

Panda

by Yum Asia



Ninja
Ceramic Bowl

**Advanced Fuzzy Logic
Multifunction Mini Rice Cooker**

Model- YUM EN06
0.6 litre (1-3 people)



Small
FOOTPRINT

ADVANCED
Fuzzy Logic 

INDEX

1.	WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise	3
2.	GERÄTEBESCHREIBUNG	6
2.1	GERÄTEAUFBAU.....	6
2.2	ANZEIGE DES BEDIENFELDES.....	7
3.	BETRIEB DES GERÄTES	8
3.1	VOR DER VERWENDUNG	8
3.2	NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE	8
3.3	WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT	8
3.4	WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION (KEEP WARM) NUTZT	9
3.5	WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT	10
3.6	PROGRAMMABBRUCH	11
3.7	VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (PRESET)	11
4.	TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS.....	12
4.1	WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT.....	12
4.2	UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS.....	12
5.	WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION (STEAM) NUTZT	13
6.	WIE KUCHEN (CAKE) BAKEN	13
7.	REZEPTE	14
7.1	KUCHEN.....	15
8.	MIT ANDEREN KÖRNERN/PULSES KOCHEN IN PANDA.....	16
9.	REINIGUNG UND WARTUNG.....	17
10.	ERSATZTEILE	18
11.	ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG	18
12.	SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN	20
13.	ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE	21

Modell YUM-EN06/W/G

Panda

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Yum Asia Multifunktions-Mini-Reiskocher Modell YUM-EN06 entschieden haben, den wir 'Panda' genannt haben.

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

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

Wenn Sie Fragen zu diesem Produkt, zu Kochtipps oder anderem haben, kontaktieren Sie uns bitte unter hello@yum-asia.com und wir helfen Ihnen gerne weiter.

ACHTUNG! Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes diese Anleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen zu Ihrer Sicherheit sowie Empfehlungen für den richtigen Gebrauch und die richtige Wartung der Geräte.

Nochmals vielen Dank und frohes Kochen!

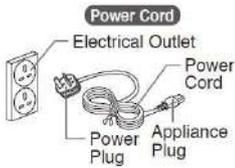
Das Yum Asia Team

1. WICHTIG SAFEGUARD Bitte beachten Sie diese Hinweise



DIESE WARNHINWEISE UND VORSICHTSHINWEISE DIENEN DAZU, SACH- UND PERSONENSCHÄDEN AN IHNEN UND ANDEREN ZU VERMEIDEN.

	<p>Ändern Sie diesen Reiskocher nicht, nur ein Reparaturtechniker darf dieses Gerät zerlegen oder reparieren.</p>		<p>Lassen Sie Kinder den Reiskocher nicht unbeaufsichtigt benutzen. Außerhalb der Reichweite von sehr kleinen Kindern aufbewahren. Kinder sind von Verbrennungen, Stromschlägen oder Verletzungen bedroht.</p>
	<p>Berühren Sie nicht den Dampfauslass. Andernfalls kann es zu Verbrühungen und Verbrennungen kommen. Besondere Vorsicht bei Kindern</p>		<p>Öffnen Sie nicht den Deckel und bewegen Sie den Reiskocher nicht während des Garvorgangs. Dies kann zu Verbrennungen führen - der Dampf ist sehr heiß.</p>
	<p>Stecken oder ziehen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Verletzungen kommen.</p>		<p>Dieser Reiskocher dient zum Kochen von Reis und anderen in diesem Handbuch beschriebenen Gerichten. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Befolgen Sie immer die Bedienungsanleitung und kochen Sie niemals die folgenden Produkte:</p>
	<p>Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser ein und spritzen Sie nicht mit Wasser. Andernfalls kann es zu einem Kurzschluss oder elektrischen Schlägen kommen.</p>		<p>Lebensmittel in Kunststoff verpackt Gerichte, die Papierhandtücher oder andere Deckel verwenden, um das Essen zu bedecken. Andernfalls kann es zu Verstopfungen der Dampfauslassöffnung kommen.</p>
	<p>Stecken Sie keine Metallgegenstände in die Lüftungsöffnungen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Fehlfunktionen kommen, die zu Verletzungen führen können.</p>		<p>Ein lose eingesteckter Netzstecker kann Feuer, Stromschlag, Kurzschluss, Rauch oder Feuer verursachen. Verwenden Sie nur eine Steckdose mit einer Nennleistung von mindestens 15 Ampere. Wenn Sie das Netzkabel wechseln möchten, verwenden Sie nur eines, das ein gleichwertiges Kabel (250V, 13A) verwendet.</p>
	<p>Stecken Sie den Netzstecker vollständig und sicher in die Steckdose.</p>		<p>Wenn die Klingen des Steckers verschmutzt sind, wischen Sie sie sauber.</p>

	<p>Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Jegliche Nutzung für kommerzielle Zwecke führt zum Erlöschen der Garantie.</p>		<p>Ablagerungen an den Klingen des Steckers können zu Bränden führen.</p>
	<p>Nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn der Netzstecker lose in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Bränden kommen. Das Netzkabel darf nicht beschädigt werden.</p> <div data-bbox="304 555 539 723" style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p>Biegen, verdrehen, bündeln oder versuchen Sie nicht, das Netzkabel zu modifizieren. Verlegen Sie das Kabel nicht auf oder in der Nähe von Hochtemperaturflächen oder -geräten, unter schweren Gegenständen oder zwischen Objekten. Ein beschädigtes Netzkabel kann zu Stromschlägen oder Bränden führen.</p> </div> </div>		<p>Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie nicht in Gebrauch sind.</p>
	<p>Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht an einem Ort, an dem er mit Wasser oder anderen Wärmequellen in Berührung kommen kann.</p>		<p>Lassen Sie genügend Platz neben Wänden, anderen Möbeln und unter den Regalen, damit der Dampf entweichen kann.</p>
	<p>Do not use this rice cooker in a place where it may come in contact with water or other heat sources.</p>		<p>Berühren Sie keine heißen Oberflächen während oder unmittelbar nach dem Gebrauch. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf Dampf und berühren Sie nicht die innere Schale, während Sie den Reis umrühren. Das Berühren heißer Oberflächen mit Metallteilen wie Innendeckel, Innenbehälter und Heizplatte kann zu Verbrennungen führen</p>
			<p>Verwenden Sie diesen Reiskocher nicht auf einem ausziehbaren Tisch oder Regal mit unzureichender Tragfähigkeit. Andernfalls kann der Regalboden beschädigt werden, wodurch der Reiskocher herunterfällt und Verletzungen oder Verbrennungen verursacht werden. Jedes Regal oder jeder Ausziehtisch muss eine Tragfähigkeit von mindestens 18kg aufweisen.</p>



WICHTIG!

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

Ziehen Sie immer den Netzstecker des Reiskochers, indem Sie den Netzstecker halten, nicht durch Ziehen am Netzkabel.

Stecken Sie das Ende des Netzkabels fest in den Reiskocher, da es sonst zu Stromschlägen und Feuer kommen kann und der Reiskocher möglicherweise nicht funktioniert.

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

Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder an der Außenseite der Schale klebt. Dies führt zu ungleichmäßigen Garergebnissen.

Spritzen Sie kein Wasser auf den Reiskocher. Dies kann zum Ausfall des Geräts, zu Bränden oder Stromschlägen führen.

Verwenden Sie den Reiskocher nicht bei direkter Sonneneinstrahlung. Dies kann zu Verfärbungen führen.

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

Nicht auf einer Fläche verwenden, auf der die darunter liegenden Lüftungsöffnungen blockiert werden könnten (z.B. auf Papier, Teppich, Kunststoff). Nicht kochen, wenn der Innenbehälter leer ist. Dies kann zum Ausfall des Gerätes führen.

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

Der Netzstecker oder das Kabel ist sehr heiß geworden.

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

Der Körper des Reiskochers ist deformiert oder ungewöhnlich heiß.

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

Jeder Teil des Reiskochers ist gerissen, lose oder instabil.

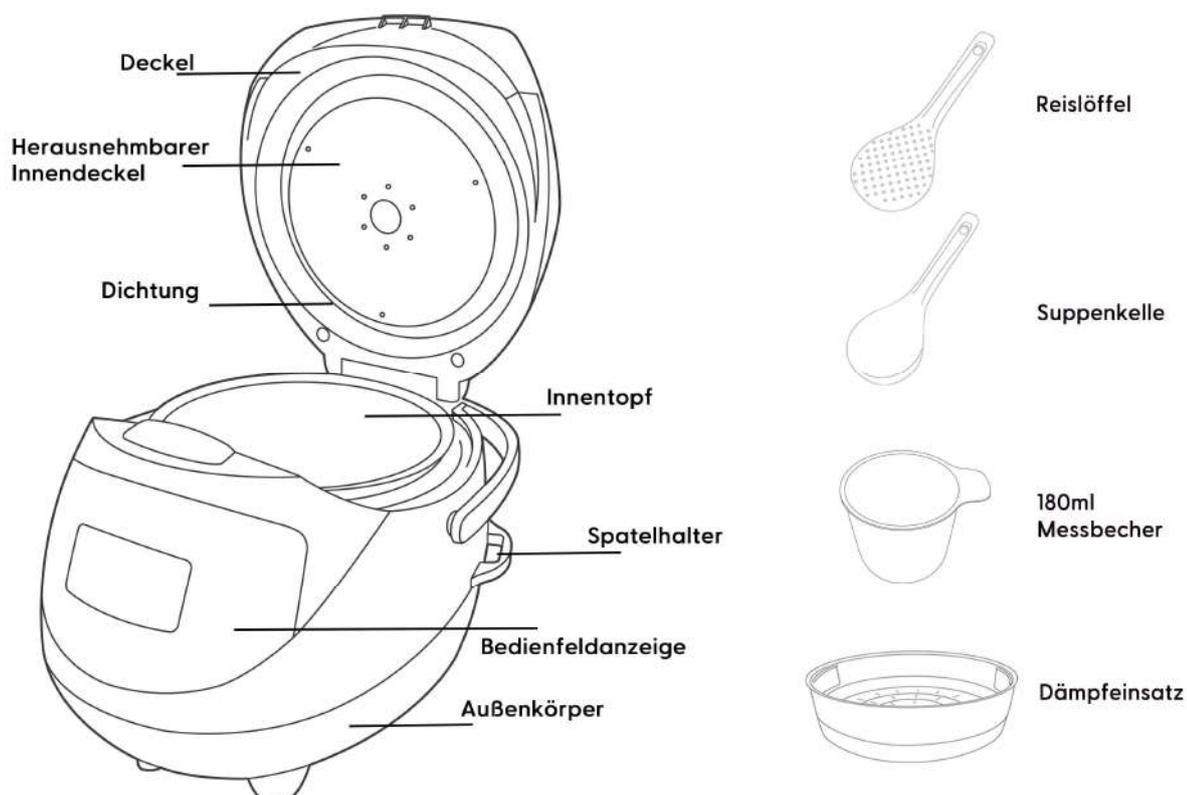
2. GERÄTEBESCHREIBUNG

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

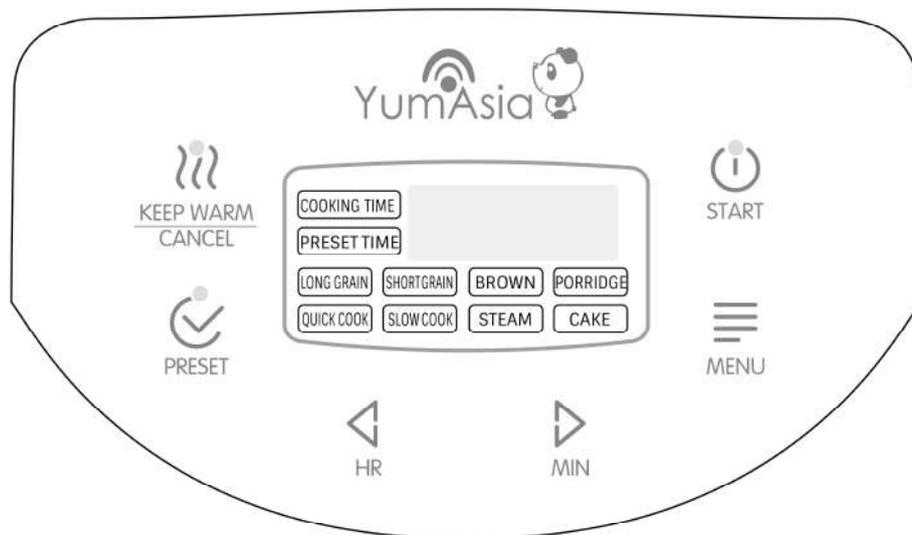
Dieses Gerät, das Platz in Ihrer Küche spart, kombiniert die Qualitätsfunktionen der Reisspezialitätenkochung mit Haferbrei, Dampf, Slow Cook und Kuchenbacken. Wir haben diesen Reiskocher mit zusätzlichen Funktionen entwickelt, die für jeden Koch nützlich sind. Ein einfach zu bedienendes Smart Button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

2.1 GERÄTEAUFBAU

Treffen Sie Ihren Panda-Reiskocher! Er wird mit einem Reisspatel, einer Suppenpfanne, einem Messbecher und einem Dampfkorb geliefert.



2.2 ANZEIGE DES BEDIENFELDES



START

Drücken Sie die Taste 'START', um das zuvor mit der Taste 'MENU' ausgewählte Garprogramm zu aktivieren. Nach dem Start des Garvorgangs leuchtet die Taste 'START' auf und auf dem Display wird ein Lauflichtmuster angezeigt. Diese Taste dient auch als Ein/Aus-Taste, wenn keine Kochfunktion ausgewählt ist



KEEP WARM
CANCEL

Befindet sich das Gerät im Standby-Modus (dh es wird kein Programm verwendet), wird durch Drücken der Taste 'KEEP WARM/CANCEL' der Modus 'KEEP WARM/CANCEL' aktiviert, und auf der Anzeige erscheint eine Count-up-Uhr Anzeige als Referenz.

Um ein Garprogramm abzubrechen oder das Gerät warm zu halten, drücken Sie die Taste 'KEEP WARM/CANCEL'



MENU

Drücken Sie diese Taste, um 1 von 4 automatischen Kochprogrammen oder 1 von 4 Reiskochprogrammen auszuwählen. Bei jedem weiteren Drücken der Taste wird das Menü durchlaufen und das ausgewählte Programm blinkt im Display.



PRESET

Mit der PRESET-Funktion können Sie einen Timer für eine Garverzögerung von bis zu 24 Stunden einstellen. Stellen Sie dies in Zukunft nicht zu lange ein, wenn sich verderbliche Lebensmittel im Inhalt des zubereiteten Gerichts befinden. Sie wissen, dass der Timer so eingestellt ist, dass die PRESET-Taste aufleuchtet.



HR MIN

Zum Einstellen der Garzeiten für Nicht-Reis-Garmenüeinstellungen und der voreingestellten Funktion. Durch Drücken einer dieser Tasten nach Auswahl eines Programms können Sie die Garzeit einstellen.

Die Standard-Garzeiten sind in den jeweiligen manuellen Abschnitten für die verschiedenen Programme aufgeführt.

3. BETRIEB DES GERÄTES

3.1 VOR DER VERWENDUNG

1. Öffnen Sie die Verpackung, nehmen Sie das Gerät vorsichtig heraus und entfernen Sie alle Verpackungen und Werbematerialien.
2. Nehmen Sie das gesamte Zubehör und die Betriebsanleitung heraus.
3. Entfernen Sie alle Werbeaufkleber. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
4. Waschen Sie die Schale und den Innendeckel in warmer Seifenlauge mit einem weichen Schwamm. Trocknen Sie es gründlich ab.
5. Kochen Sie 0,5 Tasse Reis (für Wasser füllen Sie den Messbecher zu $\frac{1}{2}$ mit Wasser) und werfen Sie ihn weg.

3.2 NAVIGATION DER BEDIENELEMENTE

Das Display dieses Geräts verwendet Smart Button-Bedienelemente und ist einfach zu bedienen mit einem hellen 'Ice White' Display. Drücken Sie die Taste, die Sie verwenden möchten, fest, Sie werden sehen, dass jede Taste leicht angehoben ist, so dass Sie sich leicht durch die Menüoptionen bewegen können.



Wenn kein Kochprogramm ausgewählt ist, kann **Panda durch Drücken der Start-Taste ausgeschaltet werden**. Um **Panda einzuschalten, drücken Sie** erneut die **Start-Taste**

3.3 WIE MAN DIE FUNKTIONEN DES REISKOCHERS NUTZT

HINWEIS - Die maximale Kapazität dieses Gerätes (betrug nicht überschreiten)
3.5 Tassen (180ml Tasse) für weißen Reis
2.5 Tassen (180ml Tasse) für braunen Reis

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

MÖGLICHKEITEN ZUM KOCHEN VON REIS:

1. Die Einstellung **'LONG GRAIN'** dient zum Kochen von langkörnigem weißem Reis (z.B. Basmati-, Jasmin- oder thailändischem Duftreis).
2. Die Einstellung **'SHORT GRAIN'** ist für jede Art von weißem Kurzkornreis wie Perlen- oder Sushi-Reis und thailändischem Klebreis geeignet.
3. Die Einstellung **'BROWN'** dient zum Kochen von Lang- oder Kurzkorn-Braunreis
4. Die Einstellung **'QUICK COOK'** (nur für weißen Reis) für den Fall, dass Sie den Reis etwas schneller fertig stellen möchten.

Ungefähre Garzeiten für verschiedene Reissorten

Ausgewählter Reis	'LONG GRAIN'	'SHORT GRAIN'	'BROWN'	'QUICK COOK'
Zeitaufwand	40 mins	40 mins	62 mins	22 mins



Während der Reiskochzyklen wird auf dem Display ein Linienmuster angezeigt, das darauf hinweist, dass Panda kocht. In den **letzten 10 Minuten** wird ein **Countdown** angezeigt.

Auf der Innenseite der inneren Schüssel befinden sich Markierungen, die den Wasserstand für weißen Langkornreis, weißen Kurzkornreis, braunen Reis und (Reis-) Brei angeben.

Kochen von STICKY oder GLUTINOUS Reis

Kleb- oder Klebreis unterscheidet sich von normalem Kurzkornreis, da er mehr Wasser benötigt. Wenn Sie klebrigen Reis kochen, müssen Sie die folgenden Wasseranweisungen befolgen und die Einstellung für kurze Körnung verwenden.

Wasserstände für 'STICKY/GLUTINOUS'-Reis:

Tassen Reis	0.5	1	2	3
Wasserstand	1	1.5	2.5	3.5

3.3.1 KOCHEN VON REIS IN PANDA

1. **Messen Sie** den Reis mit dem mitgelieferten Messbecher. Vergewissern Sie sich, dass der Reis bis zum oberen Rand der Tasse reicht – dies ist eine volle Tasse (180 ml).
2. **Reinigen Sie** den Reis (falls erforderlich) gemäß den Anweisungen unter '4.1 SO KOCHEN SIE PERFEKTEN REIS'. Stellen Sie die innere Schüssel in das Gerät, **geben Sie den Reis in die innere Schüssel** und **füllen Sie die Wasserleitung**, die der Menge/Art des Reises entspricht, den Sie kochen.
3. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie die **Reiseinstellung**, mit der Sie kochen möchten.
4. Halten Sie **'START'** gedrückt und der Garvorgang beginnt. Auf dem Display erscheint ein Lauflichtmuster, das anzeigt, dass Panda gerade kocht. In den letzten 10 Minuten wird ein Countdown angezeigt.



Weitere Informationen zum Kochen von Reis finden Sie in der 'Speedy Start Guide' auf der Rückseite der Garantiekarte. Weitere Informationen und Ratschläge zum Kochen finden Sie unter 'Tipps zum Kochen von Reis mit gutem Geschmack' auf Seite 12.



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

3.4 WIE MAN DIE WARMHALTEFUNKTION (KEEP WARM) NUTZT

Nach Beendigung eines Kochzyklus wechselt das Gerät automatisch auf 'KEEP WARM'.

Sie können 'KEEP WARM' aktivieren, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet (d.h. wenn keine Menüfunktionen ausgewählt wurden), indem Sie die Taste 'KEEP WARM' drücken. Die Taste leuchtet dann auf und auf dem Display erscheint eine Zähluhr als Referenz. Die Funktion 'KEEP WARM' kann 24 Stunden lang verwendet werden. Möglicherweise stellen Sie jedoch fest, dass der Reis nach 15 Stunden trocken ist (da Reis zum Essen auf einer sicheren Temperatur gehalten werden muss). Sie können dies verlängern, indem Sie dem Reis regelmäßig etwas Wasser hinzufügen und durchrühren.

Um 'KEEP WARM' abubrechen, drücken Sie erneut die Taste 'KEEP WARM' (sie ist gleichzeitig die Taste 'CANCEL'). Das Gerät wechselt dann in den Standby-Modus.

3.5 WIE MAN DIE ANDEREN GARFUNKTIONEN NUTZT

3.5.1 PORRIDGE

Diese Menüeinstellung kann für asiatischen Reisbrei oder Haferbrei verwendet werden. Rezepte finden Sie auf Seite 14. Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'PORRIDGE' beträgt 1,5 Stunden. Sie können dies bis zu 4 Stunden mit der Taste 'Hr' oder 'Min' einstellen in 10-Minuten-Schritten mit der Taste, nachdem Sie die Einstellung 'PORRIDGE' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt.

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

3.5.2 DÄMPFEN (STEAM)

Mit dem mitgelieferten Dämpftopf können Sie verschiedene Arten von Speisen dämpfen. Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'STEAM' beträgt 10 Minuten. Sie können dies bis zu 1 Stunde in 10-Minuten-Schritten mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'STEAM' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Es wird ein Countdown auf dem Display angezeigt, wenn das Wasser auf die entsprechende Temperatur erwärmt wurde; Sie können Kalt- oder Warmwasser verwenden. Die Verwendung von heißem Wasser anstelle von kaltem Wasser beschleunigt den Erwärmungsprozess für die Dampfeinstellung, füllen Sie bis zur Markierung von 2-3 Wasserständen auf der inneren Schale, wenn Sie Sakura als eigenständigen Dampfgarer verwenden.

Siehe Abschnitt 5, Seite 13 für eine Anleitung zum Dämpfen.

3.5.3 LANGSAMES KOCHEN (SLOW COOK)

Zum Kochen von Eintöpfen und anderen Gerichten wie Currys, Dhal oder anderen Hülsenfrüchten und Körnern wählen Sie die Einstellung 'SLOW COOK'. Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'SLOW COOK' beträgt 2 Stunden. Sie können dies bis zu 8 Stunden mit der Taste 'Hr' oder in 10-Minuten-Schritten mit der Taste 'Min' einstellen, nachdem Sie die Einstellung 'SLOW COOK' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Wenn der Zyklus 'SLOW COOK' beginnt, erwärmt das Gerät den Inhalt der inneren Schale auf eine hohe Temperatur (Sie hören ein Blubbern der Flüssigkeit), dann schaltet es auf eine niedrigere Temperatur für das langsame Garen um. Dies ist das gleiche wie die Einstellung 'Auto' bei einem herkömmlichen Slow Cooker.

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



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

3.5.4 KUCHEN (CAKE)

Um köstliche Kuchen zu kochen, wählen Sie die Einstellung 'CAKE'. Das Kuchenset auf Ihrem Panda macht köstliche und feuchte Kuchen. Detaillierte Anweisungen zum Backen von Kuchen finden Sie in Abschnitt 6 auf Seite 13.

Die Standard-Garzeit für die Einstellung 'CAKE' beträgt 50 Minuten. Diese Zeit kann mit den Tasten 'Hr' oder 'Min' in 10-Minuten-Schritten auf 30 Minuten und bis zu 60 Minuten eingestellt werden, sobald Sie die Einstellung 'CAKE' gewählt haben und sie auf dem Display blinkt. Nach Abschluss des Kochzyklus gibt das Gerät einen Signalton von sich und schaltet automatisch auf 'KEEP WARM' um.

3.6 PROGRAMMABBRUCH

Um eine Sendung abubrechen, die Sie ausgewählt haben, oder wenn Sie eine Sendung teilweise während des Garzyklus anhalten möchten, müssen Sie nur die Taste 'KEEP WARM/CANCEL' drücken. Das Gerät wechselt dann in den Standby-Modus.

3.7 VERWENDUNG DER VERZÖGERTEN STARTFUNKTION (PRESET)

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

So stellen Sie den Timer ein:

1. Drücken Sie die 'MENU' -Taste, um ein Garprogramm auszuwählen (für Nicht-Reis-Garprogramme können Sie an dieser Stelle die Länge der Garzeit programmieren).
2. Drücken Sie dann die PRESET-Taste, die dann aufleuchtet.
3. Durch Drücken der Tasten 'Hr' und 'Min' können Sie die Stunden im Voraus auswählen, zu denen der Reis / das Gericht fertig sein soll.
4. Halten Sie die START-Taste gedrückt. Der Herd zeigt

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

Empfohlene Zeiten für die Funktion 'PRESET'

Funktion	RICE	PORRIDGE	STEAM	SLOW COOK
Voreingestellte Timings	70 min to 24 std	70 min to 24 std	1 std to 24 std	130 min to 24 std



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

4. TIPPS ZUM KOCHEN VON LECKEREM REIS

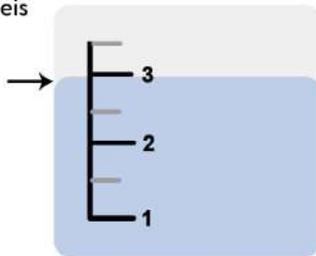
4.1 WIE MAN PERFEKTEN REIS KOCHT

Messen Sie den Reis genau! Verwenden Sie den mitgelieferten 180ml Messbecher, da andere Bechergößen unterschiedliche Abmessungen haben können. Achte darauf, dass du den Reis oben in der Tasse planierst.

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

Zum Beispiel:
beim Kochen von
3 Tassen WEISSER Reis

Füllen Sie bis zum
Wasserstand 3



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

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

4.2 UNSERE TIPPS ZUR REISKOCHUNG UND ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS



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



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



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



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



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

5. WIE MAN DIE DAMPFFUNKTION (STEAM) NUTZT

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

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

ZUTATEN	BETRAG	KOCHZEIT	TIPPS ZUM DÄMPFEN
Karotte	75g	20 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Brokkoli	75g	15 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Spinat	40g	15 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Kürbis	95g	20 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Kartoffel	165g	40 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Süßkartoffeln	110g	35 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Mais	75g	30 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Huhn	150g	30 Min	Schnitte an der Seite machen, die den Dampfkorb berührt
Fisch (Weißfisch und Lachs)	75g/Schnitt (Filets)	25 Min	Auf weniger als 2cm schneiden und in Folie einwickeln.
Garnelen	75g/7 Stück	20 Min	mit Muscheln dämpfen
Gekühltes Fleisch Knödel	75g	15 Min	Lassen Sie Platz zwischen den Lebensmitteln
Gefrorenes Fleisch Knödel	75g	20 Min	Lassen Sie Platz zwischen den Lebensmitteln



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

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



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

6. WIE KUCHEN (CAKE) BAKEN

1. Fetten Sie die Innenschale leicht und gleichmäßig mit Butter oder Öl ein.
2. Bereite den Kuchenteig vor. Hinweis - verwenden Sie nicht zu viel Backpulver oder Natron, da dies dazu führen kann, dass der Kuchen zu hoch steigt. Das maximale Gewicht für alle Zutaten beträgt 300g, überschreiten Sie dieses nicht.
3. Stellen Sie die Innenschale auf eine harte, ebene Fläche und legen Sie die Kuchenmasse in die Innenschale. Schütteln Sie ein wenig und klopfen Sie vorsichtig mit der Handfläche auf die Unterseite der Schale (mehrmals), um Luftblasen in der Kuchenmasse freizusetzen.
4. Legen Sie die innere Schale in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie die Taste 'MENU', bis die Einstellung 'CAKE' auf dem Bedienfeld blinkt. Sie können dann die Dauer der Garzeit wählen - Standard ist 50 Minuten, aber diese kann auf 30 Minuten und bis zu 60 Minuten in 10-Minuten-Schritten eingestellt werden. Drücken Sie die Taste 'START', um den Garzyklus zu starten.
5. Nach Beendigung des Kochzyklus wechselt das Gerät zu 'KEEP WARM', überprüft den Kuchen mit einem Holzzahnstocher oder Spieß, um zu sehen, ob er gar ist. Wenn nicht, können Sie den Vorgang abbrechen, indem Sie die Taste 'KEEP WARM/CANCEL' drücken und die Einstellung 'CAKE' wie in Schritt 4 beschrieben wählen, um länger zu kochen.

Siehe Abschnitt 7.1, Seite 15 für Kuchenrezepte, die Sie in Ihrem Gerät kochen können

7. REZEPTE

Hier sind ein paar Rezepte, um Sie mit Ihrem neuen Reiskocher zu beginnen. Für viele weitere Rezepte wie aromatisierten Reis (mexikanischer und Kokosnusreis), Risotto, Eintöpfe, Suppen und mehr, bitte besuchen Sie unseren Foodie-Blog unter www.greedypanada.co.uk oder kaufe das Greedy Panda Kochbuch

REISBREI (CONGEE)

Zutaten (2-3 Portionen)

½ Tasse Reis

35g Hähnchenschenkel, gehackt und angekocht Prise Salz

Ingwer und Frühlingszwiebel (Zwiebel), zerkleinert - zum Abschmecken

Anfahrtsbeschreibung

1. Reis waschen und in die innere Schüssel geben, Wasser hinzufügen (bis Stufe 3 auf der Schüssel) und dann das Huhn darauf legen.
2. Drücken Sie die Taste 'MENU' und wählen Sie 'PORRIDGE' und drücken Sie die Taste 'START'.
3. Wenn der Reiskocher sich in 'keep warm' verwandelt, Salz hinzufügen, wenn Sie es wünschen, und mit Ingwer und Frühlingszwiebeln garnieren.

HAFERFLOCKENBREI

Zutaten (für 2 Personen - mengen nicht überschreiten)

½ Tasse geschnittener oder gerollter Hafer (wir empfehlen, diese in ein Sieb zu geben und 3-4 Mal kräftig zu schütteln, um Sedimente zu entfernen).

1,5 Tassen Wasser (gemessen im mitgelieferten Messbecher)

½ Tasse Milch (oder Sahne) oder 1/2 Tasse Kokosmilch - was auch immer Sie bevorzugen. 2-3 Löffel (oder mehr nach eigenem Geschmack) Honig oder brauner Zucker

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

Anfahrtsbeschreibung

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



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

SUSHI-ROLLEN

Zutaten (4-5 Portionen)

3 Tassen Reis

Für die Sushi-Würze (Essigmischung) - 4 Esslöffel Reisessig, 1 Esslöffel Zucker, 1,5 Esslöffel Salz Was auch immer Sie bevorzugen (Sashimi, Garnelen, Gurken, Natto, Lachsrogen, Aal).

Seetang, Wasabi, Sojasauce und eingelegter roter Ingwer zur Garnierung

Anfahrtsbeschreibung

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

REISPFLANZEN

Zutaten (Tassenmaße sind für den Reismessbecher)

1 Tasse Arborio, anderer Steinkornreis oder klebriger/klebriger Reis

1 Tasse kaltes Wasser (d.h. bis zu 4-5 mm unter die 1 Markierung auf der inneren Schale füllen).

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

1 Zimtstange oder Prise gemahlener Zimts, 1 Zitronenschale, ein großes Stück Zitronenschale

¼ Teelöffel Muskatnuss (oder weniger, wenn Sie es vorziehen)

Mit gemahlenem Zimt bestreuen (zum Garnieren)

Anfahrtsbeschreibung

1. Messen Sie Ihren Langkornreis mit dem Messbecher, den Sie mit Ihrem Reiskocher erhalten haben.
2. Messen Sie den Reis, spülen Sie ihn dann in kaltem Wasser ab, legen Sie Reis und Wasser in den Reiskocher, wählen Sie die Einstellung 'SHORT GRAIN' Reis und starten Sie den Kochzyklus. Kochen Sie, bis es automatisch einrastet, um sich warm zu halten.
3. In der Zwischenzeit Kondensmilch, Kokosmilch, gesüßte Kondensmilch, Zimtstange (oder gemahlener Zimt), Zitronenschale (eine große dünne Scheibe Schale, nicht gerieben) und Muskatnuss zusammenschlagen.
4. Wenn der Reis gekocht wurde und der Reiskocher auf warm geschaltet hat, trennen Sie die Schnur vom Ausgang, rühren Sie einmal um und lassen Sie den gekochten Reis 15 Minuten abkühlen.
5. Dann die verquirlten Milchstücke in den Reis geben, Deckel schließen und den Kocher auf die Einstellung 'KEEP WARM' stellen. Überprüfen Sie etwa 30 Minuten später, ob es sich um die gewünschte Konsistenz handelt.
6. Entsorgen Sie die Zimtstange (falls vorhanden) und die Zitronenschale.
7. In Einzelgerichte geben und auf Wunsch mit gemahlenem Zimt und Sahne garnieren.



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

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

7.1 KUCHEN

Bei Kuchen können Sie die Sache einfacher machen, indem Sie eine fertige Kuchenmischung verwenden und Ihre Lieblingszutaten hinzufügen, die trotzdem perfekt funktionieren. Wenn Sie Ihren eigenen Kuchenteig herstellen möchten, beachten Sie unbedingt die Hinweise zu den maximalen Zutaten.

SCHOKOLADENBROWNIE

Inhaltsstoffe

2,5 Esslöffel Sonnenblumen- oder Kokosöl
100g dunkle (mindestens 70% Kakao) Schokolade
85g selbstaufrichtendes Mehl (oder einfaches Mehl mit 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver)
1,5 Esslöffel Kakaopulver
90g goldener Streuzucker
115ml Sojamilch (oder jede andere Milch) eine Prise Salz, weniger als 1/8 Teelöffel

Anfahrtsbeschreibung

1. Fetten Sie die Innenschale mit etwas Sonnenblumenöl ein.
2. 75g der Schokolade zerbrechen und schmelzen - entweder in einer hitzebeständigen Schüssel über einer Pfanne mit Wasser oder durch einen schnellen Stoß in der Mikrowelle. Etwas abkühlen lassen.
3. Mehl und Kakaopulver in eine große Schüssel sieben und den Zucker und eine Prise Salz hinzufügen. Öl, Sojamilch und geschmolzene Schokolade unterrühren - es braucht wirklich nicht viel, um die Zutaten zu kombinieren.
4. Die restlichen 25g Schokolade grob zerkleinern und in die Mischung einrühren.
5. In Pandas innere Schüssel gießen und den Deckel mit einem Löffel ein wenig glätten. Klopfen Sie den Boden der inneren Schüssel auf eine flache Handfläche, nur um die Masse abzusetzen.
6. 30 Minuten backen. Überprüfen Sie nach 30 Minuten mit einem α, es sollte mit etwas Mischung herauskommen, die daran klebt (in der Mitte). Das Oberteil wird immer noch ziemlich weich sein, keine Sorge, der Brownie kocht weiter, während es kühlt, du willst es nicht überkochen!
7. Im Innenbehälter abkühlen lassen und nach vollständiger Abkühlung ausschneiden und in Stücke schneiden.



Wie Sie den Zutaten entnehmen können, handelt es sich um ein veganes/milchfreies Rezept. Die maximalen Gewichtsbeschränkungen für Kuchen gelten daher nicht für dieses Rezept, da keine Eier zum Kochen vorhanden sind. Es ist ein köstlicher Brownie und man würde nie vermuten, dass er milchfrei ist!

8. MIT ANDEREN KÖRNERN/PULSES KOCHEN IN PANDA

Es ist möglich, andere Körner und Pulses in Panda zu kochen, Sie müssen mit der Anpassung des Wasserspiegels und der Auswahl des richtigen Kochzyklus experimentieren. Hier ist eine grobe Anleitung, die helfen kann, andere Körner und Hülsenfrüchte in Panda zu kochen

QUINOA

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

COUS COUS und GIANT COUS COUS

Verwenden Sie die auf der Packung angegebenen Wasserstände und die schnelle Kochzeit, da Cous Cous sowieso nicht so viel Kochen erforderlich ist.

MILLET

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

Schütteln Sie einen kleinen Schuss Salz in das Wasser und schließen Sie dann den Deckel. Schließen Sie den Reiskocher an und wählen Sie den Zyklus 'Porridge'. Sie können entweder sofort kochen, indem Sie den Zeitpunkt so einstellen, wie Sie Ihre Hirse bevorzugen (längeres Kochen hat eine dickere Konsistenz; weniger

Kochen hat eine dünnere Konsistenz), oder Sie können den voreingestellten Timer verwenden, wann Sie morgens essen möchten. Einmal gekocht, können Sie das gewünschte Aroma hinzufügen.

LINSEN und BOHNEN

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

PEARL BARLEY

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

9. REINIGUNG UND WARTUNG

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

Verwenden Sie zum Reinigen der schmutzigen Teile des Geräts keine Metallbürste, keinen Gaswäscher oder aggressive Chemikalien / Lösungsmittel.

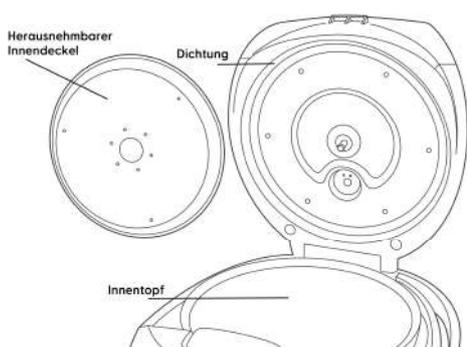
Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm oder ein weiches Tuch, um das äußere Gehäuse zu reinigen.

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

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

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

INNENDECKELPFLEGE



Der innere Deckel dieses Geräts ist abnehmbar.

Drücken Sie auf eine Seite des Deckels und ziehen Sie dann an der gegenüberliegenden Kante. Der Deckel löst sich dann.

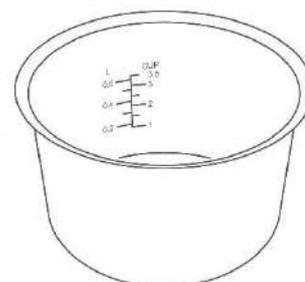
Waschen Sie den abnehmbaren Deckel nach jedem Garzyklus mit einem Schwamm in Seifenwasser.

WICHTIGE INNERE SCHÜSSELPFLEGE

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

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

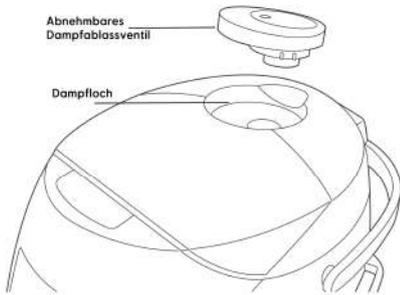
Gießen Sie keinen Essig in die innere Schüssel, da dies die Keramikbeschichtung beschädigen kann.



Reis nicht in der inneren Schüssel waschen

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

PFLERGE DER DAMPFKAPPE



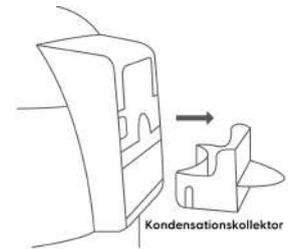
Die Dampfkappe oben auf dem Deckel ist abnehmbar - zum Entfernen nach oben ziehen. Waschen Sie dies regelmäßig.

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

PFLERGE DES KONDENSATIONSSAMMLERS

Der Kondensationskollektor auf der Rückseite des Geräts kann entfernt werden. Ziehen Sie am kleinen Griff, aber achten Sie darauf, dass Sie nicht nach oben oder unten ziehen. Ziehen Sie in einer geraden Linie, da sonst der kleine Griff brechen könnte.

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



10. ERSATZTEILE

Wenn Sie Ersatzteile benötigen, kontaktieren Sie uns bitte über unsere Website www.yum-asia.com oder per E-Mail hello@yum-asia.com. Ersatzteile für Panda YUM-ENO6 verfügbar (180ml Messbecher sind auf unserer Website erhältlich):

Bauteilname	Teilenummer
Keramisch Beschichtete Innenschale	IB-ENO6
Abnehmbarer Innendeckel	IL-ENO6
Dampfkorb	SB-ENO6

11. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
KOCHREIS	Reis kocht zu hart oder zu weich.	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Fläche befindet, wenn es sich auf einer unebenen Fläche befindet, wird der Wasserstand ungleichmäßig und beeinträchtigt das Kochen des Reises. • Die Textur von Reis variiert je nachdem, wie er verarbeitet wurde (siehe Abschnitt 4.3 für weitere Informationen). • Die Verwendung der Funktion 'PRESET' kann zu einer weicheren Reistextur führen, wenn der Reis längere Zeit im Wasser eingeweicht ist. • Die Verwendung der Einstellung 'QUICK COOK' kann zu einem härteren Reis führen. • Achten Sie darauf, dass die innere Schale nicht verformt wird.

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
		<ul style="list-style-type: none"> Hast du den Reis nach dem Kochen gelöst? Wenn nicht, tun Sie dies, damit überschüssiges Wasser verdunsten kann.
	Reis wird verbrannt/verbrannt	<ul style="list-style-type: none"> Achten Sie darauf, dass nichts am Heizelement oder am Boden des Innenbehälters klebt. Reis wurde möglicherweise nicht ausreichend gewaschen, so dass zu viel Stärke auf dem Reis zurückbleibt. Achten Sie darauf, dass die innere Schale nicht verformt wird.
	Überkocht beim Kochen	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie die von Ihnen gewählte Einstellung 'MENÜ' und den von Ihnen gefüllten Wasserstand auf Vergewissern Sie sich, dass sich die Dampfaustrittskappe auf dem Gerät befindet.
	Kochen kann nicht gestartet werden oder die Tasten reagieren nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel so weit wie möglich in das Gerät eingeführt ist.
	Beim Kochen ist ein Geräusch zu hören oder warm zu halten.	<ul style="list-style-type: none"> Ein Klickgeräusch ist nur der Mikroprozessor (MICOM), der die Kochtemperatur des Geräts einstellt, es ist kein Grund zur Sorge. Ein 'funkendes' Geräusch kann auftreten, wenn die innere Schale während der Erwärmung des Heizelements Feuchtigkeit auf dem Boden aufweist. Vergewissern Sie sich, dass die innere Schale vollständig trocken ist.
	Der Dampf tritt zwischen dem Außendeckel und dem Hauptkörper aus	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob der Außendeckel richtig sitzt und sich nicht verformt hat. Ist die äußere Deckeldichtung verschmutzt? Wenn ja, reinigen Sie die äußere Deckeldichtung
KÜCHE BAKEN	Der Kuchen ist nicht gekocht oder steigt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> Die Garzeit war möglicherweise zu kurz. Eiweiß schaumig schlagen, sonst ist der Aufstieg zum Kuchen zu gering. Eiweiß nicht zu stark schlagen - wenn es sich trennt, wird es zu stark geschlagen und führt zum Zusammenbruch des Kuchens. Messen Sie die Zutaten genau - Ungenauigkeiten bei der Messung können zu unzureichendem Backen/Aufsteigen führen. Das Übermischen des Teigs beim Mehlzugabe kann zu unzureichendem Backen oder Aufsteigen führen. Das Hinzufügen von zu vielen zusätzlichen Zutaten kann dazu führen, dass der Kuchen ungleichmäßig backt - folgen Sie der in den Rezepten angegebenen Menge. Backen Sie den Kuchen sofort nach der Zubereitung des Teigs - wenn Sie den Teig längere Zeit stehen lassen, kann der Teig entweichen und der Kuchen zusammenbrechen.
	Kuchen steigt zu stark an	<ul style="list-style-type: none"> Hast du Backpulver oder Natron hinzugefügt? Verwenden Sie nicht zu viel Backpulver oder Natron, da dies dazu führen kann, dass der Kuchen zu hoch steigt.
	Der Kuchen ist schwer aus der inneren Schale zu lösen.	<ul style="list-style-type: none"> Achten Sie darauf, dass Sie die Innenschale gut einfetten. Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen.
	Der Kuchen bricht leicht.	<ul style="list-style-type: none"> Frisch gebackener Kuchen kann leicht zerbrechen. Achten Sie darauf, dass Sie den Kuchen vollständig abkühlen lassen, bevor Sie ihn herausdrehen oder bearbeiten.
	Der Kuchen ist verbrannt/verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> Achten Sie darauf, dass die innere Schale nicht verformt wird.

PROBLEM		MÖGLICHE URSACHE
		<ul style="list-style-type: none"> Die Garzeit war möglicherweise zu lang, beachten Sie die empfohlenen Garzeiten
	HINWEIS - stellen Sie keine anderen Kuchenformen oder Wachspapier in das Gerät oder die Innenschale. Andernfalls kann es zu einer Fehlfunktion oder zur Verformung des Innenbehälters kommen	
DÄMPFEN	Lebensmittel dampfen nicht	<ul style="list-style-type: none"> Ist genügend Wasser zum Dämpfen vorhanden? Stellen Sie sicher, dass mindestens die zwei Tassenmarkierungen auf der inneren Schale mit Wasser gefüllt sind. Befindet sich zu viel Essen im Dämpftopf? - die Menge der Speisen zu reduzieren oder die Garzeit zu verlängern. Die Lebensmittel können in zu großen Stücken sein, die Größe der Lebensmittelstücke verringern oder die Garzeit verlängern.
	Gedünstetes Essen ist zu hart.	<ul style="list-style-type: none"> Gemüse - die Garzeit war zu kurz. Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser vorhanden ist und dampfen Sie weiter. Fisch und Fleisch - die Dampfzeit war zu lang. Verkürzung der Garzeit
	Gedünstetes Essen ist kalt.	<ul style="list-style-type: none"> Ist nach Beendigung des Kochzyklus zu viel Zeit verstrichen? Versuchen Sie, nicht auf 'KEEP WARM' zu bleiben, entfernen Sie sofort das Gerät und essen Sie es.
WARMHALTE-FUNKTION	Reis riecht, ist gelb oder hat übermäßige Feuchtigkeit.	<ul style="list-style-type: none"> Bewahren Sie keine sehr kleinen Mengen Reis auf, wenn Sie 'KEEP WARM' verwenden. Wurde der 'KEEP WARM' mehr als 24 Stunden lang verwendet? Die Art von Reis und Wasser kann dazu geführt haben, dass der Reis gelb aussah. Wurde der Spatel in der inneren Schale belassen, während er sich auf 'KEEP WARM' befand? Haben Sie den Reis sofort nach dem Kochen gelockert - wenn nicht, lösen Sie ihn. Es kann ein Übergeruch aus einem früheren Kochzyklus sein (besonders bei langsam kochenden Gerichten).
ZEITGESTEUERT ES KOCHEN	Das Gerät beginnt sofort mit dem Kochen.	<ul style="list-style-type: none"> Die minimale Standardzeit beträgt 70 Minuten, alles andere startet den Garvorgang sofort.
	Das Essen ist zur eingestellten Zeit nicht fertig.	<ul style="list-style-type: none"> Das Kochen kann zum eingestellten Zeitpunkt nicht abgeschlossen sein, wenn die Temperatur im Raum oder der Wasserstand zu niedrig ist. Gab es einen Stromausfall? Dies führt dazu, dass das Gerät zurückgesetzt wird.

12. SPEZIFIKATIONEN UND GARZEITEN

Modellname und -nummer	Panda, YUM-EN06/W/G
Kapazität	0,6 Liter (1 bis 3,5 Tassen) Reiskocher oder 1,75 Liter Slow Cooker
Bewertung	Wechselstrom 220-240V, 50-60Hz
Stromverbrauch	350W
Durchschnittliche Leistungsaufnahme Bei 'KEEP WARM'	15W
Kochsystem	Direkte Heizung
Herstellungsland	China
Länge des Netzkabels	0.9m
Außenmaße (ca.)	30cm (Länge) x 22.5cm (Breite) x 21cm (Höhe)
Gewicht (ca.)	2.36kg

KOCHKAPAZITÄT (Tassen oder Liter)	FEATURE	KAPAZITÄT	UNGEFÄHRE GARZEITEN
	Quick cook rice	1-3.5 tassen/0.6l	26 min
	Langkorn	1-3.5 tassen/0.6l	35 min
	Kurze Körnung	1-3.5 tassen/0.6l	39 min
	Braun	1-2.5 tassen/0.45l	62 min
	Haferbrei (Reis)	½ tassen /0.09l	1 STD, einstellbar auf maximal 4 STD
	Haferbrei (Hafer)	½ tassen/0.09l	1 STD
	Dampf	Wasser auf 1 Tasse Reismarke	10min, einstellbar bis maximal 1 STD in 10-minütigen Abständen
Langsamer Koch	0.6 litres	2 hours, can be adjusted to 8 hours maximum	
Kuchen	300g aller Zutaten	50-min, einstellbar bis zu 30-min und bis zu 60-min maximal in 10-min Intervallen	

13. ZERTIFIZIERUNG UND GARANTIE

Im Lieferumfang dieses Gerätes ist unsere umfassende Garantie enthalten (siehe beiliegende Garantiekarte). Weitere Informationen zu unserer Garantie finden Sie unter www.yum-asia.com/uk/warranty (UK) und www.yum-asia.com/eu/warranty (EU)

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

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



Ihr Gerät wird mit hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelt und wiederverwendet werden können. Dieses Symbol bedeutet, dass Elektro- und Elektronikgeräte, wenn sie am Ende ihrer Lebensdauer stehen, getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät in Ihrem örtlichen Müll-/Recyclingzentrum



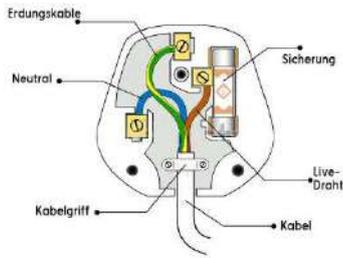
Dieses Gerät entspricht der Richtlinie Restriction of Hazardous Substances (RoHS).



Dieses Gerät ist für die Einhaltung der Vorschriften für den Vertrieb und die Verwendung in dem EWR zertifiziert



Dieses Gerät ist für die Einhaltung der Vorschriften für den Vertrieb und die Verwendung in Großbritannien zertifiziert



WICHTIG! - Die Kabel in diesem Netzkabel sind farbig wie:
 Grün und gelb = Erdbraun oder Rot = Lebendiges Blau oder Schwarz = Neutral
 Verbinden Sie das Erdungskabel (grün und gelb) mit der Klemme im Stecker, die mit dem Buchstaben E oder durch das Erdungssymbol oder grün und gelb gekennzeichnet ist. Schließen Sie den Neutralleiter an die Klemme an, die mit dem Buchstaben N oder schwarz gekennzeichnet ist. Schließen Sie das unter Spannung stehende Kabel an die Klemme an, die mit dem Buchstaben L oder rot gekennzeichnet ist. Dieses Gerät muss bei Verwendung eines 13A (BS1363) Steckers durch eine 13A Sicherung geschützt werden.

YUM ASIA
 UK – USA - EU

www.yum-asia.com
 © Yum Asia

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

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



Ceramic Bowl
Ninja