

REISHUNGER



DE

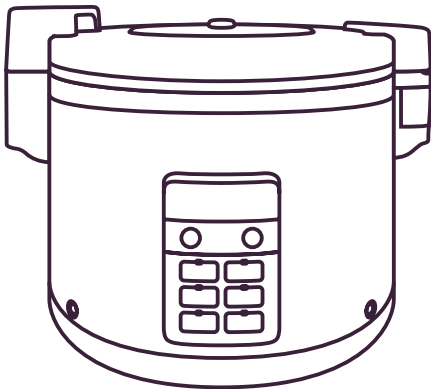
EN

FR

ES

IT

NL



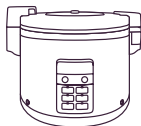
**GASTRONOMIE
REISKOCHER
5,8 L**

**NUTZER
ANLEITUNG**

REISHUNGER.DE

REISHUNGER GASTRONOMIE REISKOCHER

LIEFERUMFANG



Gastronomie
Reiskocher

+



Reislöffel

+



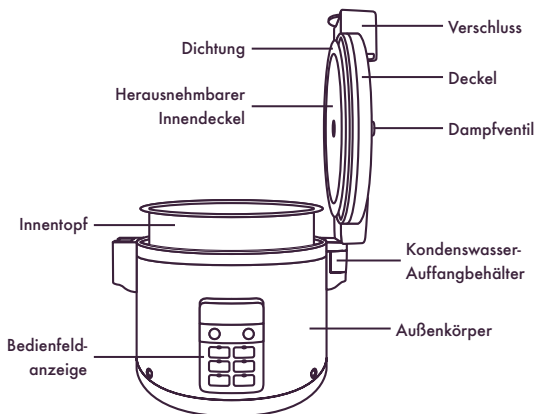
Messbecher

+



Silikoneinlage

BESTANDTEILE

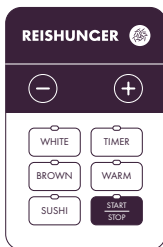


EINFÜHRUNG IN DIE BEDIENUNG

Unser Reishunger Gastronomie Reiskocher ist ein echtes Profigerät. Er bietet drei Modi für WEISSEN, SUSHI und VOLLKORN REIS, die über das Drücken auf dem Bedienfeld auswählbar sind. Durch Betätigung der START/STOP-Taste kannst du das gewünschte Programm starten bzw. anhalten.

Sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist, schaltet der Reiskocher automatisch in den Warmhaltemodus. Auf dem Display kannst du erkennen, wie lange der Reis bereits warmgehalten wird. Durch das Drücken der WARM-Taste kannst du den Warmhaltemodus zudem starten, um gekochten Reis zu erhitzen.

Mit der TIMER-Taste kannst du den Kochvorgang für bis zu 24 Stunden vorprogrammieren. Einfach Reis und Wasser in das Gerät geben, gewünschte Zeit über die Tasten +/- festlegen und Reis genau dann genießen, wenn du ihn brauchst.



Wichtig:

Die maximale Füllmenge des Reishunger Gastronomie Reiskochers liegt bei:

- sechs Messbechern mit geschältem Reis
ODER
 - fünf Messbechern mit Vollkorn Reis
- Bitte verwende zum Abmessen nur den beiliegenden Messbecher und überschreite diese Mengenangabe nicht.

Geschätzte Kochzeit für die verschiedenen Modi

Ausgewählter Modus	WHITE	BROWN	SUSHI
Kochzeit	45 Min.	62 Min.	43 Min.

REIS KOCHEN

Nutze den beiliegenden Messbecher, um die gewünschte Menge Reis abzumessen. Gib den Reis vor dem Kochen in eine Schüssel und waschen ihn zweimal gründlich durch. Anschließend legst du die mitgelieferte Silikoneinlage in den Innentopf des Rieskochers, gibst den gewaschenen Reis hinein und fügst mithilfe des Messbechers die benötigte Menge Wasser sowie eine Prise Salz hinzu. Das perfekte Reis-/Wasserverhältnis findest du in der untenstehenden Tabelle. Schließe den Deckel des Reiskochers, wähle auf dem Bedienfeld den gewünschten Modus aus und starte den Kochmodus, indem du die START Taste drückst. Sobald der Kochvorgang beendet ist, ertönt ein Piepen und der Reiskocher schaltet automatisch in den Warmhaltemodus. Für ein perfektes Ergebnis rühre den Reis mit dem mitgelieferten Reislöffel nun vorsichtig um. Dadurch wird überschüssige Feuchtigkeit freigesetzt und der Reis wird herrlich locker. Schließe den Deckel wieder, um den Reis weiter warmzuhalten.

GUTEN REISHUNGER!

Damit dein Reis immer perfekt auf den Punkt gegart ist, empfehlen wir für die unterschiedlichen Modi die folgenden Reis-/Wasserverhältnisse:

Modus	Kapazität	Reis	:	Wasser	Kochzeit*
WHITE	5–32 Portionen ca. 0,7–4,5 kg	1	:	1,2	45 Min.
BROWN	5–25 Portionen ca. 0,7–3,5 kg	1	:	1,8	62 Min.
SUSHI	5–32 Portionen ca. 0,7–4,5 kg	1	:	1,2	43 Min.

*Die Kochzeit bezieht sich auf 15 Portionen. 5 Portionen entsprechen einem Messbecher.

VOR BENUTZUNG ZU BEACHTEN

Lese gründlich alle Gebrauchshinweise. Entferne alle Verpackungsmaterialien und überprüfe den einwandfreien Zustand aller Teile und des Zubehörs. Waschen den Reislöffel, den Messbecher sowie den Innentopf in warmem Seifenwasser und trockne die Teile gründlich ab. Wir empfehlen, dass du den Kocher vor dem ersten Kochvorgang für 20 Minuten mit Wasser auskochst.

REINIGUNG

Vor dem Reinigen ziehe bitte den Netzstecker und lasse das Gerät vollständig auskühlen. Entferne alle zurückgebliebenen Essensreste und reinige den Reiskocher direkt. Entnehme und reinige den Innentopf, den herausnehmbaren Innendeckel sowie den Auffangbehälter für Kondenswasser nach jedem Gebrauch. Entferne den Dichtungsring nicht, diesen kannst du stattdessen mit einem handelsüblichen Schwamm reinigen. Verzichte bei der Reinigung auf Metallbürsten, Kratzbürsten oder starke Chemikalie, um Beschädigungen zu vermeiden. 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! Den Korpus sowie die abgekühlte Heizplatte kannst du mit einem angefeuchteten Tuch abwischen. Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet. Benutze ausschließlich Kochutensilien aus Kunststoff oder Holz. Metallbesteck kann die Antihafbeschichtung im Innentopf beschädigen.

GARANTIE

Sollte ein Problem mit dem Reiskocher festgestellt werden, schaue unter den Sicherheitshinweisen, ob das Problem dort aufgelistet ist. Solltest du weiterhin Probleme mit dem Gerät haben, schreibe uns eine E-Mail an support@reishunger.de. Schicke bitte deine Kontaktdaten, Beschreibung und ein Foto des Problems mit.

Ausgediente Elektrogeräte sind vom Besitzer fachgerecht und getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Bringe das Gerät zu einer Abfallsammelstelle oder einem Händler, der dies für dich übernehmen kann. Unsachgemäße Entsorgung von Elektrogeräten kann negative Folgen für Umwelt und Gesundheit haben. Ihr Gerät wurde mit den besten Werkstoffen und Teilen hergestellt. Diese Materialien sind recyclebar und wiederverwendbar. Dieses Symbol bedeutet, dass elektronische Komponenten und Geräte von dem üblichen Haushaltsmüll getrennt werden müssen, wenn sie ihr Lebensende erreicht haben. Bitte entsorge elektronische Komponenten und Geräte bei deinem 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.

Modell N°: EB-YC160R
Spannung: 220–240 V~
Frequenz: 50–60 Hz
Watt: 1900 W

Produkt hergestellt in China.



SICHERHEITSHINWEISE

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

- Nimm keine Änderungen an dem Reiskocher vor. Nur eingewiesene Fachkräfte dürfen das Gerät demontieren und Teile darin ersetzen.
- 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.
- Öffne während des Kochvorgangs niemals den Deckel des Reiskochers, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bewege das Gerät während des Kochvorgangs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Der austretende Dampf ist sehr heiß und das Dampfauslassventil befindet sich in unmittelbarer Nähe des Griffes.
- Berühre das Gerät nur an den vorgesehenen Griffen, um Verletzungen durch heiße Oberflächen zu vermeiden.
- Achte darauf, dass das Dampfaustrittsventil des Reiskochers stets unbedeckt ist.
- Bitte lasse während des Gebrauchs keine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts.
- Nutze den Reiskocher ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör.
- Nutze den Innentopf nur zum Kochen innerhalb dieses Geräts.
- Betreibe das Gerät nur an einer 220 bis 240 Volt Netzsteckdose.
- Schließe das Gerät an einem separaten Stromkreis an. Eine Überbelastung durch mehrere Geräte lässt das Gerät nicht mehr einwandfrei arbeiten.
- Stecke den Netzstecker vollständig in die Steckdose.
- Nutze den Reiskocher nicht, wenn der Netzstecker nicht fest in der Steckdose sitzt oder der Netzstecker beschädigt ist. Unter keinen Umständen darf das Kabel geknickt, verdreht oder modifiziert werden. Lege das Kabel niemals unter oder zwischen schwere Gegenstände. Ein lockeres oder beschädigtes Stromversorgungskabel kann zu Stromschlägen oder Feuer, Stromschlägen, Kurzschlüssen oder Rauchentwicklung führen.
- Achte darauf, verschmutzte Kontakte am Netzteil zu säubern. Schmutz an den Kontakten des Netzteils kann zu Feuer führen.
- Bei Nichtgebrauch oder zu Reinigungszwecken den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig auskühlen lassen.
- Der Reiskocher benötigt an Wänden und in Regalen genügend Platz, damit der Wasserdampf entweichen kann.
- Stelle den Reiskocher nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Stelle den Reiskocher auf einer gut zugänglichen, wasserfesten, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf – die Mindest-Tragfähigkeit sollte 50 kg betragen. Platziere den Reiskocher nicht oder an der Kante der Arbeitsfläche.

REISHUNGER



DE

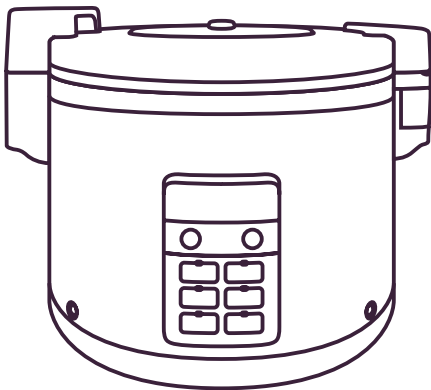
EN

FR

ES

IT

NL

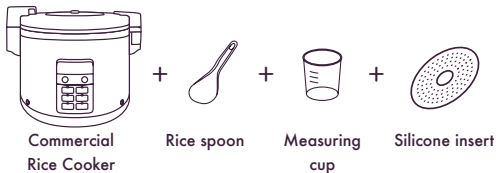


**COMMERCIAL
RICE COOKER
5.8 L**
USER
MANUAL

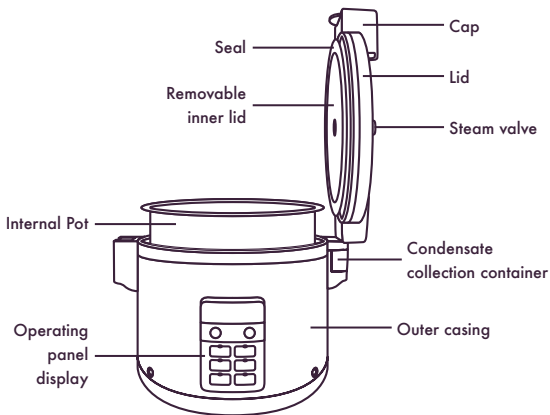
REISHUNCER.DE

REISHUNGER COMMERCIAL RICE COOKER

SCOPE OF DELIVERY



COMPONENTS

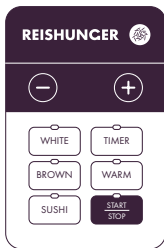


INTRODUCTION TO OPERATION

Our Reishunger Gastronomy rice cooker is a true pro device. It offers three modes for WHITE, SUSHI, and WHOLE-GRAIN RICE, which you can choose by pressing the control panel. By pressing the START/STOP button you can start or stop the desired process.

As soon as the cooking process is done, the rice cooker automatically switches to heat retention mode. On the display, you can see how long the rice has been kept warm already. Additionally, by pressing the WARM button you can start the heat retention mode to warm up cooked rice.

With the TIMER button you can preprogram the cooking process for up to 24 hours. Just pour rice and water into the device, determine the desired amount of time using the +/- buttons, and enjoy your rice precisely when you need it.



Important:

The maximum fill quantity of the Commercial Rice Cooker is

- six measuring cups with husked rice
 - OR
 - five measuring cups with full grain rice.
- Please only use the measuring cup provided for measuring out and do not exceed the specified quantities.

Estimated cooking time for the various modes

Selected mode	WHITE	BROWN	SUSHI
Cooking time	45 min.	62 min.	43 min.

COOKING RICE

Use the included measuring cup to measure out the desired amount of rice. Before cooking the rice, pour it into a bowl and wash it twice, thoroughly. After that, place the silicone insert into the inner pot of the rice cooker, pour the washed rice onto it and, using the measuring cup, add the necessary amount of water and a pinch of salt. You will find the ideal rice-to-water ratio in the table below. Close the lid of the rice cooker, choose the desired mode on the control panel, and start the cooking mode by pressing the START button. As soon the cooking process is done, you will hear a beep, and the rice cooker will automatically switch to heat retention mode. Now, for a perfect result, carefully stir the rice with the supplied rice spoon. Doing this will release excess moisture and the rice will be excellently light. Close the lid again to keep the rice warm.

REISHUNGER WISHES YOU BON APPETIT!

In order for your rice to always be cooked just right, we recommend, for the different modes, the following rice-to-water ratios:

Mode	Quantities	Rice	:	Water	Cooking time
WHITE	5–32 portions ca. 0.7–4.5 kg	1	:	1.2	45 min.
BROWN	5–25 portions ca. 0.7–3.5 kg	1	:	1.8	62 min.
SUSHI	5–32 portions ca. 0.7–4.5 kg	1	:	1.2	43 min.

*The cooking time refers to 15 portions. 5 portions correspond to a measuring cup.

PRIOR TO FIRST USE

Thoroughly read all the directions for use. Remove all packaging materials and check the proper condition of all parts and accessories. Wash the rice spoon, the measuring cup, and the inner pot with soapy water, and dry them off thoroughly. Before the first time you use your cooker, we recommend that you wash it out with boiling water for 20 minutes.

CLEANING

Before cleaning, please unplug the power cord and let the device cool down completely. Remove all food remnants and clean the rice cooker directly. Remove and clean the inner pot, the removable inner cover, and the collecting vessel for condensation after every use. Do not remove the sealing ring. Instead, you can clean it with a standard sponge. In order to avoid damaging anything, avoid using metal brushes, card wire brushes, or strong chemicals. If the remnants cannot be removed directly, soak the inner pot with water and some dishwashing detergent before you clean it again. Do not, under any circumstances, hold the rice cooker under water! You can wipe off the body and the cooled off hot plate with a damp cloth. The device is not dishwasher safe. Use only plastic or wood cooking utensils. Metal cutlery can damage the inner pot's non-stick coating.

WARRANTY

If there is a confirmed problem with the rice cooker, look at the safety instructions to see if the problem is listed there. If you continue to have problems with your device, send an e-mail to us at support@reishunger.de. Please send your contact information along with a description and a photo of the problem.

Worn-out electronic devices are to be properly disposed of by their owner separately from household waste. Bring the device to a collection point or distributor who can handle it for you. Improper disposal of electronic devices can have negative health and environmental consequences. Your device was manufactured with the best materials and parts. These materials are recyclable and reusable. This symbol means that electronic components and devices need to be separated from the usual household waste when they have reached the end of their lives. Please dispose of electronic components and devices at your local recycling center.

This device symbolizes the product's conformity with the international Restriction of Hazardous Substances directive (ROHS).

The CE label symbolizes the product's conformity with the current requirements placed on the manufacturer by the European Community. This device is therefore certified to be sold within the European Economic Area (EEA).

Model N°: EB-YC160R
Voltage: 220–240 V~
Frequency: 50–60 Hz
Watt: 1900 W

Product made in China.

CE



SAFETY INSTRUCTIONS

Before you use your rice cooker for the first time, please read the safety instructions and save this user's manual.

- Do not make any changes to the rice cooker. Only trained professionals may dismantle the device and replace its parts.
- Do not touch the power supply if you have moist hands or you might be electricuted or injured in other ways.
- Never immerse the body, the cable, or the power plug of the device in water.
- To avoid being burned, never open the lid of the rice cooker during the cooking process.
- To avoid being burned, do not move the device during the cooking process. The escaping steam is very hot, and the steam vent is located near the handle.
- To avoid injuries due to hot surfaces, touch the device only on the intended handles.
- Make sure that the rice cooker's steam vent is always uncovered.
- Please do not allow any children near the device while unsupervised.
- Use only the supplied accessories with the rice cooker.
- Use the inner pot only for cooking inside this device.
- Operate the device only with a 220- to 240-volt power socket.
- Connect the device to a separate circuit. An overload due to multiple devices (on the same circuit) can cause the device to stop functioning properly.
- Plug the power plug all the way into the socket.
- Do not use the rice cooker if the power plug does not fit firmly in the socket or if the power plug is damaged. Under no circumstances should you ever kink, twist, or modify the cable. Never put the cable under or between heavy objects. A loose or damaged power cord can lead to electric shocks or fires, short circuits, or the development of smoke.
- Be sure to clean dirty contacts on the power supply. Dirt on the contacts of the power supply can lead to fires.
- When not using the device or for cleaning purposes, unplug the power cord and let the device cool down completely.
- The rice cooker needs enough wall and shelf space for the steam to escape.
- Never put the rice cooker on or near hot surfaces.
- Put the rice cooker on an easily-accessible, waterproof, and sufficiently stable working surface with a minimum load-bearing capacity of approx. (50 kg). Do not put the rice cooker on or near the edge of the working surface.

REISHUNCER



DE

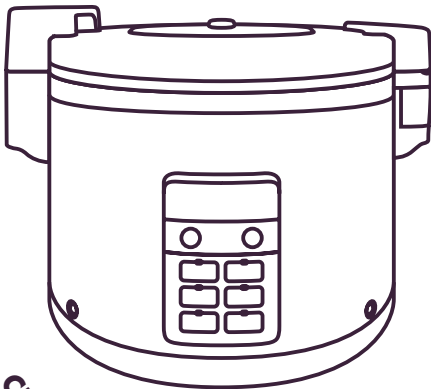
EN

FR

ES

IT

NL



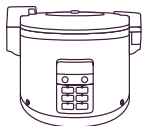
5,8 L
CUISEUR DE RIZ DE
GASTRONOMIE

GUIDE DE
L'UTILISATEUR

REISHUNCER.DE

REISHUNGER CUISEUR DE RIZ DE GASTRONOMIE

CONTENU DE LA LIVRAISON



Cuiseur De Riz
De Gastronomie

+



Cuillère à riz

+



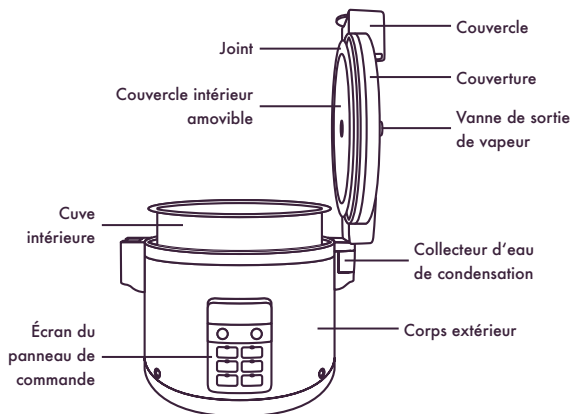
Verre doseur

+



Incrustation
de silicone

COMPOSANTS

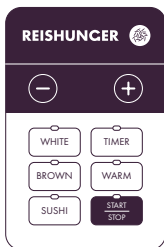


INTRODUCTION À L'UTILISATION

Notre cuiseur de riz Reishunger Gastronomie est un véritable appareil professionnel. Il offre trois modes pour le RIZ BLANC, SUSHI et PLEIN GRAIN, qui peuvent être sélectionnés en appuyant sur le panneau de contrôle. En appuyant sur la touche START/STOP-vous pouvez démarrer ou arrêter le programme souhaité.

Dès que le processus de cuisson est terminé, le cuiseur de riz passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Sur l'écran, vous pouvez voir combien de temps le riz a été maintenu au chaud. En appuyant sur la touche WARM-vous pouvez également lancer le mode „garder au chaud“ pour réchauffer le riz cuit.

Le bouton TIMER vous permet de préprogrammer le processus de cuisson pour une durée maximale de 24 heures. Il suffit de mettre du riz et de l'eau dans l'appareil, de régler l'heure souhaitée à l'aide des boutons +/- et de déguster le riz au bon moment, si vous avez besoin de lui.



Important:

La capacité maximale du cuiseur à riz numérique Reishunger est de

- six verres doseurs avec du riz décortiqué
OU
- cinq 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.

Temps de cuisson estimé pour les différents modes

Mode sélectionné	WHITE	BROWN	SUSHI
Temps de cuisson	45 min.	62 min.	43 min.

CUIRE DU RIZ

Utilisez le gobelet doseur fourni pour mesurer la quantité de riz souhaitée. Mettez le riz dans un bol avant la cuisson et lavez-le deux fois. Ensuite, placez l'insert en silicone dans le pot intérieur du cuiseur de riz, versez le riz lavé dessus et ajoutez la quantité d'eau nécessaire et une pincée de sel à l'aide de la tasse à mesurer. Vous trouverez le rapport parfait entre le riz et l'eau dans le tableau ci-dessous. Fermez le couvercle du cuiseur de riz, sélectionnez le mode souhaité sur le panneau de commande et démarrez le mode de cuisson en appuyant sur la touche START. Dès que le processus de cuisson est terminé, un bip sonore retentit et le cuiseur de riz passe automatiquement en mode de maintien au chaud. Pour un résultat parfait, remuez doucement le riz avec la cuillère à riz fournie. Cela libère l'excès d'humidité et rend le riz merveilleusement moelleux. Refermez le couvercle pour garder le riz au chaud.

REISHUNGER WISHES YOU BON APPETIT!

Pour que votre riz soit toujours parfaitement cuit, nous vous recommandons les rapports riz/eau suivants pour les différents modes :

Mode	Quantité	Riz	:	Eau	Temps de cuisson
WHITE	5-32 portions ca. 0,7-4,5 kg	1	:	1,2	45 min.
BROWN	5-25 portions ca. 0,7-3,5 kg	1	:	1,8	62 min.
SUSHI	5-32 portions ca. 0,7-4,5 kg	1	:	1,2	43 min.

* Le temps de cuisson se réfère à 15 portions. 5 portions correspondent à une tasse à mesurer.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement toutes les instructions d'utilisation. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont en parfait état. Lavez la cuillère à riz, le gobelet doseur et le pot intérieur à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. Nous vous recommandons de faire bouillir le fourneau avec de l'eau pendant 20 minutes avant la première cuisson.

NETTOYAGE

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Retirez les restes de nourriture et nettoyez directement le cuiseur de riz. Retirez et nettoyez le pot intérieur, le couvercle intérieur amovible et le plateau de collecte de l'eau de condensation après chaque utilisation. Ne retirez pas le joint d'étanchéité, vous pouvez le nettoyer avec une éponge standard à la place. N'utilisez pas de brosses métalliques, de brosses à gratter ou de produits chimiques puissants lors du nettoyage pour éviter les dégâts. Si les résidus ne peuvent pas être éliminés directement, faites tremper le pot intérieur avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle avant de le nettoyer à nouveau. Ne jamais tenir le cuiseur de riz sous l'eau ! Vous pouvez essuyer le corps ainsi que la plaque chauffante refroidie avec un chiffon humide. L'appareil ne passe pas au lave-vaisselle. N'utilisez que des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois. Les couverts en métal peuvent endommager le revêtement anti-adhésif du pot intérieur.

Si vous constatez un problème avec le cuiseur de riz, consultez les instructions de sécurité pour savoir si le problème y est répertorié. Si vous continuez à rencontrer des problèmes avec l'unité, veuillez nous envoyer un courriel à support@reishunger.de. Veuillez inclure vos coordonnées, une description et une photo du problème.

Les appareils électriques usagés doivent être éliminés par le propriétaire de manière professionnelle et séparément des déchets ménagers. Apportez l'appareil à un point de collecte des déchets ou à un revendeur qui peut le faire pour vous. L'élimination inappropriée des appareils électriques peut avoir des conséquences négatives sur l'environnement et la santé. Votre appareil a été fabriqué avec les meilleurs matériaux et pièces. Ces matériaux sont recyclables et réutilisables. Ce symbole signifie que les composants et appareils électroniques doivent être séparés des déchets ménagers normaux lorsqu'ils arrivent en fin de vie. Veuillez vous débarrasser des composants et équipements électroniques dans votre centre de recyclage local.

Ce dispositif symbolise la conformité du produit à la directive internationale pour éviter les substances dangereuses (ROHS).

Le marquage CE symbolise la conformité du produit aux exigences applicables que la Communauté européenne impose au fabricant. Ce dispositif est certifié dans l'Union européenne. Wirtschaftsraum (EWR) weiterverkauft zu werden.

N° de modèle: EB-YC160R
Tension : 220–240 V~
Fréquence : 50–60 Hz
Watt : 1900 W

Produit fabriqué en Chine.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser votre cuiseur à riz pour la première fois et conservez ce mode d'emploi.

- Portez aucune modification au cuiseur de riz. Seuls des spécialistes formés peuvent démonter l'appareil et remplacer les pièces qu'il contient. B12
- Ne touchez pas le bloc d'alimentation si vos mains sont mouillées. Vous pourriez être électrocuté ou autrement blessé.
- Le corps, le câble et la fiche secteur de l'appareil ne doivent pas être immergés dans l'eau.
- N'ouvrez jamais le couvercle du cuiseur à riz pendant la cuisson pour éviter les brûlures.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant la cuisson pour éviter les brûlures. La vapeur qui s'échappe est très chaude et la vanne de sortie de la vapeur est située près de la poignée.
- Ne touchez l'appareil que par les poignées prévues à cet effet pour éviter de vous blesser sur des surfaces chaudes.
- Veillez à ce que la soupape de sortie de la vapeur du cuiseur à riz soit toujours découverte.
- Veillez ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil pendant son utilisation.
- N'utilisez le cuiseur à riz qu'avec les accessoires fournis.
- N'utilisez la marmite intérieure que pour cuisiner à l'intérieur de cet appareil.
- Faites fonctionner l'appareil uniquement sur une prise de courant de 220 à 240 volts.
- Connectez l'appareil à un circuit d'alimentation distinct. La surcharge de plusieurs unités ne permettra pas à l'appareil de fonctionner correctement.
- Insérez complètement la fiche dans la prise de courant.
- N'utilisez pas le cuiseur de riz si la fiche d'alimentation n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant ou si la fiche d'alimentation est endommagée. En aucun cas, le câble ne doit être plié, tordu ou modifié. Ne placez jamais le câble sous ou entre des objets lourds. Un cordon d'alimentation lâche ou endommagé peut provoquer un choc électrique ou un incendie, un choc électrique, un court-circuit ou de la fumée.
- Achte darauf, verschmutzte Kontakte am Netzteil zu säubern. Schmutz an den Kontakten des Netzteils kann zu Feuer führen.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé ou à des fins de nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Le cuiseur de riz a besoin de suffisamment d'espace sur les murs et les étagères pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.
- Ne placez jamais le cuiseur de riz sur ou près de surfaces chaudes.
- Placez le cuiseur de riz sur une surface de travail facilement accessible, étanche, résistante à la chaleur et suffisamment stable - la capacité de charge minimale doit être de 50 kg. Ne placez pas le cuiseur à riz sur le bord du plan de travail.

REISHUNGER



DE

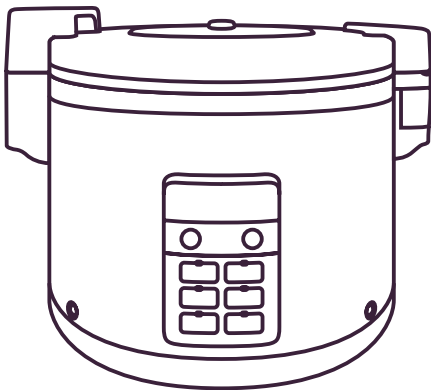
EN

FR

ES

IT

NL



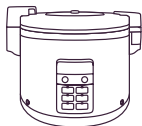
ARROCERA
INDUSTRIAL
5,7-8 L

MANUAL
DE USA

REISHUNCER.DE

REISHUNGER ARROCERA INDUSTRIAL

ALCANCE DE SUMINISTRO



Arrocera Industrial

+



Cuchara de
arroz

+



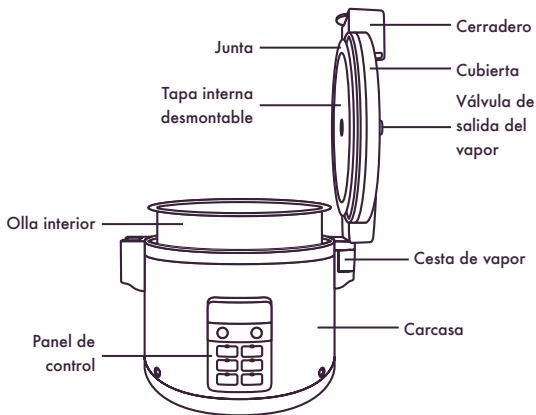
Vaso
medidor

+



Tela de silicona

COMPONENTES

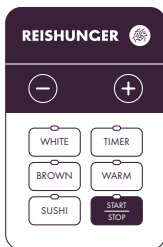


INTRODUCCIÓN AL FUNCIONAMIENTO

Nuestra Reishunger Arrocera Industrial es un verdadero aliado para los profesionales. Ofrece tres modos para BLANCOS, SUSHI y ARROZ INTEGRAL que se pueden seleccionar pulsando en el campo de mando. Al pulsar la tecla START/STOP, puedes iniciar o detener el programa deseado.

Una vez que el proceso de cocción haya finalizado, la olla arrocera cambia automáticamente al modo de parada caliente. En la pantalla puedes detectar cuánto tiempo se mantendrá caliente el arroz. Al pulsar la tecla WARM pueden iniciar otra vez el modo de mantenimiento de calor para calentar el arroz que ya haya sido cocinado.

Con la tecla TIMER puedes programar el proceso de cocción con hasta 24 horas de antelación. Introduce simplemente agua y arroz en el dispositivo, determina el tiempo deseado con las teclas +/- y disfruta del arroz justo en el momento que lo necesitas.



Importante:

La cantidad máxima de arroz es:

- seis vasos medidores de arroz descascarillado

- cinco vasos medidores de arroz integral

Para medir cantidades usa solo el vaso de medición adjunto y no excedas la cantidad recomendada.

El tiempo de cocción estimado para los distintos modos

Modos elegidos	WHITE	BROWN	SUSHI
Tiempo de cocción	45 min.	62 min.	43 min.

COCINAR ARROZ

Utiliza el vaso medidor que se incluye en el suministro para medir a la perfección la cantidad de arroz. Antes de cocinarlo, introduce el arroz en un bol y lávalo bien dos veces. Finalmente, introduce la tela de silicona en la olla interior de la arrocera y añade el arroz lavado y con ayuda del vaso medidor la cantidad de agua que necesites, así como una pizca de sal. La relación perfecta de agua y arroz la encontrarás en la siguiente tabla. Cierra la tapa de la olla arrocera, selecciona en el panel de mando el modo que deseas e inicia el modo de cocción pulsando la tecla START. Una vez que el proceso de cocción haya finalizado, suena un pitido y la olla arrocera cambia automáticamente al modo de parada caliente. Para un resultado perfecto, agita el arroz con cuidado con la cuchara para arroz que se incluye en el suministro. De esta forma se libera la humedad excedente y el arroz queda perfectamente suelto. Cierra la tapa de nuevo para que el arroz se siga manteniendo caliente.

REISHUNGER LE DESEA BUEN PROVECHO!

Para que el arroz esté siempre perfecto y en su punto, te recomendamos las siguientes relaciones de arroz y agua para los distintos modos:

Modo	Cantidad	Arroz	:	Agua	Tiempo de cocción
WHITE	5-32 raciones ca. 0,7-4,5 kg	1	:	1,2	45 min.
BROWN	5-25 raciones ca. 0,7-3,5 kg	1	:	1,8	62 min.
SUSHI	5-32 raciones ca. 0,7-4,5 kg	1	:	1,2	43 min.

*El tiempo de cocción es para 15 porciones. Un vaso medidor son 5 porciones.

ANTES DEL PRIMER USO

Lee con detenimiento las instrucciones de uso. Retira todos los materiales de embalaje y comprueba que todas las piezas y accesorios estén en perfecto estado. Lava la cuchara del arroz, el vaso medidor y la olla interior en agua templada con jabón y seca bien todas las piezas. Recomendamos que dejes hervir agua en la olla arrocera durante 20 minutos antes del primer uso.

LIMPIEZA

Antes de limpiarla, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe por completo. Elimina todos los restos de alimentos que hayan quedado y limpia directamente la olla arrocera. Retira y limpia la olla interior, la tapa interior extraíble y el recipiente colector para condensación de agua después de cada uso. No retires la junta de sellado; en lugar de ello, puedes limpiarla con una esponja convencional. Durante la limpieza, evita utilizar cepillos metálicos, cepillos que provoquen arañazos o agentes químicos que pueden provocar deterioros. Si los restos de alimentos no se pueden eliminar directamente, aclara la olla interior con agua y algo de jabón para vajillas antes de volver a limpiarla. Bajo ninguna circunstancia sumerjas la olla arrocera debajo del agua. El cuerpo y la placa de calor fría se pueden limpiar con un paño húmedo. El aparato no es apto para lavar en el lavavajillas. Utiliza solo utensilios de cocina de plástico o madera. Los utensilios de metal pueden dañar la capa antiadherente de la olla interior.

GARANTÍA

Si se encuentra algún problema con la olla arrocera, comprueba en las indicaciones de seguridad si se enumera el problema. Si sigues teniendo problemas con el aparato, escríbenos un correo electrónico a support@reishunger.de. Adjunta tus datos de contacto, una descripción y una foto del problema.

Los electrodomésticos que ya no sirvan deben ser desechados por el propietario y se deben separar de los residuos domésticos. Lleva el aparato a un centro de recogida de residuos o a un distribuidor que se pueda encargar de ello. La eliminación inadecuada de los electrodomésticos puede tener consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud. Su aparato ha sido fabricado con los mejores materiales y piezas. Estos materiales son reciclables y reutilizables. Este símbolo significa que los componentes eléctricos y los dispositivos deben ser separados de la basura convencional cuando alcancen el final de su vida útil. Desecha los componentes eléctricos y el aparato en el punto limpio de su localidad.

Este aparato simboliza la conformidad del producto con las directrices internacionales sobre la restricción de sustancias peligrosas (ROHS).

El marcado CE simboliza la conformidad del producto con los requisitos vigentes vinculantes en la Unión Europea para el fabricante. Este aparato está certificado en el Espacio Económico Europeo (EEE) para su reventa.

N° de modelo: EB-YC160R
Voltaje: 220–240 V[~]
Frecuencia: 50–60 Hz
Vatios: 1900 W

Producto fabricado en China.



NOTA DE SEGURIDAD

Antes del primer uso de tu olla arrocera, lee las indicaciones de seguridad concienzudamente y guarda estas instrucciones de uso.

- No realices ninguna modificación en la olla arrocera. Solo el personal cualificado puede desmontar el aparato y sustituir piezas.
- No toques la fuente de alimentación si tienes las manos mojadas. Así evitas electrocutarte o provocarte alguna lesión.
- El cuerpo, el cable y el adaptador de corriente del aparato no pueden sumergirse en agua.
- Durante el proceso de cocción, no abras nunca la tapa de la olla arrocera para evitar quemaduras.
- No muevas el aparato durante el proceso de cocción para evitar quemaduras. El vapor que sale del aparato está muy caliente y la válvula de salida del vapor se encuentra muy cerca del asa.
- Toca solo el aparato en las asas previstas para ello para evitar lesiones por superficies calientes.
- Asegúrate de que la válvula de salida de vapor de la olla arrocera esté siempre descubierta.
- Durante el uso del aparato, no dejes a ningún niño sin supervisión cerca.
- Usa la olla arrocera solo con los accesorios suministrados.
- Utiliza la olla interior solo para cocinar dentro de este aparato.
- Conecta el aparato solo en una conexión de 220 a 240 V.
- Conecta el aparato en una fuente de alimentación exclusiva. Una sobrecarga por la conexión de varios dispositivos hará que el equipo ya no funcione correctamente.
- Introdúzca el enchufe completamente en la toma de conexión.
- No utilices la olla arrocera si el enchufe no está bien conectado a la toma de corriente o si el enchufe está deteriorado. Bajo ninguna circunstancia se puede doblar, retorcer o modificar. No coloque el cable nunca debajo o entre objetos pesados. Un cable de alimentación suelto o dañado puede provocar descargas eléctricas o incendios, cortocircuitos o emisión de humos.
- Asegúrese de limpiar los contactos sucios de la fuente de alimentación. La suciedad en los contactos de la fuente de alimentación pueden provocar incendios.
- Si no vas a utilizar el aparato, o si lo vas a limpiar, desconecte la toma de alimentación y deje que el aparato se enfríe por completo.
- La olla arrocera necesita suficiente espacio en las paredes y en las estanterías para poder dejar escapar el vapor.
- No coloques nunca la olla arrocera sobre superficies caliente o cerca de lugares calientes.
- Coloca la olla arrocera en una superficie de trabajo de cómodo acceso, resistente al agua, al calor y con una superficie estable; la capacidad de carga mínima debería ser de 50 kg. No coloques la olla arrocera en el borde de la superficie de trabajo.

REISHUNGER



DE

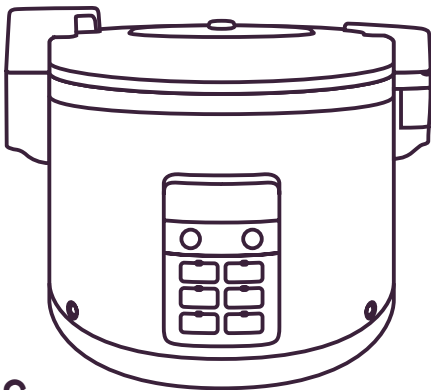
EN

FR

ES

IT

NL

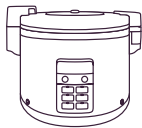


**CUOCIRISO PER LA
GASTRONOMIA**
GUIDA
ALL'UTILIZZO

REISHUNCER.DE

REISHUNGER CUOCIRISO PER LA GASTRONOMIA

CONFEZIONE



Cuociriso Per La
Gastronomia

+



Cucchiaio per
riso

+



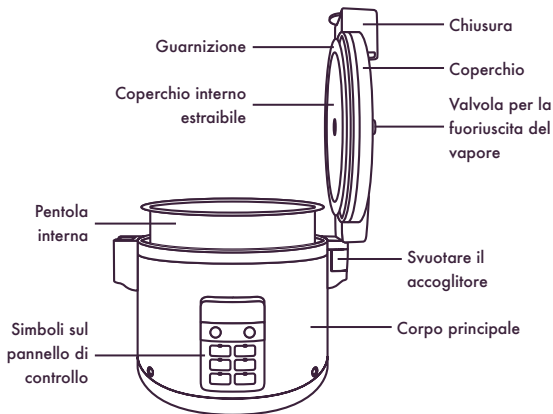
Bicchiere
graduato

+



Inserto in silicone

COMPONENTI

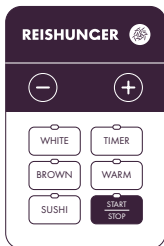


INDICAZIONI SUL FUNZIONAMENTO

La nostra cuociriso per la gastronomia è un dispositivo veramente professionale. Offre tre varietà per BIANCO, SUSHI e RISO INTEGRALE, che possono essere selezionato premendo sul pannello di controllo. È possibile avviare o arrestare il programma desiderato premendo il pulsante START/STOP.

Al termine del processo di cottura, la cuociriso passa automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo. Sul Display è possibile vedere per quanto tempo il riso è rimasto caldo. Si può anche avviare la modalità in mantenimento in caldo premendo il tasto WARM per riscaldare il risotto cotto.

Con il tasto TIMER è possibile programmare anticipatamente il processo di cottura fino a 24 ore. Bisogna aggiungere semplicemente riso e acqua al dispositivo, imposta l'ora desiderata premendo i tasti +/- e goditi il riso esattamente quando ne hai la necessità.



Attenzione:

Si veda di seguito la capacità massima del Cuoci Riso Digitale

- sei bicchieri graduati con riso pelato
- OPPURE
- cinque bicchieri graduati di riso integrale.

Per il dosaggio degli ingredienti utilizza solo il bicchiere graduato in dotazione e non superare la capacità massima.

Tempi di cottura stimati per le varie modalità

Modalità selezionata	WHITE	BROWN	SUSHI
Tempo di cottura	45 min.	62 min.	43 min.

COTTURA DEL RISO

Utilizzare il misurino in dotazione per misurare la quantità desiderata di riso. Prima di cucinare, metti il riso in una ciotola e lavalo accuratamente due volte. Dopo di che, mettere l'inserto in silicone nella pentola interna del cuociriso, versarvi sopra il riso lavato e aggiungi la quantità di acqua necessaria e un pizzico di sale usando il misurino. Il rapporto perfetto riso/acqua si trova nella tabella seguente. Chiudi il coperchio della cuociriso, seleziona la modalità desiderata sul pannello di controllo e avvia la modalità di cottura premendo il tasto START. Non appena il processo di cottura è terminato, viene emesso un segnale acustico e la cuociriso passa automaticamente nella modalità di mantenimento in caldo. Per un risultato perfetto, mescolare con cura il riso con il cucchiaino di riso incluso. Questo rilascia l'umidità in eccesso e il riso diviene meravigliosamente morbido. Chiudi il coperchio per mantenere caldo il riso.

BUON APPETITO DA REISHUNGER!

Affinché il tuo riso sia sempre perfettamente cotto a puntino, consigliamo i seguenti rapporti riso/acqua per le diverse modalità:

Modalità	Quantità	Riso	:	Acqua	Tempo di cottura
WHITE	5-32 porzioni ca. 0,7-4,5 kg	1	:	1,2	45 min.
BROWN	5-25 porzioni ca. 0,7-3,5 kg	1	:	1,8	62 min.
SUSHI	5-32 porzioni ca. 0,7-4,5 kg	1	:	1,2	43 min.

*Il tempo di cottura si riferisce a 15 porzioni. 5 porzioni corrispondono a un misurino.

PRIMA DI INIZIARE

Leggere attentamente tutte le istruzioni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e verificare che tutte le parti e gli accessori siano in perfette condizioni. Lavare il cucchiaino di riso, il misurino e la pentola interna in acqua calda e sapone e asciugare accuratamente tutte le parti. Consigliamo di far bollire la cuoceriso con acqua per 20 minuti prima del primo processo di cottura.

PULIZIA

Prima di pulire, scollegare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare completamente il dispositivo. Rimuovere eventuali residui di cibo e pulire direttamente la cuoceriso. Rimuovere e pulire la pentola interna, il coperchio interno rimovibile e il contenitore della condensa dopo ogni utilizzo. Non rimuovere l'anello di tenuta, è possibile pulirlo con una spugna disponibile in commercio. Non utilizzare spazzole metalliche, spazzole per graffi o prodotti chimici forti durante la pulizia per evitare danni. Se non è possibile rimuovere immediatamente i residui, immergere la pentola interna in acqua con un po' di detersivo per piatti prima di pulirla di nuovo. In nessun caso tenere la cuoceriso sott'acqua! È possibile pulire il corpo e la piastra riscaldante raffreddata con un panno umido. L dispositivo non è lavabile in lavastoviglie. Utilizzare solo utensili da cucina in plastica o legno. Le posate in metallo possono danneggiare il rivestimento antiaderente della pentola interna.

GARANZIA

Se si riscontra un problema con la cuoceriso, controllare le istruzioni di sicurezza per vedere se il problema è menzionato lì. Qualora si continuassero ad avere problemi con il dispositivo, preghiamo di inviare un'email a support@reishunger.de. Inviare i dettagli di contatto, la descrizione e una foto del problema.

I dispositivi elettrici usurati devono essere smaltiti dal proprietario correttamente e separatamente dai rifiuti domestici. Portare il dispositivo in un punto di raccolta rifiuti o presso un rivenditore che può farlo per te. Lo smaltimento improprio di dispositivi elettrici può avere conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il dispositivo è stato realizzato con i migliori materiali e le parti migliori. Questi materiali sono riciclabili e riutilizzabili. Questo simbolo indica che i componenti elettronici e i dispositivi devono essere separati dai normali rifiuti domestici quando hanno raggiunto la fine della loro vita. Smaltire le componenti e i dispositivi elettronici presso il centro di riciclaggio locale.

Questo dispositivo è conforme alle linee guida internazionali per evitare sostanze pericolose (ROHS).

La marcatura CE indica che il prodotto è conforme ai requisiti applicabili che la Comunità Europea impone al produttore. Questo dispositivo è certificato per essere rivenduto nello Spazio Economico Europeo (SEE).

N° modello: EB-YC160R
Voltaggio: 220–240 V~
Frequenza: 50–60 Hz
Watt: 1900 W

Prodotto realizzato in China.



ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza prima di utilizzare la cuoceriso per la prima volta e conservare queste istruzioni per l'uso.

- Non apportare modifiche alla cuoceriso. Solo specialisti qualificati possono smontare il dispositivo e sostituirne le parti.
- Non toccare l'alimentatore se le mani sono bagnate. Potresti subire una scossa elettrica o altre lesioni.
- Il corpo, il cavo e la spina di alimentazione del dispositivo non devono essere immersi in acqua.
- Non aprire mai il coperchio della cuoceriso durante il processo di cottura per evitare scottature.
- Non spostare il dispositivo durante il processo di cottura per evitare ustioni. Il vapore in uscita è molto caldo e la valvola di uscita del vapore si trova nelle immediate vicinanze della maniglia.
- Toccare il dispositivo solo con le maniglie fornite per evitare lesioni da superfici calde.
- Assicurarsi che la valvola di uscita del vapore della cuoceriso sia sempre scoperta.
- Si prega di non lasciare bambini incustoditi vicino al dispositivo durante l'uso.
- Utilizzare la cuoceriso solo con gli accessori in dotazione.
- Utilizzare la pentola interna solo per cucinare all'interno di questo dispositivo.
- Utilizzare il dispositivo solo da una presa di corrente da 220 a 240 volt.
- Collegare il dispositivo a un circuito separato. Un sovraccarico causato da più dispositivi non fa funzionare correttamente il dispositivo.
- Inserire la spina completamente nella presa.
- Non utilizzare la cuoceriso se la spina non è inserita correttamente nella presa o se la spina è danneggiata. In nessun caso il cavo deve essere piegato, attorcigliato o modificato. Non posizionare mai il cavo sotto o tra oggetti pesanti. Un cavo di alimentazione danneggiato o allentato può provocare scosse elettriche o incendi, cortocircuiti o fuoriuscite di fumo.
- Assicurarsi di pulire i contatti sporchi sull'alimentatore. La sporcizia sui contatti dell'alimentatore può provocare incendi.
- Quando non viene utilizzato, oppure per scopi di pulizia, estrarre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare completamente il dispositivo.
- La cuoceriso necessita di spazio sufficiente sulle pareti e sugli scaffali in modo che il vapore acqueo possa fuoriuscire.
- Non posizionare mai la cuoceriso su o vicino a superfici calde.
- Collocare la cuoceriso su una superficie di lavoro facilmente accessibile, impermeabile, resistente al calore e sufficientemente stabile: la capacità di carico minima dovrebbe essere di 50 kg. Non posizionare la cuoceriso sul bordo del piano di lavoro.

REISHUNGER



DE

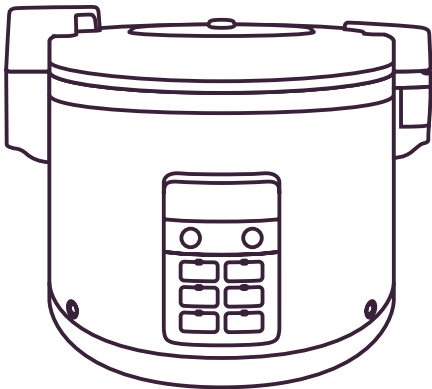
EN

FR

ES

IT

NL



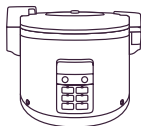
**GASTRONOMIE
RIJSTKOKER
5,8 L**

**GEBRUIKERS-
HANDLEIDING**

REISHUNCER.DE

REISHUNGER GASTRONOMIE RIJSTKOKER

LEVERINGSOMVANG



Gastronomie
Rijstkoker

+



Rijstlepel

+



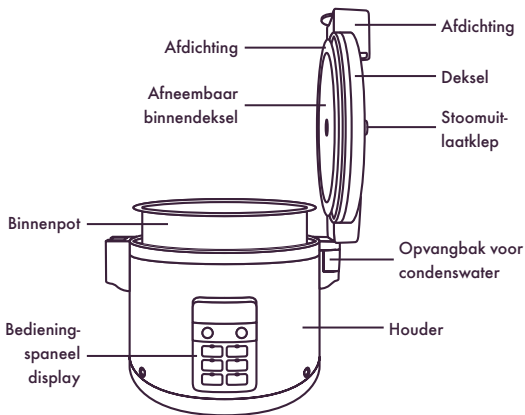
Maatbeker

+



Siliconen inlay

SLUITING

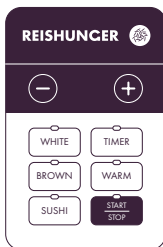


INLEIDING TOT DE BEDIENING

Onze Reishunger Gastronomie Rijstkoker is echt een professioneel apparaat. Het biedt drie standen voor WITTE, SUSHI en VOLKOREN RIJST, die met een druk op het bedieningsveld gekozen kunnen worden. Door de START/STOP-toets te gebruiken, kun je het gewenste programma starten en stoppen.

Zodra het kookproces klaar is, schakelt de rijstkoker automatisch naar de warmhoudstand. Op het display kun je lezen hoe lang de rijst al warmgehouden wordt. Door op de WARM-toets te drukken, kun je bovendien de warmhoudstand starten om gekookte rijst te verwarmen.

Met de TIMER-toets kun je het koken tot 24 uur van tevoren programmeren. Gewoon rijst en water in het apparaat doen, de gewenste tijd met de +/- toetsen ingeven en van de rijst genieten, precies wanneer je deze nodig hebt.



Belangrijk:

De maximale capaciteit van de digitale Reishunger-rijstkoker is

- acht maatbekers met gedopte rijst
- OF

- vijf maatbekers met zilverliesrijst.

Gebruik voor het meten alleen de bijgevoegde maatbeker en overschrijd de aangegeven hoeveelheid niet.

Geschatte kooktijd voor de verschillende modi

Geselecteerde modus	WHITE	BROWN	SUSHI
Kooktijd	45 min.	62 min.	43 min.

RIJST KOKEN

Gebruik de bijgevoegde maatbeker om de gewenste hoeveelheid rijst af te meten. Doe de rijst voor het koken in een kom en spoel hem twee keer goed. Plaats daarna de siliconeninzet in de binnenste pot van de rijstkoker, giet de gewassen rijst erop en voeg met de maatbeker de benodigde hoeveelheid water plus een snufje zout toe. De perfecte rijst-/waterverhouding vind je in de onderstaande tabel. Sluit de deksel van de rijstkoker, kies op het bedieningsveld de gewenste stand en start de kookstand door op de START-toets te drukken. Zodra het kookproces klaar is, klinkt een pieptoon en schakelt de rijstkoker automatisch naar de warmhoudstand. Roer de rijst nu met de bijgeleverde rijstlepel om voor een perfect resultaat. Daardoor komt overtollig vocht vrij en wordt de rijst heerlijk losjes. Sluit de deksel weer om de rijst verder warm te houden.

SMAKELIJK ETEN VAN REISHUNGER!

Zodat je rijst altijd perfect gaar is, raden we voor de verschillende standen de volgende rijst-/waterverhoudingen aan:

Modus	Hoeveelheid	Rijst	:	Water	Kooktijd
WHITE	5–32 Gedeelten ca. 0,7–4,5 kg	1	:	1,2	45 min.
BROWN	5–25 Gedeelten ca. 0,7–3,5 kg	1	:	1,8	62 min.
SUSHI	5–32 Gedeelten ca. 0,7–4,5 kg	1	:	1,2	43 min.

*De kooktijd geldt voor 15 porties. Een maatbeker staat gelijk aan 5 porties.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Lees zorgvuldig de hele gebruiksaanwijzing. Verwijder alle verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen en accessoires in orde zijn. Was de rijstlepel, maatbeker en binnenpan af in warm water met afwasmiddel en droog de onderdelen grondig af. We raden aan dat je de rijstkoker voor het eerste gebruik 20 minuten met water laat doorkoken.

REINIGING

Trek voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Verwijder alle achtergebleven etensresten en maak de rijstkoker direct schoon. Haal na elk gebruik de binnenpan, de verwijderbare binnendecksel en de opvangbak voor condenswater eruit en maak deze schoon. Verwijder de afdichtingsring niet, deze kun je in plaats daarvan met een gewone spons schoonmaken. Gebruik bij het schoonmaken geen metalen borstels, krabbers of krachtige chemicaliën om beschadigingen te voorkomen. Als restanten niet direct verwijderd kunnen worden, laat de binnenpan dan in water met wat afwasmiddel weken voordat je deze weer schoonmaakt. Houd de rijstkoker in geen geval onder water! Het hoofdapparaat en de afgekoelde verwarmingsplaat kun je met een vochtige doek afnemen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig. Gebruik alleen plastic of houten kookgerei. Metalen bestek kan de anti-aanbaklaag in de binnenpan beschadigen.

GARANTIE

Als je een probleem met de rijstkoker ondervindt, kijk dan bij de veiligheidstips of het probleem daar genoemd staat. Mocht je nog steeds een probleem met het apparaat hebben, schrijf dan een e-mail naar support@reishunger.de. Voeg alsjeblieft je contactgegevens, beschrijving en een foto van het probleem bij.

Afgedankte elektrische apparatuur moet door de eigenaar op de juiste manier, gescheiden van het huisvuil, verwijderd worden. Breng het apparaat naar een afvalinzamelplaats of naar een handelaar die het van je kan overnemen. Het incorrect verwijderen van elektrische apparatuur kan negatieve consequenties voor milieu en gezondheid hebben. Uw apparaat werd met de beste materialen en onderdelen geproduceerd. Deze materialen zijn recyclebaar en kunnen opnieuw gebruikt worden. Dit symbool betekent dat elektronische componenten en apparaten van het gewone huisvuil gescheiden moeten worden, als ze aan het einde van hun levensduur zijn. Breng elektronische componenten en apparatuur alsjeblieft naar je plaatselijke recycleplek.

Dit apparaat symboliseert dat het product voldoet aan de internationale richtlijn voor het beperken van gevaarlijke stoffen (ROHS).

Het CE-merk symboliseert dat het product voldoet aan de geldende eisen die de Europese Gemeenschap aan de producent stelt. Dit apparaat is derhalve gecertificeerd om binnen de Europese Economische Ruimte (EER) vrij verhandeld te mogen worden.

Model N° : EB-YC160R
Spanning: 220–240 V~
Frequentie: 50–60 Hz
Watt: 1900 W

Product gemaakt in China.



VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Lees voor het eerste gebruik van je rijstkoker alsjeblieft de veiligheids tips grondig door en bewaar deze handleiding.

- Verander niets aan de rijstkoker. Alleen opgeleide specialisten mogen het apparaat demonteren en onderdelen ervan vervangen.
- Raak de stekker niet aan als je vochtige handen hebt. Je kunt een stroomstoot krijgen of andere verwondingen oplopen.
- Het apparaat zelf, het snoer en de stekker van het apparaat mogen niet ondergedompeld worden in water.
- Open tijdens het kookproces nooit de deksel van de rijstkoker om verbranding te voorkomen.
- Beweeg het apparaat tijdens het kookproces niet om verbranding te voorkomen. De ontsnappende stoom is heel heet en het stoomuitlaatventiel bevindt zich vlak naast de handgreep.
- Raak het apparaat alleen aan de daarvoor bedoelde handgrepen aan om verwondingen door hete oppervlaktes te voorkomen.
- Dek het stoomuitlaatventiel van de rijstkoker nooit af.
- Laat tijdens het gebruik nooit kinderen zonder toezicht in de buurt van het apparaat.
- Gebruik de rijstkoker uitsluitend samen met de meegeleverde accessoires.
- Gebruik de binnenpan alleen voor koken binnenin dit apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen met een 220-240 Volt-stopcontact.
- Sluit het apparaat aan op een aparte stroomkring. Bij een overbelasting door meerdere apparaten kan het apparaat niet meer correct functioneren.
- Stop de stekker volledig in het stopcontact.
- Gebruik de rijstkoker niet als de stekker niet in het stopcontact vastzit of als de stekker beschadigd is. Het snoer mag in geen enkel geval geknikt, gedraaid of veranderd worden. Leg het snoer nooit onder of tussen zware objecten. Een loszittend of beschadigd elektriciteits snoer kan leiden tot stroomstoten, brand, kortsluiting of rookontwikkeling.
- Zorg ervoor vuile contacten van de voeding schoon te maken. Vuil aan de contacten van de voeding kan brand veroorzaken.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen als je het niet gebruikt of het wilt schoonmaken.
- De rijstkoker moet dichtbij een wand of of een schap genoeg ruimte hebben om de waterdamp te laten ontsnappen.
- Zet de rijstkoker nooit op of dichtbij hete oppervlaktes.
- Zet de rijstkoker op een goed toegankelijk, waterbestendig, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak – het oppervlak moet minstens 50 kg kunnen dragen. Plaats de rijstkoker niet vlakbij of op de rand van het werkoppervlak.