

REISHUNCER



DE

EN

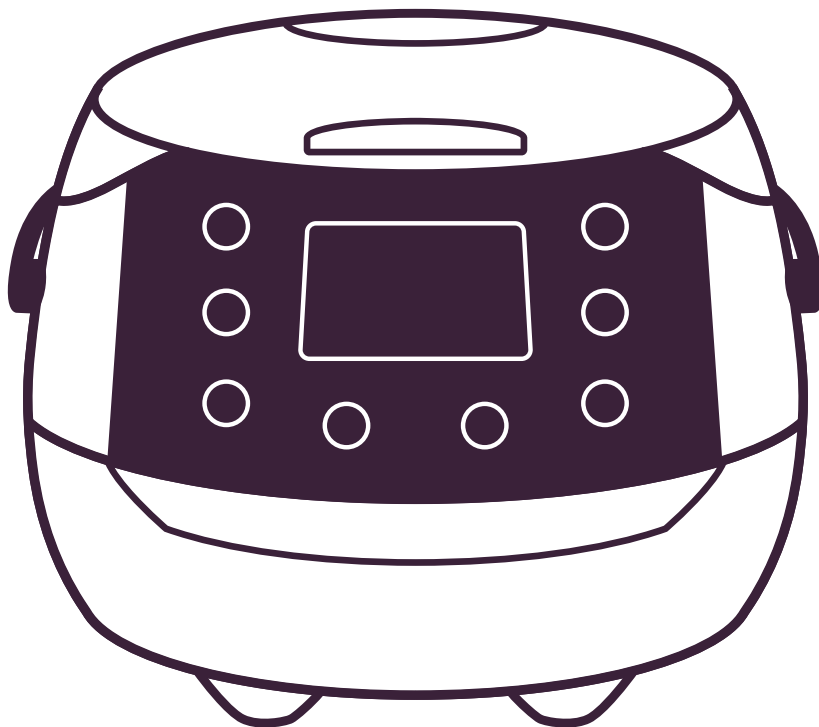
FR

ES

IT

NL

PL



**DIGITALER
REISKOCHER**
1,5 L

NUTZER
ANLEITUNG

REISHUNCER.COM

INHALT

1. ALLGEMEIN

4

1.1 Lieferumfang

1.2 Wichtig: Vor dem ersten Benutzen

2. EINFÜHRUNG IN DIE BEDIENUNG

6

2.1 Bedienfeldanzeige

3. REIS KOCHEN

8

3.1 Modus STANDARD

3.2 Modus TURBO

3.3 Modus RICE

3.3.1 Modus WHITE

3.3.2 Modus BROWN

3.3.3 Modus SUSHI

3.4 Modus CRISPY

3.5 Modus QUINOA

3.6 Modus GRAIN

3.7 Modus CONGEE

3.8 Modus SOUP

4. DIE DAMPFGAREN-FUNKTION

13

5. DIE BACKEN-FUNKTION

15

6. EINSTELLEN DES TIMERS

16

7. DIE WARMHALTE-FUNKTION**17****8. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG****18****9. SICHERHEITSHINWEISE****19****10. GARANTIE****21**

1. ALLGEMEIN

Dein neuer Digitaler Reishunger Reiskocher bereitet dir genau den Reis zu, auf den du gerade Appetit hast. Und das auf Knopfdruck! Du kannst Suppen damit kochen, Getreide, sogar Kuchen backen. Vor allem aber kannst du: in deiner eigenen Küche mit den besten Reissorten der Welt richtig kreativ werden. Oder einfach etwas Korn warmhalten für den Feierabend-Snack.

Wie das geht? Na, vollautomatisch! Dafür musst du nur wenige Tastenkombinationen kennen. Welche das sind, erfährst du in dieser Bedienungsanleitung. Vorher aber noch: Herzlichen Glückwunsch! Ab jetzt macht Reiskochen noch mehr Spaß, denn mit unserem hochwertigen Digitalen Reishunger Reiskocher hast du einen praktischen Küchenhelfer an der Seite. Schluss mit verbranntem Reis, langen Wartezeiten am Herd. Ach ja, und: Schluss mit ewig langen Bedienungsanleitungen. Trotzdem solltest du diese hier gut durchlesen, aufheben – und wenn doch mal Fragen auftauchen, uns einfach eine E-Mail an support@reishunger.de schicken.

Aber jetzt: schnell loslegen! Und guten Reishunger.

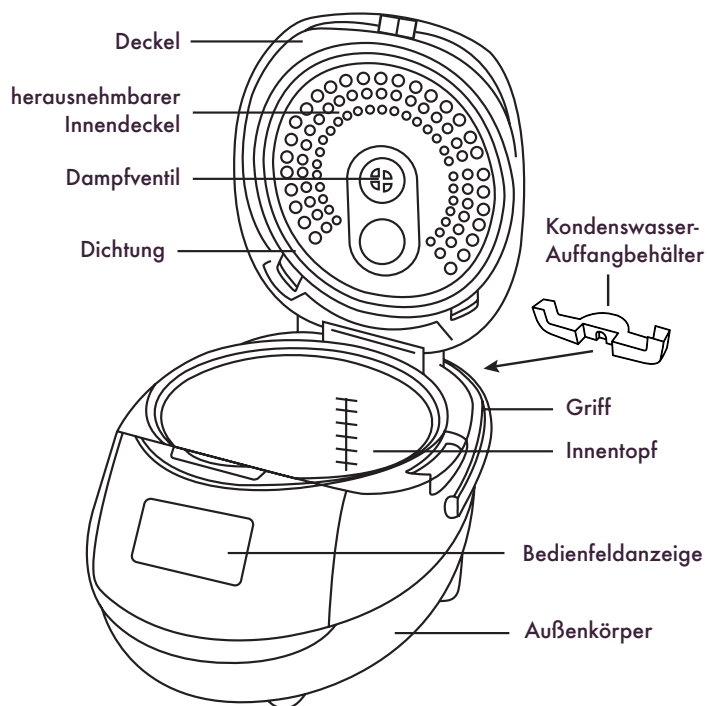
1.1 Lieferumfang

Wir kennen das: Wer richtig Reishunger hat, will sofort mit dem Kochen beginnen. Deswegen befindet sich im Lieferumfang alles, was du für den Start mit dem Digitalen Reishunger Reiskocher benötigst. Neben dem Gerät erhältst du auch einen Reislöffel, einen Messbecher und einen speziellen Dämpf-Einsatz für deine Beilagen. Fehlt nur noch der Reis! Korn aus den besten Anbaugebieten der Welt findest du in unserem Online-Shop unter www.reishunger.de.

1.2 Wichtig: Vor dem ersten Benutzen

Bevor es losgeht: Lies dir in Ruhe alle Gebrauchshinweise in dieser Bedienungsanleitung durch – dann kann eigentlich gar nichts schiefgehen! Außerdem solltest du darauf achten, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt wurden. Wirf einmal einen Blick auf die Geräteteile und das Zubehör, um dich zu vergewissern, dass alles in einwandfreiem Zustand ist.

Wir empfehlen, das Zubehör und den Innentopf vor dem ersten Benutzen mit warmem Seifenwasser abzuwaschen und gründlich abzutrocknen. Anschließend den Innentopf zur Hälfte mit Wasser füllen und den Digitalen Reishunger Reiskocher 20 Minuten lang im STANDARD Modus auskochen. Dabei kann das Gerät zunächst einen ungewohnten Geruch erzeugen, der aber ganz normal beim ersten Benutzen und nicht gesundheitsschädlich ist. Das war's schon! Du bist nur noch einen Knopfdruck von deiner ersten Schüssel Reis aus deinem neuen Reiskocher entfernt.



Dämpfeinsatz



Messbecher



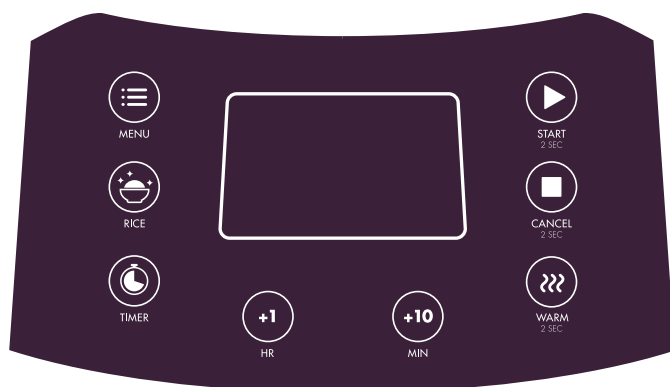
Reislöffel

2. EINFÜHRUNG IN DIE BEDIENUNG

Wir haben lange getüftelt, um den Digitalen Reishunger Reiskocher so intuitiv wie möglich zu gestalten. Nun hältst du ein echtes Profigerät in den Händen, das sich aber so leicht wie ein Einsteiger-Reiskocher bedienen lässt. Es bietet verschiedene Modi für unterschiedliche Reissorten, die alle über ein Bedienfeld in Sekundenschnelle aufrufbar sind.

Das Bedienfeld setzt sich aus dem digitalen Display und ringsum angeordneten Tasten zusammen. Die Auswahl der im Display angezeigten Funktionen erfolgt über das Drücken der Tasten. Steht unter der Taste 2 SEK, muss die jeweilige Taste für zwei Sekunden gedrückt gehalten werden, um die Funktion zu starten.

2.1 Bedienfeld und Display



Bevor wir dir die Tasten einzeln erklären, ein wichtiger Hinweis zur Bedienung: Um die Funktionen START, WARM und CANCEL zu aktivieren, musst du die jeweilige Taste für zwei Sekunden gedrückt halten. Ist die entsprechende Funktion ausgelöst, leuchtet sie auf dem Display auf.



Mit der MENU Taste kannst du zwischen verschiedenen Reisprogrammen wählen.

Wichtig: Wenn du den Reiskocher an das Stromnetz anschließt, ist das Programm STANDARD vorausgewählt, mit dem du grundsätzlich jede Art von Reis kochen kannst. Wir empfehlen jedoch, für ein noch besseres Ergebnis Spezialprogramme zu wählen. Mit jedem Druck auf die MENU-Taste kannst du zwischen den Programmen im Display wählen. Um eines zu starten, einfach zwei Sekunden auf die Taste START drücken.



RICE

Über die MENU-Taste gelangst du zum Programm RICE. Mit jedem weiteren Drücken auf die RICE-Taste kannst du nun noch zwischen den Feinprogrammen WHITE, BROWN und SUSHI wählen.



START
2 SEC

Um das gewünschte Programm zu starten, drücke die START-Taste und halte sie für zwei Sekunden.



CANCEL
2 SEC

Um den Kochvorgang abubrechen, halte die CANCEL-Taste für zwei Sekunden gedrückt.



WARM
2 SEC

Sobald das ausgewählte Programm fertig ist, schaltet sich der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus. Auf dem Display kannst du jederzeit an der mitlaufenden Zeitangabe erkennen, wie lang der Reis bereits warmgehalten wird.

Wenn der Reiskocher ans Stromnetz angeschlossen und kein Programm ausgewählt ist, kannst du den Warmhaltemodus starten, in dem du die Taste WARM für 2 Sekunden gedrückt hältst – perfekt, um gekochten, aber kalten Reis zu erhitzen.



TIMER

Mit der TIMER-Taste kannst du den Kochvorgang für bis zu 24 Stunden verzögern. Einfach Reis und Wasser in das Gerät geben, gewünschte Endzeit für den Kochvorgang über die Tasten +1HR bzw. +10MIN festlegen und Reis genau dann genießen, wenn du ihn brauchst.

Wichtig: Stelle den Timer nicht zu lang ein, wenn du verderbliche Lebensmittel mitkochen möchtest.



HR

Magst du es lieber körniger – oder eher besonders cremig? Bei bestimmten Programmen kannst du die voreingestellte Kochzeit anpassen, um das für deinen Geschmack perfekte Ergebnis zu erreichen. Bei den entsprechenden Programmen leuchtet auf dem Display zusätzlich eine Zeitangabe auf. Drücke einfach die Tasten +1HR bzw. +10MIN und lege so die Wunschzeit fest. Danach starte das ausgewählte Programm wie gewohnt durch das Drücken und Halten der START-Taste für zwei Sekunden.



MIN

3. REIS KOCHEN

Mit deinem neuen Digitalen Reishunger Reiskocher kannst du jede Art von Reis ganz unkompliziert zubereiten – und das auf den Punkt genau. Das gelingt durch eine spezielle 7-Kochphasen-Technologie mit 3D-Hitze. Konkret bedeutet das: Anders als konventionelle Reiskocher kocht dieses Gerät nicht über den kompletten Kochprozess mit voller Kraft und hohem Energieverbrauch, sondern besonders schonend über sieben verschiedene Phasen. Die Wärmezufuhr wird entsprechend der Phasen Vorheizen, Wasseraufnahme, Heizen, Kochen, Nährstoffsicherung, kurze Wasseraufnahme und Warmhalten angepasst. Dadurch werden Ressourcen sowie Nährstoffe geschont. Und der Reis erhält den perfekten Biss.

Wichtig:

Die maximale Füllmenge des Digitalen Reishunger Reiskochers liegt bei

- acht Messbechern mit geschältem Reis
ODER
- fünf Messbechern mit Vollkorn-Reis.

Bitte verwende zum Abmessen nur den beiliegenden Messbecher und überschreite die Mengenangabe nicht, da sonst das gleichmäßige Garen des Reis nicht mehr sichergestellt ist.

Verschiedene Reismodi

Der Digitale Reishunger Reiskocher bietet insgesamt zwölf verschiedene Modi mit sieben unterschiedlichen Reisprogrammen: Die Oberprogramme STANDARD, TURBO, CRISPY und CONGEE sowie die Spezialprogramme SUSHI, WHITE und BROWN. Um einen ausgewählten Modus zu starten, halte die START-Taste für zwei Sekunden gedrückt. Um ihn abzubrechen, drücke die CANCEL-Taste für zwei Sekunden. Dadurch schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus.

Geschätzte Kochzeit für die verschiedenen Modi

Ausgewählter Modus	STANDARD	TURBO	WHITE	SUSHI	BROWN
Kochdauer	30 Min	22 Min	40 Min	40 Min	62 Min

3.1 MODUS 'STANDARD'

Der Modus STANDARD ist das allgemeine Kochprogramm und für ganz normalen (geschälten) Reis gedacht. Du kannst grundsätzlich auch alle anderen Reissorten im STANDARD-Modus kochen – wir empfehlen aber, bei den einzelnen Sorten die Spezialprogramme zu wählen, um ein noch feineres Ergebnis zu erzielen.

Um Reis mit dem Digitalen Reishunger Reiskocher zuzubereiten, brauchst du nicht viel zu tun. Gehe einfach wie folgt vor:

1. **Wasche den Reis.** Gib das Korn in eine Schüssel mit Wasser, knete es ein paar Mal mit den Händen durch und gieße das Wasser anschließend ab. Wiederhole den Vorgang noch ein oder zwei Mal, bis das Wasser klar ist.
2. **Fülle den Reis in den Innentopf des Reiskochers.**
3. **Gib Wasser hinzu.** Bei geschältem Reis empfehlen wir ein Reis- / Wasserverhältnis von 1:1,25. Die Konsistenz des Korns hängt stark von der Menge des Wassers ab – hier ist es hilfreich, sehr präzise zu sein. Du kannst das Ergebnis aber mit der Wasserzugabe variieren und so deinem Geschmack anpassen.
4. **Wähle den Modus.** Schließe den Deckel des Reiskochers und halte anschließend die START-Taste für zwei Sekunden gedrückt. Nun beginnt der Kochvorgang. In der Regel dauert dieser etwa eine halbe Stunde. Die Zubereitung ist beendet, sobald auf dem Display WARM erscheint. Der Reis wird nun warmgehalten, bis du ihn entnimmst.
5. **Lockere den Reis auf.** Nachdem sich der Reiskocher in den Warmhaltemodus geschaltet hat, solltest du den Reis mit dem mitgelieferten Reislöffel umrühren. Dadurch wird überschüssige Feuchtigkeit freigesetzt und der Reis wird herrlich locker.

Reis- / Wasserverhältnis für weißen Reis

Messbecher Reis	1	2	3	4	5	6	7	8
Messbecher Wasser	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	8,75	10

3.2 MODUS 'TURBO'

Wenn es mal schneller gehen muss, kannst du die Kochzeit bei geschältem Reis etwas verkürzen. Drücke dafür die MENU-Taste ein paar Mal, bis im Display das Wort TURBO aufleuchtet. Halte anschließend die Taste START für zwei Sekunden gedrückt, um den Kochvorgang in Gang zu setzen. Die Zubereitung sollte nun – abhängig von der Reissorte – etwa 22 bis 25 Minuten dauern. Je länger die programmierte Timer-Zeit, desto weniger Wasser ist für den Kochprozess nötig. Hier kannst du selbst ein bisschen ausprobieren, welches Reis- / Wasserverhältnis für deinen Geschmack am besten passt. Nach Abschluss des Kochprozesses schaltet der Digitale Reishunger Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus.

3.3 MODUS 'RICE'

Über den Modus RICE erreichst du die Fein-Spezialprogramme. Durch das Drücken der Taste RICE kannst du im Untermenü zwischen drei Modi wählen: WHITE, SUSHI und BROWN.

3.3.1 MODUS 'WHITE'

Wenn du geschälten Langkorn-Reis zubereiten willst, ist der Modus WHITE perfekt dafür: Er bereitet zum Beispiel indischen Basmati-, persischen Sadri- und asiatischen Jasmin-Reis mit dem nötigen Biss zu. Wähle mit der MENU-Taste den Bereich RICE im Display aus und anschließend durch einmaliges Drücken der Taste RICE den Modus WHITE. Die Kochzeit beträgt je nach Sorte etwa 40 Minuten. Für die Zubereitung kannst du dich an den unter 3.1.1. genannten Schritten und Reis- / Wasserverhältnissen orientieren.

3.3.2 MODUS 'BROWN'

Mit dem BRWON-Modus kannst du vom Natur-Reis bis zum Vollkorn-Basmati oder Vollkorn-Jasmin alle Arten von ungeschältem Reis zubereiten. Wähle mit der MENU-Taste den Bereich RICE im Display aus und anschließend durch zweimaliges Drücken der Taste RICE den Modus BROWN. Gehe anschließend einfach wie unter 3.1.1. erklärt vor. Beachte dabei, dass du maximal fünf Messbecher Reis mit dem Digitalen Reishunger Reiskocher kochen kannst. Das Reis- / Wasserverhältnis beträgt hier 1:2. Die Zubereitung dauert etwa 62 Minuten.

Reis- / Wasserverhältnis für Vollkorn Reis

Messbecher Reis	1	2	3	4	5
Messbecher Wasser	2	4	6	8	10

3.3.3 MODUS 'SUSHI'

Für Sushi-Reis, Klebreis und andere geschälte Rundkorn-Reissorten empfehlen wir das Spezialprogramm SUSHI – hier wird das Ergebnis besonders cremig beziehungsweise klebrig. Wähle mit der MENU-Taste den Bereich RICE im Display aus und anschließend durch dreimaliges Drücken der Taste RICE den Modus SUSHI. Um den Reis zuzubereiten, gehe einfach wie unter 3.1.1. vor. Das Reis- / Wasserverhältnis kannst du hier etwas erhöhen und die 1,25-fache Menge des Reis an Wasser verwenden.

Reis- / Wasserverhältnis für Sushi Reis

Messbecher Reis	1	2	3	4	5	6	7	8
Messbecher Wasser	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	9,75	10

3.4 MODUS 'CRISPY'

Mit dem Modus CRISPY verpasst du deinem Reis eine herrlich knusprige Tahdigkruste nach persischem Vorbild. Drücke dafür die MENU-Taste so oft, bis der CRISPY-Modus im Display aufblinkt. Fülle Reis und Wasser je nach Zubereitungsempfehlung in den Digitalen Reishunger Reiskocher – wir empfehlen ein Reis- / Wasserverhältnis von 1:1,5. Schließe den Deckel und halte die START-Taste für zwei Sekunden gedrückt. Die vorprogrammierte Zeit für den Kochprozess beträgt 90 Minuten. Du kannst die Kochzeit aber auch mithilfe der Tasten +1HR und +10MIN auf eine Stunde reduzieren oder auf zwei Stunden erhöhen. Nach 60 Minuten ist die Kruste leicht braun, nach 90 Minuten mittelbraun und bei zwei Stunden dunkelbraun und besonders crispy.

Nach einer bestimmten Zeit ertönt außerdem ein Piep-Ton: Dieser signalisiert, dass du den Deckel öffnen kannst, um zusätzliche Zutaten in den Reiskocher zu füllen. Vorsicht, heiß! Schließe den Deckel wieder, um den Kochvorgang fortzusetzen. Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus.

3.5 MODUS 'QUINOA'

Ob weiß, rot oder schwarz: Mit dem Digitalen Reishunger Reiskocher kannst du alle Quinoasorten perfekt zubereiten. Drücke dafür einfach die MENU-TASTE ein paar Mal, bis QUINOA im Display aufblinkt. Fülle die Quinoasamen und das Wasser in einem Quinoa- / Wasserverhältnis von 1:2 in den Innentopf, schließe den Deckel und halte dann die START-Taste für zwei Sekunden gedrückt. Der Kochprozess wird gestartet und dauert etwa 30-35 Minuten. Ist der Kochprozess beendet, schaltet der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus.

Quinoa- / Wasserverhältnis

Messbecher Reis	1	2	3	4	5
Messbecher Wasser	2	4	6	8	10

3.6 MODUS 'GRAIN'

Du kannst in deinem Digitalen Reishunger Reiskocher auch verschiedene Sorten Getreide – z.B. Hirse, Bulgur, Buchweizen und mehr – kochen. Dafür empfehlen wir in der Regel ein Getreide- / Wasserverhältnis von 1:2, die ideale Mischung kann aber gegebenenfalls abweichen: Auf reishunger.de findest du Angaben für die Zubereitung verschiedener Getreidesorten um Getreide zu kochen, drücke die MENU-Taste so oft, bis im Display das Wort GRAIN aufblinkt. Dann nur noch die START-Taste für zwei Sekunden betätigen und schon beginnt der Kochvorgang. Ist dieser abgeschlossen, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus.

3.7 MODUS 'CONGEE'

Congee ist chinesischer Reisbrei, der solange gekocht wird, bis sich der Reis fast aufgelöst hat. Ein leckeres Gericht, das besonders bekömmlich und sättigend ist, und deswegen in Asien zu allen Tageszeiten gerne gegessen wird. Der Reisbrei wird übrigens auch Heilbrei genannt, weil er in der Chinesischen Medizin zum Beispiel bei Verdauungsbeschwerden eingesetzt wird. Unter www.reishunger.de/rezepte findest du viele Congee-Rezepte zum Nachkochen. Du kannst mit dem Programm aber auch z.B. Porridge zubereiten.

Um zum Modus CONGEE zu gelangen, drücke die Taste MENU so lange, bis im Display das Feld CONGEE ausgewählt ist. Reis und Wasser gemäß Rezept in das Gerät geben, Deckel schließen und zwei Sekunden lang auf die Taste START drücken, um den Kochvorgang zu beginnen. Die Zubereitungszeit ist standardmäßig auf eine Stunde eingestellt – du kannst die Zeit aber auch über die Tasten +1HR und +10MIN auf bis zu zwei Stunden erhöhen.

Sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist, schaltet sich der Digitale Reishunger Reiskocher in den Warmhaltemodus.

3.8 MODUS 'SOUP'

Auch Suppen lassen sich mit deinem neuen Reiskocher zubereiten. Drücke dafür die MENU-Taste einige Male hintereinander, bis im Display das Wort SOUP aufleuchtet. Nun kannst du noch die Kochzeit festlegen. Standardmäßig ist diese auf eine Stunde festgelegt – du kannst die Zeit aber auch über die Tasten +1HR und +10MIN auf bis zu zwei Stunden erhöhen. Halte anschließend die Taste START zwei Sekunden lang gedrückt, um die Zubereitung zu beginnen. Sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist, schaltet sich der Digitale Reishunger Reiskocher in den Warmhaltemodus.

4. DIE DAMPFGAREN-FUNKTION

Wenn du den Digitalen Reishunger Reiskocher als Dampfgarer nutzen möchtest, hast du zwei Möglichkeiten:

1. Mit Reis. Um z.B. Gemüse zu dampfgaren, während du gleichzeitig Reis kochst, wähle den Modus STANDARD oder einen der RICE-Modi (s. 3.3) und setze den mitgelieferten Dämpfeinsatz mit den entsprechenden Zutaten auf den Innentopf. Drücke anschließend zwei Sekunden lang auf die START-Taste. **Wichtig:** Wir empfehlen, maximal drei Messbecher Reis in den Reiskocher zu geben. Bei größeren Mengen kann es sein, dass beim Kochen der Dampfkorb hochgedrückt wird und sich dadurch der Deckel des Reiskochers stoßartig öffnet. Übrigens: Du kannst die Lebensmittel auch später dazu geben. Dafür den Deckel des Reiskochers langsam und behutsam öffnen. Bitte sei dabei sehr vorsichtig und achte auf den heißen Dampf, der austritt.

2. Ohne Reis. Solltest du ausschließlich Lebensmittel dampfgaren wollen, drücke die MENU-Taste – so oft, bis im Display die Funktion STEAM erscheint. Fülle 1-2 Cup Wasser in den Innentopf, lege die Lebensmittel deiner Wahl in den Dämpfeinsatz und schließe den Deckel. Wähle über die Tasten +1HR und +10MIN die gewünschte Garzeit aus und halte die START-Taste zwei Sekunden lang gedrückt, um den Dampfgar-Prozess zu starten. **WICHTIG:** Dämpfe keine Lebensmittel, die dicker als 3,5cm sind.

Du kannst jede Menge Lebensmittel mit dem Dampfgarer zubereiten. Orientierung gibt dir diese Tabelle, in der wir ein paar Dampfgarzeiten für einige Lebensmittel aufgelistet haben. Manchmal kann das Ergebnis aber abweichen, deswegen probiere selbst aus, wie es dir am besten schmeckt.

ZUTATEN	MENGE	KOCHZEIT	TIPPS ZUM DAMPFGAREN
Karotte	200g / 1 Stück	20 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Brokkoli	200g	15 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Spinat	100g	15 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Kürbis	250g	20 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Kartoffel	450g	40 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Süßkartoffel	300g	35 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Mais	200g	30 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Hähnchen	300g / 1 Filet	30 Min	Schnittstellen im Hähnchen sollten den äußeren Dampfkorb berühren
Fisch (weißer Fisch und Lachs)	150g / in Filetstücke schneiden	25 Min	Kleiner als 2 cm schneiden und in Alufolie einwickeln
Garnelen	150g / 15 Stück	20 Min	Dämpfen, ohne Schale zu entfernen

ZUTATEN	MENGE	KOCHZEIT	TIPPS ZUM DAMPFGAREN
Jakobsmuschel	150 g	20 Min	Entnehmen sie das Muschelfleisch aus den Muscheln (wir empfehlen, den Dampfkorb mit Chinakohl o.Ä. auszulegen, um ein Festkleben der Muscheln zu verhindern)
Gekühlte Fleischtaschen (Dumpling)	200 g	15 Min	Zwischenräume zwischen dem Essen lassen
Gefrorene Fleisch-Taschen (Dumpling)	200 g	20 Min	Zwischenräume zwischen dem Essen lassen

5. DIE BACKEN-FUNKTION

Dein neuer Digitaler Reishunger Reiskocher bereitet nicht nur fantastischen Reis zu – sondern eignet sich auch zum Kuchenbacken. Wirklich wahr! Und ziemlich einfach. Dafür brauchst du lediglich folgende Schritte zu beachten:

1. Den Innentopf leicht und gleichmäßig mit Butter einschmieren.
2. Den Kuchenteig vorbereiten. Benutze am besten nicht zu viel Backpulver, da der Kuchen dadurch zu stark geht. Insgesamt sollte das Maximalgewicht für alle Zutaten 500g nicht überschreiten.
3. Stelle den Innentopf auf einen ebenen, flachen Untergrund und gieße den Kuchenteig vorsichtig in den Topf. Um Luftbläschen zu verhindern und zu beseitigen, schüttele den Topf ein wenig und klopfe mit der Handinnenfläche sachte von außen an den Behälter.
4. Stelle den Innentopf in das Gerät und schließe den Deckel. Drück auf die MENU-Taste, so oft, bis die BAKING-Funktion auf dem Bedienfeld aufblinkt. Nun kannst du die Koch- / Backzeit auswählen. Standardmäßig ist diese auf 50 Minuten eingestellt. Über die Tasten +1HR und +10MIN kannst du je nach Bedarf und Rezept auch eine andere Zeiteinstellung vornehmen. Drücke anschließend die START-Taste für zwei Sekunden, um den Backprozess zu beginnen.
5. Wenn der Backzyklus abgeschlossen ist, wird das Gerät in den Warmhaltemodus umgeschaltet und auf dem Display erscheint das Wort WARM. Mit einem hölzernen Zahnstocher kannst du überprüfen, ob der Kuchen vollständig gebacken wurde. Wenn das nicht der Fall sein sollte, halte die CANCEL-Taste für zwei Sekunden gedrückt und wähle nochmal den BAKING-Modus aus.

6. EINSTELLEN DES TIMERS

Die TIMER-Funktion ist eine nützliche Einstellung, die dir dabei hilft, deinen Reis oder andere Lebensmittel bis zu einem gewünschten Zeitpunkt zuzubereiten. Du kannst die TIMER-Funktion für die Modi STANDARD, CONGEE, SOUP, STEAM, QUINOA, BAKING und den RICE-Modi SUSHI, WHITE und BROWN anwenden.

Um den TIMER einzurichten, drücke die MENU-Taste und wähle das gewünschte Kochprogramm. Drücke dann die TIMER-Taste, bis die voreingestellte Zeit des Modus auf dem Display aufleuchtet. Nun kannst du über die Tasten +1HR und +10MIN die Zeit, bis wann dein Reis oder dein Gericht fertig zubereitet sein soll. Drücke anschließend die START-Taste. Der Reiskocher wird nun anfangen, bis zum Ende des Programms runterzuzählen. Du kannst den Timer von 70 Minuten bis zu 24 Stunden im Voraus einstellen.

7. WARMHALTE-FUNKTION

Halte deinen Reis warm – bis zu 24 Stunden lang! Sobald der Digitale Reishunger Reiskocher den Kochprozess beendet hat, schaltet er sich automatisch in den WARM-Modus. Das ist praktisch, denn: So kann dir Reis nie wieder anbrennen.

Du kannst den Warmhaltemodus auch zum Aufwärmen von kaltem gekochtem Reis nutzen. Einfach die WARM-Taste für zwei Sekunden gedrückt halten. Die WARM-Taste leuchtet dann auf und die Zeitangabe auf dem Display beginnt zu laufen. Dadurch behältst du immer im Blick, wie lange der Reis bereits warmgehalten wird.

Um den Warmhaltemodus zu beenden, drücke die CANCEL-Taste für zwei Sekunden. Der Reiskocher schaltet sich dann wieder in den Standby-Modus.

8. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Der Digitale Reishunger Reiskocher ist auf eine lange Lebensdauer ausgelegt. Damit du wirklich lange etwas von ihm hast, solltest du jedoch ein paar Hinweise zur Pflege und Instandhaltung beachten.

- Entferne nach der Nutzung unbedingt alle zurückgebliebenen Essensreste und reinige den Digitalen Reishunger Reiskocher direkt.
- Verzichte bei der Reinigung auf Metallbürsten, Kratzbürsten oder starke Chemikalien – die schaden eher, als dass sie nutzen. Sollten sich Überreste nicht direkt entfernen lassen, weiche den Innentopf mit Wasser und etwas Geschirrspülmittel ein, bevor du ihn nochmal reinigst.
- Auf keinen Fall den Reiskocher unter Wasser halten! Für das Außengehäuse benutzt du am besten einen feuchten Schwamm oder einen weichen Putzlappen.
- Den inneren Deckel kannst du herausnehmen. Dazu einfach die Entsperr-Riegel drücken und den Deckel aus der Halterung heben. Den Deckel solltest du nach jeder Nutzung mit einem Schwamm in Seifenwasser reinigen.
- Stelle den Topf und den inneren Deckel niemals in die Spülmaschine. Der Waschgang und die Chemikalien sind dafür zu aggressiv. Alle Schäden, die von einem Geschirrspüler verursacht werden, werden nicht von unserer Garantie abgedeckt.
- Die Dampfkappe auf dem Deckel kannst du herausnehmen. Auch sie sollte regelmäßig gesäubert werden.
- Benutze ausschließlich Kochutensilien aus Kunststoff oder Holz. Metallbesteck kann die Keramikbeschichtung im Innentopf beschädigen.
- Entferne und reinige den Kondenswasser-Auffangbehälter nach jeder Nutzung. Wasche ihn, lass ihn trocknen und bringe ihn anschließend wieder an seinem Platz an.
- Niemals den Innentopf mit Essig reinigen. Auch hier leidet die Keramikbeschichtung.
- Mit der Zeit kann sich die Farbe der Keramikbeschichtung ändern. Das ist absolut normal und kein Grund zur Sorge.

9. SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lies dir vor der ersten Nutzung deines Digitalen Reishunger Reiskochers die Sicherheitshinweise gründlich durch und bewahre diese Gebrauchsanweisung auf.

- Nimm keine Änderungen an dem Reiskocher vor. Nur eingewiesene Fachkräfte dürfen das Gerät demontieren und Teile darin ersetzen.
- Bewege das Gerät während des Kochvorgangs nur mit äußerster Vorsicht. Der austretende Dampf ist sehr heiß und das Dampfauslassventil befindet sich in unmittelbarer Nähe des Griffes. Durch das Anfassen des Dampfauslassventils kannst du dir Verbrühungen und Verbrennungen zufügen. Achte bitte besonders darauf, dass Kinder nicht in Kontakt mit dem Ventil kommen.
- Fasse das Netzteil nicht an, wenn du feuchte Hände hast. Dabei kannst du einen Stromschlag erleiden oder dir andere Verletzungen zufügen.
- Der Korpus, das Kabel und der Netzstecker des Geräts dürfen nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Bitte lasse während des Gebrauchs keine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts spielen.
- Öffne niemals den Deckel des Reiskochers, während er im Betrieb ist. Dadurch kannst du dir Verbrennungen zufügen.
- Der Reiskocher ist dazu da, um Reis und andere Gerichte zu kochen, die im Einzelnen in der Gebrauchsanleitung beschrieben sind. Benutze den Reiskocher niemals für andere Zwecke. Befolgen bitte immer die Gebrauchsanleitung und koche niemals folgende Dinge:
 - in Plastik verpacktes Essen
 - Gerichte, bei denen man Papiertücher oder andere Deckel benötigt, um das Essen abzudecken, denn dadurch kann das Dampfauslassventil verstopft werden.
- Lege keine Objekte aus Metall in die Dampfauslassventile. Dies kann zu Stromschlägen, Funktionsstörungen und schlimmstenfalls Verletzungen führen.
- Stecke den Netzstecker vollständig in die Steckdose.
- Der Reiskocher ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Durch jegliche gewerbliche Nutzung wird die Garantie unwirksam.
- Nutze den Reiskocher nicht, wenn der Netzstecker nicht fest in der Steckdose sitzt oder der Netzstecker beschädigt ist. Ein zu locker eingesteckter Netzstecker kann zu Feuer, Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Rauchentwicklung führen.

-
- Achte darauf, verschmutzte Kontakte am Netzteil zu säubern. Schmutz an den Kontakten des Netzteils kann zu Feuer führen.
 - Ziehe den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Reiskocher nicht in Gebrauch ist.
 - Der Reiskocher benötigt an Wänden, unter Möbeln und Regalen genügend Platz, damit der Wasserdampf entweichen kann.
 - Beschädige nicht das Stromversorgungskabel. Unter keinen Umständen darf das Kabel geknickt, verdreht oder modifiziert werden. Lege das Kabel niemals unter oder zwischen schwere Gegenstände. Ein beschädigtes Stromversorgungskabel kann zu Stromschlägen oder Feuer führen.
 - Nutze den Reiskocher ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör.
 - Stelle den Reiskocher nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten etc.) ab.
 - Fasse nach Gebrauch des Reiskochers keine heißen Oberflächen an dem Gerät an. Sei vorsichtig, wenn du den Deckel des Reiskochers öffnest, da heißer Wasserdampf austreten kann. Achte darauf, dass du den Innentopf des Reiskochers beim Umrühren des Reis nur an den Griffen anfasst und an keinen anderen Stellen berührt. Das Berühren von Metalloberflächen – wie z.B. des inneren Teils des Deckels, des Innentopfes im Reiskocher oder der Heizplatte – kann zu Verbrennungen führen.
 - Stelle den Reiskocher auf einer gut zugänglichen, ebenen, wasserfesten, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Platziere den Reiskocher nicht am Rand oder an der Kante der Arbeitsfläche. Stelle den Reiskocher nicht auf eine Oberfläche, die das Gewicht des Reiskochers nicht tragen kann. Andernfalls kann die Oberfläche beschädigt werden und der Reiskocher umfallen, was zu Verletzungen führen könnte. Der Tisch oder Ausziehtisch muss eine Mindest-Tragfähigkeit von 18kg haben.

10. GARANTIE

Dieser Reishunger Reis- und Multifunktionskocher ist ausschließlich für den PRIVATGEBRAUCH bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Durch jegliche gewerbliche Nutzung wird die Garantie unwirksam.

Falls Sie ein Problem mit dem Reiskocher feststellen, schauen Sie in der Fehlerliste auf Seite 19 der Gebrauchsanleitung nach, ob das Problem dort aufgelistet ist. Sollten Sie weiterhin Probleme mit dem Gerät haben, schreiben Sie uns eine E-Mail unter support@reishunger.de. Schicken Sie bitte ihre Kontaktdaten, Beschreibung und ein Foto des Problems mit.



Ausgediente Elektrogeräte sind vom Besitzer fachgerecht und getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Bringen Sie das Gerät zu einer Abfallsammelstelle oder einem Händler, der dies für Sie übernehmen kann. Unsachgemäße Entsorgung von Elektrogeräten kann negative Folgen für Umwelt und Gesundheit haben. Ihr Gerät wurde mit den besten Werkstoffen und Teilen hergestellt. Diese Materialien sind recyclebar und wiederverwendbar.

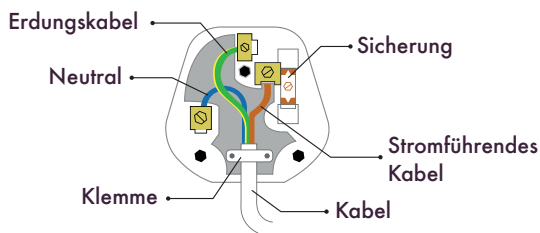
Dieses Symbol bedeutet, dass elektronische Komponenten und Geräte von dem üblichen Haushaltsmüll getrennt werden müssen, wenn sie ihr Lebensende erreicht haben. Bitte entsorgen Sie elektronische Komponenten und Geräte bei ihrem örtlichen Recyclinghof.



Dieses Gerät symbolisiert die Konformität des Produktes mit der internationalen Richtlinie zur Vermeidung gefährlicher Substanzen (ROHS).



Die CE-Kennzeichnung symbolisiert die Konformität des Produktes mit den geltenden Anforderungen, die die Europäische Gemeinschaft an den Hersteller stellt. Dieses Gerät ist dazu zertifiziert im europäischen Wirtschaftsraum (EWR) weiterverkauft zu werden.



WICHTIG! Die Kabel an der Hauptstromleitung sind wie folgt gefärbt: Grün und Gelb = Erdungskabel, Braun oder Rot = Stromführendes Kabel, Blau oder Schwarz = Neutral. Verbinden Sie das Erdungskabel (Grün und Gelb) an die Klemme am Stecker, welcher mit dem Buchstaben E markiert ist, welcher mit dem Buchstaben E markiert ist,

oder an dem Erdungssymbol mit den Farben Grün und Gelb. Verbinden Sie das neutrale Kabel mit der Klemme mit dem Buchstaben N oder jenem, das schwarz gefärbt ist. Verbinden Sie das stromführende Kabel mit der Klemme, die mit dem Buchstaben L markiert oder rot gefärbt ist.

REISHUNGER

www.reishunger.com

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen / Germany
www.reishunger.com

REISHUNCER



DE

EN

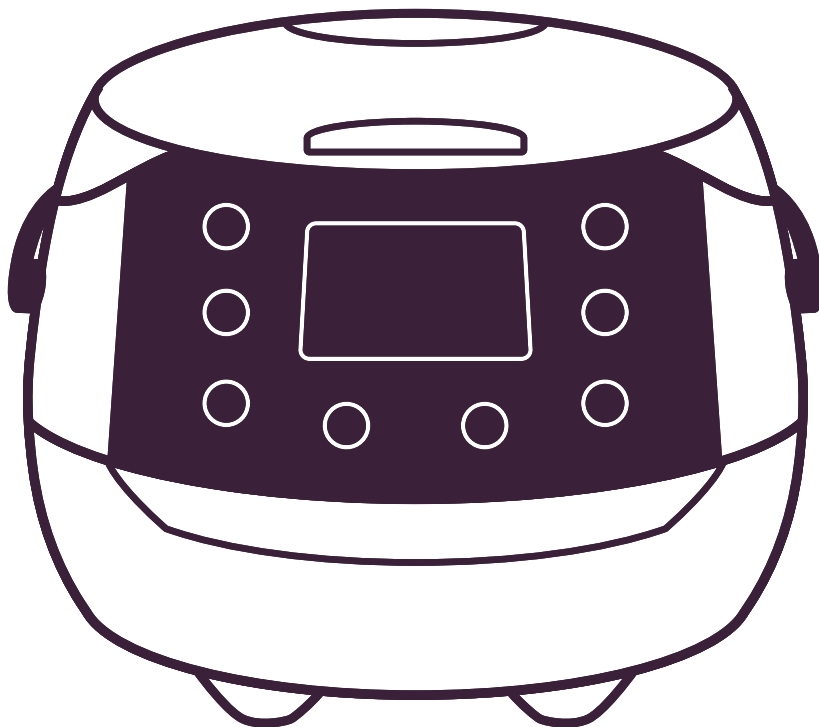
FR

ES

IT

NL

PL



**DIGITAL
RICE COOKER
1.5 L** USER MANUAL

REISHUNCER.COM

CONTENT

1. GENERAL	26
-------------------	-----------

- 1.1 Scope of delivery
- 1.2 Important: Prior to first use

2. INTRODUCTION OF OPERATION	28
-------------------------------------	-----------

- 2.1 Operation panel display

3. COOKING RICE	30
------------------------	-----------

- 3.1 STANDARD mode
- 3.2 TURBO mode
- 3.3 RICE mode
 - 3.3.1 WHITE mode
 - 3.3.2 BROWN mode
 - 3.3.3 SUSHI mode
- 3.4 CRISPY mode
- 3.5 QUINOA mode
- 3.6 GRAIN mode
- 3.7 CONGEE mode
- 3.8 SOUP mode

4. THE STEAM COOKING FUNCTION	35
--------------------------------------	-----------

5. THE BAKE FUNCTION	37
-----------------------------	-----------

6. SETTING THE TIMER	38
-----------------------------	-----------

7. THE KEEP WARM FUNCTION**39****8. CLEANING AND MAINTENANCE****40****9. SAFETY INSTRUCTIONS****41****10. WARRANTY****43**

1. GENERAL

Your new Digital Reishunger Rice Cooker prepares rice just the way you like it. And it does so at the touch of a button! You can use it to prepare soup, grains and even bake cakes. But most importantly: you can get truly creative with the best rice varieties from around the world, right in your own kitchen. Or simply keep some grains warm for your evening snack.

How does it work? Well, fully automatically! You only need to know a few key combinations. You can find out what these are in this user manual. But first of all: Congratulations! From now on cooking rice will be even more fun, since with our high-quality Digital Reishunger Rice Cooker, you have a practical helper by your side in the kitchen. No more burnt rice or long waiting times at the oven. Oh yeah, and: no more never-ending user manuals. However, you should read this through carefully and keep hold of it – and if any questions should still arise, simply send us an email to support@reishunger.de.

But now: let's get going quickly! And let Reishunger satisfy your hunger for rice!

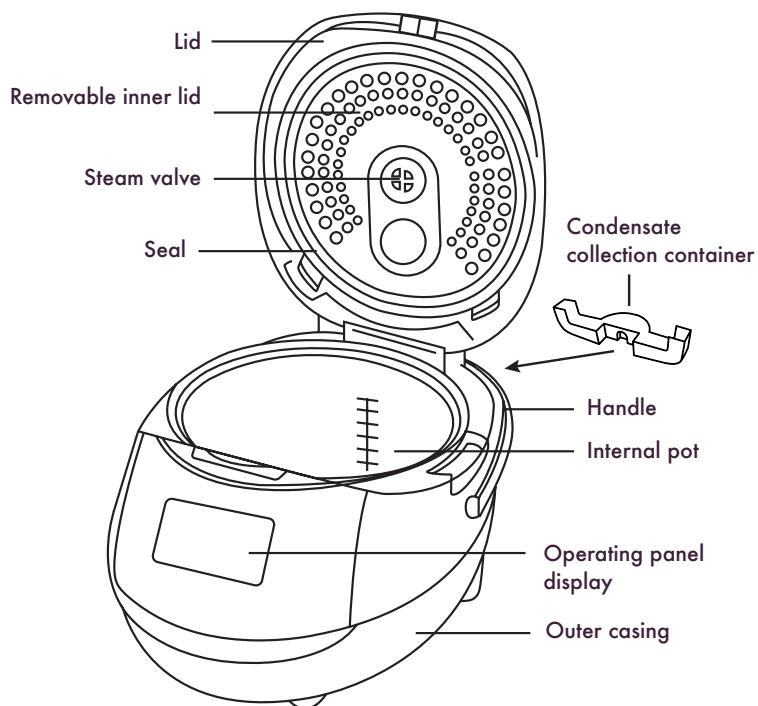
1.1 Scope of delivery

One thing we know: Anyone who is really hungry for rice, will want to start cooking immediately. Therefore we have included everything you need to get started with the Digital Reishunger Rice Cooker within the scope of delivery. In addition to the appliance itself, you also get a rice spoon, a measuring cup and a special steam insert for your side dishes. All that's missing is the rice! Grain from the best growing regions in the world can be found in our online shop at www.reishunger.de.

1.2 Important: Prior to first use

Before you get going: Read carefully through all of the usage instructions in this operating manual – then there really is nothing that can go wrong! You should also make sure that all packaging materials have been removed. Have a quick check over all appliance parts and accessories to be sure that everything is in flawless condition.

We recommend washing the accessories and internal pot with warm soapy water and thoroughly drying them prior to first use. Then fill the internal pot half full with water and boil in the Digital Reishunger Rice Cooker for 20 minutes on STANDARD mode. This can produce an unpleasant smell at first, however, this is quite normal during first use and is not harmful. And that's everything! You are now the touch of a button away from your first spoonful of rice from your new rice cooker.



Steam insert



Measuring cup



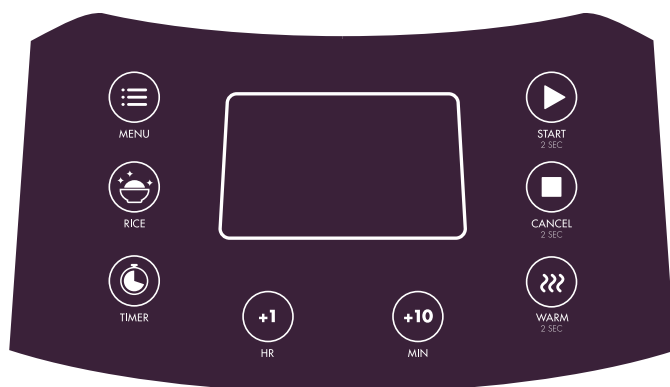
Rice spoon

2. INTRODUCTION TO OPERATION

We have been tinkering for a long time to make the Digital Reishunger Rice Cooker as intuitive as possible. What you now get is a truly professional appliance, but that can be operated just as easily as a beginner's rice cooker. It offers various modes for the different rice varieties, all of which can be called up in a matter of seconds via an operating panel.

The operating panel consists of the digital display and the buttons that are arranged in a circle around it. The functions shown on the display are selected by pressing the buttons. If 2 SEC is noted underneath a button, then the respective button must be held down for two seconds in order to initiate the function.

2.1 Operating panel and display



Before we explain the individual buttons to you, an important note regarding operation: In order to activate the START, WARM and CANCEL functions, you must hold down the respective button for two seconds. If the corresponding function is triggered, it lights up on the display.



MENU

You can select between different rice programmes using the MENU button.

Important: When you connect the rice cooker to the power supply, the STANDARD programme, with which you can essentially cook any type of rice, is pre-selected. However, we recommend that you select special programmes for an even better result. You can select between programmes in the display by pressing the MENU button. To start a programme, simply press the START button for two seconds.



RICE

Pressing the MENU button takes you to the RICE programme. With each additional press of the RICE button, you can now switch between the WHITE, BROWN and SUSHI fine programmes.



START
2 SEC

To start the desired programme, press the START button and hold it down for two seconds.



CANCEL
2 SEC

To stop the cooking process, hold the CANCEL button down for two seconds.



WARM
2 SEC

As soon as the selected programme is complete, the rice cooker automatically switches into Keep-Warm mode. With the running timer on the display, you can see how long the rice has already been kept warm at any time.

If the rice cooker is connected to the power supply and no programme is selected, you can start the Keep-Warm mode by holding down the WARM button for 2 seconds – perfect for heating cooked but cold rice.



TIMER

Using the TIMER button, you can delay the cooking process for up to 24 hours. Simply add rice and water to the device, specify the desired end time for the cooking process using the +1HR or +10MIN buttons, and then enjoy rice exactly when you need it.

Important: Do not set the timer for too long if you want to cook perishable food with it.



HR

Do you prefer it grainer – or especially creamy? With certain programmes you can adjust the preset cooking time to achieve the perfect result to suit your taste. During the corresponding programmes a timer also lights up on the display. Simply press the +1HR or +10MIN buttons to specify the desired time. Then start the selected programme as usual by pressing and holding the START button for two seconds.



MIN

3. COOKING RICE

With your new Digital Reishunger Rice Cooker, you can prepare any type of rice with consummate ease – cooked to utter perfection. It achieves this feat with the help of a special 7-cooking phase technology with 3D heating. Specifically this means: Unlike conventional rice cookers, this appliance does not cook at full power and with high energy consumption throughout the entire cooking process, but rather especially gently, over seven different phases. The supply of heat is adjusted accordingly for the Pre-heating, Water Absorption, Heating, Cooking, Nutrient Retention, Brief Water Absorption and Keep-Warm phases. This means that both resources and nutrients are preserved. And the rice ends up with the perfect amount of bite.

Important:

The maximum fill quantity of the Digital Reishunger Rice Cooker is

- eight measuring cups with husked rice
OR
- five measuring cups with full grain rice.

Please only use the measuring cup provided for measuring out and do not exceed the specified quantities as otherwise the even cooking of the rice will no longer be guaranteed.

Various rice modes

The Digital Reishunger Rice Cooker offers a total of twelve different modes, with seven different rice programmes: the main programmes STANDARD, TURBO, CRISPY and CONGEE, as well as the special programmes WHITE, BROWN and SUSHI. To start a selected mode, hold the START button down for two seconds. To stop it, hold the CANCEL button down for two seconds. This switches the device into Standby mode.

Estimated cooking time for the various modes

Selected mode	STANDARD	TURBO	WHITE	SUSHI	BROWN
Cooking time	30 min	22 min	40 min	40 min	62 min

3.1 'STANDARD' MODE

STANDARD mode is the general cooking programme and is intended for entirely normal (husked) rice. In principle, you can cook all other rice varieties in STANDARD mode – however, we recommend that you select the special programmes when cooking the individual types, in order to achieve an even more delicate result.

In order to prepare rice with the Digital Reishunger Rice Cooker, there is not much you need to do. Simply proceed as follows:

-
- 1. Wash the rice.** Add the grains to a bowl of water, knead it a few times through with your hands and then pour off the water. Repeat the process once or twice more until the water is clear.
 - 2. Pour the rice into the internal pot of the rice cooker.**
 - 3. Add water.** For husked rice we recommend a rice / water ratio of 1:1.25. The consistency of the grain depends considerably on the quantity of water – here it helps to be very precise. You can, however, vary the result by adding water, and thus adjust it to your taste.
 - 4. Select the mode.** Close the lid of the rice cooker and then hold down the START button for two seconds. The cooking process begins. This generally lasts for around half an hour. Preparation is complete as soon as WARM appears on the display. The rice is now kept warm until you remove it.
 - 5. Loosen the rice up.** Once the rice cooker has been switched into Keep-Warm mode, you should stir the rice with the rice spoon provided. Excess humidity is then released and the rice becomes wonderfully loose.

Rice / water ratio for white rice

Rice measuring cup	1	2	3	4	5	6	7	8
Water measuring cup	1.25	2.5	3.75	5	6.25	7.5	8.75	10

3.2 'TURBO' MODE

If you need things to go a little quicker, you can shorten the cooking time for husked rice. To do so, press the MENU button a few times, until the word TURBO lights up in the display. Hold down the START button for two seconds to initiate the cooking process. Preparation should now – depending on the rice variety – last for around 22 to 25 minutes. The longer the programmed timer time, the less water is required for the cooking process. Here you can try out a little for yourself to see what rice / water ratio is best suited to your tastes. Once the cooking process is complete, the Digital Reishunger Rice Cooker automatically switches to Keep-Warm mode.

3.3 'RICE' MODE

You can reach the special fine programmes using RICE mode. By pressing the RICE button, you can select from three modes in the submenu: WHITE, BROWN and SUSHI.

3.3.1 'WHITE' MODE

If you want to prepare husked long-grain rice, then WHITE mode is perfect, for example, it prepares Indian basmati, Persian Sadri and Asian jasmine rice, with the necessary bite. Using the MENU button, select the RICE area in the display and then the WHITE mode by pressing the RICE button once. The cooking time is around 40 minutes depending on the variety. For preparation, consult the steps and rice / water ratios stated under 3.1.1.

3.3.2 'BROWN' MODE

With BROWN mode you can prepare all types of unhusked rice, from full grain basmati or full-grain Jasmine rice. Using the MENU button, select the RICE area in the display and then the BROWN mode by pressing the RICE button twice. The cooking time is around 40 minutes depending on the variety. When so doing, note that a maximum of five measuring cups of rice can be cooked with the Digital Reishunger Rice Cooker, The rice / water ratio here is 1:2 / Preparation takes approx. 62 minutes.

Rice / water ratio for full grain rice

Rice measuring cup	1	2	3	4	5
Water measuring cup	2	4	6	8	10

3.3.3 'SUSHI' MODE

For sushi rice, sticky rice and other husked round-grain rice varieties, we recommend the special SUSHI programme – the result here is especially creamy or sticky. Using the MENU button, select the RICE area in the display and then the SUSHI mode by pressing the RICE button three times. To prepare the rice, simply proceed as per 3.1.1. You can increase the rice / water ratio here slightly and use 1.25 times the quantity of rice to water.

Rice / water ratio for sushi rice

Rice measuring cup	1	2	3	4	5	6	7	8
Water measuring cup	1.25	2.5	3.75	5	6.25	7.5	9.75	10

3.4 'CRISPY' MODE

With CRISPY mode, you can adjust your rice for a wonderfully crispy, Persian-inspired Tahdig crust. To do so, press the MENU button until CRISPY mode flashes on the display. Add rice and water to the Digital Reishunger Rice Cooker as per the preparation recommendation – we recommend a rice / water ratio of 1:1.5. Close the lid and press the START button for two seconds. The pre-programmed time for the cooking process is 90 minutes. However, you can reduce the cooking time to one hour or increase it to two hours using the +1HR and +10MIN buttons. After 60 minutes the crust is slightly brown, after 90 minutes medium-brown and after up to two hours it is dark brown and especially crispy.

After a certain time, a beep sounds: this signals that you can open the lid in order to add additional ingredients to the rice cooker. Caution, hot! Close the lid again to continue the cooking process. As soon as preparation is complete, the rice cooker switches automatically into Keep-Warm mode.

3.5 'QUINOA' MODE

Whether white, red or black: with the Digital Reishunger Rice Cooker you can perfectly prepare all types of quinoa. To do so, simply press the MENU button a few times until QUINOA flashes on the display. Add the quinoa seed and the water into the internal pot with a quinoa / water ratio of 1:2, close the lid and hold down the START button for two seconds. The cooking process is started and lasts for around 30-35 minutes. Once the cooking process is complete, the rice cooker automatically switches to Keep-Warm mode.

Quinoa / water ratio

Rice measuring cup	1	2	3	4	5
Water measuring cup	2	4	6	8	10

3.6 'GRAIN' MODE

You can also cook various types of grain in your Digital Reishunger Rice Cooker – e.g. millet, bulgar, buckwheat and more. For this we generally recommend a grain / water ratio of 1:2, although the ideal mixture may differ: at www.reishunger.de you can find details regarding the preparation of various types of grain. To cook grain, press the MENU button until the word GRAIN flashes on the display. Then simply press the START button for two seconds and the cooking process begins. Once complete, the appliance switches to Keep-Warm mode.

3.7 'CONGEE' MODE

Congee is a Chinese rice pudding, which is cooked until the rice has almost dissolved. A delicious dish that is especially wholesome and filling, and that is therefore eaten at all meal times in Asia. Incidentally, the rice pudding is also known as healing porridge, as it is used in Chinese medicine, especially in case of digestive disorders. However, you can also prepare porridge, for example, using the programme.

To access CONGEE mode, press the MENU button until the CONGEE field is selected in the display. Add rice and water to the appliance as per the recipe, close the lid and press the START button for two seconds to begin the cooking process. The preparation time is set to one hour by default – however, you can also increase the time to up to two hours using the +1HR and +10MIN buttons.

As soon as the cooking process is complete, the Digital Reishunger Rice Cooker switches to Keep-Warm mode.

3.8 'SOUP' MODE

All types of soup can be prepared with your new rice cooker. To do so, press the MENU button a few times in succession, until the word SOUP lights up in the display. You can now set the cooking time. By default this is set to one hour – however, you can increase the time by up to two hours using the +1HR and + 10MIN buttons. Then hold down the START button for two seconds to begin preparation. As soon as the cooking process is complete, the Digital Reishunger Rice Cooker switches to Keep-Warm mode.

4. THE STEAM COOKING FUNCTION

If you want to use the Digital Reishunger Rice Cooker as a steamer, you have two options:

1. With rice. In order to steam vegetable, for example, while simultaneously cooking rice, select STANDARD mode or on of the RICE modes (see 3.3) and place the provided steam insert with the respective ingredients onto the internal pot. Then press the START button for two seconds.

Important: we recommend adding a maximum of three measuring cups of rice to the rice cooker. If you add larger quantities, the steam basket may be subjected to high pressure during cooking, causing the lid of the rice cooker to burst open. Incidentally: you can also add the food at a later stage. To do so, open the lid of the rice cooker slowly and carefully. Please be very careful when doing so, and be aware of the hot steam that escapes.

2. Without rice. If you only want to steam food, press the MENU button repeatedly until the STEAM function appears on the display. Add 1-2 cups water to the internal pot and your chosen food to the steam insert and close the lid. Select the desired cooking time using the +1HR and +10MIN buttons and hold down the START button for two seconds to start the steaming process.

Important: Do not steam foods that are thicker than 3.5cm.

You can prepare any quantity of food with the steam cooker. This table provides a guide, in that we have listed a few cooking times for a selection of foods. However, sometimes the result can deviate, therefore try it out yourself to see how you like it best.

INGREDIENTS	QUANTITY	COOKING TIME	TIPS FOR STEAM COOKING
Carrots	200g	20 min	Cut into bite-sized pieces
Broccoli	200g	15 min	Cut into bite-sized pieces
Spinach	100g	15 min	Cut into bite-sized pieces
Pumpkin	250g	20 min	Cut into bite-sized pieces
Potato	450g	40 min	Cut into bite-sized pieces
Sweet potato	300g	35 min	Cut into bite-sized pieces
Corn	200g	30 min	Cut into bite-sized pieces
Chicken	300g / 1 filet	30 min	Cut surfaces of the chicken should touch the external steaming basket

INGREDIENTS	QUANTITY	COOKING TIME	TIPS FOR STEAM COOKING
Fish (white fish and salmon)	150 g / cut into filet pieces	25 min	Cut to smaller than 2 cm and wrap in aluminium foil.
Prawns	150 g / 15 pieces	20 min	Steaming without removing the husks
Scallops	150 g	20 min	Remove the mussel meat from the mussels (we recommend lining the steam basket with bok choy etc. to stop the mussels from sticking).
Cooled meat pockets (dumplings)	200 g	15 min	Allow spaces between the foods.
Frozen meat pockets (dumplings)	200 g	20 min	Allow spaces between the foods.

5. THE BAKE FUNCTION

Your new Digital Reishunger Rice Cooker not only prepares fantastic rice – it is also suitable for baking cakes. It really is true! And pretty simple. All you need to do is follow these steps:

1. Smear the internal pot lightly and evenly with butter.
2. Preparing cake mixture. It is best not to use too much baking powder as this can make the cake too heavy. The maximum total weight for all ingredients should not exceed 500g.
3. Place the internal pot on a level, flat surface and pour the cake mixture carefully into the pot. To prevent and remove air bubbles, shake the pot a little and gently hit the outside of the container with the palm of your hand.
4. Place the internal pot inside the device and close the lid. Press the MENU button repeatedly until the BAKING function flashes on the operating panel. You can now select the cooking / baking time. By default, this is set to 50 minutes. You can configure a different time setting depending on your requirements and recipe using the +1HR and +10MIN buttons.
5. Then press the START button for two seconds to begin the baking process.
6. When the baking cycle is complete, the device will switch to Keep-Warm mode and the word WARM appears on the display. You can use a toothpick to check whether the cake has fully baked. If this is not the case, hold the CANCEL button for two seconds and select BAKING mode once again.

6. SETTING THE TIMER

The TIMER function is a useful setting that helps you have your rice or other food ready at a desired time. You can use the TIMER function for the STANDARD, CONGEE, SOUP, STEAM, QUINOA, BAKING modes and the WHITE, BROWN and SUSHI modes.

To set the TIMER, press the MENU button and select the desired cooking programme. Press the TIMER button until the preset time of the mode lights up on the display. You can now use the +1HR and +10MIN buttons to set the time at which the rice or your dish are to be ready. Then press the START button. The rice cooker will now begin to count down until the end of the programme. You can set the time from 70 minutes to up to 24 hours in advance.

7. THE KEEP-WARM FUNCTION

Keep your rice warm – for up to 24 hours! As soon as the Digital Reishunger Rice Cooker has completed the cooking process, it automatically switches to WARM mode. This is particularly practical, as: this way you can never burn rice again.

You can use the Keep-Warm mode to warm up cold cooked rice. Simply hold down the WARM button for two seconds. The WARM button then lights up and the timer on the display starts running. This way you can always keep an eye on how long you have been keeping the rice warm for.

To end Keep-Warm mode, press the CANCEL button for two seconds. The rice cooker then switches back into Standby mode.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

The Digital Reishunger Rice Cooker is designed for a long lifespan. However, in order that you can reap the benefits for a really long time, you should observe a few care and maintenance instructions.

- After use you must remove all remaining food residue and clean the Digital Reishunger Rice Cooker directly.
- Avoid using metal brushes, scouring brushes or strong chemicals when cleaning – they cause more damage than they are worth. If residues cannot be removed directly, fill the internal pot with water and a little washing-up liquid before you attempt cleaning again.
- Do not, under any circumstances, hold the rice cooker under water! To clean the external housing, you are best to use a damp sponge or a soft cleaning cloth.
- The inner lid can be removed. To do so, simply press the release latch and lift the lid from the bracket. You should clean the lid in soapy water with a sponge after each use.
- Never put the pot and inner lid in the dishwasher. The washing cycle and chemicals are too aggressive for it. Any damage caused by a dishwasher will not be covered by our warranty.
- The steam cap on the lid can be removed. It too should also be regularly cleaned.
- Only use cooking utensils made of plastic or wood. Metal cutlery can damage the ceramic coating in the internal pot.
- Remove and clean the condensate collection container after every use. Wash it, leave it to dry and then return it back to its position.
- Never clean the internal pot with vinegar. This will also damage the ceramic coating.
- Over time, the colour of the ceramic coating may change. This is completely normal and is no reason for concern.

9. SAFETY INSTRUCTIONS

Please read through the safety instructions thoroughly prior to first using your Digital Reishunger Rice Cooker and keep this user manual safe.

- Do not make any modifications to the rice cooker. Only trained experts may disassemble the appliance and replace internal parts.
- Only move the appliance during the cooking process with the utmost caution. The steam that is released is very hot and the steam outlet valve is positioned close to the handle. Touching the steam outlet valve may cause scalds and burns. Be especially careful that children do not come into contact with the valve.
- Do not touch the power supply if you have wet hands. This may cause an electric shock or other injuries.
- The body, the cable and the plug of the appliance must not be immersed in water.
- Please do not leave any children unsupervised near the appliance during use.
- Never open the lid of the rice cooker while it is in operation. This can cause burns.
- The rice cooker is intended for the cooking of rice and other dishes as specifically described in the user manual. Never use the rice cooker for other purposes. Please always follow the user manual and never cook the following things:
 - food packed in plastic
 - Dishes for which you require paper towels or other lids to cover the food, as this can block the steam valve.
- Do not insert metal objects into the steam discharge valve. This can result in electric shocks, malfunctions and, in the worst-case scenario, injury.
- Insert the plug full into the socket.
- The rice cooker is intended solely for private use and is not suitable for use in a commercial kitchen. Any commercial use shall render the warranty void.
- Do not use the rice cooker if the plug is not securely in the socket or if the plug is damaged. A plug that is inserted too loosely can result in fire, electric shocks, short circuits or smoke generation.
- Be sure to clean dirty contacts on the plug. Dirt on the plug's contacts can result in fire.

-
- Remove the plug from the socket when the rice cooker is not in use.
 - The rice cooker requires sufficient space at walls, and underneath furnishings and shelves, to allow the steam to escape.
 - Do not damage the power supply cable. Under no circumstances may the cable be kinked, twisted or modified. Never place the cable underneath or between heavy objects. A damaged power supply cable can result in electric shocks or fire.
 - Only use the rice cooker with the accessories provided.
 - Never place the rice cooker on or near hot surfaces (e.g. hobs).
 - After using the rice cooker, do not touch any hot surfaces on the appliance. Be careful when opening the lid of the rice cooker, as hot steam may be released. Take care to only touch the internal pot of the rice cooker on the handles and nowhere else when stirring the rice. Touching metal surfaces – e.g. the inner part of the lid, the internal pot in the rice cooker or the heat plate – can result in burns.
 - Place the rice cooker on an easily accessible, level, waterproof, heat-resistant and sufficiently stable work surface. Do not place the rice cooker at the edge of the work surface. Do not place the rice cooker on a surface that cannot bear the weight of the rice cooker. Otherwise the surface may be damaged and the rice cooker may fall, which could result in injury. The table or extending table must have a load-bearing capacity of at least 18 kg.

10. WARRANTY

This Reishunger Rice and Multi-functional Cooker is intended solely for PRIVATE USE and is not suitable for use in a commercial kitchen. Any commercial use shall render the warranty void.

If you encounter a problem with the rice cooker, consult the error list on page 19 of the user manual to see if the problem is listed there. Should you continue to have problems with the appliance, send us an email to support@reishunger.de. Please include your contact details, a description and a photo of the problem.



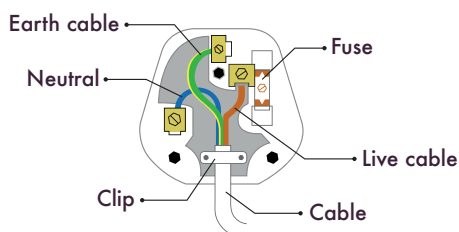
Disused electrical appliances must be properly disposed of by the owner, separate from the general household waste. Bring the appliance to a waste collection point or a retailer who can take care of this for you. The improper disposal of electrical appliances can have negative environmental and health consequences. Your appliance has been manufactured using the best materials and parts. These materials are recyclable and reusable. This symbol means that electronic components and appliances must be separated from other household waste once they have reached the end of their lifespan. Please dispose of electronic components and appliances at your local recycling centre.



This symbol indicates the compliance of the product with the international directive for the avoidance of hazardous substances (ROHS).



The CE label symbolises the compliance of the product with the valid requirements imposed on the manufacturer by the European Community. This appliance is also certified for resale in the European Economic Area (EEA).



IMPORTANT! The cables in the main power line are coloured as follows:

Green and yellow = earth cable,
brown or red = live cable,
blue or black = neutral.

Connect the earth cable (green and yellow) to the terminal on the plug that is marked with the letter E, or at the earthing

symbol with the colours green and yellow. Connect the neutral cable to the terminal with the letter N, or that is coloured black. Connect the live cable to the terminal marked with the letter L, or that is coloured red.

REISHUNGER 

www.reishunger.com

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen / Germany
www.reishunger.com

REISHUNCER



DE

EN

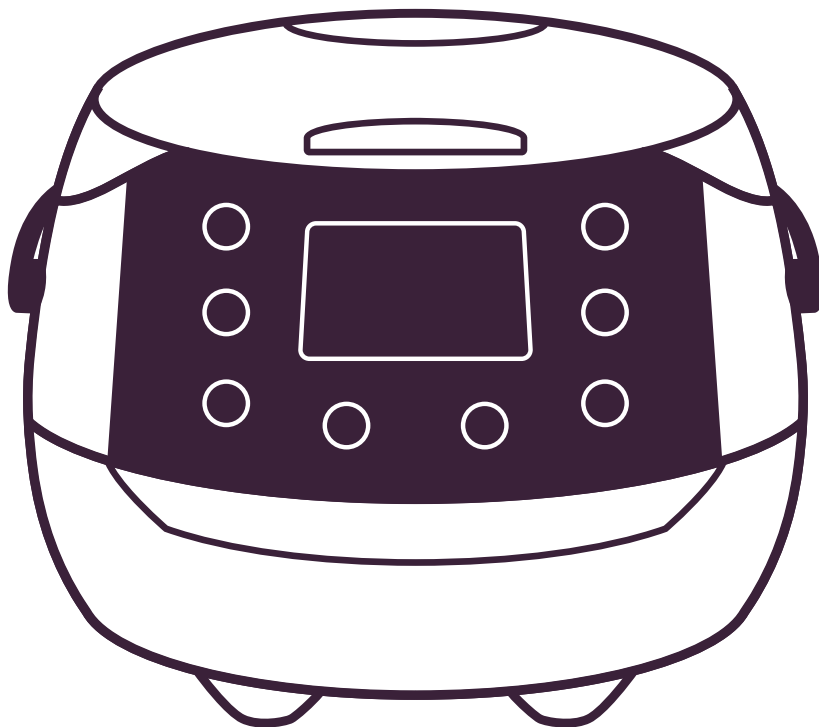
FR

ES

IT

NL

PL



GUIDE DE
L'UTILISATEUR
**CUISEUR À RIZ
NUMÉRIQUE
1,5 L**

REISHUNCER.COM

CONTENU

1. GÉNÉRALITÉS

48

1.1 Contenu de la livraison

1.2 Important : avant la première utilisation

2. INTRODUCTION À L'UTILISATION

50

2.1 Panneau de commande et écran

3. CUIRE DU RIZ

52

3.1 Mode STANDARD

3.2 Mode TURBO

3.3 Mode RICE

3.3.1 Mode WHITE

3.3.2 Mode BROWN

3.3.3 Mode SUSHI

3.4 Mode CRISPY

3.5 Mode QUINOA

3.6 Mode GRAIN

3.7 Mode CONGEE

3.8 Mode SOUP

4. LA FONCTION DE CUISSON À LA VAPEUR

57

5. LA FONCTION PÂTISSERIE

59

6. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

60

7. LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD**61****8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN****62****9. CONSIGNES DE SÉCURITÉ****63****10. GARANTIE****65**

1. GÉNÉRALITÉS

Votre nouveau cuiseur à riz numérique Reishunger prépare le riz exactement comme vous avez envie de le déguster. Et ce sur simple pression d'une touche ! Vous pouvez l'utiliser pour préparer des soupes, des céréales et même des gâteaux. Mais, par dessus tout, il vous permet de véritablement être créatif avec les meilleures variétés de riz issues du monde entier, dans votre propre cuisine. Ou de simplement garder un peu de céréales au chaud pour le goûter en rentrant du travail.

Comment ça fonctionne ? C'est entièrement automatique ! Il vous suffit juste de connaître quelques raccourcis. Vous les trouverez dans ce mode d'emploi. Mais avant tout : félicitations ! Désormais, cuisiner du riz est encore plus amusant car avec notre cuiseur à riz numérique Reishunger de haute qualité, vous disposez d'un accessoire de cuisine pratique. Terminés le riz brûlé et le long temps d'attente aux fourneaux. Oh oui, finis aussi les modes d'emploi interminables. Néanmoins, vous devriez lire attentivement celui-ci, le conserver et, si vous avez des questions, nous envoyer un e-mail à support@reishunger.de.

Mais maintenant : vous pouvez y aller ! Et un bon appétit avec Reishunger.

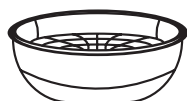
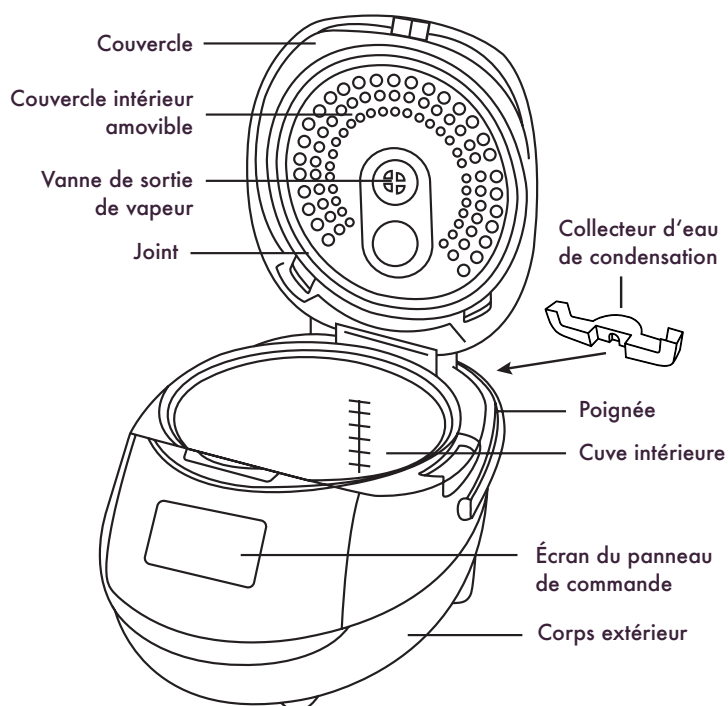
1.1 Contenu de la livraison

Nous le savons : quiconque a vraiment faim veut commencer à cuisiner au plus vite. Par conséquent, tout ce dont vous avez besoin pour cuisiner avec le cuiseur à riz numérique Reishunger est inclus dans le contenu de la livraison. Outre l'appareil, vous recevez également une cuillère à riz, un verre doseur et un panier vapeur spécial pour vos plats d'accompagnement. Il ne manque plus que le riz ! Vous trouverez les céréales provenant des meilleures régions de culture au monde dans notre boutique en ligne www.reishunger.de.

1.2 Important : avant la première utilisation

Avant de commencer : lisez attentivement toutes les instructions d'utilisation de ce mode d'emploi – vous éviterez ainsi tout problème ! Vous devriez également vous assurer que tous les emballages ont été enlevés. Jetez un coup d'œil aux pièces et accessoires afin de vous assurer que tout est en parfait état.

Nous recommandons de laver les accessoires et la cuve intérieure avec de l'eau chaude savonneuse et de bien les sécher avant leur première utilisation. Ensuite, remplissez la moitié de la cuve intérieure avec de l'eau et faites bouillir le cuiseur à riz numérique Reishunger en mode STANDARD pendant 20 minutes. Dans un premier temps, il se peut que l'appareil produise une odeur inhabituelle. Ceci est tout à fait normal lors d'une première utilisation et ne représente aucun danger pour la santé. C'est tout ! Vous n'êtes plus qu'à une pression de bouton de votre premier bol de riz préparé avec votre nouveau cuiseur à riz.

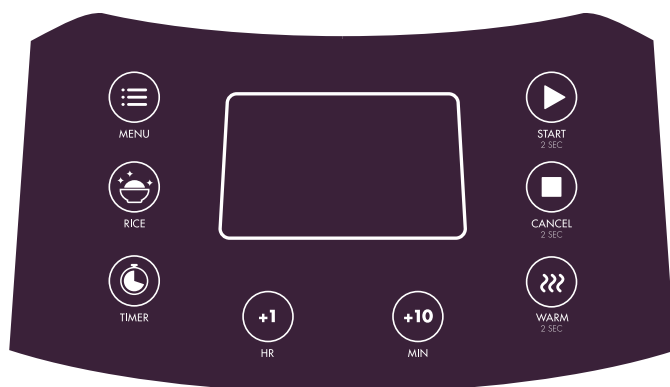


2. INTRODUCTION À L'UTILISATION

Nous avons travaillé dur pour rendre le cuiseur à riz numérique Reishunger aussi intuitif que possible. Vous avez désormais un véritable appareil professionnel en votre possession, aussi facile à utiliser qu'un cuiseur à riz d'entrée de gamme. Il offre différents modes, pour diverses variétés de riz, qui peuvent tous être enclenchés en quelques secondes par le biais d'un panneau de commande.

Le panneau de commande est composé de l'écran numérique et des touches disposées autour de celui-ci. Les fonctions affichées à l'écran sont sélectionnées en appuyant sur les touches. Lorsque la touche 2 SEC est activée et maintenue enfoncée pendant deux secondes, la fonction démarre.

2.1 Panneau de commande et écran



Avant de vous présenter les touches individuellement, une note importante sur l'utilisation : pour activer les fonctions START, WARM et CANCEL, vous devez appuyer sur la touche correspondante et la maintenir enfoncée pendant deux secondes. Lorsque la fonction correspondante est activée, elle s'allume à l'écran.



MENU

La touche MENU vous permet de choisir entre différents programmes de riz.

Important: lorsque vous connectez le cuiseur à riz au réseau électrique, le programme STANDARD qui vous permet de cuire n'importe quel type de riz, est automatiquement présélectionné. Pour un résultat encore meilleur, nous recommandons cependant de choisir un programme spécifique. Chaque pression de la touche MENU vous permet de choisir entre les différents programmes affichés à l'écran. Pour démarrer un programme, il suffit alors d'appuyer sur la touche START pendant deux secondes.



RICE

Appuyez sur la touche MENU pour accéder au programme RICE. Chaque pression supplémentaire sur la touche RICE vous permet de sélectionner les différents programmes spéciaux WHITE, BROWN et SUSHI.



START
2 SEC

Pour démarrer le programme désiré, appuyez sur la touche START et maintenez-la enfoncée pendant deux secondes.



CANCEL
2 SEC

Pour interrompre le processus de cuisson, maintenez la touche CANCEL enfoncée pendant deux secondes.



WARM
2 SEC

Dès que le programme sélectionné est terminé, le cuiseur à riz passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Sur l'écran, vous pouvez toujours consulter pendant combien de temps le riz a été gardé au chaud grâce aux informations de durée indiquées.

Si le cuiseur à riz est branché et qu'aucun programme n'est sélectionné, vous pouvez démarrer le mode de maintien au chaud en appuyant sur la touche WARM pendant 2 secondes – parfait pour réchauffer du riz cuit mais refroidi.



TIMER

Grâce à la touche TIMER, vous pouvez retarder le processus de cuisson de jusqu'à 24 heures. Il suffit d'ajouter le riz et l'eau dans l'appareil, de régler l'heure de fin souhaitée du processus de cuisson à l'aide des touches +1HR ou +10MIN et ensuite de déguster le riz exactement quand vous en avez besoin.

Important: ne réglez pas la TIMER pour une durée trop longue si vous désirez cuisiner des aliments périssables.



HR



MIN

Vous le préférez granuleux, ou plutôt crémeux ? Avec certains programmes, vous pouvez ajuster le temps de cuisson pré-réglé pour obtenir le résultat qui convient le mieux à votre goût. Pour les programmes concernés, une indication de temps s'allume également sur l'écran. Appuyez simplement sur +1HR ou +10MIN pour sélectionner l'heure souhaitée. Lancez ensuite le programme choisi comme à l'habitude en appuyant sur la touche START et en la maintenant enfoncée pendant deux secondes.

3. CUIRE DU RIZ

Avec votre nouveau cuiseur à riz numérique Reishunger, vous pouvez préparer n'importe quel type de riz avec facilité – et une cuisson parfaite. Ceci est possible grâce à une technologie de cuisson spéciale à sept phases avec chaleur 3D. Concrètement, cela signifie que, contrairement aux cuiseurs à riz conventionnels, cet appareil ne cuit pas à pleine puissance et à forte consommation d'énergie tout au long du processus de cuisson, mais particulièrement doucement via sept phases différentes. L'apport de chaleur est ajusté en fonction des phases de préchauffage, d'absorption d'eau, de chauffage, de cuisson, de protection des nutriments, d'absorption courte de l'eau et de maintien au chaud. Les ressources et les nutriments s'en voient ainsi préservés. Et le riz bénéficie d'une cuisson parfaite.

Important:

La capacité maximale du cuiseur à riz numérique Reishunger est de

- huit verres doseurs avec du riz décortiqué
OU
- cinq verres doseurs avec du riz complet.

Pour mesurer la quantité, veuillez n'utiliser que le verre doseur ci-joint et veillez à ne pas dépasser la quantité indiquée, sinon la cuisson uniforme du riz ne peut être assurée.

Différents modes de riz

Le cuiseur à riz numérique Reishunger offre un total de douze modes avec sept programmes de riz différents : les programmes principaux STANDARD, TURBO, CRISPY et CONGEE ainsi que les programmes spéciaux WHITE, GRAIN et SUSHI. Pour démarrer le mode sélectionné, appuyez sur la touche START et maintenez-la enfoncée pendant deux secondes. Pour l'interrompre, maintenez la touche CANCEL enfoncée pendant deux secondes. L'appareil passe alors en mode veille.

Temps de cuisson estimé pour les différents modes

Mode sélectionné	STANDARD	TURBO	WHITE	SUSHI	BROWN
Temps de cuisson	30 min	22 min	40 min	40 min	62 min

3.1 MODE 'STANDARD'

Le mode STANDARD est le programme de cuisson général et est destiné au riz normal (décortiqué). Vous pouvez également cuire toutes les autres variétés de riz en mode STANDARD; nous vous recommandons toutefois de choisir les programmes spéciaux pour chaque variété afin d'obtenir un résultat encore plus délicieux.

Vous n'avez pas besoin de faire grand-chose pour préparer votre riz avec le cuiseur à riz numérique Reishunger. Il suffit de procéder comme suit :

1. **Rincez le riz.** Versez les grains dans un bol d'eau, malaxez-les plusieurs fois avec les mains, puis égouttez. Répétez le processus une ou deux fois jusqu'à ce que l'eau soit claire.
2. **Versez le riz dans la cuve intérieure du cuiseur à riz.**
3. **Ajoutez de l'eau.** Pour le riz décortiqué, nous recommandons un rapport riz / eau de 1:1,25. La consistance du grain dépend fortement de la quantité d'eau – il est donc utile d'être très précis. Cependant, vous pouvez faire varier le résultat en ajoutant de l'eau et ainsi l'adapter à votre goût.
4. **Sélectionnez le mode.** Fermez le couvercle du cuiseur à riz, appuyez ensuite sur la touche START et maintenez-la enfoncée pendant deux secondes. Le processus de cuisson commence alors. En règle générale, ce dernier dure environ une demi-heure. La préparation est terminée dès que WARM apparaît à l'écran. Le riz est maintenant gardé au chaud jusqu'à ce que vous le retiriez.
5. **Mélangez le riz.** Une fois que le cuiseur à riz est passé en mode de maintien au chaud, vous devez remuer le riz avec la cuillère à riz fournie. Cette opération libère l'excès d'humidité et rend le riz merveilleusement léger.

Rapport riz / eau pour le riz blanc

Verre doseur riz	1	2	3	4	5	6	7	8
Verre doseur eau	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	8,75	10

3.2 MODE 'TURBO'

Si vous êtes pris par le temps, vous pouvez quelque peu raccourcir la durée de cuisson du riz décortiqué. Appuyez plusieurs fois sur la touche MENU jusqu'à ce que le mot TURBO apparaisse à l'écran. Appuyez ensuite sur la touche START et maintenez-la enfoncée pendant deux secondes pour lancer le processus de cuisson. La préparation devrait désormais durer entre 22 et 25 minutes environ, selon le type de riz. Plus la durée du programme est longue, plus la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson est réduite. Vous pouvez, ici, tester par vous-même quel rapport riz / eau convient le mieux à votre goût. Lorsque le processus de cuisson est terminé, le cuiseur à riz numérique Reishunger passe automatiquement en mode de maintien au chaud.

3.3 MODE 'RICE'

Le mode RICE permet d'accéder aux programmes fins spéciaux. En appuyant sur la touche RICE, vous pouvez choisir entre trois modes dans le sous-menu : WHITE, BROWN et SUSHI.

3.3.1 MODE 'WHITE'

Si vous désirez préparer du riz décortiqué à grain long, le mode WHITE est idéal : il prépare, par exemple, le basmati indien, le sadri persan et le riz au jasmin asiatique avec le croquant parfait. Utilisez la touche MENU pour sélectionner la fonction RICE à l'écran, appuyez ensuite une fois sur la touche RICE pour sélectionner le mode WHITE. Le temps de cuisson est d'environ 40 minutes, selon la variété. Pour la préparation, vous pouvez suivre les étapes et les rapports riz / eau mentionnés au point 3.1.1.

3.3.2 MODE 'BROWN'

Le mode BROWN vous permet de préparer toutes sortes de riz brut, du riz nature au riz basmati complet, en passant par le riz complet au jasmin. Utilisez la touche MENU pour sélectionner la fonction RICE sur l'écran, appuyez ensuite deux fois sur la touche RICE pour sélectionner le mode BROWN. Il vous suffit ensuite de procéder tel qu'expliqué au point 3.1.1. Veuillez noter que vous pouvez cuire au maximum l'équivalent de cinq verres doseurs de riz avec le cuiseur à riz numérique Reishunger. Le rapport riz / eau est de 1:2. La préparation dure environ 62 minutes.

Rapport riz / eau pour le riz complet

Verre doseur riz	1	2	3	4	5
Verre doseur eau	2	4	6	8	10

3.3.3 MODE 'SUSHI'

Nous recommandons le programme spécial SUSHI pour le riz à sushi, le riz gluant et d'autres variétés de riz décortiqué à grain rond ; le résultat en sera particulièrement crémeux ou collant. Appuyez sur la touche MENU pour sélectionner la fonction RICE à l'écran, appuyez ensuite trois fois sur la touche RICE pour sélectionner le mode SUSHI. Pour préparer le riz, il vous suffit de procéder tel que décrit au point 3.1.1. Vous pouvez quelque peu augmenter le rapport riz / eau et utiliser 1,25 fois plus d'eau que le riz.

Rapport riz / eau pour le riz à sushi

Verre doseur riz	1	2	3	4	5	6	7	8
Verre doseur eau	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	9,75	10

3.4 MODE 'CRISPY'

Le mode CRISPY donne à votre riz une croûte délicieusement croustillante basée sur le modèle persan. Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que le mode CRISPY clignote à l'écran. Versez le riz et l'eau dans le cuiseur à riz numérique Reishunger selon les recommandations de préparation – nous conseillons un rapport riz / eau de 1:1,5. Refermez le couvercle, appuyez sur la touche START et maintenez-la enfoncée pendant deux secondes. La durée préprogrammée pour le processus de cuisson s'élève à 90 minutes. Vous pouvez également réduire le temps de cuisson à une heure ou l'augmenter à deux heures à l'aide des touches +1HR et +10MIN. Après 60 minutes, la croûte est légèrement brune, après 90 minutes, moyennement brune et après deux heures, brun foncé et particulièrement croustillante.

Au bout d'un certain temps, vous entendrez également un bip sonore : ce dernier indique que vous pouvez ouvrir le couvercle pour ajouter d'autres ingrédients dans le cuiseur à riz. Attention, c'est chaud ! Refermez le couvercle pour poursuivre le processus de cuisson. Dès que la préparation est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.

3.5 MODE 'QUINOA'

Qu'il soit blanc, rouge ou noir, le cuiseur à riz numérique Reishunger vous permet de préparer toutes les sortes de quinoa à la perfection. Il suffit d'appuyer plusieurs fois sur la touche MENU jusqu'à ce que QUINOA clignote à l'écran. Versez les graines de quinoa et l'eau, avec un rapport quinoa / eau de 1:2, dans la cuve intérieure, refermez le couvercle, appuyez ensuite sur la touche START et maintenez-la enfoncée pendant deux secondes. Le processus de cuisson commence alors et dure entre 30 et 35 minutes environ. Lorsque le processus de cuisson est terminé, le cuiseur à riz passe automatiquement en mode de maintien au chaud.

Rapport quinoa / eau

Verre doseur riz	1	2	3	4	5
Verre doseur eau	2	4	6	8	10

3.6 MODE 'GRAIN'

Notre cuiseur à riz numérique Reishunger vous permet également de cuire différentes sortes de céréales, par exemple le millet, le boulgour, le sarrasin et bien plus encore. Nous recommandons généralement un rapport céréales / eau de 1:2. Le rapport idéal peut cependant varier. Vous trouverez sur www.reishunger.de des informations sur la préparation de différentes sortes de céréales. Pour les cuisiner, appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que la mention GRAIN clignote à l'écran. Il suffit ensuite d'appuyer sur la touche START pendant deux secondes pour que le processus de cuisson commence. Dès que cette opération est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.

3.7 MODE 'CONGEE'

Le congee est une bouillie de riz chinoise cuite jusqu'à ce que le riz soit presque décomposé. Il s'agit d'un plat délicieux, particulièrement digestible et rassasiant, et donc populaire en Asie à tout moment de la journée. Cette bouillie de riz est également connue sous le nom de bouillie médicinale parce qu'elle est utilisée dans la médecine chinoise, par exemple pour traiter les problèmes digestifs. Vous pouvez également utiliser ce programme, par exemple pour préparer du porridge.

Pour accéder au mode CONGEE, appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que l'option CONGEE soit sélectionnée à l'écran. Versez le riz et l'eau dans l'appareil selon la recette, refermez le couvercle et appuyez sur la touche START pendant deux secondes pour lancer la cuisson. Le temps de préparation est, par défaut, réglé à une heure. Vous pouvez toutefois augmenter la durée jusqu'à deux heures à l'aide des touches +1HR et +10MIN.

Dès que le processus de cuisson est terminé, le cuiseur à riz Reishunger passe en mode de maintien au chaud.

3.8 MODE 'SOUP'

Votre nouveau cuiseur à riz vous permet également de préparer des soupes. Pour ce faire, appuyez plusieurs fois de suite sur la touche MENU jusqu'à ce que le mot SOUP apparaisse à l'écran. Vous pouvez maintenant régler le temps de cuisson. Cette durée est, par défaut, fixée à une heure. Vous pouvez toutefois l'augmenter jusqu'à deux heures à l'aide des touches +1HR et +10MIN. Appuyez ensuite sur la touche START et maintenez-la enfoncée pendant deux secondes pour commencer la préparation. Dès que le processus de cuisson est terminé, le cuiseur à riz Reishunger passe en mode de maintien au chaud.

4. LA FONCTION DE CUISSON À LA VAPEUR

Si vous désirez utiliser le cuiseur à riz numérique Reishunger comme cuiseur vapeur, deux options s'offrent à vous:

1. Avec du riz. Par exemple, pour préparer des légumes à la vapeur tout en cuisant du riz, sélectionnez le mode STANDARD ou l'un des modes RICE (voir 3.3) et placez le panier vapeur fourni avec les ingrédients appropriés dans la cuve intérieure. Appuyez ensuite sur la touche START pendant deux secondes. **Important :** nous recommandons de verser au maximum l'équivalent de trois verres doseurs de riz dans le cuiseur à riz. Dans le cas de quantités plus importantes, il se peut que le panier vapeur soit poussé vers le haut pendant la cuisson, provoquant l'ouverture abrupte du couvercle du cuiseur à riz. Par ailleurs : il vous est également possible d'ajouter les aliments ultérieurement. Pour ce faire, ouvrez le couvercle du cuiseur à riz lentement et avec précaution. Soyez très prudent et faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

2. Sans riz. Si vous désirez cuire vos aliments exclusivement à la vapeur, appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que la fonction STEAM apparaisse à l'écran. Ajouter 1 à 2 verres d'eau dans la cuve intérieure, placer l'aliment de votre choix dans l'insert du panier vapeur et fermer le couvercle. Utilisez les touches +1HR et +10MIN pour sélectionner le temps de cuisson désiré et appuyez sur la touche START pendant deux secondes pour enclencher le processus de cuisson à la vapeur. **Important :** ne cuisez pas d'aliments de plus de 3,5 cm d'épaisseur à la vapeur.

Vous pouvez préparer de nombreux aliments avec le cuiseur vapeur. Ce tableau, dans lequel nous avons énuméré quelques temps de cuisson à la vapeur pour certains aliments, vous donnera des indications. Il se peut cependant que le résultat varie ; nous vous recommandons dès lors de réaliser quelques essais jusqu'à ce que vous trouviez le temps de cuisson qui vous convient le mieux.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON	CONSEILS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR
Carotte	200 g / morceaux	20 min	Couper en petits morceaux
Brocoli	200 g	15 min	Couper en petits morceaux
Épinards	100 g	15 min	Couper en petits morceaux
Courge	250 g	20 min	Couper en petits morceaux
Pomme de terre	450 g	40 min	Couper en petits morceaux
Pomme de terre douce	300 g	35 min	Couper en petits morceaux
Maïs	200 g	30 min	Couper en petits morceaux
Volaille	300 g / 1 filet	30 min	Les points de jonction de la volaille doivent toucher le panier à vapeur extérieur.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON	CONSEILS POUR LA CUISSON À LA VAPEUR
Poisson (poisson blanc et saumon)	150 g / découper en morceaux de filet	25 min	Couper en morceaux de moins de 2 cm et envelopper dans du papier aluminium.
Crevettes	150 g / 15 morceaux	20 min	Cuire à la vapeur, sans enlever la coquille
Coquille Saint-Jacques	150 g	20 min	Enlever la chair des moules de leurs coquilles (nous recommandons de garnir le panier à vapeur de chou chinois ou d'un légume similaire pour éviter que les moules ne collent entre elles)
Beignets à la viande réfrigérés (dumplings)	200g	15 min	Laisser de l'espace entre les aliments.
Beignets à la viande congelés (dumplings)	200g	20 min	Laisser de l'espace entre les aliments.

5. LA FONCTION PÂTISSERIE

Votre nouveau cuiseur à riz numérique ne se contente pas de préparer du riz délicieux – il est également apte à la cuisson de gâteaux. Vraiment! Et de manière assez simple. Il vous suffit, pour ce faire, de suivre les étapes suivantes:

1. Graissez légèrement et uniformément la cuve intérieure avec du beurre.
2. Préparation de la pâte à gâteau. Il est préférable de ne pas utiliser une quantité trop élevée de levure chimique afin d'éviter que le gâteau ne gonfle trop. Le poids total de tous les ingrédients ne doit pas dépasser les 500g.
3. Placez la cuve intérieure sur une surface plane et versez-y soigneusement la pâte à gâteau. Pour prévenir et éliminer les bulles d'air, secouez un peu la cuve et tapotez doucement le récipient depuis l'extérieur avec la paume de la main.
4. Placez la cuve intérieure dans l'appareil et fermez le couvercle. Appuyez sur la touche MENU jusqu'à ce que la fonction BAKING clignote sur le panneau de commande. Vous pouvez maintenant sélectionner le temps de cuisson. Par défaut, cette durée est fixée à 50 minutes. Utilisez les touches +1HR et +10MIN pour modifier la durée, selon vos besoins et la recette. Appuyez ensuite sur la touche START pendant deux secondes pour lancer le processus de cuisson.
5. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, l'appareil passe en mode de maintien au chaud et le mot WARM apparaît à l'écran. À l'aide d'un cure-dent en bois, vous pouvez vérifier si le gâteau est entièrement cuit. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur la touche CANCEL et maintenez-la enfoncée pendant deux secondes, sélectionnez ensuite à nouveau le mode BAKING.

6. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La fonction TIMER est un réglage utile qui vous aide à préparer votre riz ou d'autres aliments pour l'heure désirée. Vous pouvez utiliser la fonction TIMER pour les modes STANDARD, CONGEE, SOUP, STEAM, QUINOA, BAKING et les modes RICE WHITE, BROWN et SUSHI.

Pour régler la TIMER, appuyez sur la touche MENU et sélectionnez le programme de cuisson désiré. Appuyez sur la touche TIMER jusqu'à ce que l'heure prédéfinie du mode s'allume sur l'écran. Vous pouvez maintenant utiliser les touches +1HR et +10MIN pour régler l'heure à laquelle votre riz ou votre plat doit être prêt. Appuyez ensuite sur la touche START. Le cuiseur à riz va maintenant se mettre en marche et commencer un décompte jusqu'à la fin du programme. Vous pouvez régler la minuterie de 70 minutes à 24 heures à l'avance.

7. LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Gardez votre riz au chaud – pendant jusqu'à 24 heures ! Dès que le cuiseur à riz numérique Reishunger a terminé la cuisson, il passe automatiquement en mode WARM. C'est pratique, parce que votre riz ne brûlera plus jamais.

Vous pouvez également utiliser le mode de maintien au chaud pour réchauffer le riz cuit mais refroidi. Il suffit d'appuyer sur la touche WARM et de la maintenir enfoncée pendant deux secondes. La touche WARM s'allume alors et l'affichage du temps à l'écran se met en route. De cette façon, vous gardez toujours un œil sur la durée durant laquelle le riz a déjà été gardé au chaud.

Pour arrêter le mode de préchauffage, appuyez sur la touche CANCEL pendant deux secondes. Le cuiseur à riz repasse alors en mode veille.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le cuiseur à riz numérique Reishunger est conçu pour durer. Pour que vous puissiez véritablement en profiter pendant longtemps, vous devriez cependant observer quelques conseils d'entretien et de maintenance.

- Après utilisation, assurez-vous d'enlever tous les restes de nourriture et de directement nettoyer le cuiseur à riz numérique Reishunger.
- Évitez les brosses métalliques, les brosses à gratter ou les produits chimiques agressifs lors du nettoyage – ils font plus de mal que de bien. Si les restes ne peuvent pas être enlevés de suite, trempez la cuve intérieure dans de l'eau et un peu de liquide vaisselle avant de la nettoyer à nouveau.
- Ne jamais immerger le cuiseur à riz dans l'eau ! Pour l'enveloppe extérieure, il est préférable d'utiliser une éponge humide ou un chiffon doux.
- Vous pouvez retirer le couvercle intérieur. Il suffit d'appuyer sur le bouton de déverrouillage et de soulever le couvercle du support. Vous devriez nettoyer le couvercle avec une éponge et un peu d'eau savonneuse après chaque utilisation.
- Ne placez jamais la cuve ni le couvercle intérieur dans le lave-vaisselle. Le cycle de lavage et les produits chimiques sont en effet trop agressifs. Tout dommage causé par un lave-vaisselle n'est pas couvert par notre garantie.
- Vous pouvez retirer le bouchon vapeur du couvercle. Ce bouchon doit également être nettoyé régulièrement.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois. Les couverts métalliques peuvent endommager le revêtement céramique de la cuve intérieure.
- Enlevez et nettoyez le collecteur d'eau de condensation après chaque utilisation. Nettoyez-le, laissez-le sécher et remettez-le en place.
- Ne jamais nettoyer la cuve intérieure avec du vinaigre. Cela pourrait également endommager le revêtement en céramique.
- La couleur du revêtement céramique peut varier avec le temps. Ceci est tout à fait normal et n'est pas matière à préoccupation.

9. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser votre cuiseur à riz numérique Reishunger pour la première fois, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et conserver ce mode d'emploi.

- N'apportez aucune modification au cuiseur à riz. Seuls des spécialistes qualifiés sont autorisés à démonter l'appareil et à remplacer les pièces qui s'y trouvent.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil pendant la cuisson. La vapeur qui s'en échappe est très chaude et la vanne de diffusion de vapeur est située à proximité immédiate de la poignée. Le contact avec la vanne de diffusion de vapeur peut provoquer des brûlures. Veillez en particulier à ce que les enfants n'entrent pas en contact avec la vanne.
- Ne manipulez pas le câble électrique si vos mains sont mouillées. Cela pourrait engendrer un décharge électrique ou d'autres blessures.
- La partie principale, le câble et la fiche d'alimentation de l'appareil ne peuvent en aucun cas être immergés dans l'eau.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil pendant son utilisation.
- N'ouvrez jamais le couvercle du cuiseur à riz pendant son utilisation. Des brûlures pourraient en résulter.
- Le cuiseur à riz est utilisé pour cuire du riz et d'autres plats tels que décrits en détail dans le mode d'emploi. N'utilisez jamais le cuiseur à riz à d'autres fins. Suivez toujours le mode d'emploi et ne faites jamais cuire les aliments suivants :
 - aliments emballés dans du plastique
 - Les plats qui nécessitent de l'essuie-tout ou d'autres couvercles afin de couvrir les aliments car cela peut obstruer la vanne de diffusion de vapeur.
- Ne placez pas d'objets métalliques dans les vannes de diffusion de vapeur. Ceci pourrait causer des chocs électriques, des dysfonctionnements et, dans le pire des cas, des blessures.
- Enfoncez complètement la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
- Ce cuiseur à riz est exclusivement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage commercial. Toute utilisation commerciale annule la garantie.
- N'utilisez pas le cuiseur à riz si la fiche d'alimentation n'est pas fermement branchée dans la prise de courant ou si la fiche d'alimentation est endommagée. Si la fiche d'alimentation est trop détendue, un incendie, un choc électrique, des courts-circuits ou de la fumée peuvent se produire.

-
- Veillez à nettoyer les bornes sales du bloc d'alimentation. La saleté sur les bornes du bloc d'alimentation peut provoquer un incendie.
 - Débranchez la fiche d'alimentation lorsque le cuiseur à riz n'est pas utilisé.
 - Le cuiseur à riz a besoin de suffisamment d'espace devant les murs, sous les meubles et les étagères pour permettre à la vapeur de s'échapper.
 - N'endommagez pas le câble d'alimentation. Le câble ne doit en aucun cas être plié, tordu ou modifié. Ne placez jamais le câble sous ou entre des objets lourds. Un câble d'alimentation endommagé peut provoquer des chocs électriques ou un incendie.
 - N'utilisez le cuiseur à riz qu'avec les accessoires fournis.
 - Ne placez jamais le cuiseur à riz sur ou à proximité de surfaces chaudes (par ex. de plaques de cuisson, etc.).
 - Ne touchez pas les surfaces chaudes du cuiseur à riz après son utilisation. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du cuiseur à riz car de la vapeur chaude peut s'échapper. Lorsque vous remuez le riz, veillez à ne toucher l'intérieur du cuiseur à riz que par les poignées et à aucun autre endroit. Le contact avec les surfaces métalliques, telles que la partie intérieure du couvercle, la cuve intérieure du cuiseur à riz ou la plaque chauffante, peut causer des brûlures.
 - Placez le cuiseur à riz sur une surface de travail facilement accessible, plane, étanche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Ne placez pas le cuiseur à riz sur le bord de la surface de travail. Ne placez pas le cuiseur à riz sur une surface qui ne peut pas supporter son poids. Sinon, la surface peut être endommagée et le cuiseur à riz va tomber, ce qui entraînera des blessures. La table ou table à rallonge doit avoir une capacité de charge minimale de 18 kg.

10. GARANTIE

Ce cuiseur à riz et multifonction est exclusivement destiné à un USAGE PRIVÉ et non à un usage commercial.

Toute utilisation commerciale annule la garantie.

Si vous remarquez un problème avec le cuiseur à riz, consultez la liste des erreurs à la page 19 du mode d'emploi pour vérifier si le problème y figure. Si les problèmes avec l'appareil persistent, envoyez-nous un e-mail à support@reishunger.de. Veuillez inclure vos coordonnées, une description ainsi qu'une photo du problème.



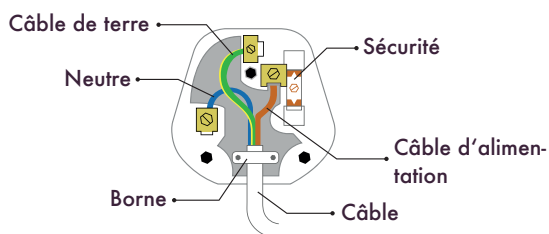
Les appareils électriques usagés doivent être recyclés de manière adéquate par leur propriétaire et séparément des ordures ménagères. Veuillez à apporter l'appareil à un point de collecte de déchets ou à un revendeur qui peut s'en charger pour vous. L'élimination incorrecte des appareils électriques peut avoir des conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Votre appareil a été fabriqué avec les meilleurs matériaux et composants. Ces matériaux sont recyclables et réutilisables. Ce symbole signifie que les composants et appareils électroniques doivent être séparés des déchets ménagers habituels lorsqu'ils arrivent en fin de vie. Veuillez vous débarrasser des composants et appareils électroniques auprès de votre centre de recyclage local.



Cet appareil est conforme à la directive internationale sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses (LdSD).



Le symbole CE confirme la conformité du produit aux exigences applicables que la Communauté européenne impose au fabricant. Cet appareil est certifié pour être revendu dans l'Espace économique européen (EEE).



IMPORTANT! Les câbles de la ligne électrique principale sont colorés comme suit : vert et jaune = câble de terre, marron ou rouge = câble d'alimentation, bleu ou noir = neutre. Raccordez le câble de terre (vert et jaune) à la borne de la fiche portant la lettre E ou au symbole vert et jaune de mise à la

terre. Raccordez le câble neutre à la borne portant la lettre N ou à celle de couleur noire. Raccordez le câble d'alimentation à la borne portant la lettre L ou de couleur rouge.

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen / Germany
www.reishunger.com

REISHUNCER



DE

EN

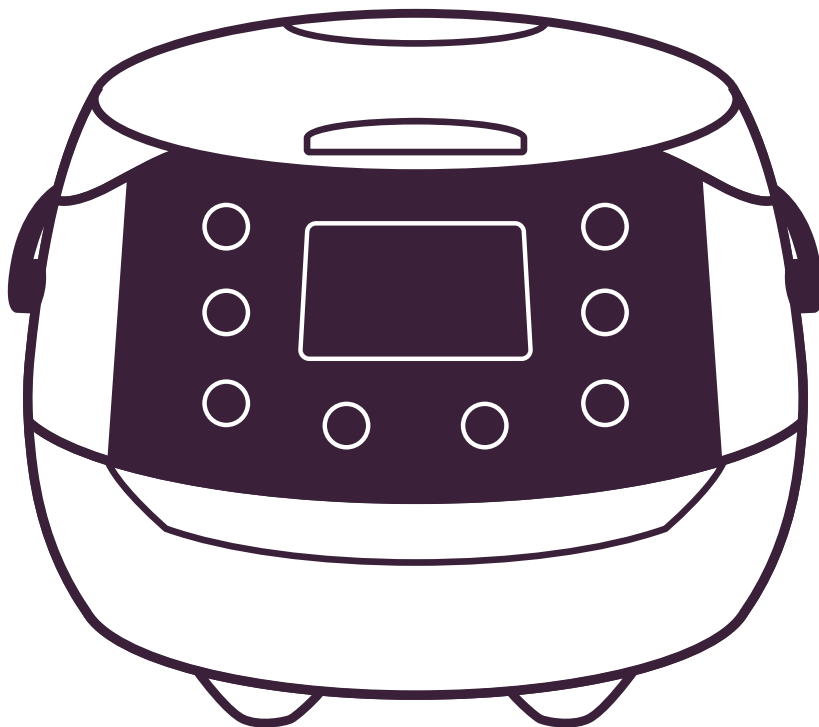
FR

ES

IT

NL

PL



MANUAL
DE USO
**HERVIDOR DE
ARROZ DIGITAL
1,5 L**

REISHUNCER.COM

CONTENIDO

1. GENERAL

70

1.1 Alcance de suministro

1.2 Importante: antes del primer uso

2. INTRODUCCIÓN AL FUNCIONAMIENTO

72

2.1 Panel de control

3. COCINAR

74

3.1 Modo STANDARD

3.2 Modo TURBO

3.3 Modo RICE

3.3.1 Modo WHITE

3.3.2 Modo BROWN

3.3.3 Modo SUSHI

3.4 Modo CRISPY

3.5 Modo QUINOA

3.6 Modo GRAIN

3.7 Modo CONGEE

3.8 Modo SOUP

4. FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VAPOR

79

5. FUNCIÓN DE HORNEADO

81

6. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

82

7. LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO	83
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	84
9. NOTA DE SEGURIDAD	85
10. GARANTÍA	87

1. GENERAL

Tu nuevo Hervidor de Arroz Digital Reishunger te permite preparar el arroz para satisfacer cualquier apetito. ¡Y de la manera más sencilla! Te permite cocinar el asiático congee, cocer verdura al vapor e incluso hornear pasteles. Pero sobre todo te permite ser creativo en la cocina y cocinar todos los tipos de arroces. O simplemente calentar un snack nocturno.

¿Cómo funciona? ¡Totalmente automática! Pero para ello tienes que conocer unas pocas combinaciones de teclas. En este manual te explicaremos cuáles. Pero antes: ¡enhorabuena por tu compra! A partir de ahora, nuestro Hervidor de Arroz Digital Reishunger hará que cocinar arroz sea práctico y divertido. Olvídate del arroz quemado y de tener que esperar una eternidad. Además, olvídate de los interminables manuales de antaño. Por cierto, si tras leer bien este manual, tienes alguna pregunta, envíanos un correo electrónico a support@reishunger.de.

Pero ahora comencemos. ¡Buen provecho de arroz!

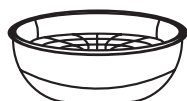
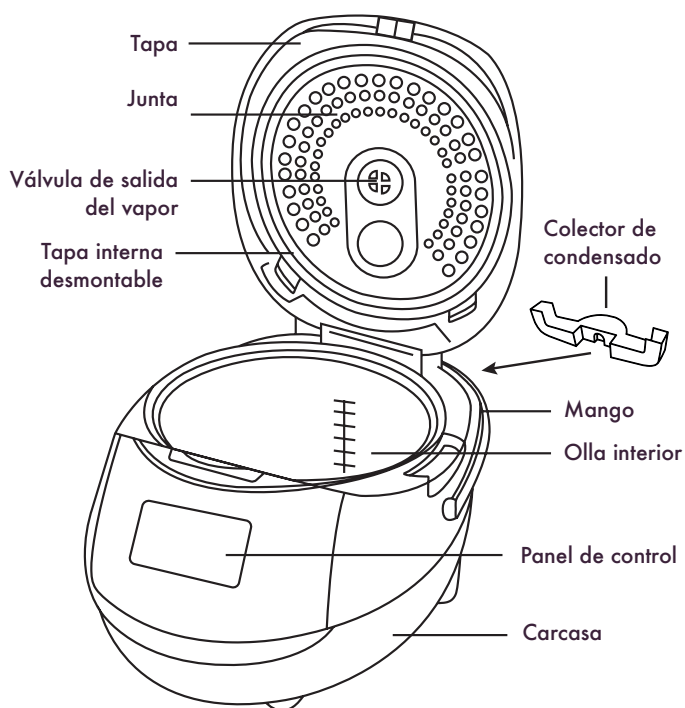
1.1 Alcance de suministro

Lo sabemos: si te compras Reishunger, querrás cocinar en seguida. Por ello, en el contenido del producto, te entregamos todo para que puedas comenzar a trabajar con tu hervidor de arroz. Además del hervidor de arroz, te ofrecemos una cuchara, un vaso medidor y una cesta especial para tus guarniciones. ¡Solo te falta el arroz! En nuestra tienda online www.reishunger.de te ofrecemos granos salidos de las mejores zonas de cultivo.

1.2 Importante: antes del primer uso

Antes de empezar lee todas las instrucciones de este manual tranquilamente para asegurarte de que todo salga bien. Además, asegúrate de haber retirado todo el material de empaquetado.

Te recomendamos que laves el accesorio y la olla interna antes del primer uso. Para ello emplea agua jabonosa caliente y luego seca suficientemente. Luego llena la olla interior hasta la mitad con agua y programa en el hervidor de arroz una cocción en modo STANDARD durante 20 minutos. El dispositivo puede producir inicialmente un olor extraño. Esto es bastante normal cuando se usa por primera vez y no es perjudicial para la salud. ¡Perfecto! Ya estás a un solo paso de cocer tu primer arroz.



Cesta de vapor



Vaso medidor



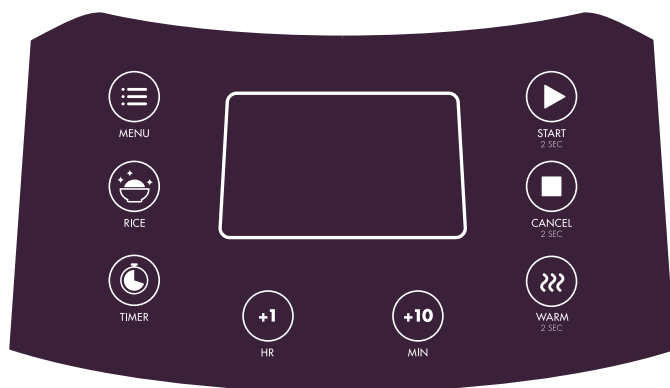
Cuchara de arroz

2. INTRODUCCIÓN AL FUNCIONAMIENTO

Llevamos años trabajando para crear nuestro Hervidor de Arroz Digital Reishunger de la forma más intuitiva. Hoy, te ofrecemos un producto profesional que permite cocinar arroz incluso a gente sin experiencia previa. Tiene varios modos para distintos tipos de arroz, y todos se pueden configurar en cuestión de segundos.

El panel de control consta de la pantalla Digital Reishunger y los botones que lo rodean. Para elegir una función solo tienes que presionar la tecla. Si es que figurar 2 SEK debajo del botón, el botón debe mantenerse pulsado durante dos segundos para iniciar la función.

2.1 Panel de control



Antes de explicar los botones individualmente, una nota importante sobre la operación: para activar las funciones START, WARM y CANCEL, mantenerse pulsado el botón correspondiente durante dos segundos. Si la función se activa, una luz se iluminará en la pantalla.



Con la tecla MENU puedes elegir entre distintos programas para tu arroz.

Importante: cuando conectes el hervidor de arroz a la fuente de alimentación, se preselecciona el programa RICE, con el que básicamente puedes cocinar cualquier tipo de arroz. Sin embargo, te recomendamos seleccionar un programa especial para el tipo de alimento que cocines. Cada vez que presiones la tecla MENU podrás elegir un programa distinto, que aparecerá en la pantalla. Para comenzar con el programa elegido, presiona la tecla START durante dos segundos.



RICE

Con la tecla MENU se accede al programa RICE. Cada vez que pulse en la tecla RICE se puede cambiar entre los programas finos WHITE, BROWN y SUSHI.



START
2 SEC

Para comenzar con el programa deseado, presiona la tecla START durante dos segundos.



CANCEL
2 SEC

Si quieres interrumpir el proceso de cocción, presiona la tecla CANCEL durante dos segundos.



WARM
2 SEC

Elige el programa deseado y cuando este termine el hervidor de arroz pasará automáticamente al modo de calentamiento. En la pantalla siempre podrás ver la cantidad de tiempo que el arroz lleva en modo de calentamiento.

Cuando el hervidor de arroz esté enchufada y no haya ningún programa seleccionado, puedes iniciar el modo de calentar presionando el botón WARM durante dos segundos – perfecto para calentar arroz que haya sido cocinado pero se hubiera quedado frío.



TIMER

„Con la tecla TIMER puedes atrasar el proceso de cocción hasta 24 horas. Simplemente añade arroz y agua en el hervidor de arroz, determina la hora de finalización de cocción deseada con los botones 1HR o 10MIN, y disfruta del arroz cuando quieras.”

Importante: no configures el temporizador para un periodo muy largo si vas a cocer alimentos perecederos que pueden pudrirse durante el proceso.



HR



MIN

¿Te gusta granuloso o cremoso? Con los distintos programas puedes ajustar el tiempo de cocción y lograr la textura y el sabor que desees. Cuando elijas un programa, este se encenderá en la pantalla y verás una indicación de tiempo. Presiona las teclas +1HR y +10MIN para establecer el tiempo deseado. Entonces, puedes seleccionar el programa deseado y manteniendo pulsado el botón START durante dos segundos.

3. COCINAR ARROZ

Tu Hervidor de Arroz Digital Reishunger te permite cocinar cada tipo de arroz sin complicaciones, y ese exactamente a punto deseado. Todo ello gracias a una tecnología de cocción en 7 fases con calentamiento 3D. En términos concretos, esto significa que, a diferencia de las arroceras convencionales, este aparato no cocina durante todo el proceso de cocción a toda potencia, con el alto consumo de energía que eso conlleva, sino de manera suave en siete fases diferentes. El suministro de calor se ajusta de acuerdo con las fases de precalentamiento, absorción de agua, calentamiento, cocción, protección de nutrientes, absorción corta de agua y mantenimiento del calor. Por ello, los nutrientes se conservan totalmente. Y el arroz queda en su punto.

Importante:

La cantidad máxima de arroz es:

- ocho vasos medidores de arroz descascarillado
○
- cinco vasos medidores de arroz integral

Para medir cantidades usa solo el vaso de medición adjunto y no excedas la cantidad recomendada, de lo contrario ya no se garantiza la cocción uniforme del arroz.

Diferentes modos de preparar el arroz

La Hervidor de Arroz Digital Reishunger ofrece un total de ocho modos diferentes con seis programas de arroz diferentes: los programas principales STANDARD, TURBO, CRISPY y CONGEE, así como los programas especiales WHITE, BROWN y SUSHI. Para iniciar el modo seleccionado, mantenerse presiona el botón de START durante dos segundos. Para interrumpirlo, presiona el botón CANCEL durante dos segundos. Entonces, el dispositivo pasará al modo en espera.

El tiempo de cocción estimado para los distintos modos

Modos elegidos	STANDARD	TURBO	WHITE	SUSHI	BROWN
Duración de cocción	30 min	22 min	40 min	40 min	62 min

3.1 MODO 'STANDARD'

El modo STANDARD es el programa de cocción general destinado al arroz normal, descascarillado. En principio, también puedes cocinar todas las otras variedades de arroz en el modo STANDARD, pero te recomendamos que elijas los programas específicos para las variedades individuales y así lograr un resultado aún mejor.

Preparar arroz con la Hervidor de Arroz Digital Reishunger no lleva mucho esfuerzo. Simplemente haz esto:

1. **Lava el arroz.** Pon el arroz en un bol con agua, remuévelo un par de veces con las manos y verterle el agua. Repite el proceso una o dos veces, hasta que el agua no salga turbia.
2. **Coloca el arroz en la olla interna de el hervidor de arroz.**
3. **Añade agua.** Con arroz descascarillado recomendamos una relación de arroz y agua de 1:1,25. La consistencia del arroz depende en gran medida de esta relación y conviene ser muy preciso al medirla. Puedes ir variando la cantidad de agua para encontrar la relación ideal para ti.
4. **Elige el modo.** Cierra la tapa de el hervidor de arroz y presiona la tecla START durante dos segundos. Ahora comenzará el proceso de cocción. En general dura una media hora. Cuando la preparación termine, aparecerá WARM en el panel de control. A partir de ese momento el hervidor de arroz calentará el arroz hasta que lo saques.
5. **Destensar el arroz.** Cuando el hervidor de arroz pase al modo de calentamiento, remueve el arroz con la cuchara incluida en el paquete. Con ello retiras la humedad y desapelmazas el arroz.

Relación de arroz y agua para arroz blanco.

Vaso medidor de arroz	1	2	3	4	5	6	7	8
Vaso medidor de aguav	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	8,75	10

3.2 MODO 'TURBO'

Si necesita ir más rápido, puede acortar un poco el tiempo de cocción del arroz pelado. Pulse la tecla MENU varias veces hasta que la palabra TURBO se encienda en la pantalla. Presiona la tecla START durante dos segundos para comenzar a cocinar. Dependiendo del tipo de arroz, la preparación debe durar entre 22 y 25 minutos. Cuanto mayor sea el tiempo programado del temporizador, menor será el consumo de agua para el proceso de cocción. Aquí puede probar por sí mismo qué proporción de arroz y agua es la mejor para su gusto encaja mejor. Después del proceso de cocción, el cocedor de arroz Digital Reishunger activa las siguientes funciones automáticamente en modo caliente.

3.3 MODO 'RICE'

El modo RICE le permite acceder a los programas especiales finos. Si pulsa el botón RICE, puede elegir entre tres modos en el submenú: WHITE, BROWN y SUSHI.

3.3.1 MODO 'WHITE'

Si deseas preparar arroz descascarillado, como el arroz Basmati indio, el arroz Sadri pérsico y el arroz Jazmín tailandés, el modo WHITE es perfecto para darle un mordiente especial. Selecciona WHITE con la tecla MENU. Según el tipo de arroz, el tiempo de cocción puede llegar hasta los 40 minutos. Si necesitas orientación para la preparación y para la relación de arroz y agua, puedes mirar la sección 3.1.

3.3.2 MODO 'BROWN'

Con el modo BROWN, puedes preparar todo tipo de arroz integral, desde arroz natural hasta Basmati integral o Jazmín integral. Elige el modo BROWN con la tecla MENU. Sigue los pasos de la sección 3.1. No introduces más de 2,5 vasos medidores de arroz en el hervidor de arroz. La relación de arroz y agua aquí es 1:2. La preparación dura 62 minutos.

Relación de arroz y agua para arroz integral

Vaso medidor de arroz	1	2	3	4	5
Vaso medidor de agua	2	4	6	8	10

3.3.3 MODO 'SUSHI'

Para el arroz de sushi, el arroz glutinoso y otras variedades de arroz descascarillado de grano redondo recomendamos el programa especial SUSHI, para que tengas un resultado especialmente cremoso. Elige el modo SUSHI con la tecla MENU. Sigue los pasos de la sección 3.1. En este caso puedes aumentar la relación de arroz y agua hasta 1,25.

Relación de arroz y agua para arroz de sushi

Vaso medidor de arroz	1	2	3	4	5	6	7	8
Vaso medidor de agua	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	9,75	10

3.4 MODO 'CRISPY'

Con el modo CRISPY lograrás un arroz increíblemente crujiente según el modelo persa. Para ello presione la tecla MENU hasta que el modo CRISPY se ilumine en la pantalla. Introduce el arroz y el agua en la Hervidor de Arroz Digital Reishunger según la recomendación de preparación. Recomendamos una relación de arroz y agua de 1:1,5. Cierra la tapa y presiona la tecla START. El tiempo preprogramado de cocción asciende a 90 minutos. Puedes reducirlo una hora o aumentarlo dos horas con las teclas +1HR y +10MIN. Tras 60 minutos la corteza está de un color marrón ligero, tras 90 minutos de un color marrón medio y tras dos horas de un color marrón oscuro y es muy crujiente.

Cuando pase un tiempo determinado, sonará un pitido que indicará que puedes abrir la tapa para incluir otros ingredientes en el hervidor de arroz. Cuidado: ¡está caliente! Cierra la tapa de nuevo para que continúe el proceso de cocción. Cuando la cocción termine, el aparato entra automáticamente en modo de calentamiento.

3.5 MODO 'QUINOA'

Ya sea blanco, rojo o negro: Con el Hervidor de Arroz Digital Reishunger puede cocinar todas las variedades de quinua. para hacerlo perfecto. Simplemente presione la tecla MENU unas cuantas veces hasta que QUINOA parpadee en la pantalla. Llenar las semillas de quinua y el agua en una proporción de quinua / agua de 1:2 en el recipiente interior, cierre la tapa y presiona la tecla START durante dos segundos. El proceso de cocción comienza y dura unos 30-35 minutos. Cuando el proceso de cocción haya terminado, la olla cambia automáticamente para mantener el modo de calentamiento.

Rapport quinoa / eau

Vaso medidor de arroz	1	2	3	4	5
Vaso medidor de agua	2	4	6	8	10

3.6 MODO 'GRAIN'

También puede usar su Hervidor de Arroz Digital Reishunger para cocinar diferentes tipos de granos, por ejemplo mijo, bulgur, trigo sarraceno y más. Para ello se suele recomendar una proporción de cereal / agua de 1:2, pero la mezcla ideal puede variar si es necesario: En www.reishunger.de encontrará información sobre cómo preparar diferentes tipos de cereales. Para cocinar cereales, presione la tecla MENU hasta que la palabra GRAIN parpadee en la pantalla. A continuación, presione la tecla START durante dos segundos y comenzará el proceso de cocción. Si esto la unidad cambia automáticamente al modo de calentamiento.

3.7 MODO 'CONGEE'

Congee es papilla de arroz chino que se cuece hasta que el arroz se disuelve en una especie de papilla. Es un plato delicioso, fácil de digerir y saciante, muy popular en Asia a cualquier hora. En China se considera que tiene propiedades medicinales, pues alivia las molestias en la digestión. Con este programa también puedes preparar gachas.

Para acceder al modo CONGEE presiona la tecla MENU hasta que el modo CONGEE se ilumine en la pantalla. Coloca el arroz y el agua en el hervidor de arroz siguiendo la receta, cierra la tapa y presiona la tecla START para comenzar a cocinar. El tiempo de preparación por defecto es una hora, pero puedes aumentarlo hasta 2 horas con las teclas +1HR y +10MIN.

Cuando el proceso de cocción termina, el hervidor de arroz pasa al modo de calentamiento.

3.8 MODO 'SOUP'

También puede preparar sopas con su nueva Hervidor de Arroz Digital Reishunger. Para ello, presione la tecla MENU unas cuantas veces seguidas hasta que la palabra SOUP se encienda en la pantalla. Ahora puede ajustar el tiempo de cocción. Por defecto, está ajustado a una hora – pero también puede utilizar los botones +1HR y +10MIN para aumentar el tiempo hasta dos horas. Entonces, presione la tecla START durante dos segundos para iniciar la preparación. Una vez completado el proceso de cocción, el hervidor cambia al modo caliente.

4. FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VAPOR

Cuando quieras utilizar el producto para cocinar al vapor, tienes dos opciones:

1. Con arroz. Para cocinar las verduras al vapor mientras cocinas arroz, selecciona el modo RICE o uno de los programas especiales (consulta la sección 3.2) y coloca la cesta de el hervidor de arroz incluida en el paquete con los ingredientes que desees en la olla interior. Entonces presiona el botón START. **Importante:** recomendamos cocinar, como máximo, la cantidad de arroz que cabe en un vaso medidor. Si cocinas cantidades más grandes, es posible que la cesta sufra altas presiones y se abra la tapa de el hervidor de arroz. Además, siempre puedes añadir la comida más tarde. Para ello, abre la tapa de el hervidor de arroz lenta y suavemente. Por favor, ten cuidado con el vapor caliente que sale.

2. Sin arroz. Si solo deseas cocinar al vapor los alimentos, presiona el botón MENU – hasta que aparezca la función STEAM en la pantalla. Poner 1-2 vasos de agua en la olla interior y llena la cesta de vapor con los alimentos que quieras y cierra la tapa. Usa los botones 1HR y 10MIN para seleccionar el tiempo de cocción deseado y presiona el botón START para iniciar el proceso de cocción al vapor. **Importante:** no cocines al vapor alimentos más densos que 3,5 cm.

Puedes preparar cualquier cantidad de alimentos con el hervidor de arroz. Esta tabla te orienta respecto a las cantidades y tiempos recomendados para cada alimento. Los resultados no son exactos y debes ir probando para ver qué medidas dan el resultado que más te gusta.

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	CONSEJOS PARA USAR EL HERVIDOR DE ARROZ
Zanahoria	200g / 1 pieza	20 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Brócoli	200g	15 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Espinacas	100g	15 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Calabaza	250g	20 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Patata	450g	40 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Boniato	300g	35 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Maíz	200g	30 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Pollo	300g / 1 filete	30 min	El exterior del pollo debe tocar la parte exterior de la cesta.

INGREDIENTES	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	CONSEJOS PARA USAR EL HERVIDOR DE ARROZ
Pescado (blanco y salmón)	150 g / Fileteada	25 min	Corta en pedazos de menos de 2 cm y cubre con papel de aluminio.
Gambas	150 g / 15 piezas	20 min	Cocción al vapor sin remover la cáscara
Vieira	150 g	20 min	Retira la carne de la concha (recomendamos cubrir la cesta de vapor con col para evitar que se pegue)
Empanadas refrigerados	200g	15 min	Deja un espacio entre los alimentos.
Empanadas congeladas	200g	20 min	Deja un espacio entre los alimentos.

5. FUNCIÓN DE HORNEADO

La Hervidor de Arroz Digital Reishunger no solo permite cocinar arroz a la perfección, también puede hornear tartas. De forma efectiva y sencilla. Para ello solo tienes que seguir estos pasos:

1. Engrasa la olla interior de forma ligera y uniforme con mantequilla.
2. Prepare la masa del pastel. Es mejor no usar demasiado polvo de hornear, ya que esto hará que el pastel sea demasiado fuerte. El peso máximo de todos ingredientes no debe superar los 500g.
3. Coloca la olla interior en una superficie plana e echa la masa cuidadosamente en ella. Para prevenir y eliminar las burbujas de aire, agita un poco la olla y golpea suavemente la parte exterior del recipiente con la palma de la mano.
4. Coloca la olla interior en el aparato y cierra la tapa. Presiona la tecla MENU hasta que la función BAKING se encienda en la pantalla. Ahora puedes elegir el tiempo de horneado o cocción. El tiempo por defecto son 50 minutos. Pero con los botones +1HR y +10MIN puedes configurar un ajuste de tiempo diferente según tus necesidades y tu receta. Para dar comienzo al proceso de cocción, presiona la tecla START durante dos segundos.
5. Cuando se complete el ciclo de horneado, el aparato cambiará al modo de calentamiento y aparecerá la palabra WARM en la pantalla. Con un palillo de madera puedes comprobar si el pastel esta completamente horneado. Si esto no sucede, presiona la tecla CANCEL durante dos segundos y elige de nuevo el modo de BAKING.

6. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

El temporizador te permite preparar arroz o cualquier otro ingrediente hasta un moment deseado. Para ello tiene las opciones: STANDARD, CONGEE, SOUP, STEAM, QUINOA, BAKING y los modos RICE WHITE, BROWN y SUSHI.

Para configurar el TIMER, presiona el botón MENU y selecciona el programa de cocción deseado. Pulse el botón TIMER hasta que el tiempo preestablecido del modo se ilumine en la pantalla. Ahora puedes usar las teclas +1HR y +10MIN para programar el tiempo en el que tu arroz o plato deberá listo. Entonces presiona la tecla START durante dos segundos. El hervidor de arroz comenzará a contar hasta que termine el programa. Puedes configurar el temporizador con una antelación de 70 minutos hasta 24 horas.

7. FUNCIÓN DE CALENTADO

Además, ¡mantiene tu arroz caliente durante 24 horas! Cuando el hervidor de arroz termine de cocer el arroz, pasa automáticamente al modo de calentamiento. De esta forma tu arroz nunca se quema.

Si el arroz cocido se queda frío puedes utilizar el modo de calentamiento para volver a calentarlo. Simplemente presiona la tecla WARM durante dos segundos. La tecla WARM se iluminará y la hora en la pantalla comenzará a ejecutarse. Así siempre sabrás cuánto tiempo lleva tu arroz calentado.

Para terminar con el modo de calentamiento, presiona la tecla CANCEL durante dos segundos. El hervidor de arroz pasará entonces al modo de espera.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La Hervidor de Arroz Digital Reishunger tiene una gran resistencia. Sin embargo, debes prestar atención al cuidado y el mantenimiento para que dure el máximo tiempo.

- Después del uso, asegúrate de retirar cualquier alimento restante y de limpiar directamente el vaporizador de arroz Digital Reishunger de Reishunger.
- No limpies con cepillos de metal ni cepillos que puedan causar arañazos, ni tampoco con productos químicos dañinos. Si los restos no se pueden eliminar directamente, humedece la olla interior con agua y un poco de detergente para lavavajillas antes de volver a limpiarla.
- ¡Bajo ninguna circunstancia dejes el hervidor de arroz bajo el agua! Para limpiar la parte exterior utiliza un paño húmedo.
- La tapa interior debe limpiarse después de cada uso con una esponja y agua jabonosa.
- Nunca colocar la olla en el lavavajillas. El ciclo de lavado y los químicos son demasiado agresivos. Nuestra garantía no cubre daños causados por lavavajillas.
- Puedes quitar la válvula de salida del vapor de la tapa. Recuerda que debes lavarlo regularmente.
- Utiliza solamente utensilios de cocina de plástico o madera. Los cubiertos de metal pueden dañar el recubrimiento de cerámica de la olla interior.
- Saca y limpia el colector de condensado tras cada uso. Lávalo, déjalo secar y vuelve a colocarlo en su lugar.
- Nunca limpies la olla interior con vinagre. En este caso, el revestimiento de cerámica también sufriría.
- Con el tiempo, el color del revestimiento de cerámica puede cambiar. Esto es totalmente normal y no tiene por qué preocuparte.

9. NOTA DE SEGURIDAD

Lee las instrucciones de seguridad atentamente antes de usar tu Hervidor de Arroz Digital Reishunger de Reishunger por primera vez y conserva estas instrucciones para consultarlas cuando lo necesites.

- No cambies nada en el vaporizador. Solo una persona experta debe desmontar el dispositivo y sustituir piezas en él.
- Mueve el aparato con extrema precaución durante la cocción. El vapor emergente está muy caliente y la válvula de salida del vapor está cerca del mango. Si tocas la válvula de salida de vapor puedes sufrir quemaduras. Evita que los niños toquen la válvula.
- No toques el adaptador de corriente con las manos húmedas. Si lo haces puedes sufrir una descarga eléctrica u otro tipo de lesión.
- El cuerpo, el cable y el enchufe de red del dispositivo no deben sumergirse en agua.
- No permitas que los niños jueguen sin supervisión cerca del aparato cuando este está funcionando.
- Nunca abras la tapa de el hervidor de arroz cuando esta esté en funcionamiento. De lo contrario puedes sufrir quemaduras.
- El hervidor de arroz puede cocinar arroz y otros platos, que se describen detalladamente en las instrucciones de uso. Nunca la uses para otros fines. Sigue siempre las instrucciones de uso y nunca cocines lo siguiente:
 - Comida empaquetada en plástico
 - Platos que se deben cubrir con servilletas o paños para su preparación, ya que estos pueden obstruir la válvula de salida del vapor.
- No dejes ningún objeto metálico en la válvula de ventilación del vapor. De lo contrario pueden darse descargas eléctricas, problemas de funcionalidad e incluso lesiones.
- Introduce el enchufe completamente.
- El hervidor de arroz ha sido diseñada exclusivamente para uso privado y no para el ámbito comercial. Si se utiliza en el ámbito comercial, la garantía queda anulada.
- No utilices el hervidor de arroz cuando el enchufe de alimentación no esté bien enchufado o esté dañado. Un enchufe suelto puede causar incendios, corrientes eléctricas, cortocircuitos y la formación de humo.

-
- Asegúrate de limpiar el contacto del adaptador de corriente si este está sucio. Un adaptador de corriente sucio puede causar incendios.
 - Desenchufa el hervidor de arroz si no la estás utilizando.
 - El hervidor de arroz necesita el suficiente espacio en relación a las paredes, los muebles o los estantes, para permitir la salida del vapor.
 - Ten cuidado de no dañar el cable de alimentación. No dobles, gires o modifiques nunca el cable. Nunca pongas ningún objeto encima del cable. Un cable dañado puede causar descargas eléctricas o incendios.
 - Utiliza solo los accesorios incluidos en el paquete con el hervidor de arroz.
 - No coloques el hervidor de arroz cerca o sobre superficies calientes (como placas eléctricas)
 - Tras su uso, no coloques el hervidor de arroz en una superficie caliente. Ten cuidado al abrir la tapa, ya que puede emerger vapor caliente. Asegúrate de tocar solamente el asa de la olla interior de el hervidor de arroz cuando saques el arroz, y no el resto del asa. El contacto con superficies metálicas, como la zona interior de la tapa de la olla interior en el hervidor de arroz o la placa de calor, puede causar quemaduras.
 - Coloca el hervidor de arroz en una superficie que sea accesible, nivelada, impermeable, resistente al calor y lo suficientemente estable. No la coloques en el borde de la superficie. Tampoco en una superficie que no pueda soportar el peso de el hervidor de arroz. De otro modo la superficie puede ceder y el hervidor de arroz caerse y causar daños. La mesa debe de poder soportar al menos 18 kg de peso.

10. GARANTÍA

La Hervidor de Arroz Digital Reishunger de Reishunger está exclusivamente diseñada para uso privado, y no para el ámbito comercial. Si se utiliza en el ámbito comercial, la garantía queda anulada.

Si tienes problemas con el hervidor de arroz, comprueba si el problema está mencionado en la lista de errores de la página 19 del manual. Si no lo está, envíanos un email a la dirección: support@reishunger.de. En él, indica tus datos de contacto, descripción del problema y una foto adjunta.



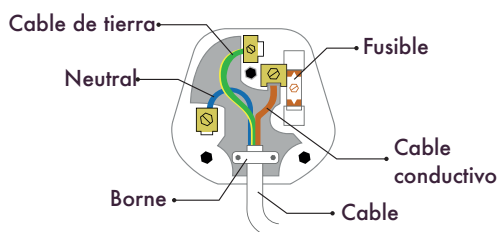
El propietario debe eliminar adecuadamente los aparatos eléctricos en desuso y hacerlo por separado de la basura doméstica. Lleva la unidad a un punto de recogida de residuos o a un distribuidor que pueda ocuparse de ello. Una retirada incorrecta de aparatos electrónicos puede tener consecuencias negativas para el medioambiente y la salud. Tu dispositivo ha sido fabricado con los mejores materiales. Estos son reciclables. Este símbolo indica que los componentes y aparatos electrónicos se deben retirar separados de la basura ordinaria cuando caigan en desuso. Por favor, deshazte de los componentes y dispositivos electrónicos en el área de reciclaje local apropiada.



Este dispositivo indica que el producto cumple con la directiva internacional para la prevención de sustancias peligrosas (ROHS).



El marcado CE simboliza la conformidad del producto con los requisitos aplicables que la Comunidad Europea impone al fabricante. Este dispositivo está certificado para su venta en el Espacio Económico Europeo (EEE).



¡IMPORTANTE! Los cables de la línea de alimentación principal están coloreados de la siguiente manera: Verde y amarillo = Cable de tierra, marrón o rojo = Cable de alimentación, azul o negro = Neutral. Conecta el cable de tierra (verde y amarillo) al terminal en el conector que está marcado con la letra E o que tiene un

icono de tierra con los colores verde y amarillo. Conecta el cable neutro al terminal con la letra N o de color negro. Conecta el cable activo al terminal marcado con la letra L o de color rojo.

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen / Germany
www.reishunger.com

REISHUNGER



DE

EN

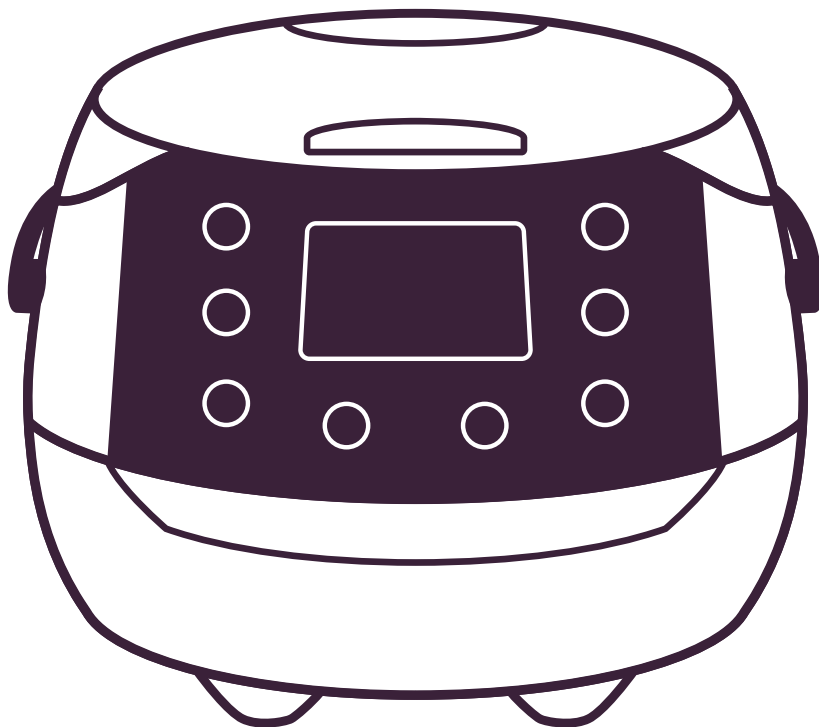
FR

ES

IT

NL

PL



CUOCI RISO
DIGITALE
1,5 L
GUIDA
ALL'UTILIZZO

REISHUNCER.COM

INDICE

1. INFORMAZIONI GENERALI

92

1.1 Confezione

1.2 Attenzione: prima di iniziare

2. INDICAZIONI SUL FUNZIONAMENTO

94

2.1 Simboli sul pannello di controllo

3. COTTURA DEL RISO

96

3.1 Modalità STANDARD

3.2 Modalità TURBO

3.3 Modalità RICE

3.3.1 Modalità WHITE

3.3.2 Modalità BROWN

3.3.3 Modalità SUSHI

3.4 Modalità CRISPY

3.5 Modalità QUINOA

3.6 Modalità GRAIN

3.7 Modalità CONGEE

3.8 Modalità SOUP

4. FUNZIONE VAPORIERA

101

5. FUNZIONE FORNO

103

6. IMPOSTARE IL TIMER

104

7. FUNZIONE MANTENIMENTO AL CALDO	105
8. PULIZIA E MANUTENZIONE	106
9. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	107
10. GARANZIA	109

1. INFORMAZIONI GENERALI

Il nuovo Cuoci Riso Digitale Reishunger soddisfa rapidamente la tua voglia di riso. Devi solo premere un bottone! Puoi utilizzarlo per preparare congee, verdure al vapore e persino dolci. Ma soprattutto, puoi dare libero sfogo alla tua fantasia cucinando le migliori varietà di riso da ogni parte del mondo. O semplicemente tenere in caldo uno snack per la serata.

Come funziona? Facile, è tutto automatico! Bastano poche, semplici combinazioni di tasti. Le scoprirai proseguendo la lettura di questo manuale di istruzioni. Prima però le congratulazioni sono d'obbligo! Da oggi cucinare il riso è ancora più divertente grazie al nostro Cuoci Riso Digitale Reishunger, un prezioso alleato nella tua cucina. Puoi dire addio al riso bruciato e alle lunghe attese ai fornelli. E già che ci siamo, basta manuali d'istruzioni di dimensioni bibliche. Comunque, ti suggeriamo di leggere questo con attenzione e di conservarlo. Per qualsiasi ulteriore domanda, puoi inviarci una mail all'indirizzo support@reishunger.de.

Ma adesso si parte! E buon appetito, con Reishunger.

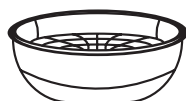
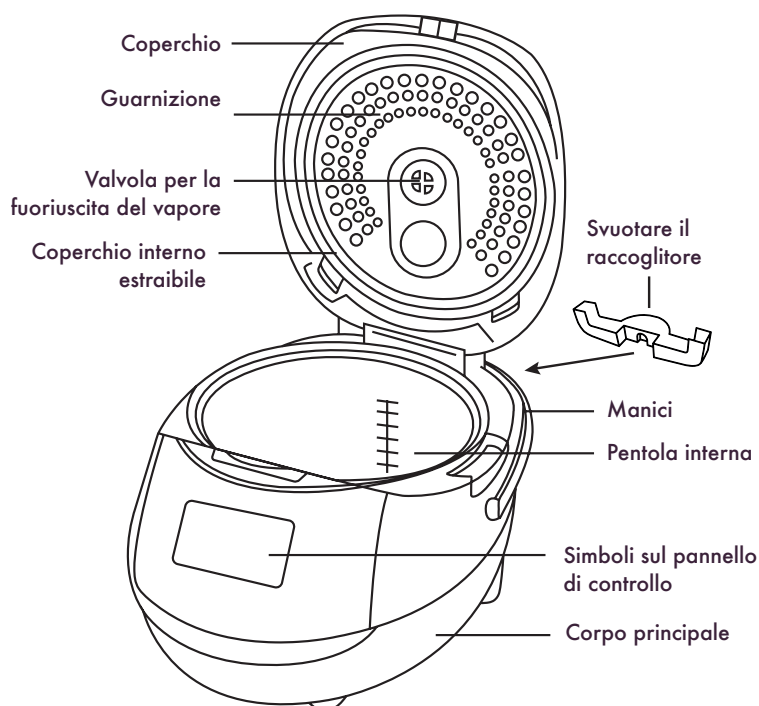
1.1 Confezione

Lo sappiamo, quando la voglia di riso si fa sentire non c'è un attimo da perdere: bisogna iniziare a cucinare. Ecco perché nella confezione troverai tutto l'occorrente per cominciare a utilizzare il Cuoci Riso Digitale Reishunger. Oltre al dispositivo principale sono inclusi un cucchiaino, un bicchiere graduato e uno speciale inserto per la cottura al vapore. Ora manca solo il riso! Sul nostro store online (www.reishunger.de) puoi ordinare varietà provenienti dalle migliori coltivazioni.

1.2 Attenzione: prima di iniziare

Prima di iniziare prenditi qualche momento per leggere le istruzioni contenute nel manuale, cucinare sarà un gioco da ragazzi! Assicurati anche di aver rimosso tutto il materiale da imballaggio dal dispositivo. Controlla che l'apparecchiatura e tutti i componenti e accessori siano in buono stato.

Al primo utilizzo consigliamo di lavare con acqua calda e sapone la pentola interna e gli accessori, asciugandoli accuratamente. Successivamente, riempire la pentola d'acqua fino a metà e avviare il cuoci riso in modalità STANDARD per 20 minuti. Eventuali odori sgradevoli provenienti dall'apparecchio in funzione sono normali al primo utilizzo e non sono dannosi per la salute. Perfetto, ora ci siamo! Sei a pochi click dal realizzare il tuo primo piatto con il tuo nuovo cuoci riso.



Cestello cottura
a vapore



Bicchiere
graduato



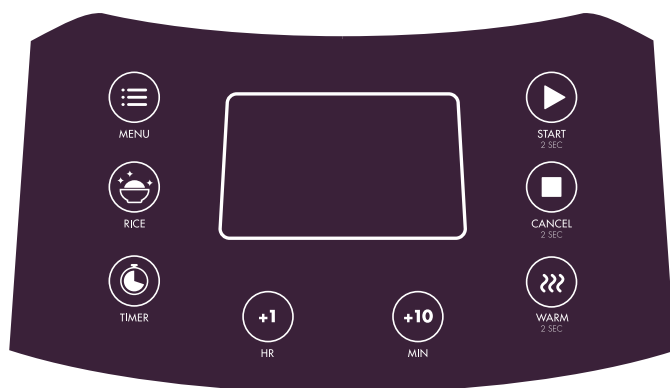
Cucchiaino
per riso

2. INDICAZIONI SUL FUNZIONAMENTO

Abbiamo lavorato a lungo sul nostro Cuoci Riso Digitale Reishunger, così da renderlo il più intuitivo possibile. Quello che hai tra le mani è un dispositivo professionale, ma con tutta la facilità d'uso di un cuoci riso per principianti. A seconda del tipo di riso hai a disposizione diverse modalità di cottura, impostabili in pochi secondi direttamente dal pannello di controllo.

Il pannello di controllo si compone di un display digitale e dei tasti che lo circondano. I tasti permettono di scegliere tra le varie funzioni mostrate sul display.

2.1 Pannello di controllo e display



Prima di descrivere nel dettaglio i singoli tasti, ecco un'indicazione generale: per attivare le funzioni START, WARM e CANCEL è necessario premere i relativi tasti. Una volta attivata, la funzione si illuminerà sul display.



MENU

Il tasto MENU ti permette di scegliere tra diversi programmi di cottura del riso.

Attenzione: Al momento dell'accensione il dispositivo si avvia in modalità STANDARD, adatta per la cottura di ogni tipo di riso. Per un risultato ancora migliore, tuttavia, ti consigliamo di sfruttare i programmi speciali a tua disposizione. Premendo il tasto MENU puoi scegliere tra i vari programmi che appaiono sul display. Per avviarne uno premi START per due secondi.



RICE

Con il tasto MENU si accede al programma RICE. Ogni volta che si preme nuovamente il pulsante RICE, è possibile scegliere tra i programmi di qualità WHITE, BROWN e SUSHI.



START
2 SEC

Per avviare il programma desiderato, premi il tasto START per due secondi.



CANCEL
2 SEC

Per interrompere la cottura, premi il tasto CANCEL per due secondi.



WARM
2 SEC

Non appena il programma selezionato è terminato, la cuoceriso passa automaticamente alla modalità WARM. Sul display è sempre possibile vedere per quanto tempo il riso è stato tenuto al caldo durante l'esecuzione del programma.

Se il cuoci riso è collegato alla corrente e non hai selezionato alcun programma, puoi avviare la modalità mantenimento al caldo premendo il tasto WARM per due secondi. Questa funzione è perfetta per riscaldare il riso cotto in precedenza.



TIMER

Utilizzando il tasto TIMER puoi programmare la cottura fino a 24 ore in anticipo. Inserisci il riso e l'acqua, impostare il tempo di fine selezionando l'intervallo con i tasti +1HR e +10MIN e troverai tutto pronto al tuo ritorno.

Attenzione: non impostare il timer su una durata eccessiva in caso di cottura di alimenti deperibili.



HR

Preferisci sentire la consistenza del chicco o la cremosità del risotto? Programmi specifici ti permettono di impostare il tempo di cottura più adatto ai tuoi gusti. Una volta selezionato il programma, sul display appare anche l'indicazione del tempo di cottura. Utilizza i tasti +1HR e +10MIN per modificare la durata a piacimento. Dopodiché avvia il programma come di consueto premendo il tasto START per due secondi.



MIN

3. COTTURA DEL RISO

Con il nuovo Cuoci Riso Digitale Reishunger puoi cucinare facilmente qualsiasi varietà di riso, cuocere esattamente nel punto giusto. Tutto grazie alla speciale tecnologia di cottura a 7 fasi con calore 3D. Questo che cosa significa? A differenza degli apparecchi tradizionali, il nostro dispositivo non cucina il riso erogando piena potenza per tutto il tempo. La cottura viene invece completata in sette fasi distinte. La quantità di calore fornita è adeguata alle varie fasi: preriscaldamento, immissione acqua, riscaldamento, cottura, mantenimento delle sostanze nutritive, breve immissione acqua e mantenimento al caldo. In questo modo non si spreca energia e vengono preservati tutti i nutrienti. E il riso avrà un morso perfetto.

Attenzione:

Si veda di seguito la capacità massima del Cuoci Riso Digitale

- otto bicchieri graduati con riso pelato
OPPURE
- cinque bicchieri graduati di riso integrale.

Per il dosaggio degli ingredienti utilizza solo il bicchiere graduato in dotazione e non superare la capacità massima al fine di garantire una cottura uniforme dei chicchi.

Modalità di cottura del riso

Il Cuoci Riso Digitale Reishunger dispone di sei modalità differenti per la cottura del riso: i programmi principali STANDARD, CRISPY e CONGEE e i programmi speciali WHITE, BROWN e SUSHI. Per avviare la modalità selezionata premi il tasto START per due secondi. Per interrompere la cottura, premi il tasto CANCEL per due secondi. Il dispositivo passerà alla modalità stand-by. Il dispositivo passerà alla modalità stand-by.

Tempi di cottura stimati per le varie modalità

Modalità selezionata	STANDARD	TURBO	WHITE	SUSHI	BROWN
Tempo di cottura	30 min	22 min	40 min	40 min	62 min

3.1 MODALITÀ 'STANDARD'

La modalità STANDARD è il programma base per la cottura del riso pelato. Anche tutte le altre varietà di riso possono essere cucinate con la modalità STANDARD, tuttavia per ottenere un risultato migliore ti consigliamo di sfruttare i programmi speciali.

Preparare il riso con il Cuoci Riso Digitale Reishunger è davvero semplice. Ecco come fare:

- 1. Sciacqua il riso.** Metti il riso in una ciotola con dell'acqua, impastarlo un paio di volte con le mani e scola il liquido. Ripeti il procedimento finché l'acqua residua non sarà limpida.
- 2. Inserisci il riso nella pentola interna.**
- 3. Aggiungi l'acqua.** Per il riso pelato il nostro consiglio è di utilizzare un rapporto riso / acqua di 1:1,25. La consistenza finale del chicco dipende dalla quantità d'acqua, perciò è bene essere molto precisi. Puoi variare la proporzione tra acqua e riso per ottenere risultati diversi a seconda del tuo gusto personale.
- 4. Seleziona il programma.** Chiudi il coperchio del cuoci riso e premi il tasto START per due secondi. Questo punto inizia la cottura. Il processo dura normalmente circa una mezz'ora. Quando sul display appare la scritta WARM significa che la cottura è terminata. Il riso viene ora mantenuto in caldo finché non decidi di servirlo.
- 5. Rivolta il riso.** Dopo che il cuoci riso è entrato in modalità mantenimento al caldo, ti consigliamo di rivoltare il riso con il cucchiaino in dotazione. In questo modo verranno rilasciati i residui di umidità e il risultato finale sarà un riso davvero allentato.

Rapporto riso / acqua per il riso classico

Bicchiere graduato per riso	1	2	3	4	5	6	7	8
Bicchiere graduato per acqua	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	8,75	10

3.2 MODALITÀ 'TURBO'

Se avete bisogno di andare più veloce, potete accorciare un po' il tempo di cottura del riso pelato. Premere più volte il tasto MENU fino a quando la parola TURBO si accende sul display. Quindi premere e tenere premuto il pulsante START per due secondi per avviare la cottura. A seconda del tipo di riso, la preparazione dovrebbe richiedere dai 22 ai 25 minuti circa. Più lungo è il tempo di timer programmato, meno acqua è necessaria per il processo di cottura. Qui è possibile potete provare voi stessi quale rapporto riso / acqua è il migliore per il vostro gusto. si adatta al meglio. Al termine del processo di cottura, il Cuoci Riso Digitale Reishunger attiva le seguenti funzioni automaticamente in modo caldo.

3.3 MODALITÀ 'RICE'

La modalità RICE consente di accedere a programmi speciali di alta qualità. Se si preme il pulsante RICE, è possibile scegliere tra tre modalità nel sottomenu: WHITE, BROWN e SUSHI.

3.3.1 MODALITÀ 'WHITE'

La modalità WHITE è l'ideale per cucinare il riso comune pelato. Si ottengono ottimi risultati, ad esempio, con il basmati indiano, con il sadri persiano e con il jasmine thailandese. Seleziona la modalità WHITE utilizzando il tasto MENU. Il tempo di cottura, a seconda della varietà, è di circa 40 minuti. Per la preparazione puoi fare riferimento ai passaggi elencati nel paragrafo 3.1, così come per il rapporto riso / acqua.

3.3.2 MODALITÀ 'BROWN'

Con la modalità BROWN puoi cucinare qualsiasi tipo di riso non pelato, inclusi il Basmati e il Jasmine integrali. Seleziona la modalità BROWN utilizzando il tasto MENU, poi procedi secondo il paragrafo 3.1. Ricordati di non inserire nel Cuoci Riso Digitale Reishunger più di 2,5 bicchieri graduati di riso. Il rapporto riso / acqua in questo caso è di 1:2. La cottura richiede all'incirca 62 minuti.

Rapporto riso / acqua per il riso integrale

Bicchiere graduato per riso	1	2	3	4	5
Bicchiere graduato per acqua	2	4	6	8	10

3.3.3 MODALITÀ 'SUSHI'

Per cucinare il riso da sushi, il riso glutinoso e tutte le varietà pelato a grana tonda ti consigliamo di utilizzare il programma SUSHI per ottenere una consistenza davvero cremosa e colloso. Seleziona la modalità SUSHI utilizzando il tasto MENU. Per la preparazione del riso procedi come al paragrafo 3.1. Il rapporto riso / acqua in questo caso è leggermente più alto ed è di 1:1,25.

Rapporto riso / acqua per il riso da sushi

Bicchiere graduato per riso	1	2	3	4	5	6	7	8
Bicchiere graduato per acqua	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	9,75	10

3.4 MODALITÀ 'CRISPY'

Con la modalità CRISPY puoi ottenere una deliziosa e croccante crosticina per un vero riso tahdig alla persiana. Premi il tasto MENU finché sul display non compare la modalità CRISPY. Inserisci acqua e riso secondo le indicazioni nel Cuoci Riso Digitale Reishunger – il nostro consiglio è di utilizzare un rapporto riso / acqua di 1:1,5. Chiudi il coperchio e premi START. Il tempo di cottura preimpostato per questa preparazione è di 90 minuti. Utilizzando i tasti +1HR e +10MIN puoi modificare il tempo di cottura, accorciandolo fino a un'ora o allungandolo a due. Dopo 60 minuti il risultato sarà una crosta leggermente doratura, dopo 90 minuti una doratura media e dopo due ore il riso risulterà scuro doratura e particolarmente croccante.

Dopo un intervallo predefinito sentirai un suono di avviso: è il segnale che indica che è possibile aprire il coperchio e inserire eventuali ingredienti aggiuntivi nel dispositivo. Attenzione, scotta! Richiudi il coperchio per proseguire la cottura. Al termine della cottura il dispositivo passa automaticamente alla modalità mantenimento al caldo.

3.5 MODALITÀ 'QUINOA'

Che sia bianco, rosso o nero: con il Cuoci Riso Digital Reishunger è possibile preparare perfettamente tutti i tipi di quinoa. Basta premere più volte il pulsante MENU finché QUINOA non lampeggia sul display. Riempire i semi di quinoa e l'acqua nel recipiente interno in un rapporto quinoa / acqua di 1:2, chiudere il coperchio e quindi tenere premuto il pulsante START per due secondi. Il processo di cottura inizia e dura circa 30-35 minuti. Al termine del processo di cottura, la cuociriso passa automaticamente alla modalità di cottura a caldo.

Rapport quinoa / eau

Bicchiere graduato per riso	1	2	3	4	5
Bicchiere graduato per acqua	2	4	6	8	10

3.6 MODALITÀ 'GRAIN'

È inoltre possibile utilizzare la Cuoci Riso Digital Reishunger per cucinare diversi tipi di cereali – ad esempio, miglio, bulgur, grano saraceno e altro ancora. Per questo consigliamo di solito un rapporto grano / acqua di 1:2, ma la miscela ideale può essere deviare se necessario: Per la cottura dei cereali, premere ripetutamente il tasto MENU finché sul display non lampeggia la scritta GRAIN. Poi basta premere il pulsante START per due secondi e il processo di cottura inizia. Al termine di questa operazione, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di riscaldamento.

3.7 MODALITÀ 'CONGEE'

Il congee è una specialità cinese, una pappa di riso che viene cotta finché i chicchi non sono quasi sciolti. Una ricetta molto gustosa, al contempo digeribile e saziante, particolarmente amata in Asia dove viene consumata a qualsiasi orario. La pappa di riso viene anche chiamata pappa della salute per il suo uso nella medicina cinese, ad esempio come rimedio per i disturbi digestivi. Con questo programma puoi preparare anche altre panna, come ad esempio il porridge.

Per attivare la modalità CONGEE premi il tasto MENU finché sul display non si illumina il campo CONGEE. Inserisci nel dispositivo riso e acqua in base alla ricetta, chiudi il coperchio e premi START per due secondi per avviare la cottura. Il programma ha una durata preimpostata di un'ora, prolungabile fino a due ore utilizzando i tasti +1HR e +10MIN.

Al termine della cottura il Cuoci Riso Digitale Reishunger passa automaticamente alla modalità mantenimento al caldo.

3.8 MODALITÀ 'SOUP'

Potete anche preparare zuppe con il vostro nuovo cuociriso. Premere più volte di seguito il tasto MENU fino a quando la parola SOUP si accende sul display. Ora è possibile impostare il tempo di cottura. Per impostazione predefinita è impostato su un'ora – ma è anche possibile aumentare il tempo fino a due ore utilizzando i pulsanti +1HR e +10MIN. Quindi premere e tenere premuto il pulsante START per due secondi per avviare la cottura. Una volta terminato il processo di cottura, la Cuoci Riso Digital Reishunger passa alla modalità calda.

4. FUNZIONE VAPORIERA

Se vuoi utilizzare il Cuoci Riso Digitale Reishunger come vaporiera hai due possibilità:

1. Con riso. Ad esempio, per cucinare contemporaneamente verdure al vapore e riso seleziona la modalità RICE o uno dei programmi speciali (v. 3.2) e posiziona il cestello per la cottura a vapore con gli ingredienti desiderati nella pentola interna. Infine premi START per due secondi.

Attenzione: la capacità massima consigliata per il cuoci riso non supera quella di un bicchiere graduato. Con quantità maggiori la pressione eccessiva sul cestello potrebbe causare l'apertura improvvisa del coperchio del cuoci riso. Ricorda che puoi aggiungere ingredienti anche in momenti successivi. Apri lentamente e con cautela il coperchio del cuoci riso. Nel farlo presta attenzione al vapore bollente che uscirà dall'apparecchio."

2. Senza riso. Per una cottura con il solo vapore, premi il tasto MENU finché sul monitor non compare la funzione STEAM. Aggiungere 1-2 bicchiere d'acqua alla pentola interna e inserire l'alimento da cucinare nel cestello cottura a vapore e chiudi il coperchio. Utilizza i tasti +1HR e +10MIN per impostare il tempo di cottura desiderato, poi premi il tasto START per due secondi per avviare il processo. **Attenzione:** la cottura al vapore non è indicata per alimenti di spessore superiore ai 3,5cm.

Con la vaporiera è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento. Questa tabella contiene alcune indicazioni di massima sui tempi di cottura dei principali alimenti. Il risultato può variare a seconda di diversi fattori, quindi verifica sempre i tempi in base alle tue ricette.

INGREDIENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE
Carote	200g / 1 pezzo	20 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Broccoli	200g	15 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Spinaci	100g	15 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Zucca	250g	20 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Patate	450g	40 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Patate dolci	300g	35 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Mais	200g	30 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Pollo	300g / 1 filetto	30 min	I punto di incerto di pollo devore toccare el cestello vapore esterno.

INGREDIENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE
Pesce (pesce bianco e salmone)	150 g tagliato in filetti	25 min	Tagliare in pezzi di dimensioni inferiori ai 2cm e avvolgere nell'alluReishungero
Gamberettos	150 g / 15 pezzi	20 min	Cuocere al vapore senza rimuovere la buccia
Capesante	150 g	20 min	Rimuovere i molluschi dal guscio (consigliamo di cospargere il cestello con foglie di cavolo verza o simili per evitare che i molluschi si attacchino).
Cappelletto raffreddato	200 g	15 min	Lasciare spazio libero tra i cibi
Cappelletto congelati	200 g	20 min	Lasciare spazio libero tra i cibi

5. FUNZIONE FORNO

Il nuovo Cuoci Riso Digitale Reishunger non serve solo a preparare deliziosi piatti a base di riso, funziona anche per i dolci. Incredibile ma vero! E anche molto facile. Devi solo seguire questi pochi accorgimenti:

1. Ungi uniformemente la pentola interna con del burro.
2. Preparare l'impasto. Fai attenzione alla quantità di lievito per non rendere l'impasto lievitare troppo. Il peso complessivo di tutti gli ingredienti non deve superare i 500g.
3. Posiziona la pentola interna su una superficie liscia e piana e con cautela inserisci l'impasto. Per evitare la formazione di bolle d'aria scuotere delicatamente la pentola e picchiettare i lati del contenitore con i palmi delle mani.
4. Inserisci la pentola nel dispositivo e chiudi il coperchio. Premi ripetutamente il tasto MENU finché sul display non appare la funzione BAKING. Ora puoi regolare il tempo di cottura. L'impostazione predefinita è di 50 minuti. Utilizzando i tasti +1HR e +10MIN puoi modificare la durata della cottura in base alla ricetta. Infine, premi il tasto START per due secondi per avviare la cottura.
5. Al termine della cottura il dispositivo passa alla modalità mantenimento al caldo e sul display compare la scritta WARM. Verifica se il dolce è pronto utilizzando uno stuzzicadenti. Per prolungare la cottura, premi CANCEL per due secondi e seleziona nuovamente la modalità BAKING.

6. IMPOSTARE IL TIMER

La funzione TIMER è particolarmente utile per far raggiungere al riso o ad altri alimenti il punto di cottura desiderato in un tempo determinato. È possibile utilizzare la funzione TIMER per le modalità STANDARD, TURBO, SOUP, STEAM, QUINOA, BAKING e le modalità RICE WHITE, BROWN e SUSHI.

Per impostare il TIMER premi il tasto MENU e seleziona il programma desiderato. Premere il tasto TIMER fino a quando sul display non si accende l'ora preimpostata della modalità. Ora utilizza i tasti +1HR e +10MIN per impostare il tempo esatto di cottura del riso o della tua ricetta. Infine premi START per due secondi. Il cuoci riso inizierà il conto alla rovescia fino al termine del programma. Il timer può essere preimpostato da 70 minuti fino a 24 ore.

7. FUNZIONE MANTENIMENTO AL CALDO

Mantieni il riso in caldo fino a 24 ore! Al termine della cottura, il Cuoci Riso Digitale Reishunger passa automaticamente alla modalità WARM. Così non capiterà più di bruciare il riso.

La modalità mantieni in caldo serve anche a riscaldare il riso cotto in precedenza. Basta premere il tasto WARM per due secondi. Il tasto WARM si illuminerà e sul display comparirà l'indicazione del tempo. In questo modo puoi avere sempre sotto controllo il tempo di riscaldamento del riso.

Per interrompere il mantenimento al caldo premi il tasto CANCEL per due secondi. Il cuoci riso tornerà in modalità stand-by.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

Il Cuoci Riso Digitale Reishunger è concepito per durare nel tempo. Per mantenerlo in condizioni ottimali ti basterà seguire alcuni semplici consigli d'uso e manutenzione.

- Dopo ogni utilizzo il cuoci riso digitale Reishunger deve essere lavato, avendo cura di rimuovere tutti i residui di cibo.
- Evitare di utilizzare spugnette di metallo o abrasive e prodotti chimici per la pulizia – potrebbero danneggiare il dispositivo. Se non riesci a rimuovere tutti i resti di cibo, puoi ammollare e utilizzare acqua e un po' di detersivo per pulire la pentola interna.
- Evitare che il Cuoci Riso Digitale Reishunger entri in contatto con l'acqua! Per la pulizia del corpo esterno utilizza una spugna morbida o uno straccio umido.
- Dopo ogni utilizzo, pulire la parte interna del coperchio con un panno umido, acqua e sapone.
- La pentola interna non è lavabile in lavastoviglie. Il processo potrebbe danneggiare la pentola. Eventuali danni derivanti dal lavaggio in lavastoviglie non sono in alcun caso coperti dalla garanzia.
- Il tappo della vaporiera sopra il coperchio è rimovibile. Si raccomanda di pulirlo regolarmente.
- Utilizza solo utensili in plastica o legno. Utensili in metallo potrebbero danneggiare il rivestimento in ceramica della pentola interna.
- Rimuovere e svuotare il raccoglitore di condensa dopo ogni utilizzo. Lavare, asciugare e ricollocarlo infine nel dispositivo.
- Non utilizzare mai aceto per la pulizia della pentola interna. Potrebbe danneggiare il rivestimento in ceramica.
- Il colore del rivestimento in ceramica potrebbe modificarsi nel corso del tempo. Si tratta di una normale conseguenza dell'utilizzo.

9. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Prima di iniziare a utilizzare il Cuoci Riso Digitale Reishunger Reishunger leggi attentamente le istruzioni per la sicurezza e conserva sempre questo manuale d'uso.

- Non apportare modifiche al cuoci riso. Rivolgersi sempre ad un tecnico autorizzato per eventuali riparazioni e sostituzioni di componenti.
- Durante la cottura spostare il dispositivo solo se assolutamente necessario e comunque con la massima cautela. Il vapore generato dalla cottura è molto caldo e la valvola per la fuoriuscita è collocata vicino ai manici. Il contatto con la valvola per la fuoriuscita del vapore può provocare scottature e abrasioni. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non toccare i cavi con le mani bagnate. Maneggiando le componenti elettriche con le mani bagnate sussiste il rischio di folgorazione.
- Tenere la base dell'apparecchio, i cavi e la presa di corrente lontano dall'acqua.
- Non lasciare incustoditi i bambini nei pressi dell'apparecchio quando è in funzione.
- Non sollevare il coperchio del cuoci riso mentre il dispositivo è in funzione. La fuoriuscita di calore può causare ustioni e bruciature.
- Questo apparecchio è progettato per la cottura del riso e per la preparazione delle altre ricette indicate nel manuale. Non utilizzare il cuoci riso per altri scopi. Attenersi sempre alle istruzioni contenute nel manuale e non utilizzare mai per cuocere quanto segue:
 - cibi in confezione di plastica
 - Ricette per cui è necessario coprire gli alimenti con carta o altro, poiché il rivestimento potrebbe bloccare la valvola di fuoriuscita del vapore.
- Non inserire oggetti metallici nella valvola per la fuoriuscita del vapore. Questo potrebbe provocare malfunzionamenti, corto circuiti e mettere a rischio l'incolumità dell'utilizzatore.
- Inserire completamente la spina nella presa
- Il cuoci riso è un dispositivo per uso domestico e non è omologato per l'utilizzo industriale o commerciale. Ogni utilizzo in ambito industriale esclude la validità della garanzia.
- Non utilizzare il cuoci riso se la spina non è correttamente inserita nella presa o in presenza di alterazioni visibili. Una spina non adeguatamente collegata può provocare incendi, corto circuiti, fuoriuscite di fumo e danni all'utilizzatore.

-
- Mantenere puliti i cavi e i punti di collegamento. L'accumulo di sporco può portare al rischio di incendi.
 - Scollegare l'alimentazione dalla corrente quando non in uso.
 - Il cuoci riso deve essere collocato ad adeguata distanza da mobili e scaffali, in modo da non ostacolare la fuoriuscita di vapore.
 - Non danneggiare il cavo di alimentazione. Il cavo non deve essere piegato, spezzato o manomesso in altro modo. Non posizionare il cavo sotto o tra oggetti pesanti. Un cavo d'alimentazione danneggiato può aumentare il rischio di incendio e danni all'utilizzatore.
 - Utilizzare il cuoci riso solo in combinazione con i componenti inclusi nella confezione.
 - Non collocare il cuoci riso sopra o nelle vicinanze di superfici calde (es. piastra della cucina elettrica).
 - Dopo l'uso del cuoci riso non toccare le superfici calde del dispositivo. Fai attenzione durante l'apertura del coperchio alla fuoriuscita di vapore bollente. Per rimuovere il riso solleva la pentola afferrando i manici senza toccare altre superfici. Le superfici metalliche (come l'interno del coperchio, la pentola e il piatto riscaldante) sono bollenti e il contatto con la pelle può provocare ustioni e bruciature.
 - Posizionare il cuoci riso su una superficie piana, stabile e facilmente accessibile, resistente al calore e impermeabile. Non collocare il dispositivo sul bordo o nell'angolo del piano di lavoro. Collocare su una superficie adeguata a sostenere il peso dell'apparecchio. Una collocazione scorretta potrebbe arrecare danni alla superficie d'appoggio, provocare la caduta del dispositivo e danneggiare l'utilizzatore. Il piano d'appoggio deve avere una capacità di portata di almeno 18kg.

10. GARANZIA

Il Cuoci Riso Digitale Reishunger Reishunger è un dispositivo per uso domestico, non adatto all'impiego in ambito industriale o commerciale. Ogni utilizzo in ambito industriale esclude la validità della garanzia.

In caso di problemi con il cuoci riso, verificare se l'anomalia è elencata nella lista degli errori comuni a pagina 19 del manuale. Se il problema persiste contattare il nostro servizio clienti inviando una mail a questo indirizzo: support@reishunger.de. Includere nel messaggio foto e descrizione del problema, oltre ad un recapito per essere ricontattati.



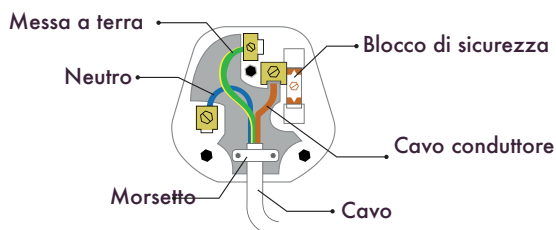
Le apparecchiature elettroniche sono da considerarsi rifiuti speciali e devono essere smaltiti separatamente dai comuni rifiuti urbani. Portare il dispositivo usato in discarica o riconsegnarlo al negozio per garantire un corretto smaltimento. Uno smaltimento scorretto degli elettrodomestici può provocare danni all'ambiente e alla salute. Questo dispositivo è stato realizzato con materiali e componenti di alta qualità. Si tratta di materie prime riciclabili e riutilizzabili. Questo simbolo indica che i dispositivi elettronici obsoleti e i loro componenti devono essere smaltiti separatamente dai comuni rifiuti urbani. Rivolgersi ad un'isola ecologica per assicurare il corretto smaltimento.



Questo simbolo certifica che il prodotto è conforme alla normativa comunitaria ROHS che limita l'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettroniche.



Il simbolo CE certifica la conformità del prodotto alle normative della Comunità Europea. Questo dispositivo è certificato per la vendita all'interno del mercato comune europeo.



ATTENZIONE! I cavi per l'alimentazione sono identificati dai seguenti colori: verde e giallo = messa a terra, marrone o rosso = conduttore di corrente, blu o nero = neutro. Collegare i cavi per la messa a terra (verde e giallo) alla presa di corrente in corrispondenza della lettera T o del simbolo della messa a terra nei

colori verde e giallo. Collegare il cavo neutro alla presa in corrispondenza della lettera N o del colore nero. Collegare il cavo conduttore alla presa in corrispondenza della lettera C o del colore rosso.

REISHUNGER

www.reishunger.com

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen / Germany
www.reishunger.com

REISHUNCER



DE

EN

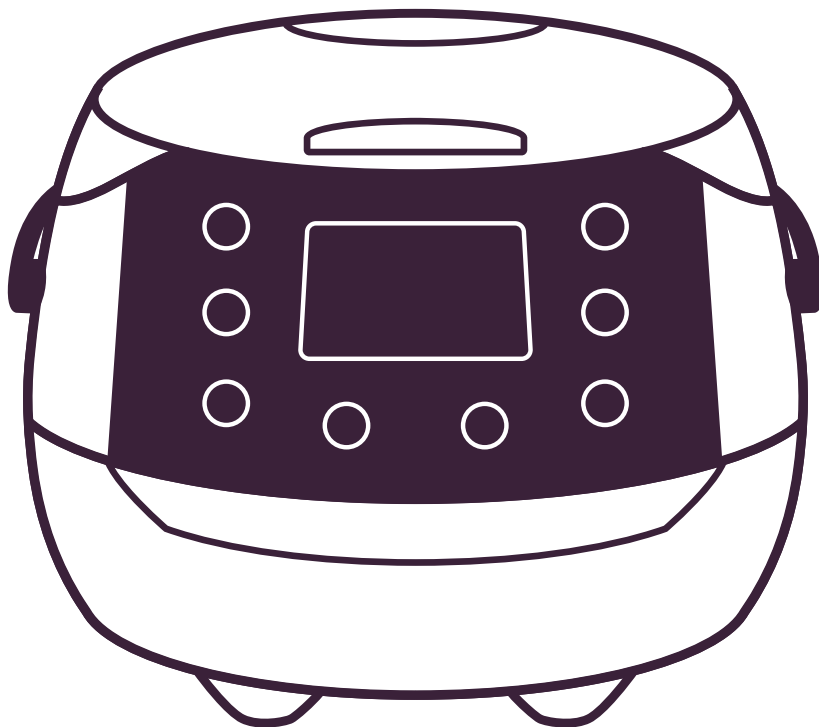
FR

ES

IT

NL

PL



**DIGITALE
RIJSTKOKER
1,5 L**

**GEBRUIKERS-
HANDLEIDING**

REISHUNCER.COM

INHOUD

1. ALGEMEEN

114

1.1 Leveringsomvang

1.2 Belangrijk: voor het eerste gebruik

2. INLEIDING TOT DE BEDIENING

116

2.1 Bedieningspaneel display

3. RIJST KOKEN

118

3.1 Modus STANDARD

3.2 Modus TURBO

3.3 Modus RICE

3.3.1 Modus WHITE

3.3.2 Modus BROWN

3.3.3 Modus SUSHI

3.4 Modus CRISPY

3.5 Modus QUINOA

3.6 Modus GRAIN

3.7 Modus CONGEE

3.8 Modus SOUP

4. DE STOOMKOOKFUNCTIE

123

5. DE BAKFUNCTIE

125

6. INSTELLEN VAN DE TIMER

126

7. DE WARMHOUDFUNCTIE	127
8. REINIGING EN INSTANDHOUDING	128
9. VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN	129
10. GARANTIE	131

1. ALGEMEEN

Je nieuwe digitale Reishunger-rijstkoker bereidt precies de rijst voor die je nodig hebt. En met één druk op de knop! Je kunt er soepen mee koken, graan en zelfs cake mee bakken. Maar bovenal kun je in je eigen keuken echt creatief zijn met de beste rijstsoorten ter wereld. Of houd gewoon wat maïs warm voor de avondsnek.

Hoe werkt dat? Nou, volledig automatisch! Je hoeft hiervoor maar een paar knoppencombinaties te kennen. Welke dat zijn, kun je in deze handleiding lezen. Maar daarvoor: Gefeliciteerd! Vanaf nu is het koken van rijst nog leuker, want met onze hoogwaardige digitale Reishunger-rijstkoker heb je een praktische keukenhulp aan je zijde. Geen verbrande rijst meer of lang wachten bij het fornuis. Oh, en trouwens, geen handleidingen meer die eeuwig duren om te lezen. Toch moet je deze zorgvuldig lezen, bewaren – en als je vragen hebt, stuur ons dan een e-mail naar support@reishunger.de.

Maar nu: snel aan de slag! En smakelijk eten.

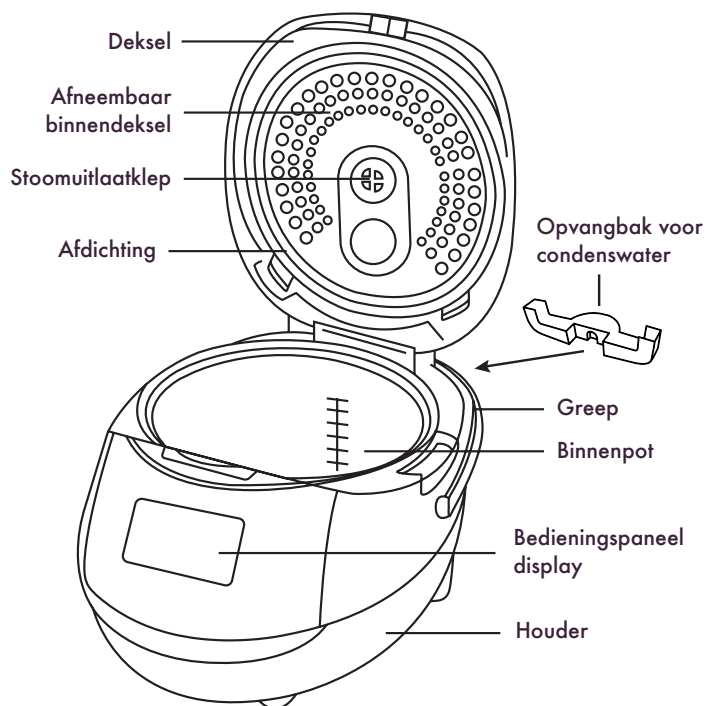
1.1 Leveringsomvang

Wie kent dat niet: als je echt zin hebt in rijst, wil je meteen beginnen met koken. Daarom is alles wat je nodig hebt om aan de slag te gaan met de digitale Reishunger-rijstkoker bij de levering inbegrepen. Naast het apparaat krijg je ook een rijstlepel, een maatbeker en een speciale stoominzet voor je bijgerechten. Het enige dat ontbreekt is de rijst! Je kunt graan uit de beste teeltgebieden ter wereld vinden in onze onlineshop op www.reishunger.de.

1.2 Belangrijk: voor het eerste gebruik

Voor je begint: lees alle gebruiksaanwijzingen in deze handleiding – dan kan er niets meer fout gaan! Je moet er ook voor zorgen dat alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd. Bekijk de onderdelen en accessoires van de apparatuur om er zeker van te zijn dat alles in perfecte staat is.

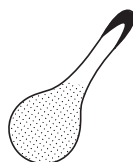
Wij raden aan de accessoires en de binnenpot met warm zeepwater te wassen en voor het eerste gebruik grondig te drogen. Vul vervolgens de binnenpot voor de helft met water en kook de Digital Reishunger-rijstkoker gedurende 20 minuten in de STANDARD-modus. Het apparaat kan in eerste instantie een onbekende geur produceren, maar dit is normaal bij het eerste gebruik en is niet schadelijk voor de gezondheid. Dat was het al! Je bent slechts één druk op de knop verwijderd van je eerste kom rijst van je nieuwe rijstkoker.



Stoominzet



Maatbeker



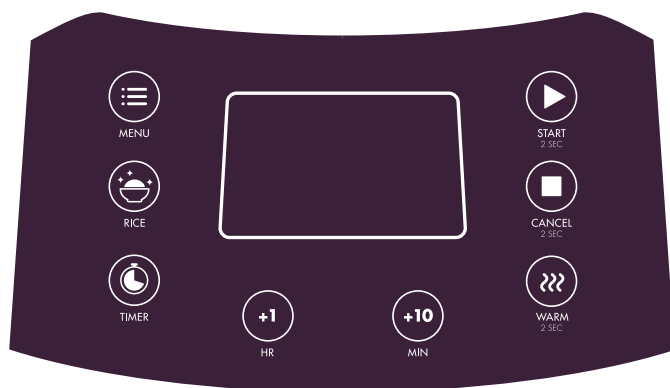
Rijstlepel

2. INLEIDING TOT DE BEDIENING

We hebben er hard aan gewerkt om de digitale Reishunger-rijstkoker zo intuïtief mogelijk te maken. Nu heb je een echt professioneel apparaat in handen, maar wel een die net zo makkelijk te gebruiken is als een rijstkoker op instapniveau. Het apparaat biedt verschillende modi voor verschillende soorten rijst, die allemaal in enkele seconden via een bedieningspaneel kunnen worden opgeroepen.

Het bedieningspaneel bestaat uit het digitale display en de knoppen die er omheen zijn gerangschikt. De functies die in het display worden weergegeven, worden geselecteerd door op de knoppen te drukken. Als 2 SEC onder de knop staat, moet de betreffende knop twee seconden worden ingedrukt om de functie te starten.

2.1 Bedieningspaneel en display



Voordat we de knoppen individueel uitleggen, een belangrijke opmerking over de bediening: om de START-, WARM- en CANCEL-functies te activeren, moet je de betreffende knop twee seconden ingedrukt houden. Wanneer de bijbehorende functie wordt geactiveerd, gaat deze branden op het display.



MENU

Met de MENU-knop kun je kiezen tussen verschillende rijstprogramma's.

Belangrijk: als je de rijstkoker op de stroomvoorziening aansluit, is het programma STANDARD voorgeselecteerd, waarmee je in principe elke soort rijst kunt koken. Wij raden je echter aan om speciale programma's te selecteren voor een nog beter resultaat. Elke keer dat je op de MENU-knop drukt, kun je kiezen tussen de programma's op het display. Om er een te starten, druk je gewoon twee seconden op de START-knop.



RICE

Gebruik de MENU-knop om toegang te krijgen tot het RICE-programma. Met elke volgende keer drukken op de RICE-knop kun je nu schakelen tussen de fijne programma's WHITE, BROWN en SUSHI.



START
2 SEC

Om het gewenste programma te starten houd je de START-knop twee seconden ingedrukt.



CANCEL
2 SEC

Om het kookproces te annuleren, houd je de CANCEL-knop twee seconden ingedrukt.



WARM
2 SEC

Zodra het geselecteerde programma klaar is, schakelt de rijstkoker automatisch over naar de warmhoudmodus. Op het display is door de looptijd altijd te zien hoe lang de rijst warm is gehouden.

Wanneer de rijstkoker is aangesloten op het elektriciteitsnet en er geen programma is geselecteerd, kun je de warmhoudmodus starten door de WARM-knop 2 seconden ingedrukt te houden – perfect voor het opwarmen van gekookte maar koude rijst.



TIMER

Met de TIMER-knop kun je het kookproces tot 24 uur uitstellen. Voeg gewoon rijst en water toe aan het apparaat, stel de gewenste eindtijd voor het koken in met de knoppen +1HR of +10MIN en de rijst is klaar precies op het moment dat jij deze nodig hebt.

Belangrijk: stel de timer niet ver vooruit in als je bederfelijk voedsel wilt koken.



HR



MIN

Heb je liever dat de quinoa korreliger is of eerder bijzonder romig? Voor bepaalde programma's kun je de vooraf ingestelde kooktijd aanpassen om het perfecte resultaat voor je smaak te bereiken. Voor de bijbehorende programma's brandt ook een tijdindicator op het display. Druk gewoon op de knoppen +1HR of +10MIN om de gewenste tijd in te stellen. Start vervolgens het geselecteerde programma zoals gebruikelijk door de START-knop twee seconden ingedrukt te houden.

3. RIJST KOKEN

Met je nieuwe Digital Reishunger-rijstkoker kun je elke rijstsoort op een zeer eenvoudige manier bereiden – precies op het juiste moment. Dit wordt bereikt door een speciale technologie van 7-kookfases met 3D-warmte. Concreet betekent dit dat dit apparaat, in tegenstelling tot conventionele rijstkokers, niet met volle kracht en een hoog energieverbruik door het hele kookproces heen kookt, maar heel zuinig door zeven verschillende fasen. De warmte-inbreng wordt aangepast aan de fasen van voorverwarming, wateropname, verwarmen, koken, bescherming van voedingsstoffen, korte wateropname en het warm houden. Hierdoor wordt energie bespaard en blijven voedingsstoffen behouden. En de rijst krijgt de perfecte bite.

Belangrijk:

De maximale capaciteit van de digitale Reishunger-rijstkoker is

- acht maatbekers met gedopte rijst
OF
- vijf maatbekers met zilverliesrijst.

Gebruik voor het meten alleen de bijgevoegde maatbeker en overschrijd de aangegeven hoeveelheid niet, anders is de gelijkmatige bereiding van de rijst niet meer gegarandeerd.

Verschillende rijstmodi

De digitale Reishunger-rijstkoker biedt in totaal twaalf verschillende modi met zeven verschillende rijstprogramma's: de hoofdprogramma's STANDARD, TURBO, CRISPY en CONGEE en de speciale programma's SUSHI, WHITE en BROWN. Om een geselecteerde modus te starten, houd je de START-knop twee seconden ingedrukt. Om deze te annuleren, druk je twee seconden op de CANCEL-knop. Hierdoor wordt het apparaat in de stand-bymodus gezet.

Geschatte kooktijd voor de verschillende modi

Geselecteerde modus	STANDARD	TURBO	WHITE	SUSHI	BROWN
Kookduur	30 min	22 min	40 min	40 min	62 min

3.1 MODUS 'STANDARD'

De modus STANDARD is het algemene kookprogramma en is bedoeld voor normale (gepelde) rijst. In principe kun je ook alle andere rijstsoorten in de STANDARD-modus koken – wij raden je echter aan de speciale programma's voor de afzonderlijke soorten te selecteren om een nog fijner resultaat te bereiken.

Je hoeft niet veel te doen om rijst te bereiden met de Digital Reishunger-rijstkoker. Ga gewoon als volgt te werk:

1. **Was de rijst.** Doe het graan in een kom water, kneed het een paar keer met je handen en giet het water er dan af. Herhaal het proces nog een of twee keer totdat het water helder is.
2. **Doe de rijst in de binnenste pot van de rijstkoker.**
3. **Voeg water toe.** Voor gepelde rijst adviseren wij een rijst-waterverhouding van 1:1,25. De consistentie van de korrel is sterk afhankelijk van de hoeveelheid water, daarom is het nuttig om heel nauwkeurig te zijn. Je kunt echter het resultaat variëren door water toe te voegen en het zo aan je smaak aan te passen.
4. **Kies de modus.** Sluit het deksel van de rijstkoker en houd vervolgens de START-knop twee seconden ingedrukt. Nu begint het kookproces. Meestal duurt dit ongeveer een half uur. De bereiding is voltooid zodra het display WARM weergeeft. De rijst wordt nu warm gehouden tot je hem eruit haalt.
5. **Maak de rijst los.** Nadat de rijstkoker is overgeschakeld naar de warmhoudmodus, moet je de rijst met de bijgeleverde rijstlepel omroeren. Hierdoor komt overtollig vocht vrij en wordt de rijst heerlijk luchtig.

Rijst-waterverhouding voor witte rijst

Maatbeker rijst	1	2	3	4	5	6	7	8
Maatbeker water	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	8,75	10

3.2 MODUS 'TURBO'

Als je eens wat minder tijd hebt, kun je de kooktijd voor gepelde rijst een beetje verkorten. Druk een paar keer op de MENU-knop tot het woord TURBO op het display verschijnt. Houd vervolgens de START-knop twee seconden ingedrukt om het kookproces te starten. De bereiding zou nu ongeveer 22 tot 25 minuten moeten duren, afhankelijk van de soort rijst. Hoe langer de geprogrammeerde tijd, hoe minder water er nodig is voor het kookproces. Hier kun je zelf uitproberen welke rijst-waterverhouding het beste bij je smaak past. Wanneer het kookproces is voltooid, schakelt de digitale Reishunger-rijstkoker automatisch over naar de warmhoudmodus.

3.3 MODUS 'RICE'

De RICE-modus wordt gebruikt voor de fijne speciale programma's. Door op de knop Fijn te drukken, kun je in het submenu kiezen tussen drie modi: WHITE, BROWN en SUSHI.

3.3.1 MODUS 'WHITE'

Als je gepelde langkorrelige rijst wilt bereiden, is de modus WHITE hier perfect voor: het bereidt bijvoorbeeld Indiase basmati-, Perzische sadri- en Aziatische jasmijnrijst met de nodige bite. Gebruik de MENU-knop om het gedeelte RICE op het display te selecteren en druk vervolgens eenmaal op de RICE-knop om de modus WHITE te selecteren. De kooktijd is ongeveer 40 minuten, afhankelijk van de soort. Voor de bereiding kun je de in 3.1.1 genoemde stappen en rijst-watervedhoudingen volgen.

3.3.2 MODUS 'BROWN'

Met de modus BROWN kun je alle soorten ongepelde rijst bereiden, van zilvervliesrijst tot zilvervlies-basmati of zilvervlies-jasmijn. Gebruik de MENU-knop om het RICE-gebied op het display te selecteren en druk dan twee keer op de RICE-knop om de BROWN-modus te selecteren. Ga nu verder zoals in 3.1.1. Let er op dat je met de digitale Reishunger-rijstkoker maximaal vijf maatbekers rijst kunt koken. De rijst-watervedhouding is hier 1:2 en de bereiding duurt ongeveer 62 minuten.

Rijst-watervedhouding voor zilvervliesrijst

Maatbeker rijst	1	2	3	4	5
Maatbeker water	2	4	6	8	10

3.3.3 MODUS 'SUSHI'

Voor sushi-rijst, kleefrijst en andere gepelde rondkorrelige rijstsoorten raden wij het speciale programma SUSHI aan – hier wordt het resultaat bijzonder romig of kleverig. Gebruik de MENU-knop om het gedeelte RICE op het display te selecteren en druk vervolgens driemaal op de RICE-knop om de modus SUSHI te selecteren. Om de rijst te bereiden, ga je gewoon verder zoals in 3.1.1. Je kunt hier de rijst-watervedhouding iets verhogen en 1,25 maal de hoeveelheid rijstwater gebruiken.

Rijst-watervedhouding voor sushirijst

Maatbeker rijst	1	2	3	4	5	6	7	8
Maatbeker water	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	9,75	10

3.4 MODUS 'CRISPY'

Met de CRISPY-modus geef je je rijst een heerlijk knapperige tahdig korst op basis van het Perzische gerecht. Druk herhaaldelijk op de MENU-knop totdat de CRISPY-modus op het display knippert. Vul de digitale Reishunger-rijstkoker met rijst en water volgens de kookadviezen. Wij adviseren een rijst-waterverhouding van 1:1,5. Sluit het deksel en houd de START-knop twee seconden ingedrukt. De voorgeprogrammeerde tijd voor het kookproces is 90 minuten. Je kunt de kooktijd ook verkorten tot één uur of verhogen tot twee uur met de knoppen +1HR en +10MIN. Na 60 minuten is de korst lichtbruin, na 90 minuten middelbruin en na twee uur donkerbruin en bijzonder knapperig.

Na een bepaalde tijd hoor je ook een piepend geluid: dit geeft aan dat je het deksel kunt openen om extra ingrediënten aan de rijstkoker toe te voegen. Pas op, heet! Sluit het deksel weer om het kookproces voort te zetten. Zodra de bereiding is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus.

3.5 MODUS 'QUINOA'

Of het nu wit, rood of zwart is: met de digitale Reishunger-rijstkoker kun je alle quinoasoorten perfect bereiden. Druk gewoon een paar keer op de MENU-knop totdat QUINOA in het display knippert. Voeg quinoazaden en het water in de binnenpot in een quinoa-waterverhouding van 1:2, sluit het deksel en houd vervolgens de START-knop twee seconden ingedrukt. Het kookproces wordt gestart en duurt ongeveer 30-35 minuten. Na afloop van het kookproces schakelt de rijstkoker automatisch over naar de warmhoudmodus.

Quinoa-waterverhouding

Maatbeker rijst	1	2	3	4	5
Maatbeker water	2	4	6	8	10

3.6 MODUS 'GRAIN'

Je kunt ook verschillende soorten graan, bijvoorbeeld gierst, bulgur, boekweit en meer, in je digitale Reishunger-rijstkoker koken. Wij raden meestal een graan-waterverhouding van 1:2 aan, maar het ideale mengsel kan variëren. Op www.reishunger.de vind je informatie over de bereiding van verschillende graansoorten. Om graan te bereiden, druk je op de MENU-knop tot het woord GRAIN op het display knippert. Druk dan gewoon twee seconden op de START-knop en het kookproces begint. Wanneer dit is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus.

3.7 MODUS 'CONGEE'

Congee is Chinese rijstpap die gekookt wordt tot de rijst bijna is opgelost. Een smakelijk gerecht dat bijzonder licht verteerbaar en vullend is, en daarom in Azië op elk moment van de dag populair is. Overigens wordt rijstpap ook wel medicinale pap genoemd, omdat het in de Chinese geneeskunde bijvoorbeeld wordt gebruikt voor spijsverteringsproblemen. Maar je kunt het programma ook gebruiken om bijvoorbeeld pap voor te bereiden.

Om naar de CONGEE-modus te gaan, druk je op de MENU-knop tot het CONGEE-veld op het display is geselecteerd. Voeg rijst en water toe aan het apparaat volgens het recept, sluit het deksel en druk twee seconden op de START-knop om te beginnen met koken. De bereidingstijd is standaard ingesteld op één uur – maar je kunt de tijd ook verlengen tot maximaal twee uur met de knoppen +1HR en +10MIN.

Zodra het kookproces is voltooid, schakelt de digitale Reishunger-rijstkoker over naar de warmhoudmodus.

3.8 MODUS 'SOUP'

Soepen kunnen ook worden bereid met je nieuwe rijstkoker. Druk hiervoor een paar keer achter elkaar op de MENU-knop totdat het woord SOUP op het display verschijnt. Nu kun je nog steeds de kooktijd bepalen. Standaard is deze ingesteld op één uur – maar je kunt de tijd ook verlengen tot twee uur met de knoppen +1HR en +10MIN. Houd vervolgens de START-knop twee seconden ingedrukt om de bereiding te starten. Zodra het kookproces is voltooid, schakelt de digitale Reishunger-rijstkoker over naar de warmhoudmodus.

4. DE STOOMKOOKFUNCTIE

Als je de digitale Reishunger-rijstkoker als stoomkoker wilt gebruiken, heb je twee opties:

1. Met rijst. Om bijvoorbeeld tijdens het koken van rijst tegelijkertijd groenten te stomen, kies je de modus STANDARD of een van de RICE-modi (zie 3.3) en plaats je de bijgeleverde stoomschaal met de juiste ingrediënten op de binnenste pot. Druk vervolgens twee seconden op de START-knop.

Belangrijk: wij raden aan om maximaal drie maatbekers rijst in de rijstkoker te doen. Bij grotere hoeveelheden kan het stoommandje tijdens het koken omhoog worden geduwd, waardoor het deksel van de rijstkoker abrupt opengaat. Trouwens: je kunt het eten ook later nog toevoegen. Open hiervoor langzaam en voorzichtig het deksel van de rijstkoker. Wees zeer voorzichtig en let op de hete stoom die naar buiten komt.

2. Zonder rijst. Als je alleen voedsel wilt stomen, druk je op de MENU-knop totdat de functie STEAM op het display verschijnt. Giet 1-2 cup water in de binnenpot, leg het gekozen voedsel in de stoompan en sluit het deksel. Kies de gewenste kooktijd met de knoppen +1HR en +10MIN en houd de knop START twee seconden ingedrukt om het stoomproces te starten.

Belangrijk: stoom geen voedsel dat dikker is dan 3,5 cm.

Je kunt elke hoeveelheid voedsel bereiden met de stoomkoker. Deze tabel geeft je een oriëntatie, waarin we voor sommige voedingsmiddelen een paar stoomtijden hebben vermeld. Maar soms kan het resultaat verschillen, dus probeer het zelf en zie hoe het het beste smaakt.

INGREDIËNTEN	HOEEVEELHEID	KOOKTIJD	TIPS VOOR STOOMKOKEN
Wortel	200 g / 1 stuk	20 min	In hapklare stukken snijden
Broccoli	200 g	15 min	In hapklare stukken snijden
Spinazie	100 g	15 min	In hapklare stukken snijden
Pompoen	250 g	20 min	In hapklare stukken snijden
Aardappels	450 g	40 min	In hapklare stukken snijden
Zoete aardappels	300 g	35 min	In hapklare stukken snijden
Maïs	200 g	30 min	In hapklare stukken snijden
Kip	300 g / 1 kipfilet	30 min	Plakjes kip moeten de buitenste stoommand raken
Vis (witvis en zalm)	150 g / gesneden in filetstukken	25 min	Snijd kleiner dan 2 cm en wikkel in aluminiumfolie
Garnalen	150 g / 15 stuks	20 min	Stomen zonder de schaal te verwijderen

INGREDIËNTEN	HOEEVEELHEID	KOOKTIJD	TIPS VOOR STOOMKOKEN
Sint-Jacobsschelp	150 g	20 min	Haal het mosselvlees uit de mosselen (wij raden je aan het stoommandje te vullen met Chinese kool of iets dergelijks om te voorkomen dat de mosselen blijven plakken).
Gekoelde vleeszakken (dumplings)	200 g	15 min	Neem pauze tussen de maaltijden
Bevroren vleeszakken (dumplings)	200 g	20 min	Neem pauze tussen de maaltijden

5. DE BAKFUNCTIE

Je nieuwe digitale Reishunger-rijstkoker kookt niet alleen fantastische rijst – hij is ook geweldig voor het bakken van taarten. Echt waar! En behoorlijk eenvoudig. Het enige wat je hoeft te doen is deze stappen te volgen:

1. Vet de binnenpot licht en gelijkmatig in met boter.
2. Maak het taartbeslag klaar. Het is het beste om niet te veel bakpoeder te gebruiken, want dan rijst de taart te zeer. In totaal mag het maximumgewicht voor alle ingrediënten niet meer dan 500g bedragen.
3. Plaats de binnenste pot op een vlakke, gelijkmatige ondergrond en giet het taartmengsel voorzichtig in de pot. Schud de pot een beetje om luchtballen te voorkomen en te elimineren en tik zachtjes met de palm van de hand op de buitenkant van de pot.
4. Plaats de binnenpot in de rijstkoker en sluit het deksel. Druk op de MENU-knop tot de functie BAKING op het bedieningspaneel knippert. Nu kun je de kook- / baktijd kiezen. Deze is standaard ingesteld op 50 minuten. Je kunt ook de knoppen +1HR en +10MIN gebruiken om een andere tijd in te stellen afhankelijk van je recept en je wensen. Druk vervolgens twee seconden op de START-knop om het bakproces te starten.
5. Na afloop van de bakcyclus schakelt het apparaat over op de warmhoudmodus en verschijnt het woord WARM op het display. Met een houten tandenstoker kun je controleren of de taart volledig gebakken is. Als dit niet het geval is, houd je de CANCEL-knop twee seconden ingedrukt en selecteer je opnieuw de BAKING-modus.

6. INSTELLEN VAN DE TIMER

De TIMER-functie is een nuttige instelling die je helpt om je rijst of ander voedsel op het gewenste moment te bereiden. Je kunt de TIMER-functie gebruiken voor de modi STANDARD, CONGEE, SOUP, STEAM, QUINOA, BAKING en de RICE modi voor de rijstsoorten SUSHI, WHITE en BROWN.

Om de TIMER in te stellen, druk je op de MODUS-knop en kies je het gewenste kookprogramma. Druk op de TIMER-toets tot de vooraf ingestelde tijd van de modus op het display oplicht. Nu kun je met de knoppen +1HR en +10MIN de tijd instellen waarop je rijst of gerecht klaar moet zijn. Druk vervolgens op de START-knop. De rijstkoker zal nu beginnen af te tellen tot het einde van het programma. Je kunt de timer instellen van 70 minuten tot 24 uur van tevoren.

7. WARMHOUDFUNCTIE

Houd je rijst warm – tot 24 uur lang! Zodra de digitale Reishunger-rijstkoker klaar is met koken, schakelt hij automatisch over naar de WARM-modus. Dat is praktisch, want rijst kan zo nooit meer aanbranden.

Je kunt ook de warmhoudmodus gebruiken om koude gekookte rijst opnieuw op te warmen. Houd de WARM-knop twee seconden ingedrukt. De knop WARM gaat dan branden en de tijd op het display begint te lopen. Zo houd je altijd in de gaten hoe lang de rijst warm is gehouden.

Om de warmhoudmodus te verlaten, druk je twee seconden op de CANCEL-knop. De rijstkoker schakelt dan terug naar de stand-bymodus.

8. REINIGING EN INSTANDHOUDING

De digitale Reishunger-rijstkoker is ontworpen om lang mee te gaan. Om er zeker van te zijn dat je echt lang plezier hebt van de rijstkoker, moet je een paar tips over verzorging en onderhoud in acht nemen.

- Verwijder na gebruik alle restjes voedsel en maak de digitale Reishunger-rijstkoker direct schoon.
- Vermijd bij het reinigen het gebruik van metalen borstels, grove borstels of sterke chemicaliën – ze zijn eerder schadelijk dan nuttig. Als de resten niet direct kunnen worden verwijderd, laat je de binnenste pot weken met water en een beetje afwasmiddel voordat je deze opnieuw reinigt.
- Houd de rijstkoker nooit onder water! Voor de buitenmantel kun je het beste een vochtige spons of een zachte reinigingsdoek gebruiken.
- Je kunt het binnenste deksel verwijderen. Om dit te doen, druk je eenvoudigweg op de ontgrendeling en til je het deksel uit de houder. Je moet het deksel na elk gebruik schoonmaken met een spons in een sopje.
- Zet de pot en het binnendeksel nooit in de vaatwasser. Het wasprogramma en de chemicaliën zijn hiervoor te agressief. Eventuele schade veroorzaakt door een vaatwasser valt niet onder onze garantie.
- Je kunt de stoomkap op het deksel verwijderen. Het moet ook regelmatig worden schoongemaakt.
- Gebruik uitsluitend kookgerei van kunststof of hout. Metalen bestek kan de keramische coating in de binnenpot beschadigen.
- Verwijder en reinig de opvangbak voor condenswater na elk gebruik. Was de bak, laat hem drogen en plaats hem dan terug.
- Maak de binnenpot nooit schoon met azijn. Dat is niet goed voor de keramische coating.
- Na verloop van tijd kan de kleur van de keramische coating veranderen. Dit is absoluut normaal en niets om je zorgen over te maken.

9. VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Voordat je je digitale Reishunger-rijstkoker voor het eerst gebruikt, dien je de veiligheidsinstructies zorgvuldig door te lezen en deze gebruiksaanwijzing te bewaren.

- Breng geen wijzigingen aan in de rijstkoker. Alleen getrainde specialisten mogen het apparaat demonteren en onderdelen ervan vervangen.
- Verplaats het toestel alleen met uiterste voorzichtigheid tijdens het kookproces. De ontsnappende stoom is zeer heet en de stoomuitlaatklep bevindt zich zeer dicht bij het handvat. Het aanraken van de stoomuitlaatklep kan brandwonden veroorzaken. Let er vooral op dat kinderen niet in contact komen met het ventiel.
- Raak de stroomconvector niet aan als je handen nat zijn. Je zou geëlectrocuteerd kunnen worden of op een andere manier gewond kunnen raken.
- De houder, de kabel en de stekker van het apparaat mogen niet in water worden ondergedompeld.
- Laat kinderen tijdens het gebruik niet onbeheerd in de buurt van het apparaat spelen.
- Open nooit het deksel van de rijstkoker terwijl deze in bedrijf is. Je zou jezelf kunnen verbranden.
- De rijstkoker is ontworpen voor het koken van rijst en andere gerechten, die in detail worden beschreven in de gebruiksaanwijzing. Gebruik de rijstkoker nooit voor andere doeleinden. Volg altijd de gebruiksaanwijzing en kook nooit de volgende dingen:
 - in plastic verpakt voedsel
 - Gerechten waarbij papieren doekjes of andere deksels nodig zijn om het voedsel te bedekken, omdat dit de stoomuitlaatklep kan verstopen.
- Plaats geen metalen voorwerpen in de stoomuitlaatkleppen. Dit kan leiden tot elektrische schokken, storingen en, in het ergste geval, verwondingen.
- Steek de stekker volledig in het stopcontact.
- De rijstkoker is exclusief voor privégebruik en niet geschikt voor commercieel gebruik. Elk commercieel gebruik maakt de garantie ongeldig.
- Gebruik de rijstkoker niet als de stekker niet goed in het stopcontact zit of als de stekker beschadigd is. Een te losse stekker kan brand, een elektrische schok, kortsluiting of rook veroorzaken.

-
- Zorg ervoor dat je vuile contacten op de voedingseenheid reinigt. Vuil op de contacten van de voedingseenheid kan brand veroorzaken.
 - Haal de stekker uit het stopcontact als de rijstkoker niet in gebruik is.
 - De rijstkoker heeft voldoende ruimte nodig op de muren, onder de meubels en op de planken om de waterdamp te laten ontsnappen.
 - Beschadig de voedingskabel niet. De kabel mag in geen geval geknikt, gedraaid of gemodificeerd worden. Plaats de kabel nooit onder of tussen zware voorwerpen. Een beschadigde voedingskabel kan leiden tot een elektrische schok of brand.
 - Gebruik de rijstkoker alleen met de bijgeleverde accessoires.
 - Plaats de rijstkoker nooit op of in de buurt van hete oppervlakken (bv. warmhoudplaten enz.).
 - Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan na gebruik van de rijstkoker. Wees voorzichtig bij het openen van het deksel van de rijstkoker, want er kan hete stoom ontsnappen. Zorg ervoor dat je bij het roeren van de rijst alleen de binnenste pot van de rijstkoker bij de handvatten aanraakt en raak geen andere onderdelen aan. Het aanraken van metalen oppervlakken, zoals het binnenste gedeelte van het deksel, de binnenpot in de rijstkoker of de verwarmingsplaat, kan brandwonden veroorzaken.
 - Plaats de rijstkoker op een goed bereikbaar, vlak, waterdicht, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak. Plaats de rijstkoker niet op de rand van het werkblad. Plaats de rijstkoker niet op een oppervlak dat het gewicht van de rijstkoker niet kan dragen. Anders kan het oppervlak beschadigd raken en kan de rijstkoker omvallen, wat letsel kan veroorzaken. De tafel of uittrekbare tafel moet een minimum draagvermogen van 18 kg hebben.

10. GARANTIE

Deze Reishunger-rijst- en multifunctionele koker is exclusief voor PRIVÉGEBRUIK en niet geschikt voor commercieel gebruik. Elk commercieel gebruik maakt de garantie ongeldig.

Als je een probleem met de rijstkoker hebt, kijk dan in de foutenlijst op pagina 19 van de handleiding of het probleem daar voorkomt. Als je nog steeds problemen heeft met het apparaat, stuur ons dan een e-mail op support@reishunger.de. Stuur je contactgegevens, een beschrijving en een foto van het probleem op.



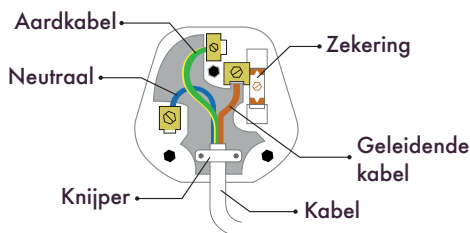
Gebruikte elektrische apparaten moeten door de eigenaar op professionele wijze en gescheiden van het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng het apparaat naar een afvalverzamelpunt of naar een dealer die dit voor je kan doen. Onjuiste verwijdering van elektrische apparatuur kan negatieve gevolgen hebben voor het milieu en de gezondheid. Je toestel is vervaardigd met de beste materialen en onderdelen. Deze materialen zijn recyclebaar en herbruikbaar. Dit symbool betekent dat elektronische componenten en apparaten aan het einde van hun levensduur moeten worden gescheiden van het normale huishoudelijke afval. Gelieve elektronische componenten en apparatuur af te voeren bij je lokale recyclingcentrum.



Dit apparaat is gemaakt conform de internationale richtlijn voor het vermijden van gevaarlijke stoffen (ROHS).



De CE-markering symboliseert de conformiteit van het product met de toepasselijke eisen die de Europese Gemeenschap aan de fabrikant stelt. Dit apparaat is gecertificeerd om doorverkocht te worden in de Europese Economische Ruimte (EER).



BELANGRIJK! De kabels op de hoofdstroomlijn zijn als volgt gekleurd: Groen en geel = aardingsdraad, bruin of rood = spanningsdraad, blauw of zwart = neutraal. Sluit de aardingsdraad (groen en geel) aan op de klem van de met de letter E gemarkeerde stekker of het aardingssymbool met de kleuren groen

en geel. Sluit de neutrale kabel aan op de klem met de letter N of die met een zwarte kleur. Sluit de onder spanning staande kabel aan op de klem met letter L of die met rode kleur.

REISHUNGER

www.reishunger.com

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen / Germany
www.reishunger.com

REISHUNCER



DE

EN

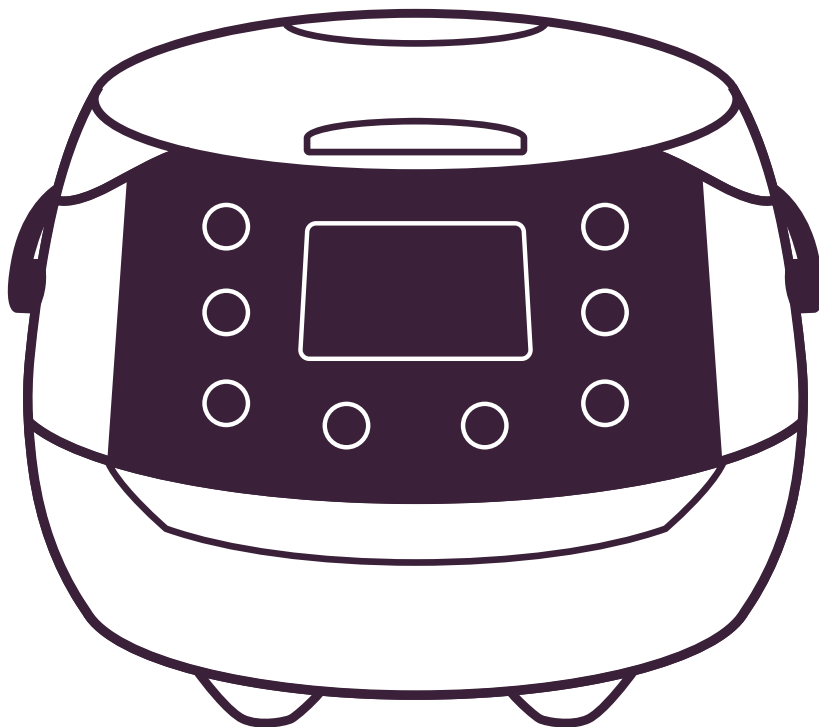
FR

ES

IT

NL

PL



**CYFROWY
RYŻOWAR
1,5 L**

**INSTRUKCJA
UŻYTKOWNIKA**

REISHUNCER.COM

TREŚĆ

1. INFORMACJE OGÓLNE

136

1.1 Skład zestawu

1.2 Ważne: Przed użyciem po raz pierwszy

2. WPROWADZENIE DO OBSŁUGI RYZOWARU

138

2.1 Wyświetlacz panelu sterowania

3. GOTOWANIE RYŻU

140

3.1 Tryb gotowania ryżu

3.2 Tryb ,TURBO'

3.3 Tryb gotowania ryżu ,RICE'

3.3.1 Tryb gotowania ryżu białego ,WHITE'

3.3.2 Tryb gotowania ryżu pełnoziarnistego ,BROWN'

3.3.3 Tryb gotowania ryżu do ,SUSHI'

3.4 Tryb przyrządzania ryżu z chrupiącą warstwą ,CRISPY'

3.5 Tryb gotowania komosy ryżowej ,QUINOA'

3.6 Tryb gotowania kasz i dań zbożowych ,GRAIN'

3.7 Tryb gotowania kleiku ,CONGEE'

3.8 Tryb gotowania zupy ,SOUP'

4. FUNKCJA GOTOWANIA NA PARZE ,STEAM'

145

5. FUNKCJA PIECZENIA ,BAKE'

147

6. NASTAWIANIE TIMERA

148

7. FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA	149
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	150
9. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	151
10. GWARANCJA	153

1. INFORMACJE OGÓLNE

Cyfrowy ryżowar Digital Rishunger przygotowuje dokładnie taki ryż, na jaki masz ochotę. Za naciśnięciem jednego przycisku! Możesz w nim także ugotować zupę, owsiankę, a nawet upiec ciasto. Ale przede wszystkim możesz wykazać się kreatywnością we własnej kuchni, gotując najlepszy ryż na świecie. Albo po prostu podgrzać w ryżowarze danie zbożowe jako przekąskę po pracy.

Proces gotowania jest w pełni zautomatyzowany! Wystarczy znać tylko kilka kombinacji przycisków. Informacje na temat ich funkcji są zawarte w niniejszej instrukcji obsługi. Ale najpierw chcielibyśmy pogratulować Ci zakupu! Od teraz gotowanie ryżu stanie się jeszcze przyjemniejsze, ponieważ nasz wysokiej jakości cyfrowy ryżowar to bardzo praktyczny pomocnik kuchenny. Koniec z przypalonym ryżem, koniec z długim stanieniem przy kuchni. Koniec z licznymi instrukcjami obsługi, które są zawsze za długie. Tym niemniej, należy je uważnie przeczytać, zachować - a w razie jakichkolwiek pytań, wystarczyć wyśłać do nas e-mail na adres service@reishunger.de.

A teraz szybko do roboty! I smacznego ryżu!

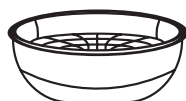
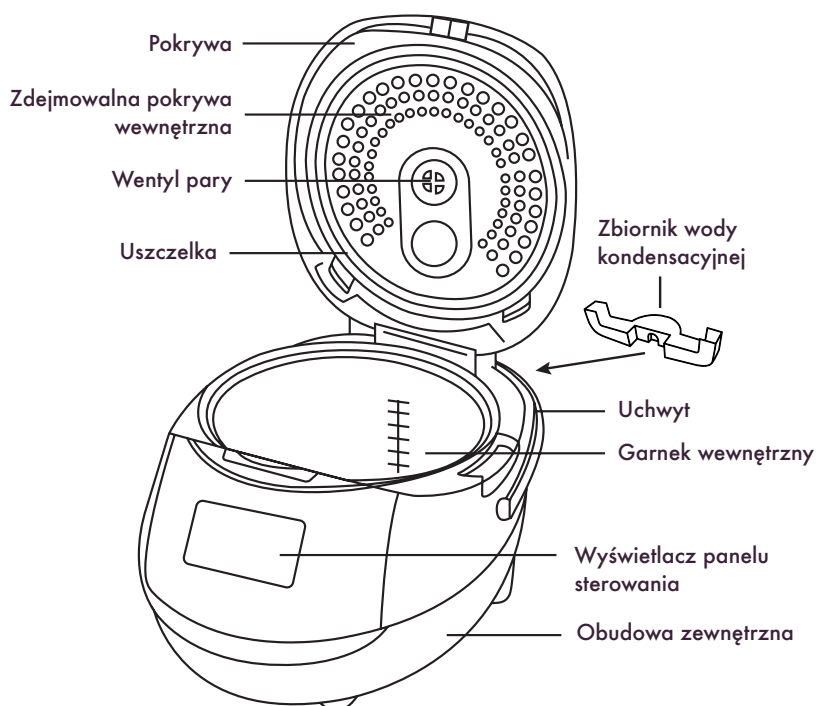
1.1 Co wchodzi w skład zestawu

Na pewno zaraz zechcesz skorzystać ze swojego nowego ryżowara. Dlatego też wszystko, czego potrzebujesz, aby rozpocząć pracę z cyfrowym ryżowarem Reishunger znajduje się w zestawie. Oprócz samego ryżowara w skład zestawu wchodzi również łyżka do ryżu, miarka i specjalna wkładka do gotowania na parze innych artykułów spożywczych. Jedyne, czego brakuje, to ryż! Ryż z regionów najlepszych upraw na świecie można znaleźć w naszym sklepie internetowym pod adresem www.reishunger.de.

1.2 Ważne: Należy przeczytać przed użyciem ryżowaru po raz pierwszy

Przed przystąpieniem do gotowania: Należy przeczytać wszystkie wskazówki dotyczące użytkowania zawarte w niniejszej instrukcji - wtedy wszystko musi się udać! Należy się również upewnić, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte. Na podstawie oględzin części i akcesoriów należy się upewnić, że wszystko jest w doskonałym stanie.

Przed użyciem ryżowaru po raz pierwszy zaleca się umyć garnek wewnętrzny, podobnie jak akcesoria, ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń i dokładnie go wysuszyć. Następnie należy napełnić do połowy garnek wewnętrzną wodą i zagotować ją w cyfrowym ryżowarze przez 20 minut w standardowym trybie gotowania ryżu (RICE). Podczas tej czynności urządzenie może początkowo wydzielać zapach fabryczny, czego można się spodziewać przy pierwszym użyciu i co nie jest szkodliwe dla zdrowia. W ten sposób ryżowar zostaje przygotowany do pracy. Już tylko jeden przycisk dzieli Cię od pierwszej miski ryżu z nowego ryżowaru.



Wkładka do gotowania na parze



Miarka



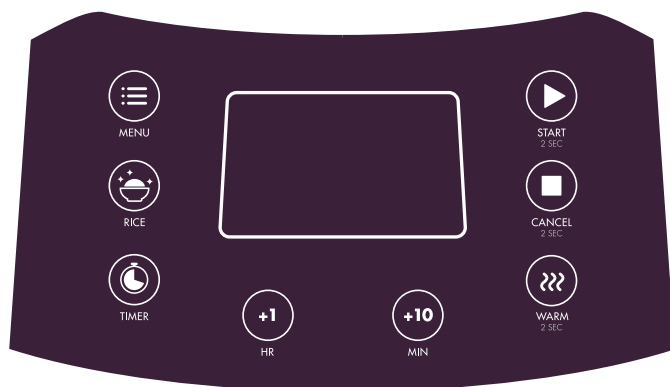
łyżka do ryżu

2. WPROWADZENIE DO OBSŁUGI URZĄDZENIA

Włożyliśmy wiele wysiłku, aby cyfrowy ryżowar był możliwie jak najbardziej intuicyjny. Ryżowar Reishunger to prawdziwie profesjonalne urządzenie, które jednak jest równie łatwe w obsłudze jak ryżowar dla początkujących. Nasz nowy ryżowar oferuje różne tryby gotowania przeznaczone dla różnych rodzajów ryżu. Są one wszystkie są dostępne w ciągu kilku sekund z panelu sterowania.

Panel sterowania składa się z wyświetlacza cyfrowego i przycisków rozmieszczonych dookoła. Wybór funkcji, które wyświetlają się na wyświetlaczu, odbywa się poprzez naciśnięcie przycisków. Napis: 2 SEK, pod przyciskiem oznacza, że aby uruchomić daną funkcję należy właściwy przycisk przytrzymać wciśnięty przez dwie sekundy.

2.1 Panel sterowania i wyświetlacz



Zanim przejdziemy do wyjaśnienia funkcji poszczególnych przycisków - jedna ważna informacja: aby aktywować funkcje START, WARM i STOP, należy przytrzymać odpowiedni przycisk wciśnięty przez dwie sekundy. Funkcja, którą przycisk aktywował, wyświetla się na wyświetlaczu.



MENU

Przycisk MENU służy do wybierania różnych programów gotowania ryżu.

Ważna informacja: Po podłączeniu ryżowaru do sieci domyślnie wybrany zostaje program STANDARD, w którym można ugotować każdy rodzaj ryżu. Jednak, aby efekt był jeszcze lepszy, zalecamy skorzystanie z programów specjalnych. Programy do wyboru wyświetlają się po każdym kolejnym naciśnięciu przycisku MENU. Aby uruchomić wybrany program, wystarczy nacisnąć przycisk START i przytrzymać go przez dwie sekundy.



Aby uzyskać dostęp do programów FINE należy nacisnąć przycisk MENU. Każdorazowe naciśnięcie przycisku FINE umożliwia wybór jednego z następujących programów podmenu FINE: WHITE, BROWN i SUSHI.



Aby uruchomić wybrany program, należy nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk START.



Aby zatrzymać proces gotowania, należy przez dwie sekundy trzymać wciśnięty przycisk CANCEL.



Po zakończeniu pracy wybranego programu, ryżowar przełącza się automatycznie w tryb utrzymywania ciepła (WARM). Na wyświetlaczu można sprawdzić, od jakiego czasu tryb WARM jest aktywny.

Po podłączeniu ryżowaru do sieci, zamiast wyboru określonego programu gotowania, można od razu uruchomić tryb utrzymywania ciepła, naciskając przycisk WARM i przytrzymując go przez 2 sekundy. Tryb ten jest idealny do podgrzewania ugotowanego, lecz zimnego ryżu.



Korzystając z przycisku TIMER, można opóźnić proces gotowania aż do 24 godzin. Wystarczy napełnić ryżowar ryżem i wodą, ustawić żądany czas zakończenia gotowania operując przyciskami +1STD (+ 1 godzina) lub +10MIN (+ 10 minut) i cieszyć się ryżem ugotowanym na zaplanowaną porę.

Ważne: Przy gotowaniu artykułów spożywczych lub potraw, które szybko ulegają zepsuciu, nie należy nastawiać timera na zbyt odległą porę.



Ryż ma być bardziej na sypko czy bardziej kleisty? W określonych programach ustawiony z góry czas gotowania można dostosować, aby uzyskać rezultat idealnie odpowiadający Twoim upodobaniom. Przy wyborze odpowiednich programów, na wyświetlaczu pojawia się dodatkowa informacja na temat czasu gotowania. Za pomocą przycisków +1HR (+ 1 godzina) lub +10MIN (+ 10 minut) można dostosować czas gotowania do własnych wymagań. Po ustawieniu czasu gotowania, należy uruchomić wybrany program w zwykły sposób, naciskając i przytrzymując przez dwie sekundy przycisk START.

3. GOTOWANIE RYŻU

Dzięki nowemu cyfrowemu ryżowarowi Reishunger można łatwo przygotować każdy rodzaj ryżu, który wyjdzie dokładnie tak, jak powinien. Jest to możliwe dzięki specjalnej 7-fazowej technologii gotowania z ogrzewaniem 3D. Oznacza to, że w przeciwieństwie do konwencjonalnych urządzeń do gotowania ryżu, proces gotowania w ryżowarze Reishunger nie odbywa się przez cały czas przy jednakowej, pełnej mocy i wysokim stopniu zużycia energii, lecz przebiega w siedmiu różnych fazach, w których ryż jest gotowany w sposób szczególnie delikatny. Dopływ ciepła do ryżu jest regulowany według danej fazy: podgrzewanie wstępne, pobór wody, ogrzewanie, gotowanie, ochrona składników odżywczych, krótki pobór wody i utrzymywanie ciepła. Ten sposób gotowania oszczędza zasoby i pozwala zachować składniki odżywcze. A ryż zachowuje doskonałą ziarnistość i teksturę.

Uwaga:

Maksymalna ilość ryżu, jaką można napęłnić cyfrowy ryżowar Reishunger, wynosi:

- osiem miarki ryżu łuskanego
LUB
- pięć miarek ryżu pełnoziarnistego.

Do odmierzania ryżu należy używać wyłącznie miarki do odmierzania załączonej w zestawie i nie przekraczać podanej ilości. W przeciwnym razie nie można zagwarantować, że ryż ugotuje się równomiernie.

Różne tryby gotowania ryżu

Cyfrowy ryżowar Reishunger oferuje w sumie dwanaście różnych trybów i siedem różnych programów do gotowania ryżu: programy główne RICE, TURBO, CRISPY i CONGEE, oraz programy specjalne: SUSHI, WHITE i BROWN. Aby uruchomić wybrany tryb, należy nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk START. Aby wybrany tryb anulować, należy nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk WARM/STOP. Spowoduje to przełączenie ryżowaru w tryb gotowości do pracy.

Przewidywany czas gotowania dla różnych trybów

Wybrany tryb	STANDARD	TURBO	WHITE	SUSHI	BROWN
Czas gotowania	30 Min	22 Min	40 Min	40 Min	62 Min

3.1 TRYB STANDARD

Tryb STANDARD to ogólny program gotowania, przeznaczony dla zwykłego (łuskanego) ryżu. W zasadzie w trybie STANDARD można również gotować wszystkie inne rodzaje ryżu – aby efekt był jednak jeszcze lepszy, zalecamy wybieranie specjalnych programów dla poszczególnych rodzajów ryżu.

Przygotowanie ryżu za pomocą cyfrowego ryżowaru Digital Reishunger nie wymaga wiele pracy. Wystarczy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. **Umyj ryż.** Włóż ziarna do miski z wodą, ugnieć je kilka razy rękami, a następnie odlej wodę. Powtórz tę czynność jeszcze jeden lub dwa razy, aż woda będzie czysta.
2. **Wsyyp ryż do garnka wewnętrznego ryżowaru**
3. **Dodaj wodę.** W przypadku ryżu łuskanego zalecany stosunek ryżu do wody wynosi 1:1,25. Konsystencja ugotowanego ryżu zależy w dużej mierze od ilości wody - warto więc być bardzo dokładnym. Jeżeli jednak chcesz osiągnąć rezultat inny od zaprogramowanego, możesz dodać więcej wody, aby dostosować potrawę do własnych upodobań.
4. **Wybierz tryb.** Zamknij pokrywę ryżowaru, a następnie naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy przycisk START. Czynność ta inicjuje proces gotowania, który z reguły trwa około pół godziny. Gotowanie jest zakończone, gdy na wyświetlaczu pojawia się napis WARM. Od tego momentu ryżowar utrzymuje ryż w ciepłe do chwili wyjęcia go z garnka.
5. **Ryż należy rozluźnić.** Po przejściu ryżowaru w tryb utrzymywania ciepła, ryż należy wymieszać za pomocą łyżki do ryżu dołączonej w zestawie. Powoduje to uwolnienie się nadmiaru wilgoci, dzięki czemu ryż jest puszysty.

Stosunek ryżu do wody dla ryżu białego

Miarka do ryżu	1	2	3	4	5	6	7	8
Miarka wody	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	8,75	10

3.2 TRYB TURBO

Czas gotowania ryżu łuskanego można skrócić. W tym celu należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk MENU, aż na wyświetlaczu pojawi się napis TURBO. Następnie należy nacisnąć i przytrzymać przycisk START przez dwie sekundy, aby rozpocząć proces gotowania. W zależności od rodzaju ryżu, gotowanie powinno trwać od 22 do 25 minut. Na im dłużej został ustawiony timer, tym mniej wody wymagane jest do gotowania. Sam możesz wypróbować, jaki stosunek ryżu do wody najbardziej odpowiada Twoim upodobaniom. Po zakończeniu procesu gotowania cyfrowy ryżowar automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła.

3.3 TRYB RICE

Poprzez Tryb RICE uzyskuje się dostęp do programów specjalnych Fein. Naciskając kolejno przycisk FINE, można wybrać z podmenu jeden z trzech trybów: WHITE, SUSHI i VOLLKORN.

3.3.1 TRYB WHITE

Jeśli chcesz przyrządzić łuskany ryż długoziarnisty, idealnie nadaje się do tego tryb WHITE. W tym trybie można przygotować np. indyjski ryż basmati, perski ryż sadri i azjatycki ryż jaśminowy, z zachowaniem wymaganej ziarnistości i tekstury. W celu wybrania trybu WHITE, za pomocą przycisku MENU należy wybrać pole FINE na wyświetlaczu, a następnie nacisnąć przycisk FINE jeden raz, aby wybrać tryb WHITE. Czas gotowania wynosi około 40 minut, w zależności od odmiany ryżu. W przygotowaniu pomaga opis poszczególnych kroków i proporcji: ryż - woda, zawarty w punkcie 3.1.1.

3.3.2 TRYB BROWN

W trybie BROWN można przygotowywać wszystkie rodzaje niełuskanego ryżu, od ryżu naturalnego po ryż pełnoziarnisty basmati bądź pełnoziarnisty ryż jaśminowy. Naciśnięcie przycisku MENU umożliwia wybór pola FINE na wyświetlaczu. Następnie, naciskając przycisk FINE dwukrotnie, należy wybrać tryb BROWN. Potem należy postępować zgodnie z opisem w punkcie 3.1.1. Proszę pamiętać, że za pomocą cyfrowego ryżowaru Digital Reishunger można ugotować maksymalnie 5 filiżanek ryżu. Przy gotowaniu w trybie BROWN stosunek ryżu do wody wynosi 1:2, a przygotowanie trwa około 62 minut.

Stosunek ryżu do wody dla ryżu pełnoziarnistego

Miarka do ryżu	1	2	3	4	5
Miarka wody	2	4	6	8	10

3.3.3 TRYB SUSHI

Do ryżu do sushi, ryżu do risotto i innych odmian ryżu łuskanego o okrągłych ziarnach polecamy specjalny program SUSHI - ryż ugotowany w tym trybie ma szczególnie kremową lub kleistą teksturę. Aby to osiągnąć, za pomocą przycisku MENU należy wybrać pole FINE na wyświetlaczu, a następnie trzykrotnie nacisnąć przycisk FINE, aby wybrać tryb SUSHI. Aby przygotować ryż, wystarczy postępować zgodnie z opisem w pkt 3.1.1. Przy gotowaniu w tym trybie można nieco zwiększyć stosunek ryżu do wody w proporcji 1,25:1.

Stosunek ryżu do wody dla ryżu Sushi

Miarka do ryżu	1	2	3	4	5	6	7	8
Miarka wody	1,25	2,5	3,75	5	6,25	7,5	9,75	10

3.4 TRYB CRISPY

Tryb CRISPY umożliwia przygotowanie ryżu w perskim stylu z pysznie chrupiącą warstwą tahdig. Aby wybrać tryb CRISPY należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk MODUS, aż na wyświetlaczu zacznie migać tryb CRISPY. Wtedy do cyfrowego ryżowaru Reishunger należy wsypać ryż i wlać wodę - zalecana proporcja ryżu do wody w tym przypadku wynosi 1:1,5. Potem należy zamknąć pokrywę, a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk START przez dwie sekundy. Domyślnie zaprogramowany czas gotowania wynosi 90 minut. Czas gotowania można również skrócić do jednej godziny lub wydłużyć go do dwóch godzin za pomocą przycisków +1STD (+ 1 godzina) i +10MIN (+ 10 minut). Po 60 minutach wytworzy się jasnobrązowa warstwa tahdig, po 90 minutach tahdig przybiera kolor średnio brązowy, a po dwóch godzinach staje się ciemnobrązowa i wyjątkowo chrupiąca.

Po upływie określonego czasu ryżowar emituje sygnał dźwiękowy oznaczający, że można otworzyć pokrywę, aby dodać do potrawy więcej składników. Przy otwieraniu pokrywy należy zachować ostrożność z uwagi na gorącą temperaturę! Kontynuowanie procesu gotowania wymaga ponownego zamknięcia pokrywy. Po zakończeniu gotowania ryżowar automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła.

3.5 TRYB QUINOA

W cyfrowym ryżowarze można doskonale ugotować wszystkie rodzaje komosy ryżowej (QUINOA): czarną, białą bądź czerwoną. Wystarczy kilkakrotnie nacisnąć przycisk MENU, aż na wyświetlaczu pojawi się napis QUINOA. Do wewnętrznego garnka ryżowaru należy wsypać nasiona komosy i wlać wodę w proporcji 1:2, zamknąć pokrywę, a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk START przez dwie sekundy. Czynność ta inicjuje proces gotowania, który trwa około 30-35 minut. Po zakończeniu procesu gotowania ryżowar automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła.

Stosunek komosy ryżowej do wody

Miarka do ryżu	1	2	3	4	5
Miarka wody	2	4	6	8	10

3.6 TRYB GRAIN

W cyfrowym ryżowarze można również gotować różnego rodzaju potrawy zbożowe i kasze: np. proso, bulgur, kaszę gryczaną i inne. Zalecany w tym trybie stosunek ziaren i kasz do wody wynosi 1:2, ale można też samemu ustalić inne proporcje dla uzyskania idealnej konsystencji. Na stronie: www.reishunger.de, można znaleźć informacje dotyczące przyrządzania różnego rodzaju potraw zbożowych i ziaren. Aby ugotować kaszę, należy naciskać przycisk MODUS, aż na wyświetlaczu pojawi się napis GRAIN. Następnie należy nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk START w celu zainicjowania procesu gotowania. Po jego zakończeniu ryżowar automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła.

3.7 TRYB CONGEE

Congee to chiński kleik ryżowy, który gotuje się tak długo, aż ryż się prawie rozpuści. Congee to pyszne danie, które jest wyjątkowo lekkostrawne i sycące, dlatego w Azji jada się je o każdej porze dnia. Kleik ryżowy congee jest również nazywany kleikiem leczniczym, ponieważ jest on stosowany w medycynie chińskiej, na przykład przy dolegliwościach trawiennych. Na stronie: www.rezepte.reishunger.de, znajduje się wiele przepisów na congee, które można wypróbować. Z programu CONGEE można również skorzystać w celu przygotowania np. owsianki.

Aby wejść w tryb CONGEE, należy naciskać przycisk MODUS do momentu, w którym na wyświetlaczu pojawi się napis CONGEE. Należy umieścić ryż i wodę w ryżowarze zgodnie z przepisem, zamknąć pokrywę, nacisnąć przycisk START i przytrzymać go przez dwie sekundy, aby zainicjować proces gotowania. Czas gotowania jest domyślnie ustawiony na jedną godzinę, ale można go wydłużyć do dwóch godzin za pomocą przycisków +1STD i +10MIN.

Natychmiast po zakończeniu procesu gotowania ryżowar przełącza się w tryb utrzymywania ciepła.

3.8 TRYB SOUP

W ryżowarze cyfrowym można również przyrządzać zupy. W tym celu należy kilkakrotnie nacisnąć przycisk MENU, aż na wyświetlaczu pojawi się napis SOUP. Wtedy należy ustawić czas gotowania. Domyślnie czas ten jest ustawiony na jedną godzinę, ale można go również zwiększyć do dwóch godzin operując przyciskami +1STD i +10MIN. Aby rozpocząć gotowanie, należy następnie nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk START. Natychmiast po zakończeniu procesu gotowania, ryżowar przełącza się w tryb utrzymywania ciepła.

4. FUNKCJA GOTOWANIA NA PARZE

Cyfrowy ryżowar Reishunger może służyć jako parowar. Aby wykorzystać go w tym celu, należy wybrać jedną z dwóch opcji:

1. Z ryżem. Aby podczas gotowania ryżu ugotować na parze warzywa, należy wybrać tryb RICE lub jeden z trybów FINE (patrz pkt 3.3) i umieścić wkładkę do gotowania na parze dołączoną w zestawie na garnku wewnętrznym. Następnie należy wcisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk START. Ważne: Zalecamy wyspać do urządzenia do gotowania ryżu maksymalnie trzy miarki ryżu. Większa ilość ryżu może spowodować wypchnięcie koszyczka do gotowania na parze do góry, co powoduje nagłe otwarcie się pokrywy urządzenia do gotowania ryżu. Artykuły spożywcze przeznaczone do gotowania na parze można również dodać do ryżowaru na późniejszym etapie gotowania ryżu. W tym celu należy powoli i ostrożnie otworzyć pokrywę garnka do gotowania ryżu. Należy zachować dużą ostrożność i uważać na wydobywającą się gorącą parę.

2. Bez ryżu. W przypadku samego gotowania na parze, przyciskiem MENU należy wyszukać funkcję STEAM, aż pojawi się ona na wyświetlaczu. Artykuły spożywcze należy włożyć do garnka wewnętrznego i zamknąć pokrywę. Za pomocą przycisków +1STD i +10MIN należy wybrać pożądany czas gotowania, a następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk START przez dwie sekundy, aby zainicjować proces gotowania na parze. WAŻNE: Nie należy gotować na parze kawałków artykułów spożywczych większych niż 3,5 cm.

Za pomocą ryżowaru można przygotować całe mnóstwo artykułów spożywczych. W tabeli poniżej podane zostały orientacyjne czasy gotowania na parze niektórych artykułów spożywczych. Jednak czasami wynik może się różnić od spodziewanego. Z tego względu zalecamy, aby samemu przekonać się po jakim czasie gotowania dany artykuł smakuje najlepiej.

SKŁADNIKI	IŁOŚĆ	CZAS GOTOWANIA	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE
Marchew	200 g / 1 szt.	20 Min	Pokroić na kawałki
Brokuły	200g	15 Min	Pokroić na kawałki
Szpinak	100g	15 Min	Pokroić na kawałki
Dynia	250g	20 Min	Pokroić na kawałki
Ziemniaki	450g	40 Min	Pokroić na kawałki
Bataty	300g	35 Min	Pokroić na kawałki
Kukurydza	200g	30 Min	Pokroić na kawałki
Kurczak	1 filet z kurczaka / 300 g	30 Min	Miejsca przekroju kawałków kurczaka (krawędzie fileta z kurczaka) *powinny dotykać zewnętrznego kosza do gotowania na parze
Ryby (ryby białe i łosoś)	150g / kawałki fileta	25 Min	Pokroić na kawałki mniejsze niż 2 cm i zawinąć w folię aluminiową
Krewetki	150 g / 15 szt.	20 Min	Gotować na parze, bez zdejmowania skorupki

SKŁADNIKI	ILOŚĆ	CZAS GOTOWANIA	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE
Przegrzebki (małże św. Jakuba)	150g	20 Min	Mięso małży należy wyjąć ze skorupki (zalecamy wyłożyć kosz do gotowania na parze kapustą pekińską lub podobnym materiałem, aby zapobiec przywieraniu małży do kosza).
Schłodzone kieszonki z mięsem (pierożki)	200g	15 Min	Pozostaw odstępy między posiłkami
Mrożone kieszonki z mięsem (pierożki)	200g	20 Min	Pozostaw odstępy między posiłkami

5. FUNKCJA PIECZENIA

Nowy cyfrowy ryżowar Reishunger nie tylko fantastycznie gotuje ryż, ale także świetnie nadaje się do pieczenia ciast. I jest to całkiem proste. Wszystko, co należy zrobić, to wykonać niżej opisane kroki:

1. Garnek wewnętrzny posmarować lekko i równomiernie masłem
2. Wymieszać składniki na ciasto. Proszek do pieczenia należy dodawać z umiarem, aby ciasto nie wyrosło za duże. Maksymalna waga wszystkich składników nie powinna łącznie przekraczać 500g.
3. Wewnętrzny garnek należy umieścić na płaskiej, równej powierzchni i ostrożnie włożyć do niego ciasto. Aby zapobiec powstawaniu pęcherzyków powietrza lub je wyeliminować, należy lekko potrząsnąć naczyniem i delikatnie postukać je dłońmi od zewnątrz.
4. Garnek wewnętrzny należy umieścić w ryżowarze i zamknąć pokrywę. Przyciskiem MENU należy wyszukać funkcję pieczenia (BAKE), która się wówczas wyświetli na panelu sterowania. Następnie należy wybrać czas pieczenia. Domyślnie jest on ustawiony na 50 minut. Za pomocą przycisków +1STD i +10MIN czas pieczenia można zmienić, aby dostosować go do własnych potrzeb i do przepisu. Następnie należy nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk START, aby zainicjować proces pieczenia.
5. Po zakończeniu cyklu pieczenia ryżowar przełącza się w tryb utrzymywania ciepła, o czym informuje napis WARM na wyświetlaczu. Drewnianą wykałaczką należy sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe. Jeśli tak nie jest, należy nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk STOP, aby ponownie wybrać tryb BAKE.

6. NASTAWIANIE TIMERA

Funkcja TIMER to przydatne ustawienie, które pomaga przygotować ryż lub inne potrawy na określoną porę. Funkcji TIMER można używać w trybach RICE, CONGEE, SOUP, STEAM, QUINOA, BAKE oraz w trybach podmenu FINE: SUSHI, WHITE i BROWN.

Aby ustawić TIMER, należy nacisnąć przycisk MENU i wybrać żądany program gotowania. Następnie, naciskając raz za razem przycisk TIMER, należy wyszukać funkcję TIMER, aż wyświetli się ona na wyświetlaczu. Za pomocą przycisków +1STD i +10MIN należy ustawić godzinę, na którą ryż lub inne danie ma być gotowe. Naciśnięcie przycisku START aktywuje funkcję timera, która rozpoczyna odliczanie do końca trwania programu. Timer można ustawić z wyprzedzeniem od 70 minut do 24 godzin.

7. FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA

Ryż można utrzymywać w cieple nawet do 24 godzin! Zaraz po zakończeniu gotowania cyfrowy ryżowar Reishunger automatycznie przełącza się w tryb podtrzymywania ciepła (WARM). Dzięki tej praktycznej funkcji już nigdy nie przypalisz ryżu.

W trybie podtrzymywania ciepła (WARM) można także ponownie podgrzać ugotowany zimny ryż. Wystarczy nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk WARM, który się wówczas zaświeci. Jednocześnie wyświetlacz będzie pokazywać upływający czas, co pozwala kontrolować, od jak dawna ryż jest podgrzewany w trybie WARM.

Aby zakończyć tryb WARM, należy nacisnąć przycisk STOP i przytrzymać go przez dwie sekundy, po czym ryżowar przełącza się z powrotem w tryb gotowości do pracy.

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Cyfrowy ryżowar Reishunger jest zaprojektowany na długi okres użytkowania. Aby zapewnić, że naprawdę będzie służył długo, należy przestrzegać kilku wskazówek dotyczących jego pielęgnacji i konserwacji.

- Po użyciu ryżowaru Reishunger należy upewnić się, że resztki jedzenia zostały z niego usunięte i natychmiast go wyczyścić.
- Do czyszczenia nie należy używać metalowych ani plastikowych druciaków, stalowej węży, skrobaków do mycia naczyń, ani silnych środków chemicznych, które mogą uszkodzić naczynie. Jeśli pozostałości jedzenia nie można usunąć od razu, należy namoczyć garnek wewnętrzny w wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń, a następnie ponownie go oczyścić.
- Nigdy nie należy zanurzać ryżowaru w wodzie ani trzymać go pod strumieniem bieżącej wody! Do czyszczenia obudowy zewnętrznej najlepiej użyć wilgotnej gąbki lub miękkiej ściereczki.
- Wewnętrzną pokrywę można zdjąć. Wystarczy nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć pokrywę z zawiasu. Po każdym użyciu pokrywę należy wyczyścić gąbką w wodzie z płynem do mycia naczyń.
- Nigdy nie należy wkładać garnka ani pokrywy wewnętrznej do zmywarki. Cykl mycia i tabletki do zmywarki mają zbyt agresywne działanie. Nie udzielamy gwarancji na uszkodzenia spowodowane myciem w zmywarce.
- Kapturek do odprowadzania pary na pokrywie można zdjąć. Należy go również regularnie czyścić.
- Należy używać wyłącznie utensyliów kuchennych wykonanych z tworzywa sztucznego lub drewna. Metalowe sztucce lub utensylia mogą uszkodzić powłokę ceramiczną garnka wewnętrznego.
- Po każdym użyciu należy wyjąć i wyczyścić zbiornik skroplin. Należy go umyć, poczekać aż wyschnie, a następnie włożyć z powrotem na miejsce.
- Nigdy nie należy czyścić garnka wewnętrznego octem, który oddziałuje szkodliwie na powłokę ceramiczną.
- Kolor powłoki ceramicznej może z czasem ulec zmianie. Jest to normalny proces, który nie powinien budzić obaw ani zastrzeżeń.

9. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem cyfrowego ryżowaru Reishunger po raz pierwszy, należy zapoznać się dokładnie ze wskazówkami bezpieczeństwa i zachować niniejszą instrukcję obsługi do dalszego użytku.

- W ryżowar nie należy samodzielnie ingerować, ani dokonywać żadnych zmian w urządzeniu. Demontaż urządzenia i wymianę części wewnętrznych należy powierzać wyłącznie przeszkolonym serwisantom.
- Przy przenoszeniu ryżowaru podczas gotowania należy zachować szczególną ostrożność. Z ryżowaru wydobywa się wówczas gorąca para, a zawór wylotu pary znajduje się bardzo blisko uchwytu. Dotknięcie zaworu może spowodować oparzenia. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie miały kontaktu z zaworem.
- Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękoma. Grozi to porażeniem prądem lub innymi obrażeniami.
- Obudowy, przewodu ani wtyczki ryżowaru nie należy zanurzać w wodzie.
- Nie należy pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu ryżowaru podczas jego pracy.
- Nigdy nie należy otwierać pokrywy ryżowaru podczas pracy. Grozi to poważnymi oparzeniami.
- Ryżowar jest przeznaczony do gotowania ryżu i innych artykułów spożywczych, które zostały szczegółowo opisane w instrukcji obsługi. Nigdy nie należy używać ryżowaru do innych celów. Należy zawsze przestrzegać instrukcji obsługi i nigdy nie gotować w nim następujących artykułów:
 - Artykuły żywnościowe opakowane w plastik
 - Dania, które trzeba gotować przykryte ręcznikiem papierowym lub innego rodzaju przykryciem, ponieważ ręcznik może zatkać zawór uwalniający parę.
- W zaworach wylotu pary nie należy umieszczać żadnych metalowych przedmiotów. Może to spowodować porażenie prądem, nieprawidłowe działanie, a w najgorszym przypadku obrażenia ciała.
- Wtyczkę sieciową należy włożyć do gniazdka.
- Ryżowar przeznaczony jest wyłącznie do użytku prywatnego i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych. Wykorzystanie ryżowaru dla celów komercyjnych powoduje unieważnienie gwarancji.
- Z ryżowaru nie należy korzystać, jeśli wtyczka sieciowa nie jest mocno włożona do gniazdka lub jest uszkodzona. Zbyt luźno włożona wtyczka może spowodować pożar, porażenie prądem, zwarcie lub wydobywanie się dymu.

-
- Należy pamiętać, aby zawsze oczyścić zabrudzone styki wtyczki. Zanieczyszczenia na stykach wtyczki mogą spowodować pożar.
 - Nieużywany ryżowar należy odłączyć od gniazda sieciowego.
 - Para wydobywająca się z ryżowaru podczas gotowania wymaga zachowania wystarczającej ilości przestrzeni na ścianach, pod szafkami i półkami.
 - Nie wolno uszkodzać przewodu zasilającego. W żadnym wypadku przewodu nie wolno zaginać ani skręcać lub w niego ingerować. Przewodu nigdy nie wolno umieszczać pod ciężkimi przedmiotami lub pomiędzy nimi. Uszkodzony przewód zasilający może spowodować porażenie prądem lub pożar.
 - Do ryżowaru należy stosować wyłącznie akcesoria dołączone w zestawie.
 - Ryżowaru nigdy nie należy stawiać na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu (np. na płycie kuchennej itp.).
 - Podczas pracy ryżowar nagrzewa się. Nie należy dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Podczas otwierania pokrywy ryżowaru należy uważać, ponieważ może wydostawać się z niego gorąca para. Podczas mieszania ryżu należy zwracać uwagę, aby garnek wewnętrzny ryżowaru chwycić tylko za uchwyty, a nie w innych miejscach. Dotykание metalowych powierzchni, takich jak np. wewnętrzna część pokrywy, wewnętrzny garnek ryżowaru lub płyta grzejna może spowodować oparzenia.
 - Ryżowar należy ustawić na łatwo dostępnej, równej, wodoodpornej, żaroodpornej i wystarczająco stabilnej powierzchni roboczej. Ryżowaru nie należy stawiać na krawędzi blatu roboczego ani na powierzchni, która nie jest w stanie utrzymać jego ciężaru. W przeciwnym razie ryżowar może się uszkodzić i przewrócić, co może także spowodować obrażenia ciała. Stół lub blat (także stół lub blat wysuwany) musi mieć minimalną nośność 18 kg.

10. GWARANCJA

Wielofunkcyjny ryżowar Reishunger jest przeznaczony **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU PRYWATNEGO** i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych. Używanie ryżowaru dla celów komercyjnych spowoduje utratę gwarancji.

W przypadku wystąpienia problemu z ryżowarem, należy sprawdzić listę błędów na stronie 19 instrukcji obsługi, aby przekonać się, czy dany problem został tam wymieniony. Jeśli informacje z listy błędów nie pomogły w rozwiązaniu problemu, prosimy napisać do nas na adres service@reishunger.de. Prosimy o podanie danych kontaktowych, opisu problemu i zdjęcia.



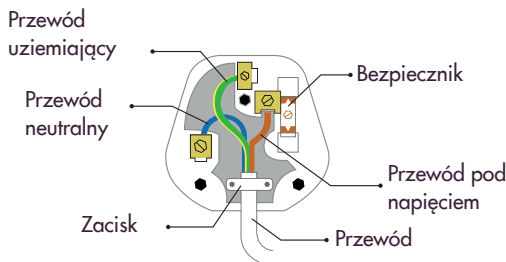
Zużyte urządzenia elektryczne muszą zostać prawidłowo zutylizowane przez właściciela i segregowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyte urządzenie należy zanieść do punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy, który również może je zutylizować. Niewłaściwa utylizacja urządzeń elektrycznych może mieć negatywne skutki dla środowiska naturalnego i dla zdrowia ludzi. Twoje urządzenie zostało wyprodukowane z najlepszych materiałów i części. Materiały te nadają się do recyklingu i ponownego wykorzystania. Ten symbol oznacza, że komponenty i urządzenia elektroniczne muszą być segregowane oddzielnie od zwykłych odpadów domowych, po zakończeniu ich okresu użytkowania. Prosimy, aby utylizacja elementów elektronicznych i sprzętu elektronicznego dokonywać w lokalnym centrum recyklingu.



Niniejsze urządzenie stanowi produkt zgodny z międzynarodową dyrektywą w sprawie ograniczenia stosowania niektórych substancji niebezpiecznych (ROHS).



Oznaczenie CE symbolizuje zgodność produktu z obowiązującymi wymaganiami nałożonymi przez Wspólnotę Europejską na producenta. Niniejsze urządzenie jest certyfikowane do odsprzedaży na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego (EOG).



Przewód uziemiający (zielony i żółty) należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą E lub symbolem uziemienia oznaczonego kolorami zielonym i żółtym. Przewód neutralny należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą N lub do zacisku oznaczonego kolorem czarnym. Przewód pod napięciem należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem czerwonym.

WAŻNE! Kable w głównym przewodzie zasilającym są oznaczone następującymi kolorami: Zielony i żółty = przewód uziemiający, brązowy lub czerwony = przewód pod napięciem, niebieski lub czarny = przewód neutralny. Przewód uziemiający (zielony i żółty) należy podłączyć do zacisku we wtyczce oznaczonego literą E lub do symbolu uziemienia oznaczonego kolorami

REISHUNGER



www.reishunger.com

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
28217 Bremen / Germany
www.reishunger.com