Vivid Green®

Rijstkoker

Gebruikers handleiding

Nederlands

Inhoud

03 . Belangrijke veiligheids voorschriften

04 . Inhoud verpakking
. Product overzicht

05 . Voorbereiding
. Gebruik
. Verschillende modi

06 . Onderhoud

07 . Display
. Extra functies
. Tricks

08 . Reinigen
. 2x functie uitleg

09 . 2x functie uitleg

10 . 2x functie uitleg

11 . Verhouding

12 . Recepten 4x

13 . Contact
. Duurzaamheid

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Let op! Voor het gebruik van deze Rijstkoker dat je alle instructies zorgvuldig doorleest. Hou je ook altijd aan de volgende veiligheidsvoorschriften:

Bewaar deze instructies

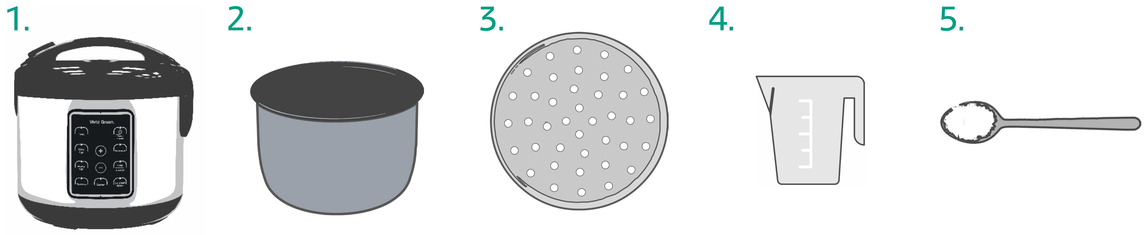
Algemene veiligheidsregels

- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handvatten of knoppen.
- Gebruik het apparaat alleen op een vlakke, droge en hittebestendige ondergrond.
- Om elektrische schokken en verwondingen te voorkomen, dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Zie de reinigingsinstructies.
- Toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het schoonmaken. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen aanraakt of het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Aanvullende waarschuwingen

- Wees extra voorzichtig bij het openen van het deksel tijdens of na het koken. Heet stoom kan ontsnappen en brandwonden veroorzaken.
- Laat het netsnoer niet over hete oppervlakken hangen of over de rand van een aanrecht of tafel hangen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven. Gebruik het apparaat alleen voor de beoogde doeleinden.
- Gebruik het apparaat met uiterste voorzichtigheid wanneer u het verplaatst terwijl het hete voedingsmiddelen, olie of andere vloeistoffen bevat.
- Raak de stoomuitlaat op de bovenkant van de kookplaat niet aan, bedek deze niet en blokkeer deze niet, aangezien deze extreem heet is en brandwonden kan veroorzaken.

Inhoud verpakking



Rijstkoker | Binnenpan | Stomer | Maatbeker | Rijstlepel

Product overzicht

Legenda

1. Deksel Ontgrendelknop
2. Dekselhandvat
3. Stoomuitlaat
4. Koel Blijvend Deksel
5. Condensatiecollector
6. Bedieningspaneel
7. Digitaal Display
8. Koel Blijvende Behuizing
9. Antiaanbak Binnenpan

Display

1. Warm Houden
2. Timer
3. (+)/(-) Knoppen
4. Witte Rijst
5. Bruine Rijst
6. Sauteren
7. Stomen
8. Havermout
9. Langzaam Koken
10. Soep/Bouillon

Voorbereiding

1.

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen in goede staat zijn.

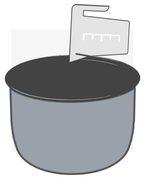
Scheur plastic zakken in en gooi deze veilig weg om risico's voor kinderen te voorkomen.

2.

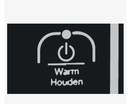
Haal de binnenpan uit de rijstkoker en reinig deze met warm, zeepsop. Spoel en droog grondig voordat u de pan terugplaatst in de koker.

Reinig alle accessoires op dezelfde manier en maak de buitenkant van de rijstkoker schoon met een vochtige doek.

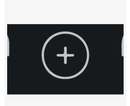
Gebruik

1. 

Plaats de schone binnenpan in de rijstkoker en voeg de juiste hoeveelheid rijst en water toe met behulp van de bijgeleverde maatbeker. Sluit het deksel goed af.

2. 

Druk op de Aan/Uit-knop om de rijstkoker in te schakelen. Het digitale display zal oplichten.

3. 

Druk op de Functietoets om een kookmodus te selecteren. (kies zelf de juiste. Weet je niet welke je moet kiezen? Bekijk dan eerst de uitleg van de display hiernaast.

Verschillende modi

1.

Witte Rijst:
Kies deze modus voor het koken van witte rijst. De rijstkoker past automatisch de kooktijd aan.

2.

Bruine Rijst:
Voor het koken van bruine rijst, quinoa, gerst of bulgur.

3.

Havermout:
Selecteer deze modus om havermout te koken voor een snel en gezond ontbijt.

4.

Langzaam Koken:
Gebruik deze modus om gerechten zoals stoofschotels te bereiden met een instelbare kooktijd van 2 tot 10 uur.

5.

Soep/Bouillon:
Kies deze modus om soepen of bouillon te maken, met een kooktijd van 2 tot 8 uur.

6.

Sauteren:
Voor het bakken of aanbraden van ingrediënten op hoge temperatuur, zoals roerbakken of vlees aanbraden.

7.

Stomen:
Gebruik de stoominzet voor het stomen van groenten of andere gerechten.

Opmerking

Belangrijk: • Voor sommige kookmodi zoals Langzaam Koken en Soep/Bouillon, kunt u de kooktijd instellen met de timer tot maximaal 10 uur.

4.

Indien nodig, drukt u op de Timer-knop om de gewenste tijd in te stellen. Gebruik de (+)/(-) knoppen om de tijd aan te passen.

5.

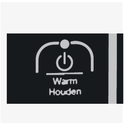
De rijstkoker begint automatisch te koken na het selecteren van de gewenste modus. Het indicatorlampje zal oplichten om aan te geven dat het kookproces is gestart.

6.

Zodra het kookproces is voltooid, schakelt de rijstkoker automatisch over naar de Warm Houden-modus. Deze functie houdt de rijst of het gerecht op de juiste temperatuur totdat het wordt geserveerd.

7.

Wees voorzichtig bij het openen van het deksel na het koken, aangezien er hete stoom kan ontsnappen. Gebruik de bijgeleverde opscheplepel om de rijst of het gerecht te serveren.

8. 

Druk op de Aan/Uit-knop om de rijstkoker uit te schakelen. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de rijstkoker volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.

Opmerking

Must: Leeg na gebruik het condensatiecollector bakje. Dit vangt het condens op tijdens dat je de rijst kookt!

Onderhoud

1. Zorg ervoor dat de rijstkoker na elk gebruik grondig wordt schoongemaakt, inclusief de binnenpan, accessoires, en de condensatiecollector. Dit voorkomt ophoping van voedselresten en houdt de prestaties optimaal.

2. Controleer regelmatig het netsnoer en de stekker op beschadigingen. Als je rafels of schade ziet, gebruik het apparaat niet en neem contact op met de klantenservice voor vervanging of reparatie.

3. Controleer de binnenpan op krassen of slijtage aan de antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei om de antiaanbaklaag te beschermen. Bij ernstige schade aan de pan is vervanging nodig om optimale prestaties te behouden.

4. Controleer de stoomuitlaat en eventuele ventilatieopeningen op verstoppingen. Reinig ze voorzichtig indien nodig om te voorkomen dat stoom niet goed kan ontsnappen tijdens het koken.

5. Controleer de rubberen afdichting van het deksel (indien aanwezig) regelmatig op scheuren of slijtage. Een beschadigde afdichting kan ervoor zorgen dat stoom ontsnapt en de kookprestaties verminderen. Vervang de afdichting indien nodig.

6. Gebruik altijd de aanbevolen accessoires bij de rijstkoker om schade te voorkomen en de levensduur van het apparaat te verlengen. Vermijd het gebruik van accessoires die niet geschikt zijn voor het apparaat.

Extra functies

Automatische uitschakeling Het verwarmingskussen is uitgerust met een auto-off functie die na 90 minuten automatisch uitschakelt. Deze functie helpt oververhitting te voorkomen en zorgt voor veilig gebruik, zelfs als je vergeet het kussen uit te schakelen.

1. **Gebruik 3 kopjes water bij het stomen:**

   Gebruik de meegeleverde maatbeker en vul de rijstkoker met 3 kopjes water wanneer je de stoomfunctie gebruikt om optimale resultaten te bereiken.

2. **Timer voor uitgestelde start:**

   Gebruik de uitgestelde timerfunctie om je rijst of maaltijd precies op tijd klaar te hebben. Dit is vooral handig als je van tevoren wilt plannen.

Tricks

1. **Voorkom aanbranden met de warmhoudfunctie:**
   De rijstkoker springt na het koken automatisch op de Warm Houden-modus om je gerechten warm te houden zonder het te laten aanbranden. Deze functie kun je voor maximaal 12 uur gebruiken.

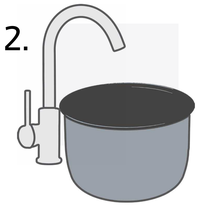
2. **Meerdere kookopties:**
   Experimenteer met verschillende kookmodi zoals Stomen, Sauteren, en Langzaam Koken om meer uit je rijstkoker te halen. Je kunt deze gebruiken voor meer dan alleen rijst, zoals soepen, havermout en stoofschotels.

3. **Rijst is te droog/hard na het koken:**
   Afhankelijk van hoe droog de rijst is, voeg ½ tot 1 kopje water toe en roer goed door. Sluit het deksel en selecteer opnieuw de Rijst-functie. Wanneer de rijstkoker overschakelt naar Warm Houden, open het deksel en roer de rijst om de consistentie te controleren. Herhaal indien nodig totdat de rijst zacht en vochtig is.

4. **Rijst is te vochtig/nat na het koken:**
   Gebruik de serveerspaan om de rijst om te roeren en het onderste (vochtige) deel van de rijst te herverdelen en overtollig vocht los te laten. Sluit het deksel en laat de rijstkoker op Warm Houden staan gedurende 10-30 minuten, indien nodig. Open het deksel en roer af en toe om overtollig vocht te laten verdampen.

Reinigen

1.
Verwijder de binnenpan zodra de rijstkoker volledig is afgekoeld na gebruik.

2. 
Was de binnenpan en alle accessoires met de hand in warm, zeepsop. Spoel ze goed af en droog ze grondig voordat je ze terugplaatst.

Je kunt de accessoires ook op het bovenste rek van de vaatwasser plaatsen, maar handwas wordt aanbevolen om de levensduur van de binnenpan te verlengen.

1. Timer

1. Gebruik de meegeleverde maatbeker om rijst of granen in de binnenpan te doen.
2. Spoel om overtollig zetmeel te verwijderen. Laat uitlekken.
3. Voor witte of bruine rijst, vul de binnenpan met water tot de lijn die overeenkomt met het aantal kopjes ongekookte rijst. Ga uit van de verhouding 1 bakje rijst is 1 bakje water. Of zie tabel op pagina 11
4. Plaats de binnenpan in de rijstkoker en sluit het deksel stevig.
5. Steek de stekker in een beschikbaar 230V stopcontact.
6. Druk op de Warm Houden-knop om de rijstkoker aan te zetten.
7. Druk op Uitgestelde Timer
8. Gebruik de (+) of (-) knoppen om de uitgestelde tijd per uur te verhogen of te verlagen. Het kan worden ingesteld zodat de granen klaar zijn in 1 tot 15 uur voor Rijst en 2 tot 15 uur voor Meervoudige Granen.
9. Zodra de gewenste tijd is ingesteld, druk op de knop Rijst of Meervoudige Granen, afhankelijk van het type graan dat wordt gekookt.
10. Het digitale display telt af vanaf de ingevoerde uitgestelde tijd
11. Nadat de uitgestelde tijd is verstreken, verschijnt er een voortgangspatroon op het digitale display, wat aangeeft dat de kookcyclus is begonnen.
12. Het digitale display telt de laatste 10 minuten van de kooktijd af.
13. Zodra de cyclus is voltooid, piept de kookplaat en schakelt automatisch over naar de Warm Houden-modus.
14. Wanneer je klaar bent met serveren, zet de rijstkoker uit door op Warm Houden te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.

2. Havermout

1. Gebruik de meegeleverde rijstmaatbeker en voeg havermout toe aan de binnenpan
2. Vul de binnenpan met water volgens de instructies op de verpakking. Als er geen havermout/water-verhouding wordt gegeven, gebruik dan een verhouding van 1:2,5 voor havermout en water.
3. Steek de stekker in een beschikbaar 230V stopcontact
4. Druk op Warm Houden om de rijstkoker aan te zetten.
5. Druk op Havermout. Het indicatorlampje gaat branden en het digitale display zal een voortgangspatroon tonen terwijl de kookplaat begint op te warmen.

3. Soep/bouillon

1. Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de binnenpan.
2. Plaats de binnenpan in de rijstkoker en sluit het deksel goed af.
3. Steek de stekker in een beschikbaar 230V stopcontact.
4. Druk op Warm Houden om de rijstkoker aan te zetten.
5. Druk op Soep/Bouillon. Het digitale display toont een knipperend “2” om aan te geven dat de kooktijd is ingesteld op 2 uur.
6. Gebruik de (+) of (-) knoppen om de kooktijd met stappen van 1 uur te verhogen of te verlagen, tot maximaal 8 uur.
7. Zodra de tijd is ingesteld, piept de rijstkoker en stopt het digitale display met knipperen, wat aangeeft dat de tijd succesvol is ingesteld.
8. De kookplaat begint nu met verwarmen. Het digitale display telt af in minuten vanaf de ingestelde kooktijd.
9. Gebruik tijdens het koken voorzichtigheid; open het deksel af en toe en roer de ingrediënten door met een lange houten of hittebestendige spatel als dat nodig is.
10. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, piept de rijstkoker en schakelt automatisch over naar Warm Houden.

Opmerking

De rijstkoker schakelt niet over naar de Warm Houden-modus totdat alle vloeistof is verdampt. Volg je recept zorgvuldig en laat de rijstkoker niet onbeheerd achter

4. Sauteren

1. Plaats de binnenpan in de rijstkoker.
2. Steek de stekker in een beschikbaar 230V stopcontact.
3. Druk op Warm Houden om de rijstkoker aan te zetten.
4. Druk op Sauteren. Het indicatorlampje zal gaan branden terwijl de kookplaat begint op te warmen.
5. Voeg, indien gewenst, olie toe om te sauteren, sluit het deksel goed af en laat de binnenpan 2-4 minuten voorverwarmen.
6. Zodra de pan is voorverwarmd, voeg de ingrediënten toe om te sauteren.
7. Roer af en toe met een lange houten of hittebestendige spatel totdat de ingrediënten volledig gaar zijn.
8. Wanneer je klaar bent met serveren, zet de rijstkoker uit door op Warm Houden te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.

5. Langzaam koken

1. Voeg de gewenste ingrediënten toe aan de binnenpan.
2. Plaats de binnenpan in de rijstkoker en sluit het deksel goed af.
3. Steek de stekker in een beschikbaar 230V stopcontact.
4. Druk op Warm Houden om de rijstkoker aan te zetten.
5. Druk op Langzaam Koken. Het digitale display zal knipperend “2” weergeven om aan te geven dat de kooktijd is ingesteld op 2 uur.
6. Gebruik de (+) of (-) knoppen om de kooktijd in stappen van 1 uur te verhogen of te verlagen, tot maximaal 10 uur.

7. Zodra de tijd is ingesteld, piept de rijstkoker en stopt het digitale display met knipperen, wat aangeeft dat de tijd succesvol is ingesteld.

8. De kookplaat begint nu met verwarmen. Het digitale display telt af in uren vanaf de ingestelde kooktijd.

9. Gebruik tijdens het koken voorzichtigheid; open het deksel af en toe en roer de ingrediënten door met een lange houten of hittebestendige spatel als dat nodig is.

10. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, piept de rijstkoker en schakelt automatisch over naar Warm Houden.

11. Wanneer je klaar bent met serveren, zet de rijstkoker uit door op Warm Houden te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.

6. Stomen

1. Gebruik de meegeleverde maatbeker en voeg 3 kopjes water toe aan de binnenpan.

2. Plaats de binnenpan in de rijstkoker.

3. Plaats het gewenste voedsel in de meegeleverde stoominzet, zet de stoominzet in de rijstkoker en sluit het deksel goed af.

4. Steek de stekker in een beschikbaar 230V stopcontact.

5. Druk op Warm Houden om de rijstkoker aan te zetten.

6. Druk op Stomen. Het digitale display toont een knipperende "5" om vijf minuten stoomtijd aan te geven.

7. Gebruik de (+) of (-) knoppen om de stoomtijd per minuut te verhogen of te verlagen, tot maximaal 30 minuten. Voor voorgestelde stoomtijden voor vlees en groenten, zie de "Vlees & Groenten Stoomtabellen" op pagina 13.

8. Zodra het water kookt, begint het digitale display af te tellen vanaf de ingestelde stoomtijd.

9. Nadat de geselecteerde stoomtijd is verstreken, piept de rijstkoker en schakelt automatisch over naar Warm Houden.

10. Controleer voorzichtig of het gestoomde voedsel gaar is. Als het gaar is, verwijder het voedsel voorzichtig om overkoken te voorkomen. Draag een hittebestendige handschoen om verwondingen te voorkomen, want de stoominzet zal heet zijn.

11. Wanneer je klaar bent met stomen, zet de rijstkoker uit door op Warm Houden te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.

7. Bruine rijst

1. Gebruik de meegeleverde maatbeker om rijst of granen in de binnenpan te doen.

2. Spoel om overtollig zetmeel te verwijderen. Laat uitlekken.

3. Vul de binnenpan voor witte of bruine rijst met water tot de lijn die overeenkomt met het aantal kopjes ongekookte rijst. Voor andere granen, zie de "Graan & Water Maatstabel" op pagina 15.

4. Plaats de binnenpan in de rijstkoker en sluit het deksel goed af.

5. Steek de stekker in een beschikbaar 230V stopcontact.

6. Druk op Warm Houden om de rijstkoker aan te zetten.

7. Druk op Rijst of Meervoudige Granen, afhankelijk van het type graan dat wordt gekookt. Het indicatorlampje zal branden en het digitale display toont een voortgangspatroon terwijl de kookplaat begint op te warmen.

8. Witte rijst

Spoel de rijst af:

Doe de rijst in een zeef en spoel goed af onder koud water. Dit helpt om overtollig zetmeel te verwijderen, zodat de rijst minder plakkerig wordt.
Water toevoegen:

Gebruik de verhouding 1 kopje rijst op 1,5 tot 2 kopjes water (afhankelijk van hoe droog of zacht je de rijst wilt). Je kunt de waterlijn in de binnenpan volgen als jouw rijstkoker dat aangeeft.
Tip: Gebruik de maatbeker die bij de rijstkoker geleverd is.

Plaats de binnenpan in de rijstkoker:

Selecteer de juiste functie:

Kies de functie Witte Rijst (of 'Rijst', afhankelijk van je rijstkoker). Dit programma is automatisch ingesteld om de rijst gaar te koken.
Als jouw rijstkoker geen specifieke functie heeft, laat hem gewoon aanstaan; hij schakelt meestal automatisch over naar Warm Houden wanneer de rijst klaar is.
Wachten op resultaat:

De rijstkoker doet al het werk voor je. Gewone supermarkt-rijst zal vaak binnen 15-20 minuten gaar zijn, afhankelijk van de soort.
Laat de rijst even rusten

Verhoudingen

* De kopjes zijn gebaseerd op de Europese standaardmaat van 250 ml.

Ongekookte Rijst*	Water Waterlijn in pan	Water Rijstbeker	Gekookte rijst	Kooktijd
2 kopjes	Witte rijst: lijst 2, bruine rijst: rij 2	Witte rijst: lijst 500ml, bruine rijst: 500ml	4 kopjes	Witte rijst: lijst 30 min, bruine rijst: 68 min
3 kopjes	Witte rijst: lijst 3, bruine rijst: rij 3	Witte rijst: lijst 750ml, bruine rijst: 750ml	6 kopjes	Witte rijst: lijst 34 min, bruine rijst: 72 min
4 kopjes	Witte rijst: lijst 4, bruine rijst: rij 4	Witte rijst: lijst 1L, bruine rijst: 1L	8 kopjes	Witte rijst: lijst 39 min, bruine rijst: 75 min
5 kopjes	Witte rijst: lijst 5, bruine rijst: rij 5	Witte rijst: lijst 1,25L, bruine rijst: 1,25L	10 kopjes	Witte rijst: lijst 40 min, bruine rijst: 80 min
6 kopjes	Witte rijst: lijst 6, bruine rijst: rij 6	Witte rijst: lijst 1,5L, bruine rijst: 1,5L	12 kopjes	Witte rijst: lijst 42 min, bruine rijst: 83 min

Graan en water

* De kopjes zijn gebaseerd op de Europese standaardmaat van 250 ml.

Graan	Ongekookt Graan	Vloeistof	Max aantal graan	Functie	Kooktijd
Quinoa	1 deel	1½ delen	6 kopjes	witte rijst	32-48 minuten
Arborio	1 deel	2 delen	3 kopjes	Stomen	12-17 minuten
Gort	1 deel	2 delen	1 kopjes	timer en witte rijst	5 uur
Bulgur	1 deel	2 delen	3 kopjes	Witte rijst	35-50 minuten
Couscous	1 deel	1 delen	6 kopjes	Witte rijst	29-60 minuten
Havermout	1 deel	2½ delen	3 kopjes	Havermout	22-40 minuten

Recepten

In dit kopje leggen hebben wij vanuit Vivid Green al wat werk voor je gedaan. Het zoeken van lekkere recepten! We hebben onze favorieten bij elkaar gezocht en deze voor je op een rijtje gezet om ook zelf eens te proberen.

Handige tips

Experimenteer met recepten:
Zodat jij niet het internet hoeft af te struinen voor het beste recept hebben wij onze 2 favoriete recepten voor je verzameld.

1.

Vegetarische Linzencurry

Ingrediënten

1 kopje rode linzen, gewassen
2 kopjes groentebouillon
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 blik tomatenblokjes
1 theelepel kerriepoeder
1 theelepel komijn
1 theelepel kurkuma
Zout en peper naar smaak
Optioneel: verse koriander en yoghurt voor garnering

Bereidingswijze

1. Voeg alle ingrediënten (behalve de koriander en yoghurt) toe aan de rijstkoker.
2. Zet de rijstkoker op de Multigrain-functie en kook gedurende 30-35 minuten, totdat de linzen zacht zijn en de saus ingedikt is.
3. Roer alles goed door en serveer met naanbrood of rijst. Garneer met verse koriander en een schepje yoghurt.

2.

Apple Cinnamon Oats (Havermout met Appel en Kaneel)

Ingrediënten

1 kopje havermout
2 kopjes water of melk
1 appel, in blokjes
1 theelepel kaneel
1 eetlepel honing of ahornsiroop
Een snufje zout
Optioneel: rozijnen, noten of chiazaad

Bereidingswijze:

1. Voeg de havermout, water of melk, appelblokjes, kaneel en een snufje zout toe aan de rijstkoker.

2. Zet de rijstkoker op de Havermout-functie en kook gedurende 22-25 minuten, of totdat de havermout gaar is.

3. Roer de honing of ahornsiroop door de havermout.

4. Serveer met extra rozijnen, noten of chiazaad voor een voedzaam ontbijt.

3.

Kokosrijst met Mango

Ingrediënten

1 kopje jasmijnrijst
1 kopje kokosmelk
1 kopje water
1 rijpe mango, in blokjes
1 eetlepel suiker
1 theelepel vanille-extract

Een snufje zout

Sesamzaadjes of geroosterde kokosvlokken voor garnering

Bereidingswijze:

1. Spoel de jasmijnrijst af en voeg deze toe aan de rijstkoker met de kokosmelk, water, suiker, vanille-extract en een snufje zout.

2. Zet de rijstkoker op de Witte Rijst-functie en kook totdat de rijst gaar is (ongeveer 25-30 minuten).

3. Serveer de kokosrijst met de blokjes mango en garneer met sesamzaadjes of geroosterde kokosvlokken

4.

Quinoa Buddha Bowl

Ingrediënten

1 kopje quinoa
2 kopjes groentebouillon
1 zoete aardappel, in blokjes
1 avocado, in plakjes
1 eetlepel olijfolie
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel knoflookpoeder
Zout en peper naar smaak

Optioneel: hummus, tahini of kikkererwten

Bereidingswijze:

1. Voeg de quinoa en groentebouillon toe aan de rijstkoker en zet op de Multigrain-functie. Kook gedurende 30-35 minuten.

2. Terwijl de quinoa kookt, rooster je de zoete aardappel in olijfolie met paprikapoeder, knoflookpoeder, zout en peper in de oven op 200°C voor 20-25 minuten.

3. Serveer de gekookte quinoa met de geroosterde zoete aardappel, avocado en eventueel hummus of tahini. Voeg kikkererwten toe voor extra proteïne.

Duurzaamheid

Wij van Vivid Green doen uiteraard ook ons best om de wereld een stukje groener te krijgen. Zo gebruiken we bijvoorbeeld alleen onze kartonnen verpakkingen. De “No Pack” methode.

Deze handleidingen zijn ook zeer duurzaam, komt geen papier aan te pas. Wij doen dit door bijvoorbeeld al onze zelfgeschreven handleidingen digitaal aan te leveren. Zo verspillen we niks. Zo heb jij altijd en overal je handleiding op zak.

Contact

Kom je na het lezen van deze handleiding nog geen stap verder in het oplossen van het probleem? Neem dan contact met ons op. Het kan natuurlijk zijn dat we iets over het hoofd hebben gezien of dat er daadwerkelijk iets mis is met het product. Samen gaan we op zoek naar een oplossing!

Hoe kan je contact met ons opnemen?

Wil je ons via de mail bereiken? Volg dan deze 3 simpele stappen.

Via internet:
Stap 1: Log in op jouw bol.com account
Stap 2: klik rechtsboven op het poppetje en dan op accountoverzicht
Stap 3: Scroll helemaal naar beneden en klik dan linksonder op chatbot Billie

Via de app:
Stap 1: Log in op jouw bol.com account
Stap 2: klik rechtsonder op het poppetje
Stap 3: Klik op klantenservice en scroll dan helemaal naar beneden

Via onze chatbot Billie kun je met ons in contact komen en gaan we samen jouw probleem oplossen. Je kunt ons ook bereiken via het volgende telefoonnummer: +31 85 303 78 39.

Blij met je Rijstkoker?

Wij hopen dat je erg tevreden bent met je product. Een mooi product voor jou!

We hopen je snel terug te zien bij een van je volgende bestelling!

Handleiding

Meer informatie over onze handleidingen

Wij kiezen voor een digitale handleiding. Zo voorkomen we overbodige papierverspilling.

Al onze handleidingen zijn handgeschreven en zelfs handgetekend. Zo weten we zeker dat alle informatie klopt! Handig voor de klant en voor de werknemers.

Garantie

Is de levensduur niet wat je verwacht had? Neem dan contact met ons op. Zo kunnen we samen zoeken naar een geschikte oplossing voor je probleem.