

# REISHUNGER



DE

EN

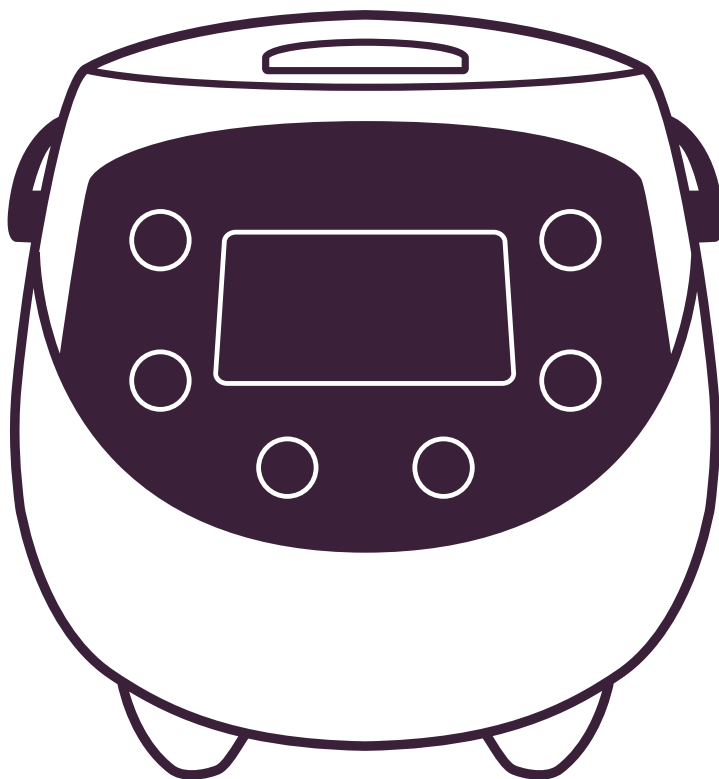
FR

ES

IT

NL

PL



**DIGITALER MINI  
REISKOCHER  
0.6L**  
NUTZER  
ANLEITUNG

**REISHUNGER.COM**



## 1. ALLGEMEIN

4

1.1 Lieferumfang

1.2 Wichtig: Vor dem ersten Benutzen

## 2. EINFÜHRUNG IN DIE BETRIEBUNG

6

2.1 Bedienfeldanzeige

## 3. REIS KOCHEN

8

3.1 Modus STANDARD

3.2 Spezialprogramme

3.2.1 Modus WHITE

3.2.2 Modus BROWN

3.2.3 Modus SUSHI

3.3 Modus CRISPY

3.4 Modus CONGEE

## 4. DIE DAMFGAREN-FUNKTION

12

## 5. DIE BACKEN-FUNKTION

14

## 6. EINSTELLEN DES TIMERS

15

## 7. DIE WARMHALTE-FUNKTION

16

## 8. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

17

## 9. SICHERHEITSHINWEISE

18

## 10. GARANTIE

20

# 1. ALLGEMEIN

Dein neuer Digitaler Mini Reiskocher von Reishunger bereitet dir genau den Reis zu, auf den du gerade Appetit hast. Und das auf Knopfdruck! Du kannst Congee damit kochen, Gemüse dämpfen, 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](mailto:support@reishunger.de) schicken.

Aber jetzt: schnell loslegen! Und guten Reishunger.

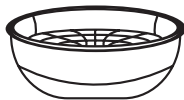
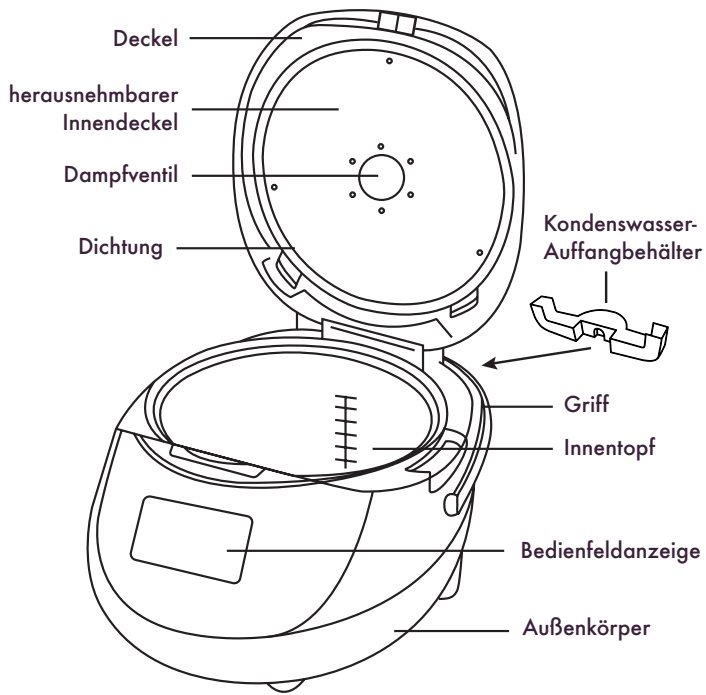
## 1.1 Lieferumfang

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 Mini 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](http://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 Mini 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.

### 2.1 Bedienfeld und Display



Bevor wir dir die Tasten einzeln erklären, ein wichtiger Hinweis zur Bedienung: Um die Funktionen START und WARM / STOP zu aktivieren, musst du einfach die jeweilige Taste drücken. Ist die entsprechende Funktion ausgelöst, leuchtet sie auf dem Display auf.



MENU

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 auf die Taste START drücken.



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



WARM/STOP

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 lange 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 / STOP drückst - 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



MIN

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.

## 3. REIS KOCHEN

Mit deinem neuen Digitalen Mini 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 Mini Reiskochers liegt bei

- 3,5 Messbechern mit geschältem Reis  
ODER
- 2,5 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 acht verschiedene Modi mit sechs unterschiedlichen Reisprogrammen: Die Programme STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CRISPY und CONGEE. Um einen ausgewählten Modus zu starten, drücke die START-Taste. Um ihn abzubrechen, drücke die WARM / STOP-Taste. Dadurch schaltet sich das Gerät in den Standby-Modus.

### Geschätzte Kochzeit für die verschiedenen Modi

Ausgewählter Modus	STANDARD	WHITE	BROWN	SUSHI
Kochdauer	26 Min	26 Min	62 Min	30 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 Mini 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 Kornes 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 drücke die START-Taste. 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	3,5
Messbecher Wasser	1,25	2,5	3,75	4,35

## 3.2 SPEZIALPROGRAMME

### 3.2.1 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 Modus WHITE. Die Kochzeit beträgt je nach Sorte etwa 26 Minuten. Für die Zubereitung kannst du dich an den unter 3.1. genannten Schritten und Reis- / Wasserverhältnissen orientieren.

---

### 3.3.2 MODUS 'BROWN'

Mit dem BROWN-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 Modus BROWN. Gehe anschließend einfach wie unter 3.1. erklärt vor. Beachte dabei, dass du maximal 2,5 Messbecher Reis mit dem Digitalen Mini Reiskocher kochen kannst. Das Reis- / Wasserverhältnis beträgt hier 1:1,75. Die Zubereitung dauert etwa 62 Minuten.

#### Reis- / Wasserverhältnis für Vollkorn Reis

Messbecher Reis	1	2	2,5
Messbecher Wasser	1,75	3,5	4,35

### 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 Modus SUSHI. Um den Reis zuzubereiten, gehe einfach wie unter 3.1. 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	3,5
Messbecher Wasser	1,25	2,5	3,75	4,35

---

### 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 Mini Reiskocher – wir empfehlen ein Reis- / Wasserverhältnis von 1:1,5. Schließe den Deckel und drücke 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 '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](http://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 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 Mini Reiskocher in den Warmhaltemodus.

## 4. DIE DAMPFGAREN-FUNKTION

Wenn du den Digitalen Mini 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 Spezialprogramme (s. 3.2) und setze den mitgelieferten Dämpfeinsatz mit den entsprechenden Zutaten auf den Innentopf. Drücke anschließend die START-Taste. **Wichtig:** Wir empfehlen, maximal einen 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 drücke die START-Taste, 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	75 g	20 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Brokkoli	75 g	15 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Spinat	40 g	15 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Kürbis	95 g	20 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Kartoffel	165 g	40 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Süßkartoffel	110 g	35 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Mais	75 g	30 Min	In mundgerechte Stücke schneiden
Hähnchen	150 g	30 Min	Schnittstellen im Hähnchen sollten den äußeren Dampfkorb berühren
Fisch (weißer Fisch und Lachs)	75 g / in Filetstücke schneiden	25 Min	Kleiner als 2cm schneiden und in Alufolie einwickeln
Garnelen	75 g / 7 Stück	20 Min	Dämpfen, ohne Schale zu entfernen

---

ZUTATEN	MENGE	KOCHZEIT	TIPPS ZUM DAMPFGAREN
Jakobsmuschel	75 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)	75 g	15 Min	Zwischenräume zwischen dem Essen lassen
Gefrorene Fleischtaschen (Dumpling)	75 g	20 Min	Zwischenräume zwischen dem Essen lassen

## 5. DIE BACKEN-FUNKTION

---

Dein neuer Digitaler Mini 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 300g 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, 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, drücke die WARM / STOP-Taste 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, WHITE, BROWN, SUSHI, CONGEE und STEAM 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 Digitalen Mini 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 / STOP-Taste drücken. Die WARM / STOP-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 WARM / STOP-Taste. Der Reiskocher schaltet sich dann wieder in den Standby-Modus.



## 8. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Der Digitale Mini 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 Mini 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 hinter den Innendeckel greifen und sanft abziehen. 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 Mini Reiskocher 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 nicht direkt berührst. 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 18 kg haben.

# 10. GARANTIE

Dieser Reishunger Digitale Mini Reiskocher 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 18 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](mailto: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.

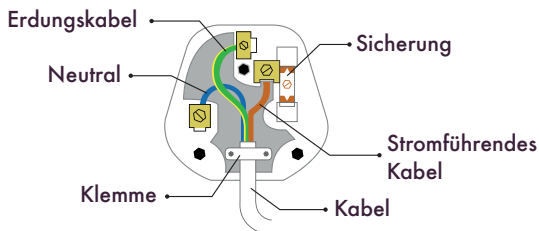
Dieses Symbol bedeutet, dass elektronische Komponenten und Geräte von dem üblichen Haushaltsmüll getrennt werden müssen, wenn sie ihr Lebensende erreicht haben. Bitte entsorgen Sie elektronische Komponenten und Geräte bei ihrem örtlichen Recyclinghof.



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, 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



DE

EN

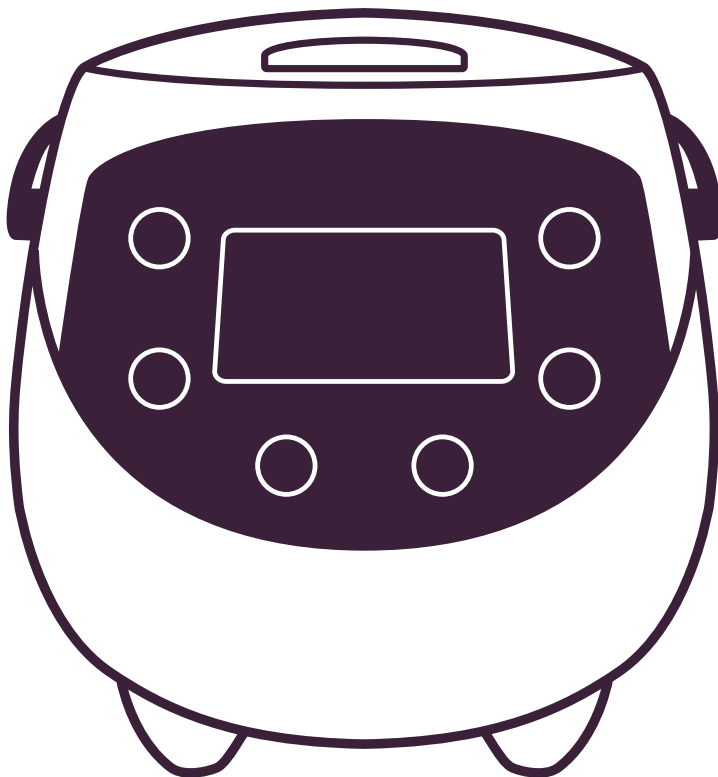
FR

ES

IT

NL

PL



DIGITAL MINI  
RICE COOKER  
0.6 L  
USER  
MANUAL

REISHUNGER.COM



<b>1. GENERAL</b>	<b>24</b>
1.1 Scope of delivery	
1.2 Important: Prior to first use	
<b>2. INTRODUCTION OF OPERATION</b>	<b>26</b>
2.1 Operation panel display	
<b>3. COOKING RICE</b>	<b>28</b>
3.1 STANDARD mode	
3.2 Special programmes	
3.2.1 WHITE mode	
3.2.2 BROWN mode	
3.2.3 SUSHI mode	
3.3 CRISPY mode	
3.4 CONGEE mode	
<b>4. THE STEAM COOKING FUNCTION</b>	<b>32</b>
<b>5. THE BAKING FUNCTION</b>	<b>34</b>
<b>6. SETTING THE TIMER</b>	<b>35</b>
<b>7. THE KEEP-WARM FUNCTION</b>	<b>36</b>
<b>8. CLEANING AND MAINTENANCE</b>	<b>37</b>
<b>9. SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>38</b>
<b>10. WARRANTY</b>	<b>40</b>

# 1. GENERAL

---

Your new Digital Mini Rice Cooker from Reishunger 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 Mini 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](mailto:support@reishunger.de).

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

## 1.1 Scope of delivery

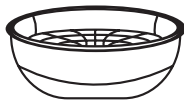
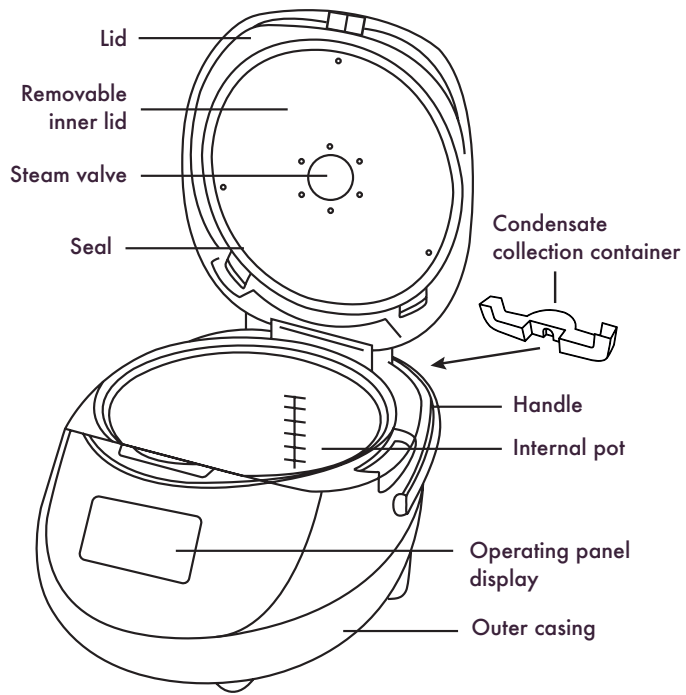
One thing we know: Anyone who is really hungry for rice, will want to start cooking immediately. Therefore we have included everything you need to get started with the Digital Mini Rice Cooker within the scope of delivery. In addition to the appliance itself, you also get a rice spoon, a measuring cup 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](http://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 Mini 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.

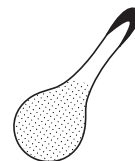




Steam insert



Measuring cup



Rice spoon

## 2. INTRODUCTION TO OPERATION

We have been tinkering for a long time to make the Digital Mini 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.

### 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** and **WARM / STOP** functions just press the respective button. 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.

Pressing the **MENU** button takes you to the individual programme.



START

To start the desired programme, just press the START button.



WARM/STOP

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 pressing the WARM / STOP button - perfect for heating cooked but cold rice.

To stop the cooking process, press the WARM / STOP button.



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 grainier – 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 the START button.



MIN

## 3. COOKING RICE

With your new Digital Mini 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

- 3,5 measuring cups with husked rice
- OR
- 2,5 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 Mini Rice Cooker offers a total of eight different modes, with six different rice programmes: the main programmes STANDARD, CRISPY and CONGEE, as well as the special programmes WHITE, BROWN and SUSHI. To start a selected mode, press the START button. To stop it, press the WARM / STOP button. This switches the device into Standby mode.

#### Estimated cooking time for the various modes

Selected mode	STANDARD	WHITE	BROWN	SUSHI
Cooking time	26 min	26 min	62 min	ca. 30 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 Mini 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 press the START button. 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	3,5
Water measuring cup	1.25	2.5	3.75	4.35

## 3.2 SPECIAL PROGRAMMES

### 3.2.1 '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 WHITE mode. The cooking time is around 26 minutes depending on the variety. For preparation, consult the steps and rice / water ratios stated under 3.1.

---

### 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 BROWN mode. The cooking time is around 62 minutes depending on the variety. When so doing, note that a maximum of 2,5 measuring cups of rice can be cooked with the Digital Mini Rice Cooker, The rice / water ratio here is 1:1,75. Preparation takes approx. 62 minutes.

#### Rice / water ratio for full grain rice

Rice measuring cup	1	2	2.5
Water measuring cup	1.75	3.5	4.35

### 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 SUSHI mode. To prepare the rice, simply proceed as per 3.1. 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	3.5
Water measuring cup	1.25	2.5	3.75	4.35

---

### 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 Mini 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. 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.

### 3.7 '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. You can find a host of Congee recipes to try at [www.rezepte.reishunger.de](http://www.rezepte.reishunger.de). 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 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 Mini Rice Cooker switches to Keep-Warm mode.

## 4. THE STEAM COOKING FUNCTION

If you want to use the Digital Mini 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 one of the special programmes (see 3.2) and place the provided steam insert with the respective ingredients onto the internal pot. Then press the START button.

Important: we recommend adding a maximum of one 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 press the START button 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	75 g	20 min	Cut into bite-sized pieces
Broccoli	75 g	15 min	Cut into bite-sized pieces
Spinach	40 g	15 min	Cut into bite-sized pieces
Pumpkin	95 g	20 min	Cut into bite-sized pieces
Potato	165 g	40 min	Cut into bite-sized pieces
Sweet potato	110 g	35 min	Cut into bite-sized pieces
Corn	75 g	30 min	Cut into bite-sized pieces
Chicken	150 g	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)	75 g / cut into filet pieces	25 min	Cut to smaller than 2 cm and wrap in aluminium foil.
Prawns	75 g / 7 pieces	20 min	Steaming without removing the husks
Scallops	75 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)	75 g	15 min	Allow spaces between the foods.
Frozen meat pockets (dumplings)	75 g	20 min	Allow spaces between the foods.

## 5. THE BAKE FUNCTION

---

Your new Digital Mini 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 300g.
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. Then press the START button to begin the baking process.
5. 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, press the WARM / STOP button 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, WHITE, BROWN, SUSHI, CONGEE and STEAM 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 Mini 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 / STOP button. The WARM / STOP 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 WARM / STOP button. The rice cooker then switches back into Standby mode.

## 8. CLEANING AND MAINTENANCE

The Digital Mini 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 grab behind the inner lid to pull it off carefully. 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 Mini 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 not touch the internal pot of the rice cooker directly 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 Digital Mini 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.

If you encounter a problem with the rice cooker, consult the error list on page 38 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](mailto:support@reishunger.de). Please include your contact details, a description and a photo of the problem.



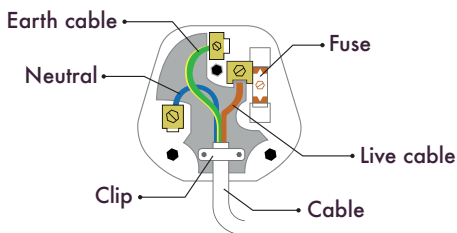
Disused electrical appliances must be properly disposed of by the owner, separate from the general household waste. Bring the appliance to a waste collection point or a retailer who can take care of this for you. The improper disposal of electrical appliances can have negative environmental and health 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



DE

EN

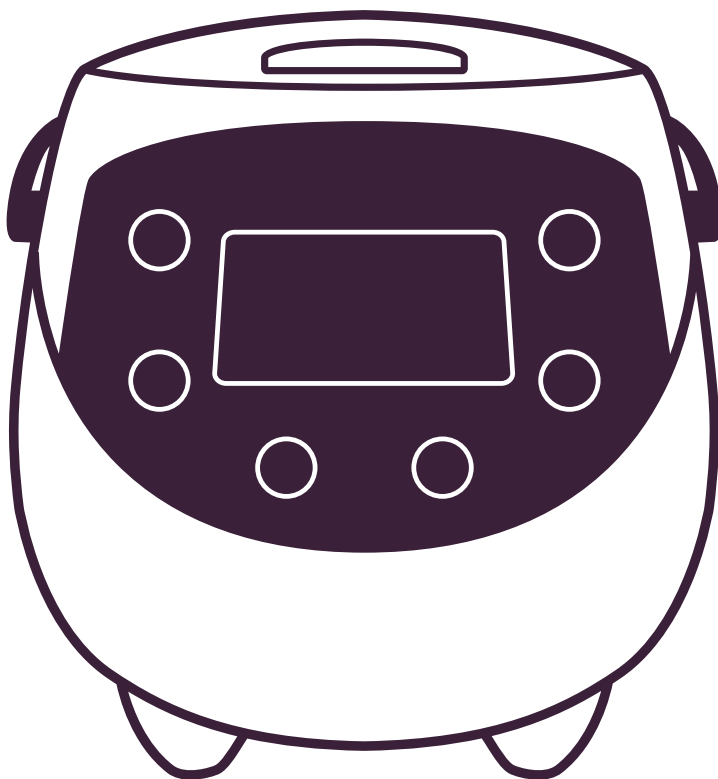
FR

ES

IT

NL

PL



**MINI CUISEUR À  
RIZ NUMÉRIQUE  
0.6 L**  
GUIDE DE  
L'UTILISATEUR

**REISHUNGER.COM**



<b>1. GÉNÉRALITÉS</b>	<b>44</b>
1.1 Contenu de la livraison	
1.2 Important : avant la première utilisation	
<b>2. INTRODUCTION À L'UTILISATION</b>	<b>46</b>
2.1 Panneau de commande et écran	
<b>3. CUIRE DU RIZ</b>	<b>48</b>
3.1 Mode STANDARD	
3.2 Mode Spéciaux	
3.2.1 Mode WHITE	
3.2.2 Mode BROWN	
3.2.3 Mode SUSHI	
3.3 Mode CRISPY	
3.4 Mode CONGEE	
<b>4. LA FONCTION DE CUISSON À LA VAPEUR</b>	<b>52</b>
<b>5. LA FONCTION PÂTISSERIE</b>	<b>54</b>
<b>6. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE</b>	<b>55</b>
<b>7. LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD</b>	<b>56</b>
<b>8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>57</b>
<b>9. CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b>	<b>58</b>
<b>10. GARANTIE</b>	<b>60</b>

# 1. GÉNÉRALITÉS

Votre nouveau mini cuiseur à riz numérique prépare le riz exactement comme vous avez en-vie de le déguster. Et ce sur simple pression d'une touche ! Vous pouvez l'utiliser pour préparer des congees, des légumes vapeur 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 riz 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 mini cuiseur à riz numérique 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](mailto:support@reishunger.de)

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

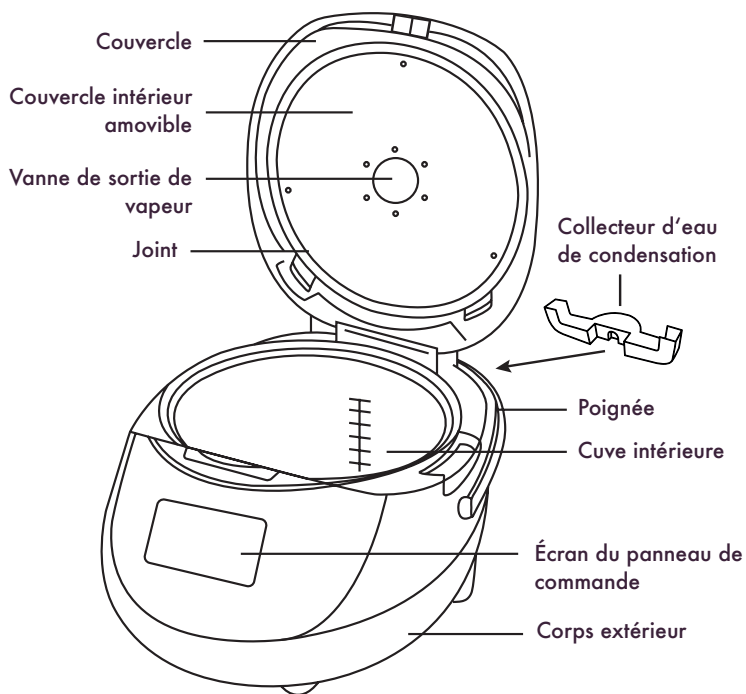
## 1.1 Contenu de la livraison

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 mini cuiseur à riz numérique 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](http://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 mini cuiseur à riz numérique 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.



Panier vapeur



Verre doseur



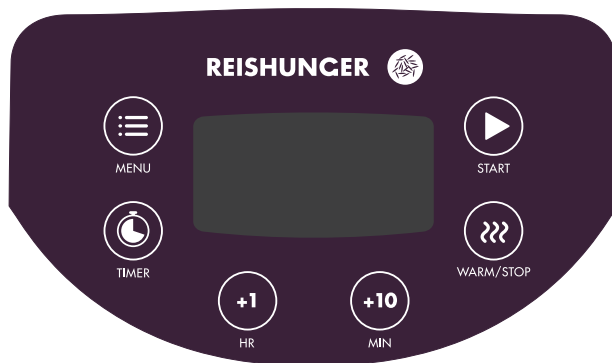
Cuillère à riz

## 2. INTRODUCTION À L'UTILISATION

Nous avons travaillé dur pour rendre le mini cuiseur à riz numérique 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.

### 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 et WARM / STOP, vous devez appuyer sur la touche correspondante. 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.

Appuyez sur la touche MENU pour accéder les programmes différents.



START

Pour démarrer le programme désiré, appuyez sur la touche START.



WARM/STOP

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 / STOP - parfait pour réchauffer du riz cuit mais refroidi.

Pour interrompre le processus de cuisson, touche WARM / STOP.



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 +1 HR ou +10 MIN pour sélectionner l'heure souhaitée. Lancez ensuite le programme choisi comme à l'habitude en appuyant sur la touche START.

## 3. CUIRE DU RIZ

Avec votre nouveau mini 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

- 3,5 verres doseurs avec du riz décortiqué  
OU
- 2,5 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 mini cuiseur à riz numérique offre un total de huit modes avec six programmes de riz différents: les programmes principaux STANDARD, CRISPY et CONGEE ainsi que les programmes spéciaux WHITE, BROWN et SUSHI. Pour démarrer le mode sélectionné, appuyez sur la touche START. Pour l'interrompre, touche WARM / STOP. L'appareil passe alors en mode veille.

### Temps de cuisson estimé pour les différents modes

Mode sélectionné	STANDARD	WHITE	BROWN	SUSHI
Temps de cuisson	26 Min	26 Min	62 Min	ca. 30 Min

## 3.1 MODE 'STANDARD'

Le mode STANDARD est le programme de cuisson général et est destiné au riz normal (déco-tiqué). 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 mini cuiseur à riz numérique. 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. 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	3,5
Verre doseur eau	1,25	2,5	3,75	4,35

## 3.2 MODES SPÉCIAUX

### 3.2.1 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 le mode WHITE. Le temps de cuisson est d'environ 26 minutes, selon la variété. Pour la préparation, vous pouvez suivre les étapes et les rapports riz / eau mentionnés au point 3.1.

### 3.2.2 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 le mode BROWN. Il vous suffit ensuite de procéder tel qu'expliqué au point 3.1. Veuillez noter que vous pouvez cuire au maximum l'équivalent de 2,5 verres doseurs de riz avec le cuiseur à riz numérique Reishunger. Le rapport riz / eau est de 1:1,75. La préparation dure environ 62 minutes.

#### Rapport riz / eau pour le riz complet

Verre doseur riz	1	2	2,5
Verre doseur eau	1,75	3,5	4,35

### 3.2.2 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 plusieurs fois sur la touche MENU pour sélectionner le mode SUSHI. Pour préparer le riz, il vous suffit de procéder tel que décrit au point 3.1. 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	3,5
Verre doseur eau	1,25	2,5	3,75	4,35

---

### 3.3 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 mini cuiseur à riz numérique selon les recommandations de préparation

- nous conseillons un rapport riz / eau de 1:1,5. Refermez le couvercle, appuyez sur la touche START. 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 +1 HR et +10 MIN. 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.

### 3.4 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 trouverez sur [www.rezepte.reishunger.de](http://www.rezepte.reishunger.de) de nombreuses recettes de congee. 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 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 +1 HR et +10 MIN.

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

## 4. LA FONCTION DE CUISSON À LA VAPEUR

Si vous désirez utiliser le mini 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 spéciaux (voir 3.2) et placez le panier vapeur fourni avec les ingrédients appropriés dans la cuve intérieure. Appuyez ensuite sur la touche START. **Important:** nous recommandons de verser au maximum l'équivalent de une 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 +1 HR et +10 MIN pour sélectionner le temps de cuisson désiré et appuyez sur la touche START 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	75 g	20 min	Couper en petits morceaux
Brocoli	75 g	15 min	Couper en petits morceaux
Épinards	40 g	15 min	Couper en petits morceaux
Courge	95 g	20 min	Couper en petits morceaux
Pomme de terre	165 g	40 min	Couper en petits morceaux
Pomme de terre douce	110 g	35 min	Couper en petits morceaux
Maïs	75 g	30 min	Couper en petits morceaux
Volaille	150 g	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)	75g / découper en morceaux de filet	25 min	Couper en morceaux de moins de 2 cm et envelopper dans du papier aluminium.
Crevettes	75g / 7 morceaux	20 min	Cuire à la vapeur, sans enlever la coquille
Coquille Saint-Jacques	75g	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)	75g	15 min	Laisser de l'espace entre les aliments.
Beignets à la viande congelés (dumplings)	75g	20 min	Laisser de l'espace entre les aliments.

## 5. LA FONCTION PÂTISSERIE

Votre nouveau mini 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 300 g.
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 +1 HR et +10 MIN pour modifier la durée, selon vos besoins et la recette. Appuyez ensuite sur la touche START 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 WARM / STOP, 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, WHITE, BROWN, SUSHI, CONGEE et STEAM.

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 +1 HR et +10 MIN 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 mini 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 / STOP. La touche WARM / STOP 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 WARM / STOP. Le cuiseur à riz repasse alors en mode veille.



## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le mini cuiseur à riz numérique 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 mini cuiseur à riz numérique.
- 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 de le saisir derrière le couvercle intérieur et de le retirer doucement. 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 lavevaisselle 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 mini cuiseur à riz numérique 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 pas toucher directement le cuve intérieur du cuiseur à riz. 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 mini cuiseur à riz numérique de Reishunger 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 58 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](mailto:support@reishunger.de). Veuillez inclure vos coordonnées, une description ainsi qu'une photo du problème.



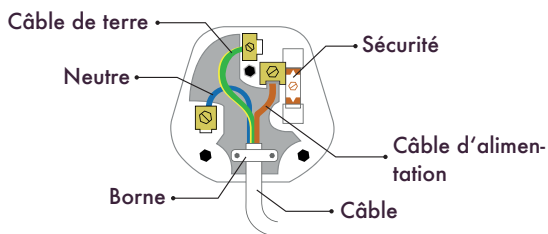
Les appareils électriques usagés doivent être recyclés de manière adéquate par leur propriétaire et séparément des ordures ménagères. Veillez à apporter l'appareil à un point de collecte de déchets ou à un revendeur qui peut s'en charger pour vous. L'élimination incorrecte des appareils électriques peut 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. Veillez 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**

[www.reishunger.com](http://www.reishunger.com)

# REISHUNGER



DE

EN

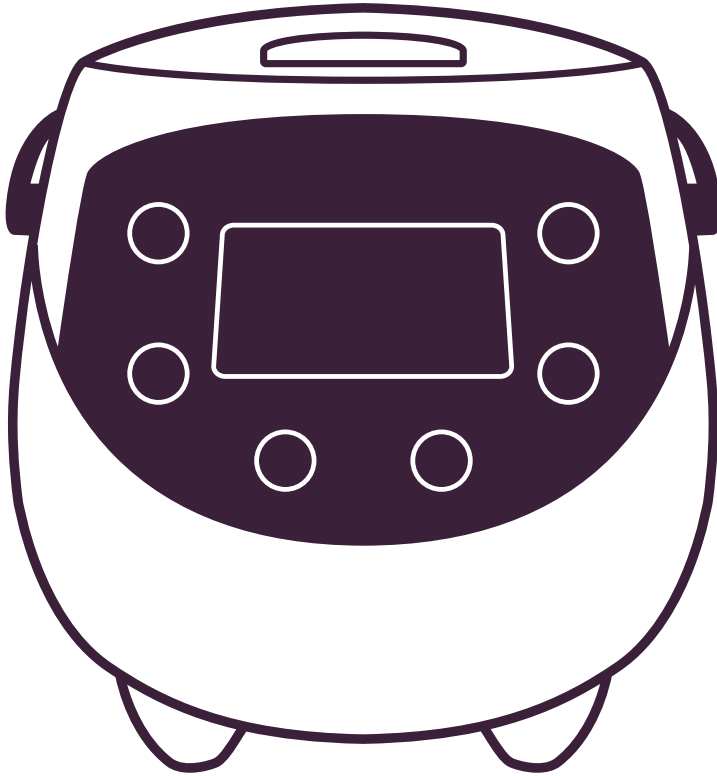
FR

ES

IT

NL

PL



MANUAL  
DE USO  
**MINI HERVIDOR DE  
ARROZ DIGITAL  
0.6 L**

[REISHUNGER.COM](http://REISHUNGER.COM)



# CONTENIDO

## 1. GENERAL

64

1.1 Alcance de suministro

1.2 Importante: antes del primer uso

## 2. INTRODUCCIÓN AL FUNCIONAMIENTO

66

2.1 Panel de control

## 3. COCINAR ARROZ

68

3.1 Modo STANDARD

3.2 Programa especial

3.2.1 Modo WHITE

3.2.2 Modo BROWN

3.2.3 Modo SUSHI

3.3 Modo CRISPY

3.4 Modo CONGEE

## 4. FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VAPOR

72

## 5. FUNCIÓN DE HORNEADO

74

## 6. CONFIGURAR EL TEMPORIZADOR

75

## 7. LA FUNCIÓN DE CALENTAMIENTO

76

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

77

## 9. NOTA DE SEGURIDAD

78

## 10. GARANTÍA

80

# 1. GENERAL

Tu nueva Mini Hervidor de Arroz Digital 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, nuestra Mini Hervidor de Arroz Digital 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](mailto:support@reishunger.de).

Pero ahora comencemos. ¡Buen provecho de arroz!

## 1.1 Alcance de suministro

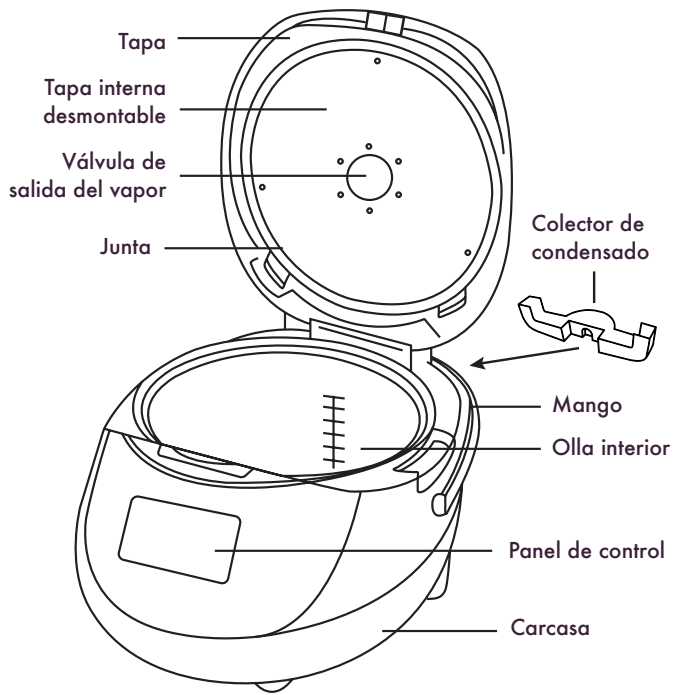
Lo sabemos: si te compras Reishunger, querrás cocinar en seguida. Por ello, en el contenido del producto, te entregamos todo para que puedas comenzar a trabajar con tu hervidor de arroz. Además del hervidor de arroz, te ofrecemos una cuchara, un vaso medidor y una cesta especial para tus guarniciones. ¡Solo te falta el arroz! En nuestra tienda online [www.reishunger.de](http://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. Echa un vistazo a las partes y accesorios del dispositivo y comprueba que están en buen estado.

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 el hervidor de arroz



Vaso medidor



Cuchara de arroz

## 2. INTRODUCCIÓN AL FUNCIONAMIENTO

Llevamos años trabajando para crear nuestro Mini Hervidor de Arroz Digital 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.

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 Panel de control



Antes de explicar los botones individualmente, una nota importante sobre la operación: para activar las funciones START y WARM / STOP, debes presionar el botón correspondiente. Si la función se activa, una luz se iluminará en la pantalla.



MENU

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 STANDARD, 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 deseado, presiona la tecla START.



START

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.



WARM/STOP

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

Si quieres interrumpir el proceso de cocción, presiona la tecla WARM / STOP



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 con la tecla START.

## 3. COCINAR ARROZ

Tu Mini Hervidor de Arroz Digital 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:

- 3,5 vasos medidores de arroz descascarillado  
○
- 2,5 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 Mini Hervidor de Arroz Digital ofrece un total de ocho modos diferentes con seis programas de arroz diferentes: los programas principales STANDARD, CRISPY y CONGEE, así como los programas especiales WHITE, BROWN y SUSHI. Para iniciar el modo seleccionado, mantén presiona el botón de START. Para interrumpirlo, presiona el botón WARM / STOP. Entonces, el dispositivo pasará al modo en espera.

### El tiempo de cocción estimado para los distintos modos

Modos elegidos	STANDARD	WHITE	BROWN	SUSHI
Duración de cocción	26 min	26 min	62 min	ca. 30 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 Mini Hervidor de Arroz Digital 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. 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	3,5
Vaso medidor de agua	1,25	2,5	3,75	4,35

## 3.2 PROGRAMA ESPECIAL

### 3.2.1 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 26 minutos. Si necesitas orientación para la preparación y para la relación de arroz y agua, puedes mirar la sección 3.1.

---

### 3.2.2 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 introduzcas más de 2,5 vasos medidores de arroz en el hervidor de arroz. La relación de arroz y agua aquí es 1:1,75. La preparación dura 62 minutos.

#### Relación de arroz y agua para arroz integral

Vaso medidor de arroz	1	2	2,5
Vaso medidor de agua	1,75	3,5	4,35

### 3.2.3 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	3,5
Vaso medidor de agua	1,25	2,5	3,75	4,35

---

### 3.3 MODO ,CRISPY'

Con el modo CRISPY lograrás un arroz increíblemente crujiente según el modelo persa. Para ello presiona la tecla MENU hasta que el modo CRISPY se ilumine en la pantalla. Introduce el arroz y el agua en la Mini Hervidor de Arroz Digital 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.

### 3.3 MODO ,CRISPY'

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. Si quieres encontrar recetas de Congee visita la web [www.rezepte.reishunger.de](http://www.rezepte.reishunger.de). 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.

## 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 STANDARD 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 MENÚ – 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	75 g	20 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Brócoli	75 g	15 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Espinacas	40 g	15 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Calabaza	95 g	20 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Patata	165 g	40 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Boniato	110 g	35 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Maíz	75 g	30 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Pollo	150 g	30 min	El exterior del pollo debe tocar la parte exterior de la cesta.



---

INGREDIENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE
Pescado (blanco y salmón)	75g / Cortar en filetes	25 min	Corta en pedazos de menos de 2 cm y cubre con papel de aluminio.
Gambas	75g / 7 unidades	20 min	Cocción al vapor sin remover la cáscara
Vieira	75g	20 min	Retira la carne de la concha (recomendamos cubrir la cesta de vapor con col para evitar que se pegue)
Empanadas refrigerados	75g	15 min	Deja un espacio entre los alimentos.
Empanadas congeladas	75g	20 min	Deja un espacio entre los alimentos.

## 5. FUNCIÓN DE HORNEADO

---

La Mini Hervidor de Arroz Digital 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 300 g.
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.
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 WARM / STOP 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, WHITE, BROWN, SUSHI, CONGEE y STEAM.

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 el botón START. 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 el botón WARM / STOP. El botón WARM / STOP 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 WARM / STOP. el hervidor de arroz pasará entonces al modo de espera.

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La Mini Hervidor de Arroz Digital 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 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.
- Puedes sacar la tapa interior. Simplemente agarre detrás de la tapa interior y tire suavemente de ella. La tapa interior debe limpiarse después de cada uso con una esponja en agua jabonosa.
- Nunca colocar la olla y la tapa interior 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 Mini Hervidor de Arroz Digital 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 no tocar la olla interior de el hervidor de arroz directamente cuando saques el arroz. 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

Il Cuoci Riso Digitale Mini 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 78 del manuale. Se il problema persiste contattare il nostro servizio clienti inviando una mail a questo indirizzo: [support@reishunger.de](mailto:support@reishunger.de). Includere nel messaggio foto e descrizione del problema, oltre ad un recapito per essere ricontattati.



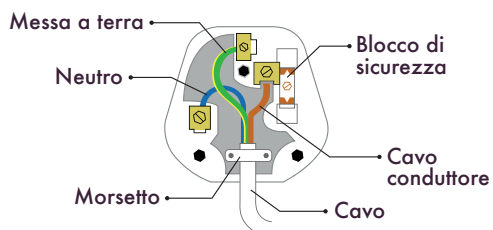
Le apparecchiature elettroniche sono da considerarsi rifiuti speciali e devono essere smaltiti separatamente dai comuni rifiuti urbani. Portare il dispositivo usato in discarica o riconsegnarlo al negozio per garantire un corretto smaltimento. Uno smaltimento scorretto degli elettrodomestici può provocare 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](http://www.reishunger.com)



# REISHUNGER



DE

EN

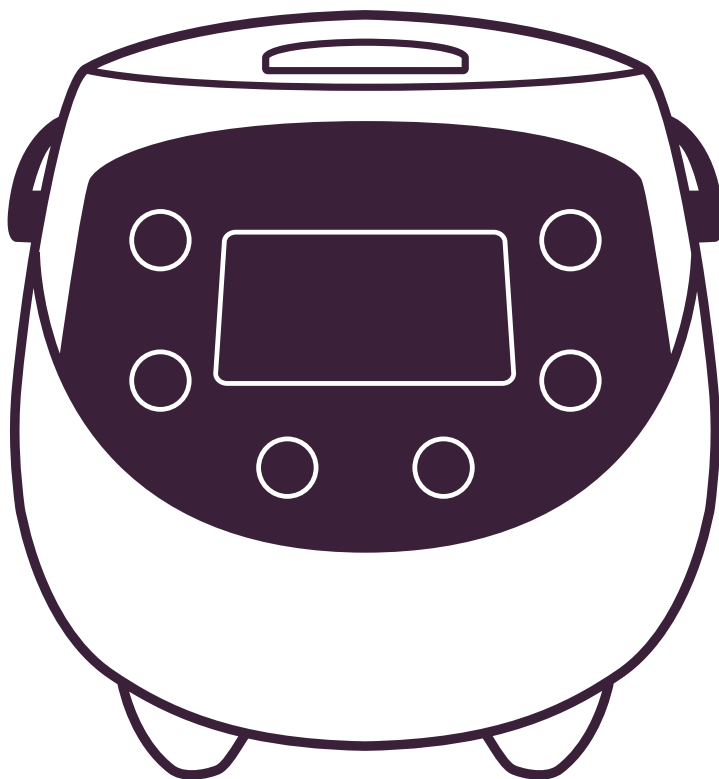
FR

ES

IT

NL

PL



GUIDA  
ALL'UTILIZZO  
**CUOCI RISO  
DIGITALE MINI  
0.6 L**

[REISHUNGER.COM](http://REISHUNGER.COM)



<b>1. INFORMAZIONI GENERALI</b>	<b>84</b>
1.1 Confezione	
1.2 Attenzione: prima di iniziare	
<b>2. INDICAZIONI SUL FUNZIONAMENTO</b>	<b>86</b>
2.1 Simboli sul pannello di controllo	
<b>3. COTTURA DEL RISO</b>	<b>88</b>
3.1 Modalità STANDARD	
3.2 Programmi speciali	
3.2.1 Modalità WHITE	
3.2.2 Modalità BROWN	
3.2.3 Modalità SUSHI	
3.2.3 Modalità SUSHI	
3.4 Modalità CONGEE	
<b>4. FUNZIONE VAPORIERA</b>	<b>92</b>
<b>5. FUNZIONE FORNO</b>	<b>94</b>
<b>6. IMPOSTARE IL TIMER</b>	<b>95</b>
<b>7. FUNZIONE MANTENIMENTO AL CALDO</b>	<b>96</b>
<b>8. PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>97</b>
<b>9. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA</b>	<b>98</b>
<b>10. GARANZIA</b>	<b>100</b>

# 1. INFORMAZIONI GENERALI

Il nuovo Cuoci Riso Digitale Mini 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 Mini, 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 inviarcì una mail all'indirizzo [support@reishunger.de](mailto:support@reishunger.de).

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

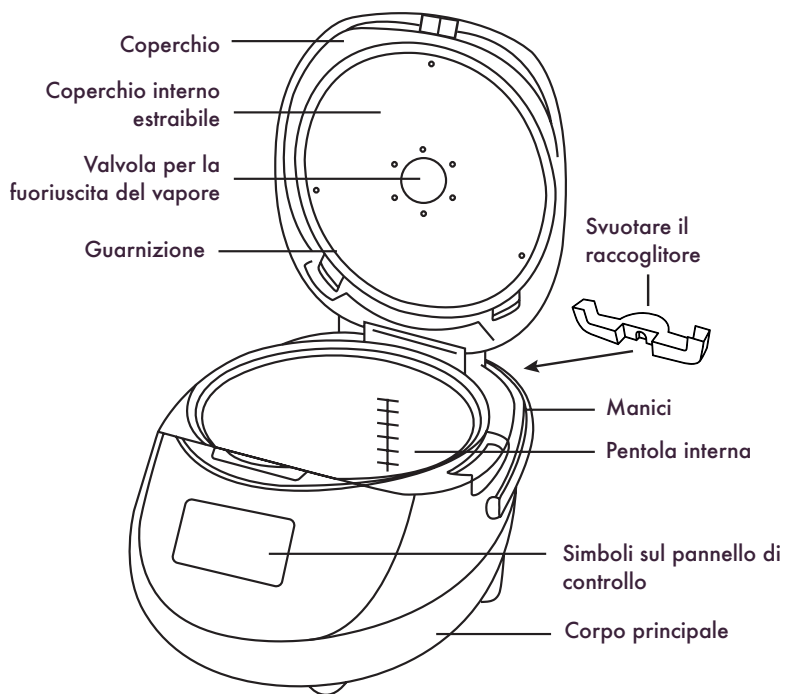
## 1.1 Confezione

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 Mini. 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](http://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



Cucchiaio per riso

## 2. INDICAZIONI SUL FUNZIONAMENTO

Abbiamo lavorato a lungo sul nostro Cuoci Riso Digitale Mini, 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 e WARM / STOP 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 (dopo aver collegato l'alimentazione) 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 avviare il programma desiderato, premi il tasto START.



START

Al termine del programma di cottura selezionato, il cuoci riso passa automaticamente alla modalità mantenimento in caldo. I numeri sul display indicano quanto a lungo il riso è stato mantenuto in caldo.



WARM/STOP

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 / STOP. Questa funzione è perfetta per riscaldare il riso cotto in precedenza.

Per interrompere la cottura, premi il tasto WARM / STOP.



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



MIN

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.

## 3. COTTURA DEL RISO

Con il nuovo Cuoci Riso Digitale Mini 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 (con conseguente elevato dispendio di energia). 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 Mini

- 3,5 bicchieri graduati con riso pelato  
OPPURE
- 2,5 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 Mini dispone di l'otto modalità differenti i 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 interrompere la cottura, premi il tasto WARM / STOP. 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	WHITE	BROWN	SUSHI
Tempo di cottura	26 min	26 min	62 min	ca. 30 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 Mini 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. 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 soffice.

#### Rapporto riso / acqua per il riso classico

Bicchiere graduato per riso	1	2	3	3,5
Bicchiere graduato per acqua	1,25	2,5	3,75	4,35

## 3.2 PROGRAMMI SPECIALI

### 3.2.1 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 26 minuti. Per la preparazione puoi fare riferimento ai passaggi elencati nel paragrafo 3.1, così come per il rapporto riso / acqua.

---

### 3.2.2 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 Mini più di 2,5 bicchieri graduati di riso. Il rapporto riso / acqua in questo caso è di 1:1,75. La cottura richiede all'incirca 62 minuti.

#### Rapporto riso / acqua per il riso integrale

Bicchiere graduato per riso	1	2	2,5
Bicchiere graduato per acqua	1,75	3,5	4,35

### 3.2.3 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	3,5
Bicchiere graduato per acqua	1,25	2,5	3,75	4,35

---

### 3.3 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 Mini - 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. In 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.

### 3.4 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. Puoi trovare tante ricette per preparare il tuo congee sul nostro sito [www.rezepte.reishunger.de](http://www.rezepte.reishunger.de). 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 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 Mini passa automaticamente alla modalità mantenimento al caldo.

## 4. FUNZIONE VAPORIERA

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

**1. Con riso.** Ad esempio, per cucinare contemporaneamente verdure al vapore e riso seleziona la modalità STANDARD 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. 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 VAPORE. Aggiungere 1-2 bicchiere d'acqua alla pentola interna e inserisci 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 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	75 g	20 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Broccoli	75 g	15 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Spinaci	40 g	15 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Zucca	95 g	20 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Patate	165 g	40 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Patate dolci	110 g	35 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Mais	75 g	30 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Pollo	150 g	30 min	I punto di incerto di pollo deve toccare il cestello vapore esterno.

---

INGREDIENTI	QUANTITÀ	TEMPO DI COTTURA	CONSIGLI PER LA COTTURA A VAPORE
Pesce (pesce bianco e salmone)	Tagliare 75 g di filetto	25 min	Tagliare in pezzi di dimensioni inferiori ai 2cm e avvolgere nell'alluminio
Gamberettos	75 g / 7 pezzos	20 min	Cuire à la vapeur, sans enlever la coquille
Capesante	75 g	20 min	Rimuovere i molluschi dal guscio (consigliamo di cospargere il cestello con fogliedi cavolo verza o simili per evitare che imolluschi si attacchino).
Cappelletto raffreddato	75 g	15 min	Lasciare spazio libero tra i cibi
Cappelletto Congelati	75 g	20 min	Lasciare spazio libero tra i cibi

## 5. FUNZIONE FORNO

---

Il nuovo Cuoci Riso Digitale Mini 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 300g.
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 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 WARM / STOP 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. Puoi utilizzare la funzione TIMER nelle modalità STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CONGEE e VAPORE.

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. Il cuoco 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 Mini 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 / STOP. Il tasto WARM / STOP 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 WARM / STOP. Il cuoci riso tornerà in modalità stand-by.



## 8. PULIZIA E MANUTENZIONE

Il Cuoci Riso Digitale Mini 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 ammolare e utilizzare acqua e un po' di detersivo per pulire la pentola interna.
- Evitare che il Cuoci Riso Digitale Mini entri in contatto con l'acqua! Per la pulizia del corpo esterno utilizza una spugna morbida o uno straccio umido.
- È possibile estrarre il coperchio interno. Basta afferrare dietro a coperchio interno ed estrarlo delicatamente. Dopo ogni utilizzo, pulire la parte interna del coperchio con un panno umido, acqua e sapone.
- La pentola interna e il coperchio interno estraibile non sono 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 Mini 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 bruciate.
- 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, non toccare direttamente la pentola interna. 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 Mini 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 78 del manuale. Se il problema persiste contattare il nostro servizio clienti inviando una mail a questo indirizzo: [support@reishunger.de](mailto:support@reishunger.de). Includere nel messaggio foto e descrizione del problema, oltre ad un recapito per essere ricontattati.



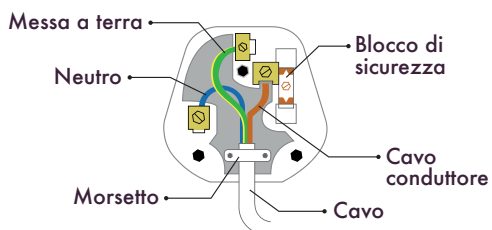
Le apparecchiature elettroniche sono da considerarsi rifiuti speciali e devono essere smaltiti separatamente dai comuni rifiuti urbani. Portare il dispositivo usato in discarica o riconsegnarlo al negozio per garantire un corretto smaltimento. Uno smaltimento scorretto degli elettrodomestici può provocare 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](http://www.reishunger.com)

# REISHUNGER



DE

EN

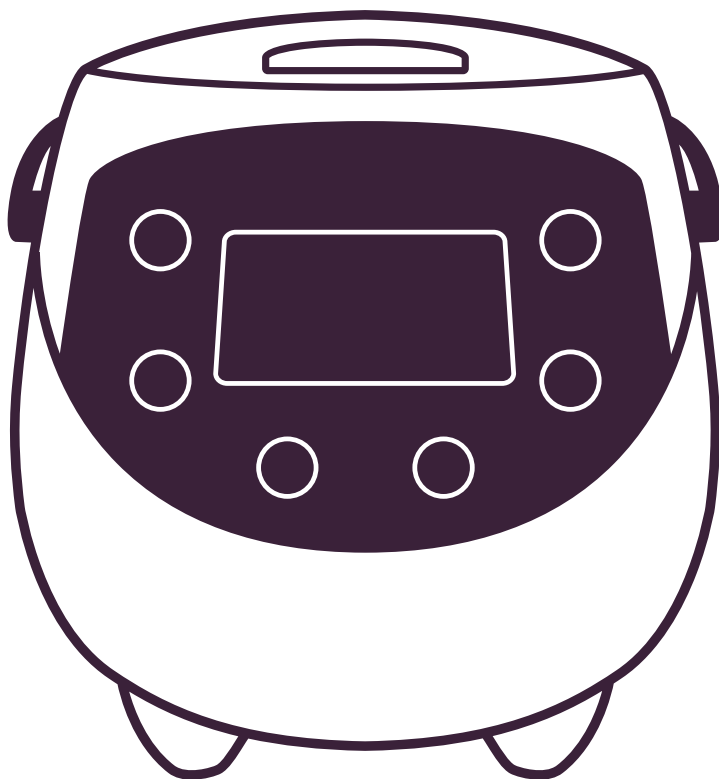
FR

ES

IT

NL

PL



**DIGITALE  
MINI-RIJSTKOKER  
0,6 L**  
GEBRUIKERS-  
HANDLEIDING

**REISHUNGER.COM**



<b>1. ALGEMEEN</b>	<b>104</b>
1.1 Omvang van de levering	
1.2 Belangrijk: Vóór het eerste gebruik	
<b>2. INLEIDING IN DE BEDIENING</b>	<b>106</b>
2.1 Display van het controlepaneel	
<b>3. RIJST KOKEN</b>	<b>108</b>
3.1 Modus STANDARD	
3.2 Speciale programma's	
3.2.1 Modus WHITE	
3.2.2 Modus BROWN	
3.2.3 Modus SUSHI	
3.3 Modus CRISPY	
3.4 Modus CONGEE	
<b>4. DE STOOMKOOKFUNCTIE</b>	<b>112</b>
<b>5. DE BAKFUNCTIE</b>	<b>114</b>
<b>6. DE TIMER INSTELLEN</b>	<b>115</b>
<b>7. DE WARMHOUDFUNCTIE</b>	<b>116</b>
<b>8. REINIGING EN ONDERHOUD</b>	<b>117</b>
<b>9. VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN</b>	<b>118</b>
<b>10. GARANTIE</b>	<b>120</b>

# 1. ALGEMEEN

Je nieuwe digitale Reishunger mini-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 avondsnack.

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](mailto:support@reishunger.de).

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

## 1.1 Leveringsomvang

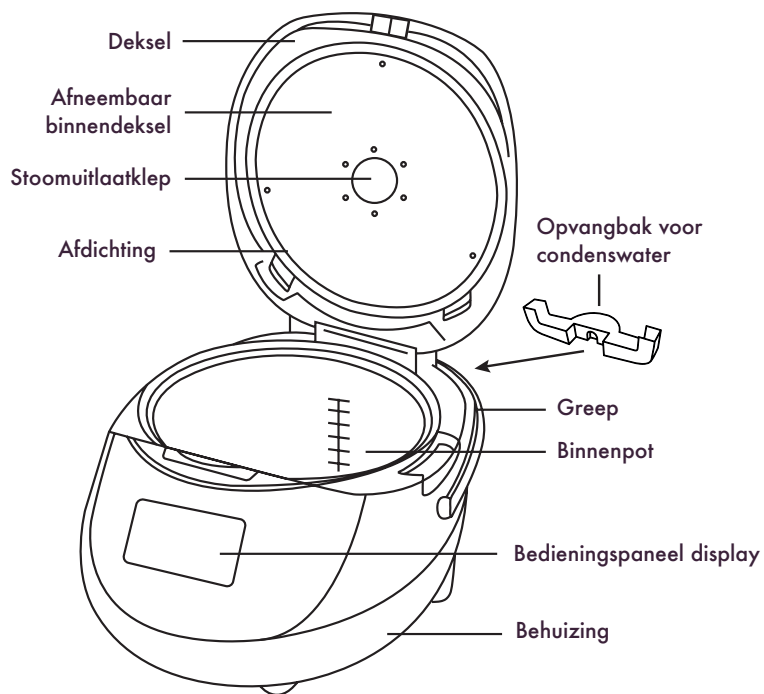
Wie kent dat niet: als je echt zin hebt in rijst, wil je meteen beginnen met koken. Daarom is alles wat je nodig hebt om aan de slag te gaan met de digitale Reishunger mini-rijstkoker bij de levering inbegrepen. Naast het apparaat krijg je ook een rijstlepel, een maatbeker en een speciale stoominzet 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](http://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 RIJST-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 IN DE BEDIENING

We hebben er hard aan gewerkt om de digitale Reishunger mini 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 controlepaneel bestaat uit de digitale display en de daaromheen geplaatste toetsen. Door de toetsen in te drukken, kies je de in de display weergegeven functies.

### 2.1 Controlepaneel en display



Voordat we de toetsen afzonderlijk uitleggen, eerst een belangrijke aanwijzing over de bediening: Om de functies START, WARM en STOP te activeren, druk je gewoon op de betreffende toets. Als de bijbehorende functie geactiveerd is, licht deze op op de display.



MENU

Met de MENU-toets kunt je wisselen tussen verschillende rijstprogramma's.

**Belangrijk:** Als je de rijstkoker aansluit op het lichtnet, is het programma STANDARD vooraf ingesteld, waarmee je in principe elk soort rijst kunt koken. Wij adviseren echter om, in het belang van een nog beter resultaat, speciale programma's te kiezen. Door de MENU-TOETS meerdere keren in te drukken, kun je wisselen tussen de programma's op de display. Om een ervan te starten, druk je gewoon op de toets START.



START

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



WARM/STOP

Zodra het gekozen programma klaar is, schakelt de rijstkoker automatisch in de warmhoudmodus. Op de display kun je te allen tijde aan de hand van de tijdindicatie, die meeloopt, zien hoe lang de rijst al wordt warmgehouden.

Als de rijstkoker op het lichtnet aangesloten is en geen programma gekozen is, kun je de warmhoudmodus starten door de toets WARM / STOP te drukken - perfect om gekookte, maar koude rijst op te warmen.



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 rijst 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 bovendien ook een tijdindicator op de display. Druk gewoon op de knoppen +1U 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 mini-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-kookfasen 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 hoeveelheid van de digitale mini-rijstkoker bedraagt

- 3,5 maatbekers met gepelde rijst  
OF
- 2,5 maatbekers met ongepelde rijst.

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 mini-rijstkoker biedt in totaal acht verschillende modi met zes verschillende rijstprogramma's: de programma's STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CRISPY en CONGEE. Om een geselecteerde modus te starten, druk je op de START-toets. Druk, om deze te beëindigen, op de WARM / STOP-toets. Het apparaat wordt dan weer in de Standby-modus gezet.

### Geschatte kooktijd voor de verschillende modi

Geselecteerde modus	STANDARD	WHITE	BROWN	SUSHI
Kookduur	26 min	26 min	62 min	30 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 digitale mini-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. 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	3,5
Maatbeker water	1,25	2,5	3,75	4,35

## 3.2 SPECIALE PROGRAMMA'S

### 3.2.1 MODUS 'WHITE'

Als je gepelde langkorrelige rijst wilt bereiden, is de modus WHITE hier perfect voor: deze bereidt bijvoorbeeld Indiase basmati-, Perzische sadri- en Aziatische jasmijnrijst met de nodige bite. Gebruik de MENU-toets om de modus WHITE te selecteren. De kooktijd is ongeveer 26 minuten, afhankelijk van de soort. Voor de bereiding kun je de in 3.1. genoemde stappen en rijst- / waterverhoudingen 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-toets om de modus BROWN te selecteren. Ga nu verder zoals in 3.1. Let er op dat je met de digitale mini-rijstkoker maximaal 2,5 maatbekers rijst kunt koken. De rijst- / waterverhouding is hier 1:1,75. De bereiding duurt ongeveer 62 minuten.

#### Rijst- / waterverhouding voor zilvervliesrijst

Maatbeker rijst	1	2	2,5
Maatbeker water	1,75	3,5	4,35

### 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. Kies met de MENU-toets de modus SUSHI. Om de rijst te bereiden, ga je gewoon verder zoals in 3.1. Je kunt hier de rijst- / waterverhouding iets verhogen en 1,25 maal de hoeveelheid rijst aan water gebruiken.

#### Rijst-waterverhouding voor sushirijst

Maatbeker rijst	1	2	3	3,5
Maatbeker water	1,25	2,5	3,75	4,35

---

### 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 de display knippert. Vul de digitale mini-rijstkoker met rijst en water volgens de kookadviezen. Wij adviseren een rijst- / waterverhouding van 1:1,5. Sluit het deksel en druk op de START-toets. 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 '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. Op [www. rezefte.reishunger.de](http://www.rezefte.reishunger.de) vind je veel congeerecepten om te bereiden. Maar je kunt het programma ook gebruiken om bijvoorbeeld pap te bereiden.

Om naar de CONGEE-modus te gaan, druk je op de MODUS-toets totdat CONGEE op de display is geselecteerd. Voeg rijst en water toe aan het apparaat volgens het recept, sluit het deksel en druk op de START-toets 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 mini-rijstkoker over naar de warmhoudmodus.

## 4. DE STOOMKOOKFUNCTIE

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

**1. Met rijst.** Om bijv. groente met stoom te koken, terwijl je tegelijkertijd rijst kookt, kies dan de modus STANDARD of één van de speciale programma's (zie 3.2) en plaats de meegeleverde stoompan met de betreffende ingrediënten op de binnenpot. Druk vervolgens op de START-toets. **Belangrijk:** Wij adviseren om maximaal een maatbeker rijst aan de rijstkoker toe te voegen. Bij grotere hoeveelheden is het mogelijk dat de stoommand bij het koken omhoog wordt geduwd en daardoor het deksel van de rijstkoker plotseling openspringt. Overigens: Je kunt het voedsel ook later toevoegen. Open daartoe het deksel van de rijstkoker langzaam en voorzichtig. Bitte sei dabei sehr vorsichtig und achte auf den heißen Dampf, der austritt.

**2. Zonder rijst.** Als je alleen ander voedsel met stoom wilt koken, druk dan op de MENU-toets – zo vaak, totdat de display de functie STEAM weergeeft. Giet 1-2 cup water in de binnenpot, leg het gekozen voedsel in de stoompan en sluit het deksel. Kies met de toetsen +1HR en +10MIN de gewenste bereidingstijd en druk op de START-toets om de stoomfunctie te starten. **BELANGRIJK:** Bereid geen voedsel dat meer dan 3,5cm dik is, met stoom

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	HOEVEELHEID	KOOKTIJD	TIPS VOOR STOOMKOKEN
Wortel	75 g	20 min	In hapklare stukken snijden
Broccoli	75 g	15 min	In hapklare stukken snijden
Spinazie	40 g	15 min	In hapklare stukken snijden
Pompoen	95 g	20 min	In hapklare stukken snijden
Aardappels	165 g	40 min	In hapklare stukken snijden
Zoete aardappels	110 g	35 min	In hapklare stukken snijden
Maïs	75 g	30 min	In hapklare stukken snijden
Kip	150 g	30 min	Plakjes kip moeten de buitenste stoommand raken
Vis (witvis en zalm)	75 g / gesneden in filestukken	25 min	Snij kleiner dan 2 cm en wikkel in aluminiumfolie
Garnalen	75 g / 7 stuks	20 min	Stomen zonder de schaal te verwijderen



---

ZUTATEN	MENGE	KOCHZEIT	TIPPS ZUM DAMPFGAREN
Sint-Jacobsschelp	75 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)	75 g	15 min	Neem pauze tussen de maaltijden
Bevroren vleeszakken (dumplings)	75 g	20 min	Neem pauze tussen de maaltijden

## 5. DE BAKFUNCTIE

---

Je nieuwe digitale Reishunger mini-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. Het beslag voorbereiden. Gebruik bij voorkeur niet te veel bakpoeder, omdat het gebak daardoor te veel rijst. In totaal mag het maximum gewicht van alle ingrediënten niet meer dan 300g 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 het toestel en sluit het deksel. Druk zo vaak op de MENU-toets, totdat de display de functie BAKING op het controlepaneel knippert. Nu kun je de kook- / baktijd selecteren. Standaard is deze op 50 minuten ingesteld. Via de toetsen +1HR en +10MIN kun je, naar behoefte en recept, ook een andere tijd instellen. Druk dan op de START-toets, om het bakproces te starten.
5. Als de bakcyclus voltooid is, schakelt het toestel in de warmhoudmodus en op de display verschijnt het woord WARM. Met een tandenstoker van hout kun je controleren of het gebak volledig gaar is. Mocht dat niet het geval zijn, druk dan op de WARM / STOP-toets en selecteer nog eens de BAKING-modus.

## 6. DE TIMER INSTELLEN

---

De TIMER-functie is een nuttige instelling waarmee je jouw rijst of ander voedsel tot een gewenst tijdstip te bereiden. Je kunt de TIMER-functie gebruiken voor de modi STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CONGEE en STEAM.

Druk op de MENU-toets om de TIMER in te stellen en kies dan het gewenste kookprogramma. Druk op de TIMER-toets tot de vooraf ingestelde tijd van de modus op het display oplicht. Nu kun je via de toetsen +1HR en +10MIN het tijdstip instellen, waarop je rijst of je gerecht klaar moet zijn. Druk dan op de START-toets. De rijstkoker begint nu af te tellen tot het einde van het programma. Je kunt de timer tussen 70 minuten en 24 uur van te voren instellen.

## 7. DE WARMHOUDFUNCTIE

---

Houd je rijst warm - tot 24 uur lang! Zodra de digitale Reishunger mini-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 de warmhoudmodus ook gebruiken om afgekoelde gekookte rijst op te warmen. Druk gewoon op de WARM / STOP-toets. De WARM / STOP-toets gaat dan branden en de tijdaanduiding op de display begint te lopen. Daardoor is het steeds duidelijk hoe lang de rijst al wordt warmgehouden.

Druk, om de warmhoudmodus te beëindigen, op de WARM / STOP-toets. De rijstkoker schakelt dan weer in de modus Standby.

## 8. REINIGING EN ONDERHOUD

De digitale Reishunger mini-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 mini-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 mini-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 digitale Reishunger mini-rijstkoker 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 118 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](mailto:support@reishunger.de). Stuur je contactgegevens, een beschrijving en een foto van het probleem op.



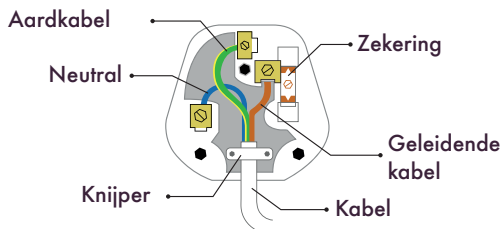
Gebruikte elektrische apparaten moeten door de eigenaar op professionele wijze en gescheiden van het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng het apparaat naar een afvalverzamelpunt of naar een dealer die dit voor je kan doen. Onjuiste verwijdering van elektrische apparatuur kan negatieve gevolgen 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](http://www.reishunger.com)



# REISHUNGER



DE

EN

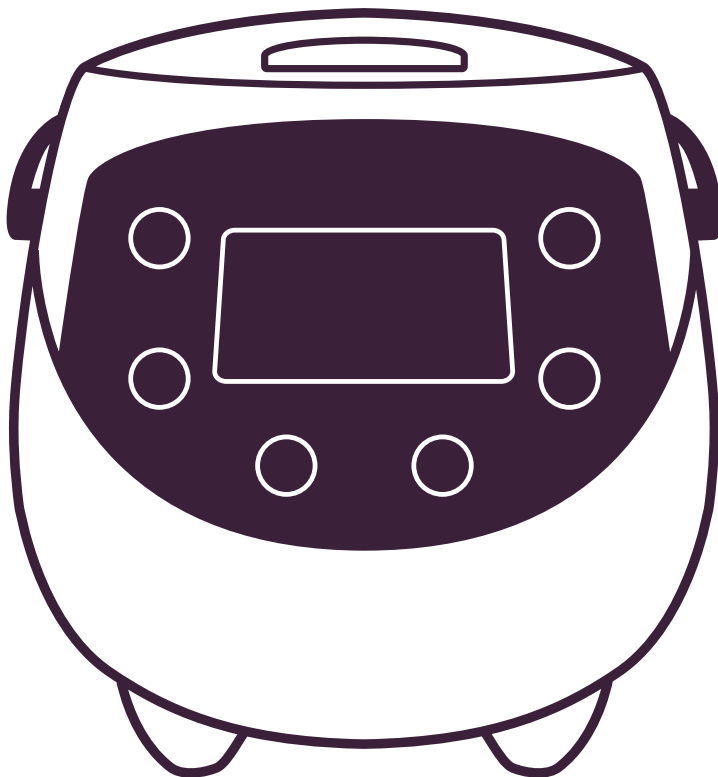
FR

ES

IT

NL

PL



**0.6L**  
**CYFROWY MINI**  
**RYŻOWAR**  
**INSTRUKCJA**  
**UŻYTKOWNIKA**

**REISHUNGER.COM**



<b>1. INFORMACJE OGÓLNE</b>	<b>4</b>
1.1 Skład zestawu	
1.2 Ważne: Przed użyciem po raz pierwszy	
<b>2. WPROWADZENIE DO OBSŁUGI RYZOWARU</b>	<b>6</b>
2.1 Wyświetlacz panelu sterowania	
<b>3. GOTOWANIE RYŻU</b>	<b>8</b>
3.1 Standardowy tryb gotowania ryżu ,STANDARD'	
3.2 Tryb Program specjalny	
3.2.1 Tryb gotowania ryżu białego ,WHITE'	
3.2.2 Tryb gotowania ryżu pełnoziarnistego ,BROWN'	
3.2.3 Tryb gotowania ryżu do ,SUSHI'	
3.3 Tryb przyrządzania ryżu z chrupiącą warstwą ,CRISPY'	
3.4 Tryb gotowania kleiku ,CONGEE'	
<b>4. FUNKCJA GOTOWANIA NA PARZE ,STEAM'</b>	<b>12</b>
<b>5. FUNKCJA PIECZENIA ,BAKE'</b>	<b>14</b>
<b>6. NASTAWIANIE TIMERA</b>	<b>15</b>
<b>7. FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA</b>	<b>16</b>
<b>8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	<b>17</b>
<b>9. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA</b>	<b>18</b>
<b>10. GWARANCJA</b>	<b>20</b>

# 1. INFORMACJE OGÓLNE

Cyfrowy mini ryżowar Digital Reishunger 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 stanem przy kuchni. Koniec z licznymi instrukcjami obsługi, które są zawsze za długie. Tym niemniej, należy je uważnie przeczytać, zachować - a w razie jakichkolwiek pytań, wystarczy wystać do nas e-mail na adres [service@reishunger.com](mailto:service@reishunger.com).

A teraz szybko do roboty! I smacznego ryżu!

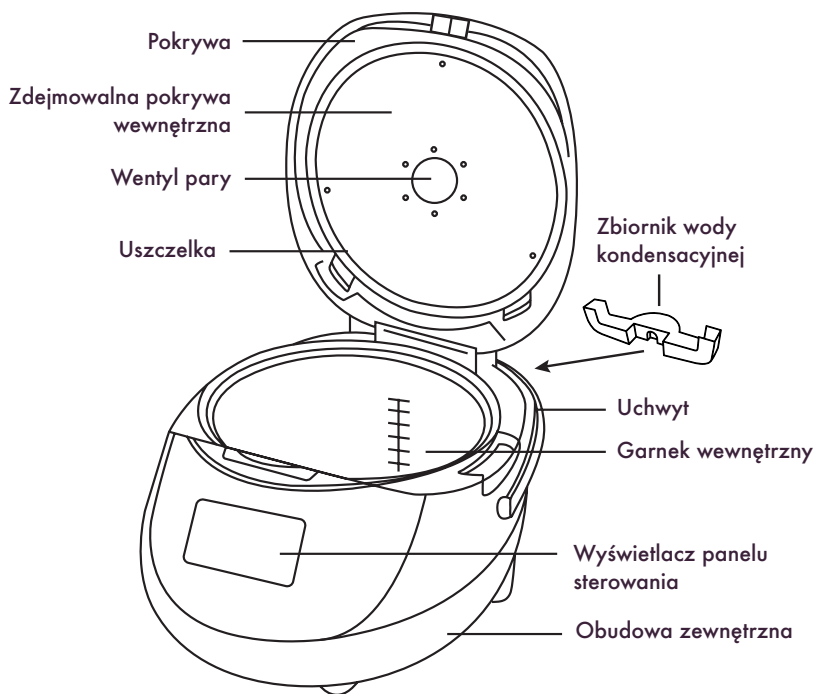
## 1.1 Co wchodzi w skład zestawu

Na pewno zaraz zechcesz skorzystać ze swojego nowego ryżowara. Dlatego też wszystko, czego potrzebujesz, aby rozpocząć pracę z cyfrowym mini 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.com](http://www.reishunger.com).

## 1.2 Ważne: Należy przeczytać przed użyciem mini 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 mini 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 (STANDARD). 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 mini 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.

### 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.



START

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



WARM/STOP

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.



TIMER

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.



HR



MIN

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 +1STD (+ 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 mini 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 napełnić cyfrowy mini ryżowar Reishunger, wynosi:

- 3,5 miarki ryżu łuskanego  
LUB
- 2,5 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 mini ryżowar Reishunger oferuje w sumie osiem różnych trybów i sześć różnych programów do gotowania ryżu: STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CRISPY i CONGEE. 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	WHITE	BROWN	SUSHI
Czas gotowania	26 Min	26 Min	62 Min	30 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 mini ryżowaru Digital Reishunger nie wymaga wiele pracy. Wystarczy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:



1. **Umyj ry** . 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. **Wsyp ry do garnka wewn trznego ry owaru**
3. **Dodaj wod** . 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. **Ry należy rozlu ni** . 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 ry u do wody dla ry u białego

Miarka do ryżu	1	2	3	3,5
Miarka wody	1,25	2,5	3,75	4,35

## 3.2 TRYB TURBO

### 3.2.1 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 umożliwi 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 mini 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	2,5
Miarka wody	1,75	3,5	4,35

### 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. Tryb SUSHI należy wybrać za pomocą przycisku MENU. 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	3,5
Miarka wody	1,25	2,5	3,75	4,35

---

### 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 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](http://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.

## 4. FUNKCJA GOTOWANIA NA PARZE

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

**1. Z ry em.** Aby podczas gotowania ryżu ugotować na parze warzywa, należy wybrać lub jeden z programów specjalnych (patrz pkt 3.2) i umieścić wkładkę do gotowania na parze dołączoną w zestawie na garnku wewnętrznym. Następnie należy wcisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk START.

**Wa ne:** Zalecamy wsypać 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 ry u.** W przypadku samego gotowania na parze, przyciskiem MENU należy wyszukać funkcję STEAM, aż pojawi się ona na wyświetlaczu. Do garnka wewnętrznego należy wlać 1 - 2 szklanki wody, artykuły spożywcze włożyć do wkładu do gotowania na parze i zamknąć pokrywę. Za pomocą przycisków +1STD i +10MIN należy wybrać pożądaną 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	ILOŚĆ	CZAS GOTOWANIA	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE
Marchew	75 g	20 Min	Pokroić na kawałki
Brokuły	75 g	15 Min	Pokroić na kawałki
Szpinak	40 g	15 Min	Pokroić na kawałki
Dynia	95 g	20 Min	Pokroić na kawałki
Ziemniaki	165 g	40 Min	Pokroić na kawałki
Bataty	110 g	35 Min	Pokroić na kawałki
Kukurydza	75 g	30 Min	Pokroić na kawałki
Kurczak	150 g	30 Min	Miejsca przekroju kawałków kurczaka (krawędzie fileta z kurczaka) *powinny dotykać zewnętrznego kosza do gotowania na parze
Ryby (ryby białe i łosoś)	75 g / kawałki fileta	25 Min	Pokroić na kawałki mniejsze niż 2 cm i zawinąć w folię aluminiową
Krewetki	75 g / 7 szt.	20 Min	Gotować na parze, bez zdejmowania skorupki

SKŁADNIKI	ILOŚĆ	CZAS GOTOWANIA	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE
Przegrzebki (małże św. Jakuba)	75 g	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)	75 g	15 Min	Pozostaw odstęp między posiłkami
Mrożone kieszonki z mięsem (pierożki)	75 g	20 Min	Pozostaw odstęp 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 włączyć 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 WARM/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 STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CONGEE i STEAM.

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 wełny, 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 kropliny. 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 BEZPIECZE STWA

**Przed uyciem cyfrowego ry owaru Reishunger po raz pierwszy, nale y zapozna si dokładnie ze wskazówkami bezpiecze stwa i zachowa niniejsz instrukcj obsługi do dalszego u ytku.**

- 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 uszkadzać 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 kuchenki 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 chwytać tylko za uchwyty, a nie w innych miejscach. Dotyknięcie 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](mailto:service@reishunger.de). Prosimy o podanie danych kontaktowych, opisu problemu i zdjęcia.



Zużyte urządzenia elektryczne muszą zostać prawidłowo zutyłizowane przez właściciela i segregowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyte urządzenie należy zanieść do punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy, który również może je zutyłizować.

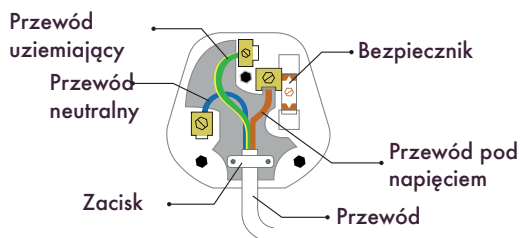
Niewłaściwa utylizacja urządzeń elektrycznych może mieć negatywne skutki dla środowiska naturalnego i dla zdrowia ludzi. Twoje urządzenie zostało wyprodukowane z najlepszych materiałów i części. Materiały te nadają się do recyklingu i ponownego wykorzystania. Ten symbol oznacza, że komponenty i urządzenia elektroniczne muszą być segregowane oddzielnie od zwykłych odpadów domowych, po zakończeniu ich okresu użytkowania. Prosimy, aby utylizacji 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).



**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 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.

**REISHUNGER**

[www.reishunger.com](http://www.reishunger.com)

Reishunger GmbH  
Am Waller Freihafen 1  
28217 Bremen / Germany  
[www.reishunger.com](http://www.reishunger.com)