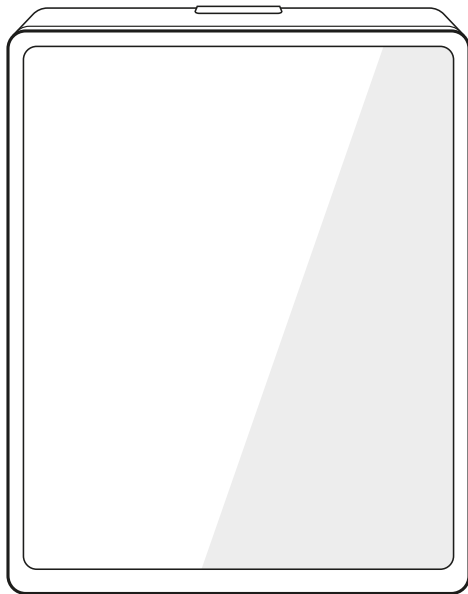


REISHUNGER



DE



SUMI DIGITALER REISKOCHER

565-SUM-DRK-001

BEDIENUNGSANLEITUNG

REISHUNGER.COM

INHALT

1. SICHERHEIT

4

- 1.1 Sicherheitshinweise
- 1.2 Gefährdungen durch Elektrik
- 1.3 Gefährdungen durch heiße Medien
- 1.4 Gefährdungen durch heiße Oberflächen
- 1.5 Kennzeichnungen

2. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

9

3. TECHNISCHE DATEN

10

4. KUNDENDIENST

10

5. GERÄTEÜBERSICHT

11

- 5.1 Betriebsmodi

6. GERÄT AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

16

- 6.1 Anforderungen an den Aufstellort
- 6.2 Anschluss an die Stromversorgung

7. ERSTMALIGE VERWENDUNG

17

8. BEDIENUNG

18

- 8.1 Gerät anschließen
- 8.2 Äußeren Deckel öffnen und schließen
- 8.3 Übersicht der Programme
- 8.4 Garzeiten und Mengenangaben
- 8.5 Programme verwenden
- 8.6 Dampfgaren-Funktion
- 8.7 Warmhalten-Funktionen
- 8.8 Aufwärmen-Funktion
- 8.9 Timer-Funktion
- 8.10 Zeit und Temperatur einstellen
- 8.11 Kochvorgang beenden

9. REINIGUNG UND WARTUNG

27

- 9.1 Reinigung
 - 9.1.1 Gerät reinigen
 - 9.1.2 Inneren und äußeren Deckel reinigen
- 9.2 Wartung

10. STÖRUNGSBESEITIGUNG

29

- 10.1 Unterbrechung der Stromversorgung

11. AUSSERBETRIEBNAHME UND LAGERUNG

31

- 11.1 Außerbetriebnahme
- 11.2 Lagerung

12. ENTSORGUNG

32

1. SICHERHEIT



- Diese Anleitung aufmerksam lesen und die Sicherheitshinweise beachten.
- Für die spätere Nutzung sicher aufbewahren.
- Diese Anleitung bei der Weitergabe des Geräts mitliefern.

Die nachfolgenden sicherheitsbezogenen Informationen beschreiben mögliche Gefährdungen und Restrisiken, die bei der Anwendung des Geräts auftreten können. Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, lies die hier aufgeführten Anweisungen sorgfältig durch und beachte sie bei der Verwendung des Geräts.

Beachte alle Sicherheitsinformationen und Warnhinweise in dieser Anleitung.

1.1 SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Die Reinigung und die Wartung durch Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

Das Gerät, sein Zubehör und sein Verpackungsmaterial sind kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht damit spielen, da Kinder sich selbst oder andere verletzen oder das Gerät beschädigen können. Bewahre das Gerät mit allen seinen Teilen, Zubehörteilen und seinem Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Schließe das Gerät nur an eine geerdete Steckdose mit einer Netzspannung gemäß den Angaben auf dem Typenschild an. Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Geräts.

Verwende das Gerät nur gemäß den Angaben im Kapitel Technische Daten.

Verwende das Gerät nur mit dem im Lieferumfang enthaltenen Zubehör.

Nimm keine Änderungen oder Modifikationen am Gerät vor.

Wenn das Gerät beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, verwende es nicht und repariere es nicht selbständig. Wartungs- und Reparaturarbeiten am Gerät und insbesondere an der elektrischen Ausrüstung dürfen nur vom Hersteller oder von dessen Kundendienst durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht über eine externe Schaltvorrichtung, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder mit einem Schaltkreis verbunden werden, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.

Stecke keine fremden Gegenstände wie Büroklammern, Drähte, Nadeln oder ähnliches in die Öffnungen des Geräts. Dadurch könnten Stromschläge, Kurzschlüsse oder Fehlfunktionen verursacht werden.

Stelle während des Betriebs keine Tüten, Dosen oder Flaschen in den Innentopf oder auf den Dämpfeinsatz. Es besteht Explosionsgefahr.

Verwende das Gerät nicht, wenn der Innentopf oder andere Teile deformiert oder beschädigt sind.

Ziehe bei Nichtgebrauch, vor dem Umstellen des Geräts sowie vor der Reinigung, Lagerung, Reparatur oder Störungsbeseitigung immer den Stecker aus der Steckdose, um ein unbeabsichtigtes Einschalten des Geräts zu vermeiden.

1.2 GEFÄHRDUNGEN DURCH ELEKTRIK

GEFAHR! Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts können Stromschläge, Verbrennungen oder Auswirkungen auf medizinische Implantate verursacht werden. Beachte die nachfolgenden Sicherheitshinweise:

Stecke den Stecker vollständig in die Steckdose, um Überhitzung, Kurzschlüsse, Feuer und andere Gefährdungen aufgrund einer lockeren Verbindung zu vermeiden.

Das Gehäuse darf nicht in Wasser getaucht, unter fließendes Wasser gehalten oder mit feuchten Händen bedient werden.

Das Gerät darf nur in nicht kondensierender Umgebung verwendet werden.

Flüssigkeiten dürfen nicht auf die Stecker des Geräts oder die Steckdose gelangen.

Fasse das Kabel, den Netzstecker oder den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen an.

Wenn du den Netzstecker von der Stromversorgung oder den Gerätestecker vom Gerät trennst, ziehe immer am Stecker und nicht am Kabel.

Stelle vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass keine äußeren Beschädigungen vorliegen. Verwende das Gerät nicht, wenn das Kabel, das Heizelement oder andere Teile beschädigt sind.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss dieses umgehend durch den Hersteller oder dessen Kundendienst ausgetauscht werden.

1.3 GEFÄHRDUNGEN DURCH HEISSE MEDIEN

Während des Betriebs und nach der Nutzung können heiße Medien, wie z. B. heißer Dampf oder Flüssigkeiten austreten und schwere Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

Öffne den Deckel des Geräts immer vorsichtig.

Halte Hände und Gesicht von den Austrittsöffnungen im Deckel des Geräts fern.

1.4 GEFÄHRDUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

Folgende Komponenten bzw. Oberflächen werden während des Betriebs des Geräts heiß:

- Alle Seiten des Gehäuses
- Äußerer Deckel einschließlich Luftaustritt an der Oberseite
- Innerer Deckel, Innentopf und Dämpfeinsatz

Berühre während des Betriebs keine heißen Oberflächen, sondern bediene das Gerät immer über die dafür vorgesehenen Griffe bzw. Tasten. Lasse heiße Komponenten vor der Reinigung und Wartung vollständig abkühlen.

1.5 KENNZEICHNUNGEN

Folgende Kennzeichen oder Symbole befinden sich am Gerät oder auf der Verpackung. Diese Kennzeichen oder Symbole dürfen nicht entfernt werden.



Anleitung lesen

Bitte lies die Anleitung, um das Gerät sicher und korrekt zu verwenden.



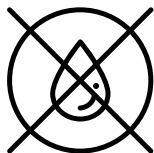
Lebensmittelecht

Die Materialien im Lebensmittelbereich sind sicher für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Vor dem ersten Gebrauch reinigen

Wische das Gerät mit einem feuchten Tuch ab und reinige alle abnehmbaren Teile.



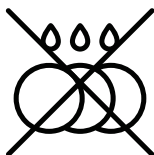
Nicht einweichen

Ein Eintauchen oder Befüllen des Gerätes mit Wasser führt zu irreversiblen Beschädigungen und bringt elektrische Gefahren mit sich.



Nicht mikrowellengeeignet

Das Gerät und seine Teile darf nicht in der Mikrowelle verwendet werden.



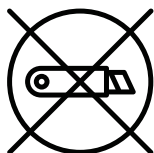
Nicht spülmaschinenfest

Reinige das Gerät per Hand, um die Beschichtung und elektrischen Teile zu schützen.



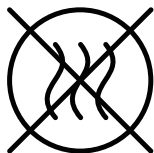
Keine aggressiven Reinigungsmittel verwenden

Milde Reinigungsmittel schützen die Materialien und das Gerät.



Keine scharfen Gegenstände verwenden

Vermeide scharfe Klingen oder metallische Werkzeuge, um Beschädigungen zu vermeiden.



Keine externe direkte Hitze

Setze das Gerät keinen externen Hitzequellen aus.



Vorsicht vor heißen Oberflächen

Bereiche mit direkter Hitzeeinwirkung können sich stark erhitzen und zu Verbrennungen führen. Vermeide einen direkten Kontakt und schütze dich mit z. B. Ofenhandschuhen.



Keine Veränderungen am Gerät

Sollte das Gerät einen Defekt haben, wende dich an support@reishunger.de. Solltest du das Gerät selber auseinandernehmen liegt die Beweislast bei dir.



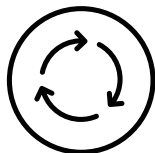
CE-Kennzeichnung

Das Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinien für Sicherheit, Gesundheit und Umweltschutz.



RoHS-Konformität

Das Gerät erfüllt die EU-Richtlinien zur Beschränkung gefährlicher Stoffe.



Dieses elektrische Gerät darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bringe das Gerät zu einer geeigneten Sammelstelle für Elektroaltgeräte gemäß den WEEE-Richtlinien (Waste Electrical and Electronic Equipment). Achte auf die örtlichen Vorschriften zur fachgerechten Entsorgung und dem Recycling von Elektrogeräten.



Entsorgung von Elektrogeräten

Entsorge das Gerät gemäß den lokalen Vorschriften für Elektroschrott. Beachte die Anweisungen im Kapitel Entsorgung.

2. BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

WARNUNG! Bei Fehlanwendung des Geräts können Verletzungen verursacht werden. Verwende das Gerät nur bestimmungsgemäß.

Das Gerät ist ein Reiskocher für das Zubereiten von Reis und anderen Speisen. Verwende für die Zubereitung von Reisgerichten nur hochwertigen Reis und keinen Mischreis.

Das Gerät darf nur in privaten Haushalten verwendet werden. Jegliche Nutzung für andere Zwecke ist nicht bestimmungsgemäß.

Die nachfolgenden vorhersehbaren Fehlanwendungen sind nicht zulässig:

- Anschluss des Geräts an eine andere als auf dem Typenschild angegebene Stromversorgung
- Veränderungen oder Modifikationen am Gerät
- Verwendung von anderem als im Lieferumfang enthaltenen Zubehör
- Verwendung mit deformierten oder beschädigten Komponenten
- Verwendung des Geräts an nicht geeigneten Orten, wie z. B. im Freien
- Verwendung des Geräts in Gastehäusern, Hotels, Motels, Pensionen und durch deren Gäste, sowie in gewerblichen oder landwirtschaftlichen Betrieben

Diese Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle:

- 565-SUM-DRK-001

3. TECHNISCHE DATEN

SPEZIFIKATION	MODELL 565-SUM-DRK-001
Abmessung (L x B x H)	243 x 210 x 266 mm
Gewicht	4,92 kg
Volumen Innentopf	3 L
Nennspannung	230 V~
Nennfrequenz	50 Hz
Nennleistung	600 W
Energieverbrauch (Warmhalten-Funktion)	15 ... 600 W
Umgebungstemperatur (min/max)	0 °C ... +60 °C
Relative Luftfeuchte (max)	85 % RL (nicht kondensierend)
Einsatzbereich	Innenbereich

4. KUNDENDIENST

Solltest du Fragen zu deinem Gerät haben, Ersatzteile benötigen oder Probleme mit dem Gerät auftreten, wende dich bitte an unseren Kundendienst:

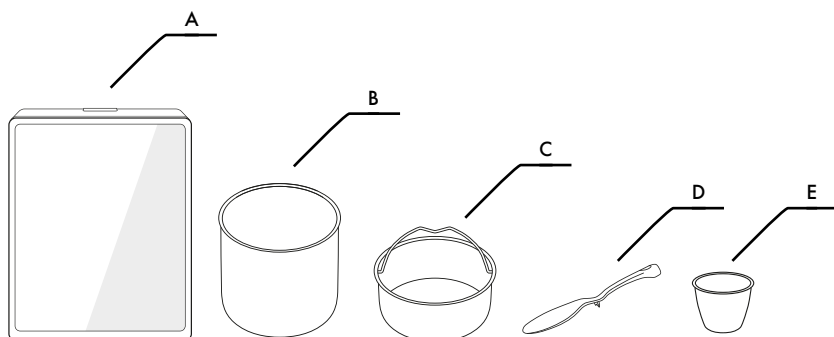
E-Mail:	support@reishunger.de
Telefon:	+49 421 2080 2491

5. GERÄTEÜBERSICHT

Im Lieferumfang des Geräts sind enthalten:

- 1x Bedienungsanleitung
- 1x Innentopf
- 1x Dämpfeinsatz
- 1x Reislöffel
- 1x Messbecher (Cup)
- 1x Netzkabel mit Netzstecker und Gerätestecker

Vorderansicht des Geräts und Zubehör



A Gehäuse

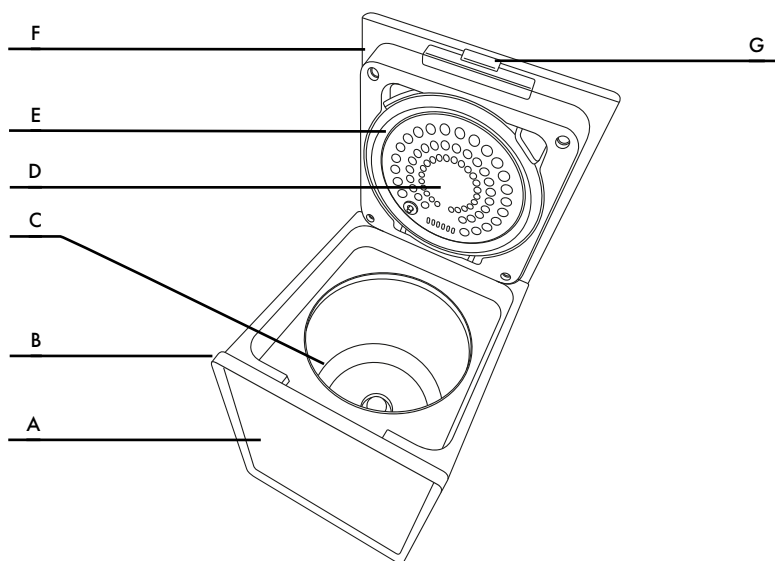
B Innentopf

C Dämpfeinsatz

D Reislöffel

E Messbecher (Cup)

Ansicht des Geräts – geöffnet



- | | | | |
|---|---|---|--|
| A | Vorderseite mit Display und Touch-Be-
dientasten | B | Gehäuse |
| C | Innenseite mit Heizelement | D | Innendeckel, herausnehmbar, mit Ventil-
öffnung und Dampfaustritt |
| E | Silikondichtung | F | Äußerer Deckel, mit Freigabetaste und
Dampfaustritt |
| G | Verriegelung Freigabetaste | | |

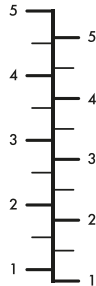
Markierungen im Innentopf

REISHUNGER 

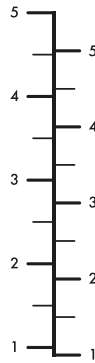
BROWN JASMIN

WHITE JASMIN

A



B



A Skala mit Markierungen für Weißen Reis B

Skala mit Markierungen für Vollkornreis

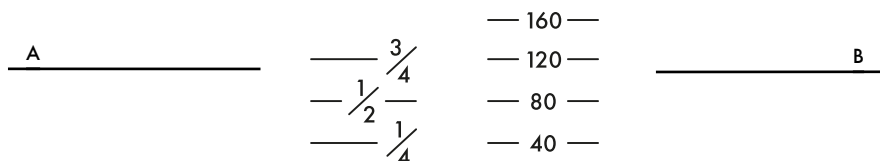
Im Innentopf befinden sich unterschiedliche Skalen – eine für Weißen Reis (WHITE) und eine für Vollkornreis (BROWN). Jasmin Reis stellt jedoch eine Ausnahme dar, da er sich beim Kochen anders verhält und im Sumi Digitalen Reiskocher weniger Wasser benötigt. Es gibt daher an beiden Skalen noch die zusätzliche Markierung JASMIN.

Die Markierungen entsprechen jeweils der gesamten Füllmenge (Zutat plus Flüssigkeit) basierend auf der hinzugefügten Anzahl an Messbechern.

Wenn du zum Beispiel einen Messbecher weißen Jasmin Reis zubereiten möchtest, gibst du zunächst einen Messbecher Weißen Jasmin Reis in den Innentopf und füllst den Innentopf anschließend bis zur Markierung WHITE JASMIN - 1 mit Wasser.

Fülle den Innentopf höchstens bis zur jeweiligen Markierung von 5 Messbechern. Beachte auch unsere Angaben zu Garzeiten und Mengenangaben in dieser Anleitung.

Markierungen im Messbecher

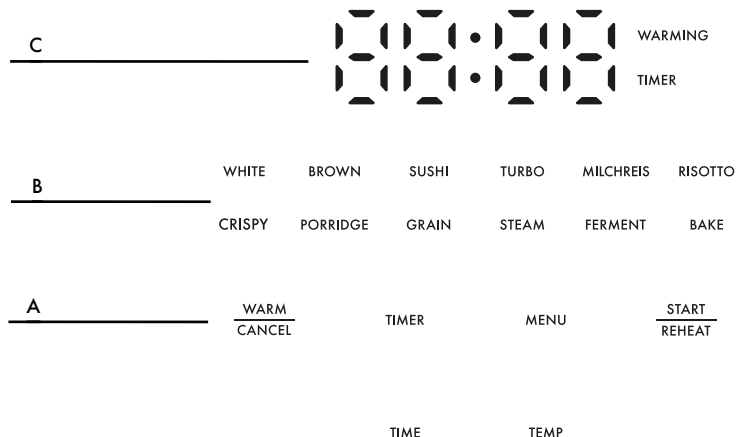


A Markierungen Füllstand Messbecher

B Markierungen in Milliliter (ml)

Die Markierungen im Messbecher weisen darauf hin, ob der Messbecher bis zur Hälfte, bis zu einem Viertel oder einem Dreiviertel gefüllt ist. Dazugehörig findest du die entsprechenden Angaben in Milliliter (ml).

Bedien- und Anzeigelemente am Touch-Bedienfeld



A Touch-Bedientasten

B Programme

C Display

Über das Touch-Bedienfeld kannst du unterschiedliche Programme oder Funktionen auswählen sowie Einstellungen vornehmen. Die Tasten werden nachfolgend beschrieben.

WARM CANCEL

Taste WARM/CANCEL

Drücke diese Taste während des Betriebs, um einen aktuellen Kochvorgang zu beenden und den Bereitschaftsmodus zu aktivieren.

Drücke diese Taste im Bereitschaftsmodus 2 Sekunden, um die Warmhalten-Funktion zu starten.

TIMER

Taste TIMER

Verwende diese Taste zum Auswählen der Timer-Funktion.

MENU

Taste MENU

Verwende diese Taste zur Auswahl eines voreingestellten Programms.

START REHEAT

Taste START/REHEAT

Verwende diese Taste, um einen Kochvorgang zu starten.

Drücke diese Taste im Bereitschaftsmodus 2 Sekunden, um die Aufwärmen-Funktion zu starten.

TIME

Taste TIME

Verwende diese Taste zur Einstellung der Garzeit.

Die Taste wird im Bedienfeld nur angezeigt, sofern sie für ein ausgewähltes Programm verfügbar ist. Für folgende Programme kann die Zeit eingestellt werden: PORRIDGE, GRAIN, STEAM, FERMENT, BAKE.

TEMP

Taste TEMP

Verwende diese Taste zur Einstellung der Temperatur.

Die Taste wird im Bedienfeld nur angezeigt, sofern sie für ein ausgewähltes Programm verfügbar ist. Für folgende Programme kann die Temperatur eingestellt werden: FERMENT, BAKE.

Display

Im Display werden Informationen bezüglich Programm, Zeit, Temperatur usw. angezeigt.

5.1 BETRIEBSMODI

Das Gerät verfügt über die folgenden Betriebsmodi:

- Aus: Das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen. Es erscheint keine Anzeige im Display.
- Bereitschaftsmodus: Das Gerät führt keine Funktion aus. Die Taste „START/REHEAT“ leuchtet und das Gerät ist betriebsbereit.
- Einstellmodus: Am Gerät können Einstellungen bezüglich Programm, Garzeit und Gartemperatur vorgenommen werden.
- Betriebsmodus: Ein Programm wird durchgeführt.

6. GERÄT AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

Packe das Gerät aus und entferne sämtliches Verpackungsmaterial. Am besten hebst du das Material auf, damit du das Gerät zu einem späteren Zeitpunkt einlagern kannst, wenn du es länger nicht verwenden wirst. Halte das Verpackungsmaterial von Kindern fern; es besteht Erstickungsgefahr.

6.1 ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

Beachte beim Aufstellen des Geräts folgende Punkte:

- Stelle das Gerät auf einen ebenen, sauberen, rutschfesten Untergrund, der das Gewicht des Geräts aushalten kann und wärmeunempfindlich ist. Stelle das Gerät niemals auf Tischdecken, Teppiche, Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien.
- Stelle das Gerät nicht in der Nähe von Kanten auf, um ein Herunterfallen des Geräts zu vermeiden.
- Stelle das Gerät nicht auf oder in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitze- oder Gasquellen auf. Verwende es nicht in feuchten Umgebungen.
- Schütze das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Stelle das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Gardinen, Vorhängen oder ähnlichem auf. Es besteht Brandgefahr.
- Halte um das Gerät herum einen Mindestabstand von 10 cm zu anderen Gegenständen oder Wänden ein.

6.2 ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

Schließe das Gerät nur direkt an eine Wandsteckdose an; verwende keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

Stelle das Gerät so auf, dass der Stecker leicht zugänglich ist, damit du das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz trennen kannst. Stelle keine Gegenstände auf das Kabel.

Verlege das Kabel so, dass:

- es nicht über scharfe Ecken oder Kanten von Tischen oder Arbeitsflächen hängt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- es nicht mit heißen Oberflächen in Kontakt kommt.
- es keine Stolperfalle darstellt oder über den Rand von Tischen oder Arbeitsflächen hängt.
- es keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt ist, wie z. B. durch Ziehen, Biegen, Einklemmen, Quetschen, usw.
- es nicht geknickt, verdreht oder daran gezogen werden kann.

7. ERSTMALIGE VERWENDUNG

Bei der erstmaligen Verwendung des Geräts können durch das Verbrennen von Produktionsrückständen Dämpfe oder Gerüche entstehen. Das ist normal und keine Fehlfunktion des Geräts.

Reinige das Gerät vor der erstmaligen Verwendung vollständig. Mehr Informationen dazu findest du im Kapitel Reinigung und Wartung.

8. BEDienung

Um Verletzungen, Überhitzung, Feuer, Verbrennungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, beachte bei der Bedienung des Geräts folgende Punkte:

- Halte alle Belüftungsöffnungen an der Ober- und Unterseite des Geräts frei, um eine ausreichende Luftzirkulation des Geräts zu gewährleisten.
- Verwende das Gerät nicht in leerem Zustand.
- Gib kein heißes Wasser und keine anderen heißen Flüssigkeiten in den Innentopf.
- Verwende das Gerät immer mit dem inneren Deckel und dem Innentopf.
- Decke das Gerät während des Betriebs nicht mit anderen Gegenständen ab.
- Während des Betriebs darfst du das Gerät nicht anheben oder an einen anderen Ort stellen.
- Erwärme keine verschlossenen, druckdichten oder unter Druck stehenden Behälter in dem Gerät.
- Berechne keine Lebensmittel zu, die in Kunststoffolie, Tüten, Backpapier, Alu-Folie o.ä. eingewickelt sind.

Stelle vor dem Gebrauch sicher, dass das Heizelement, die Außenseite des Innentopfs, das Innere des Gehäuses und die Innenseite des Deckels frei von Verschmutzungen, Essensrückständen oder Wassertropfen sind und dass alle Ein- und Austrittsöffnungen des Geräts sauber sind.

8.1 GERÄT ANSCHLIESSEN

1. Schließe den Gerätestecker an den Netzeingang an der Rückseite des Geräts an.
2. Schließe den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.

Am Touch-Bedienfeld leuchten alle Anzeigen und Tasten auf. Nach einigen Sekunden leuchtet die Taste START/REHEAT und es können Einstellungen am Gerät vorgenommen werden.

8.2 ÄUSSEREN DECKEL ÖFFNEN UND SCHLIESSEN

Der äußere Deckel verfügt über eine Freigabetaste. Um den Deckel zu öffnen, drücke die Mitte dieser Freigabetaste. Halte dabei den Deckel mit einer Hand fest, damit er nicht unkontrolliert nach oben aufklappt.

Um den Deckel zu schließen, drücke ihn nach unten, bis die Freigabetaste hörbar einrastet. Der Deckel lässt sich nur schließen, wenn der Innentopf gerade und vollständig im Gerät sitzt.

8.3 ÜBERSICHT DER PROGRAMME

Premium Reis ist nicht nur eine Frage des Reiskochers – uns kommt nur das beste Korn auf den Teller! Aus diesem Grund haben wir bei der Entwicklung der unterschiedlichen Modi ausschließlich Reishunger Reis aus den besten Anbaugebieten der Welt getestet.

Das Gerät verfügt über die folgenden Programme. Einige Programme haben voreingestellte Zeit- und Temperaturwerte. Für bestimmte Programme kannst du Garzeit und Temperatur je nach Bedarf einstellen.

Verfügbare Programme

PROGRAMM (MENU)	EINSTELLUNG ZEIT/TEMPERATUR	ERLÄUTERUNG
WHITE	--	Für die schonende Zubereitung von Weißem Reis, wie z. B. Jasmin Reis, Basmati Reis o.ä.
BROWN	--	Für die Zubereitung von Vollkornreis.
SUSHI	--	Für die Zubereitung von Sushi Reis.
TURBO	--	Für die schnelle Zubereitung von Weißem Reis.
MILCHREIS	--	Für die Zubereitung von Milchreis mit Milch oder Milchalternativen.
RISOTTO	--	Für die Zubereitung von Risotto.
CRISPY	--	Für die Zubereitung von Tahdig (persisches Reisgericht mit Kruste). Empfohlen werden die Reissorten Sadri und Basmati.
PORRIDGE	--	Für die Zubereitung von Haferbrei.
GRAIN	Zeit: 20 min, 40 min, 1 h	Für die Zubereitung von Getreide.
STEAM	Zeit: 5 min - 1,5 h	Für das Dämpfen von Gemüse o. Ä. Die Einstellung der Zeit erfolgt in Schritten von 5 Minuten.
FERMENT	Zeit: 4 - 48 h Temperatur: 35 °C - 70 °C	Für die Zubereitung von Joghurt, Amazake, Tempeh oder anderen fermentierten Lebensmitteln. Die Einstellung der Zeit erfolgt in Schritten von 30 Minuten, die der Temperatur in Schritten von 5 Minuten. Die eingestellte Temperatur darf nicht von der Raumtemperatur überschritten werden.

PROGRAMM (MENU)	EINSTELLUNG ZEIT/TEMPERATUR	ERLÄUTERUNG
BAKE	Zeit: 45 min - 3 h Temperatur: 120 °C - 180 °C	Die Einstellung von Zeit und Temperatur erfolgt jeweils in Schritten von 5 Minuten. Empfohlen werden folgende Einstellungen: Kuchen: 130 - 160 °C, 30 - 50 Minuten Brot: 160 - 180 °C, 60 - 90 Minuten

8.4 GARZEITEN UND MENGENANGABEN

Die nachfolgende Übersicht enthält Informationen über die ungefähren Garzeiten und die Verhältnisse von Flüssigkeit und Zutaten für die unterschiedlichen Programme. Diese Angaben sind Richtwerte und können je nach Art und Menge der Zutaten variieren.

Garzeit und Mengenangaben für die unterschiedlichen Programme

PROGRAMM	MENGENANGABEN, BEISPIELREZEPTE	STANDARD-GARZEITEN (1 MESSBECHER)	TIPPS UND ERLÄUTERUNGEN
WHITE	Reis-Wasser-Verhältnis: Standard: 1:1,25 Jasmin: 1:1	35 - 40 min	--
BROWN	Reis-Wasser-Verhältnis: Standard: 1:1,75 Vollkorn Jasmin: 1:1,5	65 - 75 min	Beim Kochen von Natur Reis empfehlen wir die Hinzugabe von etwas Öl oder Butter, um ein Überkochen zu vermeiden.
SUSHI	Reis-Wasser-Verhältnis: Sushi-Reis: 1:1,25	45 min	--
TURBO	Reis-Wasser-Verhältnis: Standard: 1:1,25 Jasmin: 1:1	30 min	--

PROGRAMM	MENGENANGABEN, BEISPIELREZEPTE	STANDARD-GARZEITEN (1 MESSBECHER)	TIPPS UND ERLÄUTERUNGEN
MILCHREIS	Reis-Milch-Verhältnis: Milchreis: 1:4	55 min	Koche maximal 3 Messbecher Milchreis. Rühre bei H-Milch den Milchreis nach 10 - 15 Minuten einmal um. Rühre bei frischer Milch zweimal um: ein erstes Mal nach 10 - 15 Minuten, ein zweites Mal nach 20 - 25 Minuten.
RISOTTO	1 Messbecher Risotto-Reis 2,5 Messbecher Wasser 0,5 Messbecher Weißwein 2 Teelöffel Brühe 10 g Butter 30 g Parmesan	50 min	Koche maximal 3 Messbecher Reis. Gib alle Zutaten in den Innentopf und starte das Programm. Rühre nach ca. 10 Minuten alles einmal um.
CRISPY	Reis-Wasser-Verhältnis: Standard: 1:1,25	90 min	Bei 1 Messbecher Reis: Füge nach 20 Minuten weitere Zutaten wie Butter, Safran o. Ä. hinzu.
PORRIDGE	Hafer: 50 g Milch/Wasser: 250 ml	--	--
GRAIN	Getreide-Wasser-Verhältnis: Quinoa: 1:1,5 Bulgur: 1:1,5 Buchweizen: 1:1,75	--	--
STEAM	--	Garzeit: 5 min	Verwende den Dämpfeinsatz. Fülle den Innentopf zur Hälfte mit Wasser.

PROGRAMM	MENGENANGABEN, BEISPIELREZEPTE	STANDARD-GARZEITEN (1 MESSBECHER)	TIPPS UND ERLÄUTERUNGEN
FERMENT	Joghurt: 1 L Milch 2 - 3 EL Naturjoghurt	Garzeit: 4 h Temperatur: 40 °C	Lasse die Milch in einem separaten Topf aufkochen und anschließend auf 40 - 45 °C abkühlen. Rühre den Joghurt in die abgekühlte Milch. Gib das Gemisch in den Innentopf des Geräts und starte das Programm (40 °C, 6 - 8 h).
BAKE	100 g Weizenmehl (selbsttreibend) 50 g Zucker 5 Eier etwas Erdnussöl	Garzeit: 45 min Temperatur: 170 °C	Gib die Eier und den Zucker in eine Schüssel und schlage beides mit einem Schneebesen schaumig. Mische das Mehl unter und verrühre alles 2 - 3 Minuten zu einem Teig. Gib etwas Erdnussöl und anschließend den Teig in den Innentopf. Stelle die Temperatur mit 180 °C und die Zeit mit 45 Minuten ein.

8.5 PROGRAMME VERWENDEN

Die Vorgehensweise zur Verwendung dieser Programme ist immer gleich:

1. Fülle den Innentopf mit der entsprechenden Menge an Flüssigkeit und Zutaten. Überschreite nicht die Höchstmarkierung für das jeweilige Programm.
2. Setze den Innentopf gerade in das Gerät und schließe den äußeren Deckel.
3. Schließe das Gerät an die Stromversorgung an.
Alle Anzeigen und Touch-Bedientasten leuchten auf.
4. Warte einige Sekunden, bis nur noch die Taste START/REHEAT leuchtet. Drücke diese Taste einmal.
Im Display werden alle Programme angezeigt und die Touch-Bedientasten leuchten.
5. Drücke die Taste MENU wiederholt zur Auswahl des gewünschten Programms. Das jeweils ausgewählte Programm blinkt.
6. Sofern für ein ausgewähltes Programm die Tasten TIME und/oder TEMP blinken, stelle durch wiederholtes Drücken dieser Tasten die Garzeit bzw. Temperatur ein.

7. Drücke die Taste **START/REHEAT**, um den Kochvorgang zu starten.

Es ertönt ein Signalton. Das eingestellte Programm sowie die Taste **WARM/CANCEL** leuchten auf.

Bei den Programmen **PORRIDGE**, **GRAIN**, **STEAM**, **FERMENT**, **BAKE** erscheint sofort ein Countdown-Timer.

Bei allen anderen Programmen erscheint zunächst eine animierte Statusanzeige. Während der letzten 5 Minuten des Kochvorgangs wird der Countdown-Timer eingeblendet.

Sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist, schaltet das Gerät in den Warmhalten-Modus.

8.6 DAMPFGAREN-FUNKTION

Das Gerät ermöglicht das Dampfgaren von Lebensmitteln, wie z. B. Gemüse, Fleisch, oder Ähnliches. Verwende für die Dampfgaren-Funktion den Dämpfeinsatz.

Du kannst unterschiedliche Mengen an Lebensmitteln mit dem Gerät dampfgaren. Orientierung gibt dir folgende Tabelle, in der ein paar Dampfgarzeiten für einige Zutaten aufgelistet sind. Manchmal kann das Ergebnis aber abweichen; probiere also selbst aus, wie es dir am besten schmeckt.

1. Fülle den Innentopf bis zur Hälfte mit Wasser.
2. Setze den mit Wasser gefüllten Innentopf in den Reiskocher und den Dämpfeinsatz auf den Innentopf.
3. Gib die gewünschten Zutaten in den Dämpfeinsatz. Fülle den Dämpfeinsatz gleichmäßig und maximal bis zum Rand.
4. Schließe den äußeren Deckel des Reiskochers, bis er einrastet.
5. Schließe das Gerät an die Stromversorgung an.
6. Drücke wiederholt die Taste **MENU**, um das Programm **STEAM** auszuwählen.

Im Bedienfeld blinken die Anzeige **STEAM** und die Taste **TIME**. Im Display wird die Standard-Garzeit für das Programm angezeigt.

7. Drücke die Taste **TIME** wiederholt, um in Schritten von 5 Minuten die gewünschte Garzeit einzustellen.
8. Drücke die Taste **START/REHEAT**, um den Kochvorgang zu starten.

Es ertönt ein Signalton und die Taste **WARM/CANCEL** sowie die Anzeige **STEAM** leuchten auf. Im Display wird die eingestellte Garzeit angezeigt.

Nach Ablauf der Garzeit ertönen drei Signaltöne und das Gerät wechselt in den Warmhalten-Modus.

9. Drücke die Taste **WARM/CANCEL**, um den Kochvorgang zu beenden.
10. Öffne den Deckel vorsichtig. Es tritt heißer Dampf aus und der innere Deckel sowie der Dämpfeinsatz und der Innentopf sind heiß.

8.7 WARMHALTEN-FUNKTIONEN

Das Gerät verfügt über eine Warmhalten-Funktion. Die Funktion ist für alle Programme verfügbar.

Es wird empfohlen, zubereitete Speisen nicht länger als 6 Stunden warmzuhalten, um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen.

Nach Beendigung eines Kochvorgangs schaltet das Gerät automatisch die Warmhalten-Funktion ein. Du kannst auch im Bereitschaftsmodus 2 Sekunden die Taste WARM/CANCEL drücken, um die Funktion zu starten. Nach dem Einschalten der Funktion leuchten die Anzeige WARMING und die Taste WARM/CANCEL. Im Display wird die bereits abgelaufene Zeit der Warmhalten-Funktion angezeigt. Die maximale Dauer der Warmhalten-Funktion beträgt 24 Stunden. Du kannst die Warmhalten-Funktion jederzeit mit der Taste WARM/CANCEL beenden.

8.8 AUFWÄRMEN-FUNKTION

Mit der Aufwärmen-Funktion kannst du Reis und andere Speisen erneut aufwärmen. Du kannst diese Funktion nur verwenden, wenn sich das Gerät im Bereitschaftsmodus befindet.

1. Drücke im Bereitschaftsmodus 2 Sekunden lang die Taste START/REHEAT.

Die Tasten WARM/CANCEL und START/REHEAT leuchten auf und im Display startet der Countdown-Timer von 30 Minuten.

Nach Ablauf des Programms ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den Warmhalten-Modus.

Du kannst die Aufwärmen-Funktion jederzeit beenden, indem du die Taste WARM/CANCEL drückst, um in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren.

8.9 TIMER-FUNKTION

Die TIMER-Funktion ist eine nützliche Einstellung, die dafür sorgt, dass dein Reis oder andere Speisen bis zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig sind. Die Timer-Funktion ist für alle Programme außer FERMENT und BAKE verfügbar. Die Standardeinstellung für die TIMER-Funktion ist 1 Stunde. Du kannst den TIMER mit bis zu 13 h einstellen.

Wichtig: Die eingestellte Zeit für die Programmieren-Funktion bezieht sich nicht auf die Dauer bis zum Start eines Kochprogramms, sondern auf die Dauer bis zum Abschluss des gewählten Kochprogramms. Wenn du also möchtest, dass dein Porridge morgens um 7:00 Uhr fertig gekocht ist, kannst du abends um 20:00 Uhr die TIMER-Funktion mit 11 Stunden einstellen.

Beachte die folgenden Punkte bei der Verwendung der TIMER-Funktion:

- Verwende die TIMER-Funktion nicht, falls du weitere Zutaten und/oder Gewürze hinzufügen willst. Diese könnten verderben oder auf den Boden des Gartopfes absinken, was wiederum zu einem ungünstigen Kochergebnis führen könnte.
- Während der aktivierten TIMER-Funktion absorbiert der Reis bereits Wasser. Dadurch könnte der Reis weicher werden oder sich die Reiskleie am Boden des Gartopfes absetzen und beim Kochen anbrennen.
- Falls die Raum- oder die Wassertemperatur zu niedrig ist, kann es passieren, dass der Reis zur eingestellten Zeit nicht fertig gekocht ist.
- Die erforderliche Kochzeit ist abhängig von der verwendeten Menge Wasser.
- Falls die Garzeit des eingestellten Programms länger ist als die programmierte Dauer bis zur Fertigstellung, dann startet das Gerät umgehend den Kochvorgang.

Gehe wie folgt vor, um einen TIMER zu programmieren:

1. Fülle den Innentopf mit der entsprechenden Menge an Zutaten. Überschreite nicht die Höchstmarkierung.
2. Setze den Innentopf gerade in das Gerät und schließe den äußeren Deckel.
3. Schließe das Gerät an die Stromversorgung an.
4. Drücke die Taste MENU zur Auswahl des gewünschten Programms.

Das ausgewählte Programm blinkt. Sofern die TIMER-Funktion für das Programm verfügbar ist, blinken die Taste TIMER und die Taste TIME.

5. Drücke die Taste TIMER.

Im Display erscheint die Standardzeit für die TIMER-Funktion.

6. Stelle mit der Taste TIME die Zeit bis zur Fertigstellung des Kochprogramms ein. Drücke die Taste wiederholt, um die Einstellung in Schritten von 15 Minuten zu ändern. Du kannst die Taste TIME auch gedrückt halten, um im Schnellschlauf die gewünschte Zeit einzustellen.

7. Drücke die Taste START/REHEAT, um die TIMER-Funktion zu starten.

Es ertönt ein Signalton. Die Tasten WARM/CANCEL und TIMER sowie das ausgewählte Programm leuchten auf. Im Display startet der Countdown-Timer und die Anzeige TIMER leuchtet auf.

Sobald die Zeit erreicht ist, die für den Kochvorgang erforderlich ist, startet das Gerät das ausgewählte Kochprogramm und im Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

Nach Ablauf des Kochvorgangs ertönen drei Signaltöne und das Gerät wechselt in den Warmhalten-Modus.

8. Öffne den Deckel vorsichtig. Es tritt heißer Dampf aus und der innere Deckel sowie der Innentopf sind heiß. Du kannst die TIMER-Funktion jederzeit durch Drücken der Taste WARM/CANCEL vorzeitig beenden.

Tipp: Du kannst die TIMER-Funktion mit einer Dauer von bis zu 24 Stunden programmieren. Es wird jedoch empfohlen, die Zeit mit maximal 12 Stunden einzustellen, um zu vermeiden, dass die Zutaten im Gerät verderben.

8.10 ZEIT UND TEMPERATUR EINSTELLEN

Mit den Tasten TIME und TEMP kannst du für folgende Programme die Zeit- oder Temperatureinstellungen ändern: PORRIDGE, GRAIN, STEAM, FERMENT, BAKE.

1. Fülle den Innentopf mit der entsprechenden Menge an Wasser und Zutaten. Überschreite nicht die Höchstmarkierung.
2. Setze den Innentopf gerade in das Gerät und schließe den äußeren Deckel.
3. Schließe das Gerät an die Stromversorgung an.
4. Drücke die Taste MENU wiederholt zur Auswahl des gewünschten Programms.
Sofern die Zeit- und Temperaturwerte geändert werden können, blinkt die Taste TIME und die Taste TEMP leuchtet dauerhaft.
5. Drücke die Taste TIME oder TEMP wiederholt, um die gewünschte Einstellung auszuwählen. Du kannst die jeweilige Taste auch gedrückt halten, bis im Display die gewünschte Einstellung angezeigt wird.
6. Drücke die Taste START/REHEAT, um den Kochvorgang zu starten.

8.11 KOCHVORGANG BEENDEN

Während eines Kochvorgangs kannst du jederzeit die Taste WARM/CANCEL drücken, um den Kochvorgang vorzeitig zu beenden. Bitte beachte, dass der Kochvorgang danach nicht fortgesetzt werden kann und du alle Einstellungen erneut vornehmen musst.

Nach Ablauf der eingestellten Kochzeit eines Programms ertönen drei Signaltöne und das Gerät aktiviert automatisch die Warmhalten-Funktion. Wenn du nicht möchtest, dass die Speisen warmgehalten werden, drücke nach Ablauf der Kochzeit immer die Taste WARM/CANCEL, um den Kochvorgang umgehend zu beenden.

Öffne den Deckel vorsichtig, damit du dich nicht an dem austretenden Dampf verbrennst.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

GEFAHR! Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Es können Stromschläge und Fehlfunktionen verursacht werden.

WARNUNG! Lasse das Gerät vor der Reinigung abkühlen, damit du dir keine Verbrennungen zuziehst und es nicht zu Verformungen der Oberfläche durch plötzliche Temperaturunterschiede kommt.

HINWEIS Verwende keine aggressiven Reinigungsmittel, spitzen Gegenstände, oder Bürsten bzw. Kratzpads aus Metall. Dadurch können die Oberflächenbeschichtungen des Innentopfes und des Geräts beschädigt werden.

9.1 REINIGUNG

Bei unsachgemäßer Reinigung können das Gerät und dessen Komponenten beschädigt werden. Bei unregelmäßiger Reinigung können durch Verunreinigungen oder Lebensmittelmrückstände Erkrankungen oder Unwohlsein verursacht werden. Reinige das Gerät nach jedem Gebrauch.

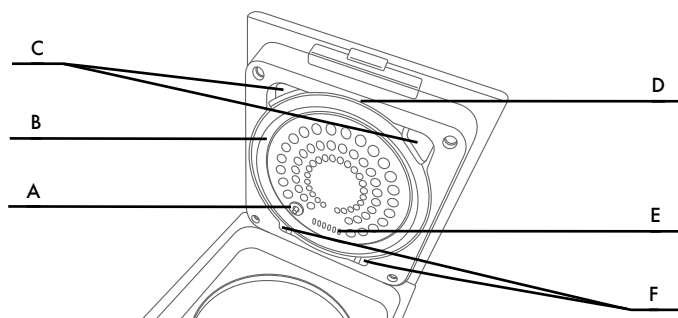
1. Beende mit der Taste WARM/CANCEL den aktuellen Kochvorgang.
2. Trenne das Kabel von der Stromversorgung und vom Gerät.
3. Lasse das gesamte Gerät, einschließlich herausnehmbarer Teile, auf Raumtemperatur abkühlen.

9.1.1 GERÄT REINIGEN

1. Reinige den Innentopf, den Dämpfeinsatz, den Reislöffel und den Messbecher im warmen Spülwasser. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet. Lasse die Teile bei hartnäckiger Verschmutzung ca. 10 Minuten einweichen.
2. Reinige die Innen- und Außenseite des Gehäuses nur mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Lappen oder der weichen Seite eines leicht angefeuchteten Schwamms.
3. Reinige das Kabel und die Stecker nur mit einem sauberen, trockenen Lappen.
4. Lasse das Gerät vor der weiteren Verwendung vollständig trocknen.

9.1.2 INNEREN UND ÄUSSEREN DECKEL REINIGEN

Innerer Deckel des Geräts



A	Ventilöffnung	B	Silikondichtung
C	Griffe	D	Obere Rastnase
E	Austrittsöffnung	F	Untere Rastnasen

Der innere Deckel lässt sich für die Reinigung entfernen.

Inneren Deckel entfernen

- Halte mit beiden Händen den äußeren Deckel fest.
- Halte mit beiden Daumen und Zeigefingern die Griffe des inneren Deckels fest und ziehe den Deckel vorsichtig nach vorn heraus.

Inneren Deckel reinigen

- Reinige den inneren Deckel einschließlich Silikondichtung und Ventilöffnung mit einem weichen Lappen und warmem Spülwasser.

Inneren Deckel befestigen

- Stecke die unteren Rastnasen in die dafür vorgesehenen Positionen im äußeren Deckel. Richte dabei die Ventilöffnung im inneren Deckel mit dem Ventil am äußeren Deckel aus.
- Klappe den inneren Deckel nach oben, bis die obere Rastnase am äußeren Deckel einrastet.

Äußeren Deckel reinigen

An der Innenseite des äußeren Deckels befindet sich eine Austrittsöffnung mit Dichtung. Reinige die Öffnung und die Dichtung mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Lappen.

9.2 WARTUNG

Reparaturarbeiten am Gerät, insbesondere den elektrischen Komponenten, dürfen nur durch den Hersteller durchgeführt werden. Falls Störungen auftreten oder das Gerät beschädigt ist, beende umgehend den Betrieb und kontaktiere den Kundendienst.

Falls du Ersatzteile benötigst, wende dich ebenfalls an den Kundendienst.

10. STÖRUNGSBESEITIGUNG

Falls eine Störung oder ein Problem auftreten sollte, informiere dich bitte in der nachfolgenden Übersicht über mögliche Ursachen und Maßnahmen zur Behebung. Solltest du ein Problem nicht beheben können, wende dich bitte an den Kundendienst: support@reishunger.de

Störungsbeseitigung

STÖRUNG	URSACHE	BEHEBUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Netzkabel nicht ordnungsgemäß angeschlossen.	Stecke den Stecker richtig herum in eine geerdete Steckdose.
	Betrieb nicht gestartet.	Starte den Betrieb mit der Taste START/REHEAT.
Kochvorgang kann nicht gestartet werden.	Stecker nicht (richtig) angeschlossen.	Stecke den Stecker richtig herum und vollständig in die Steckdose.
	Deckel nicht richtig geschlossen.	Vergewissere dich, dass der Innentopf richtig eingesetzt ist und dass der Deckel des Geräts vollständig geschlossen (eingerastet) ist.
	Kochvorgang nicht gestartet.	Stelle sicher, dass du nach der Auswahl eines Programms die Taste START/REHEAT drückst.
Fehleranzeige E1	Kurzschluss am unteren Sensor.	Lasse den unteren Sensor austauschen oder lasse überprüfen, ob die Verkabelung korrekt vorgenommen wurde.
Fehleranzeige E2	Offener Stromkreis am unteren Sensor.	

STÖRUNG	URSACHE	BEHEBUNG
Fehleranzeige E2	Offener Stromkreis am unteren Sensor.	
Fehleranzeige E3	Kurzschluss am oberen Sensor.	Lasse den Bodensensor austauschen oder lasse überprüfen, ob die Verkabelung korrekt vorgenommen wurde.
Fehleranzeige E4	Offener Stromkreis am oberen Sensor.	
Fehleranzeige E5	Temperatur am oberen und/oder unteren Sensor zu hoch.	Schalte das Gerät aus und lasse es auf Raumtemperatur abkühlen, bevor du es erneut verwendest.

10.1 UNTERBRECHUNG DER STROMVERSORGUNG

Wenn der Strom ausfällt oder du den Reiskocher von der Stromversorgung trennst, während das Gerät einen Kochvorgang durchführt, werden die zuletzt aktivierten Einstellungen nicht gespeichert. Nach dem erneuten Anschließen an die Stromversorgung musst du alle Einstellungen erneut vornehmen und den Kochvorgang neu starten.

11. AUSSERBETRIEBNAHME UND LAGERUNG

Bei unsachgemäßer Außerbetriebnahme und Lagerung können das Gerät beschädigt und dessen Funktion beeinträchtigt werden.

11.1 AUSSERBETRIEBNAHME

Gehe wie folgt vor, um das Gerät außer Betrieb zu nehmen:

1. Beende den aktuellen Kochvorgang mit der Taste WARM/CANCEL.
2. Trenne das Netzkabel von der Stromversorgung und vom Gerät.
3. Lasse das gesamte Gerät, einschließlich herausnehmbarer Teile, auf Raumtemperatur abkühlen.

11.2 LAGERUNG

Gehe wie folgt vor, um das Gerät zu lagern:

1. Nimm das Gerät wie im vorherigen Abschnitt erläutert außer Betrieb.
2. Bewahre das Gerät einschließlich Netzkabel an einem trockenen, sauberen Ort bei Raumtemperatur auf. Verwende dafür am besten die Originalverpackung.
3. Stelle keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

12. ENTSORGUNG



Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass ein Gerät und sein Zubehör (z. B. Ladegerät, USB-Kabel) am Ende ihrer Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen. Um Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden und um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern, müssen das Produkt und sein Zubehör von anderen Abfallarten getrennt und verantwortungsbewusst recycelt werden.

Entsorge das Gerät wie folgt:

1. Nimm das Gerät außer Betrieb, siehe Kapitel Außerbetriebnahme.
2. Ziehe vor der Entsorgung des Geräts Möglichkeiten der Abfallvermeidung in Betracht (z. B. Veräußerung funktionsfähiger Geräte oder Reparatur).
3. Du kannst das Gerät zur Entsorgung bei einer öffentlichen Sammel- oder Rücknahmestelle in deiner Nähe abgeben. Adressen geeigneter Sammelstellen erhältst du bei der Stadt- oder Kommunalverwaltung.

REISHUNGER



Sumi Digitaler Reiskocher 565-SUM-DRK-001 Bedienungsanleitung
23.09.2025 Version 1.0

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