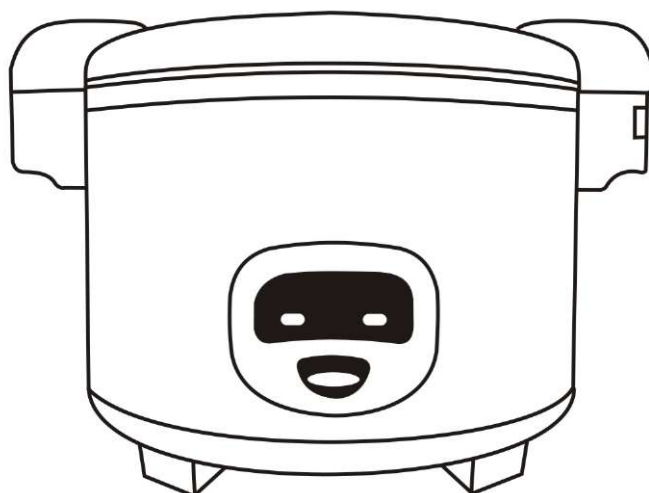




# Руководство по эксплуатации

## Рисоварка

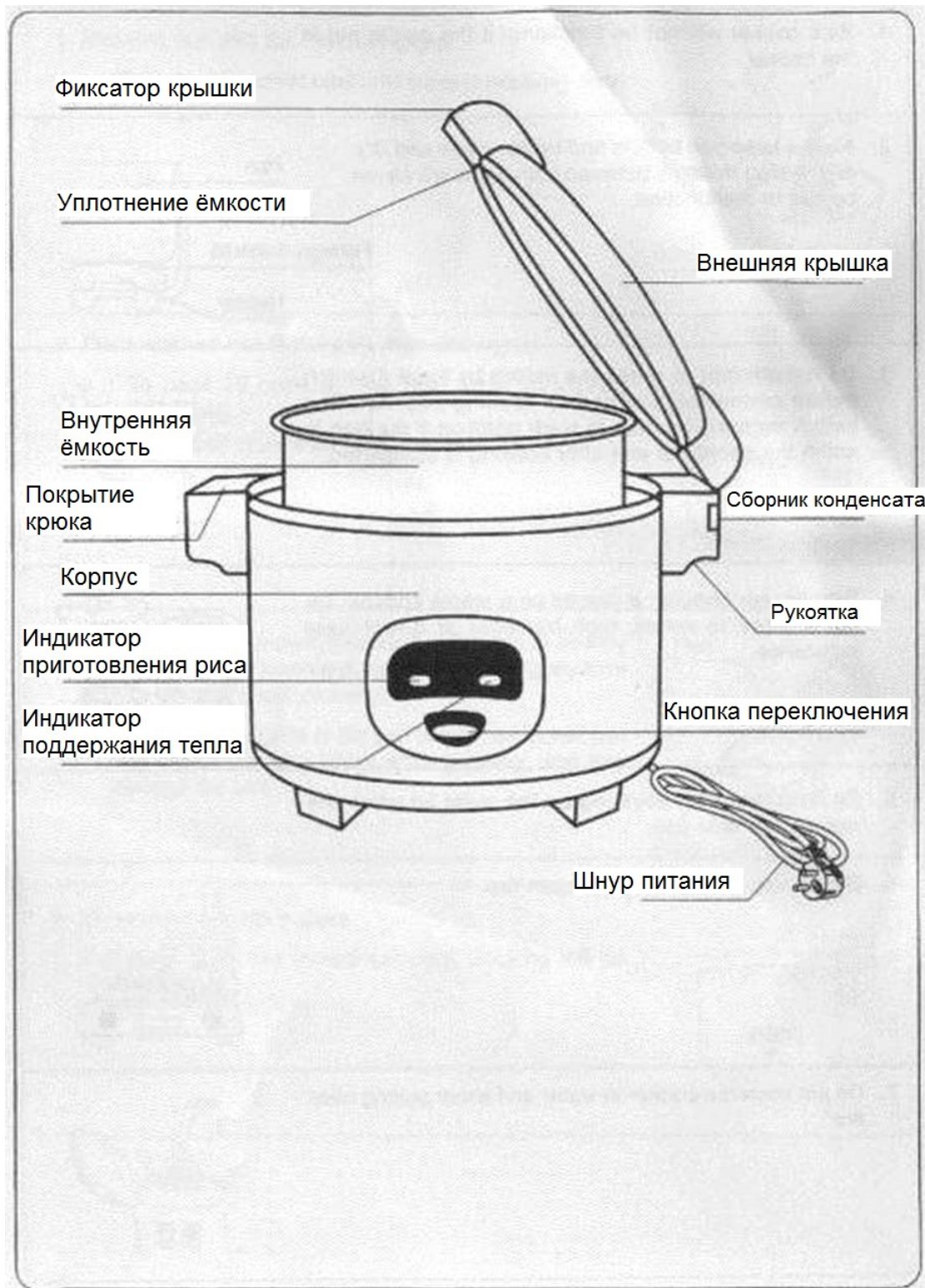


Внимательно прочитайте данное руководство перед эксплуатацией. Техническое обслуживание устройства должен выполнять только авторизованный сервисный центр.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Описание компонентов	3
2. Меры предосторожности	4
3. Приготовление риса	5
4. Как сохранить приготовленный рис тёплым и вкусным	7
5. Как снять и установить сборник конденсата	7
6. Как использовать паровую корзину	8
7. Чистка	8

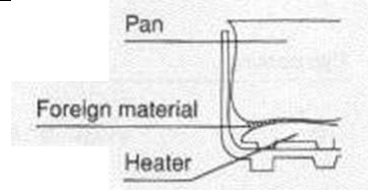
## ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Рисоварка не включается, если внутренняя ёмкость извлечена.

2. Всегда поддерживайте в чистоте нагреватель и нижнюю часть внутренней ёмкости.



3. Если кнопка переключателя не нажимается, не пытайтесь включить её силой. Кнопку переключателя нельзя нажать, если извлечена внутренняя ёмкость. Кроме того, кнопка остаётся в таком положении некоторое время после завершения приготовления.



4. Рисоварку следует устанавливать на прочной поверхности и беречь от попадания воды, высокой влажности или источников тепла.



5. Не накрывайте чем-либо крышку, пока рисоварка включена.

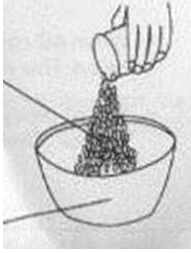
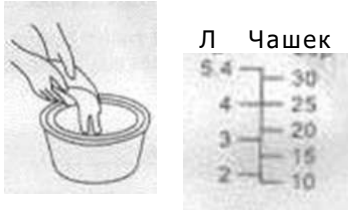


6. Не ставьте внутреннюю ёмкость на открытый огонь.



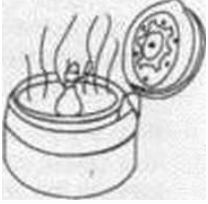


7. Не погружайте рисоварку в воду и не ставьте вблизи огня.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

<p>1. Мерным стаканом отмерьте рис.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Промойте рис в отдельной посуде, пока сливаемая вода не станет достаточно прозрачной.</li> </ul>											
<p>2. Переложите промытый рис во внутреннюю ёмкость и добавьте воды.</p> <p>Например, чтобы приготовить 10 чашек риса, добавьте воды до ПОМЕТКИ УРОВНЯ 10.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Не готовьте больше указанного МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ.</li> </ul>	 <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <thead> <tr> <th>Л</th> <th>Чашек</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Л	Чашек	5	30	4	25	3	20	2	10
Л	Чашек										
5	30										
4	25										
3	20										
2	10										
<p>3. Поставьте внутреннюю ёмкость в рисоварку. Слегка покрутите, чтобы убедиться, что ёмкость прочно стоит на нагревательном элементе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перед использованием протрите насухо внешнюю поверхность ёмкости. От влажной ёмкости во время готовки будет слышен треск, а рисоварка может сломаться.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Внутренняя ёмкость</p>  <p style="text-align: center;">Корпус</p>										
<p>4. Закройте внешнюю крышку до щелчка.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Если крышка закрыта неплотно, рис будет приготовлен плохо.</li> </ul>											

<p>5. Подсоедините шнур питания к рисоварке, затем подключите к электросети. Нажмите кнопку включения. Индикатор приготовления («Cook») загорится, показывая начало приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• При подключении шнура питания загорается индикатор поддержания тепла («Keep Warm»). Это не означает, что идёт готовка.</li> <li>• Подготовив рис, нажмите кнопку включения. Включится индикатор приготовления («Cook»)</li> </ul>	
<p>6. Когда рис будет готов, кнопка включения поднимется. Загорится индикатор сохранения тепла («Keep Warm»), показывая, что включилась эта функция.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• После того, как кнопка включения поднимется, не открывайте крышку минимум 15 минут, чтобы рис пропарился.</li> </ul>	
<p>7. Вытащите рис и хорошо перемешайте. Функция сохранения тепла будет работать, пока шнур не выключить из розетки.</p>	

## КАК СОХРАНИТЬ ПРИГОТОВЛЕННЫЙ РИС ТЁПЛЫМ И ВКУСНЫМ

### Промывание риса

У приготовленного риса из-за отрубей может появиться неприятный запах. Чтобы удалить отруби быстро и тщательно промойте рис.

### Время поддержания тепла

Хранение приготовленного риса тёплым или с функцией поддержания тепла более 5 часов может привести к обесцвечиванию и неприятному запаху. Чем скорее после приготовления подать рис, тем он вкуснее.

### Минимальное количество риса для поддержания тепла

При использовании режима поддержания тепла убедитесь, что в ёмкости находится минимум 4-6 чашек готового риса.

### Внутренняя крышка

Старайтесь не деформировать и обращайтесь с ней бережно. Деформация внутренней крышки отрицательно скажется на готовом рисе и качестве поддержания тепла.

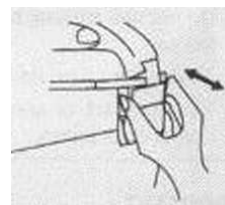
Чтобы рис не стал сухим и не обесцветился и не появился неприятный запах, следите, чтобы верхняя крышка была тщательно закрыта после того, как вы достали часть риса.

- Не оставляйте в ёмкости лопатку для риса и другие предметы во время поддержания тепла.
- Не используйте режим поддержания тепла для того, чтобы разогреть остатки риса.

## КАК ВЫТАЩИТЬ И ВСТАВИТЬ СБОРНИК КОНДЕНСАТА

Чтобы вытащить: возьмите с двух сторон и потяните.

Чтобы вставить: вставьте и вдавите.



## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАРОВУЮ КОРЗИНУ

### 1. УСТАНОВКА КОРЗИНЫ

- Поставьте корзину сверху внутренней ёмкости.
- Положите в корзину продукты, которые нужно приготовить на пару.

### 2. НАЛЕЙТЕ ВОДУ

- Уровень воды не должен быть выше дна корзины.

### ВРЕМЯ ГОТОВКИ

- Время приготовления на пару различается в зависимости от температуры пара и воды и напряжения источника питания.
- Вы можете увеличить время готовки, добавив её воды.

### 3. ВОЗМОЖНОСТИ ПАРОВОЙ КОРЗИНЫ

- Можно распаривать хлеб и другие подобные изделия.
- Можно готовить на пару овощи, мясо птицы и рыбу.

## ЧИСТКА

После готовки отсоедините шнур питания. Когда рисоварка остынет, почистите корпус и части рисоварки следующим образом:

- Протрите корпус чистой тканью.
- Вытащите внутреннюю ёмкость и внутреннюю крышку, помойте в посудомоечной машине, тщательно прополощите и вытрите насухо.
- Протрите внешнюю часть корпуса и внешнюю крышку чистой влажной тканью.
- Не чистите никакую деталь рисоварки абразивными и агрессивными веществами.
- Не погружайте в воду или другую жидкость какую-либо часть рисоварки, кроме внутренней ёмкости, паровой корзины, внутренней крышки и сборника конденсатора.
- К нагревательной пластине могут прилипнуть зёрна риса и другие посторонние предметы. Их следует удалять, чтобы не снизилось качество готовки. Для этого может понадобиться мягкая металлическая мочалка. После этого сгладьте и отполируйте место чистки, чтобы не нарушить контакт между нагревательной пластиной и дном внутренней ёмкости.
- Плохая или неправильная чистка может привести к неприятному запаху готового риса.
- Остатки укуса или соли могут повредить покрытие внутренней ёмкости.

#### **Антипригарное покрытие внутренней ёмкости**

- При извлечении риса используйте только деревянную или пластиковую лопатку.
- Не используйте металлическую лопатку или ложку и не кладите в ёмкость вилки, чашки для риса и т.д.
- Не используйте для мытья внутренней ёмкости абразивы и агрессивные моющие средства. Используйте губку или мягкую ткань.
- Антипригарное покрытие со временем может выцвести, но это не повлияет на его свойства.

#### **ВАЖНО:**

Если шнур питания повреждён, его следует заменить у производителя, сервисной службы или другого специалиста соответствующей квалификации, чтобы избежать угрозы безопасности. Рисоварка оборудована плавкими предохранителями. Если рисоварка включена, но не используется, предохранитель отключит её после нагрева в течение определённого времени. Рисоварка снова начнёт работать только после того, как остынет.