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](#bookmark2) 4
3. Приготовление риса 5
4. [Как сохранить приготовленный рис тёплым и вкусным](#bookmark3) 7
5. [Как снять и установить сборник конденсата](#bookmark8) 7
6. [Как использовать паровую корзину](#bookmark9) 8
7. [Чистка](#bookmark11" \o "Current Document) 8

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

|  |
| --- |
|  1. Рисоварка не включается, если внутренняя ёмкость извлечена.  |
| 2. Всегда поддерживайте в чистоте нагреватель и нижнюю часть внутренней ёмкости. | R:\Departments\DM\Переводы\Тарасова Анна\Инструкции на английском\media\image4.jpeg |
| 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.  | R:\Departments\DM\Переводы\Тарасова Анна\Инструкции на английском\media\image5.jpeg |
| 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. | R:\Departments\DM\Переводы\Тарасова Анна\Инструкции на английском\media\image8.jpeg |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Мерным стаканом отмерьте рис. • Промойте рис в отдельной посуде, пока сливаемая вода не станет достаточно прозрачной. |  |
| 2. Переложите промытый рис во внутреннюю ёмкость и добавьте воды. Например, чтобы приготовить 10 чашек риса, добавьте воды до ПОМЕТКИ УРОВНЯ 10.• Не готовьте больше указанного МАКСИМАЛЬНОГО УРОВНЯ. | R:\Departments\DM\Переводы\Тарасова Анна\Инструкции на английском\media\image10.jpegC:\Users\Tarasova.AA\Desktop\media\image1.jpegЛ Чашек |
| 3. Поставьте внутреннюю ёмкость в рисоварку. Слегка покрутите, чтобы убедиться, что ёмкость прочно стоит на нагревательном элементе• Перед использованием протрите насухо внешнюю поверхность ёмкости. От влажной ёмкости во время готовки будет слышен треск, а рисоварка может сломаться.. | Внутренняя ёмкостьКорпусR:\Departments\DM\Переводы\Тарасова Анна\Инструкции на английском\media\image11.jpeg |
| 4. Закройте внешнюю крышку до щелчка.• Если крышка закрыта неплотно, рис будет приготовлен плохо. | R:\Departments\DM\Переводы\Тарасова Анна\Инструкции на английском\media\image12.jpeg |

|  |  |
| --- | --- |
| 5. Подсоедините шнур питания к рисоварке, затем подключите к электросети. Нажмите кнопку включения. Индикатор приготовления («Cook») загорится, показывая начало приготовления. * При подключении шнура питания загорается индикатор поддержания тепла («Keep Warm»). Это не означает, что идёт готовка.
* Подготовив рис, нажмите кнопку включения. Включится индикатор приготовления («Cook»)
 |   Выключатель |
| 6. Когда рис будет готов, кнопка включения поднимется. Загорится индикатор сохранения тепла («Keep Warm»), показывая, что включилась эта функция. • После того, как кнопка включения поднимется, не открывайте крышку минимум 15 минут, чтобы рис пропарился.  |  |
| 7. Вытащите рис и хорошо перемешайте.Функция сохранения тепла будет работать, пока шнур не выключить из розетки.  | R:\Departments\DM\Переводы\Тарасова Анна\Инструкции на английском\media\image14.jpeg |

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.
1. НАЛЕЙТЕ ВОДУ
* Уровень воды не должен быть выше дна корзины.
	1. 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 водыr.
1. 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 уксуса 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.