

REISHUNGER



DE

EN

FR

ES

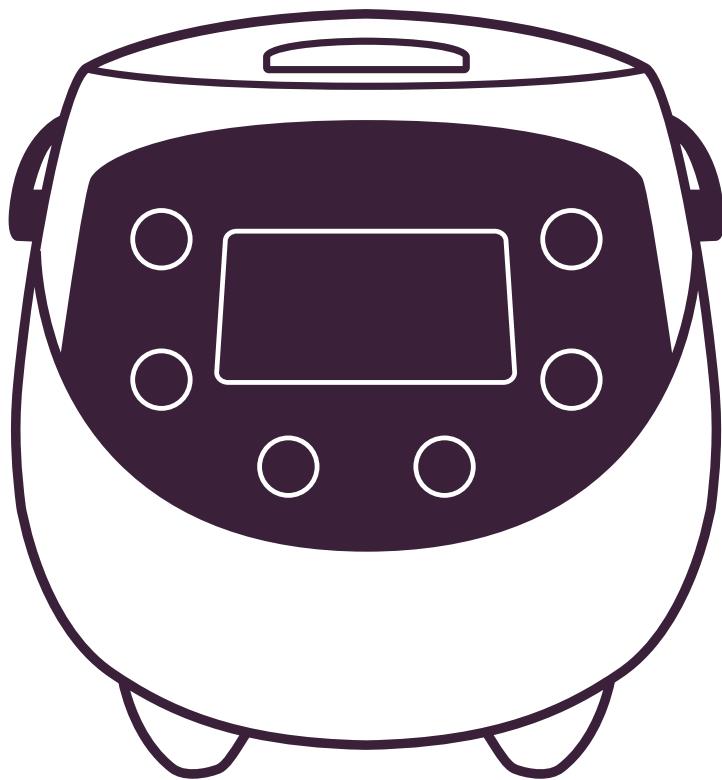
IT

NL

PL

CZE

SVK



DIGITALER MINI
REISKÖCHER
0.6L
NUTZER ANLEITUNG

REISHUNGER.COM

INHALT

1. ALLGEMEIN	4
1.1 Lieferumfang	
1.2 Wichtig: Vor dem ersten Benutzen	
2. EINFÜHRUNG IN DIE BEDIENUNG	6
2.1 Bedienfeldanzeige	
3. REIS KOCHEN	8
3.1 Modus STANDARD	
3.2 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 DAMPFGAREN-FUNKTION	12
5. DIE BACKEN-FUNKTION	14
6. EINSTELLEN DES TIMERS	15
7. DIE WARMHALTE-FUNKTION	15
8. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	16

9. SICHERHEITSHINWEISE	17
9.1 Modellkennzeichnung	
9.2 Anwendungsort	
10. GEWÄHRLEISTUNG	19
11. ENTSORGUNG	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 Mini Reishunger Reiskocher hast du einen praktischen Küchenhelfer an der Seite. Schluss mit verbranntem Reis, langen Wartezeiten am Herd. Ach ja, und: Schluss mit ewig langen Bedienungsanleitungen. Trotzdem solltest du diese hier gut durchlesen, aufheben – und wenn doch mal Fragen auftauchen, uns einfach eine E-Mail an support@reishunger.de schicken.

Aber jetzt: schnell loslegen! Und guten Reishunger.

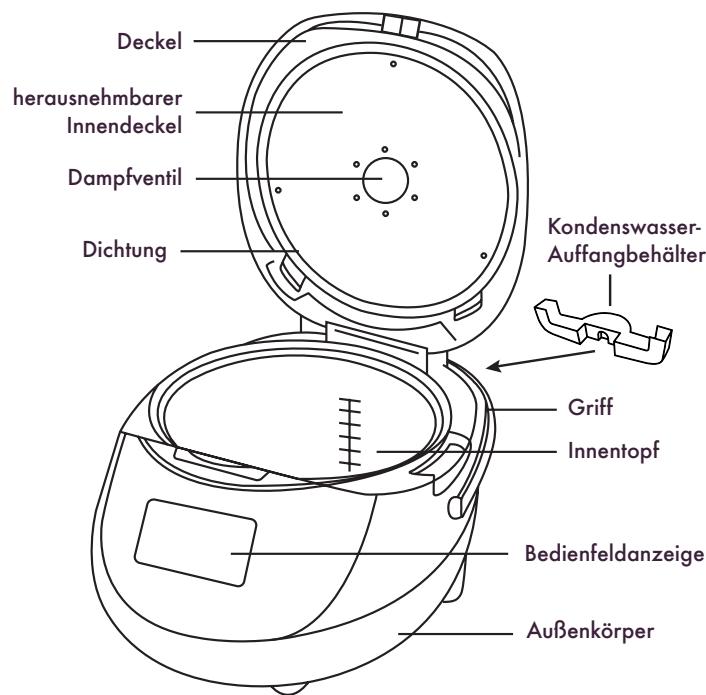
1.1 Lieferumfang

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

1.2 Wichtig: Vor dem ersten Benutzen

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

Wir empfehlen, das Zubehör und den Innentopf vor dem ersten Benutzen mit warmem Seifenwasser abzuwaschen und gründlich abzutrocknen. Anschließend den Innentopf zur Hälfte mit Wasser füllen und den Digitalen Mini 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.



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.

Die Nutzung des Reiskochers ist für Kinder ab 8 Jahren geeignet, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder du ihnen den sicheren Gebrauch des Geräts ausreichend erklärt hast. Dabei ist es wichtig, dass du mit den Kindern über die möglichen Gefahren sprichst und sie diese vor dem Gebrauch verstanden haben. Das Gerät sollte nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden. Sind die Kinder älter als 8 Jahre, können sie dies unter deiner Aufsicht tun. Verstaue den Reiskocher außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

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.



START

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

+1

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 gespart. 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 Mini 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:

-
- 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.
 - Fülle den Reis in den Innentopf des Reiskochers.**
 - Gib Wasser hinzu.** Bei geschältem Reis empfehlen wir ein Reis- / Wasserverhältnis von 1:1,25. Die Konsistenz des Korns hängt stark von der Menge des Wassers ab – hier ist es hilfreich, sehr präzise zu sein. Du kannst das Ergebnis aber mit der Wasserzugabe variieren und so deinem Geschmack anpassen.
 - 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.
 - 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 halte die START-Taste für zwei Sekunden gedrückt. Die vorprogrammierte Zeit für den Kochprozess beträgt 90 Minuten. Du kannst die Kochzeit aber auch mithilfe der Tasten +1HR und +10MIN auf eine Stunde reduzieren oder auf zwei Stunden erhöhen. Nach 60 Minuten ist die Kruste leicht braun, nach 90 Minuten mittelbraun und bei zwei Stunden dunkelbraun und besonders crispy.

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

3.5 MODUS 'CONGEE'

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

Um zum Modus CONGEE zu gelangen, drücke die Taste MENU so lange, bis im Display das Feld CONGEE ausgewählt ist. Reis und Wasser gemäß Rezept in das Gerät geben, Deckel schließen und 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 eines 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 Filestücke 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	Entnehme 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, schüttle den Topf ein wenig und klopfe mit der Handinnenfläche leicht von außen an den Behälter.
4. Stelle den Innentopf in das Gerät und schließe den Deckel. Drücke 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 einstellen, 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 Gewährleistung 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 Beschichtung.
- Mit der Zeit kann sich die Farbe der Keramikbeschichtung ändern. Das ist absolut normal und kein Grund zur Sorge.

9. SICHERHEITSHINWEISE

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

- Nimm keine Änderungen an dem Reiskocher vor. Nur eingewiesene Fachkräfte dürfen das Gerät demonterieren 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 Dampfaustrittsventil verstopft werden.
- Legt keine Objekte aus Metall in das Dampfaustrittsventil. 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 Gewährleistung unwirksam.
- Nutzt 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, Kurzschläßen oder Rauchentwicklung führen.
- Achte darauf, verschmutzte Kontakte am Netzteil zu säubern. Schmutz an den Kontakten des Netzteils kann zu Feuer führen.
- Unsere Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelhafter Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beachtet oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- 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. Wenn dein Netzkabel beschädigt ist, kannst du in unserem Shop, oder beim Kundenservice, unter support@reishunger.de, ein neues bestellen.
- 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 Innenkopf des Reiskochers beim Umrühren des Reis nur an den Griffen anfasst und an keinen anderen Stellen 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 18kg haben.

DISPLAY	STATUS	GRUND	LÖSUNG
E1	Beendung aller Prozesse	offener Stromkreis am unteren Sensor (unter -15°C)	Temperaturfühler korrekt einstellen (Gerät auf Raumtemperatur bringen) und Stromversorgung wieder einschalten.
E2	Beendung aller Prozesse	offener Stromkreis am oberen Sensor (unter -15°C)	Temperaturfühler korrekt einstellen (Gerät auf Raumtemperatur bringen) und Stromversorgung wieder einschalten.
E3	Beendung aller Prozesse	Kurzschluss am unteren Sensor (über 190°C)	Temperaturfühler korrekt einstellen (Gerät auf Raumtemperatur bringen) und Stromversorgung wieder einschalten.
E4	Beendung aller Prozesse	Kurzschluss am oberen Sensor (über 190°C)	Temperaturfühler korrekt einstellen (Gerät auf Raumtemperatur bringen) und Stromversorgung wieder einschalten.

9.1 MODELLKENNZEICHNUNG

Diese Anleitung gilt für:

542-MDRK
542-MDRK-PI
542-MDRK-M
542-MDRK-R
542-MDRK-B
542-MDRK-G

9.2 ANWENDUNGSORT

Der Reiskocher ist für die Verwendung im Haushalt in der Küche und im Büro vorgesehen.
Der Gebrauch wird in folgenden Fällen nicht empfohlen: Gästehaus, Hotel, Motel, Pensionen und deren Gäste, gewerbliche Bereiche, landwirtschaftliche Betriebe.

10. GEWÄHRLEISTUNG

Die Gewährleistung beläuft sich auf 24 Monate und deckt Mängel ab, die das Produkt bereits zum Zeitpunkt des Kaufs hatte. Die Haftung erlischt bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, eigenmächtiger Veränderung des Produkts oder mangelhafter Überwachung von Geräteteilen, die einem Verschleiß unterliegen.

Falls du ein Problem mit dem Reiskocher feststellst, schaue in der Fehlerliste auf Seite 18 der Gebrauchsanleitung nach, ob das Problem dort aufgelistet ist. Solltest du weiterhin Probleme mit dem Gerät haben, schreibe uns eine E-Mail unter support@reishunger.de. Schicke bitte deine Kontaktdataen, Beschreibung und ein Foto des Problems mit.

Wenn du ein Ersatzteil benötigst, schaue gern in unserem Shop nach, ob du es nachbestellen kannst. Falls du kein passendes Ersatzteil findest, frage gern bei unserem Kundenservice, unter support@reishunger.de, nach.

Dieser Reishunger Reis- und Multifunktionskocher ist ausschließlich für den PRIVATGEBRAUCH bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet. Durch jegliche gewerbliche Nutzung wird die Gewährleistung unwirksam. Bei technischen Veränderungen am Produkt verfällt jeglicher Gewährleistungs-/Sachmängelanspruch. Bei unsachgemäßem Handeln verfällt die Haftung für dadurch verursachte Schäden. Reparaturen am Gerät dürfen nur von der Reishunger GmbH vorgenommen werden. Andernfalls verfällt der Anspruch auf Gewährleistung.

11. ENTSORGUNG



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

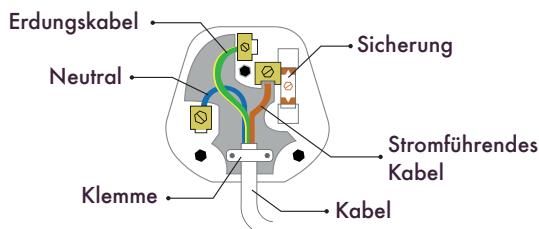
Dieses Symbol bedeutet, dass elektronische Komponenten und Geräte von dem üblichen Haushaltsmüll getrennt werden müssen, wenn sie ihr Lebensende erreicht haben. Bitte entsorge elektronische Komponenten und Geräte beim örtlichen Recyclinghof.



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.
Verbinde das Erdungskabel (Grün und Gelb) mit der Klemme am Stecker, welche mit dem Buchstaben E markiert ist,

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

Spannung: 220 – 240 V~

Frequenz: 50 – 60 Hz

Leistung: 350 W

Produkt hergestellt in China

REISHUNGER



DE

EN

FR

ES

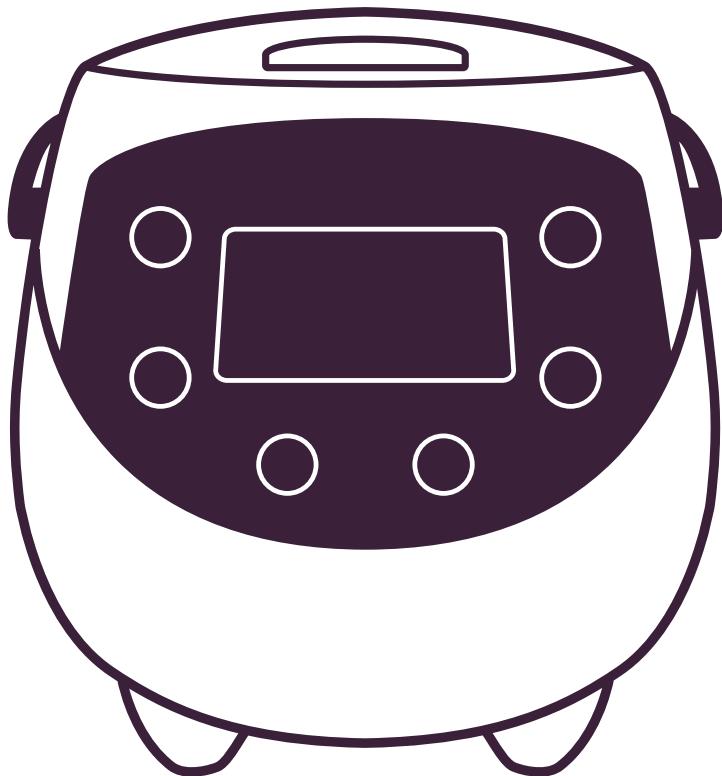
IT

NL

PL

CZE

SVK



DIGITAL MINI
RICE COOKER
0.6 L
USER MANUAL

REISHUNGER.COM

CONTENT

1. GENERAL	24
1.1 Scope of delivery	
1.2 Important: Prior to first use	
2. INTRODUCTION OF OPERATION	26
2.1 Operation panel display	
3. COOKING RICE	28
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	
4. THE STEAM COOKING FUNCTION	32
5. THE BAKING FUNCTION	34
6. SETTING THE TIMER	35
7. THE KEEP-WARM FUNCTION	35
8. CLEANING AND MAINTENANCE	36

9. SAFETY INSTRUCTIONS**37**

9.1 Model identification

9.2 Place of use

10. WARRANTY**39****11. DISPOSAL****40**

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.

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

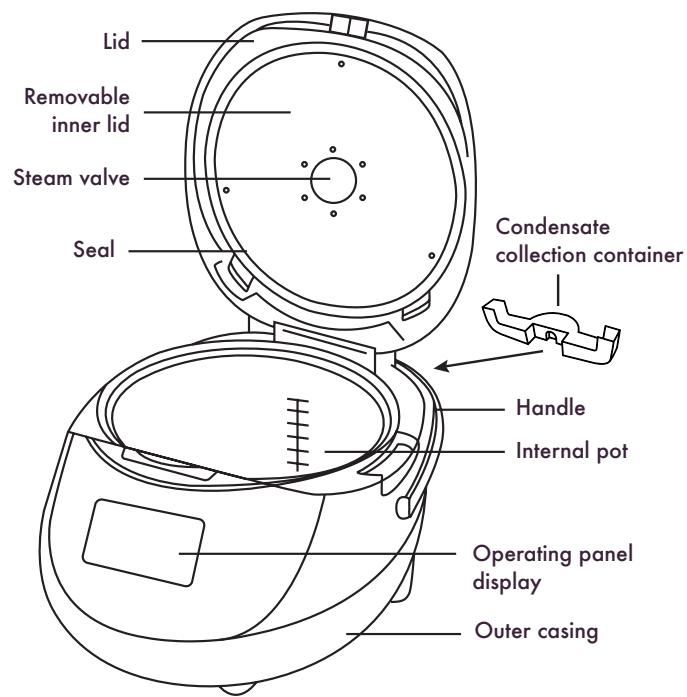
1.1 Scope of delivery

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.

1.2 Important: Prior to first use

Before you start: Read through all the instructions for use in this manual – then nothing can go wrong! Also, make sure that all packaging materials have been removed. Take a look at the parts and accessories to make sure that everything is in perfect condition.

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



Steam insert



Measuring cup



Rice spoon

2. INTRODUCTION TO OPERATION

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

The rice cooker is suitable for use by children aged 8 and over, provided they are supervised or you have adequately explained the safe use of the appliance to them. It is important that you talk to the children about the possible dangers and that they understand them before using the appliance. The device should not be cleaned or serviced by children. If the children are older than 8 years, they can do this under your supervision. Store the rice cooker out of the reach of children under 8 years of age.

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



MIN

Do you prefer it grainer – or especially creamy? With certain programmes you can adjust the preset cooking time to achieve the perfect result to suit your taste.

During the corresponding programmes a timer also lights up on the display.

Simply press the +1HR or +10MIN buttons to specify the desired time. Then start the selected programme as usual by pressing the START button.

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 signalises 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. 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 fillet 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 choi 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 300 g.
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 Reishunger Rice Cooker and keep this user manual safe.

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

- 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 should the cable be kinked, twisted or modified. Never place the cable under or between heavy objects. A damaged power cable can cause electric shock or fire. If your power cable is damaged, you can order a new one from our shop, or from the Customer Service at support@reishunger.de to order a new one.
- Only use the rice cooker with the accessories provided.
- Never place the rice cooker on or near hot surfaces (e.g. hobs).
- After using the rice cooker, do not touch any hot surfaces on the appliance. Be careful when opening the lid of the rice cooker, as hot steam may be released. Take care to only touch the internal pot of the rice cooker on the handles and nowhere else when stirring the rice. Touching metal surfaces – e.g. the inner part of the lid, the internal pot in the rice cooker or the heat plate – can result in burns.
- Place the rice cooker on an easily accessible, level, waterproof, heat-resistant and sufficiently stable work surface. Do not place the rice cooker at the edge of the work surface. Do not place the rice cooker on a surface that cannot bear the weight of the rice cooker. Otherwise the surface may be damaged and the rice cooker may fall, which could result in injury. The table or extending table must have a load-bearing capacity of at least 18 kg.

DISPLAY	STATUS	REASON	SOLUTION
E1	Termination of all processes	Open circuit on lower sensor (below -15 °C)	Set the temperature sensor correctly (bring the unit to room temperature) and switch on the power supply again.
E2	Termination of all processes	Open circuit on upper sensor (below -15 °C)	Set the temperature sensor correctly (bring the unit to room temperature) and switch on the power supply again.
E3	Termination of all processes	Short circuit on lower sensor (above 190 °C)	Set the temperature sensor correctly (bring the unit to room temperature) and switch on the power supply again.
E4	Termination of all processes	Short circuit on upper sensor (above 190 °C)	Set the temperature sensor correctly (bring the unit to room temperature) and switch on the power supply again.

9.1 MODEL IDENTIFICATION

These instructions apply to:

542-MDRK
542-MDRK-PI
542-MDRK-M
542-MDRK-R
542-MDRK-B
542-MDRK-G

9.2 PLACE OF USE

The rice cooker is intended for household use in the kitchen and office. Its use is not recommended in the following cases: Guest house, hotel, motel, boarding houses and their guests, commercial areas, farms.

10. WARRANTY

The warranty is valid for 24 months and covers defects that the product already had at the time of purchase. Liability expires in the event of improper use, unauthorised modification of the product or inadequate monitoring of parts of the device that are subject to wear and tear.

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. Please include your contact details, a description and a photo of the problem.

If you need a spare part, please check our shop to see if you can reorder it. If you cannot find a suitable spare part, please contact our customer service at support@reishunger.de.

This Reishunger rice and multi-function cooker is intended for PRIVATE USE only and is not suitable for commercial use. Any commercial use will invalidate the warranty. Any technical modifications to the product will invalidate any warranty/property defect claim. In the event of improper action, liability for any damage caused as a result is forfeited. Repairs to the device may only be carried out by Reishunger GmbH. Otherwise the warranty claim will be forfeited.

11. DISPOSAL



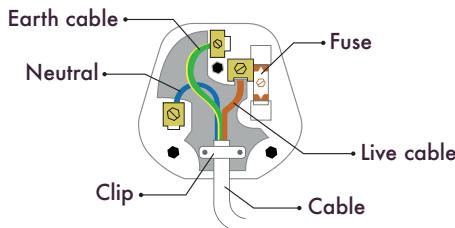
Disused electrical appliances must be properly disposed of by the owner, separate from the general household waste. Bring the appliance to a waste collection point or a retailer who can take care of this for you. The improper disposal of electrical appliances can have negative environmental and health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

Voltage: 220 - 240 V~

Frequency: 50 - 60 Hz

Power: 350 W

Product made in China

REISHUNGER

www.reishunger.com

03.07.2023

REISHUNGER



DE

EN

FR

ES

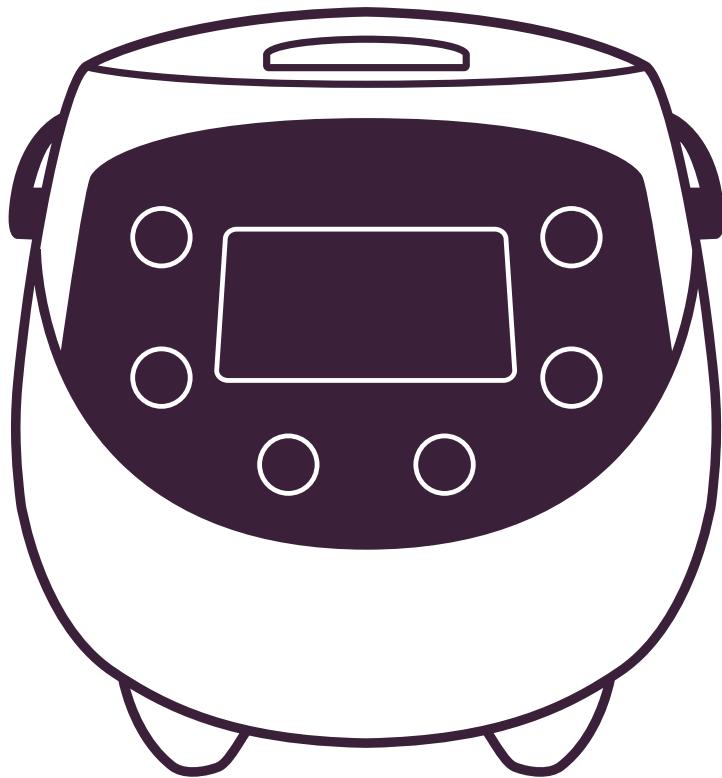
IT

NL

PL

CZE

SVK



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

REISHUNGER.COM

CONTENU

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

9. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**57**

9.1 Identification du modèle

9.2 Lieu d'utilisation

10. GARANTIE**59****11. ÉLIMINATION****60**

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

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

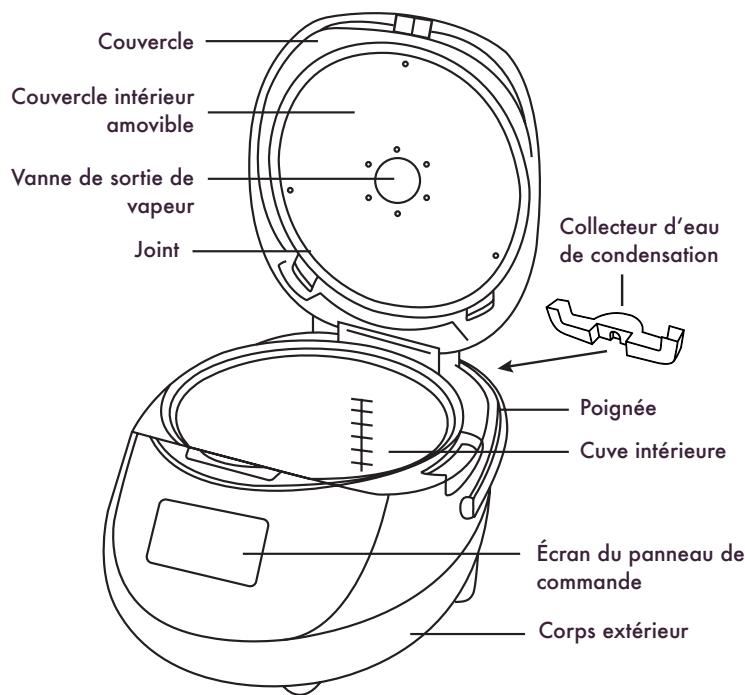
1.1 Contenu de la livraison

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.

1.2 Important : avant la première utilisation

Avant de commencer : lis tranquillement toutes les instructions d'utilisation de ce mode d'emploi - ainsi, rien ne peut aller de travers ! En outre, tu dois t'assurer que tous les matériaux d'emballage ont été retirés. Regarde les pièces et les accessoires de l'appareil pour t'assurer qu'ils sont en bon état.

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



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.

L'utilisation du cuiseur à riz convient aux enfants à partir de 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés ou que tu leur aies suffisamment expliqué comment utiliser l'appareil en toute sécurité. Il est important que tu parles avec les enfants des dangers potentiels et qu'ils les comprennent avant de les utiliser. L'appareil ne devrait pas être nettoyé ou entretenu par des enfants. Si les enfants ont plus de 8 ans, ils peuvent le faire sous ta surveillance. Range le cuiseur à riz hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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 différentes.

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



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 préréglé 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 :

-
- 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.
 - Versez le riz dans la cuve intérieure du cuiseur à riz.**
 - 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.
 - 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.
 - 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 SPÉCIAUXES

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 numéri-que 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 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 spéciales (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	75 g / 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 lave-vaisselle n'est pas couvert par notre garantie.
- Vous pouvez retirer le bouchon vapeur du couvercle. Ce bouchon doit également être nettoyé régulièrement.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois. Les couverts métalliques peuvent endommager le revêtement céramique de la cuve intérieure.
- Enlevez et nettoyez le collecteur d'eau de condensation après chaque utilisation. Nettoyez-le, laissez-le sécher et remettez-le en place.
- Ne jamais nettoyer la cuve intérieure avec du vinaigre. Cela pourrait également endommager le revêtement en céramique.
- La couleur du revêtement céramique peut varier avec le temps. Ceci est tout à fait normal et n'est pas matière à préoccupation.

9. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- N'apportez aucune modification au cuiseur à riz. Seuls des spécialistes qualifiés sont autorisés à démonter l'appareil et à remplacer les pièces qui s'y trouvent.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil pendant la cuisson. La vapeur qui s'en échappe est très chaude et la vanne de diffusion de vapeur est située à proximité immédiate de la poignée. Le contact avec la vanne de diffusion de vapeur peut provoquer des brûlures. Veillez en particulier à ce que les enfants n'entrent pas en contact avec la vanne.
- Ne manipulez pas le câble électrique si vos mains sont mouillées. Cela pourrait engendrer un décharge électrique ou d'autres blessures.
- La partie principale, le câble et la fiche d'alimentation de l'appareil ne peuvent en aucun cas être immergés dans l'eau.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil pendant son utilisation.
- N'ouvez 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.
- Nos appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- 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'endommage pas le câble d'alimentation. En aucun cas, le câble ne doit être. N'endommage pas le câble d'alimentation. Ne pliez, ne tordez ou ne modifiez en aucun cas le câble. Ne placez jamais le câble sous ou entre des objets lourds. Un câble d'alimentation endommagé peut provoquer une décharge électrique ou un incendie. Si ton câble d'alimentation est endommagé, tu peux en commander un nouveau dans notre boutique ou auprès de notre service clientèle, à l'adresse support@reishunger.de.
- N'utilisez le cuiseur à riz qu'avec les accessoires fournis.
- Ne placez jamais le cuiseur à riz sur ou à proximité de surfaces chaudes (par ex. de plaques de cuisson, etc.).
- Ne touchez pas les surfaces chaudes du cuiseur à riz après son utilisation. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du cuiseur à riz car de la vapeur chaude peut s'échapper. Lorsque vous remuez le riz, veillez à ne toucher l'intérieur du cuiseur à riz que par les poignées et à aucun autre endroit. Le contact avec les surfaces métalliques, telles que la partie intérieure du couvercle, la cuve intérieure du cuiseur à riz ou la plaque chauffante, peut causer des brûlures.
- Placez le cuiseur à riz sur une surface de travail facilement accessible, plane, étanche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Ne placez pas le cuiseur à riz sur le bord de la surface de travail. Ne placez pas le cuiseur à riz sur une surface qui ne peut pas supporter son poids. Sinon, la surface peut être endommagée et le cuiseur à riz va tomber, ce qui entraînera des blessures. La table ou table à rallonge doit avoir une capacité de charge minimale de 18 kg.

AFFICHAGE	ÉTAT	RAISON	SOLUTION
E1	Fin de tous les processus	Circuit ouvert sur la sonde inférieure (en dessous de -15°C).	Régler correctement le capteur de température (amener l'appareil à la température ambiante) et remettre l'alimentation électrique en marche.
E2	Fin de tous les processus	Circuit ouvert sur le capteur supérieur (en dessous de -15°C)	Régler correctement le capteur de température (amener l'appareil à la température ambiante) et remettre l'alimentation électrique en marche.
E3	Fin de tous les processus	Court-circuit sur le capteur inférieur (plus de 190°C)	Régler correctement le capteur de température (amener l'appareil à la température ambiante) et remettre l'alimentation électrique en marche.
E4	Fin de tous les processus	Court-circuit sur le capteur supérieur (plus de 190°C)	Régler correctement le capteur de température (amener l'appareil à la température ambiante) et remettre l'alimentation électrique en marche.

9.1 IDENTIFICATION DU MODÈLE

Ce mode d'emploi est valable pour:

542-MDRK
542-MDRK-PI
542-MDRK-M
542-MDRK-R
542-MDRK-B
542-MDRK-G

9.2 LIEU D'UTILISATION

Le cuiseur à riz est prévu pour une utilisation domestique dans la cuisine et au bureau. Son utilisation n'est pas recommandée dans les cas suivants : Maison d'hôtes, hôtel, motel, pensions et leurs clients, zones commerciales, exploitations agricoles.

10. GARANTIE

La garantie s'élève à 24 mois et couvre les défauts que le produit présentait déjà au moment de l'achat. La responsabilité s'éteint en cas d'utilisation non conforme, de modification arbitraire du produit ou de surveillance insuffisante des pièces de l'appareil soumises à l'usure.

Si vous remarquez un problème avec le cuiseur à riz, consultez la liste des erreurs à la page 63 du mode d'emploi pour vérifier si le problème y figure. Si les problèmes avec l'appareil persistent, envoyez-nous un e-mail à support@reishunger.de. Veuillez inclure vos coordonnées, une description ainsi qu'une photo du problème.

Si tu as besoin d'une pièce de rechange, n'hésite pas à consulter notre boutique pour savoir si tu peux la commander. Si tu ne trouves pas la pièce de rechange qui te convient, n'hésite pas à contacter notre service clientèle à l'adresse support@reishunger.de.

Ce cuiseur de riz et multifonction Reishunger est exclusivement destiné à un UTILISATION PRIVÉE et ne convient pas à un usage professionnel. Toute utilisation commerciale annule la garantie. Toute modification technique du produit annule tout droit de garantie/défaut. En cas d'action non conforme, la responsabilité pour les dommages causés est annulée. Les réparations sur l'appareil ne peuvent être effectuées que par la société Reishunger GmbH. Dans le cas contraire, le droit à la garantie est annulé.

11. ÉLIMINATION



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

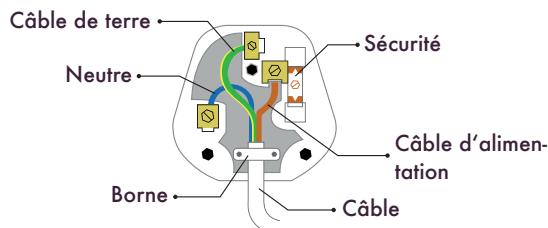
L'élimination incorrecte des appareils électriques peut avoir des conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Votre appareil a été fabriqué avec les meilleurs matériaux et composants. Ces matériaux sont recyclables et réutilisables. Ce symbole signifie que les composants et appareils électroniques doivent être séparés des déchets ménagers habituels lorsqu'ils arrivent en fin de vie. Veuillez vous débarrasser des composants et appareils électroniques auprès de votre centre de recyclage local.



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



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



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

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

Tension : 220 - 240 V~

fréquence : 50 - 60 Hz

Puissance : 350 W

Produit fabriqué en Chine

REISHUNGER

www.reishunger.com

03.07.2023

REISHUNGER



DE

EN

FR

ES

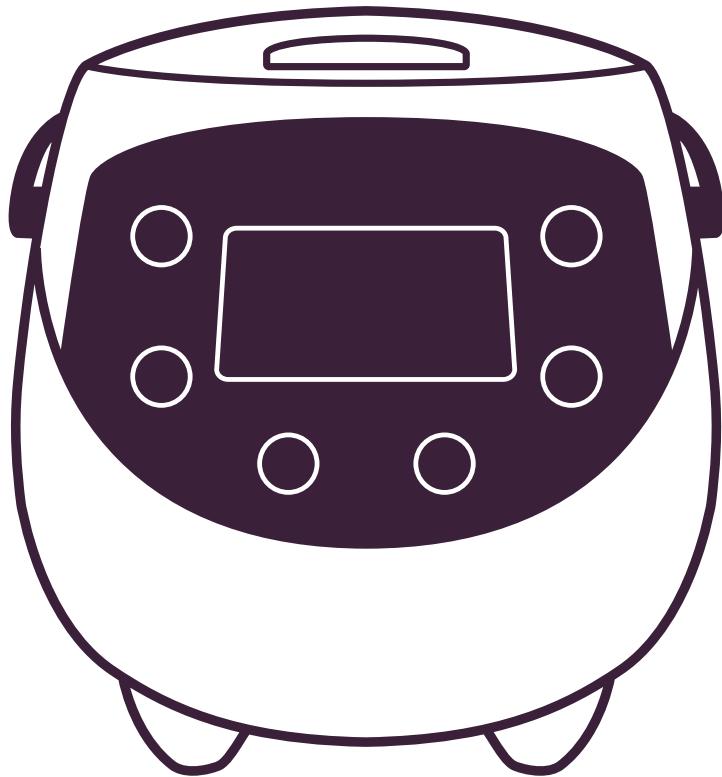
IT

NL

PL

CZE

SVK



MINI HERVIDOR DE
ARROZ DIGITAL
0.6 L
MANUAL
DE USO

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	75
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	76

9. NOTA DE SEGURIDAD**77**

9.1 Identificación del modelo

9.2 Lugar de utilización

10. GARANTÍA**79****11. DISPOSICIÓN****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.

Pero ahora comencemos. ¡Buen provecho de arroz!

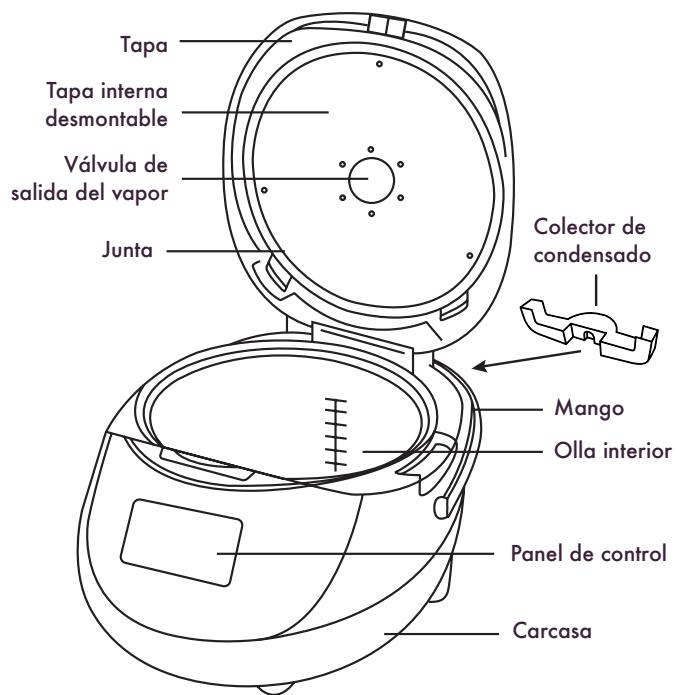
1.1 Alcance de suministro

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

1.2 Importante: antes del primer uso

Antes de empezar: lea atentamente todas las instrucciones de este manual, ¡así nada podrá salir mal! También debe asegurarse de que todos los envases se han retirado los materiales de embalaje. Eche un vistazo a las piezas y accesorios para asegurarse de que todo está en perfecto 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.

La arrocera es apta para que la utilicen los niños a partir de 8 años si están supervisados o si usted les ha explicado el uso seguro del aparato. Es importante que hables con los niños sobre los posibles peligros y que los entiendan antes de utilizar el aparato. El aparato no debe ser limpiado ni reparado por niños. Si los niños son mayores de 8 años, pueden hacerlo bajo tu supervisión. Mantenga la arrocera fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

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

Elije 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 deseas. 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:

-
- Lava el arroz.** Pon el arroz en un bol con agua, remuévelo un par de veces con las manos y vertele el agua. Repite el proceso una o dos veces, hasta que el agua no salga turbia.
 - Coloca el arroz en la olla interna de el hervidor de arroz.**
 - 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.
 - 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.
 - 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 pérsono 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 'CONGEE'

Congee es papilla de arroz chino que se cuece hasta que el arroz se disuelve en una especie de papilla. Es un plato delicioso, fácil de digerir y saciante, muy popular en Asia a cualquier hora. En China se considera que tiene propiedades medicinales, pues alivia las molestias en la digestión. Si quieras encontrar recetas de Congee visita la web 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 deseas 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	75g	20 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Brócoli	75g	15 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Espinacas	40g	15 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Calabaza	95g	20 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Patata	165g	40 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Boniato	110g	35 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Maíz	75g	30 min	Cortar en pedazos del tamaño de un bocado
Pollo	150g	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)	75 g / Cortar en filetes	25 min	Corta en pedazos de menos de 2 cm y cubre con papel de aluminio.
Gambas	75 g / 7 unidades	20 min	Cocción al vapor sin remover la cáscara
Vieira	75 g	20 min	Retira la carne de la concha (recomendamos cubrir la cesta de vapor con col para evitar que se pegue)
Empanadas refrigerados	75 g	15 min	Deja un espacio entre los alimentos.
Empanadas congeladas	75 g	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 está 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 momento 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.

- Despues 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 arañosos, 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 vaporde en la tapa. Recuerda que debes lavarlo regularmente.
- Utiliza solamente utensilios de cocina de plástico o madera Los cubiertos de metal pueden dañar el recubrimiento de cerámica de la olla interior.
- Saca y limpia el colector de condensado tras cada uso. Lávalo, déjalo secar y vuelve a colocarlo en su lugar.
- Nunca limpies la olla interior con vinagre En este caso, el revestimiento de cerámica también sufriría.
- Con el tiempo, el color del revestimiento de cerámica puede cambiar. Esto es totalmente normal y no tiene por qué preocuparte.

9. NOTA DE SEGURIDAD

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

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

- El hervidor de arroz necesita el suficiente espacio en relación a las paredes, los muebles o los estantes, para permitir la salida del vapor.
- No dañe el cable de alimentación. El cable no debe doblarse, retorcerse ni modificarse en ningún caso. No coloque nunca el cable debajo o entre objetos pesados. Un cable de alimentación dañado puede provocar descargas eléctricas o un incendio. Si tu cable de alimentación está dañado, puedes pedir uno nuevo en nuestra tienda o al Servicio de Atención al Cliente en support@reishunger.de.
- Utiliza solo los accesorios incluidos en el paquete con el hervidor de arroz.
- No coloques el hervidor de arroz cerca o sobre superficies calientes (como placas eléctricas)
- Tras su uso, no coloques el hervidor de arroz en una superficie caliente. Ten cuidado al abrir la tapa, ya que puede emerger vapor caliente. Asegúrate de tocar solamente el asa de la olla interior de el hervidor de arroz cuando saques el arroz, y no el resto del asa. El contacto con superficies metálicas, como la zona interior de la tapa de la olla interior en el hervidor de arroz o la placa de calor, puede causar quemaduras.
- Coloca el hervidor de arroz en una superficie que sea accesible, nivelada, impermeable, resistente al calor y lo suficientemente estable. No la coloques en el borde de la superficie. Tampoco en una superficie que no pueda soportar el peso de el hervidor de arroz. De otro modo la superficie puede ceder y el hervidor de arroz caerse y causar daños. La mesa debe de poder soportar al menos 18 kg de peso.

MOSTRAR	ESTADO	MOTIVO	SOLUCIÓN
E1	Finalización de todos los procesos	Circuito abierto en el sensor inferior (por debajo de -15 °C)	Ajuste correctamente el sensor de temperatura (ponga el aparato a temperatura ambiente) y vuelva a encenderlo.
E2	Finalización de todos los procesos	Circuito abierto en el sensor superior (por debajo de -15 °C)	Ajuste correctamente el sensor de temperatura (ponga el aparato a temperatura ambiente) y vuelva a encenderlo.
E3	Finalización de todos los procesos	Cortocircuito en el sensor inferior (por encima de 190 °C)	Ajuste correctamente el sensor de temperatura (ponga el aparato a temperatura ambiente) y vuelva a encenderlo.
E4	Finalización de todos los procesos	Cortocircuito en el sensor superior (más de 190 °C)	Ajuste correctamente el sensor de temperatura (ponga el aparato a temperatura ambiente) y vuelva a encenderlo.

9.1 IDENTIFICACIÓN DEL MODELO

Estas instrucciones se aplican a:

542-MDRK
542-MDRK-PI
542-MDRK-M
542-MDRK-R
542-MDRK-B
542-MDRK-G

9.2 LUGAR DE UTILIZACIÓN

La arrocera está pensada para uso doméstico en la cocina y la oficina. No se recomienda su uso en los siguientes casos: Casa de huéspedes, hotel, motel, pensiones y sus huéspedes, zonas comerciales, granjas.

10. GARANTÍA

La garantía es válida durante 24 meses y cubre los defectos que ya tuviera el producto en el momento de la compra. La responsabilidad se extingue en caso de uso indebido, modificación no autorizada del producto o control inadecuado de las piezas del aparato sometidas a desgaste.

Si tienes problemas con el hervidor de arroz, comprueba si el problema está mencionado en la lista de errores de la página 77 del manual. Si no lo está, envíanos un email a la dirección: support@reishunger.de. En él, indica tus datos de contacto, descripción del problema y una foto adjunta.

Si necesita una pieza de repuesto, consulte nuestra tienda para ver si puede volver a pedirla. Si no encuentra una pieza de repuesto adecuada, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en support@reishunger.de.

Esta arrocera y olla multifunción Reishunger está destinada exclusivamente al USO PRIVADO y no es apta para uso comercial. Cualquier uso comercial invalidará la garantía. Cualquier modificación técnica del producto invalidará cualquier reclamación de garantía/defecto de propiedad. En caso de actuación indebida, se perderá la responsabilidad por los daños causados como consecuencia de la misma. Las reparaciones del aparato sólo pueden ser realizadas por Reishunger GmbH. De lo contrario, se perderá el derecho a la garantía.

11. DISPOSICIÓN



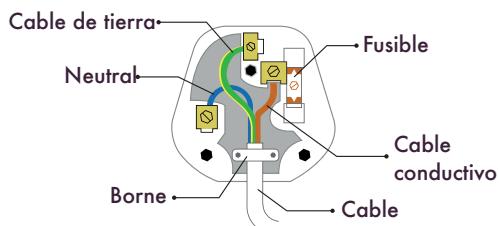
El propietario debe eliminar adecuadamente los aparatos eléctricos en desuso y hacerlo por separado de la basura doméstica. Lleva la unidad a un punto de recogida de residuos o a un distribuidor que pueda ocuparse de ello. Una retirada incorrecta de aparatos electrónicos puede tener consecuencias negativas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



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



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



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

Tensión: 220 - 240 V~
Frecuencia: 50 - 60 Hz
Potencia: 350 W
Producto fabricado en China

REISHUNGER

www.reishunger.com

03.07.2023

REISHUNGER



DE

EN

FR

ES

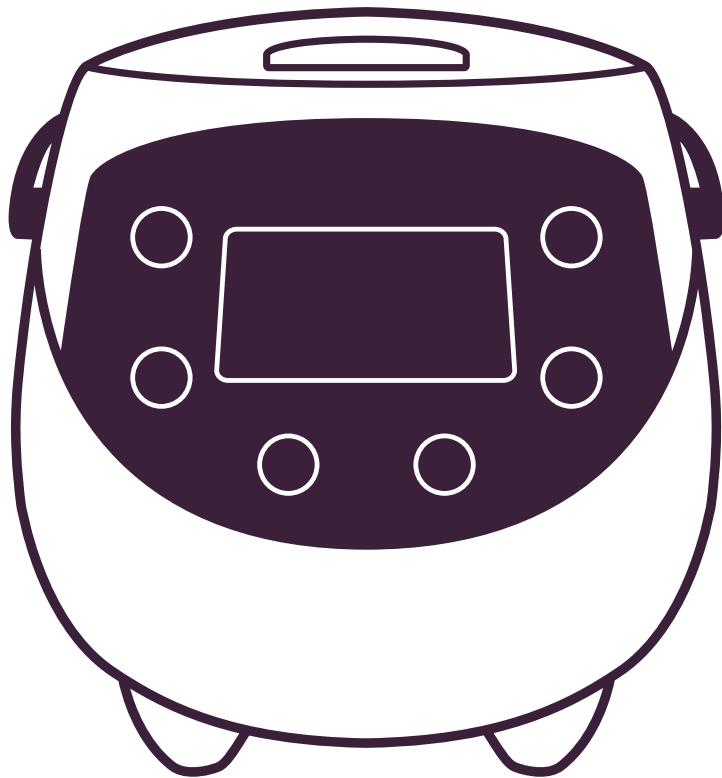
IT

NL

PL

CZE

SVK



CUOCI RISO
DIGITALE MINI
0.6 L
GUIDA ALL'UTILIZZO

REISHUNGER.COM

INDICE

1. INFORMAZIONI GENERALI	84
1.1 Confezione	
1.2 Attenzione: prima di iniziare	
2. INDICAZIONI SUL FUNZIONAMENTO	86
2.1 Simboli sul pannello di controllo	
3. COTTURA DEL RISO	88
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	
4. FUNZIONE VAPORIZZATRICE	92
5. FUNZIONE FORNO	94
6. IMPOSTARE IL TIMER	95
7. FUNZIONE MANTENIMENTO AL CALDO	95
8. PULIZIA E MANUTENZIONE	96

9. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA**97**

9.1 Identificazione del modello

9.2 Luogo di utilizzo

10. GARANZIA**99****11. SMALTIMENTO****100**

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 inviarci una mail all'indirizzo support@reishunger.de.

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

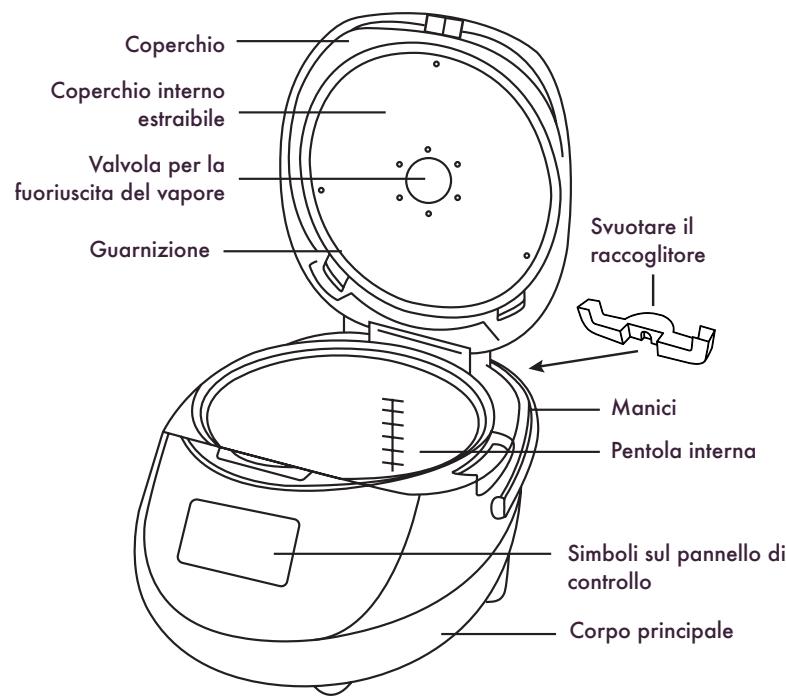
1.1 Confezione

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

1.2 Attenzione: prima di iniziare

Prima di iniziare: leggete tutte le istruzioni per l'uso contenute in questo manuale - così nulla potrà andare storto! È inoltre necessario assicurarsi che tutti gli imballaggi i materiali di imballaggio sono stati rimossi. Date un'occhiata alle parti e agli accessori per assicurarvi che tutto sia in perfette condizioni.

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.

Il cuociriso è adatto all'uso da parte di bambini a partire dagli 8 anni di età, a condizione che siano sorvegliati o che sia stato spiegato loro l'uso sicuro dell'apparecchio. È importante che parliate ai bambini dei possibili pericoli e che li comprendano prima di utilizzare l'apparecchio. L'apparecchio non deve essere pulito o sottoposto a manutenzione da parte dei bambini. Se i bambini hanno più di 8 anni, possono farlo sotto la vostra supervisione. Tenere il cuociriso fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.

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 avviare 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:

-
- 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.
 - Inserisci il riso nella pentola interna.**
 - 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.
 - Selezione 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.
 - Rivolta il riso.** Dopo che il cuoci riso è entrato in modalità mantenimento al caldo, ti consigliamo di rivoltare il riso con il cucchiaio 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 collosa. 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 saziente, 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. Con questo programma puoi preparare anche altre pappa, 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 VAPORIZZATRICE

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 bicchieri d'acqua alla pentola interna 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	75g	20 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Broccoli	75g	15 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Spinaci	40g	15 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Zucca	95g	20 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Patate	165g	40 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Patate dolci	110g	35 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Mais	75g	30 min	Tagliare in bocconi di dimensioni adeguate
Pollo	150g	30 min	I punto di incarto di pollo devore toccarre el 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 foglie di 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 en 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 cuoci riso inizierà il conto alla rovescia fino al termine del programma. Il timer può essere preimpostato da 70 minuti fino a 24 ore.

7. FUNZIONE MANTENIMENTO AL CALDO

Mantieni il riso in caldo fino a 24 ore! Al termine della cottura, il Cuoci Riso Digitale 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 ammollare 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 al 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 al coperchio è rimovibile. Si raccomanda di pulirlo regolarmente.
- Utilizza solo utensili in plastica o legno. Utensili in metallo potrebbero danneggiare il rivestimento in ceramica della pentola interna.
- Rimuovere e svuotare il raccoglitore di condensa dopo ogni utilizzo. Lavare, asciugare e ricollocarlo infine nel dispositivo.
- Non utilizzare mai aceto per la pulizia della pentola interna. Potrebbe danneggiare il rivestimento in ceramica.
- Il colore del rivestimento in ceramica potrebbe modificarsi nel corso del tempo. Si tratta di una normale conseguenza dell'utilizzo.

9. ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

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

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

- 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. In nessun caso il cavo deve essere attorcigliato, attorcigliato o modificato. Non collocare mai il cavo sotto o tra oggetti pesanti. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche o incendi. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è possibile ordinarne uno nuovo presso il nostro negozio o il Servizio Clienti all'indirizzo support@reishunger.de.
- Utilizzare il cuoci riso solo in combinazione con i componenti inclusi nella confezione.
- Non collocare il cuoci riso sopra o nelle vicinanze di superfici calde (es. piastra della cucina elettrica).
- Dopo l'uso del cuoci riso non toccare le superfici calde del dispositivo. Fai attenzione durante l'apertura del coperchio alla fuoriuscita di vapore bollente. Per rimuovere il riso solleva la pentola afferrando i manici senza toccare altre superfici. Le superfici metalliche (come l'interno del coperchio, la pentola e il piatto riscaldante) sono bollenti e il contatto con la pelle può provocare ustioni e bruciature.
- Posizionare il cuoci riso su una superficie piana, stabile e facilmente accessibile, resistente al calore e impermeabile. Non collocare il dispositivo sul bordo o nell'angolo del piano di lavoro. Collocare su una superficie adeguata a sostenere il peso dell'apparecchio. Una collocazione scorretta potrebbe arrecare danni alla superficie d'appoggio, provocare la caduta del dispositivo e danneggiare l'utilizzatore. Il piano d'appoggio deve avere una capacità di portata di almeno 18kg.

VISUALIZZAZIONE	STATO	MOTIVO	SOLUZIONE
E1	Terminazione di tutti i processi	Circuito aperto sul sensore inferiore (sotto i -15 °C)	Impostare correttamente il sensore di temperatura (portare l'unità a temperatura ambiente) e riaccendere l'apparecchio.
E2	Terminazione di tutti i processi	Circuito aperto sul sensore superiore (sotto i -15 °C)	Impostare correttamente il sensore di temperatura (portare l'unità a temperatura ambiente) e riaccendere l'apparecchio.
E3	Terminazione di tutti i processi	Cortocircuito sul sensore inferiore (oltre 190 °C)	Impostare correttamente il sensore di temperatura (portare l'unità a temperatura ambiente) e riaccendere l'apparecchio.
E4	Terminazione di tutti i processi	Cortocircuito del sensore superiore (oltre 190 °C)	Impostare correttamente il sensore di temperatura (portare l'unità a temperatura ambiente) e riaccendere l'apparecchio.

9.1 IDENTIFICAZIONE DEL MODELLO

Queste istruzioni si applicano a:

542-MDRK
542-MDRK-PI
542-MDRK-M
542-MDRK-R
542-MDRK-B
542-MDRK-G

9.2 LUOGO DI UTILIZZO

Il cuociriso è destinato all'uso domestico in cucina e in ufficio. Il suo utilizzo è sconsigliato nei seguenti casi: Pensioni, hotel, motel, pensioni e loro ospiti, aree commerciali, aziende agricole.

10. GARANZIA

La garanzia è valida per 24 mesi e copre i difetti che il prodotto presentava già al momento dell'acquisto. La responsabilità decade in caso di uso improprio, di modifica non autorizzata del prodotto o di controllo inadeguato delle parti del dispositivo soggette a usura.

In caso di problemi con il cuoci riso, verificare se l'anomalia è elencata nella lista degli errori comuni a pagina 97 del manuale. Se il problema persiste contattare il nostro servizio clienti inviando una mail a questo indirizzo: support@reishunger.de. Includere nel messaggio foto e descrizione del problema, oltre ad un recapito per essere ricontattati.

Se avete bisogno di un pezzo di ricambio, controllate il nostro negozio per vedere se è possibile riordinarlo. Se non riuscite a trovare un pezzo di ricambio adatto, contattate il nostro servizio clienti all'indirizzo support@reishunger.de.

Questo cuociriso e cuociriso multifunzione Reishunger è destinato esclusivamente all'USO PRIVATO e non è adatto all'uso commerciale. Qualsiasi uso commerciale invalida la garanzia. Qualsiasi modifica tecnica al prodotto invaliderà qualsiasi richiesta di garanzia/difetto di proprietà. In caso di azione impropria, la responsabilità per eventuali danni causati da tale azione decade. Le riparazioni del dispositivo possono essere effettuate solo da Reishunger GmbH. In caso contrario, il diritto alla garanzia decadrà.

11. SMALTIMENTO



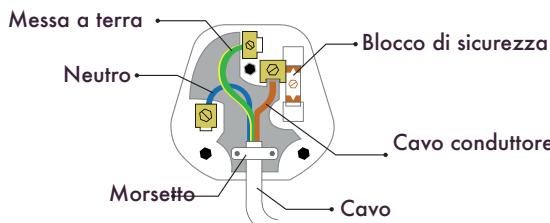
Le apparecchiature elettroniche sono da considerarsi rifiuti speciali e devono essere smaltiti separatamente dai comuni rifiuti urbani. Portare il dispositivo usato in discarica o ri-consegnarlo al negozio per garantire un corretto smaltimento. Uno smaltimento scorretto degli elettrodomestici può provocare 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.



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.

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

Tensione: 220 - 240 V~

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza: 350 W

Prodotto realizzato in Cina

REISHUNGER

www.reishunger.com

03.07.2023

REISHUNGER



DE

EN

FR

ES

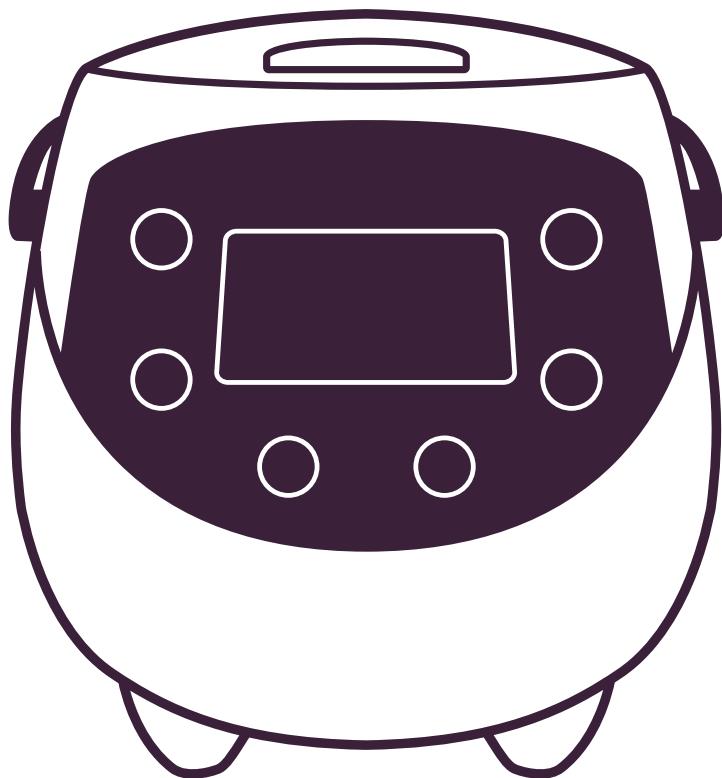
IT

NL

PL

CZE

SVK



DIGITALE
MINI-RIJSTKOKER
0,6 L
GEBRUIKERS-
HANDLEIDING

REISHUNGER.COM

INHOUD

1. ALGEMEEN	104
1.1 Omvang van de levering	
1.2 Belangrijk: Vóór het eerste gebruik	
2. INLEIDING IN DE BEDIENING	106
2.1 Display van het controlepaneel	
3. RIJST KOKEN	108
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	
4. DE STOOMKOOKFUNCTIE	112
5. DE BAKFUNCTIE	114
6. DE TIMER INSTELLEN	115
7. DE WARMHOUDFUNCTIE	115
8. REINIGING EN ONDERHOUD	116

9. VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**117****9.1 Modelidentificatie****9.2 Plaats van gebruik****10. GARANTIE****119****11. VERWIJDERING****120**

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.

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

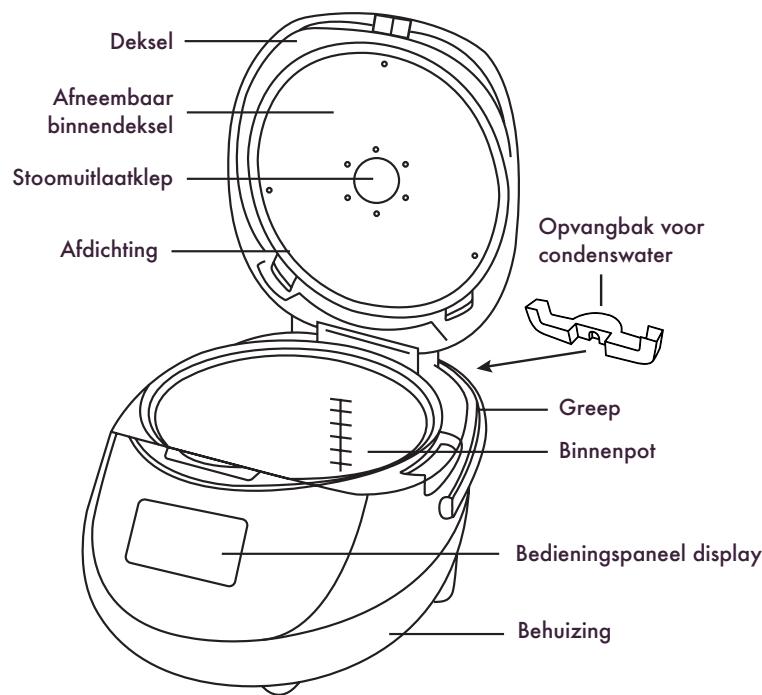
1.1 Leveringsomvang

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.

1.2 Belangrijk: voor het eerste gebruik

Voordat u begint: Lees alle gebruiksaanwijzingen in deze handleiding door - dan kan er niets misgaan! Zorg er ook voor dat al het verpakkingsmateriaal is verwijderd. Bekijk de onderdelen en accessoires om er zeker van te zijn dat alles in perfecte staat is.

Wij raden aan de accessoires en de binnenpot met warm zeepwater te wassen en voor het eerste gebruik grondig te drogen. Vul vervolgens de binnenpot voor de helft met water en kook de Digital Reishunger-rijstkoker gedurende 20 minuten in de STANDARD-modus. Het apparaat kan in eerste instantie een onbekende geur produceren, maar dit is normaal bij het eerste gebruik en is niet schadelijk voor de gezondheid. Dat was het all! 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 intuitief 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.

De rijstkoker is geschikt voor gebruik door kinderen vanaf 8 jaar als zij onder toezicht staan of als u hen het veilige gebruik van het apparaat hebt uitgelegd. Het is belangrijk dat u met de kinderen praat over de mogelijke gevaren en dat zij deze begrijpen alvorens het apparaat te gebruiken. Het apparaat mag niet door kinderen worden schoongemaakt of onderhouden. Als de kinderen ouder zijn dan 8 jaar, kunnen ze dit onder uw toezicht doen. Houd de rijstkoker buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

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.



+1

HR



+10

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-kookfases met 3D-warmte. Concreet betekent dit dat dit apparaat, in tegenstelling tot conventionele rijstkokers, niet met volle kracht en een hoog energieverbruik door het hele kookproces heen kookt, maar heel zuinig door zeven verschillende fasen. De warmte-inbreng wordt aangepast aan de fasen van voorverwarming, wateropname, verwarmen, koken, bescherming van voedingsstoffen, korte wateropname en het warm houden. Hierdoor wordt energie bespaard en blijven voedingsstoffen behouden. En de rijst krijgt de perfecte bite.

Belangrijk:

De maximale 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:

-
- 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.
 - Doe de rijst in de binnenste pot van de rijstkoker.**
 - 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.
 - 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.
 - 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 voorprogrammeerde 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.rezepte.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 bereidingsstijd 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	KOKTIJD	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 filetstukken	25 min	Snijd 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 binnepot 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 binneste pot op een vlakke, gelijkmatige ondergrond en giet het taartmengsel voorzichtig in de pot. Schud de pot een beetje om luchtbellen te voorkomen en te elimineren en tik zachtjes met de palm van de hand op de buitenkant van de pot.
4. Plaats de binnepot 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-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 stroomconverter niet aan als je handen nat zijn. Je zou geëlektrocuteerd 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 verstoppen.
- 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.
- Onze toestellen kunnen worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- 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. In geen geval mag de kabel worden geknikt, gedraaid of gewijzigd. Plaats de kabel nooit onder of tussen zware voorwerpen. Een beschadigd netsnoer kan elektrische schokken of brand veroorzaken. Als uw stroomkabel beschadigd is, kunt u een nieuwe bestellen in onze winkel of bij de klantenservice op support@reishunger.de.
- 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.

WEERGAVE	STATUS	REDEN	OPLOSSING
E1	Beëindiging van alle processen	Open circuit op de onderste sensor (onder -15°C)	Stel de temperatuursensor correct in (breng het apparaat op kamertemperatuur) en schakel de stroom weer in.
E2	Beëindiging van alle processen	Open circuit op bovenste sensor (onder -15°C)	Stel de temperatuursensor correct in (breng het apparaat op kamertemperatuur) en schakel de stroom weer in.
E3	Beëindiging van alle processen	Kortsluiting op de onderste sensor (boven 190°C)	Stel de temperatuursensor correct in (breng het apparaat op kamertemperatuur) en schakel de stroom weer in.
E4	Beëindiging van alle processen	Kortsluiting op de bovenste sensor (meer dan 190°C)	Stel de temperatuursensor correct in (breng het apparaat op kamertemperatuur) en schakel de stroom weer in.

9.1 MODELIDENTIFICATIE

Deze instructies gelden voor:

542-MDRK
542-MDRK-PI
542-MDRK-M
542-MDRK-R
542-MDRK-B
542-MDRK-G

9.2 PLAATS VAN GEBRUIK

De rijstkoker is bedoeld voor huishoudelijk gebruik in de keuken en op kantoor. Het gebruik ervan wordt afgeraden in de volgende gevallen: Pension, hotel, motel, pensions en hun gasten, commerciële ruimtes, boerderijen.

10. GARANTIE

De garantie is 24 maanden geldig en dekt gebreken die het product al had op het moment van aankoop. De aansprakelijkheid vervalt in geval van oneigenlijk gebruik, ongeoorloofde wijziging van het product of onvoldoende bewaking van onderdelen van het apparaat die aan slijtage onderhevig zijn.

Als je een probleem met de rijstkoker hebt, kijk dan in de foutenlijst op pagina 117 van de handleiding of het probleem daar voorkomt. Als je nog steeds problemen heeft met het apparaat, stuur ons dan een e-mail op support@reishunger.de. Stuur je contactgegevens, een beschrijving en een foto van het probleem op.

Als u een onderdeel nodig heeft, kijk dan in onze winkel of u het kunt nabestellen. Als u geen geschikt onderdeel kunt vinden, neem dan contact op met onze klantenservice op support@reishunger.de.

Deze Reishunger rijst- en multifunctionele kookplaat is uitsluitend bestemd voor PRIVÉGEBRUIK en is niet geschikt voor commercieel gebruik. Bij elk commercieel gebruik vervalt de garantie. Elke technische wijziging aan het product maakt elke aanspraak op garantie/bezwaren ongeldig. In geval van oneigenlijk handelen vervalt de aansprakelijkheid voor de daardoor veroorzaakte schade. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend door Reishunger GmbH worden uitgevoerd. Anders vervalt de garantieclaim.

11. VERWIJDERING



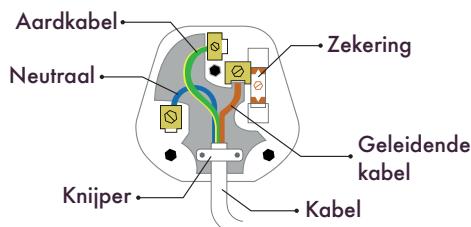
Gebruikte elektrische apparaten moeten door de eigenaar op professionele wijze en gescheiden van het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng het apparaat naar een afvalverzamelpunt of naar een dealer die dit voor je kan doen. Onjuiste verwijdering van elektrische apparatuur kan negatieve gevolgen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

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.

Spanning: 220 - 240 V~

Frequentie: 50 - 60 Hz

Vermogen: 350 W

Product gemaakt in China

REISHUNGER

www.reishunger.com

03.07.2023

REISHUNGER



DE

EN

FR

ES

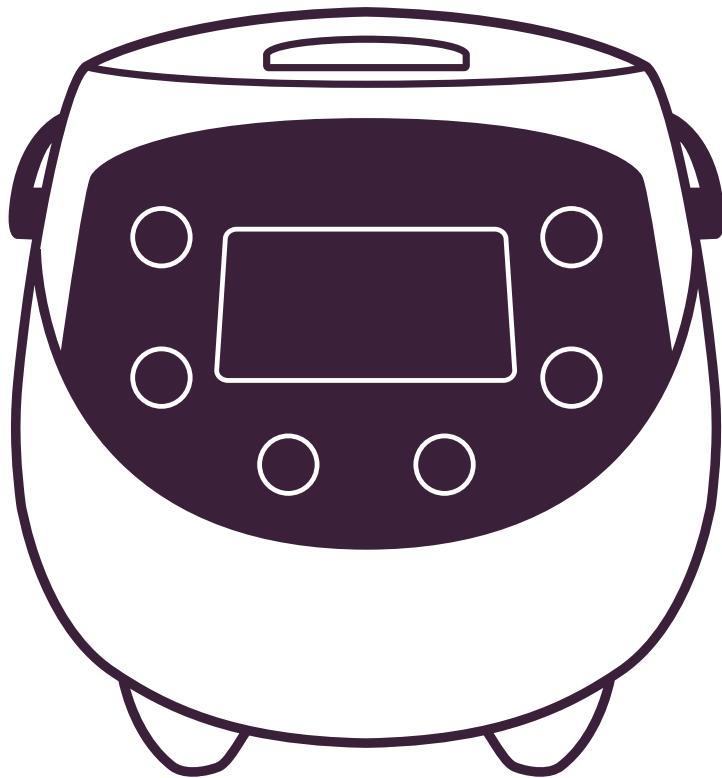
IT

NL

PL

CZE

SVK



0.6L CYFROWY MINI
RYŻOWAR INSTRUKCJA
UŻYTKOWNIKA

REISHUNGER.COM

TREŚĆ

1. INFORMACJE OGÓLNE

124

1.1 Skład zestawu

1.2 Ważne: Przed użyciem po raz pierwszy

2. WPROWADZENIE DO OBSŁUGI RYZOWARU

125

2.1 Wyświetlacz panelu sterowania

3. GOTOWANIE RYŻU

128

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 ,CONGEET'

4. FUNKCJA GOTOWANIA NA PARZE ,STEAM'

132

5. FUNKCJA PIECZENIA ,BAKE'

134

6. NASTAWIANIE TIMERA

135

7. FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA

135

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

136

9. WSKAŻÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**137****9.1** **Identyfikacja modelu****9.2** **Miejsce użytkowania****10. GWARANCJA****139****11. ROZŁADUNEK****140**

1. INFORMACJE OGÓLNE

Cyfrowy mini ryżowar Digital Rieshunger przygotuje 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 staniem 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 wysłać do nas e-mail na adres service@reishunger.com.

A teraz szybko do roboty! I smacznego ryżu!

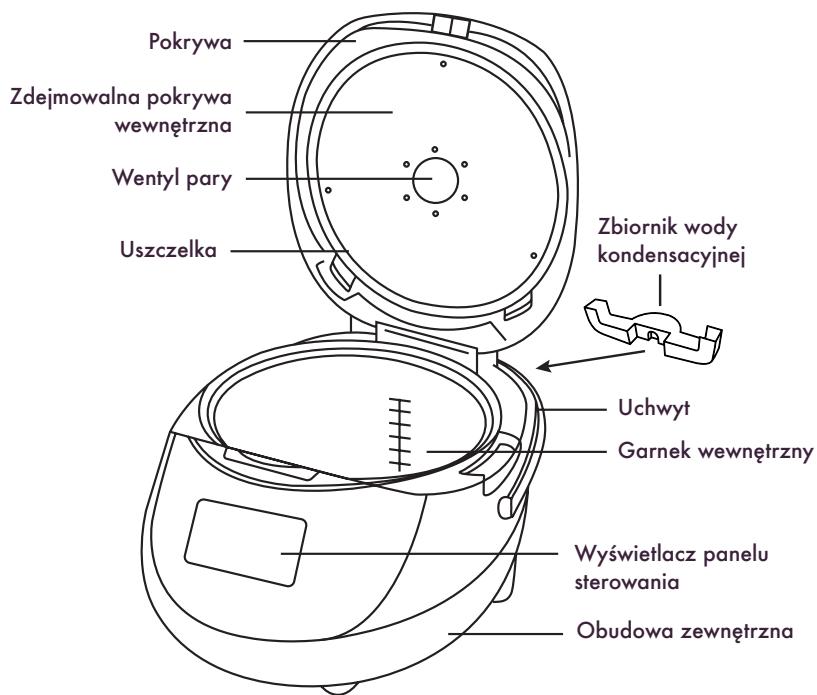
1.1 Co wchodzi w skład zestawu

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 ryżowaru 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.

1.2 Ważne: Należy przeczytać przed użyciem mini ryżowaru po raz pierwszy

Zanim zaczniesz: Przeczytaj wszystkie wskazówki dotyczące użytkowania zawarte w tej instrukcji - wtedy nic nie może pójść źle! Upewnij się również, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte. Przyjrzyj się częściom i akcesoriom, aby upewnić się, że wszystko jest w idealnym stanie.

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



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 również 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.

Urządzenie do gotowania ryżu może być używane przez dzieci od 8 roku życia, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub jeżeli wyjaśnili im Państwo zasady bezpiecznego użytkowania urządzenia. Ważne jest, aby porozmawiać z dziećmi o możliwych zagrożeniach i aby zrozumiały je przed użyciem urządzenia. Urządzenie nie powinno być czyszczone ani serwisowane przez dzieci. Jeśli dzieci są starsze niż 8 lat, mogą to zrobić pod Twoim nadzorem. Szybkowar należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

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 wcisnięty 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 wyświetlały 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 żądaną czas zakończenia gotowania operując przyciskami +1 STD (+ 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 +1 STD (+ 1 godzina) lub +10MIN (+ 10 minut) można dostosować czas gotowania do własnych wymagań. Po ustaleniu 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. Dofluk 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:

-
- Umyj ryż.** Włóż ziarna do miski z wodą, ugnieć je kilka razy rękami, a następnie odlej wodę. Powtórz tę czynność jeszcze jeden lub dwa razy, aż woda będzie czysta.
 - Wsyp ryż do garnka wewnętrznego ryżowaru**
 - Dodaj wodę.** W przypadku ryżu łuskanej zalecanym stosunkiem 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.
 - 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.
 - Ryż należy rozluźnić.** Po przejściu ryżowaru w tryb utrzymywania ciepła, ryż należy wymieszać za pomocą łyżki do ryżu dołączonej w zestawie. Powoduje to uwolnienie się nadmiaru wilgoci, dzięki czemu ryż jest puszysty.

Stosunek ryżu do wody dla ryżu białego

Miarka do ryżu	1	2	3	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 niełuskaneego ryżu, od ryżu naturalnego po ryż pełnoziarnisty basmati bądź pełnoziarnisty ryż jaśminowy. Naciśnięcie przycisku MENU umożliwia wybór pola FINE na wyświetlaczu. Następnie, naciskając przycisk FINE dwukrotnie, należy wybrać tryb BROWN. Potem należy postępować zgodnie z opisem w punkcie 3.1.1. Proszę pamiętać, że za pomocą cyfrowego 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 włacić 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 +1 STD (+ 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 emitemy 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, 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 nacisnąć 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 ryżem. 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. **Ważne:** 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 nagle otwarcie się pokrywy urządzenia do gotowania ryżu. Artykuły spożywcze przeznaczone do gotowania na parze można również dodać do ryżowaru na późniejszym etapie gotowania ryżu. W tym celu należy powoli i ostrożnie otworzyć pokrywę garnka do gotowania ryżu. Należy zachować dużą ostrożność i uważać na wydobywającą się gorącą parę.

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

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

SKŁADNIKI	ILOŚĆ	CZAS GOTOWANIA	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE
Marchew	75g	20 Min	Pokroić na kawałki
Brokuły	75g	15 Min	Pokroić na kawałki
Szpinak	40g	15 Min	Pokroić na kawałki
Dynia	95g	20 Min	Pokroić na kawałki
Ziemniaki	165g	40 Min	Pokroić na kawałki
Bataty	110g	35 Min	Pokroić na kawałki
Kukurydza	75g	30 Min	Pokroić na kawałki
Kurczak	150g	30 Min	Miejsca przekroju kawałków kurczaka (krawędzie fileta z kurczaka) *powinny dotykać zewnętrznego kosza do gotowania na parze
Ryby (ryby białe i łosoś)	75g / kawałki fileta	25 Min	Pokroić na kawałki mniejsze niż 2 cm i zawinąć w folię aluminiową
Krewetki	75g / 7 szt.	20 Min	Gotować na parze, bez zdejmowania skorupki

SKŁADNIKI	ILOŚĆ	CZAS GOTOWANIA	WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE
Przegrzebki (małże św. Jakuba)	75g	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 (pieróżki)	75g	15 Min	Pozostaw odstępy między posiłkami
Mrożone kieszonki z mięsem (pieróżki)	75g	20 Min	Pozostaw odstępy między posiłkami

5. FUNKCJA PIECZENIA

Nowy cyfrowy mini 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 włacić do niego ciasto. Aby zapobiec powstawaniu pęcherzyków powietrza lub je wyeliminować, należy lekko potrząsnąć naczyniem i delikatnie postukać je dlonią od zewnątrz.
4. Garnek wewnętrzny należy umieścić w ryżowarze i zamknąć pokrywą. 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. Funkcję TIMER można używać w trybach STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CONGEED 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 ciepłe 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 przypaliś 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.
- Wewnętrzna pokrywa można zdjąć. Wystarczy naciągnąć 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 sztućce lub utensilia mogą uszkodzić powłokę ceramiczną garnka wewnętrznego.
- Po każdym użyciu należy wyjąć i wyczyścić zbiornik skroplin. Należy go umyć, poczekać aż wyschnie, a następnie włożyć z powrotem na miejsce.
- Nigdy nie należy czyścić garnka wewnętrznego octem, który oddziałuje szkodliwie na powłokę ceramiczną.
- Kolor powłoki ceramicznej może z czasem ulec zmianie. Jest to normalny proces, który nie powinien budzić obaw ani zastrzeżeń.

9. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

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

- W ryżowar nie należy samodzielnie ingerować, ani dokonywać żadnych zmian w urządzeniu. Demontaż urządzenia i wymianę części wewnętrznych należy powierzać wyłącznie przeszkolonym serwisantom.
- Przy przenoszeniu ryżowaru podczas gotowania należy zachować szczególną ostrożność. Z ryżowaru wydobywa się wówczas gorąca para, a zawór wylotu pary znajduje się bardzo blisko uchwytu. Dotknięcie zaworu może spowodować oparzenia. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie miały kontaktu z zaworem.
- Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękoma. Grozi to porażeniem prądem lub innymi obrażeniami.
- Obudowy, przewodu ani wtyczki ryżowaru nie należy zanurzać w wodzie.
- Nie należy pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu ryżowaru podczas jego pracy.
- Nigdy nie należy otwierać pokrywy ryżowaru podczas pracy. Grozi to poważnymi oparzeniami.
- Ryżowar jest przeznaczony do gotowania ryżu i innych artykułów spożywczych, które zostały szczegółowo opisane w instrukcji obsługi. Nigdy nie należy używać ryżowaru do innych celów. Należy zawsze przestrzegać instrukcji obsługi i nigdy nie gotować w nim następujących artykułów:
 - Artykuły żywnościowe opakowane w plastik
 - Dania, które trzeba gotować przykryte ręcznikiem papierowym lub innego rodzaju przykryciem, ponieważ ręcznik może zatkać zawór uwalniający parę.
- W zaworach wylotu pary nie należy umieszczać żadnych metalowych przedmiotów. Może to spowodować porażenie prądem, nieprawidłowe działanie, a w najgorszym przypadku obrażenia ciała.
- Wtyczkę sieciową należy włożyć do gniazdka.
- Ryżowar przeznaczony jest wyłącznie do użytku prywatnego i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych. Wykorzystanie ryżowaru dla celów komercyjnych powoduje unieważnienie gwarancji.
- Z ryżowaru nie należy korzystać, jeśli wtyczka sieciowa nie jest mocno włożona do gniazdka lub jest uszkodzona. Zbyt luźno włożona wtyczka może spowodować pożar, porażenie prądem, zwarcie lub wydobywanie się dymu.
- Należy pamiętać, aby zawsze oczyścić zabrudzone styki wtyczki. Zanieczyszczenia na stykach wtyczki mogą spowodować pożar.
- Nieużywany ryżowar należy odłączyć od gniazda sieciowego.
- Nasze urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związanego z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

- Para wydobywająca się z ryżowaru podczas gotowania wymaga zachowania wystarczającej ilości przestrzeni na ścianach, pod szafkami i półkami.
- Nie należy uszkadzać kabla zasilającego. W żadnym wypadku nie należy zginać, skręcać ani modyfikować przewodu. Nigdy nie umieszczaj kabla pod lub pomiędzy ciężkimi przedmiotami. Uszkodzony kabel zasilający może spowodować porażenie prądem lub pożar. Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, możesz zamówić nowy w naszym sklepie lub w Biurze Obsługi Klienta pod adresem support@reishunger.de.
- Do ryżowaru należy stosować wyłącznie akcesoria dołączone w zestawie.
- Ryżowaru nigdy nie należy stawiać na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu (np. na płytce 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. Dotykanie 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.

WYŚWIETLANIE	STATUSU	PRZYCZYNA	ROZWIAZANIE
E1	Zakończenie wszystkich procesów	Otwarty obwód na dolnym czujniku (poniżej -15°C)	Ustawić prawidłowo czujnik temperatury (doprowadzić urządzenie do temperatury pokojowej) i ponownie włączyć zasilanie.
E2	Zakończenie wszystkich procesów	Otwarty obwód na górnym czujniku (poniżej -15°C)	Ustawić prawidłowo czujnik temperatury (doprowadzić urządzenie do temperatury pokojowej) i ponownie włączyć zasilanie.
E3	Zakończenie wszystkich procesów	Zwarcie na dolnym czujniku (powyżej 190°C)	Ustawić prawidłowo czujnik temperatury (doprowadzić urządzenie do temperatury pokojowej) i ponownie włączyć zasilanie.
E4	Zakończenie wszystkich procesów	Zwarcie na górnym czujniku (ponad 190°C)	Ustawić prawidłowo czujnik temperatury (doprowadzić urządzenie do temperatury pokojowej) i ponownie włączyć zasilanie.

9.1 IDENTYFIKACJA MODELU

Niniejsza instrukcja dotyczy:

542-MDRK
542-MDRK-PI
542-MDRK-M
542-MDRK-R
542-MDRK-B
542-MDRK-G

9.2 MIEJSCE UŻYTKOWANIA

Ryżowiec przeznaczony jest do użytku domowego w kuchni i biurze. Jego stosowanie nie jest zalecane w następujących przypadkach: Dom gościnny, hotel, motel, pensjonaty i ich goście, tereny handlowe, gospodarstwa r

10. GWARANCJA

Gwarancja jest ważna przez 24 miesiące i obejmuje wady, które produkt miał już w momencie zakupu. Odpowiedzialność wygasa w przypadku niewłaściwego użytkowania, nieautoryzowanej modyfikacji produktu lub nieodpowiedniego monitorowania części urządzenia podlegających zużyciu.

W przypadku wystąpienia problemu z ryżowarem, należy sprawdzić listę błędów na stronie 137 instrukcji obsługi, aby przekonać się, czy dany problem został tam wymieniony. Jeśli informacje z listy błędów nie pomogły w rozwiązaniu problemu, prosimy napisać do nas na adres service@reishunger.de. Prosimy o podanie danych kontaktowych, opisu problemu i zdjęcia.

Jeśli potrzebujesz części zamiennej, sprawdź w naszym sklepie, czy można ją ponownie zamówić. Jeśli nie możesz znaleźć odpowiedniej części zamiennej, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta pod adresem support@reishunger.de.

Ta kuchenka do ryżu i wielofunkcyjna Reishunger jest przeznaczona wyłącznie do użytku prywatnego i nie nadaje się do użytku komercyjnego. Jakiekolwiek użycie komercyjne powoduje unieważnienie gwarancji. Wszelkie modyfikacje techniczne produktu powodują unieważnienie wszelkich roszczeń z tytułu gwarancji/wad fizycznych. W przypadku nieprawidłowego działania odpowiedzialność za powstałe w wyniku tego szkody przepada. Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez firmę Reishunger GmbH. W przeciwnym razie roszczenie gwarancyjne zostanie utracone.

11. ROZŁADUNEK



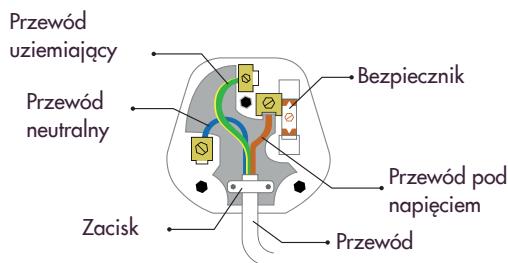
Zużyte urządzenia elektryczne muszą zostać prawidłowo zutylizowane przez właściciela i segregowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyte urządzenie należy zanieść do punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy, który również może je zutylizować. Niewłaściwa utylizacja urządzeń elektrycznych może mieć negatywne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



Przewód uziemiający
Przewód neutralny
Zacisk
Bezpiecznik
Przewód pod napięciem
Przewód

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.

Napięcie: 220 - 240 V~

Częstotliwość: 50 - 60 Hz

Moc: 350 W

Produkt wyprodukowany w Chinach

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

REISHUNGER

www.reishunger.com

03.07.2023

REISHUNGER



DE

EN

FR

ES

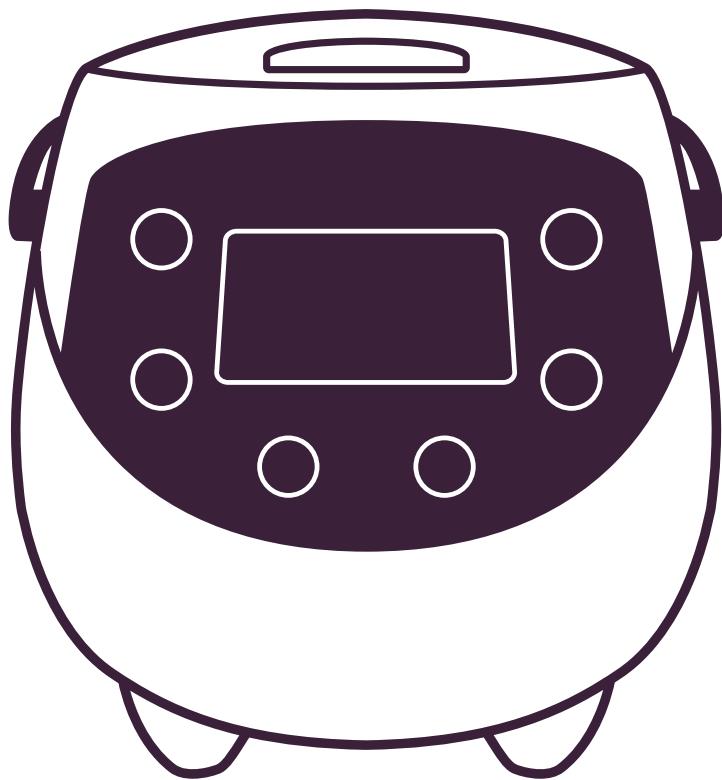
IT

NL

PL

CZE

SVK



DIGITÁLNÍ MINI
RYŽOVAR 0.6L
NÁVOD PRO
UŽIVATELE

REISHUNGER.COM

OBSAH

1. OBECNÉ

144

1.1 Obsah dodávky

1.2 Důležité: Před prvním použitím

2. ÚVOD DO OBSLUHY

146

2.1 Zobrazení na ovládacím panelu

3. VAŘENÍ RÝŽE

148

3.1 Režim ‚STANDARD‘

3.2 Speciální programy

3.2.1 Režim ‚WHITE‘

3.2.2 Režim ‚BROWN‘

3.2.3 Režim ‚SUSHI‘

3.3 Režim ‚CRISPY‘

3.4 Režim ‚CONGEE‘

4. FUNKCE VAŘENÍ V PÁŘE

152

5. FUNKCE PEČENÍ

154

6. NASTAVENÍ ČASOVAČE

155

7. FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLITY

155

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

156

9. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**157**

9.1 Označení modelu

9.2 Místo použití

10. ZÁRUKA**159****11. LIKVIDACE****160**

1. OBECNĚ

Váš nový digitální mini rýžovar od společnosti Reishunger připraví přesně takovou rýži, na jakou máte právě chuť. A to pouhým stisknutím tlačítka! Můžete vařit congee, napářovat zeleninu a dokonce i péct koláče. Ale především můžete ve své vlastní kuchyni projevit svou kreativitu s nejlepší rýží na světě. Nebo jednoduše udržujete v teple trochu rýže na svačinu po práci.

Jak to funguje? Jednoduše zcela automaticky! Stačí znát jen několik kombinací tlačitek. Jaké to jsou, se dozvítě v tomto návodu k obsluze. Ale nejdříve: Srdečně blahopřejeme! Od této chvíle je vaření rýže ještě zábavnější, protože s naším kvalitním digitálním mini vařičem rýže Reishunger máte po svém boku praktického kuchyňského pomocníka.

Už žádná připálená rýže ani dlouhé čekání u sporáku. A ještě něco: Už žádné dlouhé návody k obsluze. Přesto byste si ho měli pečlivě přečíst a uschovat – a pokud budete mít někdy jakékoli dotazy, stačí nám poslat e-mail na adresu support@reishunger.de.

Ale teď už rychle začněte vařit! Přejeme dobrý hlad na rýži.

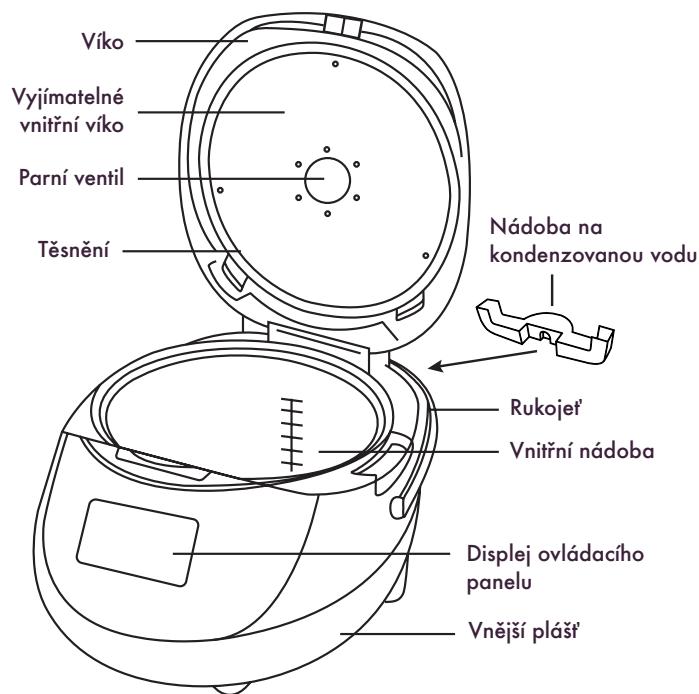
1.1 Rozsah dodávky

Víme, jak to chodí: Ten, kdo má skutečně velký hlad na rýži, chce hned začít vařit. Proto je v rozsahu dodávky vše, co potřebujete k tomu, abyste mohli začít s digitálním mini rýžovarem vařit. Kromě přístroje dostanete také lžíci na rýži, odmérku a speciální napářovací vložku na Vaše přílohy. Chybí již jen rýže! Rýži z nejlepších pěstiteelských oblastí světa najdete v našem internetovém obchodě na adrese www.reishunger.de.

1.2 Důležité: Před prvním použitím

Než začnete: Přečtěte si v klidu všechny pokyny v tomto návodu k obsluze – pak se nemůže nic pokazit! Také se ujistěte, že byly odstraněny všechny obalové materiály. Prohlédněte si součásti a příslušenství přístroje, abyste se ujistili, že je vše v bezvadném stavu.

Před prvním použitím doporučujeme příslušenství a vnitřní nádobu umýt teplou vodou se saponátem a důkladně vysušit. Poté naplňte vnitřní nádobu do poloviny vodou a vyvařujte rýžovar po dobu 20 minut v režimu STANDARD. Přístroj může zpočátku vydávat neobvyklý zápach, který je však při prvním použití zcela normální a není zdraví škodlivý. A to je vše! Od první misky rýže z vašeho nového rýžovaru vás dělí jen jedno stisknutí tlačítka.



Napařovací vložka



Odměrka



Lžíce na rýži

2. ÚVOD DO OBSLUHY

Usilovně jsme pracovali na tom, aby byl digitální mini rýžovar co nejintuitivnější. Nyní máte v rukou skutečně profesionální přístroj, který se ovládá stejně snadno jako rýžovar pro začátečníky. Nabízí pro různé druhy rýže různé režimy, které lze během několika sekund vyvolat pomocí ovládacího panelu.

Ovládací panel se skládá z digitálního displeje a tlačítka rozmístěných po obvodu. Funkce zobrazené na displeji je možno zvolit stisknutím tlačítka.

Použití rýžovaru je vhodné pro děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jste jim dostatečně vysvětlili bezpečné používání přístroje. Je důležité, abyste si s dětmi před použitím přístroje promluvili o možných nebezpečích a aby jim porozuměly. Děti by neměly přístroj čistit ani provádět jeho údržbu. Pokud jsou děti starší 8 let, mohou to dělat pod vaším dohledem. Rýžovar uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

2.1 Ovládací panel a displej



Než si postupně vysvětlíme jednotlivá tlačítka, důležitá poznámka k ovládání: Pro aktivaci funkcí START a WARM / STOP stačí stisknout příslušné tlačítko. Když je příslušná funkce aktivována, rozsvítí se na displeji.



MENU

Pomocí tlačítka MENU můžete volit mezi různými programy pro přípravu rýže.

Důležité: Když rýzovar připojíte k elektrické síti, je předvolen program STANDARD, s jehož pomocí můžete vařit v podstatě jakýkoli druh rýže. Pro ještě lepší výsledky však doporučujeme zvolit speciální programy. Mezi programy můžete na displeji volit po každém stisknutí tlačítka MENU. Chcete-li některý z nich spustit, stačí stisknout tlačítko START.



START

Pro spuštění požadovaného programu stiskněte tlačítko START a podržte je stisknutoé po dobu dvou sekund.



WARM/STOP

Jakmile je zvolený program připraven, rýzovar se automaticky přepne do režimu udržování teploty. Na displeji můžete podle zobrazeného času vždy vidět, jak dlouho je již rýže udržována teplá.

Pokud je rýzovar připojen k elektrické síti a není zvolen žádný program, můžete režim udržování teploty spustit stisknutím tlačítka WARM / STOP – ideální pro ohřev uvařené, ale studené rýže.



TIMER

Pomocí tlačítka TIMER můžete proces vaření odložit až o 24 hodin. Jednoduše do přístroje dejte rýži a vodu, nastavte požadovaný čas ukončení procesu vaření pomocí tlačítek +1HR nebo +10MIN a vychutnejte si rýži přesně tehdy, kdy ji potřebujete.

Důležité: Pokud chcete vařit kazivé potraviny, nenastavujte časovač na příliš dlouhý čas.



HR



MIN

Máte rýži rádi tvrdší na skus nebo raději krémovější? U některých programů můžete přednastavenou dobu vaření upravit tak, abyste dosáhli dokonalého výsledku podle své chuti. U těchto programů se na displeji dodatečně zobrazuje také časový údaj. Stisknutím tlačítek +1HR nebo +10MIN jednoduše nastavte požadovaný čas. Poté spusťte zvolený program jako obvykle stisknutím tlačítka START a podržením po dobu dvou sekund.

3. VAŘENÍ RÝŽE

Se svým novým digitálním mini rýžovarem můžete snadno a přesně ve stanovený okamžik připravit jakýkoli druh rýže. Umožnuje to speciální 7fázová technologie vaření s 3D ohrevem. Konkrétně to znamená, že na rozdíl od běžných rýzovarů tento přístroj nevaří po celou dobu vaření s plným výkonem a vysokou spotřebou energie, nýbrž obzvláště šetrně v sedmi různých fázích. Příslun tepla se upravuje podle jednotlivých fází: předehev, přívod vody, ohrev, vaření, ochrana živin, krátký příjem vody a udržování tepla. Tím se šetří zdroje i živiny. A rýže je dokonalá na skus.

Důležité:

Maximální kapacita digitálního mini rýzovaru činí

- 3,5 odměrky loupané rýže

NEBO

- 2,5 odměrky celozrnné rýže.

K odměrování používejte pouze přiloženou odměrku a neprekračujte uvedené množství, jinak již nebude zaručeno rovnoměrné uvaření rýže.

Různé režimy přípravy rýže

Digitální mini rýzovar nabízí celkem osm různých režimů se šesti různými programy pro přípravu rýže: Programy STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CRISPY a CONGEE. Vybraný režim spusťte stisknutím tlačítka START. Chcete-li jej přerušit, stiskněte tlačítko WARM / STOP. Tím se přístroj přepne do pohotovostního režimu.

Odhadovaná doba vaření pro různé režimy

Zvolený režim	STANDARD	WHITE	BROWN	SUSHI
Doba vaření	26 Min	26 Min	62 Min	30 Min

3.1 REŽIM STANDARD

Režim STANDARD je obecný program vaření a je určen pro normální (loupanou) rýži. V režimu STANDARD můžete v zásadě vařit i všechny ostatní druhy rýže.

Doporučujeme však zvolit pro jednotlivé druhy rýže speciální programy, abyste dosáhli ještě chutnějšího výsledku.

Příprava rýže s digitálním mini rýžovarem není nikterak pracná. Postupujte jednoduše následujícím způsobem:

-
- Rýži properte.** Zrnka rýže vložte do mísy s vodou, několikrát je prohněte rukama a poté vodu slijte. Postup opakujte ještě jednou nebo dvakrát, dokud nebude voda čirá.
 - Rýži naplňte do vnitřní nádoby rýzovaru.**
 - Přidejte vodu.** U loupané rýže doporučujeme poměr rýže a vody 1:1,25. Konzistence zrn velmi závisí na množství vody – zde je užitečné být velmi přesný. Výsledek však můžete měnit přidáním vody podle své chuti.
 - Zvolte režim.** Zavřete víko rýzovaru a stiskněte tlačítko START. Nyní začíná proces vaření. Obvykle trvá přibližně půl hodiny. Vaření je ukončeno, jakmile se na displeji objeví nápis WARM. Rýže je nyní udržována teplá, dokud ji nevyjmete.
 - Nakypřete rýži.** Poté, co se rýzovar přepne do režimu udržování teploty, byste měli rýži promíchat přiloženou lžící. Tím se uvolní přebytečná vlhkost a rýže bude nádherně nadýchaná.

Poměr rýže a vody pro bílou rýži

Odměrka rýže	1	2	3	3,5
Odměrka vody	1,25	2,5	3,75	4,35

3.2 SPECIÁLNÍ PROGRAMY

3.2.1 REŽIM WHITE

Pokud chcete připravit loupanou dlouhozrnnou rýži, je pro to ideální režim WHITE: Připraví například indickou rýži basmati, perskou rýži sadri a asijskou jasmínovou rýži správně na skus. Tlačítkem MENU zvolte režim WHITE. Doba vaření činí přibližně 26 minut v závislosti na druhu rýže. Při přípravě můžete postupovat podle kroků a poměru rýže a vody uvedených v bodě 3.1.

3.3.2 REŽIM BROWN

Režim BROWN umožňuje připravovat všechny druhy neloupané rýže, od rýže natural až po celozrnnou rýži basmati nebo celozrnnou jasmínovou rýži. Režim BROWN zvolte tlačítkem MENU. Poté jednoduše postupujte podle popisu v části 3.1. Mějte na paměti, že v digitálním mini rýžovaru můžete vařit maximálně 2,5 odměrky rýže. Poměr rýže a vody v tomto případě činí 1:1,75. Příprava trvá přibližně 62 minut.

Poměr rýže a vody pro celozrnnou rýži

Odměrka rýže	1	2	2,5
Odměrka vody	1,75	3,5	4,35

3.3.3 REŽIM SUSHI

Pro rýži na sushi, lepkavou rýži a další druhy loupané kulatozrnné rýže doporučujeme speciální program SUSHI – s ním bude výsledek obzvláště krémový nebo lepkavý. Tlačítkem MENU zvolte režim SUSHI. Při přípravě rýže jednoduše postupujte podle popisu v části 3.1. Zde můžete mírně zvýšit poměr rýže a vody a použít 1,25násobné množství rýže ve vodě.

Poměr rýže a vody pro rýži na sushi

Odměrka rýže	1	2	3	3,5
Odměrka vody	1,25	2,5	3,75	4,35

3.4 REŽIM CRISPY

Pomocí režimu CRISPY můžete rýži dodat lahodně křupavou krustu tahdig v perském stylu. Za tímto účelem opakovaně stiskněte tlačítko MENU, dokud se na displeji nerozbliká režim CRISPY. Naplňte digitální minirýžovar rýži a vodou podle doporučení – doporučujeme poměr rýže a vody 1:1,5. Zavřete víko a podržte

Po dobu dvou sekund stisknuté tlačítko START. Předprogramovaná doba vaření je 90 minut. Pomocí tlačítka +1HR a +10MIN však můžete dobu vaření zkrátit na jednu nebo prodloužit na dvě hodiny. Po 60 minutách je kůrka světle hnědá, po 90 minutách středně hnědá a po dvou hodinách tmavě hnědá a obzvláště křupavá.

Po určité době se také ozve zvukový signál: Ten signalizuje, že můžete otevřít víko a vložit do rýžovaru další příslušenství. Pozor, horké! Pro pokračování ve vaření víko opět zavřete. Jakmile je vaření dokončeno, přístroj se automaticky přepne do režimu udržování teploty.

3.5 REŽIM CONGEE

Congee je čínská rýžová kaše, která se vaří tak dlouho, dokud se rýže téměř nerozpustí. Jedná se o lahodný pokrm, který je obzvláště zdravý a sytý, a proto je v Asii oblíbený v jakékoli denní době. Zýžové kaší se mimochodem také říká léčivá kaše, protože se v čínské medicíně používá například k léčbě zažívacích potíží.

Řadu receptů na congee najdete na adrese www.reishunger.de/rezepte. Program můžete použít také například k přípravě kaše.

Chcete-li přejít do režimu CONGEE, stiskněte opakovaně tlačítko MENU, dokud se na displeji nezobrazí pole CONGEE. Vložte do přístroje rýži a vodu podle receptu, zavřete víko a stisknutím tlačítka START zahajte proces vaření. Doba vaření je standardně nastavena na jednu hodinu – pomocí tlačítka +1HR a +10MIN však můžete dobu vaření prodloužit až na dvě hodiny.

Jakmile je proces vaření dokončen, digitální mini rýžovar se automaticky přepne do režimu udržování teploty.

4. FUNKCE VAŘENÍ V PÁŘE

Pokud chcete digitální mini rýžovar používat jako parní vařič, máte dvě možnosti:

1. S rýží. Chcete-li například během vaření rýže zároveň vařit zeleninu v páře, zvolte režim STANDARD nebo některý ze speciálních programů (viz 3.2) a na vnitřní nádobu nasadte dodanou napařovací vložku s odpovídajícími případami. Následně tiskněte tlačítko START. **Důležité:** Doporučujeme vložit do rýžovaru maximálně jednu odměrku rýže. Při vaření většího množství by se mohlo stát, že bude napařovací koš během vaření vytlačen nahoru, což způsobí náhlé otevření víka rýžovaru. Mimořádne: Potraviny můžete přidat i později. Za tímto účelem pomalu a opatrně otevřete víko rýžovaru. Budte prosím velmi opatrní a dávejte pozor na unikající horkou páru.

2. Bez rýže. Pokud chcete pouze vařit potraviny v páře, stiskněte opakovaně tlačítko MENU, dokud se na displeji nezobrazí funkce STEAM. Například do vnitřní nádoby 1-2 šálky vody, vložte do napařovací vložky vybrané potraviny a zavřete víko. Pomocí tlačítka +1HR a +10MIN zvolte požadovanou dobu vaření a stisknutím tlačítka START spusťte proces vaření v páře. **DŮLEŽITÉ:** Nevaríte v páře potraviny silnější než 3,5 cm.

V páře můžete vařit spoustu potravin. Orientaci vám poskytne tato tabulka, ve které jsme uvedli několik časů vaření v páře pro některé potraviny. Někdy se však výsledek může lišit, proto si sami vyzkoušejte, jak vám to bude nejvíce chutnat.

PŘÍSADY	MNOŽSTVÍ	DOBA VAŘENÍ	TIPY PRO VAŘENÍ V PÁŘE
Karotka	75g	20 Min	Nakrájejte na kousky o velikosti sousta
Brokolice	75g	15 Min	Nakrájejte na kousky o velikosti sousta
Špenát	40g	15 Min	Nakrájejte na kousky o velikosti sousta
Dýně	95g	20 Min	Nakrájejte na kousky o velikosti sousta
Brambory	165g	40 Min	Nakrájejte na kousky o velikosti sousta
Sladké brambory	110g	35 Min	Nakrájejte na kousky o velikosti sousta
Kukuřice	75g	30 Min	Nakrájejte na kousky o velikosti sousta
Kuře	150g	30 Min	Místa řezu na kuřeti by se měly dotýkat vnějšího napařovacího koše
Ryby (bílé ryby a losos)	75g / nakrájejte na filety	25 Min	Nakrájejte na kousky menší než 2 cm a zabalte do hliníkové fólie.
Krevety	75g / 7 kusů	20 Min	Vařte v páře bez odstranění krunýře

PŘÍSADY	MNOŽSTVÍ	DOBA VAŘENÍ	TIPY PRO VAŘENÍ V PÁŘE
Hřebenáčka svatojakubská	75g	20 Min	Vyjměte z hřebenatky maso (doporučujeme vyložit napařovací koš čínským zelím apod., aby se zabránilo přichycení hřebenatky)
Chlazené masové taštičky (knedlíčky)	75g	15 Min	Ponechte mezi jednotlivými kousky mezery
Mražené masové taštičky (knedlíčky)	75g	20 Min	Ponechte mezi jednotlivými kousky mezery

5. FUNKCE PEČENÍ

Váš nový digitální mini rýžovar připravuje nejen fantastickou rýži. Je také skvělý pro pečení koláčů. Opravdu! A je to úplně jednoduché. Stačí postupovat podle následujících kroků:

1. Vnitřní nádobu lehce a rovnoměrně vymažte máslem.
2. Připravte těsto na koláč. Raději nepoužívejte příliš mnoho kypřicího prášku, protože by koláč příliš vykynul. Celková maximální hmotnost všech ingrediencí by neměla přesáhnout 300 g.
3. Postavte vnitřní nádobu na rovný a hladký povrch a opatrně do ní nalijte dortové těsto. Abyste zabránili vzniku vzduchových bubblek a odstranili je, mírně nádobou zařeste a lehce poklepejte dlaní na její vnější stranu.
4. Vnitřní nádobu vložte do přístroje a zavřete víko. Opakováně stiskněte tlačítko MENU, dokud na ovládacím panelu nezačne blikat funkce BAKING. Nyní můžete zvolit dobu vaření/pečení. Standardně je tato doba nastavena na 50 minut. Pomocí tlačítka +1HR a +10MIN, můžete v případě potřeby také nastavit jiný čas v závislosti na vašich požadavcích a receptu. Poté stiskněte tlačítko START pro zahájení procesu pečení.
5. Po dokončení cyklu pečení se přístroj přepne do režimu udržování teploty a na displeji se zobrazí nápis WARM. Pomocí dřevěného párátká zkонтrolujte, zda je koláč zcela upečený. Pokud tomu tak není, stiskněte tlačítko WARM / STOP a znova zvolte režim pečení.

6. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Funkce TIMER je užitečné nastavení, které vám pomůže připravit rýži nebo jiný pokrm do požadovaného času. Funkci TIMER můžete použít pro režimy STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CONGEA a STEAM.

Chcete-li funkci TIMER nastavit, stiskněte tlačítko MENU a vyberte požadovaný program vaření. Poté stiskněte tlačítko TIMER, dokud se na displeji nerozsvítí nastavený čas daného režimu. Nyní můžete pomocí tlačítka +1HR a +10MIN nastavit čas, do kterého má být rýže nebo pokrm hotový. Poté stiskněte tlačítko START. Rýžovar nyní začne odpočítávat čas do konce programu. Časovač můžete nastavit od 70 minut až do 24 hodin předem.

7. FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLITRY

Udržujte rýži teplou až po dobu 24 hodin! Jakmile digitální mini rýžovar dokončí vaření, automaticky se přepne do režimu WARM. To je praktické, protože se vám tak rýže už nikdy nemůže připálit.

Režim udržování teploty můžete využít také k ohřevu studené uvařené rýže. Stačí stisknout tlačítko WARM / STOP. Tlačítko WARM / STOP se poté rozsvítí a na displeji začne běžet údaj o čase. Vždy tak máte přehled o tom, jak dlouho je již rýže udržována teplá.

Chcete-li režim udržování teploty ukončit, stiskněte tlačítko WARM / STOP. Rýžovar se poté přepne zpět do pohotovostního režimu.

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Digitální mini rýžovar je navržen pro dlouhou životnost. Abyste si však byli jisti, že jej budete moci používat skutečně dluho, měli byste dodržovat několik rad týkajících se péče a údržby.

- Po použití bezpodmínečně odstraňte všechny zbytky jídla a digitální mini rýžovar rovnou vyčistěte.
- Při čištění nepoužívejte kovové nebo drátěné kartáče ani silné chemikálie – nadělájí více škody než užitku. Pokud nelze zbytky odstranit hned, namočte vnitřní nádobu před dalším čištěním do vody s trochu prostředku na mytí nádobí.
- Rýžovar nikdy neponořujte do vody! Pro vnější plášť je nejlepší použít vlhkou houbu nebo měkký hadřík.
- Vnitřní víko můžete vyjmout. Jednoduše sáhněte za vnitřní víko a opatrně jej stáhněte. Víko byste měli po každém použití vyčistit houbičkou v mýdlové vodě.
- Hrnek a vnitřní víko nikdy nedávejte do myčky nádobí. Mycí cyklus a chemikálie jsou pro tento účel příliš agresivní. Na jakékoli poškození způsobené myčkou nádobí se nevztahuje naše záruka.
- Parní uzávěr na víku můžete vyjmout. I ten je nutno pravidelně čistit.
- Používejte výlučně pomůcky na vaření vyrobené z plastu nebo dřeva. Kovové nádobí může poškodit keramický povrch ve vnitřní nádobě.
- Po každém použití vyjměte a vyčistěte odkapávací misku na kondenzovanou vodu. Umyjte ji, nechte ji uschnout a poté ji vraťte na místo.
- Vnitřní nádobu nikdy nečistěte octem. I ten by mohl poškodit vnitřní povrchovou úpravu.
- Časem může dojít ke změně barvy keramického povlaku. To je naprosto normální a není to důvod k obavám.

9. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před prvním použitím digitálního rýžovaru si důkladně přečtěte bezpečnostní pokyny a uschovějte tento návod k použití.

- Neprovádějte na rýžovaru žádné změny. Rozebírat přístroj a vyměňovat díly uvnitř smí pouze vyškolení odborníci.
- Během vaření přemisťujte přístroj jen se zvýšenou opatrností. Pára unikající z přístroje je velmi horká a ventil pro výstup páry je umístěn v blízkosti rukojeti. Sáhnutí na ventil pro výstup páry může způsobit opaření a popálení. Dbejte zejména na to, aby se ventilu nedotýkaly děti.
- Nedotýkejte se napájecího zdroje, pokud máte mokré ruce. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo jiným zraněním.
- Plášť, kabel ani síťovou zástrčku přístroje neponořujte do vody.
- Během používání přístroje nenechávejte děti hrát si v jeho blízkosti bez dozoru.
- Nikdy neotvírejte víko rýžovaru, pokud je v provozu. Mohli byste si tím způsobit popáleniny.
- Rýžovar je určen k vaření rýže a dalších pokrmů, jak je podrobнě popsáno v návodu k použití. Vaří rýže nikdy nepoužívejte k jiným účelům. Vždy dodržujte návod k použití a nikdy nevařte následující pokrmy:
 - potraviny zabalené v plastu
 - pokrmy, které vyžadují zakrytí papírovými utěrkami nebo jinými pokličkami, protože tím může dojít k zablokování ventilu výstupu páry.
- Do ventilu výstupu páry nevkládejte kovové předměty. To by mohlo způsobit úraz elektrickým proudem, poruchu a v nejhorším případě i zranění.
- Zasuňte síťovou zástrčku zcela do zásuvky.
- Rýžovar je určen pouze pro soukromé použití a není vhodný pro komerční použití. Jakékoli komerční použití vede ke ztrátě záruky.
- Nepoužívejte rýžovar, pokud není síťová zástrčka pevně zasunuta do zásuvky nebo pokud je síťová zástrčka poškozená. Je-li zástrčka zasunuta příliš volně, může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem, zkratu nebo vzniku kouře.
- Vyčistěte znečištěné kontakty na síťovém zdroji. Nečistoty na kontaktech síťového zdroje mohou způsobit požár.
- Naše přístroje mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o používání přístroje bezpečným způsobem a porozuměly souvisejícím nebezpečím. S přístrojem si nesmí hrát děti.

- Pokud rýžovar nepoužíváte, odpojte přístroj ze zásuvky.
- U stěn, pod nábytkem a policemi potřebuje rýžovar dostatek prostoru, aby mohla unikat pára.
- Nepoškozujte napájecí kabel. Kabel v žádném případě nezalamujte, nekrutte ani neupravujte. Kabel nikdy neumisťujte pod těžké předměty nebo mezi ně. Poškozený napájecí kabel může způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár. Pokud je napájecí kabel poškozený, můžete si objednat nový v našem obchodě nebo u zákaznického servisu na adresu support@reishunger.de.
- Rýžovar používejte pouze s dodaným příslušenstvím.
- Rýžovar nikdy nestavte na horké povrchy nebo do jejich blízkosti (např. horké plotýnky).
- Po použití rýžovaru se nedotýkejte horkých povrchů na přístroji. Při otevírání víka rýžovaru budte opatrní, protože z něj může unikat horká pára. Při míchání rýže dbejte na to, abyste se vnitřní nádoby rýžovaru dotýkali pouze za rukojeti a nedotýkali se žádných jiných částí. Dotýkání se kovových povrchů – například vnitřní části víka, vnitřní nádoby v rýžovaru nebo topné desky – může způsobit popáleniny.
- Rýžovar postavte na snadno přístupnou, rovnou, vodotěsnou, horku odolnou a dostatečně stabilní pracovní plochu. Rýžovar nestavte na okraj nebo na hraničním pracovním plochy. Rýžovar nestavte na povrch, který neunese hmotnost rýžovaru. V opačném případě může dojít k poškození povrchu a k převrácení rýžovaru a následnému zranění. Stůl nebo rozkládací stůl musí mít minimální nosnost 18 kg.

DISPLAY	STAV	RJEŠENÍ	ROZVIAZANIE
E1	Ukončení všech procesů	Rozpojený elektrický obvod na spodním senzoru (pod -15°C)	Nastavte správné teplotní čidlo (uveďte přístroj na pokojovou teplotu) a znova zapněte napájení.
E2	Ukončení všech procesů	Rozpojený elektrický obvod na horním senzoru (pod -15°C)	Nastavte správné teplotní čidlo (uveďte přístroj na pokojovou teplotu) a znova zapněte napájení.
E3	Ukončení všech procesů	Zwarcie na dolnym czujniku (powyżej 190°C)	Nastavte správné teplotní čidlo (uveďte přístroj na pokojovou teplotu) a znova zapněte napájení.
E4	Ukončení všech procesů	Zkrat na horním senzoru (nad 190°C)	Nastavte správné teplotní čidlo (uveďte přístroj na pokojovou teplotu) a znova zapněte napájení.

9.1 OZNAČENÍ MODELU

Tento návod platí pro modely: 542-MDRK

542-MDRK-PI

542-MDRK-M

542-MDRK-R

542-MDRK-B

542-MDRK-G

9.2 MÍSTO POUŽITÍ

Rýžovar je určen pro použití v kuchyni v domácnosti a kanceláři. Jeho používání se nedoporučuje v následujících případech: Použití ze strany hostů v domech pro hosty, hotelech, motolech, penzionech, v komerčních prostorách, zemědělských podnicích.

10. ZÁRUKA

Záruka činí 24 měsíců a vztahuje se na závady, které měl výrobek již v době zakoupení. Odpovědnost za niká v případě nesprávného používání, neoprávněných úprav výrobku nebo nedostatečné kontroly součástí přístroje, které podléhají opotřebení.

Pokud se s rýžovarem vyskytne problém, nahlédněte do seznamu chyb na straně 18 návodu k použití, zda tam není problém uveden. Pokud budete mít s přístrojem problémy i nadále, napište nám na adresu support@reishunger.de. Uveďte prosím své kontaktní údaje, popis a fotografiu problému.

Pokud potřebujete náhradní díl, podívejte se do našeho obchodu, zda jej můžete objednat. Pokud vhodný náhradní díl v obchodě nenajdete, kontaktujte prosím naše oddělení služeb zákazníkům na adrese support@reishunger.de.

Tento rýžovar a multifunkční varič Reishunger je určen pouze pro SOUKROMÉ POUŽITÍ a není vhodný pro komerční použití. Jakékoli komerční použití vede ke ztrátě záruky. V případě technických úprav výrobku zanikají veškeré nároky ze záruky/z titulu vad materiálu. V případě neodborného zásahu zaniká odpovědnost za případné škody způsobené v důsledku tohoto zásahu. Opravy přístroje smí provádět pouze společnost Reishunger GmbH. V opačném případě zaniká nárok na záruku.

11. LIKVIDACE



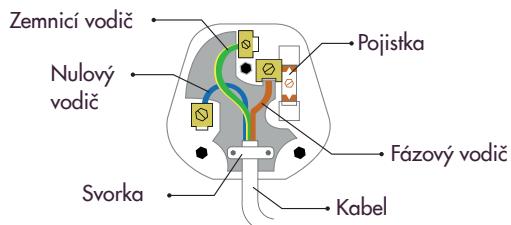
Vysloužilé elektrospotřebiče musí majitel rádně zlikvidovat odděleně od domovního odpadu. Spotřebič odevzdějte na sběrné místo odpadu nebo u obchodníka, který to může udělat za vás. Nesprávná likvidace elektrospotřebičů může mít negativní důsledky pro životní prostředí a zdraví. Přístroj byl vyroben z nejlepších materiálů a dílů. Tyto materiály jsou recyklovatelné a opakovaně použitelné. Tento symbol znamená, že elektronické součásti a zařízení musí být po skončení své životnosti odděleny od běžného domovního odpadu. Elektronické součásti a přístroje odevzdějte do místního recyklačního střediska.



Tento symbol představuje soulad výrobku s mezinárodní směrnicí o prevenci nebezpečných látek (RoHS).



Označení CE symbolizuje shodu výrobku s platnými požadavky, které na výrobce kladou Evropské společenství. Tento přístroj je certifikován pro další prodej v Evropském hospodářském prostoru (EHP).



DŮLEŽITÉ! Vodiče na hlavním napájecím vedení jsou barevně odlišeny následujícím způsobem:
Zelená a žlutá = zemničí vodič,
hnědá nebo červená = fázový vodič, modrá nebo černá = nulový vodič. Propojte zemničí vodič (zelený a žlutý) se svorkou na zástrčce, která je označena písmenem E, nebo symbolem zemnění ze zelenou a žlutou barvou. Nulový vodič připojte

ke svorce označené písmenem N nebo ke svorce označené černou barvou. Fázový vodič připojte ke svorce označené písmenem L nebo ke svorce zbarvené červeně.

Napětí: 220 – 240 V~

Frekvence: 50 – 60 Hz

Výkon: 350 W

Výrobek vyroben v Číně

REISHUNGER

www.reishunger.com

03.07.2023

REISHUNGER



DE

EN

FR

ES

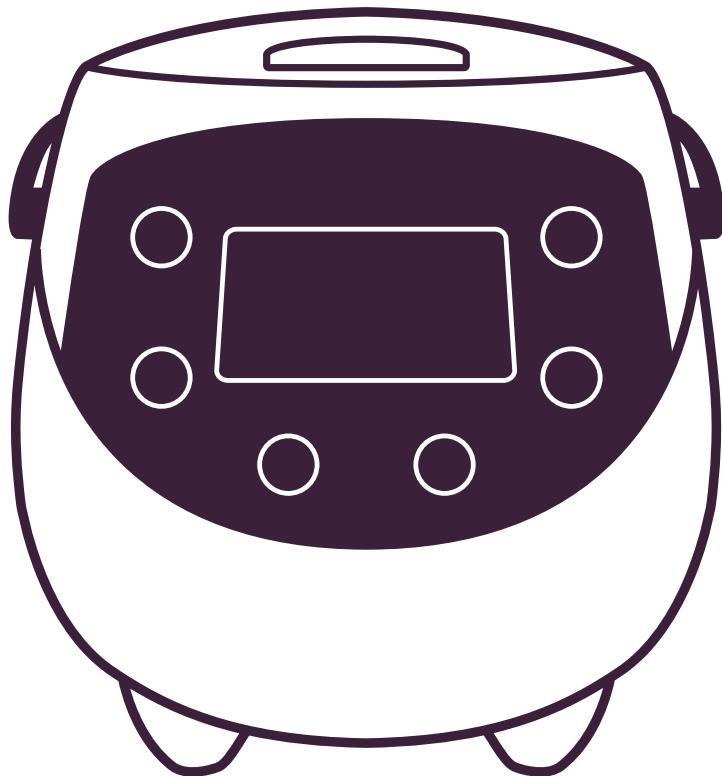
IT

NL

PL

CZE

SVK



0.6L DIGITÁLNÍ MINI
RYŽOVAR POUŽIVATEL'SKÁ
PRÍRUCKA

REISHUNGER.COM

OBSAH

1. OBECNÉ INFORMÁCIE	164
1.1 Rozsah dodávky	
1.2 Dôležité: Pred prvým použitím	
2. ÚVOD	166
2.1 Displej ovládacieho panela	
3. VARENIE RYŽE	168
3.1 Režim ‚STANDARD‘	
3.2 Špeciálne programy	
3.2.1 Režim ‚WHITE‘	
3.2.2 Režim ‚BROWN‘	
3.2.3 Režim ‚SUSHI‘	
3.3 Režim ‚CRISPY‘	
3.4 Režim ‚CONGEE‘	
4. FUNKCIA VARENIA V PARE	172
5. FUNKCIA PEČENIA	174
6. NASTAVENIE ČASOVAČA	175
7. FUNKCIA UDRŽIAVANIA TEPLITÓTY	175
8. ČISTENIE A ÚDRŽBA	176

9. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:**177**

9.1 Označenie modelu

9.2 Miesto používania

10. ZÁRUKA**179****11. LIKVIDÁCIA****180**

1. IOBEČNÉ INFORMÁCIE

Váš nový digitálny mini ryžovar Reishunger pre vás pripraví práve takú ryžu, na akú máte práve chuť. A to jediným stlačením tlačidla! Môžete s ním variť congee, variť zeleninu v pare a dokonca aj piecť koláče. Predovšetkým ale môžete byť vo svojej kuchyni kreatívni a pripravovať tie najlepšie druhy ryže na svete. Alebo len udržiavať zopár zrniek v teple na občerstvenie po práci.

Ako to funguje? Samozrejme plne automaticky! Stačí vám vedieť zopár kombinácií tlačidiel. Ktoré to sú sa dozviete v tejto príručke. Ale predtým: blahoželáme! Varenie ryže pre vás odteraz bude ešte väčšou zábavou, pretože s našim kvalitným digitálnym mini ryžovarom máte skvelého praktického pomocníka do vašej kuchyne.

Už žiadna spálená ryža alebo dlhé čakanie pri sporáku. A áno: koniec nekonečne dlhým návodom na obsluhu. Napriek tomu by ste si túto príručku mali pozorne prečítať a uchovať ju – a v prípade akýchkolvek otázok nám napísať e-mail na adresu support@reishunger.de.

A teraz: začíname! Nech sa vám varenie ryže darí.

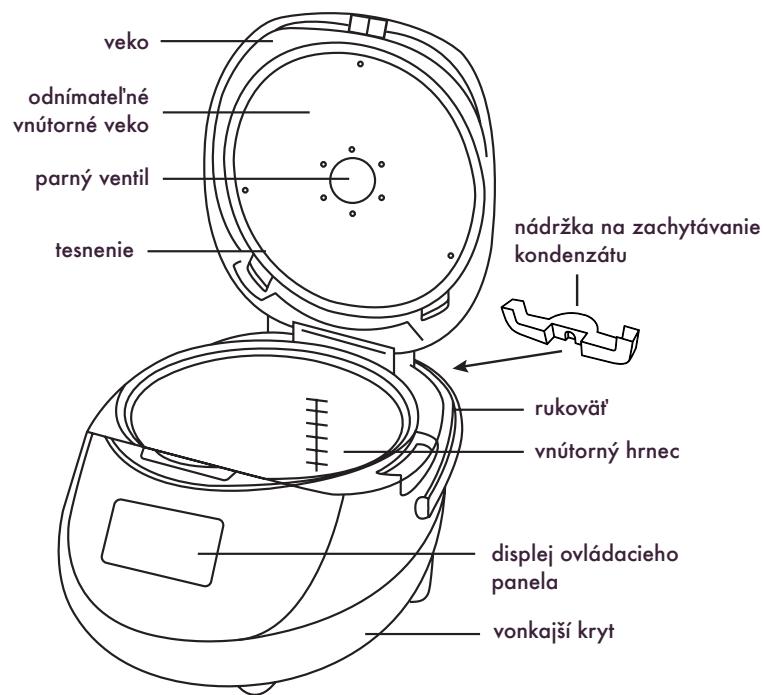
1.1 Rozsah dodávky

Znáte to tiež: Ked' máte naozaj chuť na ryžu, chcete začať variť okamžite. Preto je súčasťou dodávky všetko, čo pre začiatok k digitálному mini ryžovaru potrebujete. Spolu s prístrojom dostávate lyžicu na ryžu, odmerku a špeciálnu naparovaciu vložku na varenie prílohy. Jediné, čo chýba, je ryža. Zrnká z tých najlepších oblastí, kde sa ryža pestuje, nájdete v našom online obchode na stránke www.reishunger.de.

1.2 Dôležité: Pred prvým použitím

Skôr ako začnete: prečítajte si všetky pokyny na použitie v tejto príručke – potom už sa nič nemôže pokaziť! Mali by ste sa tiež uistiť, že ste odstranili všetky obalové materiály. Prezrite si súčasti prístroja a príslušenstvo a uistite sa, že je všetko v perfektnom stave.

Odporučame príslušenstvo a vnútorný hrniec pred prvým použitím vymýť teplou mydlovou vodou a dôkladne ich vysušiť. Nakoniec vnútorný hrniec napľňte z poloviny vodou a digitálny mini ryžovar Reishunger nechajte po dobu 20 minút vyvaríť v režime STANDARD. Z prístroja môže spočiatku vychádzať nezvyčajný zápach, čo je ale pri prvom použití celkom normálne a nie je škodlivé pre zdravie. A je hotovo! Od prvej misky ryže z vášho nového ryžovaru vás delí jediné stlačenie gombíka.



naparovacia
vložka



odmerka



lyžica na
ryžu

2. ÚVOD

Previedli sme dlhodobé testy, aby sme urobili digitálny mini ryžovar čo najintuitívnejší. Výsledkom je tento skutočne profesionálny prístroj, v ktorom dokáže pripravovať ryžu začiatočník, ako aj skúsený kuchár. Ponuka rôzne režimy pre rôzne druhy ryže, ktoré môžete v sekunde vyvolať cez ovládací panel.

Ovládací panel sa skladá z digitálneho displeja a tlačidiel usporiadaných okolo neho. Funkcie zobrazené na displeji vyberáte stlačením tlačidiel.

Ryžovar môžu používať deti od 8 rokov, ak sú pod dohľadom dospelej osoby alebo ak ste im dostatočne vysvetlili bezpečné používanie prístroja. Je pritom dôležité, aby ste s detmi prebrali možné nebezpečenstvá a aby nim deti pred používaním porozumeli. Čistenie a údržbu prístroja by deti nemali vykonávať. Ak sú deti staršie ako 8 rokov, môžu čistenie a údržbu vykonávať pod vaším dohľadom. Ryžovar uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

2.1 Ovládací panel a displej



Jedna dôležitá poznámka predtým, ako vám vysvetlíme jednotlivé tlačidlá: ak chcete aktivovať funkcie START a WARM / STOP, stačí príslušné tlačidlo stlačiť. Keď je príslušná funkcia spustená, rozsvieti sa na displeji.



MENU

Pomocou tlačidla MENU môžete vyberať medzi rôznymi programami prípravy ryže.

Dôležité: Keď ryžovar pripojíte k elektrickej sieti, je predvolený program STANDARD, s ktorým v podstate môžete variť akýkoľvek druh ryže. Pre dosiahnutie ešte lepsieho výsledku avšak odporúčame však vyberať zo špeciálnych programov. Každým stlačením tlačidla MENU môžete vyberať medzi programami na displeji. Na spustenie programu jednoducho stlačte tlačidlo START.



START

Na spustenie požadovaného programu stlačte tlačidlo START a pridržte jej stlačené po dobu dvoch sekúnd.



WARM/STOP

Ako náhle je vybraný program dokončený, ryžovar sa automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Na displeji môžete kedykoľvek zistiť, ako dlho už je udržiavanie teploty ryže aktívne.

Ak je ryžovar pripojený k sieti a nie je zvolený žiadny program, môžete spustiť režim udržiavania teploty stlačením tlačidla WARM / STOP. Tento sa ideálne hodí na zohrievanie už uvarenej, studenej ryže.



TIMER

Pomocou tlačidla časovača TIMER môžete proces varenia oddialiť až o 24 hodín. Stačí do prístroja vložiť ryžu a vodu, pomocou tlačidiel +1HR, resp. +10MIN nastaviť požadovaný začiatok spustenia a ryžu si potom vychutnať práve vtedy, keď ju potrebujete.

Dôležité: Ak chcete variť potraviny podliehajúce skaze, nenastavujte časovač na príliš dlho dopredu.



MIN

Máte radšej jedlo trocha tuhšie – alebo skôr mäkké a krémové? Ak chcete dosiahnuť dokonalého výsledku podľa vašej chuti, môžete pre určité programy prednastavený čas varenia upraviť. U príslušných programov sa na displeji navyše rozsvieti indikátor času. Jednoducho stláčajte tlačidlá +1HR, resp. +10MIN a nastavte požadovaný čas. Potom zvolený program spustite obvyklým stlačením a pridržaním tlačidla START po dobu dvoch sekúnd.

3. VARENIE RYŽE

Vo vašom novom digitálnom mini ryžovaru môžete celkom jednoducho pripraviť akýkoľvek druh ryže – a to celkom presne. To je vďaka špeciálnej 7-fázovej technológií varenia s 3D ohrevom. Konkrétnie to znamená, že na rozdiel od bežných ryžovarov, tento prístroj nevarí počas celého procesu varenia s plným výkonom a vysokou spotrebou energie, ale pracuje obzvlášť šetrne počas siedmich rôznych fáz. Prívod tepla prebieha podľa fáz: predhrievanie, absorpcia vody, ohrev, varenie, uchovanie živín, krátka absorpcia vody a udržiavanie tepla. Vďaka tomu šetríte zdroje a živiny. A ryža je dokonale uvarená.

Dôležité:

- Maximálne plniace množstvo digitálneho mini ryžovaru je
- 3,5 odmeriek olúpanej ryže
ALEBO
 - 2,5 odmeriek celozrnnej ryže.

Na meranie používajte iba priloženú odmerku a neprekračujte uvádzané množstvo. V opačnom prípade nie je možné zabezpečiť rovnomenné varenie ryže.

Rôzne režimy varenia ryže

Digitálny mini ryžovar Reishunger ponúka celkom osem rôznych režimov so šiestimi rôznymi programami varenia ryže: programy STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CRISPY a CONGEE. Ak chcete spustiť vybraný režim, stlačte tlačidlo START. Pre prerušenie režimu stlačte tlačidlo WARM / STOP. Tým sa prístroj prepne do pohotovostného režimu.

Odhadovaný čas varenia pre rôzne režimy

Vybraný režim	STANDARD (štandard)	WHITE (biela ryža)	BROWN (hnedá ryža)	SUSHI (ryža na sushi)
Čas varenia	26 Min	26 Min	62 Min	30 Min

3.1 REŽIM STANDARD

Režim STANDARD je všeobecný program varenia a je určený pre normálnu (olúpanú) ryžu. V zásade môžete v režime STANDARD variť tiež všetky ostatné druhy ryže – pre dosiahnutie ešte lepšieho výsledku však odporúčame vybrať špeciálne programy pre jednotlivé odrody.

Ak chcete v digitálnom mini ryžovaru pripraviť ryžu, nemusíte robiť veľa. Jednoducho postupujte nasledovne:

-
- Ryžu prepláchnite.** Ryžu dajte do misy s vodou, niekoľkokrát ju rukami premiešajte a potom vodu vylejte. Postup opakujte ešte raz alebo dvakrát, kým voda nebude celkom čistá.
 - Ryžu naplňte do vnútorného hrnca ryžovaru.**
 - Pridajte vodu.** Pre olúpanú ryžu odporúčame podiel ryže a vody 1:1,25. Konzistencia zrniek silne závisí od množstva vody – tu je užitočné byť veľmi presný. Výsledok však môžete meniť pridaním vody a prispôsobiť ho tak podľa vašej chuti.
 - Vyberte režim.** Zatvorte veko ryžovaru a stlačte tlačidlo START. Varenie sa spustí. Spravidla to trvá asi pol hodiny. Príprava je skončená, ako náhle sa na displeji zobrazí WARM (udržiavanie teploty). Ryža bude udržiavaná v teple, kym ju nevyberiete.
 - Ryžu prevzdúšnite.** Po prepnuťi ryžovaru do režimu udržiavania teploty by ste ryžu mali premiešať priloženou lyžicou na ryžu. Tak dôjde k uvoľneniu prebytočnej vlhkosti a ryža sa nádherne prevzdúšní.

Pomer ryže a vody pre bielu ryžu

Odmerka ryže	1	2	3	3,5
Odmerka vody	1,25	2,5	3,75	4,35

3.2 ŠPECIÁLNE PROGRAMY

3.2.1 REŽIM WHITE

Ak chcete pripraviť olúpanú ryžu s dlhými zrnam, je pre to ideálny režim WHITE: Dokonalo pripraví napríklad indickú ryžu Basmati, perzsksú Sadri a ázijskú jazmínovú ryžu. Tlačidlo MENU vyberte režim WHITE. V závislosti od odrody je doba varenia približne 26 minút. Pri príprave sa môžete orientovať podľa krokov a pomerov ryže a vody uvedených v časti 3.1.

3.3.2 REŽIM BROWN

S režimom BROWN môžete pripraviť všetky druhy nelúpanej ryže od prírodnej ryže až po celozrnnú Basmati alebo celozrnnú jazmínovú ryžu. Stlačením tlačidla MENU vyberte režim BROWN. Potom jednoducho postupujte tak, ako je opísané v časti 3.1. Pritom nezabudnite, že v digitálnom mini ryžovaru môžete variť maximálne 2,5 odmeriek ryže. Pomer ryže a vody v tomto prípade činí 1:1,75. Príprava trvá približne 62 minút.

Pomer ryže a vody pre celozrnnú ryžu

Odmerka ryže	1	2	2,5
Odmerka vody	1,75	3,5	4,35

3.3.3 REŽIM SUSHI

Pre ryžu na sushi, lepivú ryžu a iné lúpané guľatozrnné odrody ryže odporúčame špeciálny program SUSHI – výsledok bude obzvlášť krémový alebo lepivý. Tlačidlo MENU vyberte režim SUSHI. Na prípravu ryže postupujte tak, ako je opísané v časti 3.1. Pomer ryže a vody môžete v tomto prípade trocha navýšiť a použiť 1,25-násobok množstva vody na jeden diel ryže.

Pomer ryže a vody pre sushi ryžu

Odmerka ryže	1	2	3	3,5
Odmerka vody	1,25	2,5	3,75	4,35

3.4 REŽIM CRISPY

Režim CRISPY dodá vašej ryži úžasne chrumkavú kôrku takdaj podľa perzského vzoru. Stláčajte tlačidlo MENU, kým sa na displeji nezobrazí režim CRISPY. Do digitálneho mini ryžovaru napľňte ryžu a vodu podľa odporúčaného návodu na prípravu – odporúčame pomer ryže a vody 1:1,5. Zatvorte veko a podržte tlačidlo START po dobu dvoch sekúnd. Vopred naprogramovaný čas pre proces varenia je 90 minút. Pomocou tlačidiel +1HR a +10MIN môžete dobu varenia tiež skrátiť na jednu hodinu, alebo predĺžiť na dve hodiny. Po 60 minútach je kôrka stredne hnedá a po dvoch hodinách tmavo hnedá a obzvlášť chrumkavá.

Po určitom čase zaznie navyše pípnutie: to znamená, že môžete otvoriť veko a pridať ďalšie prísady. Pozor, horúce! Ak chcete vo varení pokračovať, veko opäť zatvorte. Po dokončení prípravy sa prístroj automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.

3.5 REŽIM CONGEE

Congee je čínska ryžová kaša, ktorá sa varí, kým sa ryža takmer nerozpustí. Lahodné jedlo, ktoré je obzvlášť zdravé a sýte, a preto sa v Ázii konzumuje s oblúbou po celý deň. Tejto ryžovej kaší sa tiež hovorí liečivá kaša, pretože sa používa v čínskej medicíne, napríklad pri problémoch s trávením. Na www.reishunger.de/rezepte nájdete veľa receptov na varenie congee. Tento program môžete tiež použiť napríklad na prípravu kaší.

Ak chcete prejsť do režimu CONGEE, stláčajte tlačidlo MENO, kým na displeji nebude zvolené pole CONGEE. Do prístroja pridajte ryžu a vodu podľa receptu, zatvorte veko a stlačte tlačidlo START pre spustenie procesu varenia. Čas prípravy je štandardne nastavený na jednu hodinu – pomocou tlačidiel +1HR a +10MIN ho ale môžete predĺžiť až na dve hodiny.

Ako náhle je proces varenia dokončený, digitálny mini ryžovar sa prepne do režimu udržiavania teploty.

4. FUNKCIA VARENIA V PARE

Ak chcete digitálny mini ryžovar použiť ako parný hrniec, máte dve možnosti:

1. S ryžou. Ak napríklad chcete variť zeleninu v pare a v rovnakom čase variť ryžu, zvolte režim STANDARD alebo niektorý zo špeciálnych programov (pozri 3.2) a priloženú naparovaciu vložku s príslušnými prísadami vložte do vnútorného hrnca. Potom stlačte tlačidlo START. **Dôležité:** Odporúčame pridať do ryžovaru maximálne jednu odmerku ryže. V prípade väčších množstiev môže počas varenia dôjsť k vytlačeniu parného koša smerom hore a v dôsledku toho môže dôjsť k náhľemu otvoreniu veka ryžovaru. Mimochodom: Jedlo môžete pridať aj neskôr. Stačí veľko ryžovaru pomaly a opatrné otvoriť. Budte veľmi opatrní a dávajte pozor na horúcu paru, ktorá uniká.

2. Bez ryže. Ak chcete len jedlo naparovovať, stlačajte tlačidlo MENU – toľkokrát, kým sa na displeji nezobrazí funkcia STEAM (naparovanie). Do vnútorného hrnce dajte 1-2 šálky vody, do naparovacej vložky pridajte potraviny podľa vášho výberu a zavorte veko. Pomocou tlačidiel +1HR a +10MIN vyberte požadovanú dobu varenia a stlačte tlačidlo START pre spustenie procesu varenia v pare. **DÔLEŽITÉ:** V pare nepripárajte žiadne potraviny, ktoré sú hrubšie ako 3,5 cm.

V pare môžete pripraviť akékolvek množstvo jedla. Orientovať sa môžete podľa tejto tabuľky, v ktorej sú uvedené časy varenia v pare pre niektoré potraviny. Výsledok sa ale niekedy môže lísiť, preto sami vyskúšajte, čo vám chutí najlepšie.

PRÍSADY	MNOŽSTVO	DOBA VARENIA	TÓPY NA VARENIE V PARE
Mrkva, karotka	75g	20 Min	Nakrájajte na malé kúsky
Brokolica	75g	15 Min	Nakrájajte na malé kúsky
Špenát	40g	15 Min	Nakrájajte na malé kúsky
Tekvica	95g	20 Min	Nakrájajte na malé kúsky
Zemiaky	165g	40 Min	Nakrájajte na malé kúsky
Sladké zemiaky	110g	35 Min	Nakrájajte na malé kúsky
Kukurica	75g	30 Min	Nakrájajte na malé kúsky
Kuracie mäso	150g	30 Min	Okraje rezov mäsa by sa mali dotýkať vonkajšieho parného koša
Ryby (biele ryby a losos)	75g / nakrájajte na filety	25 Min	Nakrájajte na kúsky menšie ako 2 cm a zabalte do hliníkovej fólie
Krevety	75g / 7 kúskov	20 Min	Naparujte bez odstránenia škrupiny

PRÍSADY	MNOŽSTVO	DOBA VARENIA	TOPY NA VARENIE V PARE
Hrebenatky	75g	20 Min	Z mušlí vyberte mäso (odporúčame parný kôš vyložiť čínskou kapustou alebo podobným), aby nedošlo k ich prilepeniu
Chladené mäsové taštičky (knedle)	75g	15 Min	Medzi jednotlivými kusmi nechajte medzery
Mrazené mäsové taštičky (knedle)	75g	20 Min	Medzi jednotlivými kusmi nechajte medzery

5. FUNKCIA PEČENIA

Váš nový digitálny mini ryžovar nielenže pripraví fantastickú ryžu, ale je skvelý aj na pečenie koláčov. Ruku na to! A je to celkom jednoduché, stačí, aby ste dodržali nasledujúce kroky:

1. Vnútorný hrniec zláhka a rovnomerne namažte maslom.
2. Pripravte cesto na koláč. Dobré je nepoužívať príliš veľa prášku na pečenie, aby koláč bol príliš nakysnutý. Celkom by ste nemali prekročiť maximálnu hmotnosť 300 g všetkých prísad..
3. Vnútorný hrniec položte na rovný, hladký povrch a cesto opatrne nalejte do hrnca. Aby ste zabránili vzniku vzduchových bublín a odstránili ich, hrncom trochu zatrepte a dlaňou jemne na nádobu poklepte z vonkajšej strany.
4. Vnútorný hrniec vložte do prístroja a zavorte veko. Sílačajte tlačidlo MENU, kým na ovládacom paneli nezačne blikať funkcia pečenia. Teraz môžete nastaviť dobu varenia/pečenia. Predvolená doba je 50 minút. Pomocou tlačidiel +1HR a +10MIN môžete tiež nastaviť iný čas podľa vašich potrieb a podľa receptu. Potom sílačte tlačidlo START a proces pečenia spustite.
5. Po dokončení cyklu pečenia sa prístroj prepne do režimu udržiavania teploty a na displeji sa zobrazí slovo WARM (teplo). Pomocou dreveného špáradla môžete skontrolovať, či je koláč celkom prepečený. Ak tomu tak nie je, sílačte tlačidlo WARM/STOP a znova zvolte režim pečenia (BAKING).

6. NASTAVENIE ČASOVAČA (TIMER)

Funkcia časovača (TIMER) je užitočné nastavenie, vďaka ktorému môžete ryžu alebo iné potraviny pripraviť až v požadovaný čas. Funkciu časovača (TIMER) môžete použiť pre režimy STANDARD, WHITE, BROWN, SUSHI, CONGEE a STEAM.

Ak chcete časovač nastaviť, stlačte tlačidlo MENU a vyberte požadovaný program varenia. Stláčajte tlačidlo časovača TIMER, kým sa na displeji nezobrazí prednastavený čas režimu. Teraz môžete pomocou tlačidiel +1HR a +1MIN nastaviť čas, do kedy má byť vaša ryža alebo jedlo pripravené. Potom stlačte tlačidlo START. Ryžovar začne odpočítavať do konca programu. Časovač môžete nastaviť v rozsahu od 70 minút do 24 hodín.

7. FUNKCIA UDRŽIAVANIA TEPLITÓY

Udržiavajte uvarenú ryžu v teple – až po dobu 24 hodín! Ako náhle digitálny mini ryžovar dokončí proces varenia, automaticky sa prepne do režimu udržiavania teploty (WARM). To je praktické, pretože: ryža sa tak nikdy nemôže spálit.

Režim udržiavania teploty môžete také použiť na zohrievanie studenej uvarenej ryže. Stlačí stlačiť tlačidlo WARM / STOP. Tlačidlo WARM / STOP sa potom rozsvieti a na displeji sa spustí indikácia času. Takto máte stále prehľad, ako dlho je ryža už udržiavaná v teple.

Ak chcete režim udržiavania teploty prerušíť, stlačte tlačidlo WARM / STOP. Ryžovar sa potom opäť prepne do pohotovostného režimu.

8. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Digitálny mini ryžovar je navrhnutý pre dlhú životnosť. Aby vám skutočne dlho slúžil, mali by ste dodržiavať niekoľko pokynov na jeho ošetrovanie a údržbu.

- Po použití vždy odstráňte všetky zvyšky jedla a ihned digitálny mini ryžovar vyčistite.
- Pri čistení nepoužívajte kovové kefy, škrabky alebo silné chemikálie – skôr prístroj poškodia, ako pomôžu. Ak nie je možné zvyšky odstrániť priamo, nechajte pred ďalším čistením vnútorný hrniec odmočiť tak, že do neho nalejete vodu a malé množstvo prostriedku na umývanie riadu.
- V žiadnom prípade ryžovar nenechávajte vo vode! Pre vonkajší kryt je najlepšie používať vlhkú špongiu alebo mäkkú čistiacu handričku.
- Vnútorné veko môžete vybrať. Stačí jednoducho siahnuť za vnútorné veko a jemne zatiahnuť. Veko by ste mali po každom použití vyčistiť špongiou s mydlovou vodou.
- Hrniec a vnútorné veko nikdy nedávajte do umývačky riadu. Mycí cyklus a chemikálie sú na to príliš agresívne. Naša záruka sa nevzťahuje na žiadne poškodenie spôsobené umývačkou riadu.
- Parný uzáver vo veku môžete vybrať. Aj ten by ste mali pravidelne čistiť.
- Používajte len plastové alebo drevené kuchynské náradie. Kovové príbory môžu poškodiť keramický povlak vo vnútornom hrnci.
- Po každom použití vyberte a vyčistite nádržku na zachytávanie kondenzačnej vody. Umyte ju, nechajte ju uschnúť a potom ju vráťte späť na miesto.
- Vnútorný hrniec nikdy nečistite octom. Aj v tomto prípade vrstva trpí.
- V priebehu času sa farba keramického povlaku môže zmeniť. To je úplne normálne a nie je dôvod na obavy.

9. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred prvým použitím digitálneho ryžovaru Reishunger si dôkladne prečítajte bezpečnostné pokyny a tieto pokyny na používanie si uschovajte.

- Nikdy nevykonávajte žiadne úpravy ryžovaru. Prístroj smú rozoberať a vymieňať v ňom diely iba vyškolení odborníci.
- Počas varenia prístroj premiestňujte len s maximálnou opatrnosťou. Unikajúca para je veľmi horúca a ventil na vypúšťanie pary sa nachádza v bezprostrednej blízkosti rukoväte. Kontakt s ventilom na vypúšťanie pary môže spôsobiť opareniny alebo popáleniny. Dbajte predovšetkým na to, aby sa do kontaktu s ventilom nedostali deti.
- Keď máte mokré ruky, nedotýkajte sa napájacieho zdroja. Môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo iným zranenia.
- Telo prístroja, kábel a sieťová zástrčka zariadenia nesmú byť ponorené do vody.
- Počas používania nedovoľte deťom hrať sa bez dozoru v blízkosti prístroja.
- Nikdy neotvárajte veko ryžovaru, keď sa používa. Mohlo by dôjsť k popáleninám.
- Ryžovar sa používa na varenie ryže a iných jedál, ktoré sú podrobne popísané v návode na použitie. Nikdy ryžovar nepoužívajte na žiadne iné účely. Vždy postupujte podľa návodu na použitie a nikdy nevarte tiež veci:
 - potraviny balené v plastoch
 - jedlá, ktoré musíte zakryť papierovou utierkou alebo iným vekom, pretože v takom prípade by mohlo dôjsť k upchaniu ventilu na vypúšťanie pary.
- Na ventil na vypúšťanie pary nepokladajte žiadne kovové predmety. Mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom, poruchám fungovania a v najhoršom prípade k zraneniam.
- Napájaciu zástrčku úplne zasuňte do elektrickej zásuvky.
- Ryžovar je určený výhradne na súkromné použitie a nie je vhodný na komerčné používanie. Akékolvek komerčné použitie má za následok stratu záruky.
- Ryžovar nepoužívajte, ak sieťová zástrčka nie je pevne v zásuvke alebo ak je sieťová zástrčka poškodená. Príliš volne zasunutá sieťová zástrčka môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom, skrat alebo vznik dymu.
- Nezabudnite očistiť znečistené kontakty na napájacom zdroji. Nečistoty na kontaktoch napájacieho zdroja môžu viesť k požiaru.
- Naše prístroje môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo ak boli poučené ohľadom bezpečného používania prístroja a porozumeli nebezpečenstvám spojeným s jeho používaním. Deti sa nesmú hrať s prístrojom.

- Ak ryžovar nepoužívate, odpojte ho zo siete.
- Ryžovar potrebuje dostatok miesta na stenách, pod nábytkom a policami, aby mohla odchádzať unikajúca vodná para.
- Nepoškodzujte napájací kábel. Kábel sa nesmie za žiadnych okolností ohnúť, skrútiť alebo skracovať. Kábel nikdy neumiestňujte pod alebo medzi ľahké predmety. Poškodený napájací kábel môže spôsobiť úraz elektrickým alebo požiar. Ak je napájací kábel väčšo prístroja poškodený, môžete si objednať nový v našom online obchode alebo v zákazníckom servise na adresu support@reishunger.de.
- Ryžovar používajte len s priloženým príslušenstvom.
- Ryžovar nikdy neumiestňujte na horúce povrhy alebo do ich blízkosti (napr. varné dosky atď.).
- Po použití ryžovaru sa nedotýkajte horúcich povrchov prístroja. Budte opatrní pri otváraní veka ryžovaru, pretože môže unikať horúca vodná para. Pri miešaní ryže držte vnútorný hrniec ryžovaru iba za rukoväť a dbajte na to, aby ste sa nedotýkali na žiadnych iných miestach. KONTAKT S KOVOVÝMI POVRCAMI – ako je napríklad vnútorná časť veka, vnútorného hrnca v ryžovaru alebo platnička – môže spôsobiť popáleniny.
- Ryžovar umiestnite na dobre prístupnú, rovnú, vodotesnú, tepelne odolnú a dostatočne stabilnú pracovnú plochu. Ryžovar neumiestňujte na okraj alebo hranu pracovnej plochy. Ryžovar neumiestňujte na povrch, ktorý nemá pre ryžovar dostatočnú nosnosť. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu povrchu a pádu ryžovaru, čo môže mať za následok zranenia. Stôl alebo rozkladací stôl musí mať minimálnu nosnosť 18 kg.

DISPLEJ	STAV	DÔVOD	RIEŠENIE
E1	Ukončenie všetkých procesov	otvorený obvod na spodnom snímači (menej ako -15 °C)	Správne nastavte snímač teploty (prístroj nechajte zohriat na izbovú teplotu) a opäť pripojte napájanie.
E2	Ukončenie všetkých procesov	otvorený obvod na hornom snímači (menej ako -15 °C)	Správne nastavte snímač teploty (prístroj nechajte zohriat na izbovú teplotu) a opäť pripojte napájanie.
E3	Ukončenie všetkých procesov	skrat na spodnom snímači (viac ako 190 °C)	Správne nastavte snímač teploty (prístroj nechajte zohriat na izbovú teplotu) a opäť pripojte napájanie.
E4	Ukončenie všetkých procesov	skrat na hornom snímači (viac ako 190 °C)	Správne nastavte snímač teploty (prístroj nechajte zohriat na izbovú teplotu) a opäť pripojte napájanie.

9.1 OZNAČENIE MODELU

Táto príručka platí pre:

542-MDRK
542-MDRK-PI
542-MDRK-M
542-MDRK-R
542-MDRK-B
542-MDRK-G

9.2 Miesto používania

Ryžovar je určený pre domáce používanie v kuchyni a v kancelárii. Použitie sa neodporúča v nasledujúcich prípadoch: apartmány, hotely, motely, penzióny a ich hostia, obchodné priestory, poľnohospodárske prevádzky.

10. ZÁRUKA

Záručná doba trvá 24 mesiacov a vzťahuje sa na chyby, ktoré výrobok mal už v čas nákupu. Záruka zaniká v prípade nesprávneho použitia, neoprávnenej úpravy výrobku alebo nedostatočnej kontroly časť zariadenia, ktoré podliehajú opotrebovaniu.

Ak spozorujete problém s ryžovarom, pozrite si zoznam chýb na strane 18 v tomto návode na obsluhu, či je tam váš problém uvedený. Ak máte s prístrojom problémy aj nadálej, napíšte nám e-mail na adresu support@reishunger.de. Uveďte vaše kontaktné údaje, popis problému a priložte fotografiu problému.

Ak potrebujete náhradný diel, navštívte náš obchod a zistite, či si môžete doobjednať. V prípade, že vhodný náhradný diel nenájdete, obráťte sa na náš zákaznícky servis na adresu support@reishunger.de.

Tento ryžovar a multifunkčný hrniec Reishunger je určený výhradne pre SÚKROMNÉ POUŽITIE a nie je určený na komerčné použitie. Akékolvek komerčné použitie má za následok stratu záruky. V prípade technických zmien výrobku strácite akékolvek nároky na reklamáciu/materiálové škody. V prípade neodborného zaobchádzania zaniká zodpovednosť za škody z tohto plynúce. Opravy prístroja smie vykonávať iba spoločnosť Reishunger GmbH. V opačnom prípade záručné nároky zanikajú.

11. LIKVIDÁCIA



Použité elektronické prístroje musí majiteľ odborne zlikvidovať oddelenie od domového odpadu. Prístroj odneste do zberne odpadu alebo k predajcovi, ktorý to môže urobiť za vás. Nesprávna likvidácia elektronických zariadení môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a zdravie ľudí. Prístroj bol vyrobený z najlepších materiálov a súčasťí. Tieto materiály sú recyklovateľné a opäťovne použitelné.

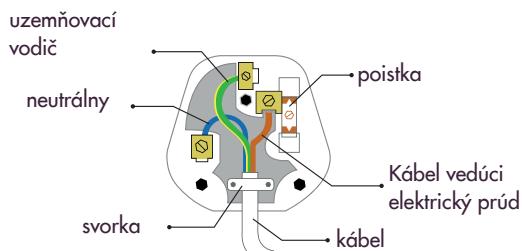
Tento symbol znamená, že elektronické súčasťky a zariadenia musia byť po dosiahnutí konca životnosti oddelené od bežného domáceho odpadu. Elektronické komponenty a zariadenia zlikvidujte v miestnom recykláčnom dvore.



Tento prístroj symbolizuje zhodu produktu s medzinárodou smernicou o výhýbaní sa nebezpečným látkam (RoHS).



Označenie CE symbolizuje zhodu výrobky s platnými požiadavkami, ktoré Európske spoločenstvo kladie na výrobcu. Tento prístroj je certifikovaný pre ďalší predaj v Európskom hospodárskom priestore (EHP).



svorky označenej písmenom N alebo čierou farbou. Pripojte vodič vedúci elektrický prúd ku svorky označenej písmenom L alebo s červenou farbou.

Napätie: 220 – 240 V~

Frekvencia: 50 – 60 Hz

Výkon: 350 W

Vyrobené v Číne

DÔLEŽITÉ! Káble v hlavnom elektrickom vedení sú farebne označené týmto spôsobom: zelená a žltá = uzemňovací kábel, hnedá a červená = kábel vedúci elektrický prúd, modrá alebo čierna = neutrálny vodič. Pripojte uzemňovací kábel (zelený a žltý) so svorkou na konektoru, ktorá je označená písmenom E, alebo symbolom uzemnenia s farbami zelená a žltá. Pripojte neutrálny vodič ku

REISHUNGER

www.reishunger.com

03.07.2023