

REISHUNGER



DE

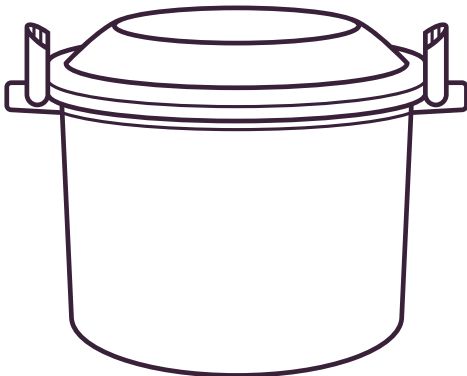
EN

FR

ES

IT

NL



MIKROWELLEN
REISKOCHER
NUTZER
ANLEITUNG

REISHUNGER.DE

1 LIEFERUMFANG



2 FUNKTIONSWEISE

Der Mikrowellen Reiskocher ist speziell konzipiert zum Kochen von Reis und anderen Lebensmitteln in der Mikrowelle. Die im Topfdeckel eingelassenen Luftventile ermöglichen eine Dampfzirkulation für einen gleichmässigen, schonenden und schnellen Garprozess. Der Kocher kann auch zum Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln in der Mikrowelle genutzt werden.

3 MENGENANGABE

REIS	WASSER	KOCHZEIT
1 BECHER	1,5 BECHER	10 – 12 MIN
2 BECHER	3 BECHER	13 – 15 MIN
3 BECHER	4 BECHER	17 – 19 MIN

4 ANLEITUNG

Verwende den im Set enthaltenen Becher und gebe die gewünschte Reismenge hinein. Ein bis zum Rand gefüllter Becher Reis reicht für 2 Portionen. Gebe den Reis nun in den Topf und wasche ihn 2 mal durch. Das machst du, indem du kaltes Wasser in den Topf gießt und den Reis mit den Fingern durchwäschst. Gieße das trüb gewordene Wasser ab. Jetzt gib mit dem Becher die 1,5-fache Menge Wasser und eine Prise Salz hinzu. Schließe den Reiskocher und stelle ihn in die Mikrowelle auf eine erhöhte Stufe. Nach ca. 12 Minuten ist der Reis fertig.

BITTE BEACHTEN:

Der Mikrowellen Reiskocher eignet sich hauptsächlich für weiße (geschälte) Reissorten wie Basmati Reis, Jasmin Reis oder Kleb Reis und ist ungeeignet für Reissorten wie Vollkorn Basmati oder Natur Reis. Hier empfehlen wir die klassische Kochtopf-Methode. Jede Mikrowelle besitzt unterschiedliche Temperatureinstellungen. Achte daher bei der Verwendung darauf, während des 12-minütigen Garvorgangs wiederholt den Wasserstand im Topf zu prüfen. Es muss sich konstant Wasser im Topf befinden, da der Reis sonst anbrennen und der Topf schmelzen kann.

SICHERHEITSHINWEISE

- Hitzebeständig bis 120 °C
- Frostbeständig bis -18 °C
- Spülmaschinenfest
- Niemals ohne Inhalt erhitzen
- Scharfe Gegenstände vermeiden
- Lebensmittel mit einem hohen Fettanteil wie Öl, Butter oder Zucker können Oberflächenverfärbungen verursachen
- Nicht geeignet als Dampfgarer
- Nicht geeignet für die Grillfunktion der Mikrowelle

REISHUNGER



DE

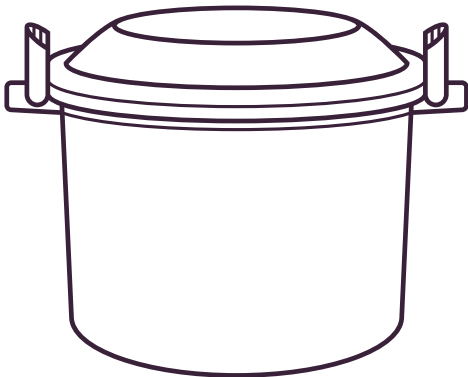
EN

FR

ES

IT

NL



MICROWAVE
RICE COOKER
1/2 L
USER
MANUAL

REISHUNGER.DE

1 SCOPE OF DELIVERY



2 FUNCTIONALITY

This microwave rice cooker has been specially designed to cook rice and other foods in the microwave. The air vents that are recessed in the lid enable steam circulation for an even, gentle and quick cooking process. The cooker can also be used for heating and thawing foods in the microwave.

3 QUANTITIES

RICE	WATER	COOKING TIME
1 CUP	1.5 CUPS	10 – 12 MINUTES
2 CUPS	3 CUPS	13 – 15 MINUTES
3 CUPS	4 CUPS	17 – 19 MINUTES

4 INSTRUCTIONS

Use the measuring cup included in the set and enter the desired quantity of rice. One cup of rice filled up to the edge is enough for 2 portions. Now place the rice in the pot and thoroughly wash it twice. Do so by pouring cold water into the pot and washing the rice well with your fingers. Dump the cloudy water and now pour 1.5 times the water using the cup and add a pinch of salt. Close the rice cooker and place it in the microwave. Set your microwave to a high level. After approx. 12 minutes, the rice is done.

PLEASE NOTE:

The microwave rice cooker is mainly suitable for white (hulled) rice varieties such as Basmati rice, Jasmine rice or Sticky rice and is not suitable for rice varieties such as whole-grain-basmati or brown rice. In this case, we recommend that you cook with a conventional pot. Each microwave has different temperature settings. As such, make sure that you repeatedly check the water level in the pot during the 12 minute cooking process when using this product. The pot must always have water, since otherwise the rice can burn, and the pot can melt.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Heat resistant up to 120°C
- Frost resistant up to -18°C
- Dishwasher safe
- Never heat when empty
- Avoid sharp objects
- High-fat foods such as oil, butter or sugar can cause surface discolorations
- Not suitable for use as a steam cooker
- Not suitable for the microwave's grill function

REISHUNGER



DE

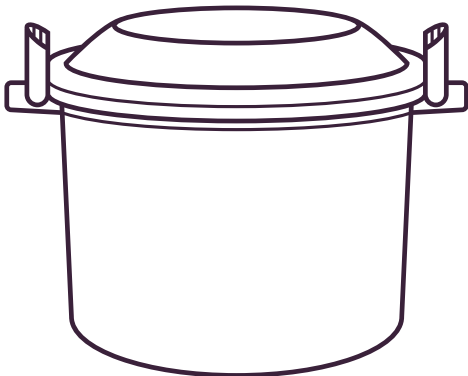
EN

FR

ES

IT

NL



**CUISEUR À RIZ
MICRO-ONDES
1,2 L**

**GUIDE DE
L'UTILISATEUR**

REISHUNGER.DE

1 CONTENU DE LA LIVRAISON



Cuiseur à riz
micro-ondes

Cuillère

Verre
doseur

2 FONCTIONNALITÉ

Le cuiseur à riz micro-ondes est spécialement conçu pour cuire du riz et d'autres aliments au micro-ondes. Les orifices d'aération, intégrés dans le couvercle du récipient, permettent une circulation de la vapeur pour une cuisson uniforme, respectueuse des aliments et rapide. Le cuiseur peut également être utilisé pour réchauffer ou décongeler des aliments au four à micro-ondes.

3 QUANTITÉS

RIZ	EAU	TEMPS DE CUISSON
1 VERRE	1,5 VERRES	10 – 12 MINUTES
2 VERRES	3 VERRES	13 – 15 MINUTES
3 VERRES	4 VERRES	17 – 19 MINUTES

4 INSTRUCTIONS

Utilisez le verre doseur compris dans le kit et versez-y la quantité désirée de riz. Un verre rempli à ras bord de riz suffit pour deux rations. Versez le riz dans le récipient et rincez-le deux fois. Pour ce faire, versez de l'eau froide dans le récipient et lavez le riz avec vos doigts. Inclinez le récipient pour évacuer l'eau devenue trouble. Ajoutez 1,5 verre d'eau et une pincée de sel. Refermez le cuiseur à riz et placez-le dans le four à micro-ondes. Allumez votre four à micro-ondes à une puissance élevée. Le riz sera prêt après environ 12 minutes.

VEUILLEZ NOTER:

Le cuiseur à riz micro-ondes est principalement destiné aux variétés de riz blanc (décortiqué), telles que le riz Basmati, le riz thaï ou encore le riz gluant, et ne convient pas pour des variétés telles que le riz Basmati complet ou le riz complet. Pour ces-dernières, nous vous recommandons le mode de préparation classique à la casserole. Chaque four à micro-ondes dispose d'un réglage de température différent. Lors de l'utilisation, vérifiez régulièrement le niveau d'eau dans le récipient pendant les 12 minutes de cuisson. Le récipient doit toujours contenir de l'eau, sinon le riz peut brûler et faire fondre le récipient.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Résiste à la chaleur jusqu'à 120 °C
- Résiste au gel jusqu'à -18 °C
- Résiste au lave-vaisselle
- Ne jamais faire chauffer sans contenu
- Éviter les objets tranchants
- Les aliments riches en matière grasse, tels que l'huile et le beurre, ou le sucre peuvent occasionner des taches sur la surface
- Ne convient pas comme cuiseur vapeur
- Ne convient pas pour la fonction grill du four à micro-ondes

REISHUNGER



DE

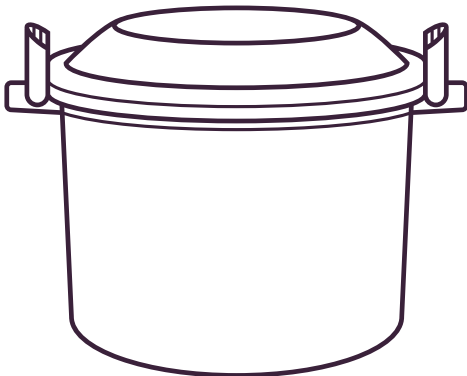
EN

FR

ES

IT

NL



ARROCERA
1,2 L
MICROONDAS
MANUAL
DE USA

REISHUNGER.DE

1 ALCANCE DE SUMINISTRO



2 FUNCIONALIDAD

La arrocera microondas está especialmente diseñado para cocinar arroz y otros alimentos en el microondas. Los orificios ubicados en la tapa del cocedor permiten la circulación del vapor para un proceso de cocción uniforme, suave y rápido. El cocedor también se puede utilizar para calentar y descongelar alimentos en el microondas.

3 INDICACIÓN DE CANTIDADES

ARROZ	AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN
1 VASO	1,5 VASOS	10 - 12 MINUTOS
2 VASOS	3 VASOS	13 - 15 MINUTOS
3 VASOS	4 VASOS	17 - 19 MINUTOS

4 INSTRUCCIONES

Utilice el vaso medidor incluido y añada la cantidad de arroz deseada. Un vaso medidor lleno de arroz hasta el borde es suficiente para dos porciones. Añada el arroz en el cocedor y lávelo 2 veces. Para ello, vierta agua fría en el cocedor y lave el arroz con los dedos. Elimine el agua turbia del cocedor. Después, añada con el vaso medidor 1,5 veces la cantidad de agua y una pizca de sal. Cierre la tapa del cocedor de arroz y colóquelo en el microondas. Configure una temperatura de cocción alta para la cocción del arroz. Después de unos 12 minutos, el arroz está listo.

IMPORTANTE:

La arrocera microondas es principalmente adecuado para variedades de arroz blanco (pelado) como el arroz basmati, el arroz jazmín o el arroz glutinoso, y no es adecuado para variedades de arroz como el arroz basmati integral o el arroz natural. Si desea preparar arroz integral o arroz natural, le recomendamos la preparación clásica en una olla. Cada microondas tiene diferentes ajustes de temperatura. Por lo tanto, asegúrese de comprobar frecuentemente el nivel de agua en el cocedor de arroz durante los 12 minutos del proceso de cocción. Debe haber agua constante en el cocedor de arroz. De lo contrario, el arroz puede quemarse y el cocedor de arroz puede derretirse.

NOTA DE SEGURIDAD

- Resistente al calor hasta 120°C
- Resistente al frío hasta -18°C
- Apto para el lavavajillas
- Nunca calentar sin contenido en su interior
- Evitar los objetos punzantes
- Los alimentos con un alto contenido de grasa como el aceite, la mantequilla o el azúcar pueden causar la decoloración de la superficie
- No adecuado para su uso como hervidor de vapor
- No adecuado para la función de parrilla del microondas

REISHUNGER



DE

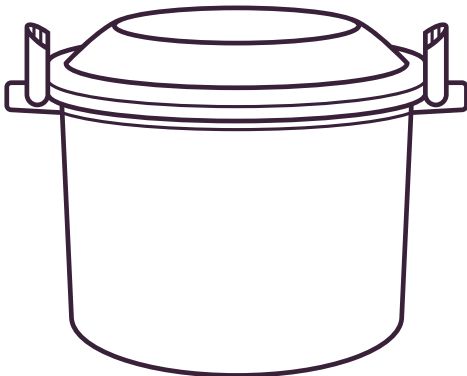
EN

FR

ES

IT

NL



**CUOCIRISO
MICROONDE
1,2 L**
GUIDA
ALL'UTILIZZO

REISHUNGER.DE

1 CONFEZIONE



2 FUNZIONALITÀ

Questo cuociriso microonde è stato progettato appositamente per cuocere il riso e altri alimenti nel forno a microonde. La valvola integrata nel coperchio permette la circolazione del vapore, per una cottura delicata, veloce e omogenea. Il cuociriso può essere utilizzato anche per riscaldare e scongelare alimenti nel forno a microonde.

3 INDICAZIONI PER LE PROPORZIONI

RISO	ACQUA	TEMPO DI COTTURA
1 BICCHIERE	1,5 BICCHIERI	10 - 12 MINUTI
2 BICCHIERI	3 BICCHIERI	13 - 15 MINUTI
3 BICCHIERI	4 BICCHIERI	17 - 19 MINUTI

4 ISTRUZIONI PER L'USO

Prendere il misurino fornito con il set e mettere la quantità di riso desiderata. Un misurino colmo di riso è sufficiente per due porzioni. A questo punto, versare il riso nel cuociriso e risciacquarlo due volte. A tal fine, basta versare acqua fredda nel cuociriso e mescolare il riso con le dita. Eliminare l'acqua usata per questo passaggio, che sarà diventata torbida. A questo punto, versare un misurino e mezzo di acqua e aggiungere un pizzico di sale. Chiudere il cuociriso e posizionarlo dentro il forno a microonde. Azionare il forno a microonde a una potenza alta. Dopo 12 minuti circa, il riso è pronto.

NOTA BENE:

Questo cuociriso microonde è indicato soprattutto per le varietà di riso bianco (raffinato), come il riso Basmati, Jasmine e il riso glutinoso. Non è, invece, indicato per il riso Basmati integrale o altre varietà di riso integrale. Per queste ultime, consigliamo la cottura classica in pentola. Ogni forno a microonde ha impostazioni diverse per le temperature. Per questo motivo, quando si utilizza il cuociriso, occorre controllare più volte il livello dell'acqua al suo interno durante i 12 minuti della cottura. Infatti, deve esserci sempre acqua all'interno del cuociriso, altrimenti il riso potrebbe bruciarsi e il contenitore potrebbe sciogliersi.

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Resistente al calore fino a 120° C
- Resistente al freddo fino a -18° C
- Lavabile in lavastoviglie
- Non riscaldare mai il contenitore vuoto
- Evitare l'uso di oggetti taglienti
- Gli alimenti con un'alta percentuale di grassi, come l'olio, il burro o lo zucchero, possono alterare il colore delle superfici
- Non adatto per l'uso come vaporiera
- Non compatibile con la funzione grill del forno a microonde

REISHUNGER



DE

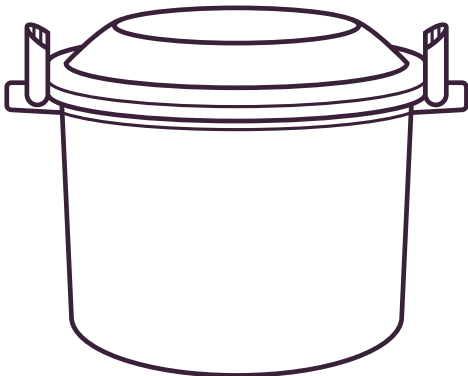
EN

FR

ES

IT

NL



MAGNETRON
RIJSTKOKER
1,2 L

GEBUIKERS-
HANDLEIDING

REISHUNGER.DE

1 LEVERINGSOMVANG



2 FUNCTIONALITEIT

De magnetron rijstkoker is speciaal ontworpen voor het koken van rijst en andere levensmiddelen in de magnetron. De ventilatiegaten in het deksel maken het circuleren van stoom mogelijk voor een gelijkmatig, zacht en snel kookproces. De koker kan ook gebruikt worden voor het verhitten en ontdooien van levensmiddelen in de magnetron.

3 HOEVEELHEDEN

RIJST	WATER	KOOKTIJD
1 BEKER	1,5 BEKER	10 – 12 MINUTEN
2 BEKERS	3 BEKERS	13 – 15 MINUTEN
3 BEKERS	4 BEKERS	17 – 19 MINUTEN

4 **GEBRUIKSAANWIJZING**

Gebruik de bij de set meegeleverde maatbeker en meet hierin de gewenste hoeveelheid rijst af. Een tot de rand gevulde beker is voldoende voor 2 porties. Giet nu de rijst in de pan en was de rijst 2 keer. Dit doet u door koud water in de pan te gieten en de rijst met de vingers te wassen. Giet het troebel geworden water weg. Voeg nu met behulp van de beker 1,5 keer zoveel water en een snufje zout toe. Sluit de rijstkoker af en zet hem in de magnetron. Zet de magnetron aan op de hoogste stand. Na ca. 12 minuten is de rijst klaar.

LET OP:

De magnetron rijstkoker is voornamelijk geschikt voor witte (gepelde) rijstsoorten, zoals basmati rijst, jasmijnrijst en kleefrijst en is niet geschikt voor rijstsoorten zoals volkoren basmati of zilvervliesrijst. We raden aan om deze op de klassieke manier in een pan te koken. Elke magnetron heeft verschillende temperatuurinstellingen. Controleer daarom bij het gebruik van de rijstkoker tijdens het kookproces van 12 minuten herhaaldelijk de stand van het water in de pan. Er moet constant water in de pan staan, omdat de rijst anders kan aanbranden en de pan kan smelten.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Hittebestendig tot 120 °C
- Vorstbestendig tot -18 °C
- Vaatwasmachinebestendig
- Nooit zonder inhoud verhitten
- Scherpe voorwerpen vermijden
- Levensmiddelen met een hoog vetaandeel zoals olie, boter of suiker kunnen verkleuringen van het oppervlak veroorzaken
- Niet geschikt als stoompan
- Niet geschikt voor de grillfunctie van de magnetron

Reishunger GmbH
Am Waller Freihafen 1
D-28217 Bremen
www.reishunger.de