

Panda

by Yum Asia



Advanced Fuzzy Logic
Multifunction Mini Rice Cooker

3.5 cup - 0.6 litre (1-3 people)

Model - YUM-EN06, YUM-EN06W, YUM-EN06G

Ceramic Bowl
Ninja



INHOUDSOPGAVE

1.	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN Volg deze instructies zorgvuldig	3
2.	BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	6
2.1	ONTWERP VAN HET APPARAAT	6
2.2	DISPLAY BEDIENINGSPANEEL	7
3.	WERKING VAN HET APPARAAT	8
3.1	VÓÓR GEBRUIK	8
3.2	NAVIGEREN DOOR DE BEDIENINGSELEMENTEN	8
3.3	DE FUNCTIES VAN DE RIJSTKOKER GEBRUIKEN	8
3.4	DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN	9
3.5	DE ANDERE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN	10
3.6	PROGRAMMA'S ANNULEREN	11
3.7	DE UITGESTELDE START (PRESET) FUNCTIE GEBRUIKEN	11
4.	TIPS VOOR HET KOKEN VAN HEERLIJKE RIJST	12
4.1	PERFECTE RIJST BEREIDEN	12
4.2	ONZE TIPS VOOR HET KOKEN VAN DE PERFECTE RIJST	12
5.	DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN	13
6.	CAKE BAKKEN	13
7.	RECEPTEN	14
7.1	CAKES	16
8.	ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN PANDA KOKEN	16
9.	REINIGING EN ONDERHOUD	17
10.	VERVANGINGSONDERDELEN	18
11.	PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS	19
12.	SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN	21
13.	CERTIFICERING EN GARANTIE	21

Model YUM-EN06/W/G

Panda

Bedankt dat u voor deze Yum Asia multifunctionele mini-rijstkoker (Model YUM-EN06) hebt gekozen, met de naam 'Panda'.

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

Wij garanderen dat u tevreden zult zijn met uw nieuw apparaat, en dit wordt ondersteund door onze uitgebreide garantieservice.

Ga voor meer informatie naar: www.yum-asia.com/uk/warranty (VK), www.yum-asia.com/eu/warranty (EU) of raadpleeg de bijgevoegde garantiebewijskaart. Bewaar deze gebruiksaanwijzing samen met uw garantiebewijskaart, aankoopbewijs en, indien mogelijk, de kartonnen doos en verpakking. De meest recente versie van deze handleiding is beschikbaar om te bekijken of te downloaden via www.yum-asia.com

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

OPGELET!

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

Nogmaals bedankt en veel kookplezier!










Het Yum Asia Team

1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN Volg deze instructies zorgvuldig



DEZE WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMATREGELEN ZIJN BEDOELD OM SCHADE AAN EIGENDOMMEN OF LETSEL AAN U EN ANDEREN TE VOORKOMEN

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

	<p>Steek de stekker volledig en stevig in het stopcontact.</p>		<p>Gebruik alleen een stopcontact met een minimaal vermogen van 15 ampère.</p> <p>Als u het netsnoer wilt vervangen, gebruik dan een snoer met vergelijkbare specificaties (250V, 13A).</p> <p>Maak de contactpunten van de stekker schoon als deze vuil zijn. Vuil op de contactpunten van de stekker kan brand veroorzaken.</p>
	<p>Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Elk gebruik voor commerciële doeleinden maakt de garantie ongeldig.</p>		<p>Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is.</p>
	<p>Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als de stekker losjes in het stopcontact zit. Dit kan leiden tot elektrische schokken, kortsluiting of brand.</p> <p>Beschadig het netsnoer niet.</p> <div data-bbox="358 726 727 947" data-label="Diagram"> </div> <p>Buig, draai, bundel of wijzig het netsnoer niet. Plaats het snoer niet op of nabij hete oppervlakken of apparaten, onder zware voorwerpen of tussen objecten. Een beschadigd netsnoer kan elektrische schokken of brand veroorzaken.</p>		<p>Laat voldoende ruimte naast muren, meubels en onder planken om de stoom te laten ontsnappen.</p>
	<p>Gebruik alleen de onderdelen die bij deze rijstkoker zijn geleverd.</p>		<p>Raak geen hete oppervlakken aan tijdens of direct na gebruik. Wees voorzichtig met stoom bij het openen van het deksel en raak de binnenpan niet aan tijdens het roeren van de rijst.</p> <p>Het aanraken van hete oppervlakken zoals het binnendecksel, de binnenpan of de verwarmingsplaat kan brandwonden veroorzaken.</p>
	<p>Gebruik deze rijstkoker niet op een plek waar deze in contact kan komen met water of andere warmtebronnen.</p>		<p>Plaats of gebruik deze rijstkoker niet op een oneffen oppervlak of een oppervlak dat gevoelig is voor hitte. Dit kan brand veroorzaken.</p> <p>Gebruik deze rijstkoker niet op een uitschuifbare tafel of plank met onvoldoende draagvermogen. Dit kan de tafel of plank beschadigen, waardoor de rijstkoker kan vallen en letsel of brandwonden kan veroorzaken. Elke plank of uitschuifbare tafel moet een draagvermogen hebben van minimaal 18 kg.</p>



BELANGRIJK!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

De netstekker of het netsnoer wordt zeer heet.

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

De behuizing van de rijstkoker is vervormd of ongewoon heet

Er komt rook uit de rijstkoker of er is een brandgeur

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

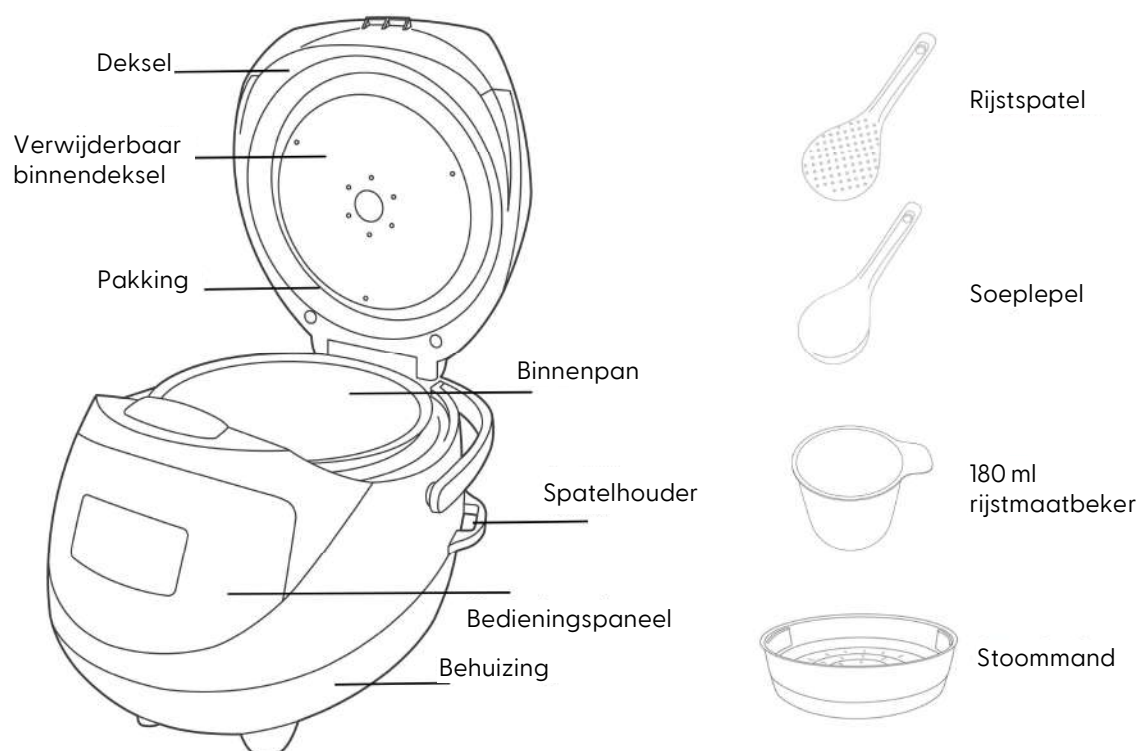
2. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

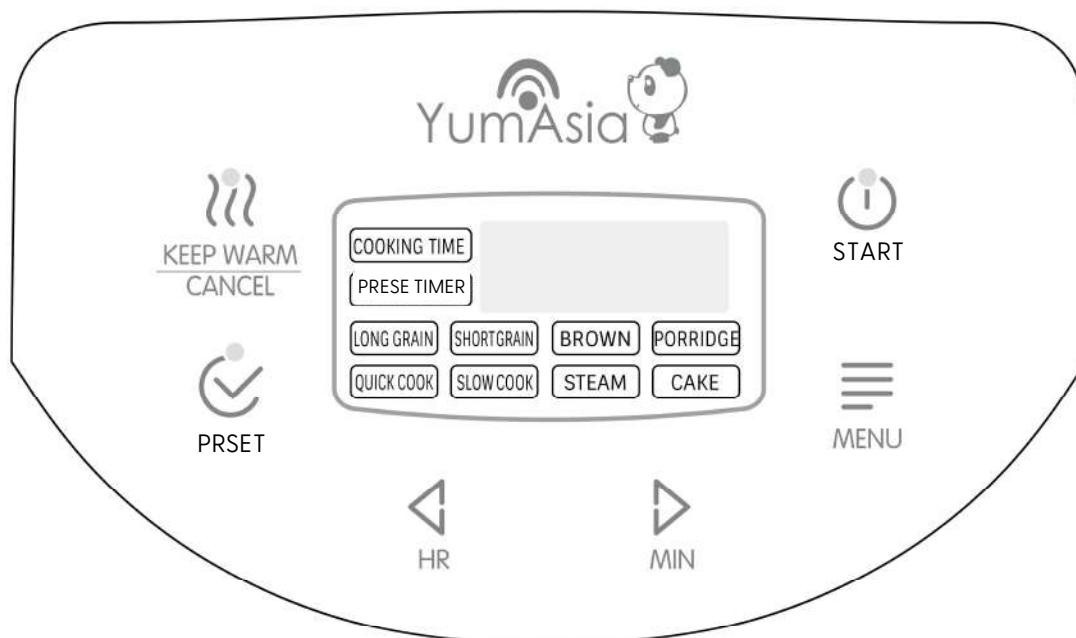
Dit apparaat bespaart ruimte in uw keuken en combineert hoogwaardige functies voor speciale rijstbereidingen met de mogelijkheid om pap te bereiden, te stomen, te 'slow cooken' en om cake te bakken. Wij hebben deze rijstkoker ontworpen met extra functies die elke kok nuttig zal vinden. Het eenvoudig te bedienen functiepaneel met slimme knopbediening en aanpasbare timers voor verschillende functies maakt koken eenvoudiger en zorgt voor heerlijke rijst of complete maaltijden.

2.1 ONTWERP VAN HET APPARAAT

Maak kennis met uw Panda rijstkoker! Deze wordt geleverd met een rijstspatel, een soeplepel en een maatbeker en een stoommand.



2.2 DISPLAY BEDIENINGSPANEEL



START

Druk op de knop 'START' om het kookprogramma te activeren dat u eerder met de knop 'MENU' hebt geselecteerd. Zodra het koken is gestart, licht de knop 'START' op en verschijnt er een bewegend lijnenpatroon op het display.

Deze knop fungeert ook als aan/uit-knop wanneer er geen kookfunctie is geselecteerd



KEEP WARM
CANCEL

Als het apparaat in stand-by modus is (d.w.z. er wordt geen programma gebruikt), activeert het indrukken van de knop 'KEEP WARM/ANNULEREN' de KEEP WARM-modus. De knop 'KEEP WARM/ANNULEREN' licht op en er verschijnt een oplopende klok op het display ter referentie.

Om een kookprogramma of de warmhoudfunctie te annuleren, druk op de knop 'KEEP WARM/ANNULEREN'



MENU

Druk op de knop om 1 van de 4 automatische kookprogramma's of 1 van de 4 rijstkookprogramma's te selecteren. Bij elke volgende druk op de knop doorloopt u het menu en knippert het geselecteerde programma op het scherm.



PRESET

De functie 'PRESET' stelt u in staat een timer in te stellen voor uitgesteld koken tot 24 uur. Wees voorzichtig bij het instellen van een te lange tijd in de toekomst als er bederfelijke levensmiddelen in het gerecht zitten dat u kookt. U weet dat de timer is ingesteld wanneer de knop 'PRESET' oplicht.



HR MIN

Voor het aanpassen van de kooktijden van niet-rijst kookprogramma's en de presetfunctie. Door op een van deze knoppen te drukken nadat een programma is geselecteerd, kunt u de kooktijd aanpassen.

De standaard kooktijden zijn vermeld in de specifieke secties van de handleiding voor verschillende programma's.

3. WERKING VAN HET APPARAAT

3.1 VÓÓR GEBRUIK

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

3.2 NAVIGEREN DOOR DE BEDIENINGSELEMENTEN

Het display van dit apparaat maakt gebruik van slimme knopbediening en is eenvoudig te gebruiken dankzij het heldere 'Ice White'-display. Druk stevig op de knop die u wilt gebruiken. U zult merken dat elke knop licht verhoogd is, waardoor het gemakkelijk is om door de menu-opties te navigeren.



Wanneer er geen kookprogramma is geselecteerd, kan de **Panda worden uitgeschakeld** door op de knop **Start** te drukken. Druk nogmaals op de knop **Start** om **Panda in te schakelen**.

3.3 DE FUNCTIES VAN DE RIJSTKOKER GEBRUIKEN

OPMERKING- de maximale capaciteit van dit apparaat (niet overschrijden!)
3,5 maatbekers (180ml = 1 maatbeker) voor WITTE rijst
2,5 maatbekers (180ml = 1 maatbeker) voor BRUINE rijst

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

OPTIES VOOR HET KOKEN VAN RIJST:

1. De instelling **'LONG GRAIN'** is voor het koken van langkorrelige witte rijst (bijv. basmati, jasmijnrijst of Thaise geurige rijst)
2. De instelling **'SHORT GRAIN'** is voor kortkorrelige witte rijst zoals parelrijst, sushirijst of Thaise kleefrijst.
3. De instelling **'BROWN'** is voor het koken van lang- of kortkorrelige bruine rijst
4. De instelling **'QUICK COOK'** is (alleen voor witte rijst) wanneer u de rijst iets sneller wilt laten koken.

Geschatte kooktijden voor verschillende soorten rijst

Geselecteerde rijst	'LANGKORRELIG'	'KORTKORRELIG'	'BRUIN'	'SNEL KOKEN'
Benodigde tijd	40 min	40 min	62 min	22 min

In de binnenpan staan markeringen die de waterniveaus aangeven voor langkorrelige witte rijst, kortkorrelige witte rijst, bruine rijst en (rijst)pap.



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

KLEEFRIJST OF GLUTENRIJKE RIJST KOKEN

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

Waterniveaus voor 'KLEEFRIJST':

Kopjes rijst	0,5	1	2	3
Waterniveau	1	1,5	2,5	3,5

3.3.1 RIJST KOKEN IN DE PANDA

1. **Meet** de rijst af met de meegeleverde maatbeker. Zorg ervoor dat de rijst gelijk ligt met de rand van de beker – dit is een volle beker (180 ml).
2. **Spoel de rijst schoon** (indien nodig) zoals beschreven in '4.1 PERFECTE RIJST BEREIDEN'. Plaats de binnenpan in het apparaat, **doe de rijst in de binnenpan** en **vul met water tot de waterlijn** die overeenkomt met de hoeveelheid rijst die u kookt.
3. Sluit het deksel en **selecteer** de gewenste rijstinstelling.
4. Druk op '**START**' om de kookcyclus te beginnen. Er verschijnt een bewegend lijnenpatroon op het display om aan te geven dat Panda aan het koken is. Vervolgens verschijnt er in de laatste 10 minuten een aftelling op het scherm.



Raadpleeg tevens de 'Snelstartgids' op de achterkant van het garantiebewijskaart voor een stapsgewijze handleiding over het koken van rijst en 'Tips voor het koken van heerlijke rijst' op pagina 12 voor meer gedetailleerde kookinformatie en advies.



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

3.4 DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN

Zodra een kookcyclus is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar 'KEEP WARM'.

U kunt 'KEEP WARM' activeren wanneer het apparaat in stand-by staat (d.w.z. wanneer er geen menu-opties zijn geselecteerd) door op de knop 'KEEP WARM' te drukken. De knop zal vervolgens oplichten en een oplopende klok verschijnt op het display als referentie. De 'KEEP WARM'-functie kan maximaal 24 uur worden gebruikt, maar na 15 uur kan de rijst droog worden (omdat de rijst op een veilige temperatuur moet worden gehouden om te eten). U kunt dit verlengen door af en toe een beetje water aan de rijst toe te voegen en goed door te roeren. Druk om 'KEEP WARM' te annuleren, nogmaals op de knop 'KEEP WARM' (deze fungeert ook als de knop 'ANNULEREN'). Het apparaat schakelt daarna over naar de stand-bymodus.

3.5 DE ANDERE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN

3.5.1 PAP

Deze instelling kan worden gebruikt voor Aziatische rijstpap of havermoutpap. Voor recepten, zie pagina 14.

De standaard kooktijd voor de instelling 'PAP' is 1,5 uur. U kunt de tijd tot maximaal 4 uur aanpassen met de knop 'Uur' of in stappen van 10 minuten met de knop 'Min' nadat u de instelling 'PAP' hebt geselecteerd en deze knippert op het display.

Zodra de kookcyclus is voltooid, produceert het apparaat een geluidssignaal en wordt automatisch overgeschakeld naar 'KEEP WARM'.

3.5.2 STOMEN

Met de meegeleverde stoommand kunt u verschillende soorten voedsel stomen. U kunt rijst koken en voedsel stomen tegelijkertijd - gebruik de bijbehorende rijstfunctie voor de rijst die u wilt koken.

De standaard kooktijd voor de instelling 'STOMEN' is 10 minuten. U kunt deze tijd aanpassen tot 1 uur in stappen van 10 minuten met de knoppen 'Uur' of 'Min' nadat u de instelling 'STOMEN' hebt geselecteerd en deze knippert op het display. Er verschijnt een aftelling op het display zodra het water is verwarmd tot de juiste temperatuur; u kunt zowel koud als warm water gebruiken. Het gebruik van warm water in plaats van koud water versnelt het verwarmingsproces voor de stoomfunctie. Vul water tot de markering 1,5 die in de binnenpan is aangegeven

Zie sectie 5, pagina 13 voor een gids voor stomen.

3.5.3 SLOW COOKING

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

De standaard kooktijd voor de instelling 'SLOW COOKING' is 2 uur. U kunt de tijd tot maximaal 8 uur aanpassen met de knop 'Uur' of in stappen van 10 minuten met de knop 'Min' nadat u de instelling 'SLOW COOKING' hebt geselecteerd en deze knippert op het display. Wanneer de 'SLOW COOKING'-cyclus start, verwarmt het apparaat de inhoud van de binnenpan tot een hoge temperatuur (u zult de vloeistof horen opborrelen), waarna die overschakelt naar een lagere temperatuur voor slow cooking. Dit komt overeen met de 'automatische' instelling van een conventionele slowcooker. Zodra de kookcyclus is voltooid, produceert het apparaat een geluidssignaal en wordt automatisch overgeschakeld naar 'KEEP WARM'.



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

3.5.4 CAKE

Selecteer de instelling 'CAKE' voor het bakken van heerlijke cakes. De cake-instelling op uw Panda zorgt voor heerlijke en smeuïge cakes. Zie sectie 6 op pagina 13 voor meer gedetailleerde instructies over het bakken van cakes.

De standaard kooktijd voor de instelling 'CAKE' is 50 minuten. Deze tijd kan worden aangepast naar 30 minuten of tot 60 minuten in stappen van 10 minuten met de knoppen 'Uur' of 'Min' nadat u de instelling 'CAKE' hebt geselecteerd en deze knippert op het display.

Zodra de kookcyclus is voltooid, produceert het apparaat een geluidssignaal en wordt automatisch overgeschakeld naar 'KEEP WARM'.

3.6 PROGRAMMA'S ANNULEREN

Om een programma dat u hebt geselecteerd te annuleren of om een programma halverwege de kookcyclus te stoppen, drukt u op de knop 'KEEP WARM/ANNULEREN'. Het apparaat schakelt daarna over naar de stand-bymodus.

3.7 DE UITGESTELDE START (PRESET) FUNCTIE GEBRUIKEN

De 'PRESET'-functie is een handige timer/uitgestelde startfunctie. Hiermee kunt u het apparaat zo instellen dat uw rijst of maaltijd op een specifiek tijdstip klaar is. Het kan worden gebruikt voor alle instellingen, behalve voor 'SNEL KOKEN'.

De timer instellen:

1. Druk op de knop 'MENU' om een kookprogramma te selecteren (voor niet-rijst kookprogramma's kunt u op dit moment de kooktijd instellen).
2. Druk daarna op de knop 'PRESET', die vervolgens oplicht.
3. Door op de aanraakknoppen 'Uur' en 'Min' te drukken, kunt de uren van tevoren selecteren wanneer de rijst/gerecht klaar moet zijn.
4. Druk op de knop 'START'. De rijstkoker geeft de uren/minuten weer die u hebt ingesteld. Vervolgens begint het aftellen en de kookcyclus zal eindigen op het door u gekozen tijdstip.

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

Aanbevolen tijden voor de 'PRESET'-functie

Functie	RIJST	PAP	STOMEN	SLOW COOKING
Preset timer	70m - 24u	70m - 24u	1u - 24u	130m - 24u

Opmerking – zorg ervoor dat bederfelijke ingrediënten niet gedurende lange tijd in de rijstkoker worden achtergelaten wanneer u de 'PRESET'-functie gebruikt, omdat ze kunnen bederven.



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

4. TIPS VOOR HET KOKEN VAN HEERLIJKE RIJST

4.1 PERFECTE RIJST BEREIDEN

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

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

Bijvoorbeeld:
voor het koken van 3
kopjes WITTE rijst

Vul tot waterniveau
3



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

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

4.2 ONZE TIPS VOOR HET KOKEN VAN DE PERFECTE RIJST



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



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



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



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



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

5. DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN

U kunt dit apparaat gebruiken als een zelfstandige stoomkoker (vul water tot de markering 1,5-2 in de binnenpan) of u kunt rijst koken terwijl u tegelijkertijd voedsel stoomt. Als u stoomt terwijl u rijst kookt, gebruik de rijstfunctie voor het type rijst dat u kookt en voeg de stoommand toe aan de binnenpan boven de rijst. Hier is een gids voor de geschatte kooktijden voor verschillende soorten voedsel in de 'STEAM' functie:

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID	KOOKTIJD	TIPS VOOR STOMEN
Wortel	75 g	20 min	Snijd in hapklare stukken
Broccoli	75 g	15 min	Snijd in hapklare stukken
Spinazie	40 g	15 min	Snijd in hapklare stukken
Pompoen	95 g	20 min	Snijd in hapklare stukken
Aardappel	165 g	40 min	Snijd in hapklare stukken
Zoete aardappel	110 g	35 min	Snijd in hapklare stukken
Maïs	75 g	30 min	Snijd in hapklare stukken
Kip	150 g	30 min	Maak inkepingen aan de kant die de stoommand aanraakt
Vis (witte vis en zalm)	75g/in filets gesneden	25 min	Snijd in stukken van minder dan 2 cm en wikkel in folie
Garnalen	75g/7 st	20 min	Stoom met de schaal eraan
Sint-jakobsschelp	75 g	20 min	Garnalen - Stoom met de schaal eraan. Sint-jakobsschelpen - Verwijder uit de schelp
Gekoelde vleesdumplings	75 g	15 min	Laat ruimte tussen de gerechten
Bevroren vleesdumplings	75 g	20 min	Laat ruimte tussen de gerechten



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

Als u rijst koken en stomen wilt combineren, wordt het aanbevolen om **niet meer dan 1 kopje rijst te koken**. Als u meer dan dit kookt, zal de stoommand tegen het deksel worden gedrukt.



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

6. CAKE BAKKEN

1. Vet de binnenpan lichtjes en gelijkmatig in met boter of olie.
2. Bereid het cakedeeg. Opmerking – gebruik niet te veel bakpoeder of zuiveringszout, dit kan ervoor zorgen dat de cake te hoog rijst. Het maximale gewicht voor alle ingrediënten is 300g, overschrijd dit niet.
3. Plaats de binnenpan op een harde, vlakke ondergrond en doe het cakemengsel in de binnenpan. Schud lichtjes en tik voorzichtig op de onderkant van de pan met uw handpalm (doe dit meerdere keren) om luchtballen in het cakemengsel te verwijderen.
4. Plaats de binnenpan in het apparaat en sluit het deksel. Druk op de knop 'MENU' totdat de instelling 'CAKE' knippert op het bedieningspaneel. U kunt vervolgens de kooktijd instellen – de standaardtijd is 50 minuten, maar deze kan worden aangepast naar 30 minuten of tot 60 minuten in stappen van 10 minuten. Druk op de knop 'START' om de kookcyclus te starten.
5. Zodra de kookcyclus is voltooid, schakelt het apparaat over naar 'KEEP WARM', controleer de cake met een houten tandenstoker of prikker om te zien of deze gaar is. Als dit niet het geval is, kunt u de 'KEEP WARM' functie annuleren door op de knop 'KEEP WARM/ANNULEREN' te drukken en de instelling 'CAKE' te selecteren zoals beschreven in stap 4 om de cake langer te bakken.

Zie sectie 7.1 op pagina 16 voor cakerecepten om te bereiden.

7. RECEPTEN

Hier zijn enkele recepten om aan de slag te gaan met uw nieuwe rijstkoker.

Bezoek voor nog meer recepten zoals gekruide rijst (Mexicaanse rijst en kokosrijst), risotto, stoofschotels, soepen en meer onze foodie blog op www.greedy panda.co.uk of koop het Greedy Panda-kookboek.

RIJSTPAP (CONGEE)

Ingrediënten (2- 3 porties)

1/2 kopje rijst
35 g kippendij, gehakt en voorgekookt
Snufje zout
Gember en lente-ui (sjalot), in reepjes gesneden – naar smaak

Bereidingswijze

1. Was de rijst en plaats deze in de binnenpan, voeg water toe (tot niveau 3 op de binnenpan) en leg de kip erbovenop.
2. Druk op de knop 'MENU', en selecteer 'PAP' en houd de knop 'START' ingedrukt.
3. Voeg wanneer de rijstkoker overschakelt naar 'KEEP WARM', naar wens zout toe en garneer met gember en lente-ui.

HAVERMOUTPAP

Ingrediënten (2 porties)

½ kopje steel-cut havermout of hoogwaardige havervlokken (schud deze 3-4 keer stevig in een zeef om eventueel bezinsel te verwijderen)
1 ½ kopje water (afgemeten met de meegeleverde maatbeker)
1 kopje melk (of 1 kopje kokosmelk of andere plantaardige melk – wat u verkiest)
3-4 lepels (of meer indien gewenst) honing of bruine suiker
* U kunt experimenteren met de hoeveelheden havermout en water, afhankelijk van of u een dikke of dunne pap wilt!

Bereidingswijze

1. Doe de havermout en het water in de binnenpan.
2. Plaats de binnenpan in de rijstkoker, sluit het apparaat op de voeding aan, selecteer de instelling 'PAP' en stel de kooktijd naar wens in (langere kooktijd = dikkere pap; kortere kooktijd = dunnere pap). Druk op de knop 'START' om het kookproces te starten.
3. Wanneer de rijstkoker overschakelt naar KEEP WARM, open het deksel, roer en voeg de overige ingrediënten toe. Gebruik de Timerfunctie en laat de havermout een nacht weken om de textuur zachter te maken.
4. Voeg gedroogd of vers fruit toe in plaats van suiker – heerlijk en gezond op een koude winterdag!!



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

SUSHI ROLLS

Ingrediënten (4- 5 porties)

3 kopjes rijst

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

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

Zeewier, wasabi, sojasaus en ingelegde rode gember als garnering

Bereidingswijze

1. Was de rijst en plaats deze in de binnenpan, voeg water toe (volg het waterniveau op pagina 9 en gebruik de menu-optie 'KORTKORRELIG')
2. Plaats de rijst, wanneer de rijstkoker overschakelt naar 'KEEP WARM', in een houten bak (schoongeveegd met een schone, natte doek) en giet het azijnmengsel over de rijst. Meng terwijl u de rijst koelt met een waaier
3. Handgerolde sushi is eenvoudig en snel: wikkel gewoon uw favoriete ingrediënt in nori (zeewier)

RIJSTPUDDING

Ingrediënten (het aantal kopjes is gebaseerd op de maatbeker)

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

1 kopje koud water (d.w.z. vul tot 4-5 mm onder de markering 1 in de binnenpan)

¼ kopje geëvaporeerde melk

¼ kopje kokosmelk

½ kopje gezoete gecondenseerde melk

1 kaneelstokje of een snufje gemalen kaneel

1 grote citroenschil

½ theelepel nootmuskaat (of minder, naar wens)

Een snufje gemalen kaneel (voor garnering)

Bereidingswijze

1. Meet de kortkorrelige rijst af met de meegeleverde maatbeker.
2. Was de rijst in koud water, plaats de rijst en het water in de rijstkoker, selecteer de instelling 'KORTKORRELIG' en start de kookcyclus. Kook tot de rijstkoker automatisch overschakelt naar KEEP WARM.
3. Meng ondertussen de geëvaporeerde melk, de kokosmelk, de gecondenseerde melk, het kaneelstokje (of gemalen kaneel), de citroenschil (groot dun stuk, niet geraspt) en de nootmuskaat in een kom.
4. Wanneer de rijst gekookt is en de rijstkoker naar de instelling 'KEEP WARM' schakelt, trek de stekker uit het stopcontact, roer eenmaal en laat de gekookte rijst 15 minuten afkoelen.
5. Voeg daarna de opgeklopte melk toe aan de rijst, sluit het deksel en zet de rijstkoker op de instelling 'KEEP WARM'. Controleer na ongeveer 30 minuten of de pudding de gewenste consistentie heeft.
6. Verwijder het kaneelstokje (indien gebruikt) en de citroenschil.
7. Schep de pudding in individuele schaalpjes en garneer met gemalen kaneel en eventueel slagroom.



** Veganistische aanpassing – deze pudding kan ook zonder geëvaporeerde melk en gecondenseerde melk worden gemaakt als een plantaardig alternatief.

Gebruik een heel blik kokosmelk en voeg wat plantaardige melk toe om het losser te maken na stap 5, indien nodig.

7.1 CAKES

Voor cakes kunt u het uzelf gemakkelijker maken door een kant-en-klare cakemix te gebruiken en uw favoriete ingrediënten toe te voegen, ze worden nog steeds perfect bereid. Als u uw eigen cakedeeg wilt maken, zorg er dan voor dat u de aanwijzingen voor de maximale ingrediënten volgt. Bekijk onze foodie blog op www.greedy panda.co.uk voor meer cake-recepten die u kunt aanpassen voor het koken in de Panda.

CHOCOLADE BROWNIE

Ingrediënten

2 ½ eetlepels zonnebloem- of kokosolie
100g pure chocolade (minimaal 70% cacao)
85g zelfrijzend bakmeel (of gewone bloem met 1 afgestreken theelepel bakpoeder)
1 ½ eetlepel cacao poeder
90g gouden basterdsuiker
115ml sojamelk (of een andere melk)
een snufje zout, minder dan 1/8 tl

Bereidingswijze

1. Vet de binnenpan van de rijstkoker in met een beetje zonnebloemolie
2. Breek 75g van de chocolade en smelt deze – dit kan in een hittebestendige kom boven een pan met water of even snel in de magnetron. Laat deze een beetje afkoelen
3. Zeef het meel en cacao poeder in een grote kom en voeg de suiker en een snufje zout toe. Roer de olie, sojamelk en gesmolten chocolade door het mengsel totdat alles goed gemengd is – het kost niet veel moeite om de ingrediënten te combineren.
4. Snijd de resterende 25g chocolade in stukken en roer dit door het mengsel.
5. Giet het mengsel in de binnenpan van de Panda en strijk de bovenkant een beetje glad met een lepel. Tik de onderkant van de binnenpan op een vlakke handpalm om het mengsel te verdelen.
6. Bak gedurende 30 minuten. Controleer na 30 minuten door een tandenstoker in het midden te steken. Er mag nog wat mengsel aan blijven zitten. De bovenkant zal nog best zacht zijn, maak u geen zorgen, de brownie blijft verder garen terwijl deze afkoelt. U wilt deze niet overbakken!
7. Laat afkoelen in de binnenpan en wanneer de brownie volledig is afgekoeld, haal die eruit en snijd in stukjes



Zoals u kunt afleiden uit de ingrediënten, is dit een veganistisch/zuivelvrij recept. De maximale gewichtsbependingen voor cake gelden aldus niet voor dit recept, aangezien er geen eieren in zitten. Het is een heerlijke brownie en u zou nooit raden dat die zuivelvrij is!

8. ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN PANDA KOKEN

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

QUINOA

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

COUSCOUS en GIGANTISCHE COUSCOUS

Volg de waterniveaus zoals aangegeven op de verpakking en gebruik de instelling 'Snel koken', omdat couscous niet veel kooktijd nodig heeft.

GIERST

Meet voor elke portie ¼ kopje gierst af in de binnenpan en voeg 1 kopje water per portie toe (bijvoorbeeld: 1 kopje gierst, voeg 4 kopjes water toe; gebruik een maatbeker om het water af te meten)

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

LINZEN EN BONEN

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

PARELGORT

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

9. REINIGING EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen metalen borstels, schuurponsjes of agressieve chemicaliën/oplosmiddelen om de vuile delen van het apparaat te reinigen.

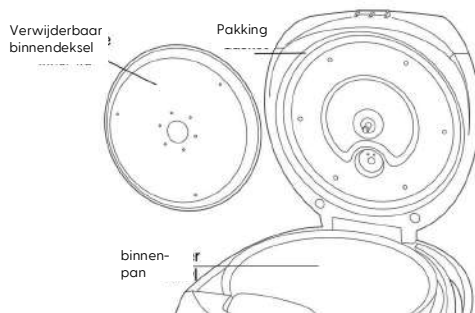
Dompel het apparaat niet in water. Reinig de buitenkant met een vochtige spons of een zachte doek.

Was de rijst niet in de binnenpan, aangezien dit de coating van de binnenpan kan krassen en beschadigen. Schade veroorzaakt door het wassen van rijst in de kom valt niet onder onze garantie

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

Schade aan onderdelen veroorzaakt door een vaatwasser valt niet onder de garantie.

HET BINNENDEKSEL ONDERHOUDEN



Het binnendecksel van dit apparaat is verwijderbaar.

Druk aan de ene kant van het deksel en trek vervolgens aan de tegenovergestelde rand, het deksel komt los.

Was het verwijderbare deksel na elke kookcyclus met een spons in een sopje.

BELANGRIJK, DE BINNENPAN ONDERHOUDEN

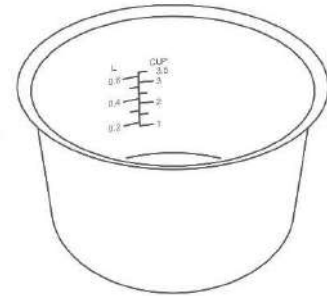
Gebruik uitsluitend de meegeleverde plastic accessoires, of houten of siliconen accessoires. Gebruik nooit metalen voorwerpen om te roeren, deze kunnen de keramische coating van de binnenpan beschadigen.

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

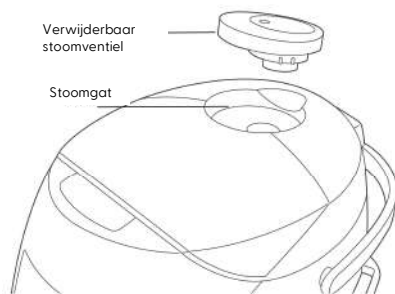
Giet nooit azijn in de binnenpan, dit zal de keramische coating beschadigen.

Was de rijst niet in de binnenpan, dit kan de keramische coating beschadigen.

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



DE STOOMKAP ONDERHOUDEN



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

Was deze regelmatig.

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

DE VOCHTOPVANGBAK ONDERHOUDEN

De vochttopvangbak aan de achterkant van het apparaat kan worden verwijderd. Trek voorzichtig in een rechte lijn aan het kleine handvat; trek niet omhoog of omlaag om breuk te voorkomen.

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



10. VERVANGINGSONDERDELEN

Als u reserveonderdelen nodig hebt, neem dan contact met ons op via onze website www.yum-asia.com of e-mail ons op hello@yum-asia.com. Reserveonderdelen beschikbaar voor Panda YUM-EN06 (180 ml maatbekers zijn te koop via onze website):

Onderdeelnaam	Onderdeelnummer
Keramisch gecoate binnenpan	IB-EN06
Verwijderbaar binnendeksel	ILSS-EN06
Stoommand	SB-EN06

11. PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

PROBLEEM		MOGELIJKE OORZAAK
RIJST KOKEN	Rijst is te hard of te zacht	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak oppervlak staat. Als het op een oneffen oppervlak staat, wordt het waterniveau inconsistent en beïnvloedt dit het koken van de rijst. • De textuur van rijst varieert afhankelijk van hoe deze is verwerkt (zie sectie 4.3 voor meer informatie) • Het gebruik van de 'PRESET'-functie kan resulteren in een zachtere textuur als de rijst langere tijd in het water heeft geweekt. • Het gebruik van de instelling 'SNEL KOKEN' kan resulteren in harder gekookte rijst • Controleer of de binnenpan niet vervormd is. • Hebt u de rijst na het koken losgemaakt? Zo niet, doe dit om overtollig water te laten verdampen.
	Rijst is aangebrand/verbrand	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat er niets vastzit aan het verwarmingselement of de onderkant van de binnenpan. • Misschien is de rijst niet voldoende gewassen, waardoor er te veel zetmeel op de rijst achterblijft. • Controleer of de binnenpan niet vervormd is.
	Overkoken tijdens het koken	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de geselecteerde 'MENU'-instelling en het waterniveau dat u hebt toegevoegd. • Zorg ervoor dat de stoomventielkap correct op het apparaat is geplaatst.
	Kan niet starten met koken of knoppen reageren niet	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het netsnoer volledig in het apparaat is gestoken.
	Een geluid is hoorbaar tijdens het koken of KEEP WARM	<ul style="list-style-type: none"> • Een klinkgeluid is gewoon de microprocessor (MICOM) die de kooktemperatuur van het apparaat aanpast. Dit is normaal en geen reden tot bezorgdheid. • Een 'vonk'-geluid kan optreden als er enige vochtigheid op de onderkant van de binnenpan zit terwijl het verwarmingselement opwarmt. Zorg ervoor dat de binnenpan volledig droog is.
	Stoom komt uit tussen het buitendeksel en de behuizing	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of het buitendeksel correct past en niet vervormd is. • Is de rubberen afdichting van het buitendeksel vuil? Zo ja, maak deze schoon.
CAKE BAKKEN	De cake is niet gaar of rijst niet	<ul style="list-style-type: none"> • De kooktijd kan te kort zijn ingesteld. • Klop de eiwitten stijf, anders komt de cake mogelijk niet genoeg omhoog. • Klop de eiwitten niet te veel – als ze scheiden, zijn ze te veel geklopt en zal de cake inklappen. • Meet de ingrediënten nauwkeurig – onnauwkeurigheid bij het meten kan zorgen voor onvoldoende rijzen/ bakken. • Het te veel mengen van het beslag bij het toevoegen van de bloem kan zorgen voor onvoldoende rijzen of bakken. • Het toevoegen van te veel extra ingrediënten kan ervoor zorgen dat de cake ongelijkmatig bakt – volg de hoeveelheden die in de recepten staan

PROBLEEM		MOGELIJKE OORZAAK
		<ul style="list-style-type: none"> Bak de cake direct nadat u het beslag hebt bereid – het beslag te lang laten staan kan ervoor zorgen dat het inzakt en de cake inklapt.
	De cake rijst te veel	<ul style="list-style-type: none"> Hebt u bakpoeder of zuiveringszout toegevoegd? Gebruik niet te veel bakpoeder of zuiveringszout toe, dit kan ertoe leiden dat de cake te hoog rijst.
	De cake is moeilijk uit de binnenpan te halen	<ul style="list-style-type: none"> Zorg ervoor dat u de binnenpan goed invet. Laat de cake volledig afkoelen.
	De cake breekt gemakkelijk	<ul style="list-style-type: none"> Versgebakken cake kan gemakkelijk breken. Zorg ervoor dat u de cake volledig laat afkoelen voordat u deze uit de pan haalt of bewerkt
	De cake is aangekoekt/verbrand	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of de binnenpan niet vervormd is. De kooktijd kan te lang zijn geweest, zorg ervoor dat u de aanbevolen kooktijden volgt.
<p>OPMERKING – Plaats geen andere taartvormen of bakpapier in het apparaat of de binnenpan. Dit kan een storing veroorzaken of de binnenpan vervormen.</p>		
STOMEN	Het voedsel wordt niet gestoomd	<ul style="list-style-type: none"> Is er voldoende water voor het stomen? Zorg ervoor dat er water is tot ten minste de markering van twee kopjes op de binnenpan. Is er te veel voedsel in de stoommand? – verminder de hoeveelheid voedsel of verhoog de kooktijd. Het voedsel in kan te grote stukken zijn, verklein de grootte van de stukken of verhoog de kooktijd.
	Gestoomd voedsel is te hard	<ul style="list-style-type: none"> Groenten – de stoomtijd was te kort. Zorg ervoor dat er voldoende water is en blijf stomen. Vis en vlees – de stoomtijd was te lang. Verminder de kooktijd.
	Gestoomd voedsel is koud	<ul style="list-style-type: none"> Is er te veel tijd verstreken sinds het einde van de kookcyclus? Probeer de stand 'KEEP WARM' niet te lang te gebruiken, haal het voedsel meteen uit het apparaat en eet het op.
KEEP WARM	Rijst heeft een geur, is geel of er is overtollig vocht	<ul style="list-style-type: none"> Houd geen zeer kleine hoeveelheden rijst in de 'KEEP WARM'-modus Wordt de 'KEEP WARM'-modus langer dan 24 uur gebruikt? Het type rijst en water kunnen ervoor zorgen dat de rijst geel wordt. Is de spatel in de binnenpan achtergelaten terwijl de 'KEEP WARM'-modus actief was? Hebt u de rijst direct na het koken losgemaakt? Zo niet, maak die los. Het kan een overgebleven geur zijn van een eerdere kookcyclus (vooral bij langzaam gekookte gerechten).
KOKEN MET TIMER	Apparaat begint onmiddellijk met koken	<ul style="list-style-type: none"> De minimale standaardtijd is 70 minuten (plus de tijd van de kookcyclus); bij minder dan deze tijd begint de kookcyclus onmiddellijk.
	Het voedsel is niet gaar op de ingestelde tijd	<ul style="list-style-type: none"> Het koken kan niet op tijd worden voltooid als de temperatuur in de kamer of het waterniveau te laag is. Was er een stroomuitval? Dit zal ervoor zorgen dat het apparaat wordt gereset.

12. SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN

Modelnaam en -nummer	Panda, YUM-EN06/W/G
Capaciteit	0,6 liter (1 tot 3,5 kopjes) rijstkoker of 1,75 liter slowcooker
Spanning	AC 220-240 V, 50-60 Hz
Elektrisch verbruik	350 W
Gemiddeld stroomverbruik in KEEP WARM*-modus	15 W
Kookstelsel	Directe verwarming
Land van productie	China
Snoerlengte	0,9 m
Buitenafmetingen (bij benadering)	30 cm (lengte) x 22,5 cm (breedte) x 21 cm (hoogte)
Gewicht (bij benadering)	2,36 kg

	FUNCTIE	CAPACITEIT	GESCHATTE KOOKTIJDEN
KOOKCAPACITEIT (kopjes of liter)	Snelkookrijst	1- 3,5 kopje/0,6 L	26 minuten
	Witte langkorrelige rijst	1- 3,5 kopje/0,6 L	35 minuten
	Witte kortkorrelige rijst	1- 3,5 kopje/0,6 L	39 minuten
	Bruine rijst	1- 2,5 kopje/0,45 L	62 minuten (1 uur, 2 minuten)
	Pap (rijst)	½ kopje/0,09 L	1 uur, aanpasbaar tot maximaal 4 uur
	Pap (haverhout)	½ kopje/0,09 L	4 uur
	Stoom	Water tot markering van 1 kopje rijst	10 minuten, aanpasbaar tot maximaal 1 uur in stappen van 10 minuten
	Slow cooking	0,6 liter	2 uur, aanpasbaar tot maximaal 8 uur
	Cake	300g van alle ingrediënten	50 minuten, aanpasbaar naar 30 minuten en maximaal 1 uur in stappen van 10 minuten

13. CERTIFICERING EN GARANTIE

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

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

Als u een probleem ondervindt met uw apparaat, raadpleeg eerst de sectie 'Probleemoplossing' op pagina 19 van de handleiding om te controleren of uw probleem daar wordt vermeld.

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



Uw apparaat is ontworpen en vervaardigd met materialen en componenten van de hoogste kwaliteit, die gerecycled en hergebruikt kunnen worden. Dit symbool betekent dat elektrische en elektronische apparatuur, aan het einde van hun levensduur, apart van het huishoudelijk afval moeten worden weggegooid. Lever dit apparaat in bij uw lokale afval- of recyclingcentrum.



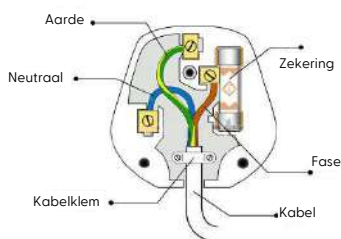
Dit apparaat voldoet aan de Richtlijn Beperking van Gevaarlijke Stoffen (RoHS).



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



Dit apparaat is gecertificeerd voor naleving, distributie en gebruik binnen de UK
BELANGRIJK! - De draden in dit netsnoer hebben de volgende kleuren:



Groen en geel = Aarde Bruin of Rood = Fase Blauw of Zwart = Neutraal
Verbind de aarddraad (groen en geel) met de terminal in de stekker gemarkeerd met de letter E, het aardsymbool of met een groene en gele kleur. Verbind de neutrale draad met de terminal gemarkeerd met de letter N of met een zwarte kleur. Verbind de fasedraad met de terminal gemarkeerd met de letter L of met een rode kleur. Dit apparaat moet worden beschermd door een 13A-zekering als een 13A (BS1363) stekker wordt gebruikt.

YUM ASIA
VK – VS - EU

www.yum-asia.com
© Yum Asia

KANTOOR IN VK

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

KANTOOR IN EU

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



Ninja

Ceramic Bowl