

Kumo



by Yum Asia



Ninja
Ceramic Bowl

Fuzzy Logic Multifunction
YumCarb Rice Cooker

YUMCARB

Model - YUM EY10DEU, YUM EY10LEU
1.0 litre (1-5 people)



INDEX

1.	IMPORTANT SAFEGUARDS Please follow these instructions	3
2.	APPLIANCE DESCRIPTION	6
2.1	APPLIANCE DESIGN	6
2.2	CONTROL PANEL DISPLAY	7
3.	APPLIANCE OPERATION	7
3.1	BEFORE USE	7
3.2	NAVIGATING THE CONTROLS	7
3.3	HOW TO USE THE RICE COOKER FUNCTIONS	7
3.4	HOW TO USE THE KEEP WARM FUNCTION	9
3.5	HOW TO USE THE OTHER COOKING FUNCTIONS	9
3.6	CANCELLING PROGRAMMES	10
3.7	HOW TO USE THE DELAYED START (PRESET) FUNCTION	10
4.	COOKING GREAT TASTING RICE	11
4.1	HOW TO COOK PERFECT RICE	11
4.2	OUR TIPS FOR RICE COOKING AND GETTING PERFECT RESULTS	11
5.	HOW TO USE THE STEAM FUNCTION	12
6.	RECIPES	13
7.	COOKING WITH OTHER GRAINS/PULSES IN KUMO	14
8.	YUMCARB EXPLAINED	15
9.	CLEANING AND MAINTENANCE	16
10.	REPLACEMENT PARTS	17
11.	TROUBLESHOOTING GUIDE	17
12.	SPECIFICATIONS AND COOKING TIMES	19
13.	CERTIFICATION AND WARRANTY	19

Model YUM-EY10

Kumo

Thank you for choosing this Yum Asia Multi-Function YUMCARB Rice Cooker Model YUM-EY10 which we named 'Kumo'.

Here at Yum Asia our experience of working with major leading brands of rice cookers and technology has given us the knowledge required to produce this perfect cooker. This means that this product has been designed to the highest standards of quality, functionality and design and more importantly with the passion we have for cooking great rice!

We guarantee that you will be satisfied with your new appliance and this is backed up by our comprehensive warranty service. For further details, go to www.yum-asia.com/eu/warranty or see the warranty card enclosed. Keep these operating instructions stored away with your warranty card, receipt, and, if possible, the cardboard box and packaging. The latest version of these instructions may be found for viewing or download at www.yum-asia.com

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

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

Thank you once again and Happy Cooking!

The Yum Asia Team

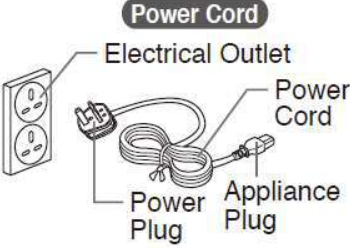
1. IMPORTANT SAFEGUARDS Please follow these instructions



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

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

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

	This appliance is intended for household use only. Any use for commercial purposes will void the warranty.		
	Do not use if the power cord or plug is damaged or if the power plug is loosely inserted into the electrical socket. Doing so may cause electric shocks, short circuit or fire. Do not damage the power cord.  Do not bend, twist, bundle or attempt to modify the power cord. Do not place the cord on or near high temperature surfaces or appliances, under heavy items or between objects. A damaged power cord can cause electric shocks or fire.		Unplug the power cord from the electrical socket when not in use
			Allow enough space next to walls, other furniture and under shelves for the steam to escape.
			Do not touch hot surfaces during, or immediately after, use. Be careful of steam when opening the lid and be careful not to touch the inner bowl while stirring the rice. Touching hot surfaces with metal parts like the inner lid, inner bowl and heating plate may cause burns.
	Do not use any other parts other than those supplied with this rice cooker.		
	Do not use this rice cooker in a place where it may come in contact with water or other heat sources.		Do not place or use this rice cooker on an uneven surface or on a surface that is vulnerable to heat. Doing so may cause fire. Do not use this rice cooker on a slide-out table or shelf with insufficient load capacity. Doing so may damage the table of shelf, causing the rice cooker to fall, resulting in injury or burns. Any shelf or slide-out table must have a load-bearing capacity of at least 18kg.



IMPORTANT!

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

Always unplug the rice cooker by holding the power plug, not by pulling the power cord.

Insert the end of the power cord firmly into the rice cooker, otherwise it may cause electric shocks, fire and the rice cooker may not work.

Do not cover the main body of the rice cooker, especially the steam vent while cooking.

Do not damage the inner bowl or inner lid. A deformed inner bowl or lid will cause uneven cooking results.

Make sure nothing is stuck to the heating element or the outside of the bowl. This will cause uneven cooking results.

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

Do not use the rice cooker in direct sunlight. This may cause discolouration.

Do not use where the steam from this rice cooker may come into contact with other appliances. The steam may cause discolouration, malfunction, fire to other appliances.

Do not use on a surface where the air vents underneath could get blocked (like on paper, carpet, plastic)

Do not cook when the inner bowl is empty. This may cause the breakdown of the unit.

Stop using immediately if you notice ANY of the following:

The power plug or cord has become very hot.

The power cord is damaged or the electricity turns on/off when touched

The body of the rice cooker is deformed or unusually hot

Smoke is coming from the rice cooker or there is a burning smell

Any part of the rice cooker is cracked, loose or unstable.

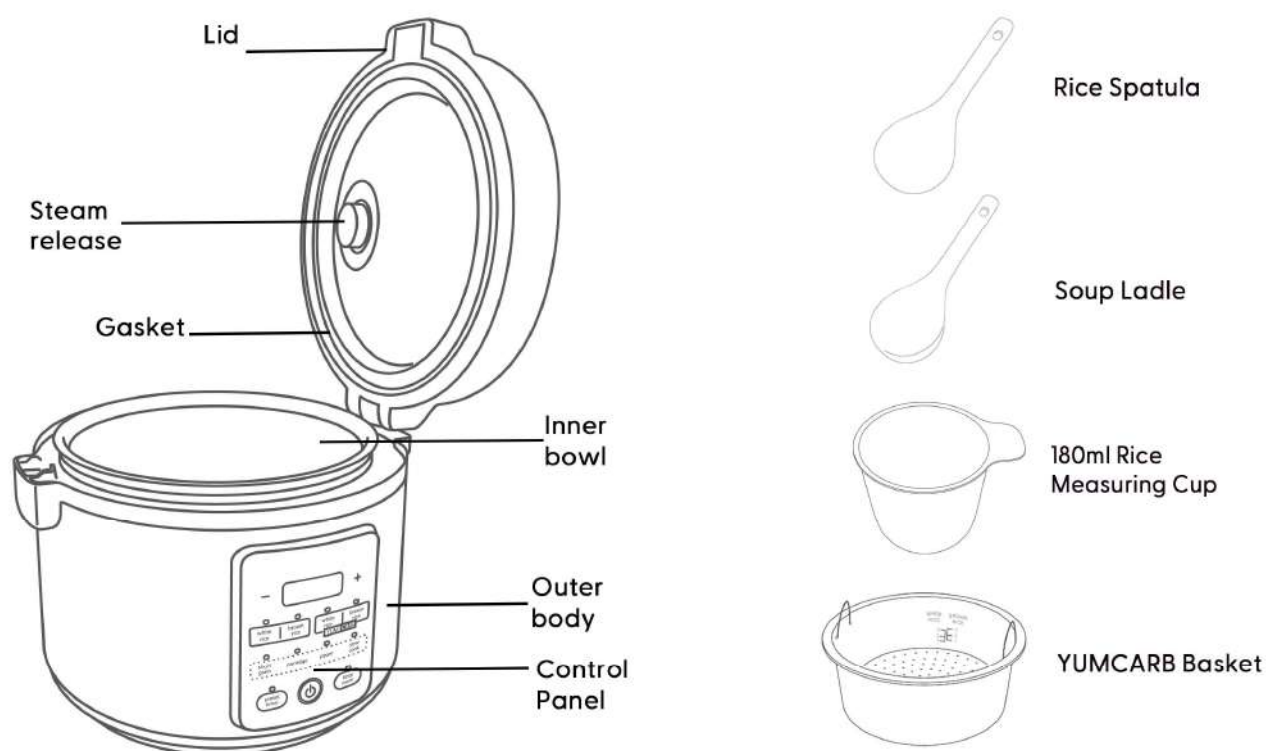
2. APPLIANCE DESCRIPTION

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

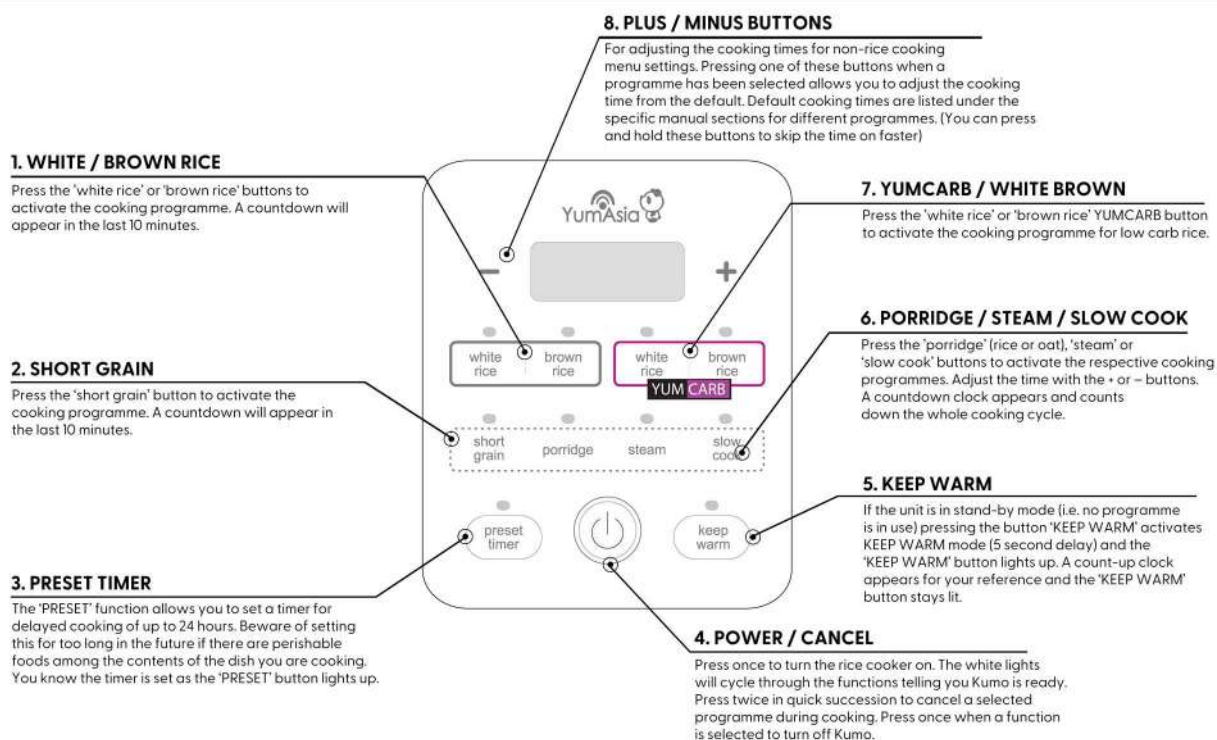
Saving space in your kitchen, this appliance combines quality functions of speciality rice cooking with porridge, steam and slow cook. Kumo has a unique YumCarb option for preparing lower carb rice. We designed this rice cooker with additional features that any cook will find useful. An easy to use Smart button control function panel with adjustable timings for different functions will make cooking so much easier and produce delicious rice or full meals

2.1 APPLIANCE DESIGN

Meet your Kumo rice cooker! It is supplied with a rice spatula, a soup ladle, a measuring cup and a YUMCARB stainless steel steam basket (which can be used for lower carb rice or steaming other foods).



2.2 CONTROL PANEL DISPLAY



After a function is selected, a light flashes above the button and after 5 seconds the cooking cycle will begin, a chasing lines pattern appears on the display and the light will stay on.

3. APPLIANCE OPERATION

3.1 BEFORE USE

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

3.2 NAVIGATING THE CONTROLS

The display of this unit uses Smart button controls and is easy to use with a bright 'Ice White' display. Press the button you want to use firmly, you will see that each button is slightly raised, so it's easy to press. Buttons have a light above that indicates the programme has been selected.

3.3 HOW TO USE THE RICE COOKER FUNCTIONS

NOTE - the maximum capacity of this appliance (Do Not Exceed!)

5.5 cups (180ml cup) for WHITE rice

4 cups (180ml cup) BROWN rice

3 cups (180ml cup) for WHITE or BROWN YumCarb rice

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

OPTIONS FOR COOKING RICE:

1. **'WHITE'** setting is for cooking long grain white rice (for example, basmati, jasmine or Thai fragrant rice)
2. **'SHORT GRAIN'** setting is for any type of white short grain rice like pearl or sushi rice and Thai sticky rice.
3. **'BROWN'** setting is for cooking long or short grain brown rice
4. **'YUMCARB WHITE'** setting is for preparing any type of white rice with a lower carb value.
5. **'YUMCARB BROWN'** setting is for preparing any type of brown rice with a lower carb value.

Approximate cooking times for different types of rice

Rice Selected	'LONG GRAIN'	'SHORT GRAIN'	'BROWN'	'YUMCARB WHITE'	'YUMCARB BROWN'
Time taken	35 mins	37 mins	60 mins	40 mins	60 mins

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



During the rice cooking cycles, a chasing lines pattern comes on the display to indicate Kumo is cooking, a **countdown** will appear in the **last 10 minutes**.

Cooking **STICKY** or **GLUTINOUS** rice

Sticky or glutinous rice is different to normal short grain rice, it needs more water. If you are cooking sticky/glutinous rice you need to follow the water guidance below and use the short grain setting.

Water levels for 'THAI STICKY/GLUTINOUS' rice

Cups of rice	1	2	3	4	5
Water level on bowl (short grain marks)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

3.3.1 COOKING RICE IN KUMO

1. **Measure** the rice with the measuring cup provided. Make sure the rice is level to the top of the cup – this is a full cup (180ml) measurement.
2. **Clean** the rice (if needed) as directed in '4.1 HOW TO COOK PERFECT RICE'. Place the inner bowl into the appliance, **put the rice into the inner bowl** and **fill to the water line** that corresponds to the amount/type of rice you are cooking.
3. Close the lid and **select** the rice setting you want to cook with. There is **no start button**, the cooking cycles will **start automatically after a 5 second delay**.



Also see the 'Speedy Start Guide' on the back of the warranty card for a step-by-step guide on how to cook rice and 'Tips to Cooking Great Tasting Rice' on page 11 for more detailed cooking information and advice and page 15 for more details on YumCarb rice.



If you want to cook **½ cup of rice**, there isn't a mark on the inner bowl for this. Use the measuring cup to add the water – 1/2 a measuring cup of water for white rice and 1 cup of water for brown rice.

3.4 HOW TO USE THE KEEP WARM FUNCTION

Once a cooking cycle has finished, the appliance will automatically switch to 'KEEP WARM'. You can activate 'KEEP WARM' when the appliance is on stand-by (i.e. when no menu functions have been selected) by pressing the 'KEEP WARM' button. There will be a 5 second delay and the keep warm will start, the button will then light up and a count-up clock will appear on the display for your reference. The 'KEEP WARM' function can be used for 24 hours but you might find the rice ruins after 15 hours use.

To cancel 'KEEP WARM', press the power button (it doubles as the 'CANCEL' button), this cancels the programme and turns the unit off.

3.5 HOW TO USE THE OTHER COOKING FUNCTIONS

3.5.1 PORRIDGE

This menu setting can be used for Asian rice porridge or oatmeal porridge. For recipes, see page 13. The default cooking time for the 'PORRIDGE' setting is 1.5 hours. You can adjust this down to 1 hour or up to 3 hours using the + and - buttons in 5 minute intervals once you have selected the 'PORRIDGE' setting and the light is flashing.

After selecting the time, there is a 5 second delay and the cooking cycle starts. Once the cooking cycle is complete, the appliance will make a sound and will automatically switch to 'KEEP WARM'.

3.5.2 STEAM

Using the provided stainless steel steaming basket, you can steam different types of food. You can cook rice and steam food at the same time (1 cup of rice maximum) but cannot steam and cook rice with the YUMCARB functions.

The default cooking time for the 'STEAM' setting is 10 minutes. You can adjust this down to 5 minutes or up to 1.5 hours in 5 minute intervals using the + or - buttons once you have selected the 'STEAM' setting and the light is flashing. After selecting the time, there is a 5 second delay and the cooking cycle starts. There will be a countdown on the display – this will only start to countdown when the water has been heated. Using hot water rather than cold water helps speed up the heating process.

See Section 5, page 12 for a guide to steaming

3.5.3 SLOW COOK

For cooking stews and other dishes like curries, dhal, or other pulses/grains select the 'SLOW COOK' setting.

The default cooking time for the 'SLOW COOK' setting is 2 hours. You can adjust this up to 6 hours using the + or - buttons in 5 minute intervals once you have selected the 'SLOW COOK' setting and the light above is flashing (you can press and hold to skip the time on faster). After selecting the time, there is a 5 second delay and the cooking cycle starts. The appliance heats the contents of the inner bowl to a high temperature (you will hear bubbling from the liquid), it then switches to a lower temperature for the slow cooking. This is the same as the 'auto' setting on a conventional slow cooker. Once the cooking cycle is complete, the appliance will make a sound and will automatically switch to 'KEEP WARM'.



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

3.6 CANCELLING PROGRAMMES

To cancel a programme, you have selected or if you want to stop a programme part way through the cooking cycle, you just need to press the 'power' button once. The appliance will then switch off.

To switch the appliance to stand-by when a cooking programme has been selected, press the 'power' button twice in quick succession.

3.7 HOW TO USE THE DELAYED START (PRESET) FUNCTION

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

To set the timer:

1. Press the button for the cooking programme you want (for non-rice cooking programmes you can programme the length of cooking time at this point).
2. Then press the 'PRESET' button which will then light up.
3. By pressing the '+' and '-' touch buttons you can select the hours in advance in 5 minute increments) when the rice/dish should be ready.
4. After setting when you want the food to be ready, there is a 5 second delay, and the cooker will display the hours in advance you selected, start to count down and the cooking cycle will complete at the time you specified.

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

Suggested timings for the 'PRESET' function

Function	RICE	PORRIDGE	STEAM	SLOW COOK
Preset timings	70 mins to 24 hrs	70 mins to 24 hrs	1 hr to 24 hrs	130 mins to 24 hrs



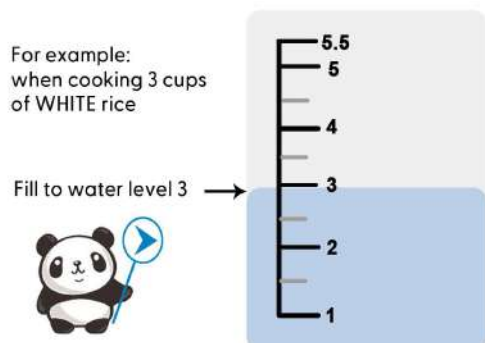
The start time of the preset/timer is not exact, it will come on slightly earlier as Kumo has to assess what exactly is in the inner bowl (rice/oats/water) and volume so it can calculate the cooking time effectively. It deals with this by turning the unit on early so it can 'assess' the contents.

4. COOKING GREAT TASTING RICE

4.1 HOW TO COOK PERFECT RICE

Measure the rice accurately! Use the measuring cup provided as other cup sizes may be different measurements. Make sure you level the rice off at the top of the cup – this is a full 180ml measurement.

Rinse the rice! Place the rice into a sieve or a bowl and pour fresh, cold water on top. Stir the rice loosely by hand and drain the water. Do this 2-3 times until the water you are rinsing with runs clear.



Be accurate with the water!

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

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

4.2 OUR TIPS FOR RICE COOKING AND GETTING PERFECT RESULTS



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



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



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



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



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

5. HOW TO USE THE STEAM FUNCTION

You can use this appliance as a stand alone steamer (use 1.5-2 cups of water) or you can cook rice at the same time as steaming food. If steaming whilst cooking rice, you would use the rice function for the type of rice you are cooking and add the steaming basket to the inner bowl above the rice.

Here is a guide for estimated cooking different types of food on the 'STEAM' function:

INGREDIENTS	AMOUNT	COOKING TIME	TIPS FOR STEAMING
Carrot	150g	20 mins	Cut into bite-size pieces
Broccoli	150g	15 mins	Cut into bite-size pieces
Spinach	80g	15 mins	Cut into bite-size pieces
Pumpkin	200g	20 mins	Cut into bite-size pieces
Potato	250g	40 mins	Cut into bite-size pieces
Sweet Potato	200g	35 mins	Cut into bite-size pieces
Corn	150g	30 mins	Cut into bite-size pieces
Chicken	250g	30 mins	Make cuts on side touching steam basket
Fish (white fish and salmon)	150g/cut into fillets	25 mins	Slice to less than 2cm and wrap in foil
Prawn	150g/7 pcs	20 mins	Steam without removing shells
Scallop	150g	20 mins	Remove from shell (recommended to line the steam basket with Chinese leaves or similar to prevent sticking)
Refrigerated Meat Dumpling	150g	15 mins	Leave space between foods
Frozen Meat Dumpling	150g	20 mins	Leave space between foods



IMPORTANT - Do not steam food over 3.5cm thick.

If you would like to combine cooking rice with steaming, it is recommended that **1 cup of rice is the maximum capacity you can cook**. Any more than this, there is a danger as the rice cooks, the steaming basket will push into the lid and pop it open.



If cooking rice and steaming at the same time, you can open the lid (very carefully, minding the steam that is released from the unit) to add the steaming basket part way through the cooking cycle so the vegetables are not over-cooked.

6. RECIPES

Here are a couple of recipes to start you off with your new rice cooker. For lots more recipes like flavoured rice (Mexican and coconut rice), risotto, stews, soups and more, please see our foodie blog at www.greedy panda.co.uk.

RICE PORRIDGE (CONGEE)

Ingredients (2-3 servings)

½ cup of rice
35g chicken thighs, chopped and parboiled
Pinch of salt
Ginger and spring onion (scallion), shredded – to taste

Directions

1. Wash rice and place into inner bowl, add water (to ½ mark on the porridge scale) then place the chicken on top
2. Press the 'PORRIDGE' button and the cooking cycle will start after a 5 second delay
3. When the rice cooker turns to 'KEEP WARM' add salt if you want it and garnish with ginger and spring onions

OATMEAL PORRIDGE

Ingredients (serves 2 – do not exceed quantities)

½ cup steel cut or high quality rolled oats (we advise you put these in a sieve and shake hard 3-4 times to dislodge any sediment)

1.5 cups water (measured in the provided measuring cup)

½ cup of milk (or cream) or 1/2 cup of coconut milk – whatever you prefer

2-3 spoons (or more to your own taste) honey or brown sugar

* You may need to experiment with the amounts of oats and water, depending on whether you like thick or thin oat porridge! You can also use chopped up apple or cocoa powder to flavour the porridge.

Directions

1. Place the inner cooking pan in the main body of the rice cooker, place oats and water in the inner cooking pan and plug in the unit. Select the 'PORRIDGE' setting and adjust the timing to what you prefer (longer cooking time = thicker porridge; less cooking time = thinner porridge). The cooking cycle will start after a 5 second delay
2. When the rice cooker turns to 'KEEP WARM', open the lid, stir and add the remaining ingredients. Using the Timer function and soaking the oats overnight will help soften the texture.
3. Add any dried or fresh fruit to the porridge instead of sugar – delicious and healthy on a cold winter's day!!



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

SUSHI ROLLS

Ingredients (4-5 servings)

3 cups of rice

For the sushi seasoning (vinegar mix) – 4 tbsp rice vinegar, 1 tbsp sugar, 1.5 tsp salt

Whatever topping you prefer (sashimi, prawns, pickles, natto, salmon roe, eel)

Seaweed, wasabi, soy sauce and pickled red ginger for garnish

Directions

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

RICE PUDDING

Ingredients (cup measures are for the rice measuring cup)

1 cup arborio, other short-grain rice or sticky/glutinous rice

¼ cup evaporated milk, ¼ cup coconut milk, ½ cup sweetened condensed milk**

1 cinnamon stick or pinch of ground cinnamon, 1 lemon zest, one large piece of lemon peel

¼ teaspoon nutmeg (or less if you prefer)

A sprinkle of ground cinnamon (to garnish)

Directions

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



** Vegan adaptation - this can also be made without the evaporated milk and condensed milk as a non-dairy alternative.

Use one whole tin of coconut milk and some non-dairy milk to loosen it after stage 5 if necessary.

7. COOKING WITH OTHER GRAINS/PULSES IN KUMO

It's possible to cook other grains and pulses in Kumo, you would need to experiment with adjusting water levels and selecting the correct cooking cycle. Here is a rough guide that may help cooking other grains and pulses in Kumo.

QUINOA

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

COUS COUS and GIANT COUS COUS

Use the water amounts indicated on the packet and use the white rice setting.

MILLET

For each portion you want to cook, measure 1/4 cup of millet into the inner bowl and add 1 cup water for each portion (so if you use 1 cup of millet, add 4 cups water; using the measuring cup to measure the water)

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

LENTILS and BEANS

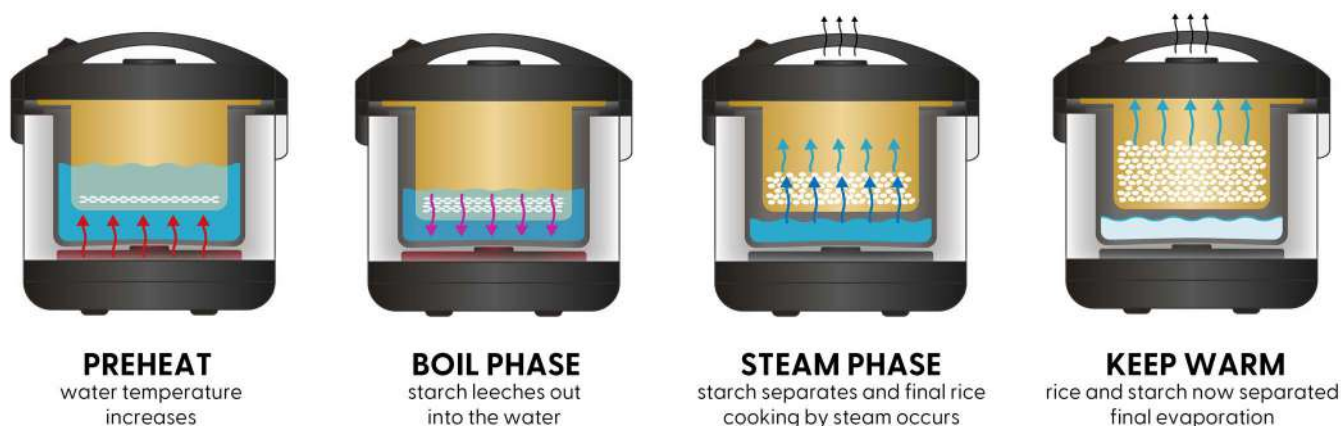
The slow cook setting is ideal for cooking lentils or beans – rinse beforehand and follow the water levels indicated on the pack. The porridge setting also works for cooking lentils and beans, if you want to cook at a lower temperature.

PEARL BARLEY

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

8. YUMCARB EXPLAINED

YUMCARB rice cooking function is unique to Kumo. This is rice with a lower carb value than conventionally cooked rice.



By placing the rice into the stainless steel YUMCARB basket, the rice is submerged in water at the beginning of the cooking cycle. When first activated, the display shows 0:25 (or 0:40 for brown rice) and will stay this way during the first 25/40 minutes of the cooking cycle. During this time, Kumo is gradually raising the temperature inside the unit to the optimal temperature for boiling away the excess water. This process gives time for the starch to leech out of the rice and break down (starches are easily-dissolvable). The starchy water drains down through the holes in the YUMCARB basket, which doesn't allow for the starches that have leached into the water to be reabsorbed into the rice.

The rice finishes cooking during the last 25 minutes of the cooking cycle – Kumo will start counting down. This last phase of the cooking cycle is crucial as it steams the rice in a lowered carbohydrate state, thereby reducing their levels in the rice by up to 25%*.

* Based on lab testing, a reduction of 25% less carbohydrates was shown in white rice. Certified by Testing Institute of Product Quality Supervision, China

8.1 HOW TO USE THE YUMCARB FUNCTION

1. Place the YUMCARB basket into the inner bowl. Add rice (rinse first if your rice needs it) and then add water to the corresponding line (there are 1-3 marks for white and brown rice). Don't worry about the amount of water you are adding – it seems a lot but this is boiled away rapidly. If you find the rice is too soft, reduce the water next time.
2. Close the lid, select **YUM CARB** you have a choice of white or brown rice. After a 5 second delay, the cooking cycle will start and 0:25 (for white rice) or 0:40 (for brown rice) will be on the display.
3. After the time displayed has elapsed, the display will countdown to 0:00, the appliance will make a sound and will automatically switch to 'KEEP WARM'.
4. Stir the rice well. The rice at the bottom of the YUMCARB basket will seem very wet, this is normal – mix the rice up really well, lifting the rice from the bottom to the top and leave on keep warm for at least another 10 minutes.
5. There will be starchy water left in the inner bowl underneath the YUMCARB basket. When removing the YUMCARB basket to serve the rice, be careful as the stainless steel will be very hot. The starchy water can be discarded.

When using the YUMCARB rice cooking functions, you may find that the condensation collector becomes full – this is due to the amount of water that is evaporated from inside. If the condensation collector is completely full, you may find that when you open the lid, some water may spill out from the lid – be careful as this water is hot.

9. CLEANING AND MAINTENANCE

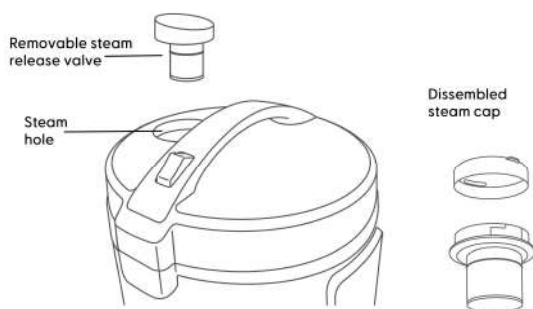
Always remove any remaining pieces of food and clean immediately after use.

Do not use any kind of metal brush, scrubber or harsh chemicals/solvents to clean the dirty parts of the appliance. If anything remains stuck to the inner bowl, pre-soak with a little washing up liquid before washing. Do not immerse the appliance in water. Use a damp sponge or soft cloth to clean the outer case. Do not wash rice in the inner bowl, this can cause scratches and the inner bowl coating to deteriorate.

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

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

STEAM CAP CARE



The steam cap on top of the lid is removable – pull upwards to remove.

Wash this on a regular basis.

The removable steam cap can also be full disassembled to ensure full cleaning – ensure this is put together properly before use.

IMPORTANT INNER BOWL CARE

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

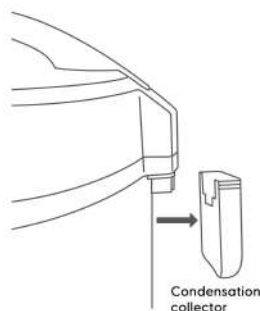
Cleaning the inner bowl is easy, but if anything remains stuck to the inner bowl, pre-soak with a little washing up liquid before washing.

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

The outside (underneath) of the inner bowl will discolour and scuff due to the heat being applied to the bowl from the heating element, this is normal. The ceramic coating on the inner bowl may change colour over time. This is completely normal and nothing to worry about.



CONDENSATION COLLECTOR CARE



The condensation collector on the side of the appliance can be removed. There are grooves where the condensation collector slot into. Make sure the condensation collector is properly in place

Remove and empty the condensation collector. Wash, dry and install it back into place.

10. REPLACEMENT PARTS

If you need spare parts, please contact us via our website www.yum-asia.com or e-mail hello@yum-asia.com.

Spare parts available for Kumo YUM-EY10 (measuring cups are available to purchase on our website):

Part Name	Part Number
Ceramic coated inner bowl	IB- EY10
YUMCARB basket	SB- EY10

11. TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM		POSSIBLE CAUSE
COOKING RICE	Rice cooks too hard or too soft	- Make sure the appliance is on a flat surface, if it is on an uneven surface, the water level becomes inconsistent and it will affect the cooking of the rice. - The texture of rice varies depending on how it's been processed (see section 4.3 for more information) - Using the 'PRESET' function can result in a softer rice texture if the rice has soaked in the water for a length of time. - Make sure the inner bowl isn't deformed - Did you loosen the rice after cooking? If not, do this to allow excess water to evaporate
	Rice is scorched/burnt	Make sure nothing is stuck to the heating element or bottom of the inner bowl

PROBLEM		POSSIBLE CAUSE
		- Rice may not have been washed enough, leaving too much starch on the rice - Make sure the inner bowl isn't deformed
	Boils over while cooking	- Check the setting you have selected and the water level you have filled to - Make sure the steam vent cap is on the appliance
	A noise is heard during cooking or keep warm	- A clicking noise is just the microprocessor (MICOM) adjusting the cooking temperature of the appliance, it is nothing to worry about - A 'sparking' noise may occur if the inner bowl has any kind of moisture on the bottom of it as the heating element warms. Make sure the inner bowl is completely dry.
	Steam comes out from between the outer lid and main body	- Check the outer lid is fitting properly and has not deformed. - Is the outer lid gasket dirty? If so, clean the outer lid gasket
STEAMING	Food does not steam	- Is there sufficient water for steaming? Make sure there is water to at least the two cup mark on the inner bowl - Is there too much food in the steaming basket? – reduce the amount of food or increase the cooking time - The food may be in too large pieces, reduce the size of food pieces or increase the cooking time
	Steamed food is too hard	- Vegetables – steaming time was too short. Make sure there is enough water and continue to steam - Fish and meat – steaming time was too long. Reduce the cooking time
	Steamed food is cold	Has too much time elapsed from when the cooking cycle ended? Try not to leave on 'KEEP WARM', remove immediately from the appliance and eat
KEEP WARM	Rice has a smell, is yellow or there is excessive moisture	- Do not keep very small amounts of rice on 'KEEP WARM' - Has the 'KEEP WARM' been used for more than 15 hours? - The type of rice and water may have caused the rice to look yellow - Was the spatula left in the inner bowl whilst on 'KEEP WARM' - Did you loosen rice immediately after it had cooked – if not, loosen - It may be a left over smell from a previous cooking cycle (especially if slow cooking dishes)
TIMER COOKING	Appliance starts cooking immediately	The minimum default time is 70 minutes, anything less than this will start the cooking cycle immediately
	Food isn't ready at the set time	- Cooking may not complete at the set time if the temperature in the room or the water level is too low - Was there a power cut? This will cause the unit to reset

12. SPECIFICATIONS AND COOKING TIMES

Model name and number	Kumo, YUM-EY10
Capacity	1 litre (1 to 5.5 cups) rice cooker
Rating	AC 220-240V, 50-60Hz
Electric consumption	500W
Average power consumption on 'KEEP WARM'	21W
Cooking system	Direct heating
Country of manufacture	China
Length of power cord	0.9m
External dimensions (approximate)	27cm (length) x 27cm (width) x 26cm (height)
Weight (approximate)	2.36kg

COOKING CAPACITY (cups or litres)	FEATURE	CAPACITY	APPROX. COOKING TIMES
	White Long grain	1-5.5 cups/1l	35-40 minutes
	White Short grain	1-5.5 cups/1l	37-40 minutes
	Brown	1-4 cups/0.72l	60-66 minutes
	YUMCARB white	1-3 cups/0.54l	35-40 minutes
	YUMCARB brown	1-3 cups/0.54l	60-66 minutes
	Porridge (rice)	¾ cups/0.13l	1 hour, can be adjusted to 3 hours maximum
	Porridge (oat)	½ cup/0.09l	
	Steam	Water to 1 or 2 cup rice mark	5 minutes, can be adjusted up to 1.5 hours maximum in 5 mins intervals
	Slow Cook	2 litre	2 hours, can be adjusted to 6 hours maximum

13. CERTIFICATION AND WARRANTY

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

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

If you encounter a problem with your appliance, please first look at the 'Troubleshooting' guide on page 17 of the manual to see if your problem is listed there.

If you continue to have a problem, please e-mail hello@yum-asia.com with your order details, a description and photos of the problem.



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



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



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



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

YUM ASIA
UK – USA – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

UK OFFICE

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

EU OFFICE

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

INDEX

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

Modell YUM-EY10

Kumo

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

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

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

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!

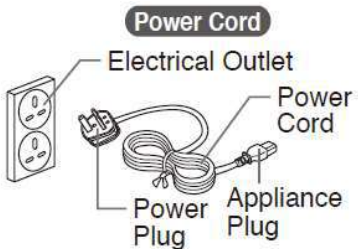
Das Yum Asia Team

1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise



DIESE WARNTAFELN 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.		Lassen Sie Kinder den Reiskocher nicht unbeaufsichtigt benutzen. Außerhalb der Reichweite von sehr kleinen Kindern aufbewahren.
	Berühren Sie nicht den Dampfauslass. Andernfalls kann es zu Verbrühungen und Verbrennungen kommen. Besondere Vorsicht bei Kindern		Öffnen Sie nicht den Deckel und bewegen Sie den Reiskocher nicht während des Garvorgangs. Dies kann zu Verbrennungen führen - der Dampf ist sehr heiß.
	Stecken oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Verletzungen kommen.		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.
	Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser ein und spritzen Sie nicht mit Wasser. Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss oder elektrischen Schlägen 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 die Klingen des Steckers verschmutzt sind, wischen Sie sie sauber. Ablagerungen an den Klingen des Steckers können zu Bränden führen.
	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 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.		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.
			Stellen oder verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf eine unebene Oberfläche oder auf eine hitzeempfindliche Oberfläche. Andernfalls besteht Brandgefahr. Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einem ausziehbaren Tisch oder Regal mit unzureichender Tragfähigkeit.
	Verwenden Sie keine anderen Teile als die mit diesem Reiskocher gelieferten.		
	Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht an einem Ort, an dem er mit Wasser oder anderen Wärmequellen in Berührung kommen kann.		



WICHTIG!

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

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

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

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

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

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

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

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

Der Netzstecker oder das Kabel ist sehr heiß geworden.

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

Der Körper des Reiskochers ist deformiert oder ungewöhnlich heiß.

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

Jeder Teil des Reiskochers ist gerissen, lose oder instabil.

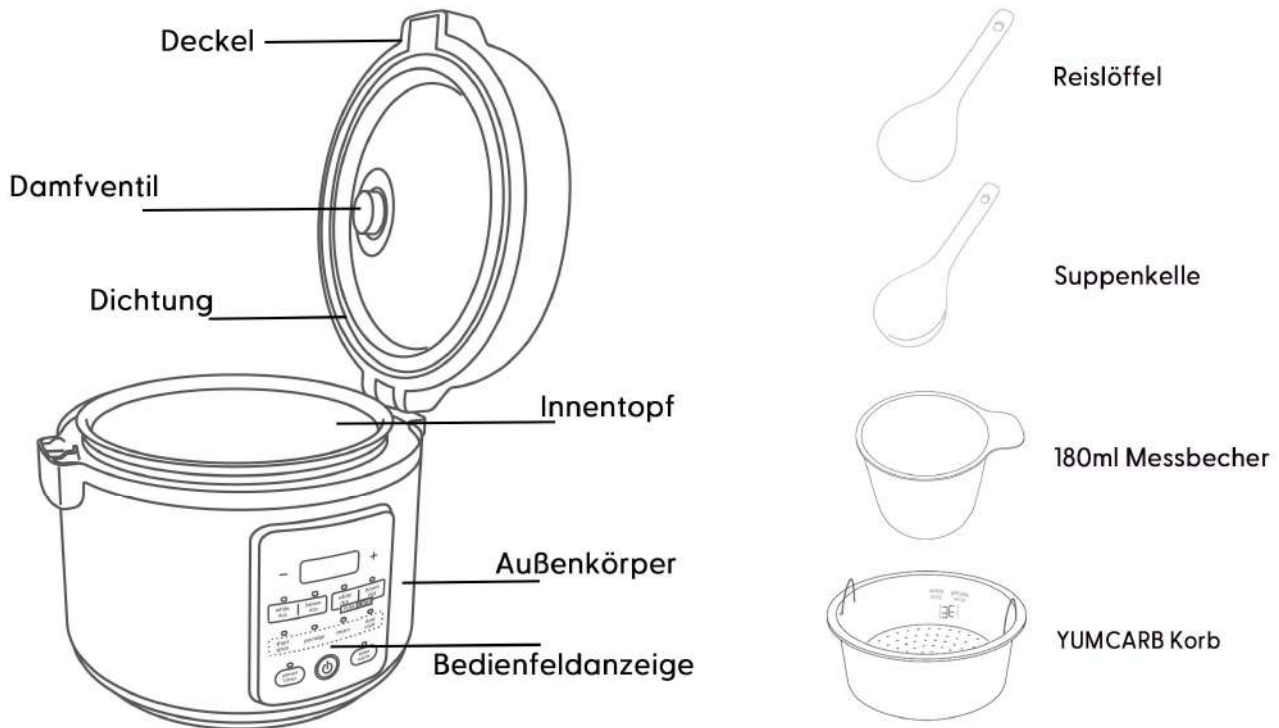
2. GERÄTEBESCHREIBUNG

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

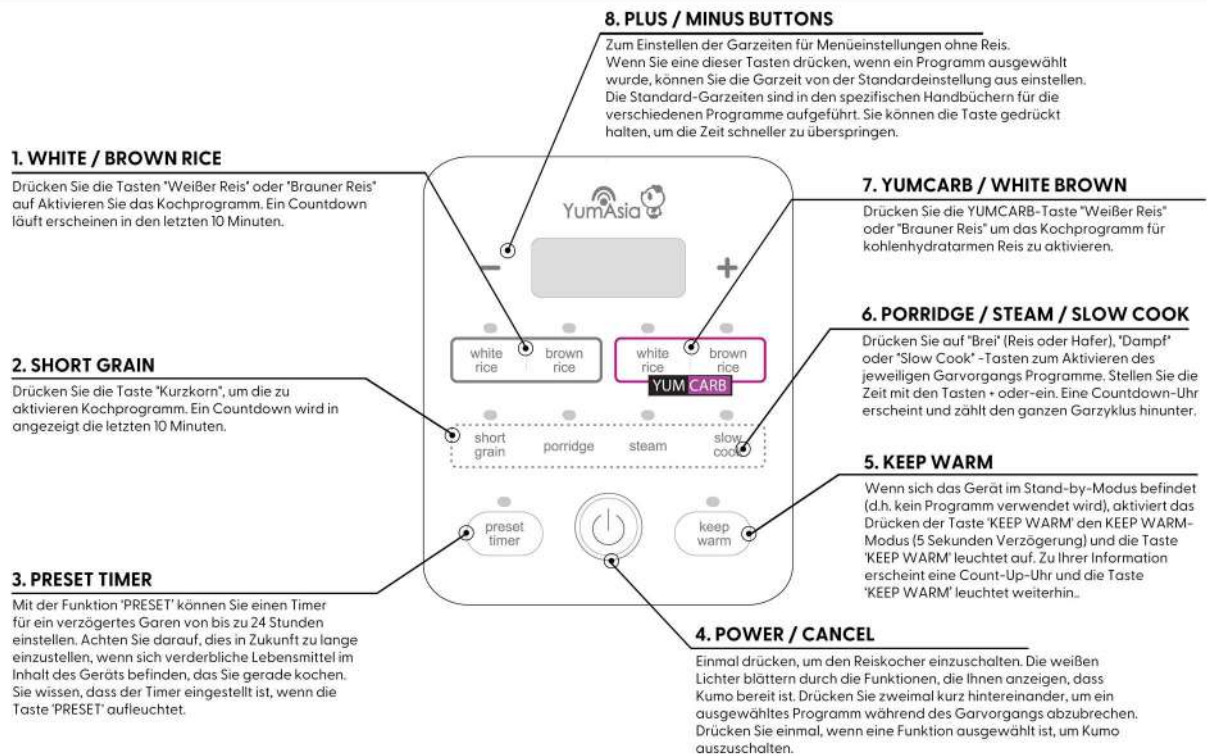
Dieses Gerät, das Platz in Ihrer Küche spart, kombiniert die Qualitätsfunktionen der Reisspezialitätenkochung mit Haferbrei, Dampf und Slow Cook. Kumo hat eine einzigartige YumCarb-Option für die Zubereitung von Low Carb Reis. Wir haben diesen Reiskocher mit zusätzlichen Funktionen entwickelt, die für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

2.1 GERÄTEAUFBAU

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



2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES



3. BETRIEB DES GERÄTES

3.1 VOR DER VERWENDUNG

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

3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE

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

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

3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT

HINWEIS – Die maximale Kapazität (diesen Betrag nicht überschreiten)

5,5 Tassen (180ml Tasse) für weißen Reis

4 Tassen (180ml Tasse) für braunen Reis

3 Tassen (180ml Tasse) für weißen oder braunen Yum Carb Reis

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

MÖGLICHKEITEN ZUM KOCHEN VON REIS:

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

Ungefähre Garzeiten für verschiedene Reissorten

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

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



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

STICKY oder GLUTINOUS Reis kochen

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

Wasserstände für 'THAI STICKY/GLUTINOUS' Reis

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

3.3.1 KOCHEN VON REIS IN KUMO

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

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



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



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

3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION NUTZT

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

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

3.5 WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT

3.5.1 PORRIDGE

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

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

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

3.5.2 DÄMPFEN

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

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

3.5.3 LANGSAMES KOCHEN

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

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



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

3.6 PROGRAMMABBRUCH

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

3.7 VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (VOREINGESTELLT)

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

So stellen Sie den Timer ein:

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

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

Empfohlene Zeiten für die Funktion 'PRESET'

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

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



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

4. KOCHEN GROßARTIG SCHMECKENDER REIS

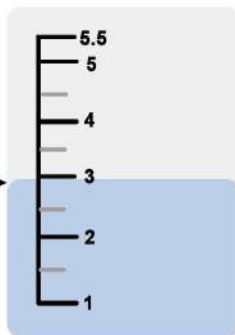
4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT

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

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

Zum Beispiel:
beim Kochen von 3
Tassen WEISSER Reis

Füllen Sie bis zum
Wasserstand 3



Seien Sie genau mit dem Wasser!

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

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

4.2 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS



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



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



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



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



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

5. WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION NUTZT

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

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

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



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

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



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

6. REZEPTE

Hier sind ein paar Rezepte, um Sie mit Ihrem neuen Reiskocher zu beginnen. Für viele weitere Rezepte wie aromatisierten Reis (mexikanischer und Kokosnussreis), Risotto, Eintöpfe, Suppen und mehr, besuchen Sie bitte unseren Foodie-Blog unter www.greedy panda.co.uk.

REISBREI (CONGEE)

Zutaten (2-3 Portionen)

½ Tasse Reis

35g Hähnchenschenkel, gehackt und angekocht

Prise Salz

Ingwer und Frühlingszwiebel (Zwiebel), zerkleinert - zum Abschmecken

Anfahrtsbeschreibung

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

HAFERFLOCKENBREI

Zutaten (für 2 Personen - mengen nicht überschreiten)

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

1,5 Tassen Wasser (gemessen im mitgelieferten Messbecher)

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

2-3 Löffel (oder mehr nach eigenem Geschmack) Honig oder brauner Zucker

* Möglicherweise müssen Sie mit den Mengen an Hafer und Wasser experimentieren, je nachdem, ob Sie dicken oder dünnen Haferbrei mögen! Du kannst auch zerkleinerte Äpfel oder Kakaopulver verwenden, um den Brei zu würzen.

Anfahrtsbeschreibung

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



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

SUSHI-ROLLEN

Zutaten (4-5 Portionen)

3 Tassen Reis

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

Anfahrtsbeschreibung

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

REISPFLANZEN

Zutaten (Tassenmaße sind für den Reismessbecher)

1 Tasse Arborio, anderer Steinkornreis oder klebriger/klebriger Reis

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

1 Zimtstange oder Prise gemahlenen Zimts, 1 Zitronenschale, ein großes Stück Zitronenschale ¼ Teelöffel

Muskatnuss (oder weniger, wenn Sie es vorziehen)

Mit gemahlenem Zimt bestreuen (zum Garnieren)

Anfahrtsbeschreibung

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



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

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

7. KOCHEN MIT ANDEREN KÖRNERN/PULSEN IN KUMO

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

QUINOA

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

COUS COUS und GIANT COUS COUS

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

MILLET

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

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

LINSEN und BOHNEN

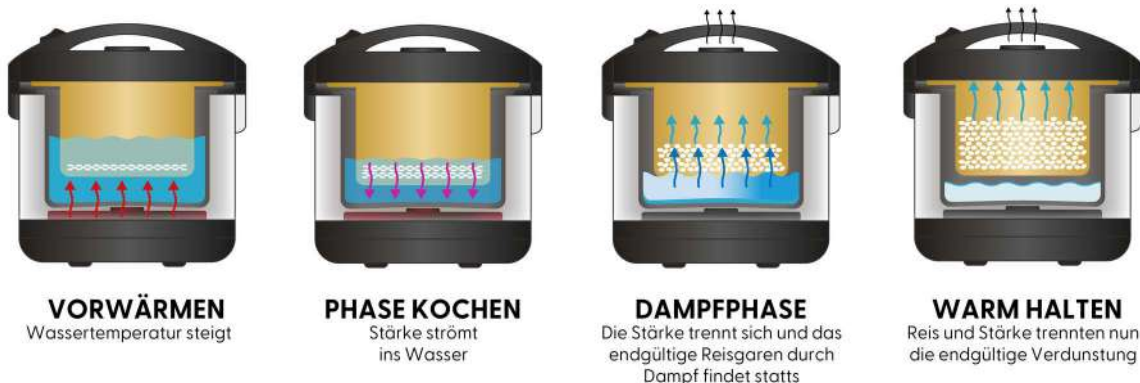
Die langsame Kochstufe ist ideal zum Kochen von Linsen oder Bohnen - vorher abspülen und den auf der Verpackung angegebenen Wasserständen folgen. Die Brei-Einstellung funktioniert auch beim Kochen von Linsen und Bohnen, wenn Sie bei einer niedrigeren Temperatur kochen möchten.

PEARL BARLEY

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

8. YUMCARB ERKLÄRT

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



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

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

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

WIE MAN DIE YUMCARB-FUNKTION VERWENDET

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

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

9. REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

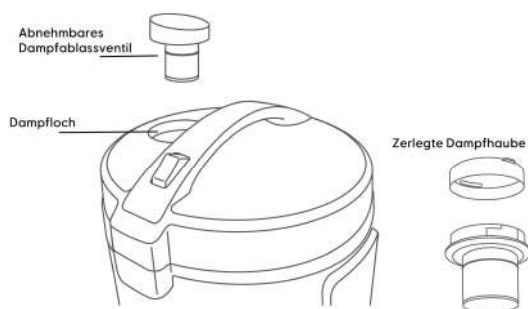
Sie das Gerät nicht in Wasser tauchen. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein weiches Tuch, um das äußere Gehäuse zu reinigen.

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

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

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

PFLEGE DER DAMPFKAPPE



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

Waschen Sie dies regelmäßig.

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

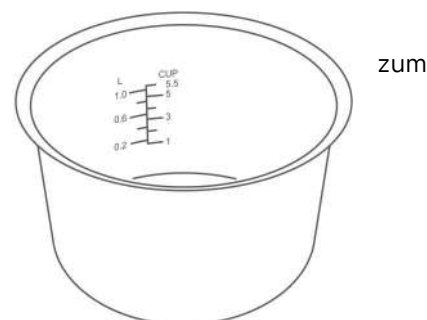
WICHTIGE INNERE SCHÜSSELPFLEGE

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

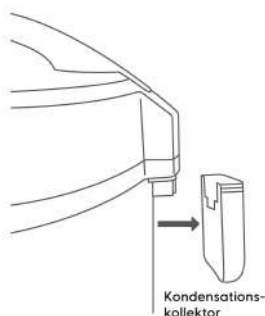
Das Reinigen der inneren Schüssel ist einfach, aber wenn etwas an der inneren Schüssel klebt, tränken Sie es vor dem Waschen mit etwas Spülmittel.

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

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



PFLEGE DES KONDENSATIONSSAMMLERS



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

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

10. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere website www.yum-asia.com oder per E-Mail hello@yum-asia.com

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

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

11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
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). • Die Verwendung der Funktion 'PRESET' kann zu einer weicheren Reistextur führen, wenn der Reis längere Zeit im Wasser eingeweicht ist. • 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 und den von Ihnen gefüllten Wasserstand auf • Vergewissern Sie sich, dass sich die Dampfaustrittskappe auf dem Gerät befindet.
	Beim Kochen ist ein Geräusch zu hören oder 'KEEP WARM'.	• 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.
DÄMPFEN	Lebensmittel dampfen nicht	• Ist genügend Wasser zum Dämpfen vorhanden? Stellen Sie sicher, dass mindestens die zwei Tassenmarkierungen auf der inneren Schale mit Wasser gefüllt sind. • Befindet sich zu viel Essen im Dämpftopf? - die Menge der Speisen zu reduzieren oder die Garzeit zu verlängern. • Die Lebensmittel können in zu großen Stücken sein, die Größe der Lebensmittelstücke verringern oder die Garzeit verlängern. The food may be in too large pieces, reduce the size of food pieces or increase the cooking time
	Gedünstetes Essen ist zu hart	• Gemüse - die Garzeit war zu kurz. Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser vorhanden ist und dampfen Sie weiter. • Fisch und Fleisch - die Dampfzeit war zu lang. Verkürzung der Garzeit
	Gedünstetes Essen ist kalt.	• Ist nach Beendigung des Kochzyklus zu viel Zeit verstrichen? Versuchen Sie, nicht auf 'KEEP WARM' zu

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
		bleiben, entfernen Sie sofort das Gerät und essen Sie es.
KEEP WARM	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 15 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).
TIMER KOCHEN	Das Gerät beginnt sofort mit dem Kochen.	Die minimale Standardzeit beträgt 70 Minuten, alles andere startet den Garvorgang sofort.
	Das Essen ist zur eingestellten Zeit nicht fertig.	- Das Kochen kann zum eingestellten Zeitpunkt nicht abgeschlossen sein, wenn die Temperatur im Raum oder der Wasserstand zu niedrig ist. - Gab es einen Stromausfall? Dies führt dazu, dass das Gerät zurückgesetzt wird.

12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN

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

KOCHKAPAZITÄT (Tassen oder Liter)	FEATURE	KAPAZITÄT	ANHANG. KOCHZEITEN
	White Long grain	1-5.5 tassen/1l	35-40 minuten
	White Short grain	1-5.5 tassen/1l	37-40 minuten
	Brown	1-4 tassen/0.72l	60-66 minuten
	YUMCARB white	1-3 tassen/0.54l	35-40 minuten
	YUMCARB brown	1-3 tassen/0.54l	60-66 minuten
	Porridge (rice)	¾ tassen/0.13l	1 Stunde, einstellbar auf maximal 3 Stunden
	Porridge (oat)	½ tasse/0.09l	
	Steam	Wasser zu 1 oder 2 Tassen Reis Markierung	5 Minuten, einstellbar bis maximal 1,5 Stunden in 5-minütigen Abständen.
	Slow Cook	2 litre	2 Stunden, einstellbar auf maximal 6 Stunden

13. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE

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

Weitere Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter www.yum-asia.com/eu/warranty

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

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, lesen Sie bitte zuerst die Anleitung 'Fehlerbehebung' auf Seite 18 des Handbuchs, um zu sehen, ob Ihr Problem dort aufgeführt ist. Wenn Sie weiterhin ein Problem haben, senden Sie bitte eine E-Mail an **hello@yum-asia.com** 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

YUM ASIA
UK – USA – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

UK BÜRO

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

EU BÜRO

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

INDEX

1.	IMPORTANTES SÉCURITÉ Veuillez suivre les instructions suivantes	3
2.	DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	6
2.1	CONCEPTION DES APPAREILS	6
2.2	AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE.....	7
3.	FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.....	7
3.1	AVANT L'UTILISATION	7
3.2	NAVIGATION DES CONTRÔLES.....	7
3.3	COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ	8
3.4	COMMENT UTILISER LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD ('KEEP WARM').....	9
3.5	COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON.....	9
3.6	ANNULATION DE PROGRAMMES	10
3.7	COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRÉRÉGLAGE)	10
4.	CUISSON DE RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX.....	11
4.1	COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT	11
4.2	NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ ET L'OBTENTION DE RÉSULTATS PARFAITS	11
5.	COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR	12
6.	RECETTES.....	13
7.	CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/IMPULSIONS EN KUMO	15
8.	YUMCARB EXPLIQUÉ	15
9.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
10.	PIÈCES DE RECHANGE.....	17
11.	GUIDE DE DÉPANNAGE	18
12.	SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON.....	19
13.	CERTIFICATION ET GARANTIE	20

Modèle YUM-EY10

Kumo

Merci d'avoir choisi ce cuiseur à riz multifonctions YUMCARB Yum Asia, modèle YUM-EY10 que nous avons baptisée 'Kumo'.

Chez Yum Asia, notre expérience de travail avec les plus grandes marques de cuiseurs à riz et la technologie nous a permis d'acquérir les connaissances nécessaires pour produire ce cuiseur parfait. Cela signifie que ce produit a été conçu selon les plus hauts standards de qualité, de fonctionnalité et de design et surtout avec la passion que nous avons pour la cuisine du riz!

Nous vous garantissons que vous serez satisfait de votre nouvel appareil et ceci est soutenu par notre service de garantie complet. Pour plus de détails, rendez-vous sur www.yum-asia.com/eu/warranty ou consultez la carte de garantie ci-jointe. Conservez ce mode d'emploi avec votre carte de garantie, votre reçu et, si possible, la boîte et l'emballage en carton. La dernière version de ces instructions peut être consultée ou téléchargée à l'adresse www.yum-asia.com

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

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

Merci encore une fois et bonne cuisine!

L'équipe Yum Asia

1. IMPORTANTES SÉCURITÉ Veuillez suivre les instructions suivantes



CES AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE ONT POUR BUT D'ÉVITER DES DOMMAGES MATÉRIELS OU DES BLESSURES CORPORELLES À VOUS ET À D'AUTRES PERSONNES.

	Ne modifiez pas ce cuiseur à riz, seul un technicien peut démonter ou réparer cet appareil.
	Ne pas toucher l'évent de vapeur. Vous risqueriez de vous ébouillanter, de vous brûler ou de vous brûler. Prêter une attention particulière aux enfants
	Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Vous risqueriez de vous électrocuter ou de vous blesser.
	Ne pas immerger le cuiseur à riz dans l'eau ou l'éclabousser d'eau. Vous risqueriez de provoquer un court-circuit ou des chocs électriques.
	Ne pas immerger le cuiseur à riz dans l'eau ou l'éclabousser d'eau. Vous risqueriez de provoquer un court-circuit ou des chocs électriques.
	Insérez la fiche d'alimentation complètement et solidement dans la prise électrique.

	Ne permettez pas aux enfants d'utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Garder hors de la portée des très jeunes enfants. Les enfants risquent de se brûler, de recevoir des chocs électriques ou de se blesser.
	N'ouvrez pas le couvercle et ne déplacez pas le cuiseur à riz pendant le cycle de cuisson. Vous risqueriez de vous brûler - la vapeur est très chaude.
	Ce cuiseur à riz est destiné à la cuisson du riz et d'autres plats détaillés dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Suivez toujours le mode d'emploi et ne cuisinez jamais ce qui suit : Aliments emballés dans du plastique Les plats qui utilisent des essuie-tout ou d'autres couvercles pour couvrir les aliments. Vous risqueriez d'obstruer l'évent de vapeur.
	Une fiche d'alimentation mal insérée peut provoquer un incendie, des chocs électriques, un court-circuit, de la fumée ou un incendie. N'utilisez qu'une prise électrique d'une intensité minimale de 15 ampères. Si les lames de la fiche sont sales, essuyez-les. Les débris sur les lames de la fiche peuvent provoquer un incendie.

	Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation à des fins commerciales annulera la garantie.			
	Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou si la fiche d'alimentation n'est pas insérée correctement dans la prise électrique. Vous risqueriez de provoquer des chocs électriques, un court-circuit ou un incendie. Ne pas endommager le cordon d'alimentation.		Débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.	
	Ne pliez pas, ne tordez pas, Ne torsadez pas, ne mettez pas en faisceau et ne tentez pas de modifier le cordon d'alimentation. Ne placez pas le cordon sur ou près de surfaces ou d'appareils à haute température, sous des objets lourds ou entre des objets. Un cordon d'alimentation endommagé peut causer des chocs électriques ou un incendie.		Laisser suffisamment d'espace près des murs, des autres meubles et sous les étagères pour que la vapeur puisse s'échapper.	
			Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Faites attention à la vapeur lorsque vous ouvrez le couvercle et veillez à ne pas toucher le bol intérieur en remuant le riz.	
			Toucher les surfaces chaudes avec des pièces métalliques comme le couvercle intérieur, le bol intérieur et la plaque chauffante peut causer des brûlures.	
	N'utilisez pas d'autres pièces que celles fournies avec ce cuiseur à riz.		N'utilisez pas ce cuiseur à riz sur une table coulissante ou une étagère dont la capacité de charge est insuffisante. Vous risqueriez d'endommager la tablette de la tablette et de faire tomber le cuiseur à riz, ce qui pourrait causer des blessures ou des brûlures. Toute étagère ou tablette coulissante doit avoir une capacité de charge d'au moins 18 kg	
	N'utilisez pas ce cuiseur à riz dans un endroit où il peut entrer en contact avec de l'eau ou d'autres sources de chaleur.			



IMPORTANT!

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

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

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

Assurez-vous que rien n'est collé à l'élément chauffant ou à l'extérieur de la cuve. Cela entraînera des résultats de cuisson inégaux.

Ne pas éclabousser d'eau sur le cuiseur à riz. Cela pourrait entraîner une panne de l'appareil, un incendie ou un choc électrique.

N'utilisez pas le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil. Cela pourrait causer une décoloration.

Ne pas utiliser là où la vapeur de ce cuiseur à riz peut entrer en contact avec d'autres appareils. La vapeur peut causer une décoloration, un dysfonctionnement, un incendie à d'autres appareils.

Ne pas utiliser sur une surface où les événements d'aération pourraient se boucher (comme sur du papier, de la moquette, du plastique).

Ne pas cuire lorsque le récipient intérieur est vide. Cela pourrait causer la panne de l'appareil

Cessez immédiatement d'utiliser le produit si vous remarquez l'un ou l'autre des éléments suivants:

La fiche ou le cordon d'alimentation est devenu très chaud.

Le cordon d'alimentation est endommagé ou l'électricité s'allume ou s'éteint lorsqu'on le touche.

Le corps du cuiseur à riz est déformé ou anormalement chaud.

De la fumée s'échappe du cuiseur à riz ou il y a une odeur de brûlé.

Toute partie du cuiseur à riz est fissurée, lâche ou instable

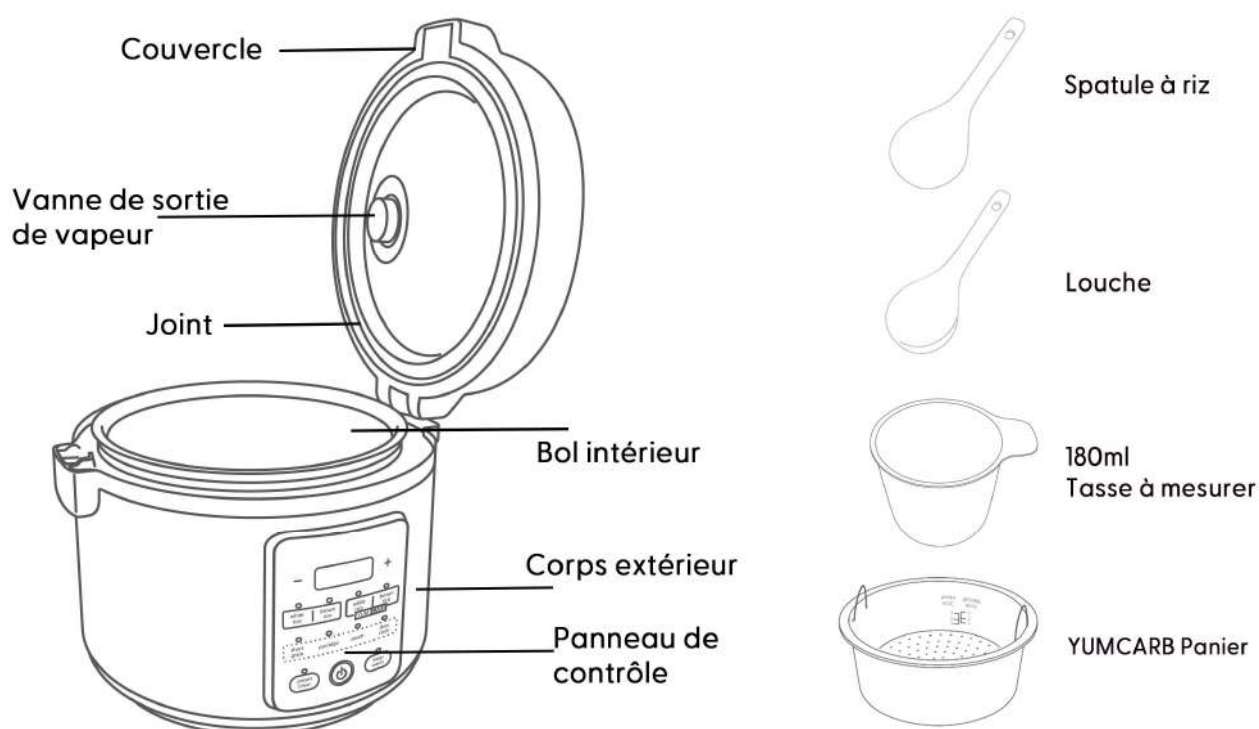
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Votre cuiseur à riz Kumo à logique floue est un appareil de cuisson multifonctions moderne qui utilise la plus haute qualité de fabrication et nos années d'expérience dans la vente de cuiseurs à riz.

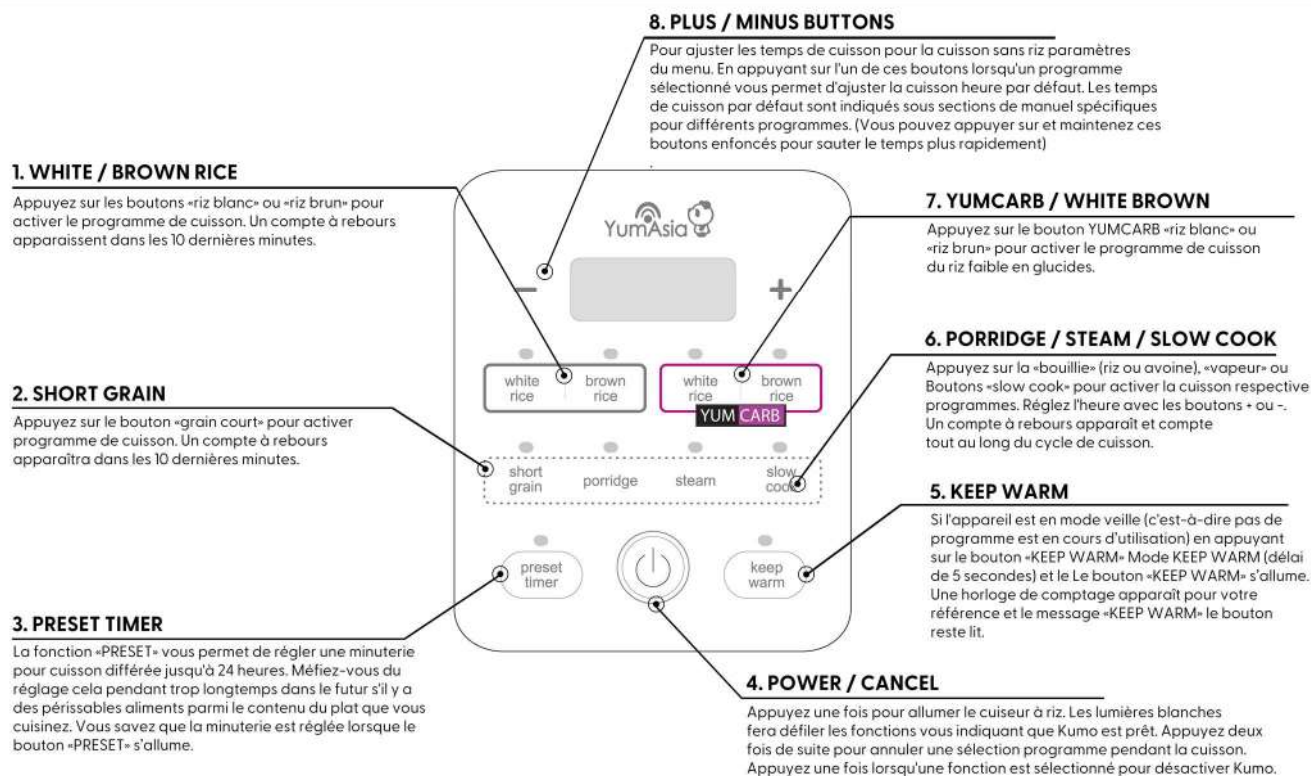
Gain de place dans votre cuisine, cet appareil combine les fonctions de qualité de la cuisson du riz de spécialité avec le porridge, la vapeur et la cuisson lente. Kumo a une option YumCarb unique pour préparer du riz à faible teneur en glucides. Nous avons conçu ce cuiseur à riz avec des caractéristiques supplémentaires que tout cuisinier trouvera utiles. Un panneau de commande à touches intelligentes facile à utiliser avec des minuteries réglables pour différentes fonctions facilitera la cuisson et produira de délicieux plats de riz ou de riz complets.

2.1 CONCEPTION DES APPAREILS

Rencontrez votre cuiseur de riz Kumo! Il est fourni avec une spatule à riz, une louche à soupe, une tasse à mesurer et un panier vapeur en acier inoxydable YUMCARB (qui peut être utilisé pour le riz à faible teneur en glucides ou pour cuire d'autres aliments).



2.2 AFFICHAGE DE L'ÉCRAN DE COMMANDE



Après avoir sélectionné une fonction, un voyant clignote au-dessus du bouton et après 5 secondes le cycle de cuisson commencera, un motif de lignes de poursuite apparaît sur l'affichage et la lumière restera allumée.

3. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

3.1 AVANT L'UTILISATION

1. Ouvrez l'emballage, sortez l'appareil avec précaution et retirez tout l'emballage et le matériel promotionnel.
2. Retirez tous les accessoires et la notice d'utilisation.
3. Retirez tous les autocollants promotionnels. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide.
4. Laver le bol et le couvercle intérieur à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Séchez-le soigneusement.
5. Faites cuire ½ tasse de riz (pour l'eau, remplissez la tasse à mesurer à ½ avec de l'eau) et jetez-la.

3.2 NAVIGATION DES CONTRÔLES

L'affichage de cet appareil utilise des boutons de commande intelligents et est facile à utiliser avec un affichage 'Ice White' lumineux.

Appuyez fermement sur le bouton que vous voulez utiliser, vous verrez que chaque bouton est légèrement surélevé, donc c'est facile à appuyer. Les boutons ont une lumière au-dessus qui indique que le programme a été sélectionné.

3.3 COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU CUISEUR À RIZ

NOTE - la capacité maximal est (ne dépassez pas ce montant)
5,5 tasses (180ml tasse) pour le riz BLANC
4 tasses (180 ml tasse) pour le riz BRUN
3 tasses (180ml tasse) pour le riz BLANC ou BRUN YumCarb

Kumo est conçu pour cuire le riz en 7 phases distinctes afin de produire un riz parfait à chaque fois et de conserver soigneusement les nutriments. Ces phases sont le préchauffage, l'absorption d'eau, le chauffage, l'ébullition, la braisage, l'absorption d'eau et enfin le maintien au chaud (dans cet ordre). Cette cuisson par phases et les réglages de température sont contrôlés par le processeur logique flou de Kumo.

OPTIONS POUR LA CUISSON DU RIZ :

1. Le réglage **'WHITE'** permet de cuire du riz blanc à grains longs (par exemple, basmati, jasmin ou riz parfumé thaïlandais).
2. Le réglage **'SHORT GRAIN'** s'applique à tout type de riz blanc à grains courts comme le riz perlé ou à sushi et le riz thaïlandais collant.
3. Le réglage **'BRUN'** est destiné à la cuisson du riz brun à grains longs ou courts.
4. Le réglage **'YUMCARB WHITE'** est destiné à la préparation de tout type de riz blanc à faible teneur en glucides.
5. Le réglage **'YUMCARB BROWN'** est destiné à la préparation de tout type de riz brun à faible teneur en glucides.

Temps de cuisson approximatifs pour différents types de riz

Riz Sélectionné	'LONG GRAIN'	'SHORT GRAIN'	'BROWN'	'YUMCARB WHITE'	'YUMCARB BROWN'
Le temps qu'il a fallu	35 mins	37 mins	60 mins	40 mins	60 mins

L'intérieur de la cuvette intérieure porte des marques indiquant les niveaux d'eau pour le riz blanc à grains longs, le riz blanc à grains courts, le riz brun et le gruau (de riz). Il y a aussi des inscriptions sur le panier à vapeur YumCarb pour le riz blanc et le riz brun.



Pendant les cycles de cuisson du riz, un motif de lignes de ciselage apparaît sur l'écran pour indiquer que Kumo est en train de cuire, **un compte à rebours apparaît dans les 10 dernières minutes.**

Cuisson du riz STICKY ou GLUTINOUS

Le riz collant ou glutineux est différent du riz à grains courts normal, il a besoin de plus d'eau. Si vous faites cuire du riz gluant ou gluant, vous devez suivre les recommandations relatives à l'eau ci-dessous et utiliser le réglage du grain court.

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

Tasses de riz	1	2	3	4	5
Niveau d'eau sur le bol (marques de short grain)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

3.3.1 CUISSON DU RIZ EN KUMO

1. **Mesurer** le riz avec la tasse à mesurer fournie. Assurez-vous que le riz est au niveau du haut de la tasse – il s'agit d'une mesure complète de 180ml.
2. **Nettoyer** le riz (si nécessaire) comme indiqué à la section '4.1 COMMENT CUIRE UN RIZ PARFAIT'. Placez le bol intérieur dans l'appareil, **mettez le riz dans le bol intérieur et remplissez jusqu'à la ligne d'eau** qui correspond à la quantité de riz que vous faites cuire.
3. Fermez le couvercle et sélectionnez le riz avec lequel vous voulez cuisiner. Il n'y a **pas de bouton de démarrage**, les cycles de cuisson **démarrent automatiquement après un délai de 5 secondes**.



Consultez également le 'Speedy Start Guide' au dos de la carte de garantie pour un guide étape par étape sur la façon de cuire le riz et les 'Conseils pour cuisiner un riz savoureux' à la page 11 pour des informations et des conseils de cuisson plus détaillés et page 16 pour plus de détails sur le riz YumCarb.



Si vous souhaitez cuire $\frac{1}{2}$ **tasse de riz**, il n'y a pas de marque sur le bol intérieur pour cela. Utilisez la tasse à mesurer pour ajouter l'eau – $\frac{1}{2}$ tasse à mesurer d'eau pour le riz blanc et 1 tasse d'eau pour le riz brun.

3.4 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD ('KEEP WARM')

Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

Vous pouvez activer 'KEEP WARM' lorsque l'appareil est en veille (c'est-à-dire lorsqu'aucune fonction du menu n'a été sélectionnée) en appuyant sur la touche 'KEEP WARM'. Il y aura un délai de 5 secondes et le maintien au chaud commencera, le bouton s'allumera alors et un compte à rebours apparaîtra sur l'affichage pour votre référence. La fonction 'KEEP WARM' peut être utilisée pendant 24 heures mais vous pouvez trouver les ruines de riz après 15 heures d'utilisation.

Pour annuler 'KEEP WARM', appuyez sur le bouton d'alimentation (il sert aussi de bouton 'CANCEL'), ceci annule le programme et éteint l'appareil.

3.5 COMMENT UTILISER LES AUTRES FONCTIONS DE CUISSON

3.5.1 PORRIDGE

Ce réglage de menu peut être utilisé pour la bouillie de riz asiatique ou la bouillie d'avoine. Pour les recettes, voir page 13.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'PORRIDGE' est de 1,5 heure. Vous pouvez régler cette durée à 1 heure ou à 3 heures à l'aide des boutons + et - toutes les 5 minutes une fois que vous avez sélectionné le réglage 'PORRIDGE' et que le témoin clignote.

Après avoir sélectionné le temps, il y a un délai de 5 secondes et le cycle de cuisson commence. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.

3.5.2 STEAM

A l'aide du panier de cuisson vapeur en acier inoxydable fourni, vous pouvez cuire à la vapeur différents types d'aliments. Vous pouvez cuire du riz et des aliments à la vapeur en même temps (1 tasse de riz maximum), mais vous ne pouvez pas cuire du riz à la vapeur avec les fonctions YUMCARB.

Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'STEAM' est de 10 minutes. Vous pouvez régler cette durée à 5 minutes ou à 1,5 heure par intervalles de 5 minutes à l'aide des boutons + ou - une fois que vous avez sélectionné le réglage 'STEAM' et que le témoin clignote. Après avoir sélectionné le temps, il y a un délai de 5 secondes et le cycle de cuisson commence. Il y aura un compte à rebours sur l'écran - ce compte à rebours ne commencera que lorsque l'eau aura été chauffée. L'utilisation d'eau chaude plutôt que d'eau froide permet d'accélérer le processus de chauffage.

Voir la section 5, page 12, pour un guide sur la cuisson à la vapeur.

3.5.3 SLOW COOK

Pour la cuisson des ragoûts et d'autres plats comme les caris, les dhal ou d'autres légumineuses/céréales, sélectionnez le réglage 'SLOW COOK'. Le temps de cuisson par défaut pour le réglage 'SLOW COOK' est de 2 heures. Vous pouvez régler cette durée jusqu'à 6 heures à l'aide des boutons + ou - toutes les 5 minutes une fois que vous avez sélectionné le réglage 'SLOW COOK' et que le voyant ci-dessus clignote (vous pouvez appuyer et maintenir pour sauter l'heure plus rapidement). Après avoir sélectionné le temps, il y a un délai de 5 secondes et le cycle de cuisson commence. L'appareil chauffe le contenu de la cuve intérieure à une température élevée (vous entendrez des bulles du liquide), puis il passe à une température plus basse pour la cuisson lente. Il s'agit du même réglage que le réglage 'auto' d'une mijoteuse conventionnelle.

Une fois le cycle de cuisson terminé, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.



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

3.6 ANNULATION DE PROGRAMMES

Pour annuler un programme que vous avez sélectionné ou pour arrêter un programme en cours de cuisson, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton 'power'. L'appareil s'éteint alors. Pour mettre l'appareil en mode veille lorsqu'un programme de cuisson a été sélectionné, appuyez deux fois de suite sur le bouton 'power'.

3.7 COMMENT UTILISER LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (PRÉRÉGLAGE)

La fonction 'PRESET' est une fonction utile de temporisation/retard de démarrage qui vous permet de régler l'appareil pour que votre riz ou votre nourriture soit prêt à un moment précis. La fonction 'PRESET' est disponible pour tous les réglages.

Pour régler la minuterie:

1. Appuyez sur le bouton du programme de cuisson souhaité (pour les programmes de cuisson sans riz, vous pouvez programmer la durée de cuisson à ce stade).
2. Appuyez ensuite sur le bouton 'PRESET' qui s'allume.
3. En appuyant sur les touches tactiles '+' et '-', vous pouvez sélectionner les heures à l'avance (par incréments de 5 minutes) lorsque le riz/plat doit être prêt.

4. Après avoir réglé le moment où vous voulez que les aliments soient prêts, il y a un délai de 5 secondes et la cuisinière affichera les heures à l'avance que vous avez sélectionnées, commencera le compte à rebours et le cycle de cuisson se terminera à l'heure que vous avez spécifiée.

Si le pré-réglage/minuterie est inférieur au minimum indiqué dans le tableau ci-dessous, le cycle de cuisson démarre immédiatement. En effet, le temps de cuisson par défaut pour chaque cycle de cuisson doit être pris en compte ainsi que le temps d'évaluation supplémentaire pour que la logique floue sache ce qu'elle prépare.

Horaires suggérés pour la fonction 'PRESET'

Fonction	RICE	PORRIDGE	STEAM	SLOW COOK
Minuterie pré-réglée	70 mins - 24 hrs	70 mins - 24 hrs	1 hr - 24 hrs	130 mins - 24 hrs

Remarque - sachez que les aliments périssables ne doivent pas être laissés pendant de longues périodes lorsque vous avez réglé la fonction 'PRESET' car ils risquent de se détériorer.



L'heure de début du pré-réglage et de la minuterie n'est pas exacte, elle s'allumera un peu plus tôt car le Kumo doit évaluer ce qui se trouve exactement dans le bol intérieur (riz/viande/eau) et le volume pour pouvoir calculer efficacement le temps de cuisson. Il s'en occupe en mettant l'appareil en marche tôt pour qu'il puisse 'évaluer' le contenu.

4. CUISSON DE RIZ AU GOÛT DÉLICIEUX

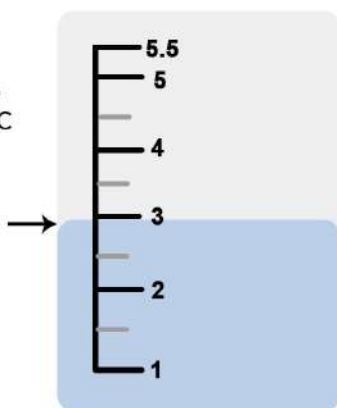
4.1 COMMENT CUIRE DU RIZ PARFAIT

Mesurez le riz avec précision! Utilisez le gobelet doseur fourni, car d'autres tailles de gobelets peuvent être des mesures différentes. Assurez-vous de bien niveler le riz en haut de la tasse - il s'agit d'une mesure complète de 180ml.

Rincez le riz! Placer le riz dans un tamis ou un bol et verser de l'eau fraîche et froide sur le dessus. Mélangez le riz à la main et égouttez l'eau. Effectuez cette opération 2 à 3 fois jusqu'à ce que l'eau avec laquelle vous rincez soit claire.

Par exemple:
lors de la cuisson de
3 tasses de riz BLANC

Remplir jusqu'au
niveau d'eau 3



Soyez précis avec l'eau!

La quantité d'eau dans le bol intérieur avant la cuisson affecte grandement la texture du riz cuit. Plus vous utilisez d'eau, plus le riz sera tendre à la cuisson. Après avoir lavé le riz, nous vous recommandons de le placer dans le bol intérieur, puis de le remplir d'eau jusqu'à la ligne correspondante sur le bol intérieur - remplissez jusqu'en dessous de la ligne, cela vous donnera du riz parfait. Si vous le préférez plus mou, remplissez jusqu'en haut de la ligne; si vous préférez plus dur, remplissez jusqu'à 2-3mm sous la ligne.

Remuez et desserrez! Une fois que l'appareil est passé en mode 'KEEP WARM', si possible, remuer et détacher le riz

immédiatement à l'aide de la spatule fournie. Cela aide à libérer l'humidité excessive et permet d'obtenir un riz bien moelleux et parfait.

4.2 NOS CONSEILS POUR LA CUISSON DU RIZ ET L'OBTENTION DE RÉSULTATS PARFAITS



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



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



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



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



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

5. COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR

Vous pouvez utiliser cet appareil comme cuiseur vapeur autonome (utilisez 1,5 à 2 tasses d'eau) ou vous pouvez cuire du riz en même temps que des aliments cuits à la vapeur. Si vous faites cuire du riz à la vapeur, utilisez la fonction riz pour le type de riz que vous cuisinez et ajoutez le panier vapeur dans le bol intérieur au-dessus du riz.

Voici un guide pour l'estimation de la cuisson de différents types d'aliments sur la fonction 'STEAM':

INGREDIENTS	MONTANT	TEMPS DE CUISSON	CONSEILS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR
Carotte	150g	20 mins	Couper en bouchées
Brocoli	150g	15 mins	Couper en bouchées
Épinards	80g	15 mins	Couper en bouchées
Citrouille	200g	20 mins	Couper en bouchées
Pomme de terre	250g	40 mins	Couper en bouchées
Patate douce	200g	35 mins	Couper en bouchées
Maïs	150g	30 mins	Couper en bouchées
Poulet	250g	30 mins	Effectuer des coupes sur le côté en touchant le panier de vapeur
Poisson (poisson blanc et saumon)	150g/cut into fillets	25 mins	Trancher à moins de 2 cm et envelopper dans du papier d'aluminium.
Crevette	150g/7 pcs	20 mins	Vapeur sans enlever les coquilles
Pétoncle	150g	20 mins	Retirer de la coquille (il est recommandé de recouvrir le panier de feuilles de Chine ou similaire pour éviter qu'il ne colle).
Boulettes de viande réfrigérées	150g	15 mins	Laissez de l'espace entre les aliments
Boulettes de viande congelées	150g	20 mins	Laissez de l'espace entre les aliments



IMPORTANT - Ne pas cuire à la vapeur des aliments de plus de 3,5 cm d'épaisseur.

Si vous souhaitez combiner la cuisson du riz à la vapeur, il est recommandé **de cuire 1 tasse de riz au maximum**. Pas plus que cela, il y a un danger quand le riz cuit, le panier fumant va pousser dans le couvercle et l'ouvrir.



Si vous faites cuire le riz et la vapeur en même temps, vous pouvez ouvrir le couvercle (en faisant très attention à la vapeur dégagée par l'appareil) pour ajouter le panier de cuisson à la fin du cycle de cuisson afin que les légumes ne soient pas trop cuits.

6. RECETTES

Voici quelques recettes pour commencer avec votre nouveau cuiseur à riz. Pour beaucoup d'autres recettes comme le riz aromatisé (riz mexicain et riz à la noix de coco), le risotto, les ragoûts, les soupes et plus encore, veuillez consulter notre blogue des gourmets à www.greedypanada.co.uk

BOUILLIE DE RIZ (CONGEE)

Ingrédients (2-3 portions)

½ tasse de riz

35g de hauts de cuisse de poulet, hachés et étuvés

Une pincée de sel

Gingembre et oignons nouveaux (échalotes), râpés - au goût

Itinéraire d'accès

1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (jusqu'à la marque ½ sur l'échelle du porridge) puis placer le poulet sur le dessus.
2. Appuyer sur la touche 'PORRIDGE' et le cycle de cuisson démarre après un délai de 5 secondes.
3. Quand le cuiseur à riz se met à 'KEEP WARM', ajoutez du sel si vous le voulez et décorez de gingembre et d'oignons nouveaux.

BOUILLIE DE FLOCONS D'AVOINE

Ingrédients (pour 2 personnes - ne pas dépasser les quantités)

½ tasse de flocons d'avoine coupés en acier ou de haute qualité (nous vous conseillons de les mettre dans un tamis et de les secouer 3-4 fois pour déloger les sédiments)

1,5 tasse d'eau (mesurée dans la tasse à mesurer fournie)

½ tasse de lait (ou de crème) ou ½ tasse de lait de coco - selon votre préférence 2-3 cuillères à soupe (ou plus à votre goût) de miel ou de cassonade

* Vous aurez peut-être besoin d'expérimenter avec les quantités d'avoine et d'eau, selon que vous aimez la bouillie d'avoine épaisse ou mince! Vous pouvez également utiliser de la poudre de pomme ou de cacao hachée pour aromatiser la bouillie.

Itinéraire d'accès

1. Placez la casserole intérieure dans le corps principal du cuiseur à riz, placez l'avoine et l'eau dans la casserole intérieure et branchez l'appareil. Sélectionnez le réglage 'Porridge' et réglez le minutage en fonction de vos préférences (temps de cuisson plus long = porridge plus épais; moins de temps de cuisson = porridge plus fin). Le cycle de cuisson démarre après un délai de 5 secondes.
2. Lorsque le cuiseur à riz se met à 'KEEP WARM', ouvrez le couvercle, remuez et ajoutez le reste des ingrédients. L'utilisation de la fonction Minuterie et le trempage de l'avoine pendant la nuit permettent d'adoucir la texture de l'avoine.
3. Ajoutez des fruits séchés ou frais à la bouillie au lieu du sucre - délicieux et sain par une froide journée d'hiver!



Ne pas utiliser de lait pour cuire l'avoine, ce qui entraîne un débordement du contenu car le lait réagit différemment lorsqu'il est chauffé. **N'utilisez que de l'eau pour cuire l'avoine.**

ROULEAUX SUSHI

Ingrédients (4-5 portions)

3 tasses de riz

Pour l'assaisonnement à sushi (mélange de vinaigre) - 4 c. à table de vinaigre de riz, 1 c. à table de sucre, 1,5 c. à thé de sel

La garniture que vous préférez (sashimi, crevettes, cornichons, natto, œufs de saumon, anguille) Algues, wasabi, sauce soja et gingembre rouge mariné pour la garniture

Itinéraire d'accès

1. Laver le riz et le placer dans le bol intérieur, ajouter de l'eau (suivre les niveaux d'eau sur le bol intérieur et utiliser l'option du menu 'SHORT GRAIN').
2. Lorsque le cuiseur à riz se met à 'KEEP WARM', placez le riz dans un récipient en bois (essuyé avec un chiffon propre et humide) et versez le mélange de vinaigre sur le riz, en mélangeant tout en refroidissant avec un ventilateur.
3. Le sushi roulé à la main est simple et rapide, il suffit d'envelopper votre ingrédient préféré avec du nori (algues marines).

RIZ AU LAIT

Ingrédients (les mesures de la tasse sont pour la tasse à mesurer le riz)

1 tasse d'arborio, d'autre riz à grains courts ou de riz gluant ou gluant

¼ tasse de lait évaporé, ¼ tasse de lait de coco, ½ tasse de lait concentré sucré**.

1 bâton de cannelle ou une pincée de cannelle moulue, 1 zeste de citron, un gros morceau d'écorce de citron

¼ c. à thé de muscade (ou moins si vous préférez)

Saupoudrer de cannelle moulue (pour la garniture)

Itinéraire d'accès

1. Mesurez votre riz à grains courts avec la tasse à mesurer fournie avec votre cuiseur à riz.
2. Mesurez le riz, puis rincez le riz à l'eau froide, placez le riz et l'eau (jusqu'à la ligne correcte sur le bol intérieur) dans le cuiseur à riz, choisissez le réglage riz 'SHORT GRAIN'.
3. Entre-temps, fouetter ensemble le lait évaporé, le lait de coco, le lait condensé sucré, le bâtonnet de cannelle (ou la cannelle moulue), le zeste de citron (une grosse fine tranche de zeste, non râpé) et la muscade.
4. Lorsque le riz est cuit et que le cuiseur à riz est allumé pour 'KEEP WARM', ajouter les laits fouettés dans le riz, fermer le couvercle. Vérifiez environ 30 minutes plus tard et voyez si elle est à la consistance que vous aimez.
5. Jeter le bâton de cannelle (si utilisé) et le zeste de citron.
6. Déposer dans des plats individuels et garnir de cannelle moulue et de crème si désiré.



** Adaptation végétalienne - cela peut également être fait sans le lait évaporé et le lait condensé comme alternative non laitière.

Utilisez une boîte entière de lait de coco et du lait non laitier pour le desserrer après l'étape 5 si nécessaire.

7. CUISSON AVEC D'AUTRES CÉRÉALES/IMPULSIONS EN KUMO

Il est possible de cuire d'autres céréales et légumineuses à Kumo, il faudrait faire des essais pour ajuster les niveaux d'eau et choisir le bon cycle de cuisson. Voici un guide qui peut vous aider à cuisiner d'autres céréales et légumes secs à Kumo.

QUINOA

S'il n'est pas prélavé, assurez-vous de bien le rincer à l'eau froide dans un tamis. Utilisez un ratio de 1:1 de quinoa pour l'eau (jusqu'à 1:1,25 si vous utilisez du quinoa noir) et utilisez le réglage riz blanc. Une fois la cuisson terminée, peluchez un peu et laissez reposer au chaud pendant 5 à 10 minutes.

COUS COUS COUS et GIANT COUS COUS COUS

Utilisez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage et utilisez le réglage riz blanc.

MILLET

Pour chaque portion que vous voulez faire cuire, mesurez 1/4 tasse de millet dans le bol intérieur et ajoutez 1 tasse d'eau pour chaque portion (donc si vous utilisez 1 tasse de millet, ajoutez 4 tasses d'eau ; utilisez la tasse à mesurer pour mesurer l'eau)

Secouez un peu de sel dans l'eau, puis refermez le couvercle. Branchez le cuiseur à riz et sélectionnez le cycle 'Porridge'. Vous pouvez soit cuisiner tout de suite en ajustant le minutage en fonction de la façon dont vous préférez votre millet (une cuisson plus longue aura une consistance plus épaisse, moins la cuisson aura une consistance plus mince) ou vous pouvez utiliser le minuteur pré-réglé pour le moment où vous voudrez manger le matin. Une fois cuit, vous pouvez ajouter l'arôme de votre choix.

LENTIÈRES et HARICOTS

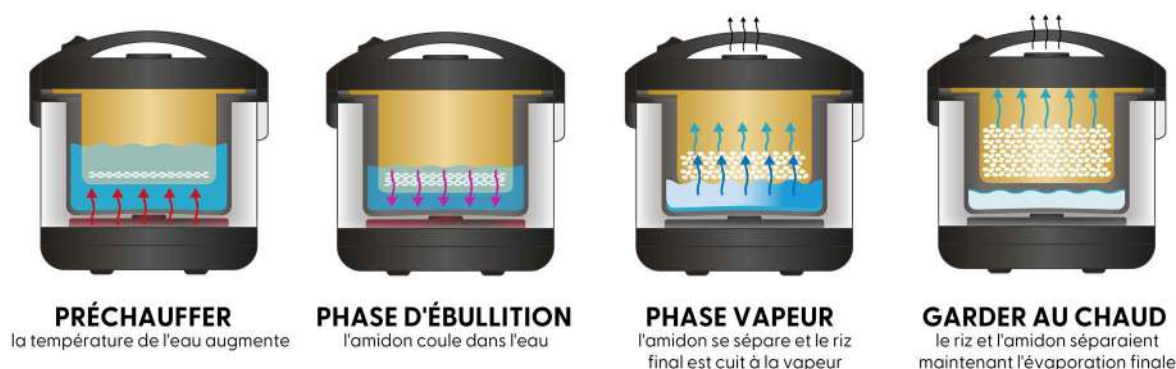
Le réglage de cuisson lente est idéal pour la cuisson des lentilles ou des haricots - rincez au préalable et suivez les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. Le réglage de la bouillie fonctionne également pour la cuisson des lentilles et des haricots, si vous voulez cuire à une température plus basse.

ÉCORCE DE PERLE

Le réglage de cuisson lente est idéal pour la cuisson de l'orge perlé - rincer avant la cuisson et suivre les niveaux d'eau indiqués sur l'emballage. L'utilisation d'orge perlée dans un lot de soupe permet de cuire dans l'heure qui suit, mais elle ne cuira pas trop si elle est laissée trop longtemps.

8. YUMCARB EXPLIQUÉ

La fonction de cuisson du riz YUMCARB est unique à Kumo. Il s'agit d'un riz ayant une valeur en glucides inférieure à celle du riz cuit de façon conventionnelle.



En plaçant le riz dans le panier en acier inoxydable YUMCARB, le riz est immergé dans l'eau au début du cycle de cuisson. Lors de la première activation, l'affichage indique 0:25 (ou 0:40 pour le riz brun) et restera ainsi pendant les 25/40 premières minutes du cycle de cuisson. Pendant ce temps, Kumo augmente progressivement la température à l'intérieur de l'appareil jusqu'à la température optimale pour faire bouillir l'eau en excès. Ce processus donne le temps à l'amidon de s'échapper du riz et de se décomposer (les amidons sont faciles à dissoudre). L'eau amylacée s'écoule par les trous du panier YUMCARB, ce qui ne permet pas aux amidons qui se sont infiltrés dans l'eau d'être réabsorbés dans le riz.

Le riz finit de cuire pendant les 25 dernières minutes du cycle de cuisson - Kumo va commencer à compter à rebours. Cette dernière phase du cycle de cuisson est cruciale car elle permet de cuire le riz à la vapeur à l'état réduit en glucides, réduisant ainsi leur teneur dans le riz jusqu'à 25%*.

* Des tests en laboratoire ont montré une réduction de 25% moins de glucides dans le riz blanc. Certifié par Testing Institute of Product Quality Supervision, China

9.1 COMMENT UTILISER LA FONCTION YUMCARB

1. Placez le panier YUMCARB dans le bol intérieur. Ajoutez du riz (rincez d'abord si votre riz en a besoin), puis ajoutez de l'eau à la ligne correspondante (il y a 1 à 3 marques pour le riz blanc et brun - remplir jusqu'au bas de la ligne). Ne vous inquiétez pas de la quantité d'eau que vous ajoutez, c'est beaucoup, mais c'est très vite bouilli. Si vous trouvez que le riz est trop mou, réduisez l'eau la prochaine fois.
2. Fermez le couvercle, sélectionnez **YUM CARB** un choix de riz blanc ou brun. Après un délai de 5 secondes, le cycle de cuisson commence et 0:25 (pour le riz blanc) ou 0:40 (pour le riz brun) s'affiche.
3. Après que le temps affiché se soit écoulé, l'afficheur indique 0:00, l'appareil émet un son et passe automatiquement en mode 'KEEP WARM'.
4. Bien mélanger le riz. Le riz au bas du panier du YUMCARB semblera très humide, c'est normal - mélangez bien le riz, soulevez le riz du bas vers le haut et laissez-le au chaud pendant encore au moins 10 minutes.
5. Il restera de l'eau amylacée dans le bol intérieur sous le panier du YUMCARB. Lorsque vous enlevez le panier YUMCARB pour servir le riz, faites attention car l'acier inoxydable sera très chaud. L'eau amylacée peut être jetée.

Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson du riz YUMCARB, il se peut que le collecteur de condensation soit plein - ceci est dû à la quantité d'eau qui s'évapore de l'intérieur. Si le collecteur de condensat est complètement plein, il se peut que, lorsque vous ouvrez le couvercle, de l'eau s'écoule du couvercle - soyez prudent car cette eau est chaude.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retirez toujours tous les aliments restants et nettoyez immédiatement après utilisation. N'utilisez aucun type de brosse métallique, d'épurateur ou de produits chimiques/solvants agressifs pour nettoyer les parties sales de l'appareil.

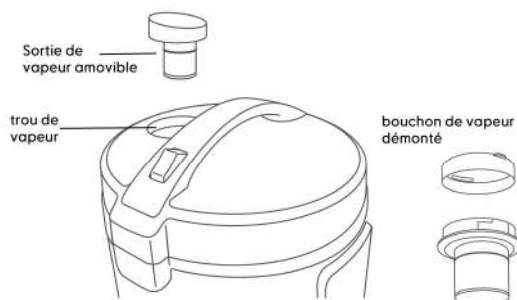
Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Utilisez une éponge humide ou un chiffon doux pour nettoyer le boîtier extérieur.

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

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

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

SOIN BOUCHON VAPEUR



Le capuchon de vapeur sur le dessus du couvercle est amovible - tirez vers le haut pour le retirer.

Lavez-le régulièrement.

Le capuchon de vapeur amovible peut également être entièrement démonté pour assurer un nettoyage complet - assurez-vous qu'il est correctement assemblé avant utilisation.

ENTRETIEN IMPORTANT DU BOL INTÉRIEUR

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

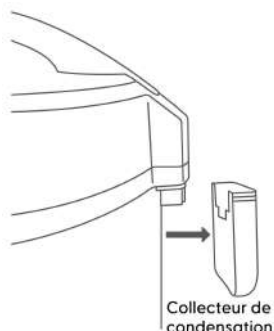
Le nettoyage du bol intérieur est facile, mais si quelque chose reste collé au bol intérieur, pré-trempez-le avec un peu de liquide vaisselle avant le lavage.

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

L'extérieur (en dessous) du bol intérieur se décolore et s'érafle en raison de la chaleur appliquée au bol par l'élément chauffant, c'est normal. Le revêtement en céramique sur le bol intérieur peut changer de couleur avec le temps. C'est tout à fait normal et rien d'inquiétant.



SOIN DU COLLECTEUR DE CONDENSATION



Le collecteur de condensation sur le côté de l'appareil peut être retiré. Il y a des rainures dans lesquelles s'insère le collecteur de condensation. Assurez-vous que le collecteur de condensation est correctement en place

Retirez et videz le collecteur de condensation. Lavez, séchez et remettez-le en place.

10. PIÈCES DE RECHANGE

Si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez nous contacter via notre site Internet www.yum-asia.com ou par e-mail hello@yum-asia.com.

Pièces de rechange disponibles pour Kumo YUM-EY10 (les godets doseurs sont disponibles à l'achat sur notre site):

Nom de la pièce	Numéro de pièce
Cuve intérieure revêtue de céramique	IB- EY10
Panier vapeur	SB- EY10

11. GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
RIZ DE CUISSON	Le riz cuit trop dur ou trop mou	- Assurez-vous que l'appareil est sur une surface plane, si elle est sur une surface inégale, le niveau d'eau devient irrégulier et cela affectera la cuisson du riz. - La texture du riz varie en fonction de la façon dont il a été transformé (voir section 4.3 pour plus d'informations). - L'utilisation de la fonction 'PRESET' peut donner une texture de riz plus tendre si le riz a trempé dans l'eau pendant un certain temps. - Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas déformé. - Avez-vous desserré le riz après la cuisson ? Si ce n'est pas le cas, faites ceci pour permettre à l'excès d'eau de s'évaporer.
	Le riz est roussi/brûlé	- S'assurer que rien n'est collé à l'élément chauffant ou au fond de la cuve intérieure. - Le riz n'a peut-être pas été suffisamment lavé, laissant trop d'amidon sur le riz. - Assurez-vous que le bol intérieur n'est pas déformé
	Débordement pendant la cuisson	- Vérifiez le réglage que vous avez sélectionné et le niveau d'eau que vous avez rempli à - S'assurer que le capuchon de purge de vapeur se trouve sur l'appareil.
	Un bruit se fait entendre pendant la cuisson ou le maintien au chaud	- Un cliquetis n'est que le microprocesseur (MICOM) qui règle la température de cuisson de l'appareil, il n'y a rien à craindre. - Un bruit d'étincelle peut se produire si le fond de la cuve intérieure contient de l'humidité lorsque l'élément chauffant se réchauffe. S'assurer que la cuve intérieure est complètement sèche.
VAPEUR	Les aliments ne cuisent pas à la vapeur	- Y a-t-il suffisamment d'eau pour la cuisson à la vapeur ? Assurez-vous qu'il y a de l'eau au moins jusqu'à la marque des deux tasses sur la cuvette intérieure. - Y a-t-il trop de nourriture dans le panier fumant ? - réduire la quantité de nourriture ou augmenter le temps de cuisson
	Les aliments cuits à la vapeur sont trop durs	- Légumes - le temps de cuisson à la vapeur était trop court. S'assurer qu'il y a assez d'eau et continuer à cuire à la vapeur. - Poisson et viande - le temps de cuisson à la vapeur était trop long. Réduire le temps de cuisson
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids	Est-ce qu'il s'est écoulé trop de temps depuis la fin du cycle de cuisson ? Essayez de ne pas laisser sur 'KEEP WARM', retirez immédiatement de l'appareil et mangez.
GARDER AU CHAUD		- Ne gardez pas de très petites quantités de riz sur 'KEEP WARM'. - Est-ce que le 'KEEP WARM' a été utilisé pendant plus de 15 heures ? - Le type de riz et l'eau peuvent avoir fait jaunir le riz. - La spatule était-elle laissée dans la cuvette intérieure alors qu'elle était sur 'KEEP WARM' ?

PROBLÈME		CAUSE POSSIBLE
	Le riz a une odeur, est jaune ou présente une humidité excessive.	- Avez-vous desserré le riz immédiatement après qu'il ait cuit - sinon, lâchez-le. - Il peut s'agir d'une odeur résiduelle d'un cycle de cuisson précédent (surtout si les plats cuisent lentement).
CUISSON DU TEMPS DE CUISSON	L'appareil commence à cuire immédiatement	La durée minimale par défaut est de 70 minutes, si elle est inférieure à cette durée, le cycle de cuisson démarre immédiatement.
	La nourriture n'est pas prête à l'heure prévue	- La cuisson peut ne pas être terminée à l'heure réglée si la température dans la pièce ou le niveau d'eau est trop bas. - Il y a eu une coupure de courant? L'appareil se réinitialisera alors.

12. SPÉCIFICATIONS ET TEMPS DE CUISSON

Nom et numéro de modèle	Kumo, YUM-EY10
Capacité d'accueil	1 litre (1 to 5.5 tasses) de cuiseur à riz
Cote	AC 220-240V, 50-60Hz
Consommation électrique	500W
Consommation moyenne d'énergie sur 'KEEP WARM'	21W
Système de cuisson	Chauffage direct
Pays de fabrication	Chine
Longueur du cordon d'alimentation	0.9m
Dimensions extérieures (approx.)	27cm (L) x 27cm (l) x 26cm (h)
Poids (approximatif)	2.36kg

CAPACITÉ DE CUISSON (tasses ou litres)	CARACTÉRISTIQUES	CAPACITÉ	APPROX. TEMPS DE CUISSON
	White Long grain	1-5.5 tasses/1l	35-40 minutes
	White Short grain	1-5.5 tasses /1l	37-40 minutes
	Brown	1-4 tasses/0.72l	60-66 minutes
	YUMCARB white	1-3 tasses/0.54l	35-40 minutes
	YUMCARB brown	1-3 tasses/0.54l	60-66 minutes
	Porridge (rice)	¾ tasses/0.13l	1 heure, peut être ajusté à 3 heures maximum
	Porridge (oat)	½ tasse/0.09l	
	Steam	Eau pour 1 ou 2 tasse de riz	5 minutes, réglable jusqu'à 1,5 heure maximum par intervalles de 5 minutes
	Slow Cook	2 litre	2 heures, peut être ajusté à 6 heures maximum

13. CERTIFICATION ET GARANTIE

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

Ce cuiseur à riz et cuiseur multifonctions Yum Asia est conçu pour un usage DOMESTIQUE SEULEMENT. Son utilisation dans un cadre commercial annulera cette garantie.

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



Votre appareil est conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de la plus haute qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques, lorsqu'ils sont en fin de vie, doivent être éliminés séparément des déchets ménagers. Veuillez-vous débarrasser de cet appareil auprès de votre centre communautaire local de recyclage des déchets.



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



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



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

YUM ASIA
UK – USA – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

BUREAU AU ROYAUME-UNI

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

BUREAU DE L'UE

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

INDICE

1.	IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD Por favor, siga estas instrucciones	3
2.	DESCRIPCIÓN DEL APARATO	6
2.1	DISEÑO DEL APARATO	6
2.2	PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL	7
3.	FUNCIONAMIENTO DEL APARATO	7
3.1	ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ	7
3.2	NAVEGANDO POR LOS CONTROLES	7
3.3	CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA ARROCERA	8
3.4	CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE	9
3.5	CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN	9
3.6	PROGRAMAS DE CANCELACIÓN	10
3.7	CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO (PRESELECCIÓN)	10
4.	COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR	11
4.1	CÓMO COCINAR UN ARROZ PERFECTO	11
4.2	NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS	11
5.	CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR	12
6.	RECETAS	13
7.	COCIENDO GRANOS/LEGUMBRES EN KUMO	15
8.	YUMCARB EXPLICADO	15
9.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	16
10.	PIEZAS DE REPUESTO	17
11.	GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	18
12.	ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN	19
13.	CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA	20

Modelo YUM-EY10

Kumo

Gracias por elegir esta Olla Arrocera Multifuncional Yum Asia YUMCARB Modelo YUM-EY10 que hemos llamado 'Kumo'.

Aquí en Yum Asia nuestra experiencia de trabajar con las principales marcas de ollas arroceras y la tecnología nos ha brindado el conocimiento necesario para producir este perfecto aparato. Esto significa que este producto ha sido diseñado con los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño y, lo que es más importante, con la pasión que tenemos por cocinar un gran arroz.

Le garantizamos que estará satisfecho con su nuevo aparato, además de estar respaldado por nuestro amplio servicio de garantía. Para más detalles, visite www.yum-asia.com/eu/warranty o lea la tarjeta de garantía incluida. Guarde estas instrucciones de uso junto con la tarjeta de garantía, el recibo y, si es posible, la caja de cartón y el embalaje. La última versión de estas instrucciones se puede encontrar para su visualización o descarga en www.yum-asia.com

Si tiene alguna pregunta sobre este producto, consejos de cocina o cualquier otro requerimiento, póngase en contacto con nosotros a través del correo hello@yum-asia.com y estaremos encantados de ayudarle.

¡ATENCIÓN! Antes de usar el aparato lea estas instrucciones cuidadosamente. Contiene información importante para su seguridad, así como recomendaciones sobre el uso y mantenimiento adecuados del aparato.

¡Gracias una vez más y Feliz Cocina!

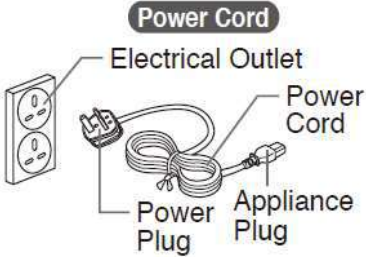
El equipo de Yum Asia

1. IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD Por favor, siga estas instrucciones



ESTAS ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES TIENEN POR OBJETO EVITAR DAÑOS A LA PROPIEDAD O LESIONES PERSONALES A USTED Y A OTROS.

	No modifique esta olla arrocera, sólo un técnico puede desarmar o reparar esta unidad.		No permita que los niños usen la arrocera sin supervisión. Manténgala fuera del alcance de los niños muy pequeños. Los niños corren el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.
	No toque la salida de vapor. Hacerlo puede causar escaldaduras, quemaduras. Tengan especial cuidado con los niños.		No abra la tapa ni mueva la olla arrocera durante el ciclo de cocción. Hacerlo puede causar quemaduras, el vapor es muy caliente.
	No enchufe o desenchufe el cable de alimentación con las manos húmedas. Hacerlo puede causar descargas eléctricas o lesiones.		Esta arrocera es para cocinar arroz y otros platos detallados en este manual. No lo utilice para fines distintos de los previstos. Siga siempre las instrucciones de uso y nunca cocine lo siguiente: Alimentos envasados en plástico. Platos que usan toallas de papel u otras tapas para cubrir la comida. Hacerlo puede causar que la salida de vapor se obstruya.
	No ponga ningún objeto metálico en los conductos de ventilación. Hacerlo puede causar choques eléctricos o un mal funcionamiento que resulte en lesiones.		Un enchufe flojo puede causar fuego, descargas eléctricas, cortocircuito, humo o incendios. Use sólo una toma de corriente eléctrica que tenga una capacidad mínima de 15 amperios. Si las espigas metálicas del enchufe están sucias, límpielas. Los escombros en las espigas del enchufe pueden causar fuego.
	Inserte el enchufe completamente y de forma segura en la toma de corriente.		

	Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico. Cualquier uso con fines comerciales anulará la garantía.		
	No lo utilice si el cable o el enchufe de alimentación está dañado, o si el enchufe de alimentación está suelto en la toma de corriente. Hacerlo puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios. No dañe el cable de alimentación.  No doblar, torcer, atar o intentar modificar el cable de alimentación. No coloque el cable sobre o cerca de superficies o aparatos de alta temperatura, debajo de objetos pesados o entre objetos. Un cable de alimentación dañado puede causar descargas eléctricas o fuego.		Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no esté en uso.
			Deje suficiente espacio junto a las paredes, otros muebles y bajo los estantes para que el vapor se escape.
			No toque las superficies calientes durante o inmediatamente después de su uso. Tenga cuidado con el vapor al abrir la tapa y tengan cuidado de no tocar el recipiente interior mientras se remueve el arroz. Tocar las superficies calientes con piezas metálicas como la tapa interior, el bol interior y la placa calefactora puede causar quemaduras.
	No utilice ninguna otra pieza que no sea la suministrada con esta arrocera.		No coloque o use esta arrocera en una superficie irregular o en una superficie que sea vulnerable al calor. Hacerlo podría causar un incendio. No utilice esta arrocera en una mesa o estantería con capacidad de carga insuficiente. Hacerlo puede dañar la mesa de la estantería, causando que la arrocera se caiga, resultando en lesiones o quemaduras. Toda estantería o mesa deslizante debe tener una capacidad de carga de al menos 18 kg.
	No utilice esta arrocera en un lugar donde pueda entrar en contacto con agua u otras fuentes de calor.		



¡IMPORTANTE!

Deje que la arrocera se enfríe antes de limpiarla. Las partes calientes como la tapa interior, el bol interior y la placa calefactora pueden causar quemaduras.

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

No cubra la parte principal de la arrocera, especialmente la salida de vapor mientras se cocina.
No dañe el bol interior o la tapa interior. Un bol o tapa interior deformada causará resultados de cocción desiguales.

Asegúrese de que nada se pegue al elemento calefactor o al exterior del bol. Esto causará resultados de cocción desiguales.

No cubra las aberturas del ventilador laterales ni la del fondo de la arrocera.

No salpique agua en la olla arrocera. Esto puede causar una avería en la unidad, fuego o descarga eléctrica.
No utilice la olla arrocera con luz solar directa. Esto puede causar decoloración.

No lo utilice donde el vapor de esta olla arrocera pueda entrar en contacto con otros aparatos. El vapor puede causar decoloración, mal funcionamiento, fuego a otros aparatos.

No lo use en una superficie donde los conductos de aire de abajo puedan bloquearse (como en el papel, la alfombra, el plástico)

No cocine cuando el bol interior esté vacío. Esto puede causar la avería de la unidad.

Deje de utilizar inmediatamente si nota CUALQUIERA de lo siguiente:

El enchufe o el cable se ha calentado mucho.

El cable de alimentación está dañado o la electricidad se enciende y se apaga cuando se toca.

El cuerpo de la olla arrocera está deformado o inusualmente caliente.

Humo proveniente de la olla arrocera o se percibe olor a quemado

Cualquier parte de la olla arrocera está agrietada, suelta o inestable.

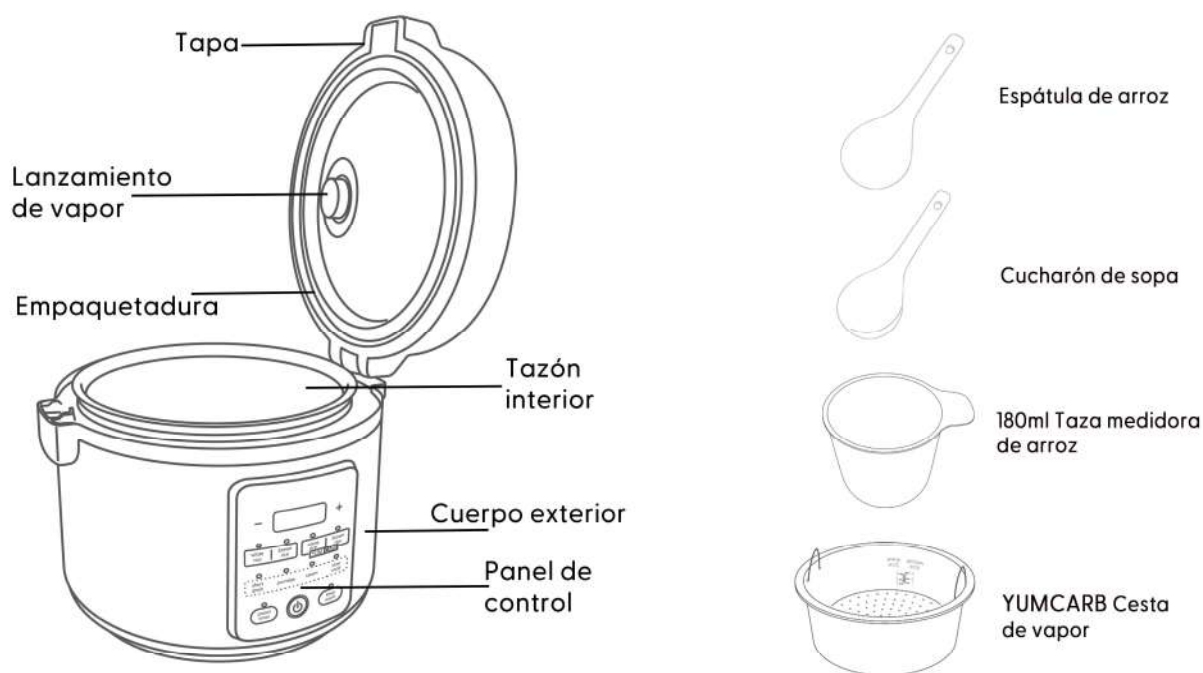
2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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

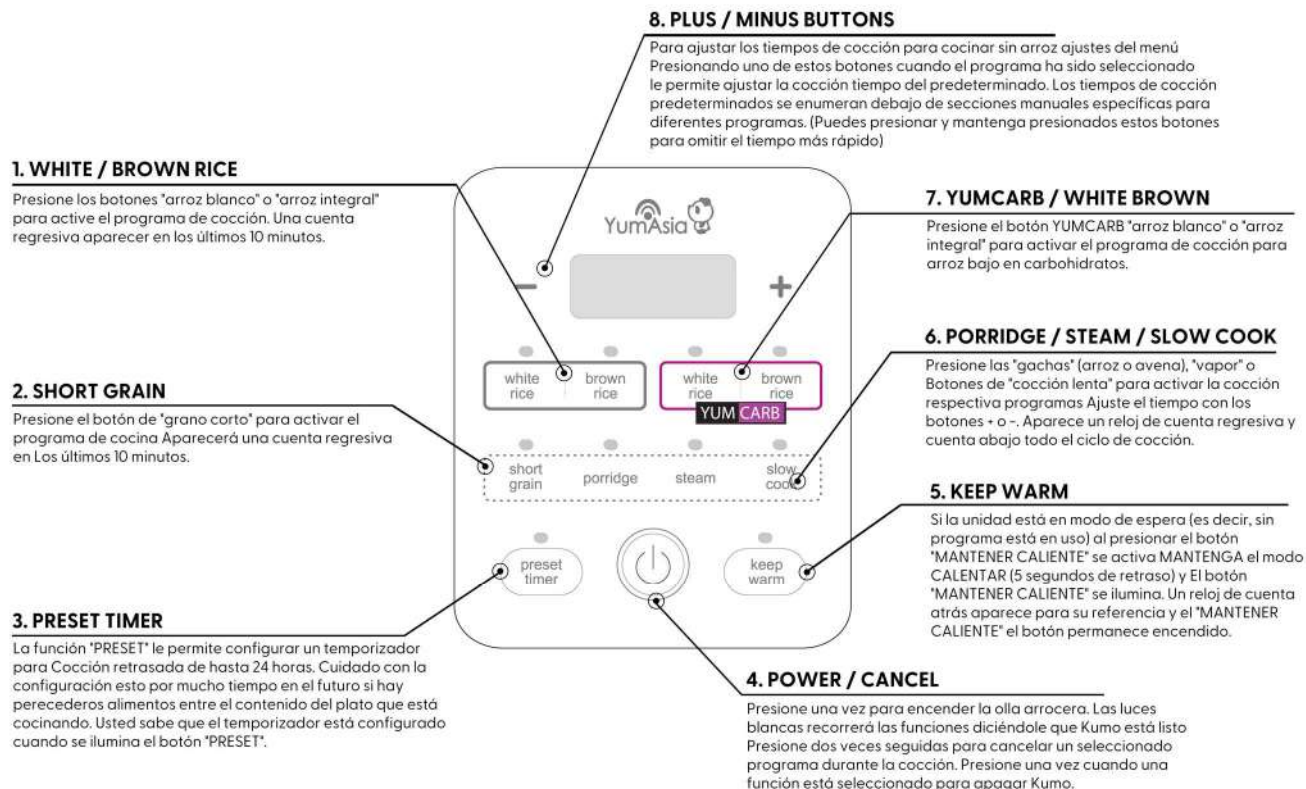
Ahorrando espacio en su cocina, este aparato combina funciones de calidad en acción de especialidades de arroz con gachas, vapor y cocción lenta. Kumo tiene una opción única de YumCarb para preparar arroz con menos carbohidratos. Diseñamos esta arrocera con características adicionales que cualquier cocinero encontrará útiles. Un panel de control con botones inteligentes fáciles de usar con tiempos ajustables para diferentes funciones que harán que el cocinar sea mucho más fácil y produzca deliciosos arroces o comidas completas.

2.1 DISEÑO DEL APARATO

¡Conozca nuestra arrocera Kumo! Se incluye con una espátula para arroz, un cucharón, una taza medidora y una cesta de vapor de acero inoxidable YUMCARB (que puede utilizarse para el arroz con menos carbohidratos o para cocer al vapor otros alimentos).



2.2 PANTALLA DEL PANEL DE CONTROL



3. FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

3.1 ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Abra el embalaje, saque el aparato con cuidado y retire todo el material promocional y de empaque.
2. Saque todos los accesorios y el manual de instrucciones.
3. Retire cualquier pegatina promocional. Limpie el contenedor del aparato con un paño húmedo.
4. Lave el bol y la tapa interior con agua caliente y jabón usando una esponja suave. Séquelo bien.
5. Prepare $\frac{1}{2}$ taza de arroz (para el agua, llene la taza medidora con $\frac{1}{2}$ de agua) y agréguela.

3.2 NAVEGANDO POR LOS CONTROLES

La pantalla de esta unidad utiliza controles de botones inteligentes y es fácil de usar con una pantalla brillante e 'impecable'.

Presione el botón que quiera usar con firmeza, verá que cada botón está ligeramente levantado, por lo que es fácil de presionar. Los botones tienen una luz encima que indica que el programa ha sido seleccionado.

3.3 CÓMO UTILIZAR LAS FUNCIONES DE LA ARROCERA

NOTA: la capacidad máxima de este aparato (¡No exceda!)
5,5 tazas (180 ml) para arroz BLANCO
4 tazas (taza de 180 ml) de arroz MARRÓN
3 tazas (taza de 180 ml) para arroz YumCarb BLANCO o MARRÓN

Kumo está diseñado para cocinar el arroz usando 7 fases distintas para producir un arroz perfecto cada vez y para retener cuidadosamente los nutrientes. Estas fases son Precalentar, Absorber agua, Calentar, Hervir, Cocinar, Absorber agua y finalmente Mantenerse caliente (en este orden). Esta cocción por fases y los ajustes de temperatura se controlan con el procesador de lógica difusa de Kumo.

OPCIONES PARA COCINAR EL ARROZ:

1. Modo **'WHITE'** es para cocinar arroz blanco de grano largo (basmati, jazmín o arroz fragante tailandés)
2. Modo **'SHORT GRAIN'** es para cualquier tipo de arroz blanco de grano corto como el arroz perlado, arroz para sushi o arroz pegajoso tailandés
3. Modo **'BROWN'** es para cocinar arroz integral de grano largo o corto.
4. Modo **'YUMCARB WHITE'** es para preparar cualquier tipo de arroz blanco con un valor de carbohidratos más bajo.
5. Modo **'YUMCARB BROWN'** es para preparar cualquier tipo de arroz integral con un valor de carbohidratos más bajo.

Tiempos de cocción aproximados para diferentes tipos de arroz

Arroz seleccionado	GRANO LARGO	GRANO CORTO	INTEGRAL	YUMCARB BLANCO	YUMCARB MARRÓN
El tiempo tomado	35 mins	37 mins	60 mins	40 mins	60 mins

Hay marcas en el interior del bol para indicar los niveles de agua para el arroz blanco de grano largo, el arroz blanco de grano corto, el arroz integral y las gachas (de arroz). También hay marcas en la cesta de vapor de YumCarb para el arroz blanco y el arroz integral



Durante los ciclos de cocción del arroz, un patrón de líneas de persecución aparece en la pantalla para indicar que Kumo se está cocinando, **una cuenta regresiva** comenzará en los **últimos 10 minutos**.

Cocinar arroz STICKY o GLUTINOUS

El arroz pegajoso o glutinoso es diferente al arroz normal de grano corto, necesita más agua. Si estás cocinando arroz pegajoso/glutinoso, debes seguir la guía del agua que aparece a continuación y utilizar el ajuste de grano corto.

Niveles de agua para el arroz 'PEGAJOSO/GLUTINOSO TAILANDÉS'

Tazas de arroz	1	2	3	4	5
Nivel de agua en el bol (Indicador de grano corto)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

3.3.1 COCER ARROZ EN EL KUMO

1. **Mide el arroz** con la taza de medida que se proporciona. Asegúrese de que el arroz esté nivelado en la parte superior de la taza - esta es una medida de taza llena (180ml).
2. **Lave el arroz** (si es necesario) como se indica en '4.1 CÓMO PREPARAR UN ARROZ PERFECTO'. Coloque el bol en el aparato, **agregue el arroz en el bol** y **llene hasta la línea de agua** que corresponda a la cantidad/tipo de arroz que está cocinando.
3. Cierre la tapa y **seleccione** el modo arroz que quiere cocinar. No hay botón de inicio, los ciclos de cocción se iniciarán automáticamente después de un retraso de 5 segundos.



Consulte también la 'Speedy Start Guide' en el reverso de la tarjeta de garantía para obtener una guía paso a paso sobre cómo cocinar arroz y 'Consejos para cocinar arroz de excelente sabor' en la página 11 para obtener información y consejos de cocción más detallados y la página 15 para más detalles sobre el arroz YumCarb.



Si desea cocinar $\frac{1}{2}$ **taza de arroz**, no hay una marca en el recipiente interior para esto. Use la taza medidora para agregar el agua: $\frac{1}{2}$ taza medidora de agua para el arroz blanco y 1 taza de agua para el arroz integral.

3.4 CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE

Una vez que el ciclo de cocción haya terminado, el aparato cambiará automáticamente a 'Keep Warm'. Puede activar 'KEEP WARM' cuando el aparato esté en espera (es decir, cuando no se haya seleccionado ninguna función del menú) pulsando el botón 'KEEP WARM'. Después de un retraso de 5 segundos, se iniciará el modo mantener caliente, el botón se iluminará y aparecerá una cuenta regresiva para su referencia. La función 'mantener caliente' puede usarse durante 24 horas, pero puede que encuentres las ruinas de arroz después de 15 horas de uso.

Para cancelar 'KEEP WARM', presione el botón de encendido (se duplica como el botón 'CANCEL'), esto cancela el programa y apaga la unidad.

3.5 CÓMO UTILIZAR LAS OTRAS FUNCIONES DE COCCIÓN

3.5.1 PORRIDGE

Esta configuración se puede utilizar para las gachas de arroz asiáticas o las gachas de avena. Para las recetas, véase la página 13. El tiempo de cocción por defecto para el ajuste de 'PORRIDGE' es de 1,5 horas. Puede ajustar esto hasta 1 hora o 3 horas usando los botones + o - una vez que haya seleccionado el modo 'PORRIDGE' y esté parpadeando en la pantalla. Después de seleccionar el tiempo, hay un retraso de 5 segundos para que el ciclo de cocción comience. Una vez completado el ciclo, el aparato hará un sonido y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.

3.5.2 VAPOR (STEAM)

Usando la cesta de vapor de acero inoxidable que se proporciona, puede cocer al vapor diferentes tipos de alimentos. Puede cocinar el arroz y la comida al vapor al mismo tiempo (1 taza de arroz como máximo), pero no puede cocinar el arroz al vapor con las funciones de YUMCARB. El tiempo de cocción por defecto para el modo 'STEAM' es de 10 minutos. Puede ajustar esto hasta 5 minutos o 1,5 horas en intervalos de 5 minutos usando los botones + o - una vez que haya seleccionado el modo 'STEAM' y la luz esté parpadeando. Después de seleccionar el tiempo, hay un retraso de 5 segundos para que el ciclo de cocción comience. Habrá una cuenta regresiva en la pantalla, que sólo comenzará cuando el agua se haya calentado. Usar agua caliente en lugar de fría ayuda a acelerar el proceso de calentamiento.

Vea la sección 5, página 12 para una guía más detallada de la cocción a vapor

3.5.3 COCINA LENTA (SLOW COOK)

Para cocinar guisos y otros platos como curry, dhal, u otras legumbres/granos seleccione la opción 'SLOW COOK'. El tiempo de cocción por defecto en 'SLOW COOK' es de 3 horas. Puede ajustarlo hasta 2 horas u 8

horas usando los botones 'Hora' o 'Minuto' una vez que haya seleccionado el modo 'SLOW COOK' y esté parpadeando en la pantalla. Después de seleccionar el tiempo, hay un retraso de 5 segundos para que el ciclo de cocción comience. Cuando comienza el ciclo de 'SLOW COOK' el aparato calienta el contenido del recipiente interior a una temperatura alta (oír burbujas del líquido), y luego pasa a una temperatura más baja para la cocción lenta. Esto es lo mismo que el modo 'automático' de una olla de cocción lenta convencional. Cuando el ciclo de cocción se complete, Kumo hará una serie de pitidos y automáticamente cambiará a 'KEEP WARM'.



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

3.6 PROGRAMAS DE CANCELACIÓN

Para cancelar un programa, que ha seleccionado o si desea detener un programa a mitad del ciclo de cocción, sólo tiene que pulsar el botón de encendido una vez. El aparato se apagará entonces. Para poner el aparato en modo de espera cuando se ha seleccionado un programa de cocción, pulse el botón de encendido dos veces rápidamente.

3.7 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO (PRESELECCIÓN)

La función 'PRESET' es una útil función de temporizador/encendido retardado, que permite configurar el aparato para que tenga el arroz o la comida lista a una hora determinada. La función 'PRESET' está disponible para todos los ajustes del menú.

Para configurar el temporizador:

1. Presione el botón para el programa de cocción que desee (para los programas de cocción sin arroz, puede programar la duración del tiempo de cocción en este punto).
2. Luego presione el botón 'PRESET' que luego se iluminará.
3. Al presionar los botones táctiles '+' y '-' puede seleccionar las horas por adelantado) ((en incrementos de 5 minutos) cuando el arroz / plato debe estar listo.
4. Después de configurar cuándo desea que la comida esté lista, hay un retraso de 5 segundos, y la olla mostrará las horas de anticipación que seleccionó, comenzará la cuenta regresiva y el ciclo de cocción se completará a la hora especificada.

Si el preajuste/temporizador se establece por debajo del mínimo indicado en la siguiente tabla, el ciclo de cocción comenzará inmediatamente. Esto se debe a que hay que tener en cuenta el tiempo de cocción predeterminado de cada ciclo de cocción, junto con el tiempo de evaluación adicional para que la lógica difusa sepa qué se está cocinando.

Sugerencias de tiempo para la función 'PRESET'.

Función	RICE	PORRIDGE	VAPOR	COCINA LENTA
Tiempos preestablecidos	70 minutos a 24 horas	70 minutos a 24 horas	1 hora a 24 horas	130 minutos a 24 horas



El tiempo de inicio del preajuste/temporizador no es exacto, iniciará un poco antes, ya que Kumo tiene que evaluar lo que hay exactamente en el bol interior (arroz/avena/agua) y el volumen para poder calcular el tiempo de cocción de forma efectiva. Se ocupa de esto encendiendo la unidad temprano para que pueda 'evaluar' el contenido.

4. COCINAR UN ARROZ DE GRAN SABOR

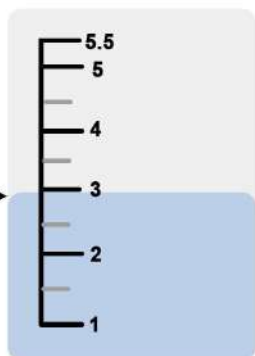
4.1 CÓMO COCINAR UN ARROZ PERFECTO

¡Mida el arroz con precisión! Utilice únicamente la taza de medición de 180ml que se proporciona, ya que los otros tamaños de taza pueden ser de medidas diferentes. Asegúrese de nivelar el arroz en la parte superior de la taza.

¡Enjuague el arroz! Coloque el arroz en un colador o en un bol y vierte agua fresca y fría encima. Revuelva el arroz con la mano y escurra el agua. Hágalo 2 o 3 veces hasta que el agua con la que se enjuaga esté limpia.

Por ejemplo:
al cocinar 3 tazas de
arroz BLANCO

Llene hasta el nivel
de agua 3



¡Sea preciso con el agua!

La cantidad de agua en el bol interior antes de la cocción afecta enormemente la textura del arroz. Cuanta más agua uses, más suave será el arroz. Recomendamos que después de lavar el arroz, lo coloque en el bol interior, y luego rellena con agua hasta la línea correspondiente indicada en el bol - rellena hasta la parte inferior de la línea, esto le dará un arroz perfecto. Si lo prefiere más suave, rellena hasta la parte superior de la línea; si lo prefiere más duro, rellena hasta 2-3mm por debajo de la línea.

¡Remover y aflojar! una vez que el aparato haya cambiado a 'keep warm', si es posible, remover y aflojar el arroz inmediatamente con la espátula proporcionada. Esto ayuda a

liberar la humedad excesiva y resulta en un arroz esponjoso y perfecto.

4.2 NUESTROS CONSEJOS PARA COCINAR EL ARROZ Y OBTENER RESULTADOS PERFECTOS



Elija bolsas de arroz con el menor número posible de granos rotos, ya que hacen que el arroz sea pastoso y pegajoso.



Es importante recordar que cada lote de arroz es diferente - incluso el arroz que se compra regularmente puede a veces cambiar por el de peor calidad - cada lote absorbe el agua de manera diferente dependiendo de lo bien que ha sido procesado. El resultado final también puede depender de la edad del arroz que se utiliza. El arroz nuevo necesita menos agua que el viejo, pero, por supuesto, no hay forma de saber la edad del arroz que compró.



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



Si el arroz que cocina es demasiado blando, la próxima vez reduzca el agua que añade en 3-4mm, un arroz más blando significa que había demasiada agua durante la cocción. Si el arroz que cocina es demasiado duro, la próxima vez añada 3-4mm más de agua, el arroz más duro significa que había muy poca agua en el bol interior durante la cocción.



No use arroz de cocción rápida, parcialmente cocinado y sancochado - mire los paquetes de arroz cuidadosamente para asegurarse de que es el adecuado. Este arroz no es ideal para una unidad sellada, arrocera de lógica difusa.

5. CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR

Puede usar este electrodoméstico como un vaporizador independiente (use 1.5-2 tazas de agua) o puede cocinar arroz al mismo tiempo que cocina al vapor. Si cocina al vapor mientras cocina arroz, utilizará la función de arroz para el tipo de arroz que está cocinando y agregará la canasta de vapor al recipiente interior sobre el arroz.

Aquí hay una guía para la cocción estimada de diferentes tipos de alimentos en la función 'STEAM':

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO DE COCINA	CONSEJOS PARA EL VAPOR
Zanahoria	150g	20 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Brócoli	150g	15 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Espinacas	80g	15 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Calabaza	200g	20 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Patata	250g	40 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Camote	200g	35 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Maíz	150g	30 minutos	Cortar en trozos del tamaño de un bocado
Pollo	250g	30 minutos	Cortar en el lado que toca la cesta de vapor
Peces (pescado blanco y salmón)	150g/cortar en filetes	25 minutos	Cortar a menos de 2 cm y envolver en papel de aluminio
Gambas	150g/7 pcs	20 minutos	Vapor sin quitar las cáscaras
Vieira	150g	20 minutos	Quitar de la cáscara
Albóndiga de carne refrigerada	150g	15 minutos	Dejar espacio entre los alimentos
Albóndigas de carne congelada	150g	20 minutos	Dejar espacio entre los alimentos



IMPORTANTE - No cocine al vapor alimentos de más de 3,5 cm de espesor.

Si desea combinar la cocción del arroz con la cocción al vapor, se recomienda que **1 tazas de arroz sea la capacidad máxima que pueda cocinar**. Además de esto, hay un peligro cuando el arroz se cocina, la cesta de vapor empujará la tapa y la abrirá.



Si se cocina arroz y al vapor al mismo tiempo, se puede abrir la tapa (con mucho cuidado, teniendo en cuenta el vapor que se libera de la unidad) para añadir la cesta de vapor a mitad del ciclo de cocción para que las verduras no se cocinen demasiado.

6. RECETAS

Aquí hay un par de recetas para empezar con tu nueva arrocera. Para muchas más recetas como el arroz aromatizado (arroz mexicano y de coco), el risotto, los guisos, las sopas y mucho más, por favor, vea nuestro blog foodie en www.greedypanda.co.uk.

GACHAS DE ARROZ (CONGEE)

Ingredientes (4-5 porciones)

1 taza de arroz
75g de muslos de pollo, picados y sancochados
Una pizca de sal
Jengibre y cebolleta (cebollino), rallados - a gusto

Procedimiento

1. Lave el arroz y colóquelo en el bol interior, añada agua (sigue los niveles del bol interior) y coloque el pollo encima.
2. Presione el botón 'MENU' y seleccione 'PORRIDGE'; y mantenga presionado el botón 'START'.
3. Cuando la arrocera cambie a 'Keep Warm', añada sal si lo desea y adorne con jengibre y cebolleta.

GACHAS DE AVENA

Ingredientes (sirve 2 - no exceda las cantidades)

½ taza de avena cortada con acero o laminada de alta calidad (le aconsejamos que los ponga en un tamiz y los agite con fuerza 3-4 veces para desalojar cualquier sedimento)
1,5 tazas de agua (medida en la taza medidora suministrada)
½ taza de leche (o crema) o ½ taza de leche de coco, lo que prefiera.
2-3 cucharadas (o más a su gusto) de miel o azúcar moreno

* Puede que necesite experimentar con las cantidades de avena y agua, dependiendo de si le gusta las gachas de avena gruesas o finas. También puede usar manzana picada o cacao en polvo para dar sabor a las gachas.

Procedimiento

1. Coloque la bandeja de cocción interna en la parte principal de la arrocera, enchufe el aparato, seleccione el ajuste 'Porridge' y ajuste el tiempo a lo que prefiera (mayor tiempo de cocción = gachas más gruesas; menor tiempo de cocción = gachas más finas). El ciclo de cocción comenzará después de un retraso de 5 segundos
2. Cuando la arrocera se ponga en 'Keep Warm', abra la tapa, revuelva y añada los ingredientes restantes. Usar la función del temporizador y remojar la avena durante la noche ayudará a suavizar la textura.
3. Añada cualquier fruta seca o fresca a las gachas en lugar de azúcar - ¡¡¡delicioso y saludable en un frío día de invierno!!!



No utilice la leche para cocinar la avena, esto resulta en un 'hervor' del contenido ya que la leche reacciona de manera diferente cuando se calienta. **Sólo use agua para cocinar la avena.**

ROLLOS DE SUSHI

Ingredientes (4-5 porciones)

3 tazas de arroz

Condimento del sushi (mezcla de vinagre) - 4 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharada de azúcar, 1,5 cucharada de sal

Cualquier ingrediente que prefiera (sashimi, gambas, pepinillos, natto, huevas de salmón, anguila)

Algas, wasabi, salsa de soja y jengibre rojo encurtido para adornar.

Procedimiento

1. Lave el arroz y colóquelo en el bol interior, añada agua (seguir los niveles de agua en el bol interior y usar la opción de menú 'SHORT GRAIN').
2. Cuando la arrocera cambie a 'Keep Warm', coloque el arroz en un recipiente de madera (limpiado con un paño limpio y húmedo) y vierta la mezcla de vinagre sobre el arroz, mezclando mientras se enfría con un ventilador.
3. El sushi enrollado a mano es simple y rápido, sólo hay que envolver su ingrediente favorito con nori (alga marina).

PUDIN DE ARROZ

Ingredientes (las medidas de la taza son para la taza de medida del arroz)

1 taza de arborio, otro arroz de grano corto o arroz pegajoso/glutinoso

¼ de taza de leche evaporada, ¼ de taza de leche de coco, ½ taza de leche condensada azucarada**

1 rama de canela o una pizca de canela molida, 1 cáscara de limón, un trozo grande de cáscara de limón...

¼ de cucharadita de nuez moscada (o menos si lo prefiere)

Espolvoree canela molida (para decorar)

Direcciones

1. Mida su arroz de grano corto con la taza de medida suministrada en la arrocera.
2. Mida el arroz, luego enjuague el arroz en agua fría, coloque el arroz y el agua (hasta la línea correcta en el bol interior) en la olla arrocera, elija el ajuste de arroz 'GRANO CORTO'.
3. Mientras tanto, bata la leche evaporada, la leche de coco, la leche condensada azucarada, la canela en rama (o canela molida), la cáscara de limón (una gran rebanada fina de cáscara, no rallada) y la nuez moscada juntas.
4. Cuando el arroz esté cocido y la arrocera se haya cambiado a mantener caliente, añada las leches batidas al arroz, cierre la tapa. Compruebe en unos 30 minutos y vea si tiene la consistencia que le gusta.
5. Descarte la rama de canela (si la usa) y la cáscara de limón.
6. Colóquelo en platos individuales y adorne con canela molida y crema si lo desea.



** Adaptación vegana: esto también se puede hacer sin la leche evaporada y la leche condensada como alternativa no láctea.

Use una lata entera de leche de coco y un poco de leche no láctea para aflojarla después de la etapa 5 si es necesario.

7. COCIENDO GRANOS/LEGUMBRES EN KUMO

Es posible cocinar otros granos y legumbres en Kumo, necesitaría experimentar con el ajuste de los niveles de agua y la selección del ciclo de cocción correcto. Aquí hay una guía aproximada que puede ayudarle a cocer otros granos y legumbres en Kumo.

QUINOA

Si no está prelavado, asegúrese de enjuagarlo bien en un colador con agua fría. Use una proporción de 1:1 de quinoa por agua (suba el agua a 1:1.25 si está usando quinoa negra) y use el ajuste de cocción rápida. Una vez que termine de cocinarse, esponja un poco y déjela en el modo mantener caliente de 5 a 10 minutos.

COUS COUS y GIANT COUS COUS

Use los niveles de agua indicados en el paquete y use el ajuste de cocción rápida ya que el cous cous no requiere tanta cocción de todos modos.

MIJO

Para cada porción que quieras cocinar, mide 1/4 de taza de mijo en el bol interior y añada 1 taza de agua por cada porción (así que, si usas 1 taza de mijo, añade 4 tazas de agua; para 3/4 de taza de mijo, añade 3 tazas de agua; para 1/2 taza de mijo, añade 2 tazas de agua y así sucesivamente).

Revuelva una pequeña pizca de sal en el agua, y luego cierre la tapa. Enchufe la arrocera y seleccione el ciclo 'Porridge'. Puede cocinar inmediatamente ajustando el tiempo de cocción según sus preferencias (una cocción más larga tendrá una consistencia más espesa; una cocción más corta tendrá una consistencia más fina) o puede usar el temporizador preestablecido para cuando quiera comer por la mañana. Una vez cocinado puede añadir el sabor que prefiera.

LENTEJAS y FRIJOLES

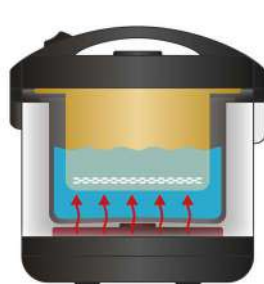
El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar lentejas o frijoles - enjuague de antemano y siga los niveles de agua indicados en el paquete. El ajuste de las gachas también funciona para cocinar lentejas y frijoles, si quiere cocinar a una temperatura más baja.

CEBADA PERLADA

El ajuste de cocción lenta es ideal para cocinar cebada perlada - enjuague antes de cocinar y siga los niveles de agua indicados en el paquete. Usar cebada perlada en una gran cantidad de sopa se cocerá en una hora, pero no se cocinará de más si se deja por más tiempo.

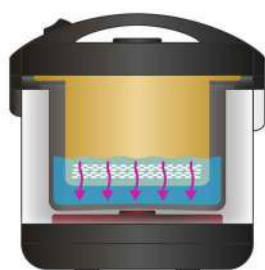
8. YUMCARB EXPLICADO

La función de cocción de arroz de YUMCARB es única de Kumo. Este es un arroz con un valor de carbohidratos más bajo que el arroz cocinado convencionalmente.



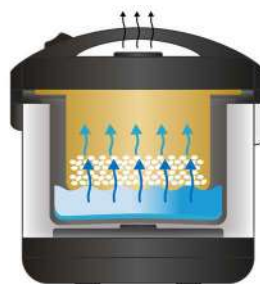
PRECALENTAR

temperatura de agua
aumenta



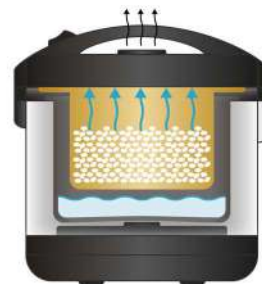
FASE DE EBULLICIÓN

almidones sanguijuelas
dentro del agua



FASE DE VAPOR

el almidón se separa y el arroz
final se cocina por vapor



MANTENER CALIDO

arroz y almidón ahora separados
evaporación final

Colocando el arroz en la cesta de acero inoxidable YUMCARB, el arroz se sumerge en agua al principio del ciclo de cocción. Cuando se activa por primera vez, la pantalla muestra 0:25 (o 0:40 para el arroz integral) y se mantendrá así durante los primeros 25/40 minutos del ciclo de cocción. Durante este tiempo, Kumo eleva gradualmente la temperatura dentro de la unidad a una temperatura óptima para hervir el exceso de agua. Este proceso da tiempo para que el almidón se filtre del arroz y se descomponga (los almidones son fácilmente solubles). El agua almidonada se drena a través de los agujeros de la canasta del YUMCARB, lo que no permite que los almidones que se han filtrado en el agua sean reabsorbidos en el arroz.

El arroz termina de cocinarse durante los últimos 25 minutos del ciclo de cocción - Kumo comenzará la cuenta regresiva. Esta última fase del ciclo de cocción es crucial, ya que cuece al vapor el arroz en un estado reducido de carbohidratos, reduciendo así sus niveles en el arroz hasta un 25%*.

* Basado en las pruebas de laboratorio, se mostró una reducción del 25% menos de carbohidratos en el arroz blanco. Certificado por el Instituto de Pruebas de Supervisión de la Calidad del Producto, China

9.1 CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN YUMCARB

1. Coloque la cesta de YUMCARB en el bol interior. Añada arroz (enjuague primero si su arroz lo necesita) y luego añada agua a la línea correspondiente (hay de 1 a 3 marcas para el arroz blanco y el integral). No se preocupe por la cantidad de agua que añade, parece mucha, pero se evaporará rápidamente. Si encuentra que el arroz es demasiado blando, reduce el agua la próxima vez.
2. Cierre la tapa, selecciona **YUM CARB**, de arroz blanco o integral. Después de un retraso de 5 segundos, el ciclo de cocción comenzará y se mostrará 0:25 (para el arroz blanco) o 0:40 (para el arroz integral) en la pantalla.
3. Después de que el tiempo mostrado haya pasado, la pantalla hará una cuenta regresiva hasta 0:00, el aparato emitirá un sonido y cambiará automáticamente a 'KEEP WARM'.
4. Revuelva bien el arroz. El arroz en el fondo de la cesta de YUMCARB parecerá muy húmedo, esto es normal - mezcla el arroz muy bien, levantando el arroz de abajo hacia arriba y mantener caliente por lo menos otros 10 minutos.
5. Quedará agua almidonada en el recipiente interior debajo de la cesta de YUMCARB. Al retirar la cesta de YUMCARB para servir el arroz, tenga cuidado ya que el acero inoxidable estará muy caliente. El agua almidonada puede ser descartada.

Al utilizar las funciones de cocción de arroz de YUMCARB, puede encontrar que el colector de condensación se llena - esto se debe a la cantidad de agua que se evapora desde el interior. Si el colector de condensación está completamente lleno, puede que al abrir la tapa se derrame un poco de agua de la tapa, tenga cuidado porque esta agua está caliente.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Retire siempre los restos de comida y límpielos inmediatamente después de usarlos.

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

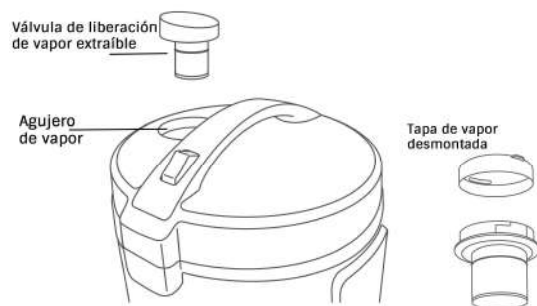
No sumerja el aparato en agua. Use una esponja húmeda o un paño suave para limpiar la carcasa exterior.

No lave el arroz en el tazón interior esto puede causar rayones y el revestimiento del recipiente interior se puede deteriorar.

IMPORTANTE: nunca coloque el tazón interior o la tapa interior en el lavavajillas. Los productos químicos y el ciclo de lavado de un lavavajillas son demasiado duros.

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

CUIDADO DE LA TAPA DE VAPOR



La tapa de vapor en la parte superior de la tapa es extraíble; tire hacia arriba para quitarla.

Lave esto regularmente.

La tapa de vapor extraíble también se puede desmontar por completo para garantizar una limpieza completa; asegúrese de que se ensambla correctamente antes de su uso.

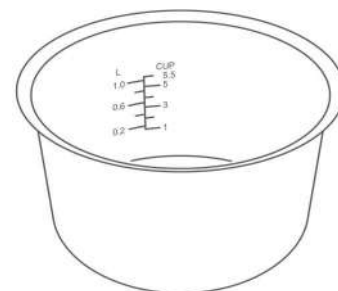
CUIDADO INTERIOR IMPORTANTE DEL CUENCO

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

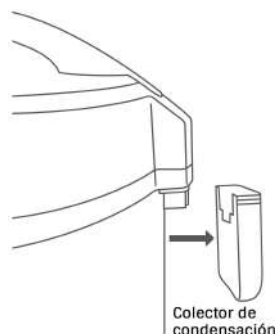
La limpieza del recipiente interno es fácil, pero si queda algo pegado al recipiente interno, remoje previamente con un poco de detergente líquido antes de lavar.

No vierta vinagre en el recipiente interior ya que esto dañará el revestimiento cerámico.

El exterior (debajo) del recipiente interior se decolorará y se rayará debido al calor que se aplica al recipiente desde el elemento calefactor, esto es normal. El revestimiento cerámico del recipiente interior puede cambiar de color con el tiempo. Esto es completamente normal y no hay nada de qué preocuparse.



CUIDADO DEL COLECTOR DE CONDENSACIÓN



El colector de condensación en el costado del aparato se puede quitar. Hay ranuras en las que encaja el colector de condensación. Asegúrese de que el colector de condensación esté colocado correctamente.

Retire y vacíe el colector de condensación. Lave, seque e instálelo nuevamente en su lugar.

10. PIEZAS DE REPUESTO

Si necesita piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros a través de nuestra página web www.yum-asia.com o por correo electrónico hello@yum-asia.com.

Hay piezas de repuesto disponibles (las tazas de medir están en nuestro sitio web):

Nombre de la pieza	Número de parte
Bol interior revestido de cerámica	IB-EY10
Cesta YumCarb	SB-EN15

11. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

	PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
COCCIÓN DEL ARROZ	El arroz se cocina demasiado duro o demasiado blando	- Asegúrese de que el aparato está en una superficie plana, si está en una superficie irregular, el nivel del agua se vuelve inconsistente y afectará la cocción. - La textura del arroz varía según la forma en que se ha procesado (véase la sección 5.3 para más información) - Usar la función 'PRESET' puede resultar en una textura más suave del arroz, si el arroz se ha remojado en el agua durante algún tiempo. - Asegúrese de que el bol interior no esté deforme. ¿Aflojo el arroz después de cocerlo? Si no, hágalo para permitir que el exceso de agua se evapore.
	El arroz está quemado	- Asegúrese de que no haya nada pegado en el interior de la arrocera o en el fondo del bol interior. - El arroz puede no haber sido lavado lo suficiente, dejando demasiado almidón en el arroz. - Asegúrese de que el bol interior no esté deforme.
	Se desborda mientras se cocina	- Compruebe el ajuste que ha seleccionado y el nivel de agua que ha usado. - Asegúrese que la tapa de salida de vapor esté colocada.
	Se oye un ruido al cocinar o al mantenerse caliente	- Si es un ruido de clic, es sólo el microprocesador (MICOM) ajustando la temperatura de cocción del aparato, no hay nada de qué preocuparse. - Un ruido 'chispeante' puede ocurrir si el bol interior tiene algún tipo de humedad en el fondo mientras el elemento calefactor se calienta. Asegúrese de que el bol interior esté completamente seco.
	El vapor sale de entre la tapa exterior y el cuerpo principal	- Compruebe que la tapa exterior encaje bien y no se haya deformado. ¿Está sucia la junta de la tapa exterior? Si es así, limpie la junta de la tapa exterior.
VAPORIZACIÓN	La comida no se vaporiza	¿Hay suficiente agua? Asegúrese de que haya agua al menos hasta la marca de dos tazas en el bol interior. ¿Hay demasiada comida en la cesta de vapor? - reducir la cantidad de comida o aumentar el tiempo de cocción. - La comida puede estar en trozos muy grandes, reduzca el tamaño de los trozos o aumente el tiempo de cocción.
	La comida al vapor es demasiado dura	- Verduras - el tiempo de cocción era demasiado corto. Asegúrese de que hay suficiente agua, siga con el vapor. - Pescado y carne - el tiempo de cocción era demasiado largo. Reducir el tiempo de cocción.
	La comida al vapor está fría	¿Ha pasado demasiado tiempo desde que terminó el ciclo de cocción? Intente no dejar en 'Keep Warm', retire inmediatamente del aparato y coma.

PROBLEMA		POSIBLE CAUSA
MANTENER CALIENTE	El arroz tiene olor, es amarillo o hay una humedad excesiva	- No guarde cantidades muy pequeñas de arroz en 'KEEP WARM'. ¿Se ha usado el 'KEEP WARM' durante más de 12 horas? - El tipo de arroz y el agua pueden haber causado que el arroz se vea amarillo. ¿Se dejó la espátula en el bol interior mientras estaba en 'KEEP WARM'? ¿Aflojó el arroz inmediatamente después de que se cocinó? si no, afloje. - Puede ser un olor sobrante de una cocción anterior (especialmente si se trata de platos de cocción lenta).
	El aparato comienza a cocinar inmediatamente	El tiempo mínimo por defecto es de 70 minutos, cualquier cosa menor, iniciará el ciclo de cocción inmediatamente.
TEMPORIZADOR DE COCCIÓN	La comida no está lista a la hora fijada	- La cocción puede no completarse en el tiempo establecido si la temperatura de la habitación o el nivel del agua es demasiado bajo. ¿Hubo un corte de energía? Esto puede hacer que la unidad se restablezca.

12. ESPECIFICACIONES Y TIEMPOS DE COCCIÓN

Nombre y número del modelo	Kumo, YUM-EY10
Capacidad	Olla Arrocera de 1 litro (1 a 5,5 tazas)
Clasificación	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo eléctrico	500W
El consumo medio de energía en 'KEEP WARM'	21W
Sistema de cocción	Calentamiento directo
País de fabricación	China
Longitud del cable de alimentación	0.9m
Dimensiones externas (aproximadas)	27cm (largo) x 27cm (ancho) x 26cm (alto)
Peso (aproximado)	2,36 kg

CAPACIDAD DE COCCIÓN (tazas o litros)	CARACTERÍSTICA	CAPACIDADES	APROXIMADAMENTE. TIEMPOS DE COCCIÓN
	Blanco Grano largo	1-5.5 tazas/1l	35-40 minutos
	Blanco Grano corto	1-5.5 tazas/1l	37-40 minutos
	Integral	1-4 tazas/0.72l	60-66 minutos
	YUMCARB blanco	1-3 tazas/0.54l	35-40 minutos
	YUMCARB marrón	1-3 tazas/0.54l	60-66 minutos
	Gachas (arroz)	¾ tazas/0.13l	1 hora, puede ajustarse a 3 horas como máximo
	Gachas de avena	½ taza/0.09l	
	Vapor	Agua a 1 o 2 taza de arroz marca	5 minutos, puede ajustarse hasta 1,5 horas como máximo en intervalos de 5 minutos
	Cocinar a fuego lento	2 litros	2 horas, puede ser ajustado a 6 horas máximo

13. CERTIFICACIÓN Y GARANTÍA

Con este aparato se incluye nuestra garantía completa (por favor, vea la tarjeta de garantía incluida). Para más detalles de nuestra garantía, visite www.yum-asia.com/eu/warranty

Esta arrocera multifuncional Yum Asia está diseñada para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. Su uso en un entorno comercial invalidará esta garantía.

Si tiene algún problema con su aparato, consulte primero la guía de 'Solución de problemas' en la página 18 del manual para ver si su problema aparece allí. Si continúa teniendo un problema, por favor envíe un correo electrónico a hello@yum-asia.com con los detalles de su orden, una descripción y fotos del problema.



Su aparato está diseñado y fabricado con materiales y componentes de la más alta calidad que pueden ser reciclados y reutilizados.

Este símbolo significa que los aparatos eléctricos y electrónicos, cuando lleguen al final de su vida útil, deben eliminarse por separado de los residuos domésticos. Por favor, deshágase de este aparato en el centro de residuos/reciclaje de su comunidad local.



Este aparato cumple con la directiva de Restricción de Sustancias Peligrosas (RoHS).



Este aparato está certificado para su distribución y uso en la AEMA.



Este aparato está certificado para su distribución y uso en el Reino Unido.

YUM ASIA
UK – USA – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

OFICINA DEL REINO UNIDO

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

OFICINA UE

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

INDICE

1.	IMPORTANTE SAFEGUARDS per favor seguire queste istruzioni	3
2.	DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	6
2.1	PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO	6
2.2.	DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO	7
3.	FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	7
3.1	PRIMA DELL'UTILIZZO	7
3.2	NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI	7
3.3	COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO	8
3.4	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE.....	9
3.5	COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA	9
3.6	CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI	10
3.7	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO).....	10
4.	CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCELLENTE.....	11
4.1	COME CUCINARE UN RISO PERFETTO	11
4.2	I NOSTRI CONSIGLI PER CUCINARE IL RISO E OTTENERE RISULTATI PERFETTI	11
5.	COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE	12
6.	RICETTE	12
7.	COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN KUMO	14
8.	YUMCARB SPIEGATO	15
9.	PULIZIA E MANUTENZIONE	16
10.	PARTI DI RICAMBIO.....	17
11.	GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	17
12.	SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA.....	18
13.	CERTIFICAZIONE E GARANZIA	19

Modello YUM-EY10

Kumo

Grazie per aver scelto questo Yum Asia Multi-Funzione YUMCARB Rice Cooker Modello YUM-EY10 che abbiamo chiamato 'Kumo'.

Qui a Yum Asia la nostra esperienza di collaborazione con i principali marchi leader nel settore delle cucine di riso e della tecnologia ci ha dato le conoscenze necessarie per produrre questa cucina perfetta. Questo significa che questo prodotto è stato progettato secondo i più alti standard di qualità, funzionalità e design e, soprattutto, con la passione che abbiamo per la cottura del grande riso!

Vi garantiamo che sarete soddisfatti del vostro nuovo apparecchio e questo è supportato dal nostro servizio di garanzia completo. Per ulteriori dettagli, visitare il sito www.yum-asia.com/eu/warranty o consultare la scheda di garanzia allegata. Conservare queste istruzioni per l'uso insieme alla scheda di garanzia, alla ricevuta e, se possibile, alla scatola di cartone e all'imballaggio. L'ultima versione di queste istruzioni è disponibile per la visualizzazione o il download all'indirizzo www.yum-asia.com.

Se avete domande su questo prodotto, consigli di cucina o qualsiasi altra cosa, contattateci all'indirizzo info@yumasia.co.uk e saremo lieti di aiutarvi.

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

Grazie ancora una volta e Happy Cooking!

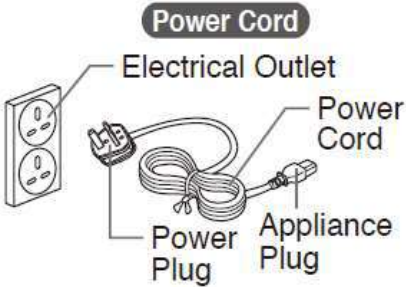
Il team Yum Asia

1. IMPORTANTE SAFEGUARDS per favor seguire queste istruzioni



QUESTE AVVERTENZE E PRECAUZIONI HANNO LO SCOPO DI PREVENIRE DANNI MATERIALI O LESIONI PERSONALI A VOI E AD ALTRI.

	Non modificare questo cuoceriso, solo un tecnico di riparazione può smontare o riparare questo apparecchio.		Non permettere ai bambini di usare il cuoceriso senza sorveglianza. Tenere fuori dalla portata dei bambini molto piccoli. I bambini sono a rischio di ustioni, scosse elettriche o lesioni.
	Non toccare lo sfiato del vapore. Ciò può causare scottature, ustioni. Abbiate cura di voi stessi con i bambini		Non aprire il coperchio e non spostare il cuoceriso durante il ciclo di cottura. Ciò può causare ustioni - il vapore è molto caldo.
	Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione con le mani bagnate. Ciò può causare scosse elettriche o lesioni		Questo cuoceriso serve per cucinare il riso e altre pietanze descritte in questo manuale. Non utilizzare per scopi diversi da quelli previsti. Seguire sempre le istruzioni per l'uso e non cucinare mai quanto segue: Alimenti confezionati in plastica Piatti che utilizzano tovaglioli di carta o altri coperchi per coprire il cibo. Ciò può causare l'intasamento dello sfiato del vapore.
	Non immergere il cuoceriso in acqua e non spruzzarlo con acqua. Ciò può causare un corto circuito o scosse elettriche.		Una spina di alimentazione allentata può causare incendi, scosse elettriche, cortocircuiti, fumo o incendi. Utilizzare solo una presa elettrica con una potenza minima di 15 ampere.
	Non mettere oggetti metallici nelle prese d'aria. Ciò può causare scosse elettriche o malfunzionamenti con conseguenti lesioni.		Se le lame della spina sono sporche, pulirle. I detriti sulle lame della spina possono causare incendi.
	Inserire la spina di alimentazione completamente e saldamente nella presa elettrica.		

	Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso per scopi commerciali annullerà la garanzia.		
	Non utilizzare se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se la spina di alimentazione è inserita allentata nella presa elettrica. Ciò può causare scosse elettriche, cortocircuiti o incendi. Non danneggiare il cavo di alimentazione.  Non piegare, attorcigliare, legare o tentare di modificare il cavo di alimentazione. Non posizionare il cavo su o vicino a superfici o apparecchi ad alta temperatura, sotto oggetti pesanti o tra gli oggetti. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche o incendi.		Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica quando non è in uso
			Lasciare abbastanza spazio vicino alle pareti, ad altri mobili e sotto i ripiani per far fuoriuscire il vapore.
			Non toccare le superfici calde durante o subito dopo l'uso. Fare attenzione al vapore quando si apre il coperchio e fare attenzione a non toccare la ciotola interna mentre si mescola il riso. Il contatto di superfici calde con parti metalliche come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante può causare ustioni.
	Non utilizzare altri componenti oltre a quelli forniti con questo cuoceriso.		Non posizionare o utilizzare questo cuoceriso su una superficie irregolare o su una superficie vulnerabile al calore. In caso contrario si può provocare un incendio. Non utilizzare questa pentola per riso su un tavolo o un ripiano con capacità di carico insufficiente. In caso contrario si rischia di danneggiare il tavolo del ripiano, causando la caduta del cuoceriso, con conseguenti lesioni o ustioni. Qualsiasi ripiano o tavolo estraibile deve avere una capacità di carico di almeno 18 kg.
	Non utilizzare questo cuoceriso in un luogo in cui possa venire a contatto con acqua o altre fonti di calore.		



IMPORTANTE!

Lasciare raffreddare il cuociriso prima di pulirlo. Le parti calde come il coperchio interno, la ciotola interna e la piastra riscaldante possono causare ustioni.

Scollegare sempre il cuociriso tenendo la spina di alimentazione, non tirando il cavo di alimentazione.
Inserire saldamente l'estremità del cavo di alimentazione nella pentola del riso, altrimenti si possono verificare scosse elettriche, incendi e il cuociriso potrebbe non funzionare.

Non coprire il corpo principale del cuociriso, in particolare lo sfiato del vapore durante la cottura.
Non danneggiare la vaschetta interna o il coperchio interno. Una ciotola o un coperchio interno deformato causerà risultati di cottura non uniformi.
Accertarsi che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o all'esterno della vasca. Questo causerà risultati di cottura non uniformi.

Non spruzzare acqua sul cuociriso. Ciò può causare il guasto dell'unità, incendi o scosse elettriche.
Non utilizzare il cuociriso alla luce diretta del sole. Questo può causare scolorimento.

Non utilizzare dove il vapore di questo cuociriso può venire a contatto con altri apparecchi. Il vapore può causare scolorimenti, malfunzionamenti, incendi ad altri apparecchi.
Non utilizzare su una superficie dove le prese d'aria sottostanti potrebbero bloccarsi (come su carta, moquette, plastica)

Non cucinare quando la ciotola interna è vuota. Ciò può causare il guasto dell'unità.

Interrompere immediatamente l'utilizzo se si nota una qualsiasi delle seguenti situazioni:

La spina o il cavo di alimentazione è diventato molto caldo.

Il cavo di alimentazione è danneggiato o l'elettricità si accende e si spegne quando viene toccata

Il corpo del cuociriso è deformato o insolitamente caldo

Il fumo proviene dal cuociriso o c'è un odore di bruciato

Qualsiasi parte del cuociriso è crepata, sciolta o instabile.

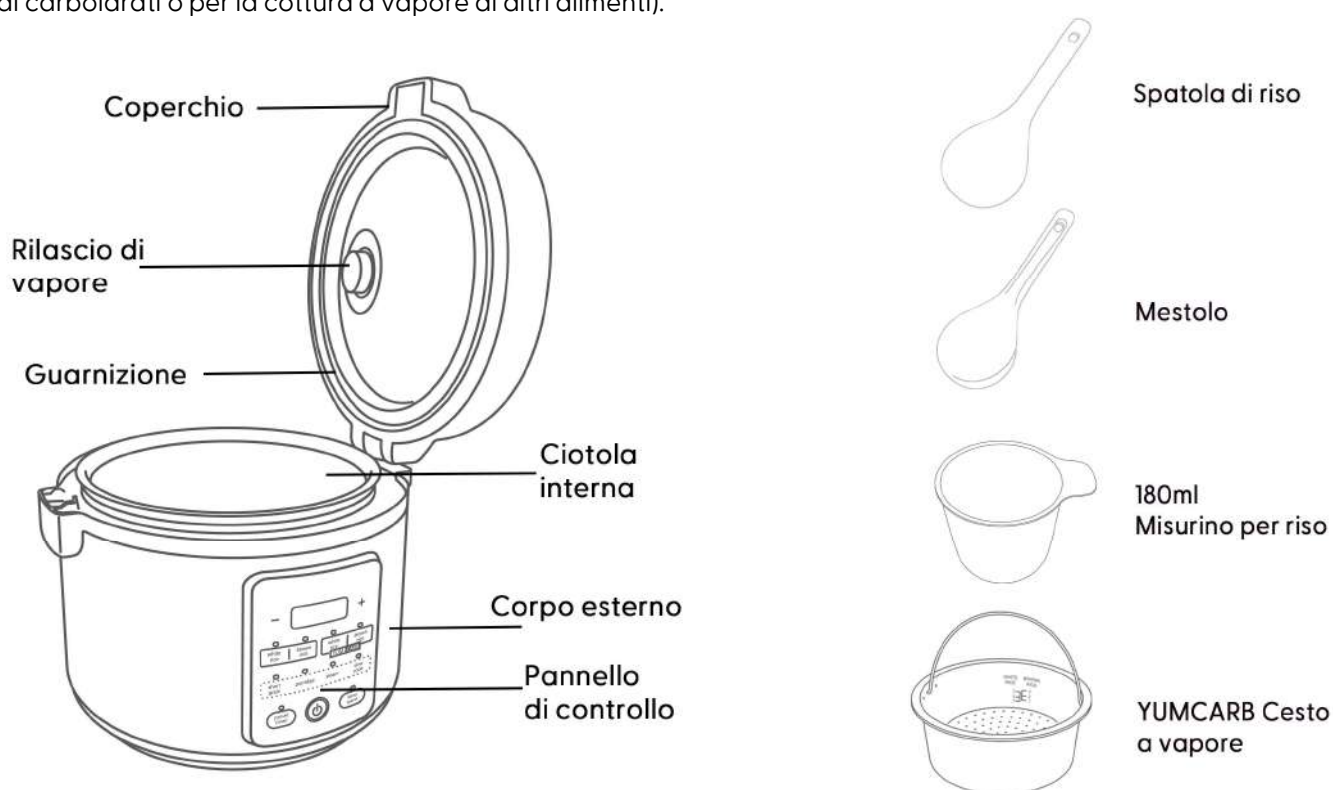
2. DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Il vostro cuociriso Kumo fuzzy logic è un moderno apparecchio di cottura multifunzione che utilizza la più alta qualità di produzione e i nostri anni di esperienza nella vendita di cuociriso.

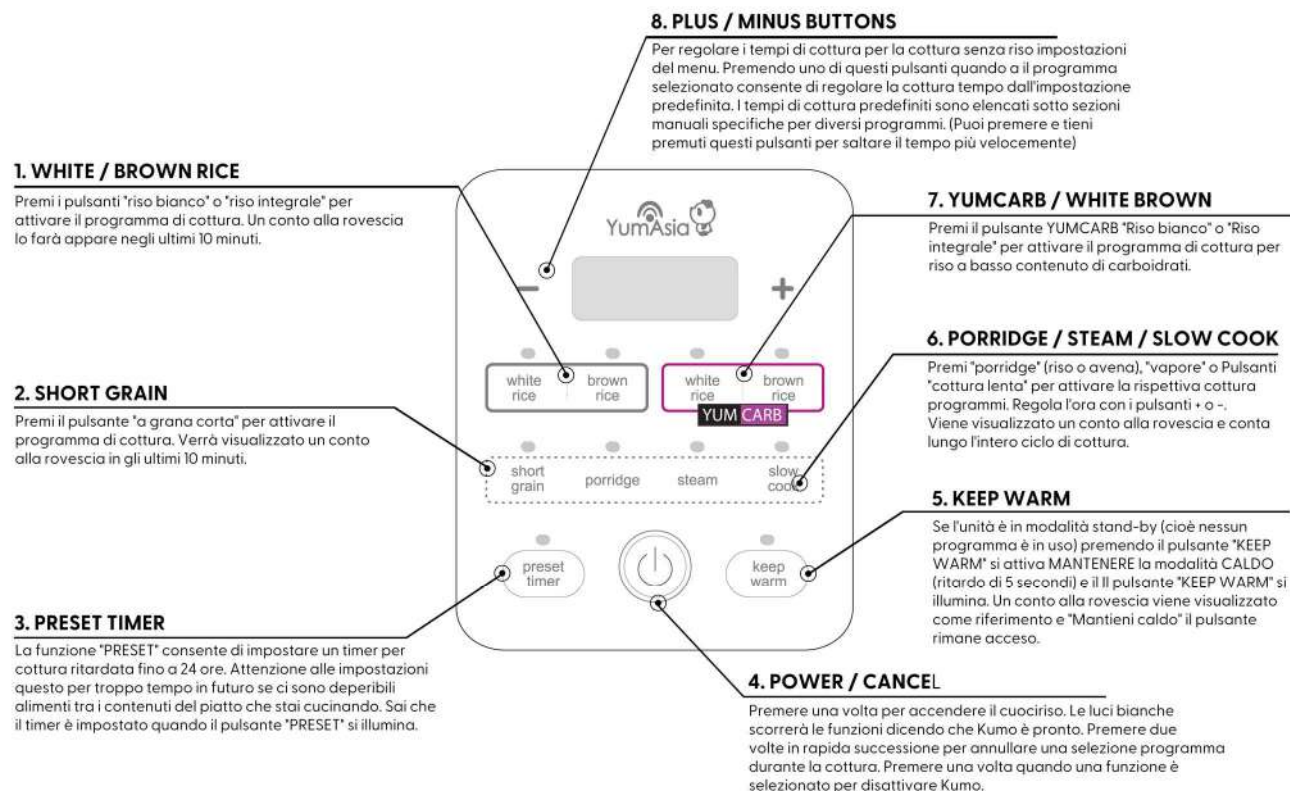
Risparmiando spazio nella vostra cucina, questo apparecchio combina le funzioni di qualità della cucina di specialità di riso con porridge, vapore e cottura lenta. Kumo ha un'opzione unica YumCarb per la preparazione di riso a basso contenuto di carboidrati. Abbiamo progettato questo cuociriso con caratteristiche aggiuntive che qualsiasi cuoco troverà utili. Un pannello di controllo intelligente di facile utilizzo, con temporizzazioni regolabili per le diverse funzioni, renderà la cottura molto più facile e produrrà deliziosi piatti di riso o pasti completi

2.1 PROGETTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Vi presento il vostro cuociriso Kumo! Viene fornito con una spatola di riso, un mestolo da minestra, un misurino e un cestello per il vapore in acciaio inossidabile YUMCARB (che può essere utilizzato per il riso a basso contenuto di carboidrati o per la cottura a vapore di altri alimenti).



2.2. DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO



3. FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

3.1 PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Aprire l'imballaggio, estrarre l'apparecchio con cautela e rimuovere tutti gli imballaggi e il materiale promozionale.
2. Estrarre tutti gli accessori e le istruzioni per l'uso.
3. Rimuovere eventuali adesivi promozionali. Pulire la custodia dell'apparecchio con un panno umido.
4. Lavare la ciotola e il coperchio interno in acqua tiepida e saponata con una spugna morbida. Asciugarlo accuratamente.
5. Cuocere $\frac{1}{2}$ tazze di riso (per l'acqua, riempire il misurino fino a $\frac{1}{2}$ con acqua) e gettarlo via.

3.2 NAVIGAZIONE DEI CONTROLLI

Il display di questa unità utilizza i comandi a pulsante Smart ed è facile da usare con un luminoso display 'Ice White'.

Premere con decisione il pulsante che si desidera utilizzare, si vedrà che ogni pulsante è leggermente sollevato, quindi è facile da premere. I pulsanti hanno una luce sopra che indica che il programma è stato selezionato.

3.3 COME UTILIZZARE LE FUNZIONI DEL CUOCIRISO

NOTA - la capacità massima di questo apparecchio (non superare!)

5,5 tazze (tazza da 180 ml) per riso BIANCO

4 tazze (tazza da 180 ml) riso MARRONE

3 tazze (tazza da 180 ml) per riso YumCarb BIANCO o MARRONE

Kumo è stato progettato per cuocere il riso utilizzando 7 fasi distinte per produrre ogni volta riso perfetto e per conservare con cura le sostanze nutritive. Queste fasi sono: preriscaldare, assorbire l'acqua, riscaldare, bollire, brasare, assorbire l'acqua e infine tenere in caldo (in questo ordine). Questa cottura a fasi e le regolazioni della temperatura sono controllate con il processore a logica fuzzy di Kumo.

OPZIONI PER CUCINARE IL RISO:

1. L'impostazione **'BIANCO'** è per la cottura del riso bianco a chicco lungo (per esempio, basmati, gelsomino o riso profumato thailandese)
2. L'impostazione **'SHORT GRAIN'** è per qualsiasi tipo di riso bianco a chicco corto come il riso perlato o il riso sushi e il riso thailandese adesivo.
3. L'impostazione **'BROWN'** è per la cottura del riso integrale a chicco lungo o corto
4. L'impostazione **'YUMCARB WHITE'** serve per preparare qualsiasi tipo di riso bianco con un valore di carburo inferiore.
5. L'impostazione **'YUMCARB BROWN'** serve per preparare qualsiasi tipo di riso integrale con un valore di carburo inferiore.

Tempi di cottura approssimativi per i diversi tipi di riso

Riso selezionato	'GRANO LUNGO	'GRANO BREVE	'MARRONE	'YUMCARB BIANCO	'MARRONE YUMCARB
Tempo impiegato	35 minuti	37 minuti	60 minuti	40 minuti	60 minuti

All'interno della ciotola interna sono presenti dei contrassegni che indicano il livello dell'acqua per il riso bianco a chicco lungo, il riso bianco a chicco corto, il riso integrale e il porridge (riso). Ci sono anche delle marcature sul cestino fumante YumCarb per il riso bianco e il riso integrale.



Durante i cicli di cottura del riso, sul display appare uno schema di linee di inseguimento per indicare che Kumo sta cucinando, **un conto alla rovescia** apparirà negli **ultimi 10 minuti**.

Cottura del riso STICKY o GLUTINOUS

Il riso appiccicoso o glutinoso è diverso dal normale riso a chicco corto, ha bisogno di più acqua. Se cucinate riso appiccicoso/glutinoso dovete seguire le indicazioni per l'acqua qui sotto e utilizzare la regolazione a grana corta.

Livelli d'acqua per il riso 'THAI STICKY/GLUTINOUS'.

Tazze di riso	1	2	3	4	5
Livello dell'acqua sulla ciotola (segni di grana corta)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

3.3.1 CUCINARE IL RISO IN KUMO

1. **Misurare il riso** con il misurino in dotazione. Assicuratevi che il riso sia livellato fino alla sommità della tazza - si tratta di una misura a tazza piena (180ml).
2. **Pulire il riso** (se necessario) come indicato al punto '4.1 COME COTTARE IL RISO PERFETTO'. Mettete la ciotola interna nell'apparecchio, **mettete il riso nella ciotola interna** e **riempite fino alla linea dell'acqua** che corrisponde alla quantità/tipo di riso che state cucinando.
3. Chiudere il coperchio e **selezionare** la regolazione del riso con cui si vuole cucinare. Non c'è un pulsante di avvio, i cicli di cottura si avviano automaticamente dopo un ritardo di 5 secondi.



Vedere anche la 'Speedy Start Guide' sul retro della scheda di garanzia per una guida dettagliata su come cucinare il riso e 'Suggerimenti per cucinare ottimo riso da degustazione' a pagina 11 per informazioni e consigli di cottura più dettagliati e pagina 15 per maggiori dettagli sul riso YumCarb.



Se vuoi cucinare **½ tazza di riso**, non c'è un segno sulla ciotola interna per questo. Usa il misurino per aggiungere l'acqua - 1/2 misurino d'acqua per riso bianco e 1 bicchiere d'acqua per riso integrale.

3.4 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO DEL CALORE

Al termine di un ciclo di cottura, l'apparecchio passa automaticamente a 'KEEP WARM'. È possibile attivare 'KEEP WARM' quando l'apparecchio è in stand-by (cioè quando non è stata selezionata alcuna funzione di menu) premendo il pulsante 'KEEP WARM'. Ci sarà un ritardo di 5 secondi e il keep warm si avvierà, il pulsante si accenderà e sul display apparirà un orologio di conteggio per il vostro riferimento. La funzione 'KEEP WARM' (tenere caldo) può essere utilizzata per 24 ore, ma si potrebbero trovare le rovine del riso dopo 15 ore di utilizzo.

Per annullare 'KEEP WARM', premere il pulsante di accensione (che funge anche da pulsante 'CANCEL'), questo annulla il programma e spegne l'unità.

3.5 COME UTILIZZARE LE ALTRE FUNZIONI DI COTTURA

3.5.1 PORRIDGE

Questa impostazione del menu può essere utilizzata per il porridge di riso asiatico o il porridge di avena. Per le ricette, vedere pagina 12. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'PORRIDGE' è di 1,5 ore. È possibile regolarla fino a 1 ora o fino a 3 ore con i tasti + e - a intervalli di 5 minuti dopo aver selezionato l'impostazione 'PORRIDGE' e dopo che la luce lampeggia. Dopo aver selezionato il tempo, c'è un ritardo di 5 secondi e il ciclo di cottura inizia.

Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.

3.5.2 VAPORE (STEAM)

Utilizzando il cestello per la cottura a vapore in acciaio inox in dotazione, è possibile cuocere a vapore diversi tipi di alimenti. È possibile cuocere il riso e cuocere il cibo al vapore contemporaneamente (1 tazza di riso al massimo), ma non è possibile cuocere il riso al vapore con le funzioni YUMCARB.

Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'Vapore' è di 10 minuti. È possibile regolarla fino a 5 minuti o fino a 1,5 ore a intervalli di 5 minuti con i tasti + o - una volta selezionata l'impostazione 'VAPORE' e la luce lampeggia. Dopo aver selezionato il tempo, c'è un ritardo di 5 secondi e il ciclo di cottura inizia. Ci sarà un conto alla rovescia sul display - questo inizierà il conto alla rovescia solo quando l'acqua sarà stata riscaldata. L'utilizzo di acqua calda piuttosto che fredda aiuta ad accelerare il processo di riscaldamento.

Vedere la sezione 5, pagina 12 per una guida alla cottura a vapore

3.5.3 CUCINA LENTO (SLOW COOK)

Per cucinare stufati e altri piatti come curry, dhal o altri legumi/grani, selezionare l'impostazione 'SLOW COOK'. Il tempo di cottura predefinito per l'impostazione 'SLOW COOK' è di 2 ore. È possibile regolarla fino a 6 ore con i tasti + o - a intervalli di 5 minuti dopo aver selezionato l'impostazione 'SLOW COOK' e la luce soprastante lampeggia (si può premere e tenere premuto per saltare il tempo più velocemente). Dopo aver selezionato il tempo, c'è un ritardo di 5 secondi e il ciclo di cottura inizia. L'apparecchio riscalda il contenuto della ciotola

interna ad alta temperatura (sentirete le bollicine del liquido), poi passa ad una temperatura più bassa per la cottura lenta. È la stessa impostazione di 'auto' su una cucina lenta convenzionale.

Una volta completato il ciclo di cottura, l'apparecchio emette un suono e passa automaticamente a 'KEEP WARM'.



Kumo è un fornello di riso a logica fuzzy molto efficiente, sigillato, l'impostazione di cottura lenta cucinerà il cibo più velocemente poiché non c'è perdita di calore. Una ricetta normale a cottura lenta con un tempo di cottura di 7-8 ore impiegherà 3-4 ore per cucinare a Kumo. Questo per dare una cottura lenta più efficiente.

3.6 CANCELLAZIONE DI PROGRAMMI

Per annullare un programma, avete selezionato o se volete interrompere un programma in parte durante il ciclo di cottura, basta premere una volta il pulsante 'power'. L'apparecchio si spegne. Per mettere l'apparecchio in stand-by quando è stato selezionato un programma di cottura, premere due volte in rapida successione il tasto 'power'.

3.7 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE DI AVVIO RITARDATO (PREIMPOSTATO)

La funzione 'PRESET' è un'utile funzione di timer/avviamento ritardato, che consente di impostare l'apparecchio in modo che il riso o il cibo sia pronto in un determinato momento. La funzione 'PRESET' è disponibile per tutte le impostazioni.

Per impostare il timer:

1. Premere il pulsante per il programma di cottura desiderato (per i programmi di cottura non a riso è possibile programmare la durata del tempo di cottura a questo punto).
2. Quindi premere il pulsante 'PRESET' che si illuminerà.
3. Premendo i pulsanti a sfioramento '+' e '-' è possibile selezionare le ore in anticipo) ((con incrementi di 5 minuti) quando il riso / piatto dovrebbe essere pronto.
4. Dopo aver impostato quando si desidera che il cibo sia pronto, si verifica un ritardo di 5 secondi e il fornello visualizzerà le ore in anticipo selezionate, inizierà il conto alla rovescia e il ciclo di cottura verrà completato all'ora specificata.

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

Tempi suggeriti per la funzione 'PRESET'.

Funzione	RISO	PORRIDGE	VAPORE	CUCINA LENTO
Tempistiche preimpostate	70 minuti a 24 ore	70 minuti a 24 ore	Da 1 ora a 24 ore	130 minuti a 24 ore



L'ora di inizio della preimpostazione / timer non è esatta, si accenderà un po' prima in quanto Kumo deve valutare cosa c'è esattamente nella ciotola interna (riso/avena/acqua) e il volume in modo da poter calcolare il tempo di cottura in modo efficace. Si occupa di questo accendendo l'unità in anticipo in modo che possa 'valutare' il contenuto.

4. CUCINARE UN RISO DAL GUSTO ECCELLENTE

4.1 COME CUCINARE UN RISO PERFETTO

Misurare il riso con precisione! Utilizzare la coppetta di misura fornita in dotazione, poiché altre dimensioni della coppetta possono essere misure diverse. Assicuratevi di livellare il riso nella parte superiore della tazza – si tratta di una misura completa di 180 ml.

Sciacqua il riso! Mettere il riso in un setaccio o in una ciotola e versarvi sopra acqua fresca e fredda. Mescolare il riso a mano e scolare l'acqua. Procedere in questo modo 2-3 volte fino a quando l'acqua che si sta risciacquando con il risciacquo non è limpida.



Siate precisi con l'acqua!

La quantità d'acqua nella ciotola interna prima della cottura influisce notevolmente sulla consistenza del riso cotto. Più acqua si usa, più morbido sarà il riso quando sarà cotto. Si consiglia dopo aver lavato il riso, si posiziona nella ciotola interna, poi si riempie con acqua fino alla linea corrispondente sulla ciotola interna – riempire fino alla parte inferiore della linea, questo vi darà riso perfetto. Se lo preferite più morbido, riempite fino in cima alla linea; se lo preferite più duro, riempite fino a 2-3 mm sotto la linea.

Mescolare e sciogliere!

Una volta che l'apparecchio è passato a 'KEEP WARM', se possibile, mescolare e allentare subito il riso con l'apposita spatola. Questo aiuta a rilasciare l'umidità in eccesso e si traduce in un riso bello, perfetto e soffice.

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



Provate a scegliere sacchi di riso con il minor numero possibile di chicchi rotti, perché i chicchi rotti rendono il riso molto inzuppato e appiccicoso.



È importante ricordare che ogni partita di riso è diversa – anche il riso che si acquista regolarmente può a volte cambiare per la peggiore qualità – ogni partita di riso assorbe l'acqua in modo diverso a seconda di come è stata lavorata. Il risultato finale può anche dipendere dall'età del riso utilizzato. Il riso più nuovo ha bisogno di meno acqua del riso più vecchio ma, naturalmente, non c'è modo di sapere se il riso che avete acquistato è un chicco raccolto più vecchio o più nuovo.



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



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



Non usate nessun tipo di riso parboiled a cottura rapida, parzialmente cotto, parboiled – guardate attentamente le confezioni di riso per assicurarvi che il riso che state acquistando sia adatto. Questo tipo di riso non è adatto per l'uso in un'unità sigillata, cuoci riso a logica fuzzy.

5. COME UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE

È possibile utilizzare questo apparecchio come piroscavo autonomo (utilizzare 1,5-2 tazze di acqua) oppure è possibile cuocere il riso contemporaneamente al vapore. Se cuoci al vapore durante la cottura del riso, utilizzeresti la funzione riso per il tipo di riso che stai cucinando e aggiungere il cestello per cottura a vapore nella ciotola interna sopra il riso. Ecco una guida per la cottura stimata di diversi tipi di alimenti con la funzione 'STEAM':

INGREDIENTI	IMPORTO	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE
Carota	150g	20 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Broccoli	150g	15 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Spinaci	80g	15 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Zucca	200g	20 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Patata	250g	40 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Patata dolce	200g	35 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Mais	150g	30 minuti	Tagliato in pezzi da mordere
Pollo	250g	30 minuti	Effettuare tagli sul cestello del vapore a contatto laterale
Pesce (pesce bianco e salmone)	150 g/taglio a filetti	25 minuti	Tagliare a meno di 2cm e avvolgerlo in un foglio di alluminio
Gambero	150g/7 pz	20 minuti	Vapore senza rimuovere i gusci
Capasanta	150g	20 minuti	Togliere dal guscio
Gnocco di carne refrigerato	150g	15 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti
Gnocco di carne congelato	150g	20 minuti	Lasciare spazio tra gli alimenti



IMPORTANTE - Non cuocere il cibo a vapore con uno spessore superiore a 3,5 cm.

Se si desidera combinare la cottura del riso con la cottura a vapore, si raccomanda che **1 tazza di riso sia la capacità massima** che si può cucinare. Più di questo, c'è il pericolo che, mentre il riso cuoce, il cestino fumante spinga nel coperchio e lo apra.



Se si cuoce il riso e si cuoce al vapore contemporaneamente, si può aprire il coperchio (con molta attenzione, badando al vapore che si sprigiona dall'apparecchio) per aggiungere la parte di cestello fumante durante il ciclo di cottura in modo che le verdure non siano troppo cotte.

6. RICETTE

Ecco un paio di ricette per iniziare con il vostro nuovo cuociriso. Per molte altre ricette come il riso aromatizzato (riso messicano e riso al cocco), risotti, stufati, zuppe, minestre e altro ancora, consultate il nostro blog per i buongustai all'indirizzo www.greedypanada.co.uk.

PORRIDGE DI RISO (CONGEE)

Ingredienti (2-3 porzioni)

½ tazza di riso

35g di cosce di pollo, tritate e parboiled

Un pizzico di sale

Zenzero e cipollotto (scalogno), tritato - a piacere

Istruzioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere l'acqua (fino a ½ segno sulla scala del porridge), quindi posizionare il pollo sopra
2. Premere il pulsante 'PORRIDGE' e il ciclo di cottura inizia dopo un ritardo di 5 secondi
3. Quando il cuociriso diventa 'CALDO' aggiungere sale se lo si desidera e guarnire con zenzero e cipolline

PORRIDGE D'AVENA

Ingredienti (per 2 persone - non superare le quantità)

½ tazza di acciaio tagliato o avena arrotolata di alta qualità (si consiglia di metterli in un setaccio e scuoterli con forza 3-4 volte per rimuovere i sedimenti)

1,5 tazze d'acqua (misurata nella tazza di misura fornita)

½ tazza di latte (o panna) o ½ tazza di latte di cocco - quello che preferisci

2-3 cucchiaini (o più a piacere) di miele o zucchero di canna

* Potrebbe essere necessario sperimentare le quantità di avena e di acqua, a seconda che vi piaccia il porridge d'avena denso o sottile! Potete anche usare la mela tritata o il cacao in polvere per insaporire il porridge.

Istruzioni

1. Mettere la pentola di cottura interna nel corpo principale del cuoceriso, mettere l'avena e l'acqua nella pentola interna e collegare l'apparecchio. Selezionate l'impostazione 'PORRIDGE' e regolate il tempo di cottura su quello che preferite (tempo di cottura più lungo = porridge più denso; tempo di cottura minore = porridge più sottile). Il ciclo di cottura inizia dopo un ritardo di 5 secondi
2. Quando il cuoceriso diventa 'CALDO', aprire il coperchio, mescolare e aggiungere gli altri ingredienti. L'utilizzo della funzione Timer e l'ammollo dell'avena durante la notte aiuta ad ammorbidire la consistenza.
3. Aggiungete al porridge qualsiasi frutta secca o fresca al posto dello zucchero - delizioso e sano in un freddo giorno d'inverno!



Non usare il latte per cuocere l'avena, ciò comporta un 'bollire eccessivo' del contenuto, poiché il latte reagisce in modo diverso quando viene riscaldato. **Utilizzare solo acqua per cuocere l'avena.**

ROTOLO SUSHI

Ingredienti (4-5 porzioni)

3 tazze di riso

Per il condimento del sushi (mix di aceto) - 4 cucchiaini di aceto di riso, 1 cucchiaino di zucchero, 1,5 cucchiaini di sale
Qualunque condimento si preferisca (sashimi, gamberi, sottaceti, natto, uova di salmone, anguilla)

Alghe marine, wasabi, salsa di soia e zenzero rosso sottaceto per guarnire

Istruzioni

1. Lavare il riso e metterlo nella ciotola interna, aggiungere acqua (seguire i livelli dell'acqua sulla ciotola interna e utilizzare l'opzione di menu 'SHORT GRAIN')
2. Quando il cuoceriso diventa 'CALDO', mettere il riso in un recipiente di legno (strofinato con un panno pulito e bagnato) e versare la miscela di aceto sul riso, mescolando mentre si raffredda con un ventilatore.
3. Il sushi arrotolato a mano è semplice e veloce, basta avvolgere il vostro ingrediente preferito con il nori (alga)

BUDINO DI RISO

Ingredienti (le misure della tazza sono per il misurino del riso)

1 tazza di arborio, altro riso a grani corti o riso appiccicoso/glutinoso

¼ tazza di latte evaporato, ¼ tazza di latte di cocco, ½ tazza di latte condensato zuccherato**

1 stecca di cannella o pizzico di cannella macinata, 1 scorza di limone, un grande pezzo di scorza di limone

¼ di cucchiaino di noce moscata (o meno se preferite)

Cospargere di cannella in polvere (per guarnire)

Istruzioni

1. Misurate il vostro riso a chicco corto con il misurino che avete preso con il vostro cuociriso.
2. Misurare il riso, poi sciacquare il riso in acqua fredda, mettere il riso e l'acqua (fino alla linea corretta sulla ciotola interna) nella pentola del riso, scegliere la regolazione del riso 'SHORT GRAIN'.
3. Nel frattempo frullate insieme il latte evaporato, il latte di cocco, il latte condensato zuccherato, il bastoncino di cannella (o cannella macinata), la scorza di limone (una grande fetta sottile di scorza, non grattugiata) e la noce moscata.
4. Quando il riso è cotto e la pentola del riso è commutata per tenerlo in caldo, aggiungere il latte sbattuto nel riso, chiudere il coperchio. Controlla circa 30 minuti dopo e vedi se è alla consistenza che ti piace.
5. Eliminare la stecca di cannella (se utilizzata) e la scorza di limone.
6. Mettere in piatti individuali e guarnire con cannella macinata e panna, se si desidera.

**** Adattamento vegano** - questo può anche essere fatto senza il latte evaporato e il latte condensato come alternativa non casearia.



Utilizzare una lattina intera di latte di cocco e un po' di latte non caseario per allentarlo dopo la fase 5, se necessario

7. COTTURA CON ALTRI GRANI/IMPASTI IN KUMO

È possibile cucinare altri cereali e legumi a Kumo, sarebbe necessario sperimentare la regolazione del livello dell'acqua e la scelta del corretto ciclo di cottura. Ecco una guida approssimativa che può aiutare a cucinare altri cereali e legumi a Kumo.

QUINOA

Se non è prelavata, assicuratevi di sciacquarla bene in un setaccio con acqua fredda. Utilizzare un rapporto 1:1 di quinoa all'acqua (fino all'acqua a 1:1,25 se si utilizza la quinoa nera) e utilizzare l'impostazione del riso bianco. Una volta terminata la cottura, spumeggiate un po' e lasciate in caldo per 5-10 minuti.

CUSCUS e GIANT CUSCUS

Utilizzare i livelli dell'acqua indicati sulla confezione e utilizzare la regolazione del riso bianco.

MILLET

Per ogni porzione che si desidera cuocere, misurare 1/4 di tazza di miglio nella ciotola interna e aggiungere 1 tazza di acqua per ogni porzione (quindi se si utilizza 1 tazza di miglio, aggiungere 4 tazze di acqua; utilizzando il misurino per misurare l'acqua)

Agitare un piccolo pizzico di sale nell'acqua, poi chiudere il coperchio. Collegare il cuociriso e selezionare il ciclo 'Porridge'. Potete cucinare subito regolando i tempi di cottura in base a come preferite il vostro miglio (una cottura più lunga avrà una consistenza più densa; una cottura minore avrà una consistenza più sottile) oppure potete usare il timer preimpostato per quando vorrete mangiare al mattino. Una volta cotta si può aggiungere qualsiasi aroma si preferisca

LENTILLE e FAGIOLI

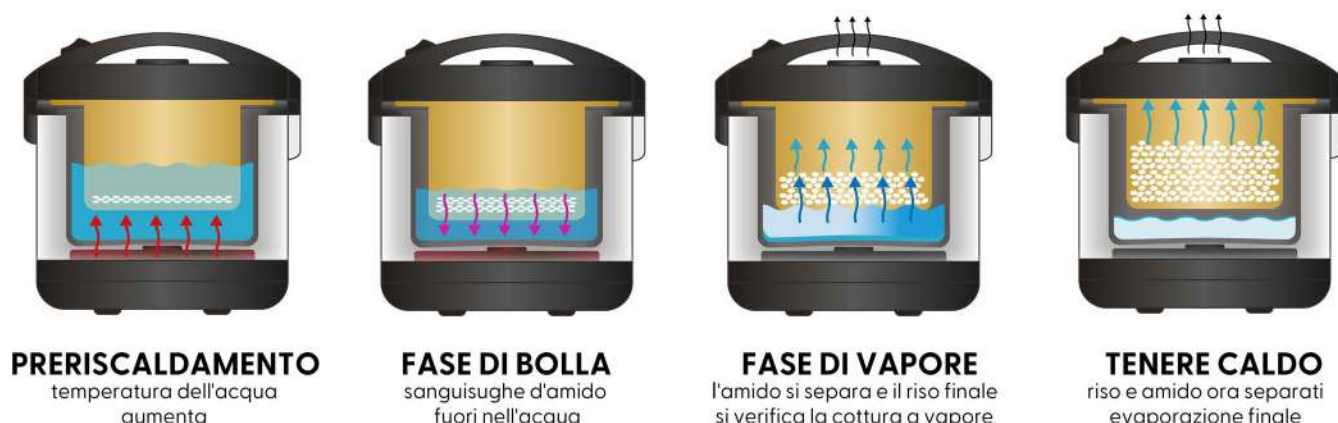
La cottura lenta è ideale per cuocere lenticchie o fagioli - sciacquare prima e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'impostazione del porridge funziona anche per la cottura di lenticchie e fagioli, se si vuole cucinare ad una temperatura più bassa.

BARILE DI PERLE

La cottura lenta è ideale per cuocere l'orzo perlato - risciacquare prima della cottura e seguire i livelli d'acqua indicati sulla confezione. L'uso di orzo perlato in una partita di zuppa si cuoce entro un'ora, ma non si cuoce troppo se viene lasciato più a lungo.

8. YUMCARB SPIEGATO

La funzione di cottura del riso YUMCARB è unica per Kumo. Si tratta di riso con un valore di carboidrati inferiore a quello del riso cotto in modo convenzionale.



Inserendo il riso nel cestello YUMCARB in acciaio inossidabile, il riso viene immerso in acqua all'inizio del ciclo di cottura. Alla prima attivazione, il display mostra 0:25 (o 0:40 per il riso integrale) e rimarrà così durante i primi 25/40 minuti del ciclo di cottura. Durante questo periodo, Kumo sta gradualmente aumentando la temperatura all'interno dell'unità fino alla temperatura ottimale per l'ebollizione dell'acqua in eccesso. Questo processo dà il tempo all'amido di fuoriuscire dal riso e di rompersi (gli amidi sono facilmente scissibili). L'acqua amidacea viene scaricata attraverso i fori del cestino YUMCARB, che non permette di riassorbire nel riso gli amidi che hanno sanguinato nell'acqua.

Il riso termina la cottura durante gli ultimi 25 minuti del ciclo di cottura - Kumo inizierà il conto alla rovescia. Quest'ultima fase del ciclo di cottura è fondamentale in quanto cuoce il riso a vapore in uno stato di carboidrati abbassati, riducendo così i loro livelli nel riso fino al 25%*.

* In base ai test di laboratorio, è stata dimostrata una riduzione del 25% in meno di carboidrati nel riso bianco. Certificato dall'Istituto per il controllo della qualità dei prodotti, Cina

9.1 COME UTILIZZARE LA FUNZIONE YUMCARB

1. Posizionare il cestino YUMCARB nella ciotola interna. Aggiungere il riso (sciacquare prima se il riso ne ha bisogno) e poi aggiungere acqua alla riga corrispondente (ci sono 1-3 segni per il riso bianco e il riso integrale). Non preoccupatevi della quantità d'acqua che state aggiungendo - sembra molta, ma viene fatta bollire rapidamente. Se trovate che il riso è troppo morbido, riducete l'acqua la prossima volta.
2. Chiudere il coperchio, selezionare la **YUM CARB** scelta tra riso bianco o integrale. Dopo un ritardo di 5 secondi, il ciclo di cottura inizia e sul display appare 0:25 (per il riso bianco) o 0:40 (per il riso integrale).
3. Trascorso il tempo visualizzato, il display farà il conto alla rovescia fino a 0:00, l'apparecchio emetterà un suono e passerà automaticamente a 'KEEP WARM'.
4. Mescolare bene il riso. Il riso nella parte inferiore del cestino YUMCARB sembrerà molto bagnato, questo è normale - mescolare il riso molto bene, sollevando il riso dal basso verso l'alto e lasciare in caldo per almeno altri 10 minuti.
5. Nella ciotola interna, sotto il cestino YUMCARB, rimarrà dell'acqua inamidata. Quando si rimuove il cestino YUMCARB per servire il riso, fare attenzione perché l'acciaio inossidabile sarà molto caldo. L'acqua amidacea può essere scartata.

Quando si utilizzano le funzioni di cottura del riso YUMCARB, è possibile che il raccoglitore di condensa si riempi - questo è dovuto alla quantità di acqua che viene evaporata dall'interno. Se il raccoglitore di condensa è completamente pieno, potreste scoprire che quando aprite il coperchio, un po' d'acqua potrebbe fuoriuscire dal coperchio - fate attenzione perché l'acqua è calda.

9. PULIZIA E MANUTENZIONE

Rimuovere sempre eventuali residui di cibo e pulirli immediatamente dopo l'uso.

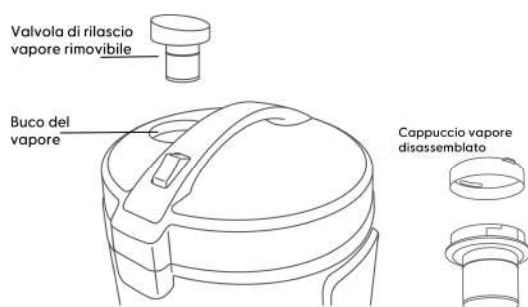
Non utilizzare alcun tipo di spazzola metallica, scrubber o prodotti chimici/solventi aggressivi per pulire le parti sporche dell'apparecchio.

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

Non lavare il riso nella ciotola interna, ciò può causare graffi e il rivestimento della ciotola interna si deteriora.

IMPORTANTE - Non mettere mai la tazza interna o il coperchio interno in lavastoviglie. I prodotti chimici e il ciclo di lavaggio di una lavastoviglie sono troppo duri. Eventuali danni causati da una lavastoviglie non saranno coperti dalla nostra garanzia.

CURA DEL TAPPO A VAPORE



Il tappo del vapore sulla parte superiore del coperchio è rimovibile - tirare verso l'alto per rimuoverlo.

Lavalo regolarmente.

Il tappo del vapore rimovibile può anche essere completamente smontato per garantire una pulizia completa - assicurarsi che sia assemblato correttamente prima dell'uso.

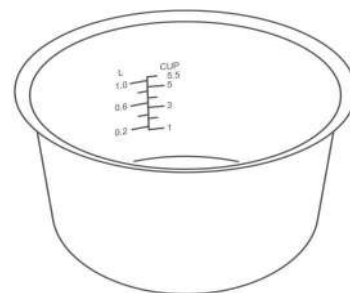
CURA DELLA CIOTOLA INTERNA IMPORTANTE

Usa sempre solo gli accessori di plastica forniti, puoi anche usare accessori di legno o silicone. Non usare mai metallo per mescolare in quanto ciò danneggerebbe il rivestimento ceramico sulla ciotola interna.

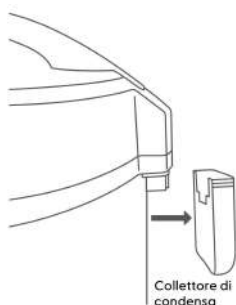
La pulizia della tazza interna è facile, ma se qualcosa rimane bloccato nella ciotola interna, pre-immersione con un po' di detersivo prima di lavare.

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

L'esterno (sotto) della ciotola interna scolorirà e si graffierà a causa del calore applicato alla ciotola dall'elemento riscaldante, questo è normale. Il rivestimento in ceramica della ciotola interna può cambiare colore nel tempo. Questo è del tutto normale e non c'è nulla di cui preoccuparsi.



CURA DEL RACCOGLITORE DI CONDENZA



Il collettore di condensa sul lato dell'apparecchio può essere rimosso. Ci sono scanalature in cui si inserisce la scanalatura del collettore di condensa. Accertarsi che il collettore di condensa sia posizionato correttamente.

Rimuovere e svuotare il collettore di condensa. Lavare, asciugare e rimetterlo in posizione.

10. PARTI DI RICAMBIO

Se avete bisogno di pezzi di ricambio, vi preghiamo di contattarci tramite il nostro sito web www.yum-asia.com o e-mail hello@yum-asia.com.

Ricambi disponibili per Kumo YUM-EY10 (le tazze di misura sono disponibili per l'acquisto sul nostro sito web):

Nome della parte	Numero di parte
Vaschetta interna rivestita in ceramica	IB-EY10
Cestino YumCarb	SB-EY10

11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
RISO CUCINA	Il riso cuoce troppo duro o troppo morbido
	- Assicurarsi che l'apparecchio sia su una superficie piana, se si trova su una superficie irregolare, il livello dell'acqua diventa incoerente e influisce sulla cottura del riso. - La consistenza del riso varia a seconda del modo in cui è stato lavorato (per ulteriori informazioni si veda il paragrafo 4.3) - Utilizzando la funzione 'PRESET' si può ottenere una consistenza più morbida del riso se il riso è rimasto a mollo nell'acqua per un lungo periodo di tempo. - Assicurarsi che la ciotola interna non sia deformata - Hai allentato il riso dopo la cottura? In caso contrario, farlo per consentire l'evaporazione dell'acqua in eccesso
	Il riso è bruciato/bruciato
	- Assicurarsi che nulla sia attaccato all'elemento riscaldante o al fondo della vasca interna - Il riso potrebbe non essere stato lavato a sufficienza, lasciando troppo amido sul riso - Assicurarsi che la ciotola interna non sia deformata
	Bolle durante la cottura
	- Controllare l'impostazione selezionata e il livello dell'acqua riempito fino a - Accertarsi che il tappo di sfiato del vapore si trovi sull'apparecchio
VAPORE	Durante la cottura o il riscaldamento si sente un rumore
	- Un rumore di clic è solo il microprocessore (MICOM) che regola la temperatura di cottura dell'apparecchio, non c'è nulla di cui preoccuparsi - Un rumore 'scintillante' può verificarsi se il recipiente interno ha un qualsiasi tipo di umidità sul fondo della vasca mentre l'elemento riscaldante si riscalda. Assicurarsi che la ciotola interna sia completamente asciutta.
	Il vapore fuoriesce tra il coperchio esterno e il corpo principale
	- Controllare che il coperchio esterno sia montato correttamente e non si sia deformato. - La guarnizione esterna del coperchio è sporca? In caso affermativo, pulire la guarnizione esterna del coperchio
	Il cibo non si cuoce a vapore
	- C'è abbastanza acqua per la cottura a vapore? Assicurarsi che ci sia acqua almeno fino al segno delle due tazze sulla ciotola interna - C'è troppo cibo nel cestino fumante? - ridurre la quantità di cibo o aumentare il tempo di cottura - Il cibo può essere in pezzi troppo grandi, ridurre le dimensioni dei pezzi di cibo o aumentare il tempo di cottura
	Il cibo al vapore è troppo duro
	- Verdure - il tempo di cottura a vapore era troppo breve. Assicuratevi che ci sia abbastanza acqua e continuate a vaporizzare - Pesce e carne - il tempo di cottura a vapore era troppo lungo. Ridurre i tempi di cottura - È passato troppo tempo da quando è terminato il ciclo di

PROBLEMA		POSSIBILE CAUSA
	Il cibo al vapore è freddo	cottura? Cercate di non uscire su 'CALDO CALDO', toglietelo immediatamente dall'apparecchio e mangiate
TENERE CALDO	Il riso ha un odore, è giallo o c'è un'eccessiva umidità	- Non tenere quantità molto piccole di riso su 'KEEP WARM'. - Il 'KEEP WARM' è stato utilizzato per più di 15 ore? - Il tipo di riso e l'acqua possono aver fatto ingiallire il riso - La spatola è stata lasciata nella ciotola interna mentre era su 'KEEP WARM'. - Avete allentato il riso subito dopo la cottura - se non l'avete fatto, allentate - Può essere un residuo di un ciclo di cottura precedente (soprattutto se si tratta di piatti a cottura lenta)
CUCINA A TEMPO	L'apparecchio inizia subito a cuocere	Il tempo minimo di default è di 70 minuti, qualsiasi tempo inferiore a questo inizierà immediatamente il ciclo di cottura
	Il cibo non è pronto all'ora stabilita	- La cottura potrebbe non essere completata all'ora impostata se la temperatura dell'ambiente o il livello dell'acqua è troppo basso - C'è stato un blackout? Questo causerà il reset dell'unità

12. SPECIFICHE E TEMPI DI COTTURA

Nome e numero del modello	Kumo, YUM-EY10
Capacità	Cuoci riso da 1 litro (da 1 a 5,5 tazze)
Valutazione	AC 220-240V, 50-60Hz
Consumo elettrico	500W
Consumo medio di energia elettrica su 'KEEP WARM'.	21W
Sistema di cottura	Riscaldamento diretto
Paese di produzione	Cina
Lunghezza del cavo di alimentazione	0.9m
Dimensioni esterne (approssimative)	27cm (lunghezza) x 27cm (larghezza) x 26cm (altezza)
Peso (approssimativo)	2,36 kg

CAPACITÀ DI COTTURA (tazze o litri)	CARATTERISTICA	CAPACITÀ	APPROVA. TEMPI DI COTTURA
	Bianco Grana lunga	1-5,5 tazze/1l 1-5,5 tazze/1l	35-40 minuti 37-40 minuti
	Bianco Grana corta	1-4 tazze / 0,72l 1-3 tazze / 0,54l	60-66 minuti 35-40 minuti
	Marrone	1-3 tazze / 0,54l	60-66 minuti
	YUMCARB bianco YUMCARB marrone		
	Porridge (riso) Porridge (avena)	$\frac{3}{4}$ tazze / 0,13l $\frac{1}{2}$ tazza/0.09l	1 ora, può essere regolato a 3 ore al massimo
	Vapore	Acqua fino a 1 o 2 tazze di riso	5 minuti, regolabile fino a 1,5 ore al massimo in intervalli di 5 minuti
	Cuoco lento	2 litri	2 ore, può essere regolato a 6 ore al massimo

13. CERTIFICAZIONE E GARANZIA

In dotazione a questo apparecchio è inclusa la nostra garanzia completa (vedi scheda di garanzia included). Per maggiori dettagli sulla nostra garanzia visitate il sito www.yum-asia.com/eu/warranty

Questo fornello per riso Yum Asia e fornello multifunzione è progettato per l'USO DOMESTICO. Il suo utilizzo in un ambiente commerciale invaliderà questa garanzia.

Se si incontra un problema con il vostro apparecchio, si prega di guardare prima la guida 'Risoluzione dei problemi' a pagina 17 del manuale per vedere se il problema è elencato lì. Se si continua ad avere un problema, si prega di inviare un'e-mail a **hello@yum-asia.com** con i dettagli dell'ordine, una descrizione e le foto del problema.



Il vostro apparecchio è progettato e prodotto con materiali e componenti di altissima qualità che possono essere riciclati e riutilizzati.

Questo simbolo significa che le apparecchiature elettriche ed elettroniche, quando sono a fine vita, devono essere smaltite separatamente dai rifiuti domestici. Si prega di smaltire questo apparecchio presso il centro di riciclaggio/rifiuti della comunità locale.



Questo apparecchio è conforme alla direttiva sulla restrizione delle sostanze pericolose (RoHS).



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



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

YUM ASIA
UK – USA – EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

UFFICIO DEL REGNO UNITO

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

UFFICIO UE

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



Ninja

Ceramic Bowl