



Руководство пользователя

Рисоварка



Внимательно ознакомьтесь с руководством перед началом эксплуатации прибора

Обслуживание прибора должно проводиться исключительно авторизованным сервисным центром.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Элементы прибора	1
2. Меры предосторожности	2
3. Как готовить рис	3
4. Внимание!	4
5. Технические характеристики изделия	4
6. Как сохранять температуру и вкусовые качества риса после приготовления	5
7. Загрузка и разгрузка контейнера для сбора конденсата	5
8. Как использовать пароварку	6
9. Чистка	6

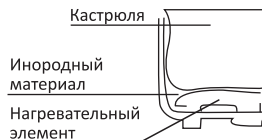
ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Рисоварка не будет функционировать, если внутри неё не установлена кастрюля.

2. Всегда держите дно кастрюли и поверхность нагревательного элемента в чистоте и сухости. Присутствие любых инородных материалов может привести к нарушению работы и поломке рисоварки.



3. Не пытайтесь силой нажимать кнопку переключателя, если она не нажимается. Она находится в таком положении из-за отсутствия кастрюли внутри рисоварки, либо в момент завершения процесса приготовления.

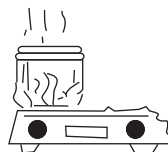
4. Рисоварка должна быть установлена на устойчивой поверхности. Избегайте попадания на рисоварку воды, не используйте ее в условиях повышенной влажности и не располагайте вблизи прямых источников тепла.



5. Во время использования рисоварки не накрывайте верхнюю крышку посторонними предметами.



6. Не ставьте рисоварку на открытый огонь.



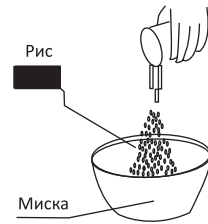
7. Не окунайте рисоварку в воду и не располагайте вблизи открытого огня.



КАК ГОТОВИТЬ РИС

1. Измеряйте количество риса с помощью мерного стакана.

- ✦ Мойте рис в миске до тех пор, пока вода не станет относительно чистой.



2. Поместите промытый рис в кастрюлю, затем добавьте воду.
Для приготовления 30 стаканов риса налейте воды до показателя «30».

- ✦ Не превышайте максимального количества риса для приготовления.



3. Вставьте кастрюлю в рисоварку. Убедитесь, что кастрюля прямо контактирует с нагревательным элементом, поворачивая ее вправо-влево, пока она не займет нужное положение.

- ✦ Перед использованием насухо вытрите внешнюю поверхность кастрюли. Мокрая поверхность может вызывать потрескивание во время приготовления риса, а также привести к повреждению прибора.



4. Закройте верхнюю крышку до щелчка.

- ✦ Ненадежно закрытая верхняя крышка может негативно повлиять на процесс приготовления риса.



5. Присоедините кабель питания к прибору, затем подключите его к электросети и нажмите кнопку «Переключатель». Индикатор “Cook” загорится и будет сигнализировать о начале процесса приготовления.



Переключатель

Когда кабель присоединен, будет гореть индикатор “Keep Warm” («Поддержка тепла»). Это не означает, что рис готовится.

Когда рис готов к варке, нажмите кнопку “Переключатель”, тогда загорится индикатор “Cook”.

6. Когда рис готов, кнопка переключателя вернется в исходное положение. Загорится индикатор “Keep Warm” («Поддержка тепла»), сигнализирующий о начале работы данной функции. После возврата переключателя в исходное положение дайте рису настояться хотя бы на протяжении 15 минут.



7. Выньте и тщательно перемешайте рис.

Функция “Keep Warm” («Поддержка тепла») будет работать до тех пор, пока прибор включен в сеть электропитания.



ВНИМАНИЕ!

1. Данный прибор не адаптирован для использования людьми с физическими недостатками, медленной реакцией, или умственными отклонениями (в т.ч. детьми). Поэтому, прибор должен использоваться такими людьми только под присмотром лиц, за них отвечающих.
2. Не позволяйте детям играть с данным прибором.
3. В случае повреждения кабеля электропитания он должен быть заменен аналогичным кабелем, приобретенным у производителя или в специализированном магазине.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ИЗДЕЛИЯ

Артикул	Напряжение	Частота	Мощность	Емкость
BS1619N	220В~	50 Гц	1900 Вт	5,4 л

Как сохранять температуру и вкусовые качества риса после приготовления

Мытье риса

Отруби могут придать готовому рису неприятный запах, поэтому перед приготовлением тщательно промывайте рис и быстро удаляйте отруби.

Поддержка тепла

Сохранение температуры готового риса при помощи функции «поддержка тепла» на протяжении более 5 часов может привести к обесцвечиванию риса и возникновению неприятного запаха. Чем быстрее подается приготовленный рис, тем он вкуснее.

Минимальное количество риса для поддержки тепла

При использовании функции «поддержка тепла» минимальное количество риса в рисоварке должно составлять 4-6 мисок.

Внутренняя крышка

Осторожно обращайтесь с крышкой во избежание ее деформации. Деформация внутренней крышки негативно повлияет на качество приготовления риса и поддержку его температуры.

Для предотвращения сухости и обесцвечивания риса, а также возникновения неприятного запаха, герметично закрывайте верхнюю крышку после подачи риса. Не оставляйте лопатки или другие кухонные приборы в рисоварке во время работы функции «поддержка тепла». Не используйте функцию «поддержка тепла» для разогревания холодного риса.

Загрузка и разгрузка контейнера для сбора конденсата

1. Для разгрузки - сожмите стороны и потяните.
2. Для загрузки - сожмите стороны и вставьте.



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПАРОВАРКУ

1. Размещение:
 - ✦ Установите пароварку на верх рисоварки
 - ✦ Положите внутрь пароварки продукты для приготовления
2. Добавьте воду
 - ✦ Уровень воды не должен быть выше нижнего уровня пароварки
3. Время приготовления
 - ✦ Время приготовления будет варьироваться в зависимости от температуры пара, воды и напряжения в сети.
 - ✦ Вы можете продлить время приготовления, добавив больше воды.
4. Возможности приготовления
 - ✦ Мучное
 - ✦ Овощи, мясо (курица, рыба)

ЧИСТКА

После завершения готовки отключите кабель от сети электропитания.

После охлаждения корпуса произведите чистку корпуса и деталей следующим образом:

- ✦ Для очистки корпуса используйте чистую губку
- ✦ Выньте кастрюлю и внутреннюю крышку и вымойте их в посудомоечной машине, ополосните и вытрите сухой мягкой тканью
- ✦ Вытрите внешнюю поверхность рисоварки и верхнюю крышку с помощью влажной мягкой ткани.
- ✦ Не используйте абразивы или жесткие средства для чистки прибора.
- ✦ Не окунайте в воду детали рисоварки, кроме кастрюли, тарелки пароварки, внутренней крышки и контейнера для сбора конденсата.
- ✦ Рис или другие продукты могут прилипнуть к стенкам кастрюли. Для их удаления используйте исключительно деревянные инструменты.
- ✦ Неправильная чистка рисоварки может привести к возникновению неприятных запахов.
- ✦ Остатки уксуса или соли могут привести к коррозии покрытия металлической кастрюли рисоварки.

Антипригарное покрытие кастрюли

- ✦ Вынимайте рис только с помощью пластиковой или деревянной лопатки
- ✦ Не используйте металлические лопатки, шпатели или ложки, а также не кладите металлические приборы или пиалы для риса внутрь кастрюли рисоварки
- ✦ Не используйте абразивы или жесткие средства для чистки кастрюли. Мойте кастрюлю мягкой губкой или тканью.
- ✦ В результате продолжительного использования, антипригарное покрытие может потерять цвет, но это никоим образом не повлияет на его антипригарные свойства.

ВНИМАНИЕ!

При повреждении кабеля электропитания он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром либо другими квалифицированными специалистами. В целях безопасности рисоварка снабжена плавким предохранителем. Если рисоварка включена, но в кастрюле пусто, при длительном нагревании предохранитель ее отключит. Возобновить свою работу рисоварка сможет только после охлаждения.