



РИСОВАРКА RC-5

Посібник з експлуатації та технічного обслуговування



Зберігайте посібник користувача протягом життєвого циклу пристрою
Усі технічні та експлуатаційні характеристики, габаритні розміри та розрахункові
характеристики, представлені в цьому Посібнику, можуть бути змінені без попередження.

Наименование основных элементов



Як готувати рис

- Промийте рис в окремій чаші, доки вода не стане чистою.
- Покладіть промитий рис у каструлю, потім додайте воду.
- Не засипайте в чашу рис вище за відмітку *Maximum*.
- Поставте чашу в рисоварку. Чаша повинна контактувати з нагрівальною плитою безпосередньо, переконайтеся в цьому можна, повернувши її праворуч наліво доти, доки вона не закріпиться.
- Протріть насухо зовнішню частину чаші, перш ніж вставляти її в рисоварку. Якщо чаша мокра, ви почуєте звуки тріску під час готування, це призведе до пошкодження пристрою.
- Закрийте зовнішню кришку до характерного клацання.
- Якщо зовнішня кришка не закрита, це може вплинути на якість їжі.
- Вставте кабель у рисоварку, потім підключіть її до мережі живлення та натисніть кнопку перемикача.

- Увімкніть рисоварку за допомогою перемикача.
- Загориться Cook (Готування)
- Коли рис готовий, кнопка перемикач відтиснеться. Індикатор "Keep warm" ("Підігрів") загориться, щоб показати, що активована функція підтримки температури.
- Після того як кнопка відтиснулася, залиште кришку закритою на 15 хвилин, щоб рис настоявся.
- Ретельно перемішайте рис.
- Функція «Підігрів» буде активною доти, доки кабель підключено до електромережі.

УВАГА!!!

- Цей пристрій має запобіжник, якщо рисоварка увімкнена помилково (без вмісту), він відключить живлення через деякий час в результаті перегріву.
Рисоварка зможе знову працювати лише після того як охолоне. Після закінчення готування витягніть з розетки кабель.

- Щоб уникнути травм, цей пристрій не повинен використовуватися дітьми, а також людьми з фізичними обмеженнями, загальмованою реакцією або розумовими порушеннями, якщо вони не перебувають під контролем відповідальних осіб.
- Не дозволяйте дітям гратися із пристроєм.
- У разі пошкодження кабелю необхідно негайно звернутися до авторизованого сервісного центру для його заміни.

Як зберегти готовий рис теплим та смачним

- Висівки можуть надати рису неприємний запах. Ретельно промийте рис, щоб швидко та ефективно позбутися запаху.
- Якщо ви зберігаєте готовий рис теплим більше 5 годин, він може втратити колір або набути неприємного запаху. Чим швидше готовий рис подається на стіл, тим краще його смак.
- Коли ви використовуєте функцію «Підігрів», переконайтеся, що в каструлі щонайменше 4 або 6 порцій готового рису.
- Будьте обережні: не деформуйте внутрішню кришку, її деформація призведе до погіршення якості рису. Щоб уникнути ефекту висушування, знебарвлення та неприємного запаху готового рису, зовнішня кришка повинна бути завжди закритою після того, як частина рису була подана.
- Не залишайте ложки або інші прилади у каструлі під час циклу "Підігрів".
- Не використовуйте функцію «Підігрів» для розігріву залишків холодного рису.

Як використовувати пароварку

1. Поставте пароварку зверху над каструлею рисоварки.
2. Покладіть підготовлені продукти, які готуватимуться на пару, на пароварку.
3. Додайте воду. Рівень води не повинен бути вищим, ніж нижній рівень пароварки.
4. *Час приготування на пару.* Час буде різним залежно від температури пари, води та напруги джерела живлення. Ви можете продовжити час приготування на пару, додавши трохи води.
5. *Можливості приготування на пару.* На пару можна готувати хліб, а також овочі, м'ясо, курку, рибу.

Як мити

Коли корпус охолонув, помийте його та інші частини:

- Використовуйте чисту ганчірку, щоб протерти корпус рисоварки.
- Вийміть каструлю і внутрішню кришку з рисоварки і помийте їх засобом для миття посуду . Ретельно протріть, висушіть м'якою ганчіркою.
- Протріть зовнішню частину корпусу та зовнішню кришку чистою вологою ганчіркою.
- Не чистіть рисоварку абразивними твердими миючими засобами. Не занурюйте рисоварку у воду чи іншу рідину.
- Зерна рису або інші сторонні частинки можуть прилипнути до нагрівального елемента. Їх потрібно видалити, щоб запобігти неправильному приготуванню. Для видалення залишків можна використовувати м'який металевий йорж. Потім відполіруйте ділянку для кращого контакту між нагрівальним елементом та нижньою частиною чаші.
- Неправильне миття рисоварки може призвести до неприємних запахів.
- Будь-які залишки оцту можуть призвести до корозії.
- Під час роботи з рисоваркою використовуйте тільки пластикове начиння.
- Не використовуйте абразивні засоби для миття чаші. Використовуйте губку або м'яку ганчірку.
- Поверхня каструлі може змінити тон при частому використанні. Але це не впливає на якість антипригарного покриття та готової продукції.

Характеристики

| Напруга | Потужність | Загальний об'єм чаші | Максимальна кількість рису |
|---------|------------|----------------------|----------------------------|
| 220 В | 1,9 кВт | 13 л | 5,6 кг |

Утилізація

Не слід викидати пристрій у звичайні сміттєві баки, його необхідно утилізувати відповідно до чинних нормативів.