

## MÁQUINA DE SUSHI PREMIUM INSTRUCCIONES DE USO

- 1 Para un rollo Maki clásico, coloque una hoja de nori en el marco del Sushi Maker y rellene hasta la mitad con arroz. **Consejo:** Deje un lado que sobresalga un poco más, te ayudará a sellarlo después.
- 2 Presione el extremo **estrecho** del palillo de madera en el arroz para crear espacio para sus ingredientes favoritos.
- 3 Ahora tiene espacio suficiente para rellenar el rollo de sushi con sus ingredientes favoritos: ¡no hay límites para su elección! Los ingredientes clásicos del maki incluyen pepino, salmón, atún o aguacate.
- 4 Ahora cubra el relleno con arroz. No te preocupes. El arroz puede sobresalir un poco. Aplastar el arroz con el lado ancho del palo de madera.
- 5 En el último paso, dobla el lado más corto de la hoja de nori hacia dentro, humedécelo con agua y ciérralo con la mitad más larga. Presione bien con el lado **ancho** del palillo de madera.
- 6 Por último, fija el rollo de maki con el palo de madera y retira el marco hacia arriba. Cortar en 8 trozos con un cuchillo afilado y ¡a disfrutar!

**¿DESDE DENTRO? ¡FÁCIL!** En lugar de utilizar una hoja de nori, empieza con arroz y rellena el marco hasta la mitad. Envolver el relleno en ½ hoja de nori y rellenar el rollo como de costumbre. Cubrir con arroz y ¡listo! **Consejo:** si remojas previamente el marco en agua, el arroz se pegará menos a la madera. **ANTES DEL PRIMER USO** Antes de empezar, enjuaga tu Sushi Maker a mano y ¡listo! **LIMPIEZA** Le recomendamos que enjuague siempre el Sushi Maker a mano y que nunca lo deje en agua durante mucho tiempo. **SEGURIDAD** Incluso los más pequeños pueden participar: el Sushi Maker es apto para niños. **ALMACENAMIENTO Y CUIDADO** Para que su utensilio de cocina de madera dure mucho tiempo, debe prestar atención a su correcto almacenamiento y cuidado. Por favor, guarde siempre su Sushi Maker en un lugar seco.

**ALCANCE DE LA ENTREGA** Máquina de sushi de 2 piezas

**INSIDEOUT? FACILE!** Invece di usare un foglio di nori, iniziate con il riso e riempiete la cornice per metà. Avvolgere il ripieno in ½ foglio di nori e riempire il rotolo come di consueto. Coprire con il riso – fatto! **Suggerimento:** se prima mettete a bagno il telaio in acqua, il riso si attaccherà meno al legno! **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO** Prima di iniziare, sciacquate il Sushi Maker a mano e siete pronti a partire! **PULIZIA** Si consiglia di sciacquare sempre il Sushi Maker a mano e di non lasciarlo mai in acqua per lungo tempo.  **SICUREZZA** Anche i più piccoli possono partecipare: il Sushi Maker è adatto ai bambini. **CONSERVAZIONE E CURA** Per garantire una lunga durata del vostro gadget da cucina in legno, dovreste prestare attenzione alla corretta conservazione e cura. Conservare sempre il Sushi Maker in un luogo asciutto.

**AMBITO DI CONSEGNA** Macchina per sushi da 2 pezzi

## PREMIUM SUSHI MAKER GEBRUIKSAANWIJZING

- 1 Voor een klassieke Maki rol plaatst u een nori vel in het frame van de Sushi Maker en vult u het halverwege met rijst. **Tip:** Laat één kant iets langer uitsteken – dat helpt je later bij het dichtmaken.
- 2 Druk het **smalle** uiteinde van het houten stokje in de rijst om ruimte te maken voor uw favoriete ingrediënten.
- 3 Nu hebt u genoeg ruimte om de sushi-rol te vullen met uw favoriete ingrediënten – er zijn geen grenzen aan uw keuze! Klasseke maki ingrediënten zijn komkommer, zalm, tonijn of avocado.
- 4 Bedek nu de vulling met rijst. Maak je geen zorgen. De rijst mag een beetje uitsteken. Maak de rijst plat met de **brede** kant van het houten stokje.
- 5 Vouw in de laatste stap de kortere kant van het noribrad naar binnen, bevochtig met water en sluit met de langere helft. Druk goed aan met de brede kant van het houten stokje.
- 6 Zet ten slotte de makiról vast met het houten stokje en verwijder het frame naar boven. Snijd in 8 stukken met een scherp mes en genieft!

**BINNEN? EASY!** In plaats van een noribrad te gebruiken, begin je met rijst en vul je het kader tot de helft. Wikkel de vulling in een ½ nori vel en vul de rol zoals gewoonlijk. Bedek met rijst – klaar! **Tip:** Als je het frame vooraf in water laat weken, blijft de rijst minder aan het hout plakken! **VOOR HET EERSTE GEBRUIK** Voordat u begint, spoelt u uw Sushi Maker met de hand af – en u bent klaar om te gaan! **SCHOONMAKEN** Wij raden u aan uw Sushi Maker altijd met de hand af te spoelen en nooit lang in water te laten staan. **VEILIGHEID** Zelfs de kleintjes kunnen hier aan de slag: de Sushi Maker is geschikt voor kinderen. **OPSLAG EN VERZORGING** Voor een lange levensduur van uw houten keukengadget moet u aandacht besteden aan de juiste opslag en verzorging. Bewaar uw Sushi Maker altijd op een droge plaats. **CONTENU DE LA LIVRAISON** 2-delige sushi maker

## PREMIUM SUSHI MAKER INSTRUKCJA OBSŁUGI

- 1 Aby uzyskać klasyczną rolkę Maki, umieść arkusz nori w ramce urządzenia Sushi Maker i wypełnij do połowy ryżem. **Rada:** Pozostaw jeden bok wystający nieco dłużej – ułatwi to późniejsze uszczelnienie.
- 2 **Wąski** koniec drewnianego patyczka wcisnąć w ryż, aby stworzyć miejsce na ulubione składniki.

Teraz masz wystarczająco dużo miejsca, aby wypełnić rolkę sushi swoimi ulubionymi składnikami – nie ma żadnych ograniczeń w wyborze! Klasyczne składniki maki to ogórek, łosoś, tuńczyk czy awokado.

Teraz przykryj nadzienie ryżem. Nie martw się! Ryż może trochę wystawać. Spłaszczyc ryż **szeroką** stroną drewnianego patyczka.

W ostatnim kroku składamy krótszy bok liścia nori do środka, zwilżamy wodą i zamykamy dłuższą połową. Dobrze docisnąć szeroką stroną drewnianego patyczka.

Na koniec zamocuj rolkę maki za pomocą drewnianego patyczka i wyjmij ramkę do góry. Pokrój ostrym nożem na 8 kawałków i cieszyć się!

**INSIDEOUT? ŁATWO!** Zamiast używać arkusza nori, zacznij od ryżu i wypełnij ramkę do połowy. Zawini nadzienie w ½ arkusza nori i napelnij rolkę jak zwykle. Przykryć ryżem – gotowe! **Wskazówka:** Jeśli wcześniej namoczysz ramkę w wodzie, ryż będzie mniej przylegał do drewna! **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM** Zanim zaczniesz, oplucz ręcznie swój Sushi Maker i jesteś gotowy do pracy! **CZYSTOŚĆ** Zalecamy, aby zawsze płukać Sushi Maker ręcznie i nigdy nie pozostawiać go w wodzie przez dłuższy czas. **BEZPIECZEŃSTWO** Nawet maluchy mogą się tu zaangażować: Sushi Maker jest odpowiedni dla dzieci. **PRZECHOWYWANIE I PIELĘGNACJA** Aby zapewnić długą żywotność drewnianego gadżetu kuchennego, należy zwrócić uwagę na prawidłowe przechowywanie i pielęgnację. Proszę zawsze przechowywać Sushi Maker w suchym miejscu. **ZAKRES DOSTAWY** Urządzenie do robienia sushi 2 szt

## PRÉMIOVÝ VÝROBNÍK SUSHI NÁVOD NA OBSLUHU

- 1 Na klasickú rolku Maki vložte do rámu zariadenia Sushi Maker list nori a naplňte ho do polovice ryžou. **Tip:** Jednu stranu nechajte trčať o niečo dlhšie – pomôže vám to pri neskoršom utesení.
- 2 **Úzky** koniec drevenej tyčinky zatlačte do ryže, aby ste vytvorili priestor pre svoje obľúbené prísady.
- 3 Teraz máte dostatok priestoru na naplnenie sushi rolky svojimi obľúbenými prísadami – vášmu výberu sa medze nekladú! Klasické prísady do maki sú uhorka, losos, tuniak alebo avokádo.
- 4 Teraz náplň zasypte ryžou. Nebojte sa! Ryža môže trochu vyčnievať. Ryžu vyrovnajte **širokou** stranou drevenej paličky.
- 5 V poslednom kroku preložte kratšiu stranu listu nori dovnútra, navlhčite ju vodou a uzavrite dlhšou polovicou. Širokou stranou drevenej paličky ju dobre pritlačte.
- 6 Nakoniec zafixujte maki rolku drevenou tyčinkou a odstráňte rámik smerom nahor. Nakrájajte ostrým nožom na 8 kúskov a vychutnajte si ich!

**INŠTALÁCIA? LAHKÉ!** Namiesto použitia nori fólie začnite s ryžou a rám naplňte do polovice. Náplň zabalte do ½ nori listu a naplňte rolku ako zvyčajne. Prikrýte ryžou – hotovo! **Tip:** Ak rámik vopred namočíte do vody, ryža sa bude menej lepíť na drevo! **PRED PRVÝM POUŽITÍM** Predtým, ako začnete, ručne opláchnite svoj Sushi Maker a môžete začať! **ČISTENÍ** Doporučujeme, aby ste svoj Sushi Maker vždy oplachovali ručne a nikdy jej nenechávali dlhou vo vode. Preč? Drevo je prírodný produkt a není vhodné pro vysoké teploty, čistící prostředky a dlouhý mycí cyklus v myčce nádobí – vlákna by nabobtnala a výrobek by se mohl poškodit! **BEZPEČNOST** Tu sa môžu zapojiť aj tí najmenší: Sushi Maker je vhodný pre deti.

**SKLADOVÁNÍ A PÉČE** Pro dlouhou životnost dřevěné kuchyňské pomůcky byste měli dbát na správné skladování a péči. Sushi Maker skladujte vždy na suchém místě. **ROZSAH DODÁVKY** Dvoudílný výrobek sushi

## PRÉMIOVÝ SUSHI MAKER NÁVOD K OBSLUZE

- 1 Pro klasickou Maki rolku vložte do rámu přístroje Sushi Maker list nori a naplňte jej do poloviny rýží. **Tip:** Jednu stranu nechte o něco déle vyčnívat – usnadní vám to pozdější utěsnění.
- 2 **Úzký** konec dřevěné tyčinky zatlačte do rýže, abyste vytvořili prostor pro své oblíbené ingredience.
- 3 Nyní máte dostatek prostoru pro naplnění sushi rolky svými oblíbenými ingrediencemi – vašemu výběru se meze nekladou! Klasickými ingrediencemi pro maki jsou okurka, losos, tuňák nebo avokádo.
- 4 Nyní náplň pokryjte rýží. Nebojte se! Rýže může trochu vyčnívat. Rýži zploštěte **širokou** stranou dřevěné tyčinky.
- 5 V posledním kroku přehněte kratší stranu listu nori dovnitř, navlhčete ji vodou a uzavřete delší polovinou. Širokou stranou dřevěné tyčinky ji dobře přitlačte.
- 6 Nakonec rolku maki zafixujte dřevěnou tyčinkou a vyjměte rámeček směrem nahoru. Nakrájejte ostrým nožem na 8 kousků a pochutnejte si!

**INSIDEOUT? SNADNO!** Namísto použití listu nori začněte s rýží a rám naplňte do poloviny. Zabalte náplň do ½ listu nori a naplňte rolku jako obvykle. Přikryjte rýží – hotovo! **Tip:** Pokud rám předem namočíte do vody, rýže se bude méně lepít na drevo! **PRED PRVÝM POUŽITÍM** Než začnete, opláchněte svůj Sushi Maker ručně - a můžete začít! **ČISTENÍ** Doporučujeme, aby ste svůj Sushi Maker vždy oplachovali ručně a nikdy jej nenechávali dlhou vo vode. Preč? Drevo je prírodný produkt a není vhodné pro vysoké teploty, čistící prostředky a dlouhý mycí cyklus v myčce nádobí - vlákna by nabobtnala a výrobek by se mohl poškodit! **BEZPEČNOST** Zde se mohou zapojit i ti nejmenší: Sushi Maker je vhodný pro děti. **SKLADOVÁNÍ A PÉČE** Pro dlouhou životnost dřevěné kuchyňské pomůcky byste měli dbát na správné skladování a péči. Sushi Maker skladujte vždy na suchém místě. **ROZSAH DODÁVKY** Dvoudílný výrobek sushi

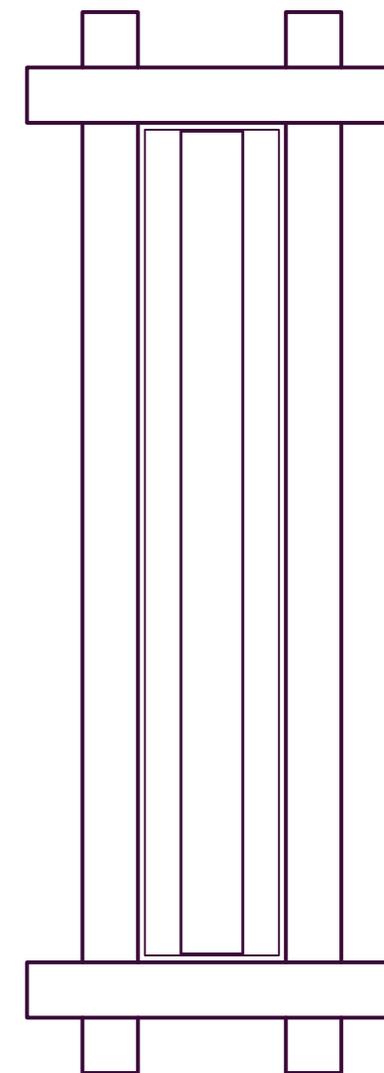
## REISHUNGER.COM

Reishunger GmbH  
Am Waller Freihafen 1  
28217 Bremen / Germany

Modell-Nr. / Model Nr. / Numéro de modèle / Número de modelo / Numero di modello / Modelnummer / Numer modelu: 547-08

12.06.2023

## REISHUNGER



DE  
EN  
FR  
ES  
IT  
NL  
PL  
SVK  
CZE

## PREMIUM SUSHI MAKER BEDIENUNGSANLEITUNG / PREMIUM SUSHI MAKER OPERATING INSTRUCTIONS



## VOR DER ERSTEN NUTZUNG

Bevor du startest, spüle deinen Sushi Maker von Hand ab und schon kannst du bedenkenlos loslegen!

## BEFORE FIRST USE

Before you start, rinse your Sushi Maker by hand abundantly and you can start without hesitation!

## REINIGUNG

Wir empfehlen dir deinen Sushi Maker immer von Hand zu spülen und nie lange in Wasser liegen zu lassen. Warum? Holz ist ein Naturprodukt und für die hohen Temperaturen, die Reinigungsmittel und den langen Waschgang in der Geschirrspülmaschine nicht geeignet – die Fasern würden aufquellen und das Produkt kann Schaden nehmen!

## CLEANING

We recommend that you always rinse your Sushi Maker by hand and never leave it in water for a long time. Why? Wood is a natural product and not suitable for the high temperatures, detergents and long wash cycle in the dishwasher – the fibers would swell and the product can be damaged!

## SICHERHEIT

Hier dürfen auch die ganz Kleinen mitmachen: der Sushi Maker ist für Kinder geeignet.

## SAFETY

Here, even the very young may participate: the Sushi Maker is suitable for children.

## LAGERUNG UND PFLEGE

Für eine lange Lebensdauer deines Küchenhelfers aus Holz, solltest du auf die richtige Lagerung und Pflege achten. Bitte lagere deinen Sushi Maker immer trocken.

## STORAGE AND CARE

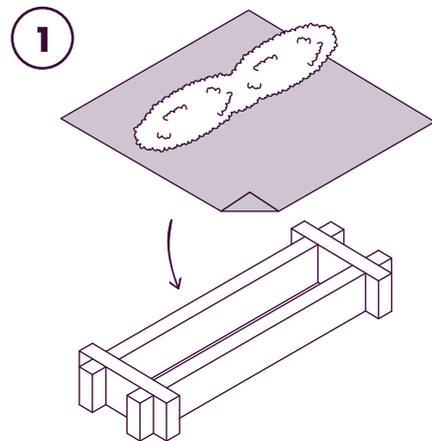
For a long life of your wooden kitchen gadget, you should pay attention to the correct storage and care. Please always store your Sushi Maker in a dry place.

## LIEFERUMFANG

2-teiliger Sushi Maker

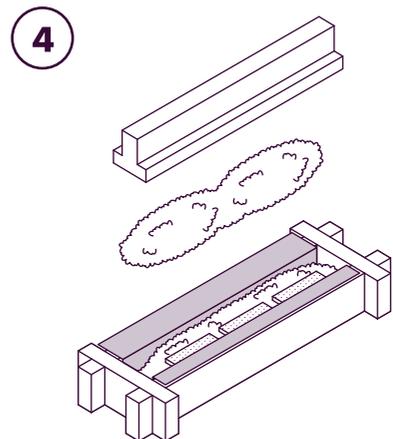
## DELIVERY

2-piece Sushi Maker



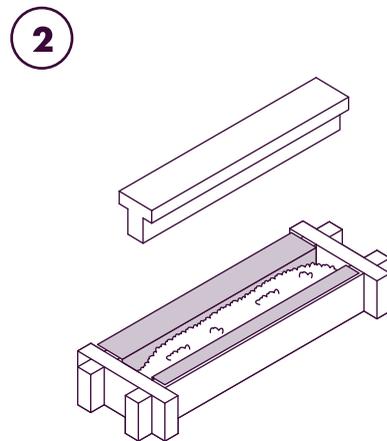
Für eine klassische Maki Rolle, ein Noriblatt in den Rahmen des Sushi Makers legen und bis zur Hälfte mit Reis füllen. **Tip:** Lass eine Seite etwas länger rausgucken – das hilft dir später beim Verschließen.

For a classic Maki roll, place a nori sheet in the frame of the Sushi Maker and fill it halfway with rice. **Tip:** Let one side stick out a little longer – this will help you later when sealing.



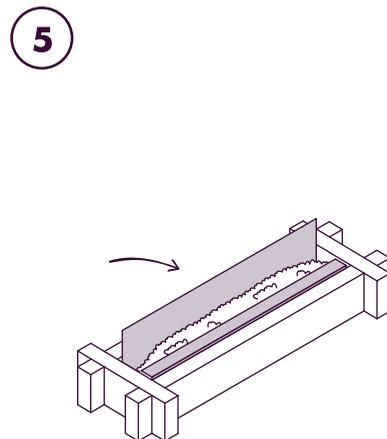
Nun die Füllung mit Reis bedecken. Keine Sorge! Der Reis darf dabei auch ein wenig überstehen. Den Reis mit der **breiten** Seite des Holzstabs platt drücken.

Now cover the filling with rice. Do not worry! The rice is allowed to protrude a little. Flatten the rice with the **wide** side of the wooden stick.



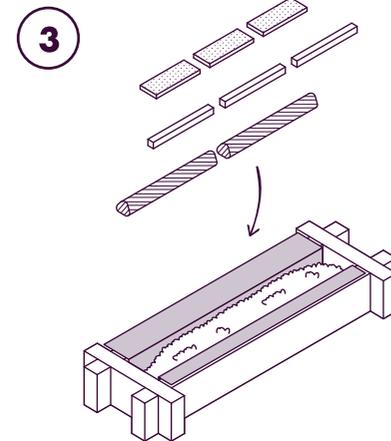
Den Holzstab mit dem **schmalen** Ende in den Reis drücken, um den Raum für deine Lieblingszutaten zu schaffen.

Push the **narrow** end of the wooden stick into the rice to make room for your favorite ingredients.



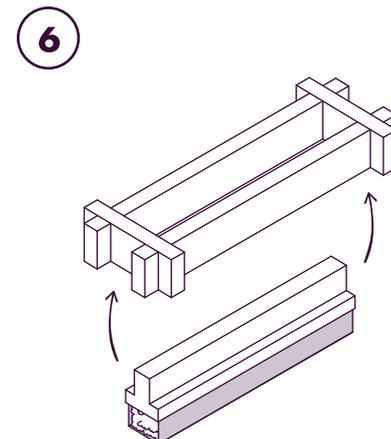
Im letzten Schritt die kürzere Seite des Noriblatts nach innen einschlagen, mit Wasser befeuchten und mit der längeren Hälfte verschließen. Mit der **breiten** Seite des Holzstabs gut andrücken.

In the last step, fold the shorter side of the nori sheet inward, moisten with water and close with the longer half. Press down well with the **wide** side of the wooden stick.



Jetzt hast du genügend Platz, um die Sushi Rolle mit deinen Lieblingszutaten zu füllen – dabei sind bei deiner Auswahl keine Grenzen gesetzt! Klassisch für Maki ist Gurke, Lachs, Thunfisch oder Avocado.

Now you have enough space to fill the sushi roll with your favorite ingredients – there are no limits to your choice! Classic for maki is cucumber, salmon, tuna or avocado.



Zum Schluss die Maki Rolle mit dem Holzstab fixieren und den Rahmen nach oben entfernen. Mit einem scharfen Messer in 8 Stücke schneiden und genießen!

Finally, secure the maki roll with the wooden stick and remove the frame upward. Cut into 8 pieces with a sharp knife and enjoy!

## INSIDE-OUT? EASY!

Statt mit einem Noriblatt, startest du direkt mit Reis und füllst den Rahmen zur Hälfte. Die Füllung wickelst du in ½ Noriblatt und füllst die Rolle damit wie gewohnt. Mit Reis bedecken – fertig! **Tip:** Wenn du den Rahmen vorher kurz in Wasser legst, klebt der Reis weniger am Holz!

Instead of using a nori sheet, start with rice and fill the frame halfway. Wrap the filling in ½ nori sheet and fill the roll with it as usual. Cover with rice – done!

**Tip:** If you put the frame briefly in water, the rice sticks less to the wood!

## FR

## PREMIUM SUSHI MAKER MODE D'EMPLOI

- 1 Pour un rouleau de maki classique, place une feuille de nori dans le cadre de la machine à sushi et remplis-la de riz jusqu'à la moitié. **Conseil :** laisse dépasser un côté un peu plus long – cela t'aidera plus tard pour la fermeture.
- 2 Enfonce l'extrémité **étroite** de la tige en bois dans le riz pour créer un espace pour tes ingrédients préférés.
- 3 Tu as maintenant suffisamment de place pour remplir le rouleau de sushi avec tes ingrédients préférés – il n'y a pas de limites à ton choix ! Les ingrédients classiques des makis sont le concombre, le saumon, le thon ou l'avocat.
- 4 Recouvre maintenant la garniture de riz. Ne t'inquiète pas ! Le riz peut aussi dépasser un peu. Aplatir le riz avec le côté **large** du bâtonnet en bois.
- 5 Pour la dernière étape, replier le côté le plus court de la feuille de nori vers l'intérieur, l'humidifier avec de l'eau et la fermer avec la moitié la plus longue. Bien appuyer avec le côté large de la baguette en bois.
- 6 Pour finir, fixer le rouleau de maki avec la baguette en bois et retirer le cadre vers le haut. Couper en 8 morceaux avec un couteau bien aiguisé et déguster !

**INSIDEOUT ? EASY !** Au lieu de commencer avec une feuille de nori, tu commences directement avec du riz et tu remplis le cadre à moitié. Tu enveloppes la farce dans ½ feuille de nori et tu remplis le rouleau comme d'habitude. Recouvre de riz – c'est terminé ! **Astuce :** si tu fais tremper le cadre dans l'eau au préalable, le riz collera moins au bois ! **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION** Avant de commencer, rince ton sushi maker à la main et tu peux te lancer sans crainte !

**NETTOYAGE** Nous te recommandons de toujours rincer ton sushi maker à la main et de ne jamais le laisser longtemps dans l'eau. **SÉCURITÉ** Ici, même les tout petits peuvent participer : le Sushi Maker est adapté aux enfants. **STOCKAGE ET ENTRETIEN** Pour une longue durée de vie de ton ustensile de cuisine en bois, tu dois veiller à le stocker et à l'entretenir correctement. Veuillez toujours stocker votre Sushi Maker au sec. **CONTENU DE LA LIVRAISON** Sushi Maker en 2 parties