebruik een 1:1 verhouding quinoa en water (verhoog de verhouding naar 1:1,25 als u zwarte quinoa gebruikt) en gebruik de instelling 'Witte rijst'. Maak na het koken los met een vork en laat het 5-10 minuten staan in de KEEP WARM-modus.

## COUSCOUS en GIGANTISCHE COUSCOUS

Gebruik de aangegeven hoeveelheid water op de verpakking en gebruik de instelling voor witte rijst.

## GIERST

Meet voor elke portie 1/4 kopje gierst af in de binnenpan en voeg 1 kopje water per portie toe (bijvoorbeeld: 1 kopje gierst, voeg 4 kopjes water toe; gebruik een maatbeker om het water af te meten)

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

## LINZEN EN BONEN

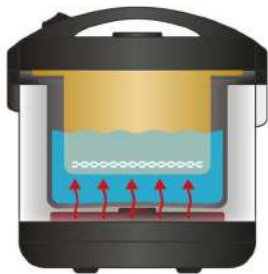
De instelling 'Slow cooking' is ideaal voor het koken van linzen of bonen – spoel ze vooraf en volg de waterniveaus zoals aangegeven op de verpakking. De instelling 'Pap' werkt ook goed voor het koken van linzen en bonen, vooral als u op een lagere temperatuur wilt koken.

## PARELGORT

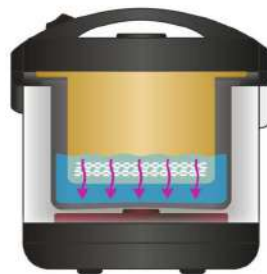
De instelling 'Slow cooking' is ideaal voor het koken van parelgort – spoel die voor het koken en volg de waterniveaus zoals aangegeven op de verpakking. Als u parelgort in een soep gebruikt, zal het binnen één uur gaar zijn, maar het zal niet te gaar worden als het langer blijft staan.

## 8. UITLEG OVER YUMCARB

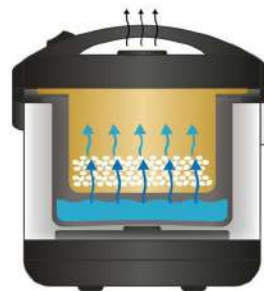
De YUMCARB rijstkookfunctie is uniek voor de Kumo. Dit is rijst met een lagere koolhydraatwaarde dan conventioneel gekookte rijst.



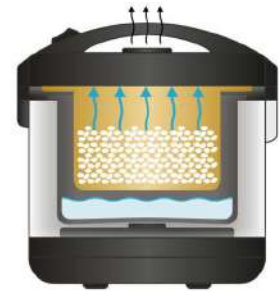
**VOORVERWARMEN**  
watertemperatuur stijgt



**KOOKFASE**  
zetmeel komt vrij in het water



**STOOMFASE**  
zetmeel scheidt zich en het uiteindelijk koken van de rijst met stoom vindt plaats



**WARM HOUDEN**  
rijst en zetmeel zijn nu gescheiden, laatste verdamping

Door de rijst in de roestvrijstalen YUMCARB mand te plaatsen, wordt de rijst aan het begin van de kookcyclus ondergedompeld in water. Wanneer deze voor het eerst wordt geactiveerd, toont het display 0:25 (of 0:40 voor bruine rijst) en blijft dit zo gedurende de eerste 25/40 minuten van de kookcyclus. Gedurende deze tijd verhoogt Kumo geleidelijk de temperatuur in het apparaat naar de optimale temperatuur voor het verdampen van het overtollige water. Dit proces geeft tijd voor het zetmeel om uit de rijst te trekken en af te breken (zetmeel is gemakkelijk oplosbaar). Het zetmeelrijke water stroomt naar beneden door de gaatjes in de YUMCARB mand, die voorkomt dat het zetmeel dat in het water is losgekomen, weer in de rijst wordt opgenomen.



De rijst is klaar met koken tijdens de laatste 25 minuten van de kookcyclus – de Kumo zal beginnen met aftellen. Deze laatste fase van de kookcyclus is cruciaal, omdat het de rijst stoomt in een verlaagde koolhydraattoestand, waardoor het koolhydraatgehalte in de rijst tot wel 25% wordt verminderd\*.

\*Op basis van laboratoriumtesten werd een afname van 25% koolhydraten aangetoond in witte rijst. Gecertificeerd door het Testinstituut voor Productkwaliteitscontrole, China

## 8.1 DE YUMCARB-FUNCTIE GEBRUIKEN

1. Plaats de YUMCARB mand in de binnenpan. Voeg rijst toe (spoel eerst schoon als uw rijst dit vereist) en voeg vervolgens water toe tot de overeenkomstige lijn (er zijn 1-3 markeringen voor witte en bruine rijst). Maak u geen zorgen over de hoeveelheid water die u toevoegt – het lijkt veel, maar dit verdampt snel. Als u merkt dat de rijst te zacht is, verminder de hoeveelheid water de volgende keer.
2. Sluit het deksel, selecteer **YUM CARB** u hebt de keuze tussen witte of bruine rijst. Na een vertraging van 5 seconden begint de kookcyclus en wordt 0:25 (voor witte rijst) of 0:40 (voor bruine rijst) op het display weergegeven.
3. Na het verstrijken van de tijd die op het display wordt weergegeven, zal het display aftellen naar 0:00, het apparaat maakt geluid en schakelt automatisch over naar 'KEEP WARM'.
4. Roer de rijst goed door. De rijst aan de onderkant van de YUMCARB mand zal erg nat lijken, dit is normaal – meng de rijst goed door, til de rijst van de bodem naar de bovenkant en laat deze minstens 10 minuten op de warmhoudfunctie staan.
5. Er zal zetmeelwater achterblijven in de binnenpan onder de YUMCARB mand. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de YUMCARB mand om de rijst te serveren, omdat het roestvrij staal erg heet zal zijn. Het zetmeelwater kan worden weggegooid.

Bij gebruik van de YUMCARB rijstkookfunctie kunt u merken dat de vochtovvangbak vol raakt – dit komt door de hoeveelheid water die van binnenuit verdampt. Als de vochtovvangbak helemaal vol is, kunt u merken dat er wat water uit het deksel spat wanneer u het deksel opent – wees voorzichtig, dit water is heet.

## 9. REINIGING EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen metalen borstels, schuurponsjes of agressieve chemicaliën/oplosmiddelen om de vuile delen van het apparaat te reinigen. Als er iets aan de binnenpan blijft kleven, laat deze dan weken met een beetje afwasmiddel voordat u de binnenpan schoonmaakt

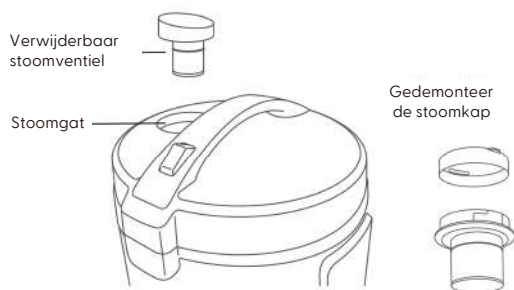
Dompel het apparaat niet in water. Reinig de buitenkant met een vochtige spons of een zachte doek.

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

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

Schade veroorzaakt door een vaatwasser valt niet onder de garantie.

## DE STOOMKAP ONDERHOUDEN



De stoomkap bovenop het deksel is verwijderbaar – trek omhoog om te verwijderen.

Was deze regelmatig.

De verwijderbare stoomkap kan volledig gedemonteerd worden om een grondige reiniging te garanderen – zorg ervoor dat de kap goed in elkaar wordt gezet voordat u die weer gebruikt.

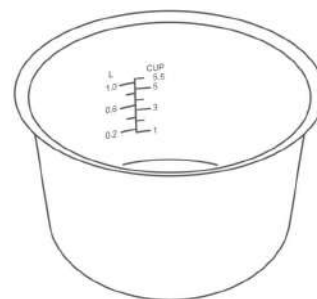
## BELANGRIJK, DE BINNENPAN ONDERHOUDEN

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

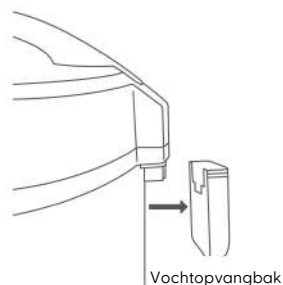
Het schoonmaken van de binnenpan is eenvoudig, maar als er iets aan de binnenpan blijft kleven, laat deze dan weken met een beetje afwasmiddel voordat u de binnenpan schoonmaakt.

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

De buitenkant (onderkant) van de binnenpan kan verkleuren en slijten door de warmte die door het verwarmingselement wordt afgegeven. Dit is normaal. De keramische coating van de binnenpan kan na verloop van tijd van kleur veranderen. Dit is volkomen normaal en geen reden tot bezorgdheid.



## DE VOCHTOPVANGBAK ONDERHOUDEN



De vochttopvangbak aan de zijkant van het apparaat kan worden verwijderd. Er zijn groeven waar de vochttopvangbak in past. Zorg dat de vochttopvangbak zich op de juiste plaats bevindt

Verwijder en leeg de vochttopvangbak. Was, droog en installeer die weer op zijn plaats.

## 10. VERVANGINGSONDERDELEN

Als u reserveonderdelen nodig hebt, neem dan contact met ons op via onze website [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com) of e-mail ons op [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com).

Reserveonderdelen beschikbaar voor Kumo YUM-EY10 (maatbekers zijn te koop via onze website):

Onderdeelnaam	Onderdeelnummer
Keramisch gecoate binnenpan	IB- EY10
YUMCARB mand	SB- EY10

## 11. PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

PROBLEEM		MOGELIJKE OORZAAK
<b>RIJST KOKEN</b>	Rijst is te hard of te zacht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak oppervlak staat. Als het op een oneffen oppervlak staat, wordt het waterniveau inconsistent en beïnvloedt dit het koken van de rijst.</li> <li>• De textuur van rijst varieert afhankelijk van hoe deze is verwerkt (zie sectie 4.3 voor meer informatie)</li> <li>• Het gebruik van de 'PRESET'-functie kan resulteren in een zachtere textuur als de rijst langere tijd in het water heeft geweekt.</li> <li>• Controleer of de binnenpan niet vervormd is</li> <li>• Hebt u de rijst na het koken losgemaakt? Zo niet, doe dit om overtollig water te laten verdampen</li> </ul>
	Rijst is aangebrand/verbrand	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat er niets vastzit aan het verwarmingselement of de onderkant van de binnenpan</li> <li>• Misschien is de rijst niet voldoende gewassen, waardoor er te veel zetmeel op de rijst achterblijft</li> <li>• Controleer of de binnenpan niet vervormd is</li> </ul>
	Overkoken tijdens het koken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer de geselecteerde instelling en het waterniveau dat u hebt toegevoegd</li> <li>• Zorg ervoor dat de stoomventielkap correct op het apparaat is geplaatst</li> </ul>
	Een geluid is hoorbaar tijdens het koken of KEEP WARM	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Een klikgeluid is gewoon de microprocessor (MICOM) die de kooktemperatuur van het apparaat aanpast. Dit is normaal en geen reden tot bezorgdheid</li> <li>• Een 'vonk'-geluid kan optreden als er enige vochtigheid op de onderkant van de binnenpan zit terwijl het verwarmingselement opwarmt. Zorg ervoor dat de binnenpan volledig droog is.</li> </ul>
	Stoom komt uit tussen het buitendecksel en de behuizing	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of het buitendecksel correct past en niet vervormd is.</li> <li>• Is de rubberen afdichting van het buitendecksel vuil? Zo ja, maak deze schoon</li> </ul>
<b>STOMEN</b>	Het voedsel wordt niet gestoomd	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is er voldoende water voor het stomen? Zorg ervoor dat er water is tot ten minste de markering van twee kopjes op de binnenpan</li> <li>• Is er te veel voedsel in de stoommand? – verminder de hoeveelheid voedsel of verhoog de kooktijd</li> <li>• Het voedsel in kan te grote stukken zijn, verklein de grootte van de stukken of verhoog de kooktijd</li> </ul>
	Gestoomd voedsel is te hard	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Groenten – de stoomtijd was te kort. Zorg ervoor dat er voldoende water is en blijf stomen</li> <li>• Vis en vlees – de stoomtijd was te lang. Verminder de kooktijd</li> </ul>
	Gestoomd voedsel is koud	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is er te veel tijd verstreken sinds het einde van de kookcyclus? Probeer de 'KEEP WARM' stand niet te lang te gebruiken, haal het voedsel meteen uit het apparaat en eet het op</li> </ul>
<b>WARM HOUDEN</b>	Rijst heeft een geur, is geel of er is overtollig vocht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houd geen zeer kleine hoeveelheden rijst in de 'KEEP WARM'-modus</li> <li>• Wordt de 'KEEP WARM'-modus langer dan 15 uur gebruikt?</li> <li>• Het type rijst en water kunnen ervoor zorgen dat de rijst geel wordt</li> </ul>

PROBLEEM		MOGELIJKE OORZAAK
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Is de spatel in de binnenpan achtergelaten terwijl de 'KEEP WARM'-modus actief was?</li> <li>Hebt u de rijst direct na het koken losgemaakt? Zo niet, maak die los</li> <li>Het kan een overgebleven geur zijn van een eerdere kookcyclus (vooral bij langzaam gekookte gerechten)</li> </ul>
<b>KOKEN MET TIMER</b>	Apparaat begint onmiddellijk met koken	<ul style="list-style-type: none"> <li>De minimale standaardtijd is 70 minuten; bij minder dan deze tijd begint de kookcyclus meteen</li> </ul>
	Het voedsel is niet gaar op de ingestelde tijd	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het koken kan niet op tijd worden voltooid als de temperatuur in de kamer of het waterniveau te laag is</li> <li>Was er een stroomuitval? Dit zal ervoor zorgen dat het apparaat wordt gereset</li> </ul>

## 12. SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN

<b>Modelnaam en -nummer</b>	Kumo, YUM-EY10
<b>Capaciteit</b>	1 liter (1 tot 5,5 kopjes) rijstkoker
<b>Spanning</b>	AC 220-240 V, 50-60 Hz
<b>Elektrisch verbruik</b>	500 W
<b>Gemiddeld stroomverbruik in WARM HOUDEN'-modus</b>	21 W
<b>Kookstelsel</b>	Directe verwarming
<b>Land van productie</b>	China
<b>Snoerlengte</b>	0,9 m
<b>Buitenafmetingen (bij benadering)</b>	27 cm (lengte) x 27 cm (breedte) x 26 cm (hoogte)
<b>Gewicht (bij benadering)</b>	2,36 kg

	FUNCTIE	CAPACITEIT	GESCHATTE KOOKTIJDEN
<b>KOOKCAPACITEIT (kopjes of liter)</b>	<b>Wit langkorrelig</b>	1- 5,5 kopje/1 L	35- 40 minuten
	<b>Wit kortkorrelig</b>	1- 5,5 kopje/1 L	37- 40 minuten
	<b>Bruin</b>	1- 4 kopje/0,72 L	60- 66 minuten
	<b>YUMCARB wit</b>	1- 3 kopje/0,54 L	35- 40 minuten
	<b>YUMCARB bruin</b>	1- 3 kopje/0,54 L	60- 66 minuten
	<b>Pap (rijst)</b>	¼ kopje/0,13 l	1 uur, aanpasbaar tot maximaal 3 uur
	<b>Pap (havermout)</b>	½ kopje/0,09 L	
	<b>Stoom</b>	Water tot markering van 1 of 2 kopjes rijst	5 uur, aanpasbaar tot maximaal 1,5 uur in stappen van 5 minuten
	<b>Slow cooking</b>	2 liter	2 uur, aanpasbaar tot maximaal 6 uur

## 13. CERTIFICERING EN GARANTIE

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

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

Als u een probleem ondervindt met uw apparaat, raadpleeg eerst de sectie 'Probleemoplossing' op pagina 17 van de handleiding om te controleren of uw probleem daar wordt vermeld.

Als u nog steeds een probleem hebt, stuurt u een e-mail naar [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) met uw bestelgegevens, een beschrijving en foto's van het probleem.



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

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



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



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



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

**YUM ASIA**  
VK – VS – EU

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

### KANTOOR IN VK

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

### KANTOOR IN EU

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



Ceramic Bowl

# Ninja