

Hotaru



by Yum Asia



UMAI Induction Heating (IH)
Fuzzy Logic Rice Cooker

3 cup - 0.54 litre - YUM-IH05W/G

Smart Brain Induction
UMAMI



**GABA
BROWN**



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	7
3.1	VÓÓR GEBRUIK	7
3.2	NAVIGEREN DOOR DE BEDIENINGSELEMENTEN	7
3.3	DE FUNCTIES VAN DE RIJSTKOKER GEBRUIKEN	8
3.4	DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN	9
3.5	DE ANDERE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN	9
3.6	PROGRAMMA'S ANNULEREN	11
3.7	DE UITGESTELDE START (PRESET) FUNCTIE GEBRUIKEN	11
3.8	UITLEG OVER DE GABA BRUIN- EN YUMAMI-FUNCTIE	12
4.	TIPS VOOR HET KOKEN VAN HEERLIJKE RIJST	13
4.1	PERFECTE RIJST BEREIDEN	13
4.2	ONZE TIPS VOOR HET KOKEN VAN DE PERFECTE RIJST	14
5.	DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN	14
6.	CAKE BAKKEN	15
7.	RECEPTEN	15
7.1	CAKES	17
7.2	YOGHURT	18
8.	ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN HOTARU KOKEN	18
9.	REINIGING EN ONDERHOUD	19
10.	VERVANGINGSONDERDELEN	20
11.	PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS	21
12.	SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN	22
13.	CERTIFICERING EN GARANTIE	23

Model YUM-IH05G/ W

Hotaru

Bedankt dat u dit model Yum Asia Umai multifunctionele rijstkoker met inductieverwarming (IH) hebt gekozen, met de naam 'Hotaru'. 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, bestelnummer, 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.



Plaats geen elektronische apparaten of objecten die gevoelig zijn voor magneten in de buurt van de rijstkoker

Dit kan interferentie veroorzaken met een tv, radio, computer, intercom, ontvangers, telefoon, etc. Het kan tevens magnetisch opgeslagen gegevens wissen (creditcards, betaalpassen, treinpassen, cassettebandjes, etc.).



Personen met een pacemaker moeten een arts raadplegen voordat ze apparaten gebruiken die inductieverwarming gebruiken. Het gebruik van deze rijstkoker kan invloed hebben op een pacemaker



Plaats de rijstkoker niet op of in de buurt van een inductiekookplaat.

Dit kan ervoor zorgen dat Hotaru niet goed werkt of kapot gaat. We adviseren minstens 1 m afstand tussen inductieapparaten.

Nogmaals bedankt en veel kookplezier!




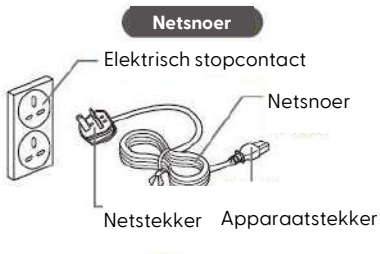






Het Yum Asia Team

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.

	<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>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="358 751 734 1003" 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>Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is</p>
	<p>Gebruik alleen de onderdelen die bij deze rijstkoker zijn geleverd.</p>		<p>Laat voldoende ruimte naast muren, meubels en onder planken om de stoom te laten ontsnappen.</p>
	<p>Gebruik deze rijstkoker niet op een plek waar deze in contact kan komen met water of andere warmtebronnen.</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>Plaats of gebruik deze rijstkoker niet op een oneffen oppervlak of een oppervlak dat gevoelig is voor hitte.</p> <p>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 binnendecksel, 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 binnendecksel 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.

Bedek de ventilatieopeningen aan de zijkant en onderkant van de rijstkoker niet.

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.

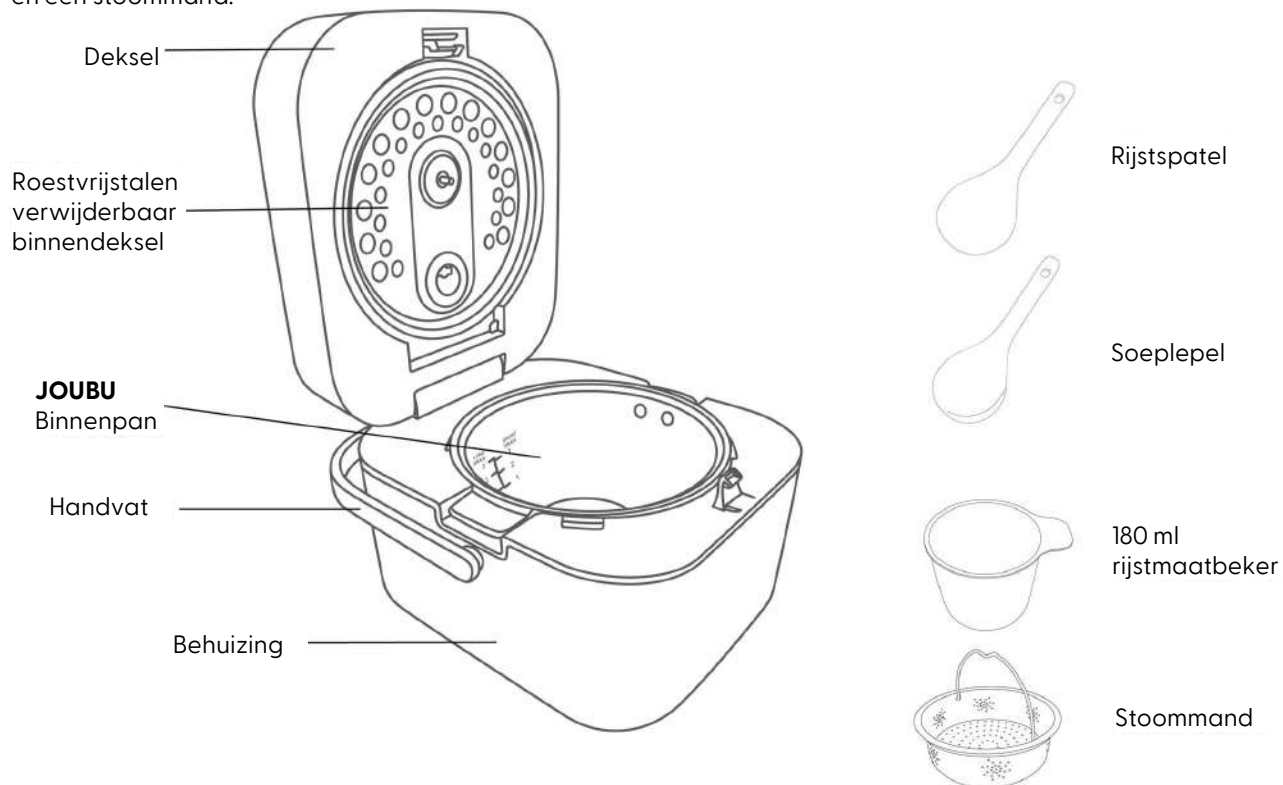
2. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Uw Hotaru Umai fuzzy logic rijstkoker met inductieverwarming 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 (witte rijst, kortkorrelige rijst, bruine rijst, Yumami en GABA bruine rijst) met functies voor pap, stomen, slow cooking, Tahdig/korst, yoghurt en cake bakken. Wij hebben deze rijstkoker ontworpen met extra functies die elke kok nuttig zal vinden. Een gebruiksvriendelijk en geavanceerd Koreaans Motouch-bedieningspaneel met instelbare tijden voor verschillende functies maakt koken veel eenvoudiger en zorgt voor heerlijke rijst of complete maaltijden.

2.1 ONTWERP VAN HET APPARAAT

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



2.2 DISPLAY BEDIENINGSPANEEL

1. FUNCTIES (FUNCTIONS)

Dit toont de beschikbare kookfuncties.

2. MENU (MENU)

Druk op deze knop om de bovenstaand kookfuncties te doorlopen. De geselecteerde kookfunctie zal knipperen wanneer deze is geselecteerd.

3. KEEP WARM (KEEP WARM)

Nadat de kookcyclus is voltooid, wordt KEEP WARM automatisch geactiveerd en gaat

het pictogram (III) aan om dit aan te geven. U kunt de warmhoudfunctie activeren door op de knop te drukken. Wanneer Hotaru de warmhoudfunctie heeft geactiveerd, verschijnt er een klok die omhoog telt op het display (zie 8) om aan te geven hoe lang de warmhoudfunctie reeds is ingeschakeld.

4. PRESET (PRESET)

Dit stelt u in staat om een timer in te stellen voor uitgesteld koken tot 24 uur, met behulp van de Uur (UUR) en Minuten (MIN) knop aan weerszijden van de PRESET knop. Zie sectie 3.7 voor verdere informatie over hoe u de timer instelt.



8. DIGITAAL DISPLAY (DIGITAL DISPLAY)

Het display telt af tijdens het kookproces en telt op tijdens de warmhoudfunctie.

7. KOOKPICTOGRAMMEN (COOKING ICONS)

De kookpictogrammen stellen het volgende voor:

 Preset timer actief  Koken actief

 KEEP WARM actief  Slow cooking actief

6. IN-/UITSCHAKELEN (POWER ON/OFF)

De standaard vermogenstand voor de Hotaru is ingeschakeld wanneer het apparaat voor het eerst op de voeding wordt aangesloten. Druk om Hotaru uit te schakelen op deze knop en de rijstkoker gaat in de uitschakelmodus en het lampje van deze knop knoopt.

5. START/CANCEL (START/CANCEL)

Wanneer de kookfunctie is geselecteerd, drukt u op deze knop om het kookproces te starten. Druk tijdens het koken of KEEP WARM opnieuw op deze knop om de kookfunctie te CANCELLEN terug te keren naar stand-by.

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. Veeg de behuizing van het apparaat af met een vochtige doek en veeg vervolgens droog.
4. Was de binnenkant van de binnenpan en het binnendecksel met een zachte spons in een warm sopje. Veeg grondig droog.
5. Kook 0,5 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 white' Motouch-paneel.



Wanneer er geen kookprogramma is geselecteerd, kan **Hotaru worden uitgeschakeld** door op de **On/Off** knop te **drukken**.

Druk op de **On/Off-knop** om **Hotaru in te schakelen**

3.3 DE FUNCTIES VAN DE RIJSTKOKER GEBRUIKEN

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

Hotaru is ontworpen om rijst te koken via 7 afzonderlijke fasen om elke keer perfecte rijst te bereiden en zorgvuldig de voedingsstoffen te behouden. De gefaseerde kookprocessen en aanpassingen in de inductietemperatuur worden gestuurd met behulp van de IH Umai fuzzy logic processor van Hotaru, die ook een meer verfijnde bereiding van rijst mogelijk maakt in de GABA bruine rijst en Yumami-instellingen.

OPTIES VOOR HET KOKEN VAN RIJST:

1. De instelling **'LONG GRAIN'** is voor het koken van langkorrelige witte rijst (bijv. basmati, jasmijnrijst of Hom Mali rijst)
2. De instelling **'QUICK COOK'** is (alleen voor witte rijst) wanneer u de rijst iets sneller wilt laten koken.
3. De instelling **'BROWN'** is voor het koken van lang- of kortkorrelige bruine rijst
4. De instelling **'SHORT GRAIN'** is voor elk type kortkorrelige witte rijst zoals parelrijst, sushirijst of Thaise kleefrijst/glutenrijke rijst
5. De instelling **'GABA'** weekt en 'activeert' elke soort bruine rijst om de gamma-aminoboterzuur of GABA in de bruine rijst vrij te maken. Het is ook wel bekend als 'hatsuga genmai' en wordt verondersteld veel gezondheidsvoordelen te hebben (zie sectie 3.8, pagina 11 voor meer informatie)
6. De instelling **'YUMAMI'** is voor alle soorten witte rijst. Deze specifieke kookcyclus met verschillende temperaturen brengt de suikers in de rijst naar boven, waardoor de rijst zoeter en smaakvoller wordt, vandaar de naam 'Yumami'. (zie sectie 3.8, pagina 12)

In de binnenpan staan markeringen die de waterniveaus aangeven voor langkorrelige witte rijst, kortkorrelige witte rijst, bruine rijst en rijstpap (congee – gebruik deze lijnen niet voor haverhoutpap, volg het recept op pagina 15). Tijdens de rijstkookcyclus verschijnt er een aftelklok voor de hele rijstkookcyclus. Deze aftelling is slechts een schatting en is pas nauwkeurig in de laatste 10 minuten van de rijstkookcyclus.



Opgelet: de **aftelling** op het display zal op bepaalde momenten **omhoog/omlaag gaan** naarmate de UMAI fuzzy logic de kookcyclus blijft evalueren.

KLEEFRIJST OF GLUTENRIJKE RIJST KOKEN

Als u kleefrijst/glutenrijke rijst kookt, moet u de waterniveaus op de pan volgen voor kortkorrelige rijst en de instelling voor kortkorrelige rijst gebruiken.

Geschatte kooktijden voor verschillende soorten rijst

Geselecteerde rijst	'WIT'	'SNEL KOKEN'	'BRUIN'	'KORTKORRELIG'	'GABA'	'YUMAMI'
Benodigde tijd	40 min	29 min	63 min	40 min	2hr50mins	1hr6mins

3.3.1 RIJST KOKEN IN HOTARU

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 met behulp van de menuknop.
4. Druk op de aanraakknop **'Start/Annuleren'** om de kookcyclus te beginnen. Een aftelklok verschijnt op het display om aan te geven dat Hotaru aan het koken is. Dit is een geschatte tijd en is pas nauwkeurig in de laatste 10 minuten



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 13 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 en $\frac{3}{4}$ **maatbeker water** voor **bruine rijst**.

3.4 DE WARMHOUDFUNCTIE GEBRUIKEN

Wanneer een kookcyclus is voltooid, hoort u een reeks pieptonen en schakelt Hotaru automatisch over naar 'KEEP WARM'. U kunt 'KEEP WARM' activeren wanneer Hotaru 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 op de knop 'Start/Annuleren' om 'KEEP Keep Warm' te annuleren. Hotaru schakelt vervolgens terug naar de stand-bymodus. Als u Hotaru uitschakelt terwijl deze in de KEEP WARM-modus staat, wordt bij het opnieuw aansluiten op het stroomnet de 'KEEP WARM'-modus weer geactiveerd. U moet deze Cancelvoordat u een andere instelling kunt gebruiken.

3.5 DE ANDERE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN

3.5.1 PAP

Deze instelling kan worden gebruikt voor Aziatische rijstpap of havermoutpap. Voor recepten, zie pagina 15.

De standaard kooktijd voor de instelling 'PAP' is 1,5 uur. U kunt deze tijd aanpassen naar 1 uur of tot 3 uur met de knoppen 'Uur' of 'Min' nadat u de instelling 'PAP' hebt geselecteerd en deze knippert op het display. U kunt de tijd aanpassen in stappen van 5 minuten, in uren of beide. Wanneer de kookcyclus is voltooid, produceert Hotaru een reeks pieptonen en schakelt die automatisch over naar 'KEEP WARM'.

3.5.2 STOMEN

Met de meegeleverde stoommand kunt u verschillende soorten voedsel stomen. De standaard kooktijd voor de instelling 'STOMEN' is 30 minuten. U kunt deze tijd aanpassen naar minimaal 10 minuten en maximaal 1 uur in stappen van 5 minuten met de knop 'Min' (wanneer 0:55 op het display wordt weergegeven. U drukt op de knop 'Uur' om de kooktijd naar 1 uur te verhogen) 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 tussen de waterniveaumarkering 1 en 2 in de binnenpan wanneer u Hotaru als een zelfstandige stoomkoker gebruikt.

Zie sectie 5, pagina 14 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 deze tijd aanpassen tot maximaal 6 uur met de knoppen 'Uur' of 'Minuten' nadat u de instelling 'SLOW COOKING' hebt geselecteerd en deze knippert op het display. U kunt de tijd aanpassen in stappen van 5 minuten, in uren of beide. Wanneer de 'SLOW COOKING'-cyclus start, verwarmt Hotaru de inhoud van de binnenpan tot een hoge temperatuur (97°C), waarna die overschakelt naar een lagere temperatuur (87°C) voor slow cooking. Dit komt overeen met de 'automatische' instelling van een conventionele slowcooker.

Wanneer de kookcyclus is voltooid, produceert Hotaru een reeks pieptonen en schakelt die automatisch over naar 'KEEP WARM'.



Hotaru is een zeer efficiënte en afgesloten fuzzy logic rijstkoker met inductieverwarming. 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 Hotaru 3-4 uur duren. Dit zorgt voor een efficiëntere slow cooking-ervaring.

3.5.4 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 1 uur en 55 minuten met de knoppen 'Uur' of 'Minuten' nadat u de instelling 'KORST' hebt geselecteerd en deze knippert op het display. U kunt de tijd aanpassen in stappen van 5 minuten, in uren of beide. Hoe langer de kooktijd, hoe dikker de korst. Voor een korst in 'kleipot'-stijl stelt u de tijd in op 1 uur of 1 uur en 15 minuten. Na enige tijd produceert Hotaru een reeks piepgeluiden en kunt u het deksel openen om extra ingrediënten toe te voegen (zoals boter, olie of kruiden). U kunt vervolgens het deksel sluiten om het kookproces te hervatten.

Wanneer de kookcyclus is voltooid, produceert Hotaru een reeks pieptonen en schakelt die automatisch over naar 'KEEP WARM'.

3.5.5 CAKE

Selecteer de instelling 'CAKE' voor het bakken van cakes. De cake-instelling op uw Hotaru zorgt voor heerlijke en smeuïge cakes. Zie sectie 6 op pagina 14 voor meer gedetailleerde instructies over het bakken van cakes.

De standaard kooktijd voor de instelling 'CAKE' is 40 minuten. U kunt deze tijd aanpassen naar minimaal 30 minuten en maximaal 1 uur in stappen van 5 minuten met de knoppen 'Uur' of 'Minuten' (wanneer 0:55 op het display wordt weergegeven, druk op de knop 'Uur' om de kooktijd naar 1 uur te verhogen) nadat u de instelling 'CAKE' hebt geselecteerd en deze knippert op het display. Wanneer de kookcyclus is voltooid, produceert Hotaru een reeks pieptonen en schakelt die automatisch over naar 'KEEP WARM'.

3.5.6 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.

3.6 PROGRAMMA'S ANNULEREN

Om een programma dat u hebt geselecteerd te annuleren, de 'KEEP WARM'-stand uit te schakelen of een programma halverwege de kookcyclus te stoppen, hoeft u alleen op de knop 'Start/Cancelte' te drukken. Hotaru schakelt vervolgens terug 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 in de toekomst klaar is. De 'PRESET'-functie is beschikbaar voor alle menu-instellingen.

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. Druk op de knop 'Start/Annuleren'. 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. Houd er rekening mee dat de Hotaru kortstondig wordt ingeschakeld en vervolgens weer wordt uitgeschakeld wanneer u op de knop 'Start/Annuleren' drukt.

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

Funcie	RIJST	PAP	YUMAMI	STOMEN	SLOW COOKING	GABA
Preset tijden	2 uur 20 min tot 24 uur	2 uur 20 min tot 24 uur	2 uur 50 min tot 24 uur	2 uur 20 min tot 24 uur	4 uur tot 24 uur	5 uur tot 24 uur

Alles onder de hierboven genoemde minimum tijden wordt beschouwd als 'onmiddellijk koken'. Start de kookcyclus en laat Hotaru het eten KEEP WARM totdat u klaar bent om te eten.

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. Hotaru 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'.

3.8 UITLEG OVER DE GABA BRUIN- EN YUMAMI-FUNCTIE

3.8.1 WAT IS GABA BRUIN?

De GABA bruine rijst (of gekiemde bruine rijst) functie maakt gebruik van specifieke tijden en temperaturen om de bruine rijst te laten kiemen. Wanneer u de GABA-functie op Hotaru selecteert, zal het apparaat de bruine rijst laten weken en activeren met behulp van de Umai (smart brain) fuzzy logic-besturing, waarna het kookproces geleidelijk aan wordt gestart. Tijdens dit proces worden de binnenpan en de inhoud op een specifieke temperatuur gehouden gedurende een deel van de kookcyclus, waardoor de bruine rijst kan 'ontkiemen'. De volledige kooktijd voor GABA-rijst in Hotaru, inclusief de extra activatieperiode, is ongeveer 2 uur en 25 minuten. Het resultaat van dit proces verandert de smaak en verhoogt de niveaus van voedingsstoffen zoals gamma-aminoboterzuur (GABA). GABA bruine rijst heeft een zachtere textuur dan gewone bruine rijst en een nootachtige smaak.



3.8.2 WAT IS YUMAMI?

De Yumami of 'extra smaakvolle' rijstfunctie op de Hotaru verbetert de smaak van elke soort witte rijst door een speciaal ontworpen kookcyclus te gebruiken.

Dit gebeurt door een reeks van weken en stomen om de suikers in de rijst vrij te maken. Deze suikers worden vervolgens opnieuw in de rijst opgenomen in een andere chemische structuur en kunnen zich aan het oppervlak van de rijst hechten. Deze verandering in suikerchemie kan de Umami-receptoren van de tong activeren. Het resultaat is smaakvollere rijst met een verbeterde textuur en smaak.

Meestal wordt de rijst luchtiger, zachter en zoeter (afhankelijk van het type witte rijstkorrel dat wordt gebruikt). De totale kooktijd, inclusief het speciale weken en stomen, voor de Yumami-functie op Hotaru bedraagt 1 uur en 6 minuten.



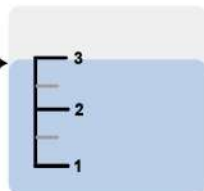
4. TIPS VOOR HET KOKEN VAN HEERLIJKE RIJST

4.1 PERFECTE RIJST BEREIDEN

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

Bijvoorbeeld:
voor het koken van 3
kopjes WITTE rijst

Vul tot
waterniveau 3



Spoel de rijst indien nodig! Was de rijst niet in de binnenpan – de rijst kan krassen veroorzaken op de keramische coating. Gebruik een aparte kom of zeef. 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. Houd er rekening mee dat niet alle rijst gewassen hoeft te worden. Rijst is meestal zeer goed verwerkt en heeft daarom alleen een korte spoeling nodig, 1-2 keer.

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 (doe dit met de pan binnen in de Hotaru). 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. Kies rijst van een goede kwaliteit.



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 kopje 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 'STOOM' 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, **kook dan niet meer dan 1 kopje rijst**. 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 luchtbellen 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 55 minuten in stappen van 5 minuten. Druk op de knop 'Start/Annuleren' 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 Cancel door op de knop 'Start/Annuleren' te drukken en de instelling 'Cake' selecteren zoals beschreven in stap 4 om de cake langer te bakken.

Zie pagina 17 voor voorbeelden van cakerecepten om in de Hotaru te bereiden.

7. RECEPTEN

Hier zijn enkele recepten om aan de slag te gaan met uw nieuwe rijstkoker. Ga voor veel meer recepten naar onze foodie blog op www.greedy-panda.com

RIJSTPAP (CONGEE)

Ingrediënten (1- 2 porties)

½ kopje rijst

40 g kippendij, gehakt en voorgekookt

Snufje zout

Gember en lente-ui (sjalot), in reepjes gesneden – naar smaak

Bereidingswijze

1. Was de rijst en doe deze in de binnenpan. Voeg water toe (volg het waterniveau op de binnenpan voor pap) en leg de kip erbovenop
2. Druk op de knop 'Menu', en selecteer 'PAP' en druk op de knop 'Start/Annuleren'
3. Wanneer de rijstkoker overschakelt naar 'KEEP WARM,' voeg naar wens zout toe en garneer met gember en lente-ui

HAVERMOUTPAP

Ingrediënten (2 porties – overschrijd de hoeveelheden in dit recept niet)

½ kopje steel-cut havermout of hoogwaardige grove havervlokken (schud deze 3-4 keer stevig in een zeef om eventueel bezinsel te verwijderen)

1,5 kopje water (afgemeten met de meegeleverde maatbeker)

0,5 kopje melk (of 0,5 kopje kokosmelk of andere plantaardige melk – wat u verkiest)

1-2 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! Meer water = dunnere pap, minder water = dikkere pap.

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/Annuleren' 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 kortkorrelige 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 binnenpan en gebruik de instelling '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)

Bekijk voor een meer gedetailleerde uitleg over het maken van sushi de Greedy Panda foodblog (www.greedy-panda.com) of het Greedy Panda-kookboek, verkrijgbaar op onze website (www.yum-asia.com)

RIJSTPUDDING

Ingrediënten (het aantal kopjes is gebaseerd op de maatbeker, dit recept is voor 2 porties)

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

¼ kopje geëvaporeerde melk

¼ kopje kokosmelk

½ kopje gezoete gecondenseerde melk

1 kaneelstokje of een snufje gemalen kaneel

1 grote citroenschil

¼ theelepel nootmuskaat (of minder, naar wens)
Een snufje gemalen kaneel (voor garnering)

Bereidingswijze

1. Meet uw 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 lossier 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. Als u uw eigen cakedeeg wilt maken, zorg er dan voor dat het totale gewicht van alle ingrediënten niet meer dan 300 g bedraagt.

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. Het is een heerlijke brownie en u zou nooit raden dat die zuivelvrij is! Omdat er geen eieren in dit recept zitten, kunt u veilig het maximale gewicht van 300 g aan ingrediënten overschrijden.

7.2 YOGHURT

Hotaru's 'yoghurt'-functie maakt het maken van perfecte, heerlijke yoghurt heel gemakkelijk.

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)

Combineer de yoghurt en de melk en plaats dit in de binnenpan van de Hotaru.

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.

Na het koken zal de Hotaru 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:

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.greedy-panda.com

8. ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN HOTARU KOKEN

Het is mogelijk om andere granen en peulvruchten in Hotaru te koken. Hier is een beknopte gids voor de kooktijden en instellingen

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 die u wilt bereiden, 1/4 kopje gierst af in de binnenpan en voeg 1 kopje water toe (afgemeten met de meegeleverde maatbeker) per portie (voor 3/4 kopje gierst voeg 3 kopjes water toe; voor 1/2 kopje gierst voeg 2 kopjes water toe, etc).

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.

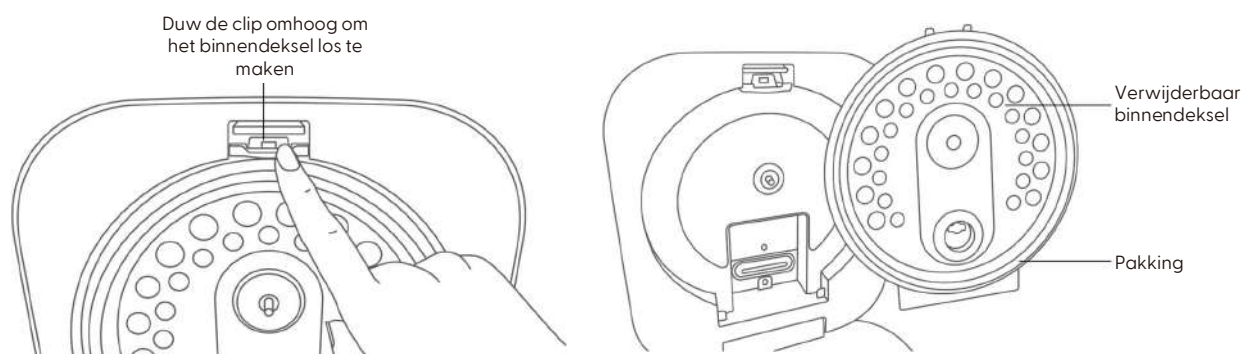
Was geen rijst in de binnenpan, dit kan krassen veroorzaken en de coating van de binnenpan beschadigen. Schade veroorzaakt door het wassen van rijst in de kom valt niet onder onze garantie

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

Schade veroorzaakt door een vaatwasser valt niet onder de garantie.

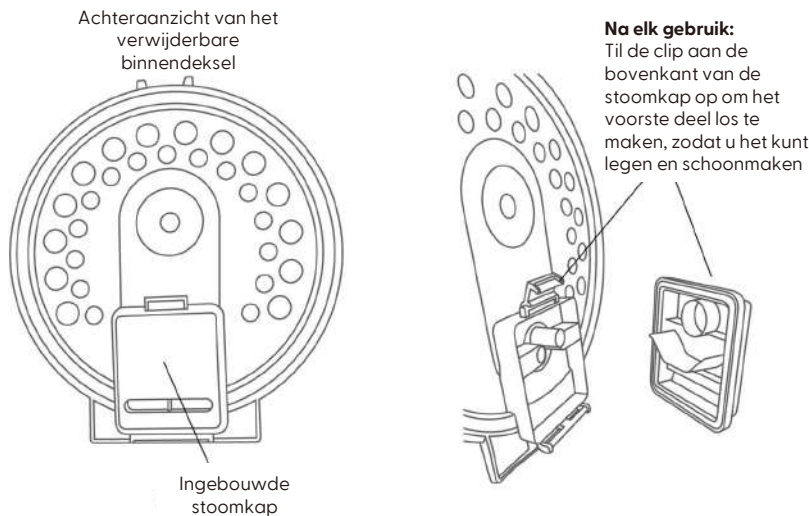
HET BINNENDEKSEL ONDERHOUDEN

Het binnendeksel is verwijderbaar. Duw de ontgrendeling aan de bovenkant omhoog en het deksel zal uit zijn houder komen.



Was het verwijderbare deksel na elke kookcyclus met een spons in een sopje. Schuif, om het terug te plaatsen, eerst het onderste gedeelte achter de twee kleine 'groeven', waarbij u ervoor zorgt dat de stoomkap aan de achterkant van het binnendeksel zit. Druk vervolgens op het bovenste deel van het deksel totdat u een klik hoort.

DE STOOMKAP ONDERHOUDEN



Het uniek ontwerp van de Hotaru zorgt ervoor dat de stoomkap tevens dienst doet als vochttopvangbak. Dit wordt mogelijk gemaakt door ons CHE-systeem (Condensaatverwarmingsverdamer in het deksel), met een extra verwarmingselement in het deksel om overtollig water via de stoomkap te verdampen.

De stoomkap bevindt zich aan de achterkant van het binnendeksel. Leeg en was die regelmatig. De stoomkap kan ook worden gedemonteerd voor een grondige reiniging (zoek naar een kleine clip die de twee delen van de kap losmaakt).

BELANGRIJK, DE BINNENPAN ONDERHOUDEN

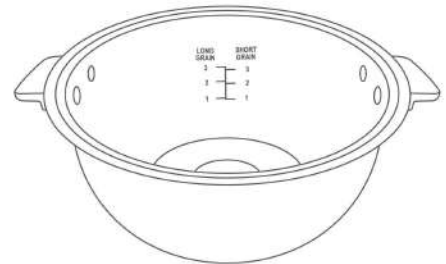
Gebruik uitsluitend de meegeleverde plastic accessoires, of houten of siliconen accessoires. Gebruik nooit metalen voorwerpen om te roeren, deze kunnen de keramische coating van de binnenpan beschadigen.

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. Gebruik een zachte spons of doek om de binnenpan schoon te maken. Gebruik geen borstels of harde schuurmiddelen.

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 inductie-element 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.



10. VERVANGINGSONDERDELEN

Als u reserveonderdelen nodig hebt, kunt u deze kopen op onze website www.yum-asia.com. Beschikbare reserveonderdelen:

Onderdeelnaam	Onderdeelnummer
Keramisch gecoate binnenpan	IB-IH05
Verwijderbaar binnendeksel	ILSS-IH05
Stoommand	SB-IH05

Onderdelen zoals maatbekers, spatels, stoomkappen en vochttopvangbakken zijn ook verkrijgbaar op onze website.

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 5.3 voor meer informatie) • Het gebruik van de 'PRESET'-functie kan resulteren in een zachtere textuur als de rijst langere tijd in het water heeft geweest. • 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 aan de binnenkant van de rijstkoker of de onderkant van de binnenpan kleeft • 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 • De knoppen 'START', 'KEEP WARM' en 'ANNULEREN' moeten 2 seconden ingedrukt worden gehouden
	Een geluid is hoorbaar tijdens het koken of KEEP WARM	<ul style="list-style-type: none"> • Alle rijstkokers met inductieverwarming zijn voorzien van een ventilator. U zult de ventilator horen activeren en in- of uitschakelen om de kooktemperatuur van het apparaat aan te passen. Dit is volkomen normaal en niets om u zorgen over te maken
	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 • 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? Voeg geen 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

	PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
	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
	OPMERKING – Plaats geen andere taartvormen of bakpapier in het apparaat of de binnenpan. Dit kan een storing veroorzaken of de binnenpan vervormen	
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 'KEEP WARM' stand 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 12 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; bij minder dan deze tijd begint de kookcyclus meteen
	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 kan ervoor zorgen dat het apparaat wordt gereset
ALGEMENE FOUT OP HET DISPLAY	Fout 'E' wordt op het display weergegeven, het apparaat piept en de menu-opties reageren niet	<ul style="list-style-type: none"> Werd het apparaat op of dicht bij een inductiekookplaat geplaatst? Dit zal een storing veroorzaken Is de binnenpan in het apparaat geplaatst? Als u probeert het apparaat te gebruiken zonder de binnenpan, treedt deze beveiliging in werking om gebruik zonder binnenpan te voorkomen Sensoren in het apparaat kunnen defect zijn geraakt. Neem contact op met Yum Asia voor verdere ondersteuning

12. SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN

Modelnaam en -nummer	Hotaru, YUM-IH05G/W
Capaciteit	0,5 liter (1 tot 3 kopjes) rijstkoker of 1 liter slowcooker
Spanning	AC 220-240 V, 50-60 Hz
Elektrisch verbruik	1200 W
Gemiddeld stroomverbruik in KEEP WARM'-modus	45 W
Kookstelsel	Inductieverwarming
Land van productie	China
Snoerlengte	1 m
Buitenafmetingen (bij benadering)	30,5 cm (lengte) x 25,5 cm (breedte) x 20 cm (hoogte)
Gewicht (bij benadering)	3,7 kg

KOOKCAPACITEIT (kopjes of liter)	FUNCTIE	CAPACITEIT	GESCHATTE KOOKTIJDEN
	Snelkookrijst	1- 3 kopje/0,54 L	29 minuten
	Witte langkorrelige rijst	1- 3 kopje/0,54 L	35 minuten
	Witte kortkorrelige rijst	L	39 minuten
	Yumami (witte) rijst	1- 3 kopje/0,54 L	66 minuten (1 uur, 6 minuten)
	Bruine rijst	L	62 minuten (1 uur, 2 minuten)
	GABA (bruine) rijst	1- 3 kopje/0,54 L	145 minuten (2 uur, 25 minuten)
		1- 2 kopje/0,36 L	
		1- 2 kopje/0,36 L	
		1- 2 kopje/0,36 L	
Pap (haverhout of rijst)	0,5 kopje/0,09l	1 uur, aanpasbaar tot maximaal 3 uur	
Stoom	Water tussen 1-2 kopjes	5 uur, aanpasbaar tot maximaal 1 uur in stappen van 5 minuten	
Slow cooking	900 ml	2 uur, aanpasbaar tot maximaal 8 uur	
Korst	1- 3 kopje/0,54 L	1,5 uur, aanpasbaar naar 1 uur of maximaal 2 uur	
Cake	300g van alle ingrediënten	50 minuten, aanpasbaar naar 30 minuten en maximaal 1,5 uur in stappen van 5 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 Yum Asia 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 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 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.



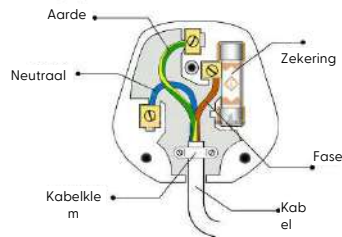
Dit apparaat voldoet aan de Richtlijn Beperking van Gevaarlijke Stoffen (RoHS).



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 – VSA – EU – SEA

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
 Kaapstadweg 36A
 1047HG Amsterdam
 Nederland



Joubu

Ceramic Coated Bowl



www.yum-asia.com
UK - USA - EU - SEA