Kotori

by Yum Asia

Ninja Ceramic Bowl

Mini Donburi Fuzzy Logic Rice Cooker

1 cup - 0.18 litre - YUM-KDB01W/B

DONBURI Eating Style

ADVANCED Fuzzy Logic (AI)

Small **FOOTPRINT**

2mm Ceramic Ninja

INHALT

1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise 3
2. PRODUKTBESCHREIBUNG 6
   2.1 BESTANDTEILE DES REISKOCHERS 6
   2.2 BEDIENFELDANZEIGE 7
3. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS 7
   3.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH 7
   3.2 BEDIENELEMENTE 7
   3.3 VERWENDUNG DER REISKOCHER-FUNKTIONEN 7
   3.4 VERWENDUNG DER WARMHALTEFUNKTION 9
   3.5 VERWENDUNG DER ANDEREN KOCHFUNKTIONEN 9
   3.6 PROGRAMME ABBRECHEN 10
4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS 10
   4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT 10
   4.2 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS 10
5. VERWENDUNG DER DAMPFFUNKTION 11
6. KOCHEN ANDERER GETREIDE/HÜLSENFRÜCHTE 11
7. REINIGUNG UND WARTUNG 12
8. ERSATZTEILE 13
11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG 13
12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN 14
13. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE 14

Modell YUM-KDB01B/W

Kotori

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Yum Asia Mini-Donburi Reiskocher entschieden haben, den wir 'Kotori' 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 (UK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) 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

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

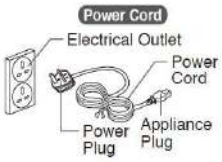
Das Yum Asia Team

1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise

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

	Ändern Sie diesen Reiskocher nicht, nur ein Reparaturtechniker darf dieses Gerät zerlegen oder reparieren.
	Berühren Sie nicht den Dampfauslass. Andernfalls kann es zu Verbrühungen und Verbrennungen kommen. Besondere Vorsicht bei Kindern
	Stecken oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Verletzungen kommen.
	Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser ein und spritzen Sie nicht mit Wasser. Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss oder elektrischen Schlägen kommen.
	Stecken Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsöffnungen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Fehlfunktionen kommen, die zu Verletzungen führen können.
	Stecken Sie den Netzstecker vollständig und sicher in die Steckdose.

	Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
	Öffnen Sie nicht den Deckel und bewegen Sie den Reiskocher nicht während des Garvorgangs. Dies kann zu Verbrennungen führen - der Dampf ist sehr heiß.
	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.
	Ein lose eingesteckter Netzstecker kann Feuer, Stromschlag, Kurzschluss, Rauch oder Feuer verursachen. Verwenden Sie nur eine Steckdose mit einer Nennleistung von mindestens 15 Ampere. Wenn Sie das Netzkabel wechseln möchten, verwenden Sie nur eines, das ein gleichwertiges Kabel (250V, 13A) verwendet.

	Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche Nutzung für kommerzielle Zwecke führt zum Erlöschen der Garantie.
	Nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn der Netzstecker lose in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden kommen. Das Netzkabel darf nicht beschädigt werden.  Biegen, verdrehen, bündeln oder versuchen Sie nicht, das Netzkabel zu modifizieren. Verlegen Sie das Kabel nicht auf oder in der Nähe von Hochtemperaturflächen oder -geräten, unter schweren Gegenständen oder zwischen Objekten. Ein beschädigtes Netzkabel kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.
	Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht an einem Ort, an dem er mit Wasser oder anderen Wärmequellen in Berührung kommen kann.
	Do not use this rice cooker in a place where it may come in contact with water or other heat sources.

	Wenn die Klingen des Steckers verschmutzt sind, wischen Sie sie sauber. Ablagerungen an den Klingen des Steckers können zu Bränden führen.
	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie nicht in Gebrauch sind.
	Lassen Sie genügend Platz neben Wänden, anderen Möbeln und unter den Regalen, damit der Dampf entweichen kann.
	Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf Dampf und berühren Sie nicht die innere Schale, während Sie den Reis umrühren. Das Berühren heißer Oberflächen mit Metallteilen wie Innendeckel, Innenbehälter und Heizplatte kann zu Verbrennungen führen
	Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einem ausziehbaren Tisch oder Regal mit unzureichender Tragfähigkeit. Andernfalls kann der Regalboden beschädigt werden, wodurch der Reiskocher herunterfällt und Verletzungen oder Verbrennungen verursacht werden. Jedes Regal oder jeder Ausziehtisch muss eine Tragfähigkeit von mindestens 18kg aufweisen.

WICHTIG!

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

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

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

Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder an der Außenseite der Schale klebt. Dies führt zu ungleichmäßigen Garergebnissen.

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.

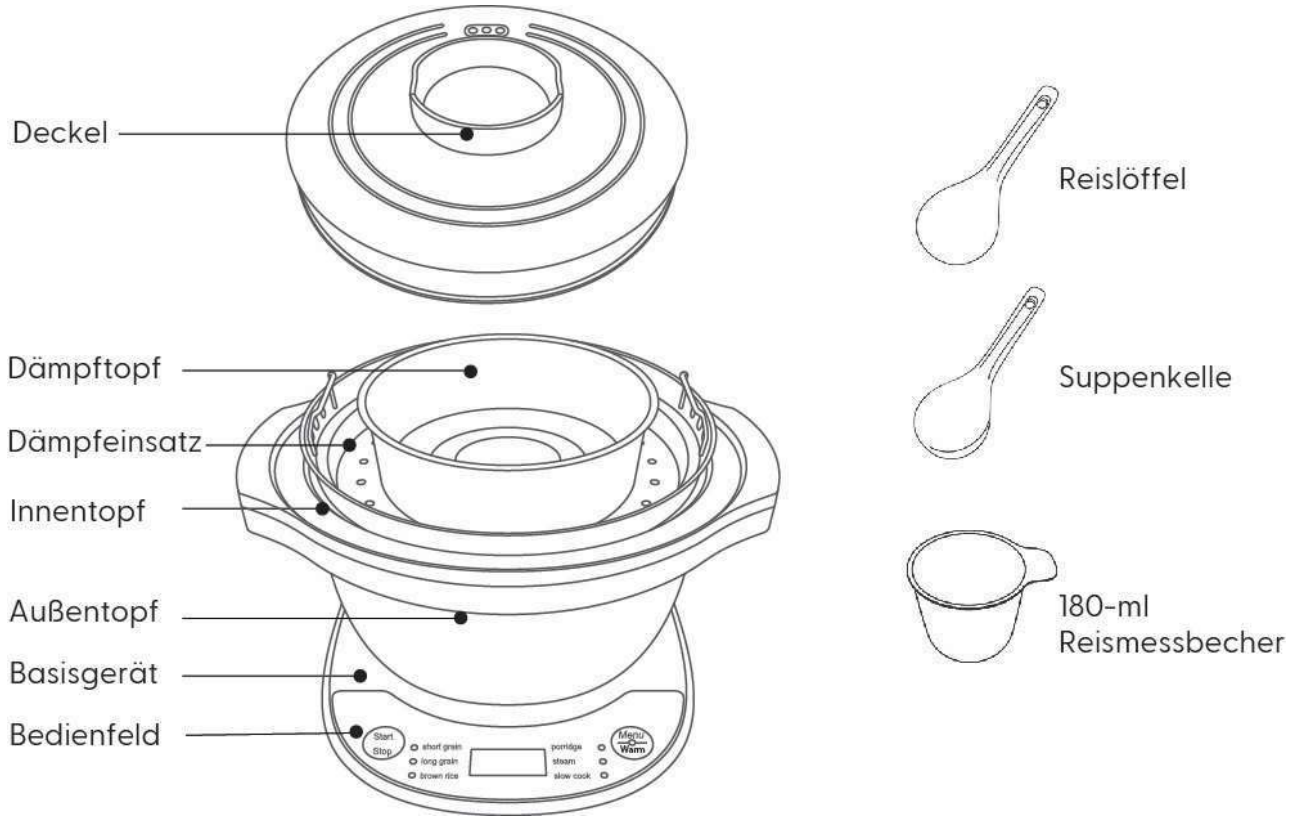
2. PRODUKTBESCHREIBUNG

Ihr Kotori Mini-Reiskocher mit Fuzzy-Logik ist ein modernes Multifunktionsgerät, das höchste Qualitätsstandards und unsere langjährige Erfahrung im Verkauf von Reiskochern vereint.

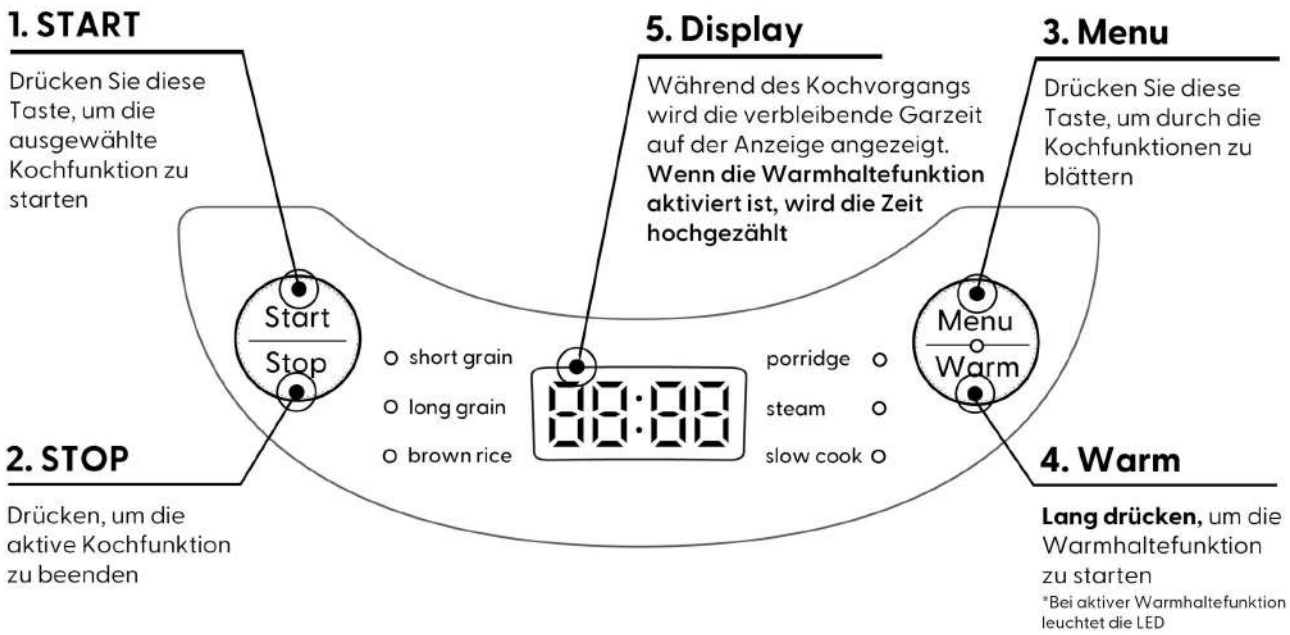
Dieses platzsparende Gerät kombiniert die hochwertigen Funktionen zum Kochen von Reis-Spezialitäten (weißer Reis, Kurzkornreis, brauner Reis) mit den Funktionen „porridge“ (Brei), „steam“ (Dampf) und „slow cook“ (Schongaren). Dieser Reiskocher verfügt über zusätzliche Funktionen, die sich für jede Köchin und jeden Koch als nützlich erweisen werden. Das anwenderfreundliche Bedienfeld mit seinen Smart-Logic-Tasten erleichtert Ihnen das Kochen und ermöglicht die Zubereitung von köstlichem Reis oder auch ganzen Mahlzeiten.

2.1 BESTANDTEILE DES REISKOCHERS

Willkommen bei Ihrem Kotori Reiskocher! Im Lieferumfang sind ein Reislöffel, eine Suppenkelle, ein Dämpfeinsatz/Topf und ein Messbecher enthalten. Außerdem sind eine Gabel, ein Löffel und ein Stäbchenset aus Holz enthalten.



2.2 BEDIENFELDANZEIGE



3. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

3.1 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie das Gerät vorsichtig. Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien.
2. Nehmen Sie alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung heraus.
3. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie den Innentopf und den Innendeckel in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm ab. Trocknen Sie alles sorgfältig ab.
5. Kochen Sie ¼ Tasse Reis (geben Sie ¼ Messbecher Wasser hinzu) und entsorgen Sie diesen Reis.

3.2 BEDIENELEMENTE

Die Anzeige dieses Geräts ist berührungsempfindlich und lässt sich über ein Bedienfeld mit Smart-Logic-Tasten leicht bedienen.

⏻ Wenn kein Kochprogramm ausgewählt ist, **kann der Kotori durch Drücken des Netzschalters** (unten rechts an der Unterseite) **ausgeschaltet** werden. Um den **Kotori einzuschalten**, **drücken** Sie den **Netzschalter** erneut.

3.3 VERWENDUNG DER REISKOCHER-FUNKTIONEN

Hinweis: Beachten Sie das angegebene maximale Fassungsvermögen dieses Geräts. Es darf nicht überschritten werden!
1 Tasse (180-ml-Tasse) für WEISSEN und BRAUNEN Reis

Ihr Kotori kocht den Reis in 7 verschiedenen Phasen, um sicherzustellen, dass der Reis immer perfekt ist und die Nährstoffe erhalten bleiben. Diese Phasen sind Vorheizen, Wasser aufnehmen, Erhitzen, Kochen, Schmoren, Wasser aufnehmen und schließlich Warmhalten (in dieser Reihenfolge). Diese phasenweise Zubereitung und die Temperaturregelung werden durch den Fuzzy-Logik-Prozessor des Kotori gesteuert.

OPTIONEN ZUM REISKOCHEN:

1. Die Einstellung **Long Grain** (Langkorn) eignet sich zum Kochen von langkörnigem weißem Reis (z. B. Basmati, Jasmin oder Thai-Duftreis).
2. Die Einstellung **Short Grain** (Kurzkorn) eignet sich für alle Arten von weißem Kurzkornreis wie Perlreis oder Sushi-Reis und thailändischer Klebreis (siehe Tabelle auf der nächsten Seite für Angaben zu Wassermengen für Klebreis).
3. Die Einstellung **Brown** (Braun) eignet sich zum Kochen von langkörnigem oder kurzkörnigem braunem Reis.

Ungefähre Garzeiten für verschiedene Reissorten

Ausgewählte Reissorte	Langkorn	Kurzkorn	Braun
Benötigte Zeit	35 min	35 min	50 min

Hinweis: Diese Zeiten sind ungefähre Angaben und können variieren, je nachdem, wie viel Reis gekocht wird und wie der Reis das Wasser aufnimmt.

Während der Zubereitung von Reis wird während des gesamten Kochvorgangs ein Countdown angezeigt. Dieser Countdown ist nur eine ungefähre Angabe und wird erst in den letzten 10 Minuten des Kochvorgangs exakt angezeigt.

Auf der Innenseite des Innentopfes befinden sich Markierungen für den Wasserfüllstand für weißen Langkornreis, weißen Kurzkornreis, braunen Reis und (Reis-)Brei. **Hinweis** – Nutzen Sie die Wasserfüllstandsmarkierungen für Reisbrei nicht für Haferbrei.

Kochen von KLEBREIS oder GLUTENHALTIGEM Reis
Klebreis oder glutenhaltiger Reis unterscheidet sich von normalem Kurzkornreis. Wenn Sie Klebreis/glutenhaltigen Reis zubereiten möchten, nutzen Sie die Einstellung für Kurzkornreis und die Wasserfüllstände für Kurzkornreis.

Weitere Informationen finden Sie in der „Schnellstart-Anleitung“ auf der Rückseite der Garantiekarte, wo Sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Kochen von Reis finden, sowie in den „Tipps zum Kochen von köstlichem Reis“ auf Seite 10, wo Sie weitere Informationen und Ratschläge zum Kochen finden.

Falls Sie ¼ **Tasse Reis kochen möchten**, ist für diese Menge keine Markierung im Innentopf verfügbar. Füllen Sie Wasser mithilfe des Messbechers ein – ¼ Messbecher Wasser für weißen Reis und ½ Messbecher Wasser für braunen Reis.

3.3.1 REISKOCHEN IM KOTORI

1. **Messen Sie** den Reis anhand des beiliegenden Messbechers.

2. **Waschen Sie den Reis** (falls erforderlich) wie unter „4.1 WIE SIE PERFEKTEN REIS KOCHEN“ beschrieben. Stellen Sie den Topf auf das Heizelement, **geben Sie den Reis in den Innentopf** und **füllen Sie Wasser bis zur Markierung ein,** die der Menge/Art des Reises entspricht, den Sie kochen möchten.

3. Setzen Sie den Deckel auf und **wählen** Sie die für das Kochen gewünschte Reiseinstellung aus.

4. Drücken Sie auf **Start**. Der Kochvorgang wird gestartet. Auf der Anzeige erscheint ein Countdown, der anzeigt, dass Kotori mit dem Kochen begonnen hat. Diese Zeitangabe ist ungefähr und wird erst in den letzten 10 Minuten genau.

3.4 VERWENDUNG DER WARMHALTEFUNKTION

Nach Beendigung des Kochvorgangs ertönt ein Signalton und der Kotori schaltet automatisch auf „Warmhalten“. Sie können die Funktion „Warmhalten“ aktivieren, wenn sich der Kotori im Standby-Modus befindet (d. h., wenn keine Menüfunktionen ausgewählt sind und 4 horizontale Linien auf der Anzeige zu sehen sind), indem Sie die Taste „Menu/Keep Warm“ (Menü/Warmhalten) gedrückt halten. Die Taste leuchtet auf und auf der Anzeige erscheint ein aufsteigender Countdown.

Die Funktion „Warmhalten“ kann 12 Stunden lang verwendet werden, jedoch kann es sein, dass der Reis nach 4–5 Stunden trocken ist (da Reis zum Verzehr auf einer sicheren Temperatur gehalten werden muss). Sie können dies etwas verzögern, indem Sie in regelmäßigen Abständen etwas Wasser zum Reis geben und umrühren.

Um die Funktion „Warmhalten“ zu beenden, drücken Sie die Taste „Start/Stop“ (Start/Stopp). Der Kotori wechselt dann in den Standby-Modus. Wird der Kotori während der Warmhaltefunktion vom Stromnetz getrennt, wird bei Wiederanschließen die Warmhaltefunktion aktiviert. Die Warmhaltefunktion muss deaktiviert werden, bevor eine andere Einstellung für das Kochen gewählt werden kann.

3.5 VERWENDUNG DER ANDEREN KOCHFUNKTIONEN

3.5.1 PORRIDGE (BREI)

Diese Menüeinstellung kann für asiatischen Reisbrei oder Haferflockenbrei verwendet werden. Die voreingestellte Kochzeit bei Einstellung „Porridge“ (Brei) beträgt 1,5 Stunden. Nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist, gibt der Kotori mehrere Signaltöne von sich und schaltet automatisch auf „Keep Warm“ (Warmhalten) um.

3.5.2 SLOW COOK (SCHONGAREN)

Für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen und anderen Gerichten wie Currys, Dhal oder anderen Hülsenfrüchten/Getreide wählen Sie die Einstellung „Slow Cook“ (Schongaren) aus. Die voreingestellte Kochzeit bei Einstellung „Slow Cook“ (Schongaren) beträgt 1,5 Stunden.

Sobald der Vorgang „Slow Cook“ (Schongaren) gestartet wird, erhitzt der Kotori den Inhalt des Innentopfs auf eine hohe Temperatur (97 °C) und schaltet dann auf eine niedrigere Temperatur (87 °C) für das Schongaren um. Dies ist die gleiche Einstellung wie die „Auto“-Einstellung bei einem herkömmlichen Schongarer.

Nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist, gibt der Kotori mehrere Signaltöne von sich und schaltet automatisch auf „Keep Warm“ (Warmhalten) um.

Der Kotori ist ein sehr effizienter Reiskocher. Mit der Einstellung „Schongaren“ werden die Speisen schneller gegart, da es keinen Wärmeverlust gibt. Aufgrund der Größe des Topfes und des maximalen Fassungsvermögens sind die meisten Speisen im Kotori in 1,5 Stunden fertig gegart.

3.5.3 STEAM (DAMPF)

Mit dem mitgelieferten Dampfeinsatz und dem Dampftopf können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln dämpfen. Die voreingestellte Kochzeit für die Einstellung „STEAM“ (DAMPF) beträgt 20 Minuten.
Auf der Anzeige erscheint ein Countdown, der erst beginnt, wenn das Wasser aufgeheizt ist. Die Verwendung von Warmwasser anstelle von Kaltwasser beschleunigt den Aufheizvorgang. Wenn Sie Ihren Kotori als eigenständigen Dampfkocher verwenden, füllen Sie den Innentopf bis zur Wasserfüllstandsmarkierung ½ auf.

Sie können diese Einstellung auch zum Aufwärmen von Speisen im Dampftopf verwenden. Siehe Abschnitt 5 auf Seite 11 für eine Anleitung zum Kochen mit Dampf.

3.6 PROGRAMME ABBRECHEN

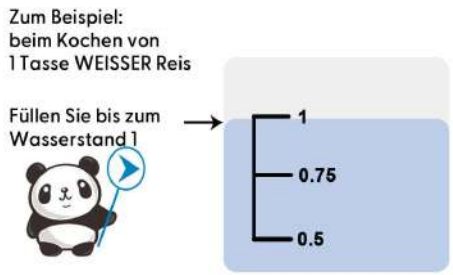
Um ein ausgewähltes Programm oder die Warmhaltefunktion abzubrechen oder ein Programm während des Kochvorgangs zu unterbrechen, drücken Sie einfach die Taste „Start/Stop“ (Start/Stopp). Der Kotori wechselt dann in den Standby-Modus.

4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS

4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT

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

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



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

4.2 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS

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

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

Wenn der gekochte Reis zu klebrig ist, probieren Sie eine Charge ohne zu spülen. Einige Reissorten müssen nicht gespült werden. Im Gegensatz zu Nudeln ist Reis nicht konsistent, da es sich um ein Naturprodukt handelt und die erste aus einem Neukauf von Reis gekochte Charge ein Reinfall 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. VERWENDUNG DER DAMPFFUNKTION

Sie können Ihren Kotori als eigenständigen Dampfgarer verwenden. Füllen Sie Wasser bis zur Markierung ½ in den Topf und stellen Sie den Dampfeinsatz und den Dampftopf auf den Innentopf.

Sie können gleichzeitig Reis kochen und Speisen dämpfen oder aufwärmen. Wenn Sie während des Reiskochens dämpfen oder aufwärmen möchten, wählen Sie die Reisfunktion für die jeweilige Reissorte und setzen Sie den Dampfeinsatz auf den Innentopf über den Reis.

Sie können bereits gekochte Speisen (mit dem Dampfeinsatz und dem Dampftopf) aufwärmen (füllen Sie Wasser bis zur Markierung ½ in den Topf).

Schneiden Sie Gemüse in kleine Stücke, maximal 2,5 cm dick. Andernfalls werden die Stücke möglicherweise nicht richtig gar.

WICHTIG – Schneiden Sie die Lebensmittel nicht zu dick und überladen Sie den Dampfeinsatz und den Dampftopf nicht.
Wenn Sie Reis kochen und gleichzeitig dämpfen möchten, können Sie **maximal 1 Tasse weißen Reis und ¾ Tasse braunen Reis zubereiten**.

6. KOCHEN ANDERER GETREIDE/HÜLSENFRÜCHTE

Sie können auch andere Getreidesorten und Hülsenfrüchte in Ihrem Kotori zubereiten. Hier finden Sie eine Übersicht über ungefähre Garzeiten und die Einstellungen.

QUINOA
Wenn Quinoa nicht vorgewaschen ist, müssen Sie sie in einem Sieb mit kaltem Wasser gründlich abspülen. Das Verhältnis von Quinoa zu Wasser beträgt 1:1 (erhöhen Sie die Wassermenge auf 1:1,25, wenn Sie schwarzen Quinoa verwenden) und wählen Sie die Einstellung Lang- oder Kurzkorn. Lockern Sie die Quinoa nach dem Kochen ein wenig auf und lassen Sie den Reiskocher 5 – 10 Minuten lang auf „Keep Warm“ (Warmhalten).
Maximale Kapazität – ¾ Tasse

COUSCOUS und PERLEN-COUSCOUS
Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge und wählen Sie die Einstellung für langkörnigen oder kurzkörnigen Reis, da Couscous ohnehin nicht lange gekocht werden muss. **Maximale Kapazität – ¾ Tasse**

HIRSE
Geben Sie für jede Portion, die Sie zubereiten möchten, ¼ Tasse Hirse in den Innentopf und fügen Sie pro Portion 1 Tasse Wasser hinzu.

Geben Sie eine kleine Prise Salz in das Wasser und setzen Sie den Deckel auf. Verwenden Sie das Programm „Porridge“ (Brei). Nach dem Garen können Sie nach Belieben Gewürze hinzufügen. **Maximale Kapazität – ¼ Tasse**

LINSEN und BOHNEN
Die Einstellung zum Schongaren eignet sich ideal zum Garen von Linsen oder Bohnen. Spülen Sie das Gemüse vorher ab und halten Sie sich an die auf der Packung angegebenen Wassermengen. Die Einstellung „Brei“ eignet sich auch für die Zubereitung von Linsen und Bohnen, wenn Sie diese bei einer niedrigeren Temperatur kochen möchten. **Der Inhalt des Topfes darf die Markierung ½ Tasse (Bohnen/Linsen/Wasser zusammen) nicht überschreiten.**

PERLGRAUPEN
Die Einstellung zum Schongaren eignet sich ideal zum Garen von Perlgraupen. Spülen Sie die Perlgraupen vor dem Kochen ab und halten Sie sich an die auf der Packung angegebenen Wassermengen. Wenn Sie Perlgraupen in einer Suppe zubereiten, sind sie innerhalb einer Stunde gar, kochen aber nicht über, wenn Sie sie länger stehen lassen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Entfernen Sie immer alle Essensreste und reinigen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch.

Verwenden Sie zur Reinigung der verschmutzten Teile des Geräts keine Metallbürsten, Scheuerbürsten oder scharfe Chemikalien bzw. Lösungsmittel.

Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein weiches Tuch, um das Gerät von außen zu reinigen.

Waschen Sie den Reis nicht im Innentopf. Dies kann zu Kratzern führen und die Beschichtung des Innentopfes beschädigen. Schäden, die durch das Waschen von Reis im Topf entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

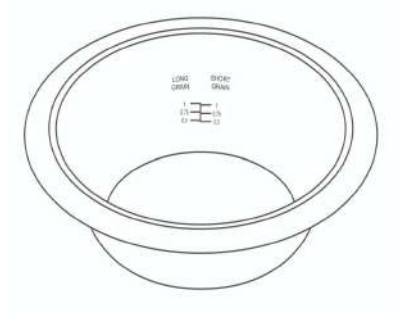
WICHTIG – Geben Sie den Innentopf und den Innendeckel niemals in die Spülmaschine. Die Chemikalien und der Spülgang einer Spülmaschine sind zu aggressiv. Beschädigungen durch eine Spülmaschine fallen nicht unter die Garantie.

PFLEGE DES INNENDECKELS

Der Innendeckel Ihres Kotori ist aus Edelstahl.

Reinigen Sie den Innendeckel nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie den Innendeckel dann ab. Überzeugen Sie sich davon, dass der Deckel vollständig trocken ist.

WICHTIGE PFLEGEHINWEISE ZUM INNENTOPF
Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör aus Kunststoff oder Holz. Sie können auch Zubehör aus Silikon verwenden. Verwenden Sie niemals Metallutensilien, da diese die Keramikbeschichtung des Innentopfs beschädigen.



Die Reinigung des Innentopfes ist einfach. Sollte jedoch etwas am Innentopf kleben geblieben sein, weichen Sie ihn vor dem Waschen mit ein wenig Spülmittel ein.

Gießen Sie keinen Essig in den Innentopf, da dies die Keramikbeschichtung beschädigen würde.

Die Außenseite (Unterseite) des Innentopfs kann sich aufgrund der Hitzeeinwirkung des Heizelements verfärben und abnutzen. Dies ist normal.

Die Keramikbeschichtung des Innentopfes kann sich mit der Zeit verfärben. Das ist völlig normal und kein Grund zur Sorge.

PFLEGEHINWEISE ZUMR AUSSENTOPF

Der Kotori verfügt über einen zusätzlichen Außentopf. Dadurch kann der Topf leicht vom Heizelement abgenommen und der Inhalt verzehrt werden.

Wenn der Topf kalt ist, können Sie den Innentopf durch Drücken des Topfbodens nach oben herausnehmen.

Im Inneren des Außentopfs befinden sich kleine Rillen. Stellen Sie nach jedem Gebrauch sicher, dass der Innentopf entnommen und das angesammelte Wasser entfernt wird. Wenn dieser Schritt nicht durchgeführt wird, entstehen beim nächsten Garvorgang Wasserflecken auf dem Heizelement.

8. ERSATZTEILE

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

Teilename	Teilenummer
Keramikbeschichteter Innentopf	IB-KDB01
Dampfeinsatz	SB-KDB01
Dampftopf	BO-KDB01

11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
KOCHREIS	Reis kocht zu hart oder zu weich.	• Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Fläche befindet, wenn es sich auf einer unebenen Fläche befindet, wird der Wasserstand ungleichmäßig und beeinträchtigt das Kochen des Reises. • Die Textur von Reis variiert je nachdem, wie er verarbeitet wurde (siehe Abschnitt 4.3 für weitere Informationen). • Achten Sie darauf, dass die innere Schale nicht verformt wird. • Hast du den Reis nach dem Kochen gelöst? Wenn nicht, tun Sie dies, damit überschüssiges Wasser verdunsten kann.
	Reis wird verbrannt/verbrannt	• Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder am Boden des Innenbehälters klebt. • Reis wurde möglicherweise nicht ausreichend gewaschen, so dass zu viel Stärke auf dem Reis zurückbleibt. • Achten Sie darauf, dass die innere Schale nicht verformt wird.
	Überkocht beim Kochen	• Überprüfen Sie die von Ihnen gewählte • Einstellung 'MENÜ' und den von Ihnen gefüllten Wasserstand auf
	Kochen kann nicht gestartet werden oder die Tasten reagieren nicht.	• Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel so weit wie möglich in das Gerät eingeführt ist.
	Beim Kochen ist ein Geräusch zu hören oder warm zu halten.	• Ein Klickgeräusch ist nur der Mikroprozessor (MICOM), der die Kochtemperatur des Geräts einstellt, es ist kein Grund zur Sorge. • Ein 'funkendes' Geräusch kann auftreten, wenn die innere Schale während der Erwärmung des Heizelements Feuchtigkeit auf dem Boden aufweist. Vergewissern Sie sich, dass die innere Schale vollständig trocken ist.
	Der Dampf tritt zwischen dem Außendeckel	• Überprüfen Sie, ob der Außendeckel richtig sitzt und sich nicht verformt hat. • Ist die äußere Deckeldichtung verschmutzt? Wenn ja, reinigen

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
	und dem Hauptkörper aus	Sie die äußere Deckeldichtung
WARMHALTE-FUNKTION	Reis riecht, ist gelb oder hat übermäßige Feuchtigkeit.	• Bewahren Sie keine sehr kleinen Mengen Reis auf, wenn Sie 'KEEP WARM' verwenden. • Wurde der'KEEP WARM' mehr als 24 Stunden lang verwendet? • Die Art von Reis und Wasser kann dazu geführt haben, dass der Reis gelb aussah. • Wurde der Spatel in der inneren Schale belassen, während er sich auf'KEEP WARM' befand? • Haben Sie den Reis sofort nach dem Kochen gelockert - wenn nicht, lösen Sie ihn. • Es kann ein Übergeruch aus einem früheren Kochzyklus sein (besonders bei langsam kochenden Gerichten).
ALLGEMEINER DISPLAYFEHLER	„E"-Fehler auf dem Display, das Gerät piept und die Menüfunktionen reagieren nicht.	• Ist der Innenbehälter im Gerät eingesetzt? Wenn Sie versuchen, das Gerät ohne den eingesetzten Behälter zu betreiben, dient dies als Sicherheitsmaßnahme, um die Nutzung ohne Innenbehälter zu unterbrechen. • Ist der Reiskocher übergekocht? • Möglicherweise liegt eine Fehlfunktion der Sensoren am Gerät vor. Bitte wenden Sie sich zur weiteren Lösung an Yum Asia.

12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN

Modellname und -nummer	Kotori, YUM-KDB01B/W
Kapazität	0,18 Liter (1/4 bis 1 Tasse) Reiskocher oder 0.4Liter Slow Cooker
Bewertung	Wechselstrom 220-240V, 50-60Hz
Stromverbrauch	350W
Durchschnittliche Leistungsaufnahme Bei 'KEEP WARM'	15W
Kochsystem	Direkte Heizung
Herstellungsland	China
Länge des Netzkabels	0.9m
Außenmaße (ca.)	20cm (Länge) x 21cm (Breite) x 18cm (Höhe)
Gewicht (ca.)	1.3kg

	FEATURE	KAPAZITÄT	UNGEFÄHRE GARZEITEN
KOCHKAPAZITÄT (Tassen oder Liter)	**Langkorn** **Kurze Körnung** **Braun**	¼ -1 tassen/0.25-0.18l ¼ -1 tassen/0.25-0.18l ¼ -1 tassen/0.25-0.18l	35 min 35 min 50 min
	Haferbrei (Reis oder Hafer)	¼ tassen /0.25l	1:15 STD
	Langsamer Koch	0.4 litres	1.5 STD
	Dampf	Wasser auf ½ Tasse	20 min

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 (UK) und www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

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

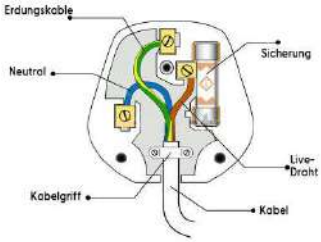
Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie bitte zuerst die Anleitung 'Fehlerbehebung' auf Seite 13 des Handbuchs, um zu sehen, ob Ihr Problem dort aufgeführt ist. Wenn Sie weiterhin ein Problem haben, senden Sie bitte eine E-Mail an hello@yum-asia.com mit Ihren Bestelldaten, einer Beschreibung und Fotos des Problems.

Ihr Gerät wird mit 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 – EU – USA - SEA

www.yum-asia.com
© Yum Asia

UK OFFICE
Yum Asia
Scan Global Logistics
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

EU OFFICE
Yum Asia
SCAN GLOBAL LOGISTICS BV
Amsterdam warehouse
Kaapstadweg 36A
1047HG Amsterdam
Netherlands

Joubu

Ceramic Coated Bowl

YumAsia

www.yum-asia.com

UK - USA - EU - SEA