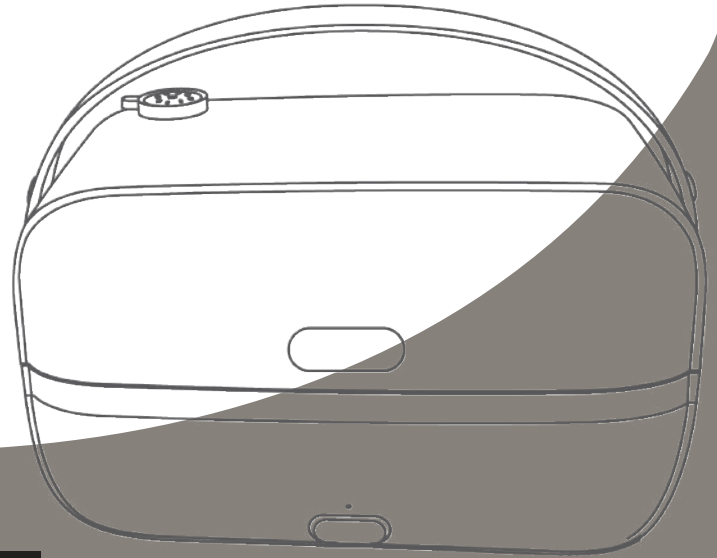


Bonsai

by Yum Asia



Bento Rice Cooker
Model- YUM BN02
0.2 litre (1 person)



Micro
Footprint



Micro
Pressure



Japanese
Styling



Cook/Reheat
2 Steel Trays

INDEX

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE Bitte befolgen Sie diese Anweisungen	3
2. GERÄTEBESCHREIBUNG	4
2.1 GERÄTEDESIGN	4
3. GERÄTEBETRIEB.....	5
3.1 WIE MAN REIS KOCHT (AUS ROH)	5
3.2 WIE MAN REIS UND ANDERES ESSEN KOCHT (AUS ROH)	6
3.3 WIE MAN REIS UND EIER KOCHT (AUS ROH)	7
3.4 WIE REHEAT REIS UND LEBENSMITTEL.....	8
3.5 DAMPFHANDBUCH	9
4. REZEPT IDEAS.....	10
5. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG.....	10
6. ERSATZTEILE	11
7. SPEZIFIKATIONEN	12
8. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE.....	12

Modell YUM-BN02

Bonsai

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Yum Asia Bento Reiskocher Modell YUM-BN02 entschieden haben, den wir 'Bonsai' genannt haben. Hier bei Yum Asia haben wir aufgrund unserer Erfahrung in der Zusammenarbeit mit führenden Reiskocher- und Technologie-Marken das Wissen erworben, das für die Herstellung dieses perfekten Kochers erforderlich ist. Dies bedeutet, dass dieses Produkt den höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Funktionalität und Design entspricht und vor allem mit der Leidenschaft, die wir für das Kochen von großartigem Reis haben!

Wir garantieren, dass Sie mit Ihrem neuen Gerät zufrieden sind, und dies wird durch unseren umfassenden Garantieservice unterstützt. Weitere Informationen finden Sie unter www.yumasia.co.uk/warranty. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung s mit Quittung aufbewahrt, und, wenn möglich, die Verpackung. Die neueste Version dieser Anleitung kann unter www.yumasia.co.uk angezeigt oder heruntergeladen werden.

Wenn Sie Fragen zu diesem Produkt, zu Kochtipps oder zu anderen Themen haben, wenden Sie sich bitte an info@yumasia.co.uk. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

BEACHTUNG! Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Es enthält wichtige Informationen zu Ihrer Sicherheit sowie Empfehlungen zur ordnungsgemäßen Verwendung und Wartung des Geräts.

Nochmals vielen Dank und viel Spaß beim Kochen!

Das Yum Asia Team

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE Bitte befolgen Sie diese Anweisungen

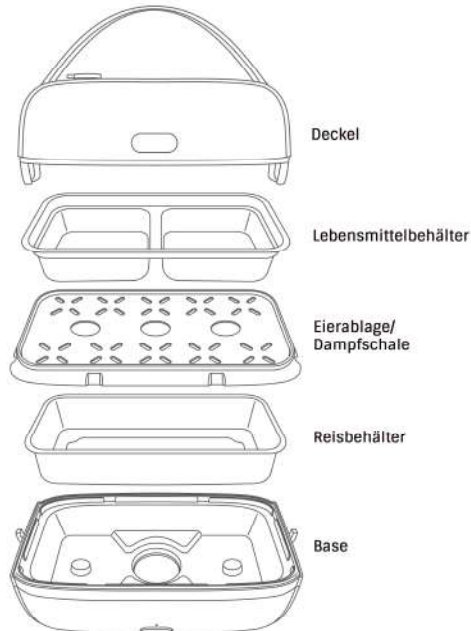


DIESE WARNHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN WERDEN EIGENSCHAFTEN ODER PERSÖNLICHE VERLETZUNGEN FÜR SIE UND ANDERE VERMEIDEN.

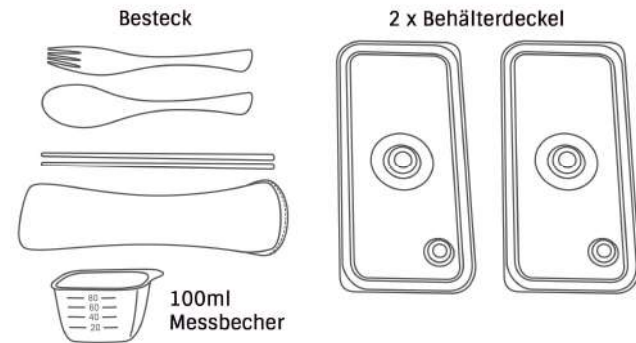
	<p>Ändern Sie diesen Reiskocher nicht, nur ein Reparaturtechniker darf dieses Gerät zerlegen oder reparieren.</p>		<p>Lassen Sie Kinder den Reiskocher nicht unbeaufsichtigt benutzen. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von sehr kleinen Kindern auf. Kinder sind von Verbrennungen, Stromschlägen oder Verletzungen bedroht.</p>
	<p>Berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Dampfentlüftung oder den Außenkörper Dies kann zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Seien Sie besonders vorsichtig mit Kindern</p>		<p>Öffnen Sie während des Garzyklus nicht den Deckel und bewegen Sie den Reiskocher nicht. Dies kann zu Verbrennungen führen - der Dampf ist sehr heiß.</p>
	<p>Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser und spritzen Sie nicht mit Wasser. Dies kann einen Kurzschluss oder Stromschläge verursachen.</p>		<p>Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Gebrauch keine heißen Oberflächen. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf Dampf und darauf, die inneren Behälter beim Rühren des Reises nicht zu berühren . Berühren heisser Oberflächen mit Metallteilen , wie der Innenbehälter kann zu Verbrennungen führen.</p>

2. GERÄTEBESCHREIBUNG

2.1 GERÄTEDESIGN



Ihr Bonsai wird geliefert mit:



3. GERÄTEBETRIEB

3.1 WIE MAN REIS KOCHT (AUS ROH)

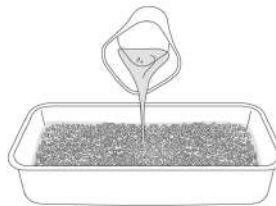


Giessen Sie mit dem mitgelieferten 100-ml-Messbecher Wasser in den Boden des Geräts.

Wenn Sie 1 Tasse Reis kochen, fügen Sie 1 Tasse Wasser hinzu

ODER

Wenn Sie 2 Tassen Reis kochen, fügen Sie 2 Tassen Wasser hinzu



Mit dem mitgelieferten 100-ml-Messbecher Reis und Wasser in den Reisbehälter geben.

1 Tasse Reis + 1 Tasse Wasser

ODER

2 Tassen Reis + 2 Tassen Wasser



Stellen Sie den Reisbehälter in den Boden der Einheit



Befestigen Sie den Deckel mit die Seitenschlösser. Drücken Sie die Taste zu beginne zu kochen

Die maximale Kapazität dieses Geräts beträgt:

2 Tassen (100 ml = 1 Tasse) für **WEISSEN** Reis

1 Tasse (100 ml = 1 Tasse) für **BRAUNEN** Reis

Überschreiten Sie diesen Betrag nicht

3.2 WIE MAN REIS UND ANDERES ESSEN KOCHT (AUS ROH)



Gießen Sie mit dem mitgelieferten 100-ml-Messbecher Wasser in den Boden des Geräts.

Wenn Sie 1 Tasse Reis kochen, fügen Sie 1 Tasse Wasser hinzu

ODER

Wenn Sie 2 Tassen Reis kochen, fügen Sie 2 Tassen Wasser hinzu



Mit dem mitgelieferten 100-ml-Messbecher Reis und Wasser in den Reisbehälter geben.

1 Tasse Reis + 1 Tasse Wasser

ODER

2 Tassen Reis + 2 Tassen Wasser



Stellen Sie den Reisbehälter in den Boden der Einheit



Stellen Sie die Dampfschale auf den Reis Container. Stellen Sie den Lebensmittelbehälter darauf der Dampfschale



Befestigen Sie den Deckel mit die Seitenverschlüsse. Drücken Sie die Taste zu beginne zu kochen

Bonsai kann verwendet werden, um beide Reis zu kochen und gleichzeitig Rohkost

Überschreiten Sie nicht die zuvor angegebenen Beträge zum Kochen von Reis

3.3 WIE MAN REIS UND EIER KOCHT (AUS ROH)

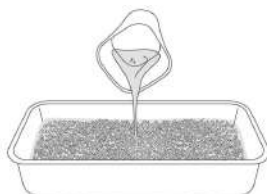


Gießen Sie mit dem mitgelieferten 100-ml-Messbecher Wasser in den Boden des Geräts.

Wenn Sie 1 Tasse Reis kochen, fügen Sie 1 Tasse Wasser hinzu

ODER

Wenn Sie 2 Tassen Reis kochen, fügen Sie 2 Tassen Wasser hinzu



Mit dem mitgelieferten 100-ml-Messbecher Reis und Wasser in den Reisbehälter geben.

1 Tasse Reis + 1 Tasse Wasser

ODER

2 Tassen Reis + 2 Tassen Wasser



Stellen Sie den Reisbehälter in den Boden der Einheit



Die Eier in die Eierablage geben und auf die Reisschale stellen.



Befestigen Sie den Deckel mit die Seitenverschlüsse. Drücken Sie die Taste zu beginne zu kochen

Bonsai kann zum Kochen von Reis verwendet werden und gleichzeitig Eier dämpfen/kochen.

Sie können Eier auch alleine kochen Zugabe von 100 ml Wasser zur Basis und Legen Sie die Eier auf das Tablett

3.4 WIE REHEAT REIS UND LEBENSMITTEL



Gießen Sie mit dem mitgelieferten 100-ml-Messbecher 1 Tasse Wasser in den Boden des Geräts.



10ml Wasser zum gekochten Reis geben und umrühren. Dies stellt sicher, dass es während des Wiedererwärmungsprozesses nicht austrocknet



Stellen Sie den Reisbehälter in den Boden des Geräts



Stellen Sie die Dampfschale auf den Reisbehälter. Stellen Sie den Lebensmittelbehälter darauf der Dampfschale



Befestigen Sie den Deckel mit die Seitenverschlüsse. Drücken Sie die Taste zu beginne zu kochen

Bonsai kann verwendet werden, um beide Reis zu erhitzen und Essen zur gleichen Zeit

Stellen Sie vor dem Essen sicher, dass die Speisen heiß sind

3.5 DAMPFHANDBUCH

ZUTATEN	TIPPS ZUM DAMPFEN
Karotte	In 2cm große Stücke schneiden
Brokkoli	In 2cm große Stücke schneiden
Mais	In 4cm große Stücke oder weniger schneiden
Hähnchen	In 4cm große Stücke oder weniger schneiden
Fisch (Weißfisch und Lachs)	In 4cm große Stücke oder weniger schneiden
Garnele	Dampf ohne Muscheln zu entfernen
Jakobsmuschel	Aus der Schale nehmen (Behälter mit Backpapier abdecken)
Gekühlter Fleischknödel	Platz direkt auf der Dampfgarungsschale, nicht überfüllen
Gefrorener Fleischknödel	Platz direkt auf der Dampfgarungsschale, nicht überfüllen

Sie können Lebensmittel beim Kochen von Reis dämpfen oder Bonsai als eigenständigen Dampfgerar verwenden.

Zum Dämpfen von Gemüse, Fleisch oder Fisch in den Lebensmittelbehälter geben (der in zwei Abschnitte unterteilt ist). Bei Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten ist es am besten, ein Stück Backpapier hinzuzufügen, damit das Essen nicht am Behälter haftet.

Um es als eigenständigen Dampfgerar zu verwenden, geben Sie 1 Tasse Wasser auf den Boden des Geräts.

4. REZEPT IDEAS

Gedämpftes Huhn/Fisch/Gemüse

In Bonsai können Sie einfaches Huhn/Fisch/Tofu/Gemüse (roh) kochen.

Werden Sie kreativ, indem Sie Gewürze hinzufügen (wie Peri-Peri-Gewürze, Cajun-Gewürze, marokkanische Gewürze, Furikake-Gewürze).

Fügen Sie köstliche Saucen hinzu

Fügen Sie Ihrem Huhn/Lachs/Tofu/Gemüse Saucen wie Teriyaki, Knoblauchsoja und Ingwer-Chili für eine köstliche Mahlzeit hinzu

Gedämpfter Reis mit Gemüse

Dies wird im unteren Reisbehälter als All-in-One-Gericht gekocht.

Befolgen Sie die Schritte in Abschnitt 3.1, 'Wie man Reis kocht', aber fügen Sie dem Reis und dem Wasser kleine Würfel mit Gemüse, Fleisch/Tofu und den gewünschten Gewürzen hinzu. Einmal gekocht, wird dies wie ein gedämpfter gebratener Reis sein - gesund und lecker

Haben Sie Reste? Kein Problem!

Bonsai kann Ihre Reste aufwärmen. Wenn Sie beispielsweise Chili con Carne, ein Jalfrezi, Tikka oder Thai-Basilikum-Hühnchengericht aus der Nacht zuvor haben und es erneut erhitzen möchten, ist dies ganz einfach. Geben Sie einfach alle Lebensmittel wie in Abschnitt 3.4 beschrieben in den oberen und unteren Behälter und erhitzen Sie sie erneut. Die Möglichkeiten sind endlos!

Werde kreativ

Schauen Sie sich auch unseren Foodie-Blog unter an www.greedypanada.co.uk

5. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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.

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

Der Reis- und Lebensmittelbehälter ist spülmaschinenfest.

Wenn nötig, entkalken Sie die Basis des Geräts, indem Sie die entsprechende Menge Reinigungsmittel auf Zitronensäurebasis mit 200 ml Wasser verdünnen, in die Basis gießen, den Deckel aufsetzen und den Knopf drücken.

6. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere Website www.yumasia.co.uk oder senden Sie eine E-Mail an info@yumasia.co.uk. Ersatzteile für Bonsai YUM-BN02 erhältlich:

Part Name	Part Number
Reisbehälter aus Edelstahl	IC-BN02
Doppelbehälter aus Edelstahl	DC-BN02
Messbecher	100ml cup

7. SPEZIFIKATIONEN

Modellname und -nummer	Bonsai, YUM-BN02
Kapazität	0.2 litre (1 cup) rice cooker
Bewertung	Wechselstrom 220-240V, 50-60Hz
Stromverbrauch	300W
Kochsystem	Direkte Heizung
Herstellungsland	China
Länge des Netzkabels	0,9m
Außenmaße (ca.)	26cm (Länge) x 12cm (Breite) x 20,5cm (Höhe)
Gewicht (ca.)	1.8kg

8. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE

In diesem Gerät ist unsere umfassende Garantie enthalten. Weitere Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter www.yumasia.co.uk/warranty. Dieser Bonsai Bento Reiskocher ist NUR FÜR DEN HAUSHALT bestimmt. Die Verwendung in einer kommerziellen Umgebung führt zum Erlöschen dieser Garantie.

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, senden Sie bitte eine E-Mail an info@yumasia.co.uk mit Ihren Bestelldaten, einer Beschreibung und Fotos des Problems.



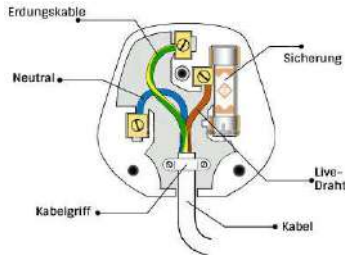
Ihr Gerät wird mit hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können.
Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte, wenn sie am Ende ihrer Lebensdauer stehen, getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen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



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



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



WICHTIG! - Die Kabel in diesem Netzkabel sind farblich 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
UNITED KINGDOM

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



www.yumasia.co.uk
United Kingdom