



# 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

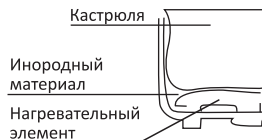
# ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА



## 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.

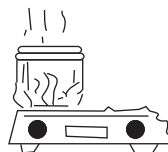
4. Рисоварка должна быть установлена на устойчивой поверхности. Избегайте попадания на рисоварку воды, не используйте ее в условиях повышенной влажности и не располагайте вблизи прямых источников тепла.



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



6. Не ставьте рисоварку на открытый огонь.



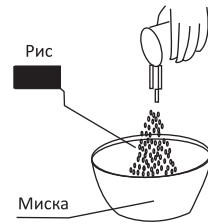
7. Не окунайте рисоварку в воду и не располагайте вблизи открытого огня.



# 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.

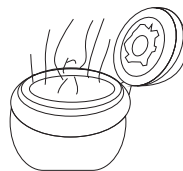
Когда рис готов к варке, нажмите кнопку “Переключатель”, тогда загорится индикатор “Cook”.

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.