

# Sakura

by Yum Asia



Ceramic Bowl  
**Ninja**

**Advanced Fuzzy Logic  
Multifunction Rice Cooker**

Model - YUM EN15, YUM EN15W  
1.5 litre (1-8 people)



# INHOUDSOPGAVE

1.	BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN Volg deze instructies zorgvuldig .....	3
2.	BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT .....	6
2.1	ONTWERP VAN HET APPARAAT .....	6
2.2	DISPLAY BEDIENINGSPANEEL .....	7
3.	WERKING VAN HET APPARAAT .....	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 CANCEL .....	11
3.7	DE UITGESTELDE START (PRESET) FUNCTIE GEBRUIKEN .....	12
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 .....	13
5.	DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN .....	13
6.	CAKE BAKKEN .....	14
7.	RECEPTEN .....	14
7.1	CAKES .....	16
7.2	YOGHURT .....	17
8.	ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN DE SAKURA KOKEN .....	18
9.	REINIGING EN ONDERHOUD .....	19
10.	VERVANGINGSONDERDELEN .....	20
11.	PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS .....	20
12.	SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN .....	22
13.	CERTIFICERING EN GARANTIE .....	23

**Model: YUM-EN15/EN15W**

# Sakura

Bedankt dat u dit model van Yum Asia geavanceerde multifunctionele rijstkoker hebt gekozen, met de naam 'Sakura'. 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](http://www.yum-asia.com/uk/warranty) (VK), [www.yum-asia.com/eu/warranty](http://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](http://www.yum-asia.com).

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

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

Nogmaals bedankt en veel kookplezier!

Het Yum Asia Team





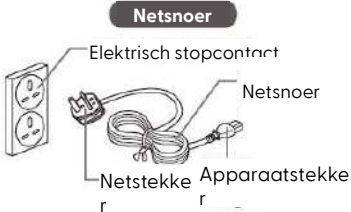





# 1. BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN Volg deze instructies zorgvuldig



**DEZE WAARSCHUWINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN ZIJN BEDOELD OM SCHADE AAN EIGENDOMMEN OF LETSEL AAN U EN ANDEREN TE VOORKOMEN.**

	Wijzig deze rijstkoker niet. Alleen een gekwalificeerde reparateur mag dit apparaat demonteren of repareren.
	Raak het stoomventiel niet aan. Dit kan brandwonden of verbranding veroorzaken. Wees extra voorzichtig in de buurt van kinderen
	Steek de stekker niet in of trek deze niet uit met natte handen. Dit kan elektrische schokken of letsel veroorzaken
	Dompel de rijstkoker niet onder in water en besproei het niet met water. Dit kan een kortsluiting of elektrische schokken veroorzaken.
	Stop geen metalen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Dit kan elektrische schokken of een storing veroorzaken, wat letsel tot gevolg kan hebben.

	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.  Schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mag niet uitgevoerd worden door kinderen zonder toezicht.  Kinderen mogen niet spelen met het toestel.
	Open het deksel niet en verplaats de rijstkoker niet tijdens het kookproces. Dit kan brandwonden veroorzaken – de stoom is zeer heet.
	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.
	Een los ingestoken stekker kan brand, elektrische schokken, kortsluiting of rookvorming veroorzaken.

	<p>Steek de stekker volledig en stevig in het stopcontact.</p>		<p>Gebruik alleen een stopcontact met een minimaal vermogen van 15 ampère. 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. Beschadig het netsnoer niet.</p> <div data-bbox="365 787 714 997" style="text-align: center;">  </div> <p>Buig, draai, bundel of wijzig het netsnoer niet. Plaats het snoer niet op of nabij hete oppervlakken of apparaten, onder zware voorwerpen of tussen objecten. Een beschadigd netsnoer kan elektrische schokken of brand veroorzaken.</p>		<p>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. 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 ongelijke kookprestaties veroorzaken.

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

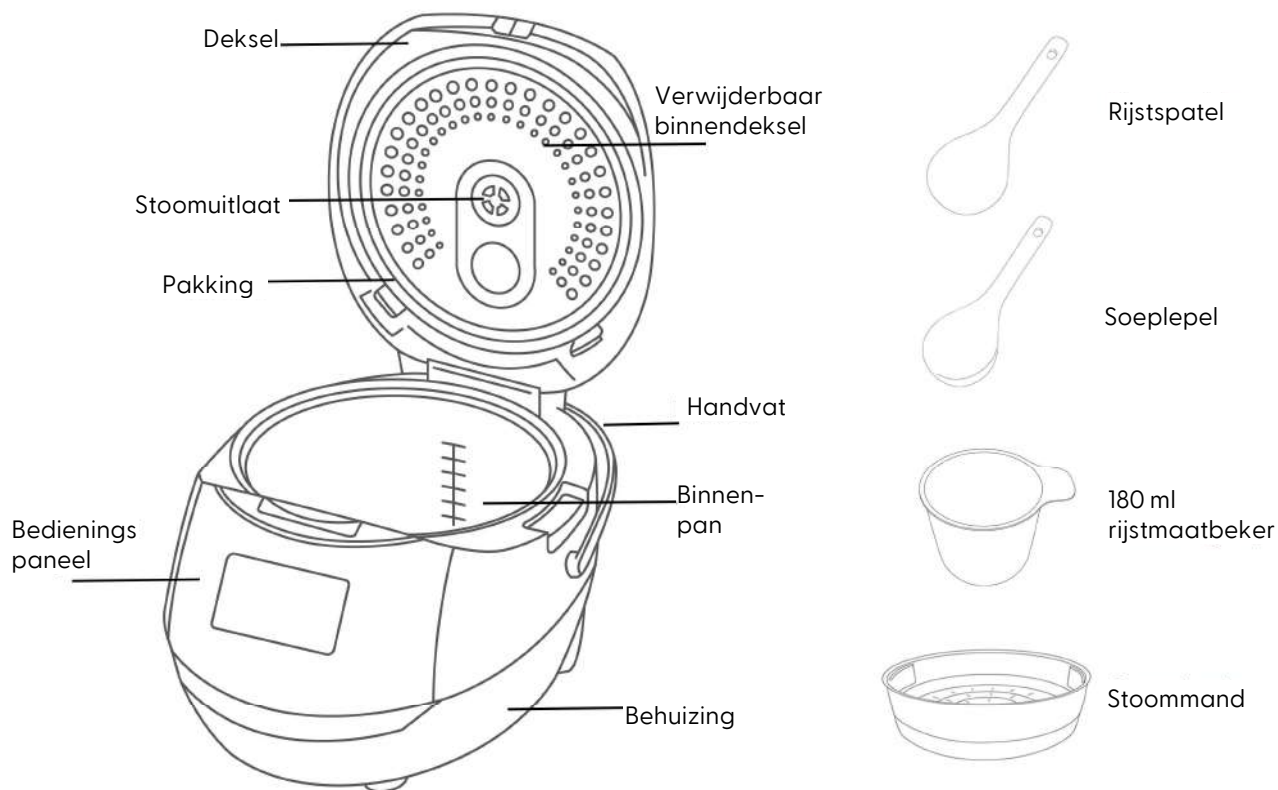
## 2. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

Dit apparaat bespaart ruimte in uw keuken en combineert hoogwaardige functies voor speciale rijstbereidingen met de mogelijkheid voor het maken van pap, soep, stoomgerechten, slow cooking-gerechten, knapperige korsten, cakes en yoghurt. Wij hebben deze rijstkoker ontworpen met extra functies die elke kok nuttig zal vinden. Een gebruiksvriendelijk en geavanceerd Koreaans Motouch-bedieningspaneel maakt koken veel eenvoudiger en zorgt voor heerlijke rijst of complete maaltijden.

### 2.1 ONTWERP VAN HET APPARAAT

Maak kennis met uw Sakura rijstkoker! Deze wordt geleverd met een rijstspatel, een soeplepel en een maatbeker en een stoommand. Er is tevens een spatelhouder meegeleverd die aan het handvat kan worden vastgeklipd.



## 2.2 DISPLAY BEDIENINGSPANEEL



START

Houd de aanraakknop 'START' 2 seconden ingedrukt om het kookprogramma te starten.



CANCEL

Houd de aanraakknop 'CANCEL' 2 seconden ingedrukt om het kookprogramma te Cancel. Sakura gaat vervolgens naar de stand-bymodus en het display begint te knipperen. Deze knop functioneert ook als een aan/uit-knop door hem langer dan 2 seconden ingedrukt te houden wanneer Sakura in de stand-bymodus staat.



MENU

Druk op deze aanraakknop om 1 van de 7 niet-rijst kookprogramma's te selecteren. Elke opeenvolgende druk op de knop doorloopt het menu en het geselecteerde programma knippert op het display.



RICE

Gebruik de knop 'MENU' zodat de menu-optie 'RIJST' knippert. De aanraakknop 'RIJST' selecteert 1 van de 3 verfijnde rijstkookprogramma's (langkorrelig, kortkorrelig en bruin). Elke opeenvolgende druk op de knop 'RIJST' selecteert het volgende programma uit de menulijst en de naam van het geselecteerde programma knippert op het display.



KEEP WARM

Als het apparaat in de stand-bymodus staat (d.w.z. er wordt geen programma gebruikt), activeert u de 'KEEP WARM'-modus door de knop 'KEEP WARM' 2 seconden ingedrukt te houden. Een oplopende klok verschijnt ter referentie en de knop 'KEEP WARM' blijft verlicht.



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.

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 vochtige doek.
4. Was de binnenpan en het binnendecksel met een zachte spons in een warm sopje. Veeg 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 is aanraakgevoelig en eenvoudig te gebruiken met een helder, geavanceerd 'cool ice blue' Motouch-paneel. **OPMERKING - de knoppen 'START', 'KEEP WARM' en 'CANCEL' worden geactiveerd door de knop 2 seconden ingedrukt te houden.** De bijbehorende knop licht vervolgens op in het bedieningspaneel.



Wanneer er geen kookprogramma is geselecteerd, **kan de Sakura worden uitgeschakeld door de knop 'Cancel' 2 seconden ingedrukt te houden.**  
Druk op de knop 'Cancel' om **Sakura in te schakelen.**

### 3.3 DE FUNCTIES VAN DE RIJSTKOKER GEBRUIKEN

**OPMERKING-** de maximale capaciteit van dit apparaat (niet overschrijden!)  
**8 maatbekers (180ml maatbeker) voor WITTE rijst**  
**6 maatbekers (180ml maatbeker) voor BRUINE rijst**

Sakura 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 Sakura.

#### OPTIES VOOR HET KOKEN VAN RIJST:

1. De instelling '**REGULAR**' is bedoeld voor het koken van gewone rijst (bijv. zonder verfijnd koken en stomen)
2. De instelling '**FAST COOK**' is bedoeld wanneer u de rijst iets sneller wilt laten koken.
3. Het submenu '**RICE**' is bedoeld voor een meer verfijnd koken en stomen van rijst. U krijgt toegang tot dit submenu door op de menuknop te drukken totdat het 'RIJST'-pictogram knippert op het bedieningspaneel. U kunt vervolgens de 3 extra rijstopties doorlopen met de knop 'RIJST':
4. De instelling '**LONG GRAIN**' kan worden gebruikt voor alle soorten langkorrelige rijst, zoals basmati, jasmijnrijst of Thaise geurige rijst;
5. De instelling '**SHORT GRAIN**' kan worden gebruikt voor alle soorten kortkorrelige rijst, zoals parelrijst of sushirijst.
6. De instelling '**BROWN**' kan worden gebruikt voor alle soorten bruine rijst (lang- of kortkorrelig).

### Geschatte kooktijden voor verschillende soorten rijst

Geselecteerde rijst	'GEWOON'	'SNEL KOKEN'	'LANGKORRELIG'	'KORTKORRELIG'	'BRUIN'
<b>Benodigde tijd</b>	30 min	22 min	40 min	40 min	62 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 Sakura aan het koken is. Tijdens de **laatste 10 minuten** verschijnt er een **aftelling**.

### KLEEFRIJST OF GLUTENRIJKE RIJST KOKEN

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

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

Kopjes rijst	1	2	3	4	5	6	7
<b>Waterniveau (markeringen voor kortkorrelige rijst)</b>	1,5	2,5	3,5	4,5	5,5	6,5	7,5

### 3.3.1 RIJST KOKEN IN SAKURA

1. **Meet** de rijst af met de meegeleverde maatbeker. Zorg ervoor dat de rijst gelijk ligt met de rand van de beker – dit is een volle beker (180 ml).
2. **Spoel de rijst schoon** (indien nodig) zoals beschreven in '4.1 PERFECTE RIJST BEREIDEN'. Plaats de binnenpan in het apparaat, **doe de rijst in de binnenpan** en **vul met water tot de waterlijn** die overeenkomt met de hoeveelheid/type rijst die u kookt.
3. Sluit het deksel en **selecteer** de gewenste rijstinstelling.
4. Houd **'START'** ingedrukt om de kookcyclus te beginnen. Er verschijnt een bewegend lijnenpatroon op het display om aan te geven dat Sakura 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 **1 kopje rijst** wilt koken, is er geen markering op de binnenpan voor deze hoeveelheid. Gebruik de maatbeker om het water toe te voegen – 1 maatbeker water voor witte rijst en 1 ¼ maatbeker water voor bruine rijst.

### 3.4 DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN

Zodra een kookcyclus is voltooid (met uitzondering van yoghurt), 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 de knop 'KEEP WARM' 2 seconden ingedrukt te houden. De knop zal vervolgens oplichten en een oplopende klok verschijnt op het display als referentie. De 'KEEP WARM' functie kan tot 24 uur worden gebruikt, maar u kunt merken dat de rijst na 15 uur minder goed wordt.

Houd de knop 'CANCEL' 2 seconden ingedrukt om 'KEEP WARM' te Cancel. Het apparaat schakelt vervolgens over naar de stand-bymodus en het display begint te knipperen.

## **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 uur. U kunt deze tijd aanpassen tot maximaal 2 uur met de knoppen 'Uur' of '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 SOEP**

Selecteer de instelling 'SOEP' voor het bereiden van soepen en dunnere vloeistoffen.

De standaard kooktijd voor de instelling 'SOEP' is 1 uur. U kunt deze tijd aanpassen tot maximaal 4 uur met de knoppen 'Uur' of 'Min' nadat u de instelling 'SOEP' 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'.

### **3.5.3 STOMEN**

Met de meegeleverde stoommand kunt u verschillende soorten voedsel stomen.

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 zal een aftelling op het display verschijnen – deze begint pas wanneer het water is opgewarmd. Het gebruik van heet water in plaats van koud water helpt om het opwarmproces te versnellen. Vul het waterreservoir tot de waterniveaumarkering 2-3 in de binnenpan wanneer u Sakura als een zelfstandige stoomkoker gebruikt.

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

### **3.5.4 SLOW COOKING**

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

De standaard kooktijd voor de instelling 'SLOW COOKING' is 2 uur. U kunt deze tijd aanpassen tot maximaal 8 uur met de knoppen 'Uur' of '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'.



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

### 3.5.5 KORST

Voor het koken van Perzische 'Tahdig' rijst met een korst, selecteert u de instelling 'KORST'.

De standaard kooktijd voor de instelling 'KORST' is 1,5 uur. U kunt deze tijd aanpassen naar 1 uur of tot 2 uur met de knoppen 'Uur' of 'Min' nadat u de instelling 'KORST' hebt geselecteerd en deze knippert op het display. Na enige tijd produceert HET APPARAAT een 'pieptoon' en kunt u het deksel openen om extra ingrediënten toe te voegen. U kunt vervolgens het deksel sluiten om het kookproces te hervatten. Zodra de kookcyclus is voltooid, produceert het apparaat een geluidssignaal en wordt automatisch overgeschakeld naar 'KEEP WARM'.

### 3.5.6 CAKE

Selecteer de instelling 'CAKE' voor 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'.

Zie sectie 6, pagina 14 voor meer gedetailleerde instructies en pagina 16 voor cakerecepten.

### 3.5.7 YOGHURT

Voor het maken van zelfgemaakte yoghurt. De instelling 'YOGHURT' behoudt de constante temperatuur (+38 - +40°C) die nodig is voor de groei van bifidus-bacteriën en de uitstekende ontwikkeling van yoghurt uit yoghurtcultuur en melk.

De standaard kooktijd voor de instelling 'YOGHURT' is 8 uur. U kunt deze tijd aanpassen naar 6 uur of tot 12 uur met de knoppen 'Uur' of 'Min' nadat u de instelling 'YOGHURT' hebt geselecteerd en deze knippert op het display. U kunt yoghurtpotjes of vergelijkbare containers gebruiken voor deze instelling, of de yoghurt gewoon in de binnenpan maken.

Zodra de kookcyclus is voltooid, produceert het apparaat een geluidssignaal en wordt automatisch overgeschakeld naar stand-by. Zie sectie 7.2, pagina 17 voor meer informatie over het maken van yoghurt.

**OPMERKINGEN** - bij de instelling 'YOGHURT' schakelt het apparaat niet over naar 'KEEP WARM'. Houd het deksel gesloten tijdens het koken in dit programma. De uitgestelde startfunctie is beschikbaar voor dit programma.

## 3.6 PROGRAMMA'S CANCEL

Om een geselecteerd programma te Cancel of als u een programma halverwege de kookcyclus wilt stoppen, houdt u de knop 'CANCEL' 2 seconden ingedrukt. Het apparaat schakelt vervolgens over naar de stand-by modus en het display begint te knipperen.

## 3.7 DE UITGESTELDE START (PRESET) FUNCTIE GEBRUIKEN

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

### De timer instellen:

1. Druk op de aanraakknop '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. Houd de aanraakknop 'START' ingedrukt. 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	SOEP	STOMEN	SLOW COOKING	YOGHURT
Preset timer	70m - 24u	70m - 24u	70m - 24u	1u - 24u	130m - 24u	370m - 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. Sakura schakelt iets eerder in omdat het apparaat moet beoordelen wat er precies in de binnenpan (rijst/havermout/water) zit en de hoeveelheid om de kooktijd nauwkeurig te kunnen berekenen. Het apparaat schakelt iets eerder in om de inhoud te kunnen 'beoordelen'.

## 4. TIPS VOOR HET KOKEN VAN HEERLIJKE RIJST

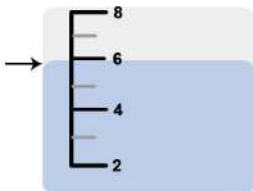
### 4.1 PERFECTE RIJST BEREIDEN

**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 - dit is een volledige maat van 180 ml.

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

Bijvoorbeeld:  
voor het koken van 6 kopjes

Vul tot  
waterniveau 6



### Wees nauwkeurig met het water!

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

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

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



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



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



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



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



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

## 5. DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN

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

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

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID	KOOKTIJD	TIPS VOOR STOMEN
Wortel	200 g/1 st	20 min	Snijd in hapklare stukken
Broccoli	200 g	15 min	Snijd in hapklare stukken
Spinazie	100 g	15 min	Snijd in hapklare stukken
Pompoen	250 g	20 min	Snijd in hapklare stukken
Aardappel	450 g	40 min	Snijd in hapklare stukken
Zoete aardappel	300 g	35 min	Snijd in hapklare stukken
Maïs	200 g	30 min	Snijd in hapklare stukken
Kip	300g/1 filet	30 min	Maak inkepingen aan de kant die de stoommand aanraakt
Vis (witte vis & zalm)	150 g	25 min	Snijd in stukken van minder dan 2 cm en wikkel in folie
Garnalen en Sint-jakobsschelpen	15st/150g	20 min	Garnalen - Stoom met de schaal eraan. Sint-jakobsschelpen - Verwijder uit de schelp

Gekoelde vleesdumplings	200 g	15 min	Laat ruimte tussen de gerechten
Bevroren vleesdumplings	200 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 3 kopjes 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 600g, 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. Selecteer de instelling 'CAKE', daarna kunt u 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. Houd de knop 'START' 2 seconden ingedrukt om de kookcyclus te starten.
5. Zodra de kookcyclus is voltooid, schakelt het apparaat over naar 'KEEP WARM', controleer de cake met een houten prikker om te zien of die gaar is. Als dit niet het geval is, kunt u de 'KEEP WARM' functie Cancel door de knop 'CANCEL' twee seconden ingedrukt te houden en de instelling 'CAKE', zoals beschreven in stap 4, opnieuw selecteren om langer te koken.

Zie sectie 7.1, pagina 16 voor cakerecepten.

## 7. RECEPTEN

Hier zijn enkele recepten om aan de slag te gaan met uw nieuwe rijstkoker. Voor nog meer recepten zoals smaakvolle rijst (Mexicaanse rijst en kokosrijst), risotto, stoofschotels, soepen en meer, bezoek onze foodie blog op [www.greedy-panda.com](http://www.greedy-panda.com) of u kunt het kookboek The Greedy Panda kopen.

### RIJSTPAP (CONGEE)

#### Ingrediënten (4- 5 porties)

1 kopje rijst  
 75 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 1 op de binnenpan gemarkeerd met pap) 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 (4 porties)

1 kopje steel-cut haverhout of hoogwaardige grove havervlokken (schud deze 3-4 keer stevig in een zeef om eventueel bezinsel te verwijderen)

3 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 haverhout en water, afhankelijk van of u een dikke of dunne pap wilt!

### Bereidingswijze

1. Doe de haverhout 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). Houd de knop 'START' ingedrukt 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 haverhout 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 haverhout te koken**, dit kan overkoken veroorzaken, omdat melk anders reageert bij verhitting. **Gebruik alleen water om de haverhout te koken.**

## RIJSTPUDDING

### Ingrediënten (het aantal kopjes is gebaseerd op de maatbeker, 4-6 porties)

2 kopjes arboriorijst, andere kortkorrelige rijst of kleefrijst/glutenrijke rijst

½ kopje geëvaporeerde melk

½ kopje kokosmelk

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



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

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



## SUSHI ROLLS

### Ingrediënten (4- 5 porties)

3 kopjes rijst

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

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

Zeewier, wasabi, sojasaus en ingelegde rode gember als garnering

### Bereidingswijze

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

## 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. Kijk voor veel meer cake- en dessertrecepten op onze foodie blog op [www.greedy-panda.com](http://www.greedy-panda.com)

### BANANENCAKE

#### Ingrediënten

3 eieren

110 g suiker

110 g boter, gesmolten

200 g zeer rijpe bananen (gewicht zonder schil)

160 g tarwemeel

¾ tl bakpoeder

¾ tl zuiveringszout

een snufje zout, minder dan 1/8 tl

boter om de binnenpan in te vetten

#### Bereidingswijze

1. Zeef de bloem, bakpoeder, zuiveringszout en zout in een grote kom, zet opzij. Smelt de boter en suiker in een kom met antiaanbaklaag en zet opzij om een tijdje af te koelen. Pureer de bananen met een vork en zet opzij.
2. Voeg de geklopte eieren toe aan de gesmolten boter en suiker, en meng goed met een handmixer of spatel.
3. Voeg de gepureerde bananen toe, meng goed met een spatel. Vouw tenslotte het gezeefde bloemmengsel door het beslag met een spatel
4. Giet het cakedeeg in de ingevette rijstkokerpan. Tik de onderkant van de rijstkokerpan met de platte hand op verschillende plekken van de pan. Dit zorgt ervoor dat er geen grote luchtballen in de afgewerkte cake komen.
5. Selecteer de optie 'CAKE' en stel de tijd in op minimaal 50 minuten. Het kan langer duren. Na de cyclus van 50 minuten test de bovenkant van de cake door er voorzichtig op te drukken. Als het stevig aanvoelt, is de cake klaar. U kunt tevens een tandenstoker erin steken; er mag geen cakebeslag aan kleven.
6. Verwijder de pan uit de rijstkoker en laat de cake een tijdje afkoelen in de pan. Wanneer deze volledig is afgekoeld, leg uw hand bovenop de cake in de rijstkokerpan en kantel de pan om de cake op uw hand te krijgen. De onderkant van de cake zal een mooie korst hebben en u kunt de cake op een bord leggen.

Serveer met slagroom, ijs, karamelsaus of eet de cake zoals die is als een lekkere middagtraktatie met een kopje thee

## FUDGE CHEESECAKE

### Ingrediënten

200 g roomkaas  
50 g suiker  
30g suiker – voor het kloppen van eiwitten  
3 eieren – scheid het eigeel van het eiwit  
30g bloem – gezeefd  
30ml verse room  
4 tl citroensap  
vanille-extract naar smaak  
20g gesmolten boter  
boter om de binnenpan in te vetten

### Bereidingswijze

1. Vet de binnenkant van de binnenpan lichtjes in met boter
2. Verzacht de roomkaas op kamertemperatuur of zet deze 30 seconden in de magnetron
3. Plaats de roomkaas in een kom en meng met een houten spatel tot die glad is. Voeg de suiker toe en meng goed met de houten spatel.
4. Voeg de eierdooiers één voor één toe. Meng de gezeefde bloem, verse room, citroensap, vanille-extract en gesmolten boter door de roomkaas. Voeg op dit punt een flinke hoeveelheid fudge-stukjes toe.
5. Klop in een aparte kom de eiwitten tot schuim. Voeg geleidelijk suiker toe totdat de eiwitten hun vorm beginnen te behouden als een meringue.
6. Vouw de meringue voorzichtig in het roomkaasmengsel – doe dit heel langzaam (dit zorgt ervoor dat de cheesecake lekker luchtig blijft).
7. Giet het beslag in de binnenpan en tik de bodem enkele keren aan met de handpalm om luchtballen in het beslag te verwijderen. Plaats de binnenpan in de rijstkoker en sluit het buitendeksel.
8. Druk op de knop MENU en selecteer de instelling CAKE. Druk op de knop START en stel de kooktijd in op 60 minuten.
9. Laat na het bakproces de cheesecake afkoelen en plaats uw hand op de bovenkant van de cheesecake in de pan en kantel voorzichtig om deze eruit te halen. Zet de cheesecake op een kant-en-klare zoete taartbodem of op een koekjesbodem.

Deze fudge cheesecake kan in porties worden gesneden en succesvol worden ingevroren.

## 7.2 YOGHURT

Sakura's 'YOGHURT'-functie maakt het maken van perfecte, heerlijke yoghurt heel gemakkelijk. U kunt deze instelling gebruiken voor zowel zuivel- als niet-zuivel yoghurt, zolang u de benodigde starters en melk hebt.

### BASIS ZUIVELYOGHURT

110g gewone, levende yoghurt (als u probiotische yoghurt wilt gebruiken, is dat ook prima) – dit is uw 'starter'  
400ml UHT volle melk (UHT is het beste, omdat het al verhit is tot een hoge temperatuur)

1. Combineer de yoghurt en de melk en plaats dit in de binnenpan van de Sakura.
2. Sluit het deksel en selecteer de yoghurtinstelling – de klok zal op 8 uur knipperen. U kunt de kooktijd verkorten naar 6 uur of verlengen tot 12 uur; hoe langer de kooktijd, hoe dikker de yoghurt, hoe korter de kooktijd, hoe dunner de yoghurt.
3. Na het koken zal de Sakura piepen maar niet overschakelen naar KEEP WARM. Laat de yoghurt afkoelen en giet het in potjes om in de koelkast te bewaren.

Deze yoghurt blijft 7 dagen goed en u kunt een beetje van deze yoghurt bewaren voor uw volgende partij (het is het beste om dit binnen 7 dagen te gebruiken, zodat de bacteriën vers blijven).

### **Alternatieve starters**

In plaats van gewone, levende yoghurt kunt u ook gespecialiseerde starters gebruiken die u in poedervorm kunt kopen in natuurvoedingswinkels en online.

Verrassend genoeg kunt u ook chilistelen gebruiken (de groene delen die de chili aan de plant vasthouden, die u normaal weggooit) als yoghurtstarter. Chilistelen bevatten bacteriën zoals lactobacillus, en 10-15 chilistelen in plaats van yoghurt of poedervormige starters werken goed om melk in yoghurt te ontwikkelen.

### **Enkele tips voor het maken van yoghurt:**

U kunt ook yoghurtpotjes gebruiken als u dat liever hebt. Vul in dit geval de binnenpan tot halverwege de potjes met heet water, zodat het water de warmte naar de potjes kan overdragen.

Gebruik voor niet-zuivel yoghurt een melk die zo min mogelijk toevoegingen bevat (bijv. sojamelk zonder suiker of vanille, alleen sojabonen en water moeten op de ingrediëntenlijst staan; hetzelfde geldt voor andere soorten niet-zuivel melk).

Voeg altijd smaak toe nadat de yoghurt klaar is met ontwikkelen. Als u een beetje yoghurt wilt bewaren om als starter voor de volgende batch te gebruiken, zet dit dan apart in een ander potje voordat u iets anders aan de yoghurt toevoegt.

Als uw yoghurt de volgende keer te dun is, moet u misschien meer 'starter' toevoegen en tevens 2 eetlepels volle melkpoeder toevoegen, goed mengen met de melk voordat u de starter toevoegt. UHT melk wordt gebruikt omdat het al verhit is tot een hoge temperatuur, maar soms kan melkpoeder en meer starter nodig zijn.

Voor meer tips over het maken van yoghurt, zie [www.greedypanada.co.uk](http://www.greedypanada.co.uk)

## **8. ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN DE SAKURA KOKEN**

Het is mogelijk om andere granen en peulvruchten in de Sakura 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.

### **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 (dus als u 1 kopje gierst gebruikt, voeg dan 4 kopjes water toe; voor ¾ kopje gierst voeg 3 kopjes water toe; voor ½ kopje gierst voeg 2 kopjes water toe, etc.).

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.

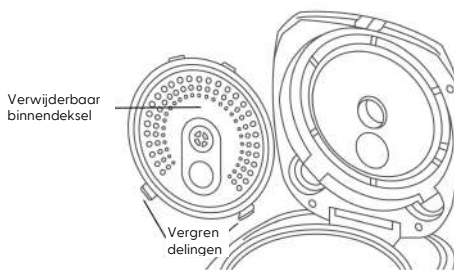
Gebruik geen metalen borstels, schuursponsjes of agressieve chemicaliën/oplosmiddelen om de vuile delen van het apparaat te reinigen. Als er iets aan de binnenpan blijft kleven, laat deze dan weken met een beetje afwasmiddel voordat u de binnenpan schoonmaakt

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

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

**BELANGRIJK** - Stop de binnenpan of het binnendecksel nooit in een vaatwasser. De chemicaliën en wascycli van een vaatwasser zijn te agressief. Schade veroorzaakt door een vaatwasser valt niet onder de garantie.

### HET BINNENDEKSEL ONDERHOUDEN



Het binnendecksel van dit apparaat is verwijderbaar. Trek de vergrendelingen aan de rechter- en linkerkant van het deksel los, zodat u het uit de houder kunt halen. Was het verwijderbare deksel na elke kookcyclus met een spons in een sopje.

Schuif om het binnendecksel terug te plaatsen de twee bovenste lipjes aan de bovenkant in de gleuven en duw op de vergrendelingen aan de onderkant totdat u een klik hoort.

### BELANGRIJK, DE BINNENPAN ONDERHOUDEN

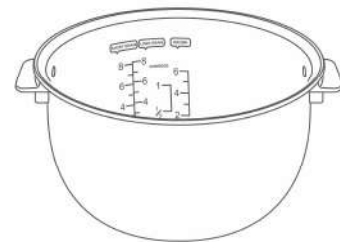
Gebruik uitsluitend de meegeleverde plastic accessoires, of houten of siliconen accessoires. Gebruik nooit metalen voorwerpen om te roeren, deze kunnen de keramische coating van de binnenpan beschadigen.

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.

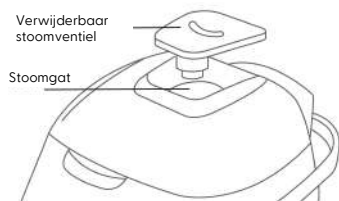
Giet nooit azijn in de binnenpan, dit zal de keramische coating beschadigen.

Was de rijst niet in de binnenpan.

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



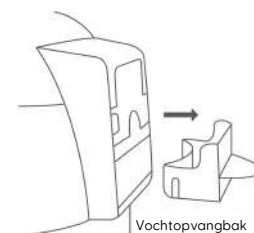
De stoomkap bovenop het deksel is verwijderbaar – trek omhoog om te verwijderen. Was deze regelmatig.

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](http://www.yum-asia.com) of e-mail ons op [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com).

Reserveonderdelen beschikbaar voor de Sakura YUM-EN15 (maatbekers zijn te koop via onze website):

Onderdeelnaam	Onderdeelnummer
Keramisch gecoate binnenpan	IB-EN15
Verwijderbare roestvrijstalen binnendeksel	ILSS-EN15
Stoommand	SB-EN15

# 11. PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	
<b>RIJST KOKEN</b>	Rijst is te hard of te zacht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak oppervlak staat. Als het op een oneffen oppervlak staat, wordt het waterniveau inconsistent en beïnvloedt dit het koken van de rijst.</li> <li>De textuur van rijst varieert afhankelijk van hoe deze is verwerkt (zie sectie 5.3 voor meer informatie)</li> <li>Het gebruik van de 'PRESET'-functie kan resulteren in een zachtere textuur als de rijst langere tijd in het water heeft geweekt.</li> <li>Het gebruik van de instelling 'SNEL KOKEN' kan resulteren in harder gekookte rijst</li> <li>Hebt u de rijst na het koken losgemaakt? Zo niet, doe dit om overtollig water te laten verdampen</li> </ul>
	Rijst is aangebrand/verbrand	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorg ervoor dat er niets vastzit aan het verwarmingselement of de onderkant van de binnenpan</li> <li>Misschien is de rijst niet voldoende gewassen, waardoor er te veel zetmeel op de rijst achterblijft</li> </ul>
	Overkoken tijdens het koken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer de geselecteerde 'MENU'-instelling en het waterniveau dat u hebt toegevoegd</li> <li>Zorg ervoor dat de stoomventielkap correct op het apparaat is geplaatst</li> </ul>

	PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
	Kan niet starten met koken of knoppen reageren niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of het netsnoer volledig in het apparaat is gestoken</li> <li>De knoppen 'START', 'KEEP WARM' en 'CANCEL' moeten <b>2 seconden ingedrukt worden gehouden</b></li> </ul>
	Een geluid is hoorbaar tijdens het koken of KEEP WARM	<ul style="list-style-type: none"> <li>Een klikgeluid is gewoon de microprocessor (MICOM) die de kooktemperatuur van het apparaat aanpast. Dit is normaal en geen reden tot bezorgdheid</li> <li>Een 'vonk'-geluid kan optreden als er enige vochtigheid op de onderkant van de binnenpan zit terwijl het verwarmingselement opwarmt. Zorg ervoor dat de binnenpan volledig droog is.</li> </ul>
	Stoom komt uit tussen het buitendeksel en de behuizing	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controleer of het buitendeksel correct past en niet vervormd is.</li> <li>Is de rubberen afdichting van het buitendeksel vuil? Zo ja, maak deze schoon</li> </ul>
<b>CAKE BAKKEN</b>	De cake is niet gaar of rijst niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>De kooktijd kan te kort zijn ingesteld</li> <li>Klop de eiwitten stijf, anders komt de cake mogelijk niet genoeg omhoog</li> <li>Meet de ingrediënten nauwkeurig – onnauwkeurigheid bij het meten kan zorgen voor onvoldoende rijzen/ bakken</li> <li>Het te veel mengen van het beslag bij het toevoegen van de bloem kan zorgen voor onvoldoende rijzen of bakken</li> <li>Het toevoegen van te veel extra ingrediënten kan ervoor zorgen dat de cake ongelijkmatig bakt – volg de hoeveelheden die in de recepten staan</li> <li>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</li> </ul>
	De cake rijst te veel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voeg niet te veel bakpoeder of zuiveringszout toe, dit kan ervoor zorgen dat de cake te hoog rijst</li> </ul>
	De cake is moeilijk los te maken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zorg ervoor dat u de binnenpan goed invet</li> <li>Laat de cake volledig afkoelen</li> </ul>
	De cake breekt gemakkelijk	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versgebakken cake kan gemakkelijk breken. Zorg ervoor dat u de cake volledig laat afkoelen voordat u deze uit de pan haalt of bewerkt</li> </ul>
	De cake is aangekoekt/verbrand	<ul style="list-style-type: none"> <li>De kooktijd kan te lang zijn geweest, zorg ervoor dat u de aanbevolen kooktijden volgt</li> </ul>
<b>OPMERKING</b> – Plaats geen andere taartvormen of bakpapier in het apparaat of de binnenpan. Dit kan een storing veroorzaken of de binnenpan vervormen		
<b>STOMEN</b>	Het voedsel wordt niet gestoomd	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is er voldoende water voor het stomen? Zorg ervoor dat er water is tot ten minste de markering van twee kopjes op de binnenpan</li> <li>Is er te veel voedsel in de stoommand? – verminder de hoeveelheid voedsel of verhoog de kooktijd</li> <li>Het voedsel in kan te grote stukken zijn, verklein de grootte van de stukken of verhoog de kooktijd</li> </ul>
	Gestoomd voedsel is te hard	<ul style="list-style-type: none"> <li>Groenten – de stoomtijd was te kort. Zorg ervoor dat er voldoende water is en blijf stomen</li> <li>Vis en vlees – de stoomtijd was te lang.</li> </ul>
	Gestoomd voedsel is koud	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is er te veel tijd verstreken sinds het einde van de kookcyclus? Probeer de 'KEEP WARM' stand niet te lang te gebruiken, haal het voedsel meteen uit het apparaat en eet het op</li> </ul>
	Rijst heeft een geur, is geel of er is overtollig vocht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Houd geen zeer kleine hoeveelheden rijst in de 'KEEP WARM'-modus</li> <li>Wordt de 'KEEP WARM'-modus langer dan 12 uur gebruikt?</li> </ul>

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

## 12. SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN

<b>Modelnaam en -nummer</b>	Sakura, YUM-EN15/EN15W
<b>Capaciteit</b>	1,5 liter (1 tot 8 kopjes) rijstkoker of 4 liter slowcooker
<b>Spanning</b>	AC 220-240V, 50/60Hz
<b>Elektrisch verbruik</b>	860 W
<b>Gemiddeld stroomverbruik in KEEP WARM'-modus</b>	35 W
<b>Kookstelsel</b>	Directe verwarming
<b>Land van productie</b>	China
<b>Snoerlengte</b>	1 m
<b>Buitenafmetingen (bij benadering)</b>	41 cm (lengte) x 32 cm (breedte) x 26 cm (hoogte)
<b>Gewicht (bij benadering)</b>	5,05 kg

	FUNCTIE	CAPACITEIT	STANDAARD KOOKTIJDEN
	KOOKCAPACITEIT (kopjes of liter)	<b>Gewone rijst</b>	1- 8 kopje/1,4 L
<b>Snelkookrijst</b>		1- 8 kopje/1,4 L	26 minuten
<b>RIJST</b>			
<b>Langkorrelig</b>		1- 8 kopje/1,4 L	40 minuten
<b>Kortkorrelig</b>		1- 8 kopje/1,4 L	40 minuten
<b>Bruin</b>		1- 5 kopje/0,9 L	62 minuten
<b>Pap (rijst of haverwort)</b>		1 kopje/0,18l	1 uur, aanpasbaar tot maximaal 2 uur
<b>Soep</b>		1,5 liter	1 uur, aanpasbaar tot maximaal 4 uur
<b>Stoom</b>		n.v.t.	10 minuten, aanpasbaar tot maximaal 1 uur in stappen van 10 minuten
<b>Slow cooking</b>		1,5 liter	2 uur, aanpasbaar tot maximaal 8 uur
<b>Korst</b>		1- 8 kopje/1,4 L	1,5 uur, aanpasbaar naar 1 uur of maximaal 2 uur
<b>Cake</b>		150 g bloem	50 minuten, aanpasbaar naar 30 minuten en maximaal 60 minuten in stappen van 10 minuten
<b>Yoghurt</b>		1 liter melk	8 uur, aanpasbaar naar 6 uur of maximaal 12 uur

## 13. CERTIFICERING EN GARANTIE

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

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

Als u een probleem ondervindt met uw apparaat, raadpleeg eerst de sectie 'Probleemoplossing' op pagina 20 van de handleiding om te controleren of uw probleem daar wordt vermeld.

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



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



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

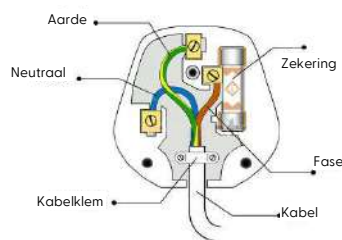


Dit apparaat is gecertificeerd voor naleving, distributie en gebruik binnen de EER



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

**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](http://www.yum-asia.com)

© Yum Asia

**KANTOOR IN VK**

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

**KANTOOR IN EU**

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



# Ninja

Ceramic Bowl