



UMAI Induction Heating (IH)
Fuzzy Logic Rice Cooker

5 cup - 1.0 litre - YUM-IH10

Smart Brain Induction
UMAI



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	11
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	13
5.	DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN	14
6.	RECEPTEN	15
6.1	YOGHURT	17
7.	ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN DE FUJI KOKEN	18
8.	REINIGING EN ONDERHOUD	18
9.	VERVANGINGSONDERDELEN	20
10.	PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS	20
11.	SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN	21
12.	CERTIFICERING EN GARANTIE	22

Model YUM-IH10

Fuji

Bedankt dat u dit model (YUM-IH10) Yum Asia UMAI multifunctionele rijstkoker met inductieverwarming (IH) hebt gekozen, met de naam 'Fuji'. Bij Yum Asia hebben we dankzij onze ervaring met toonaangevende merken van rijstkokers en technologie de kennis opgedaan die nodig is om deze perfecte rijstkoker te produceren. Dit betekent dat dit product is ontworpen volgens de hoogste normen op het gebied van kwaliteit, functionaliteit en design – en, belangrijker nog, met onze passie voor het bereiden van heerlijke rijst!

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

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

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

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



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 Fuji niet goed werkt of kapot gaat. We bevelen een afstand van 1 meter tussen inductieapparaten aan.

Nogmaals bedankt en veel kookplezier!

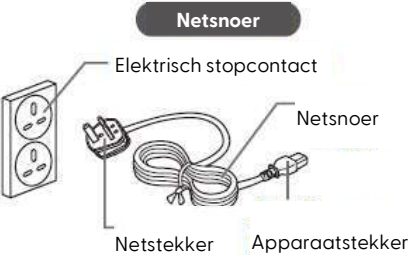
Het Yum Asia Team

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.		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.
	Raak het stoomventiel niet aan. Dit kan brandwonden of verbranding veroorzaken. Wees extra voorzichtig in de buurt van kinderen		Open het deksel niet en verplaats de rijstkoker niet tijdens het kookproces. Dit kan brandwonden veroorzaken – de stoom is zeer heet.
	Steek de stekker niet in of trek deze niet uit met natte handen. Dit kan elektrische schokken of letsel veroorzaken		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.
	Dompel de rijstkoker niet onder in water en besproei het niet met water. Dit kan een kortsluiting of elektrische schokken veroorzaken.		Een los ingestoken stekker kan brand, elektrische schokken, kortsluiting of rookvorming veroorzaken.
	Stop geen metalen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Dit kan elektrische schokken of een storing veroorzaken, wat letsel tot gevolg kan hebben.		

	Steek de stekker volledig en stevig in het stopcontact.		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).
	Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Elk gebruik voor commerciële doeleinden maakt de garantie ongeldig.		Maak de contactpunten van de stekker schoon als deze vuil zijn. Vuil op de contactpunten van de stekker kan brand veroorzaken
	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.		Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is
	 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.		Laat voldoende ruimte naast muren, meubels en onder planken om de stoom te laten ontsnappen.
	Gebruik alleen de onderdelen die bij deze rijstkoker zijn geleverd.		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.
	Gebruik deze rijstkoker niet op een plek waar deze in contact kan komen met water of andere warmtebronnen.		Plaats of gebruik deze rijstkoker niet op een oneffen oppervlak of een oppervlak dat gevoelig is voor hitte. Dit kan brand veroorzaken. 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.



BELANGRIJK!

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

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

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

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

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

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

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.

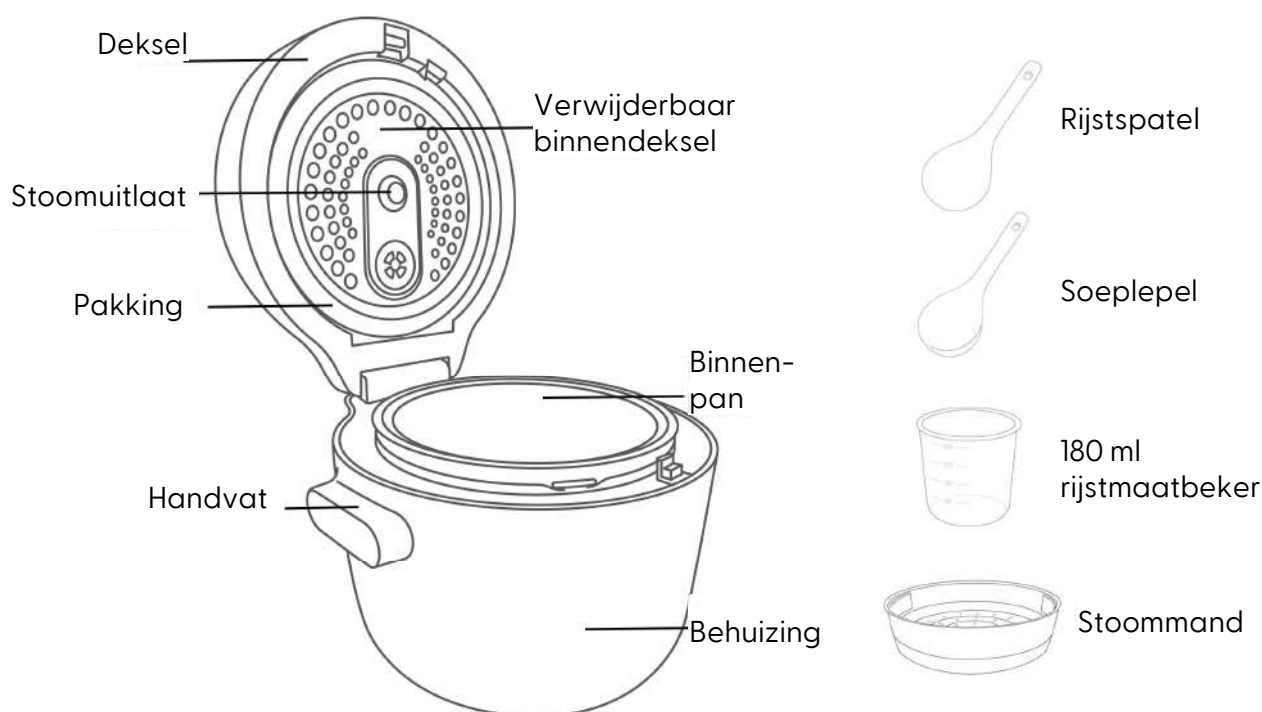
2. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Uw Fuji 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.

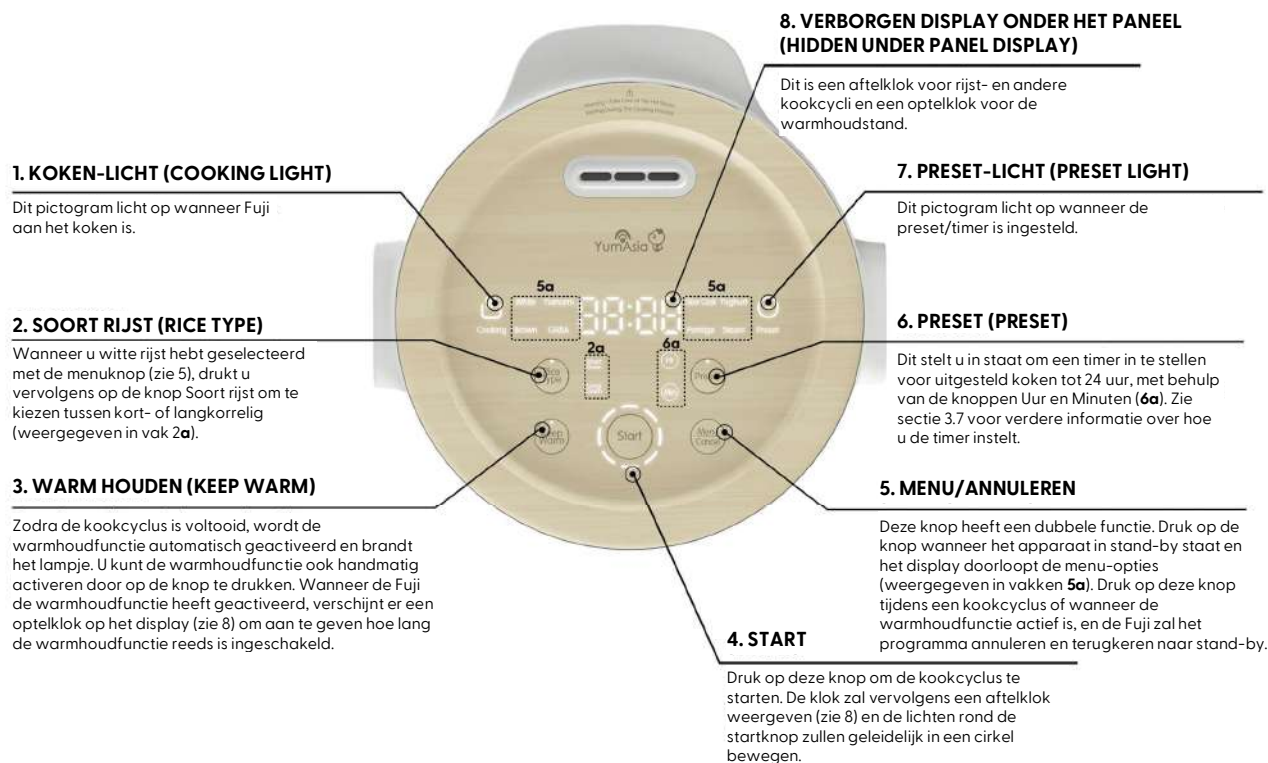
Dit apparaat bespaart ruimte in uw keuken en combineert hoogwaardige functies voor speciale rijstbereidingen (witte rijst, kortkorrelige rijst, bruine rijst, Yumami en GABA bruin) met functies voor pap, yoghurt, stomen en slow cooking. Wij hebben deze rijstkoker ontworpen met extra functies die elke kok nuttig zal vinden. Een eenvoudig te gebruiken en geavanceerd verborgen functiepaneel met slimme knopbediening 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 Fuji rijstkoker! Deze wordt geleverd met een rijstspatel, een soeplepel en een maatbeker en een stoommand.



2.2 DISPLAY BEDIENINGSPANEEL



3. WERKING VAN HET APPARAAT

3.1 VÓÓR GEBRUIK

1. Open de verpakking, haal de Fuji 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 de Fuji af met een vochtige doek.
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 $\frac{1}{2}$ met water) en gooi het weg.

3.2 NAVIGEREN DOOR DE BEDIENINGSELEMENTEN

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



Wanneer Fuji niet in gebruik is, gaat het apparaat in de stand-bymodus. Het display wordt volledig uitgeschakeld en de lichten van de startknop knipperen

3.3 DE FUNCTIES VAN DE RIJSTKOKER GEBRUIKEN

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

De Fuji 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 Fuji, die ook een meer verfijnde bereiding van rijst mogelijk maakt in de GABA bruine rijst en Yumami-instellingen.

OPTIES VOOR HET KOKEN VAN RIJST - Druk op de knop 'Menu/Annuleren' om de verschillende kookprogramma's te doorlopen

1. De instelling **'White'** is bedoeld voor het koken van witte rijst. Wanneer 'White' is geselecteerd en knippert, kunt u met de knop 'Soort rijst' op het bedieningspaneel kiezen tussen short grain (voor sushi) of long grain (zoals Hom Mali/jasmijnrijst of basmati).
2. 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 voor meer informatie)
3. De instelling **'Bruine rijst'** is bedoeld voor het koken van lang- of kortkorrelige bruine rijst
4. 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)

In de binnenpan staan markeringen die de waterniveaus aangeven voor langkorrelige witte rijst, kortkorrelige witte rijst, bruine rijst en pap (rijstpap/congee – gebruik deze lijnen niet voor havermoutpap, volg het recept op pagina 15). Tijdens de rijstkookcycli 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 omlaag gaan naarmate de UMAI fuzzy logic de kookcyclus blijft evalueren.

Geschatte kooktijden voor verschillende soorten rijst

Soort rijst	'WIT'	'YUMAMI'	'BRUIN'	'GABA'
Benodigde tijd	40 min	66 min	60 min	145 min

KLEEFRIJST OF GLUTENRIJKE RIJST KOKEN

Kleefrijst of glutenrijke rijst is anders dan normale kortkorrelige rijst en wordt gebruikt voor Thaise salades en desserts. Als u kleefrijst of glutenrijke rijst kookt, moet u de waterniveaus op de pan volgen voor kortkorrelige rijst en de instelling voor kortkorrelige rijst gebruiken.

3.3.1 RIJST KOKEN IN FUJI

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 (en de korrellengte, indien van toepassing).
4. Druk op '**Start**' om de kookcyclus te beginnen. Een aftelklok verschijnt op het display om aan te geven dat Fuji aan het koken is. Dit is een geschatte tijd en is pas nauwkeurig in de laatste 10 minuten. De lichten rond de 'Start'-knop zullen geleidelijk oplichten om de voortgang van het kookproces aan te geven.



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 Fuji automatisch over naar 'Keep warm'. U kunt 'Keep warm' activeren wanneer Fuji in stand-by staat (d.w.z. wanneer er geen menu-opties zijn geselecteerd) door op de knop 'Keep warm' te drukken. Het keep warm-lampje wordt geactiveerd, de lichten rond de 'Start'-knop knipperen en een oplopende klok verschijnt op het display ter referentie. De 'Keep warm'-functie kan maximaal 12 uur worden gebruikt, maar na 12 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 'Menu/Annuleren' om 'Keep warm' te annuleren. Fuji schakelt vervolgens terug naar de stand-bymodus. Als Fuji wordt achtergelaten zonder een geselecteerd programma, gaat die in de stand-bymodus. Het display wordt volledig uitgeschakeld en de lichten van de startknop knipperen. Als u Fuji 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 annuleren voordat 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 uur. U kunt de tijd tot maximaal 2 uur aanpassen met de knoppen 'Uur' of 'Min' nadat u de instelling 'Pap' hebt geselecteerd. Wanneer de kookcyclus is voltooid, produceert Fuji 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 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.

Het gebruik van warm water in plaats van koud water versnelt het verwarmingsproces voor de stoomfunctie. Vul water tot de markering 2 die in de binnenpan is aangegeven wanneer gebruikt als een zelfstandige stoomkoker.

Opmerking: De afteltimer begint zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt voor het stomen, houd hier rekening mee in uw kooktijd, of voeg de stoommand toe wanneer de afteltimer start. Zie sectie 5, pagina 14 voor een meer gedetailleerde 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 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 van ongeveer 95°C (u zult de vloeistof horen opborrelen), waarna die overschakelt naar een lagere temperatuur, ongeveer 85°C, 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'.



Fuji is een zeer efficiënte en afgesloten IH 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 Fuji 3-4 uur duren. Dit zorgt voor een efficiëntere slow cooking-ervaring.

3.5.4 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 6.1, 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 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 'Menu/Cancel' te drukken. Fuji 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 klaar is. De 'PRESET'-functie is beschikbaar voor alle menu-instellingen.

De timer instellen:

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

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

Aanbevolen tijden voor de 'PRESET'-functie (De tijd van de kookcyclus is niet inbegrepen)

Functie	RIJST	PAP	YUMAMI	STOMEN	SLOW COOKING	GABA
Preset tijden	140 min tot 24 uur	140 min tot 24 uur	140 min tot 24 uur	1 uur tot 24 uur	130 min tot 24 uur	150 min tot 24 uur

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. Fuji 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'. De kookcyclus kan tot 45 minuten eerder klaar zijn en schakelt dan over naar de warmhoudfunctie.

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 de Fuji 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 Fuji, 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 Fuji 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 Fuji bedraagt 1 uur en 6 minuten.

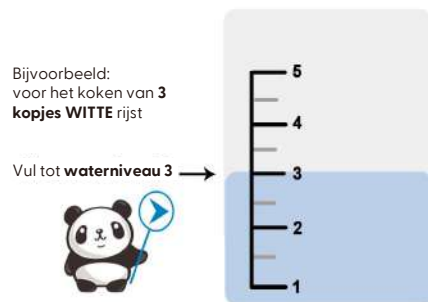


4. TIPS VOOR HET KOKEN VAN HEERLIJKE RIJST

4.1 PERFECTE RIJST BEREIDEN

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

Spoel de rijst! Was de rijst niet in de binnenpan, omdat rijst soms kleine steentjes kan bevatten die 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.



voor luchtige, perfecte rijst.

Wees nauwkeurig met het water! De hoeveelheid water in de binnenpan vóór het koken heeft 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

4.2 ONZE TIPS VOOR HET KOKEN VAN DE PERFECTE RIJST



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



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



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



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



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

5. DE STOOMFUNCTIE GEBRUIKEN

U kunt dit apparaat gebruiken als een zelfstandige stoomkoker (vul tot niveau 2 op de pan met 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	HOEEVEELHEID	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
Mais	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/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, **kook dan niet meer dan 1 kopje rijst**. Meer dan dit is gevaarlijk, aangezien de rijst kookt en de stoommand in het deksel wordt geduwd, waardoor het deksel openspringt.



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. RECEPTEN

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

Voor veel meer recepten zoals gekruide rijst (Mexicaanse en kokosrijst), risotto, stoofschotels, soepen en meer, bezoek onze foodblog op www.greedy-panda.com of ons Greedy Panda kookboek (beschikbaar op onze website in e-book, paperback of hardcover-formaat).

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 doe deze in de binnenpan. Voeg water toe (volg het waterniveau op de binnenpan) en leg de kip erbovenop
2. Druk op de knop 'MENU', en selecteer 'PAP' en druk op de knop 'START'
3. Wanneer de rijstkoker overschakelt naar 'Keep warm', voeg naar wens zout toe en garneer met gember en lente-ui

HAVERMOUTPAP

Ingrediënten (voor 4 portie – overschrijd de hoeveelheden niet)

1 kopje steel-cut havermout 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 (dierlijke melk of plantaardige melk – wat u verkiest)
3-4 lepels (of meer indien gewenst) honing of bruine suiker

* U kunt experimenteren met de hoeveelheden havermout en water, afhankelijk van of u een dikke of dunne pap wilt! 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' om het kookproces te starten.
3. Wanneer de rijstkoker overschakelt naar 'Keep warm,' open het deksel, roer en voeg de overige ingrediënten toe. Gebruik de Timerfunctie en laat de havermout een nacht weken om de textuur zachter te maken.
4. Voeg gedroogd of vers fruit toe in plaats van suiker – heerlijk en gezond op een koude winterdag!!



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

SUSHI ROLLS

Ingrediënten (4- 5 porties)

3 kopjes rijst

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

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

Zeewier, wasabi, sojasaus en ingelegde rode gember als garnering

Bereidingswijze

1. Was de rijst en plaats deze in de binnenpan, voeg water toe (volg het waterniveau op 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)

RIJSTPUDDING

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

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

2 kopjes koud water (volg het waterniveau op de binnenpan en gebruik de menu-optie 'KORTKORRELIG')

1/2 kopje geëvaporeerde melk **

1/2 kopje kokosmelk

1 kopje gezoete gecondenseerde melk **

1 kaneelstokje of een snufje gemalen kaneel

1 grote citroenschil

1/2 theelepel nootmuskaat (of minder, naar wens)

3 eetlepels gemalen kaneel (voor garnering)

Bereidingswijze

1. Meet 2 kopjes kortkorrelige rijst af met de maatbeker die u bij uw rijstkoker hebt gekregen.
2. Plaats de rijst en het water in de rijstkoker, kies de instelling 'KORTKORRELIG' en start de kookcyclus.
3. Meng ondertussen de geëvaporeerde melk, de kokosmelk, de gecondenseerde melk, het kaneelstokje (of gemalen kaneel), de citroenschil (groot dun stuk, niet geraspt) en de nootmuskaat in een kom.
4. Wanneer de rijst gekookt is en de rijstkoker is overgeschakeld naar de warmhoudfunctie, roer de gekookte rijst door om deze los te maken.
5. Voeg vervolgens de opgeklopte melk toe aan de rijst, sluit het deksel en laat het op de 'KEEP WARM'-instelling staan. Controleer na ongeveer 30 minuten of de pudding de gewenste consistentie heeft. Als u het dikker of heter wilt, kunt u de warmhoudfunctie annuleren en de instelling 'slow cooking' gebruiken om het mengsel te 'koken' tot een dikkere consistentie.
6. Verwijder het kaneelstokje (indien gebruikt) en de citroenschil.
7. Schep de pudding in individuele schaalpjes en garneer met gemalen kaneel en eventueel slagroom.



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

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

6.1 YOGHURT

Fuji'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 Fuji.
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 Fuji 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.greedy-panda.com

7. ANDERE GRANEN/PEULVRUCHTEN IN DE FUJI KOKEN

Het is mogelijk om andere granen en peulvruchten in Fuji 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 'Langkorrelig' of 'Kortkorrelig'. 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 'Wit', omdat couscous niet veel kooktijd nodig heeft.

GIERST

Meet voor elke portie 1/4 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 3/4 kopje gierst voeg 3 kopjes water toe; voor 1/2 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.

PERLGORT

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

8. REINIGING EN ONDERHOUD

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

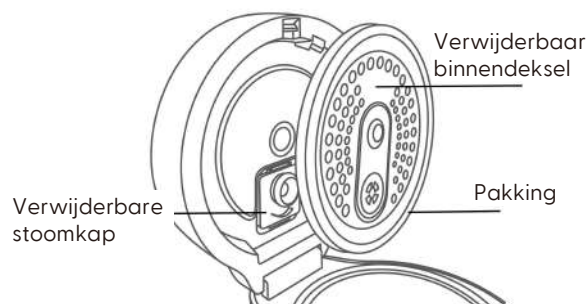
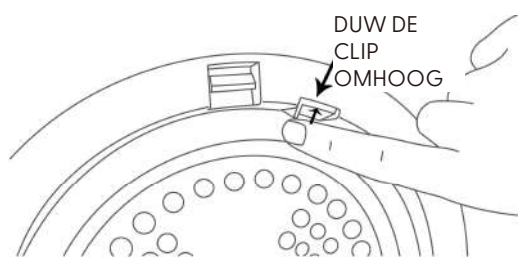
Gebruik geen metalen borstels, schuursponsjes of agressieve chemicaliën/oplosmiddelen om de vuile delen van het apparaat te reinigen. Als er iets aan de binnenpan blijft kleven, laat deze dan weken met een beetje afwasmiddel voordat u de binnenpan schoonmaakt.

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

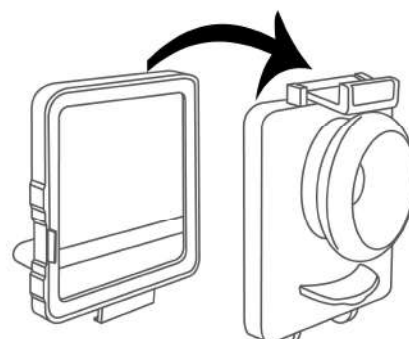
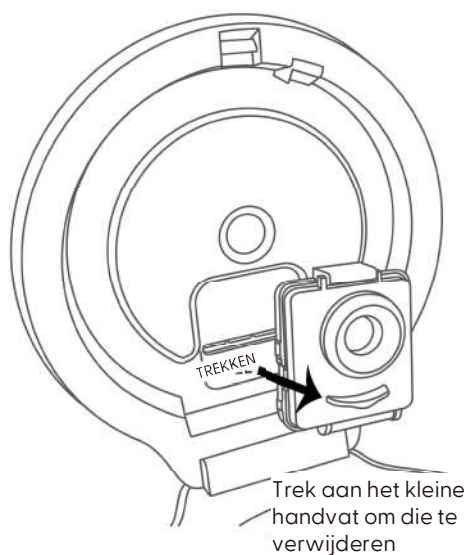
Was geen rijst in de binnenpan, dit kan krassen veroorzaken en de coating van de binnenpan beschadigen. Schade veroorzaakt door het wassen van rijst in de kom valt niet onder onze garantie

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.

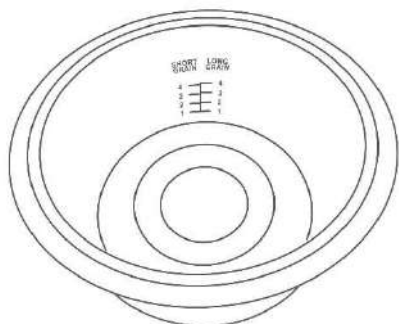


Het binnendeksel is verwijderbaar. Druk de ontgrendeling aan de bovenkant omhoog en het deksel zal uit zijn houder komen. Was het verwijderbare deksel na elke kookcyclus met een spons in een sopje. Om het terug te plaatsen, schuif het onderste gedeelte achter de twee kleine 'groeven' en druk vervolgens op het bovenste deel van het deksel totdat u een klik hoort.



Klik de clip los en de stoomkap komt los.
De stoomkap fungeert ook als vochttopvangbak, leeg deze na elk gebruik.

Het uniek ontwerp van Fuji 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 achter het binnendeksel, bovenop het deksel, en is verwijderbaar. Leeg en was die regelmatig. De verwijderbare 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.

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

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.

9. 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-IH10
Verwijderbaar binnendeksel	ILSS-IH10
Stoommand	SB-IH10

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

10. PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

PROBLEEM		MOGELIJKE OORZAAK
RIJST KOKEN	Rijst is te hard of te zacht	• 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. • Het gebruik van de 'PRESET'-functie kan resulteren in een zachtere textuur als de rijst langere tijd in het water heeft geweekt. • Controleer of de binnenpan niet vervormd of gebarsten is • Hebt u de rijst na het koken losgemaakt? Zo niet, doe dit om overtollig water te laten verdampen
	Rijst is aangebrand/verbrand	• 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	• 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	• Controleer of het netsnoer volledig in het apparaat is gestoken
	Een geluid is hoorbaar tijdens het koken of keep warm	• 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	• Controleer of het buitendeksel correct past en niet vervormd is. Is de rubberen afdichting van het buitendeksel vuil? Zo ja, maak deze schoon
	Gestoomd voedsel is te hard	• 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	• 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

PROBLEEM		MOGELIJKE OORZAAK
KEEP WARM	Rijst heeft een geur, is geel of er is overtollig vocht	- Houd geen zeer kleine hoeveelheden rijst in de 'KEEP WARM'-modus. Wordt de 'KEEP WARM'-modus langer dan 7 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)
KEEP WARM		
KOKEN MET TIMER	Apparaat begint onmiddellijk met koken	De minimale standaardtijd is 70 minuten, plus de tijd van de kookcyclus; bij minder dan deze tijd begint de kookcyclus meteen
	Het voedsel is niet gaar op de ingestelde tijd	- 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	- 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

11. SPECIFICATIES EN KOOKTIJDEN

Modelnaam en -nummer	Fuji, YUM-IH10
Capaciteit	1 liter (1 tot 5 kopjes) rijstkoker
Spanning	AC 220-240 V, 50-60 Hz
Elektrisch verbruik	1110 W
Gemiddeld stroomverbruik in KEEP WARM'-modus	45 W
Kookstelsel	Inductieverwarming
Land van productie	China
Snoerlengte	1 m
Buitenafmetingen (bij benadering)	30 cm (lengte) x 30 cm (breedte) x 23 cm (hoogte)
Gewicht (bij benadering)	3,95 kg

KOOKCAPACITEIT (kopjes of liter)	FUNCTIE	CAPACITEIT	GESCHATTE KOOKTIJDEN
	Witte langkorrelige rijst	1- 5 kopje/1 L	40 minuten
	Witte kortkorrelige rijst	1- 5 kopje/1 L	40 minuten
	Yumami (witte) rijst	1- 5 kopje/1 L	66 minuten (1 uur, 6 minuten)
	Bruine rijst	1- 3 kopje/0,54 L	63 minuten (1 uur, 3 minuten)
	GABA (bruine) rijst	1- 3 kopje/0,54 L	145 minuten (2 uur, 25 minuten)
	Pap (rijst)	$\frac{3}{4}$ kopje/0,13l	1 uur, aanpasbaar tot maximaal
	Pap (haverhout)	1 kopje/0,18l	2 uur
	Stoom	Water tot markering van 2 kopje rijst	5 minuten, aanpasbaar tot maximaal 1 uur in stappen van 10 minuten
	Slow cooking	1,5 liter	2 uur, aanpasbaar tot maximaal 8 uur
	Yoghurt	400 ml melk	8 uur, aanpasbaar naar 6 uur of maximaal 12 uur

12. 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).

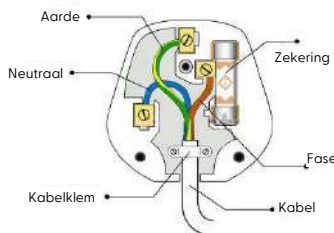


Dit apparaat is gecertificeerd voor naleving, distributie en gebruik binnen de EER



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
Kaaftadweg 36A
1047HG Amsterdam
Nederland



Jouibu

Ceramic Coated Bowl