4. Возможности приготовления на пару. На пару можно готовить хлеб или его эквиваленты, овощи, мясо, курицу, рыбу.

7.Как мыть

После завершения готовки, выньте из розетки кабель. Когда корпус остыл, помойте его и другие части:

- Используйте чистую тряпку, чтобы протереть корпус рисоварки.
- Выньте кастрюлю и внутреннюю крышку из рисоварки и помойте их средством для мытья посуды и ополосните. Тщательно протрите, высушите мягкой тряпкой.
- Протрите внешнюю часть корпуса и внешнюю крышку чистой влажной тряпкой.
- [redacted]
- [redacted]олю, пароварку, внутреннюю крышку или коллектор влаги.
- Зерна риса или другие инородные материи могут прилипнуть к нагревательной плате. Их нужно снять, чтобы предотвратить неправильную готовку. Для удаления остатков можно использовать мягкий металлический ершик. Затем отполируйте участок для лучшего контакта между нагревательной платой и нижней частью кастрюли.
- Неправильная мойка рисоварки может привести к неприятным запахам.
- Любые остатки уксуса могут привести к коррозии

Кастрюля с антипригарным покрытием.

- При помешивании риса используйте только пластиковую ложку.
- Не используйте металлическую ложку, лопатку, не кладите ложки, вилки, ножи в кастрюлю.
- Не используйте абразивные средства для мытья кастрюли. Используйте губку или мягкую тряпку.
- Поверхность кастрюли может потерять цвет после частого использования. Но это не влияет на качества антипригарного покрытия.

Важно!

Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем или представителем сервисной службы или другим квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасных ситуаций. Данное устройство снабжено пробкой в целях безопасности, если рисоварка включена по ошибке (без содержимого), пробка отключит питание спустя какое-то время в результате перегрева. Рисоварка сможет снова работать только после того, как остынет.

РУССКИЙ ПРОЕКТ

[redacted]

한국 오븐
INDOKOR

Инструкция
Рисоварка



Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед использованием устройства. Данное устройство должно обслуживаться только в авторизованных сервисных центрах.

Содержание

1.Идентификация частей устройства 1

2.Меры предосторожности 2

3.Как готовить рис 3

4.Как сохранить готовый рис теплым и вкусным 5

5.Как вынуть и вставить коллектор влаги 5

6.Как использовать пароварку 6

7.Как мыть 6

4.Как сохранить готовый рис теплым и вкусным

Отруби могут дать приготовленному рису неприятный запах.
Тщательно промойте рис, чтобы быстро и эффективно избавиться от запаха.

Если вы храните готовый рис теплым более 5 часов, он может потерять цвет или начать неприятно пахнуть. Чем быстрее готовый рис подается на стол, тем лучше его вкус.

Когда вы используете функцию «Хранить в тепле», убедитесь, что в кастрюле по меньшей мере 4 или 6 порций готового риса.

Будьте осторожны: не деформируйте внутреннюю крышку, ее деформация приведет к ухудшению качества приготовления риса.

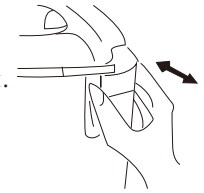
Чтобы избежать эффекта высушивания, обесцвечивания и неприятного запаха готового риса, внешняя крышка должна быть всегда закрытой после того, как часть риса была подана.

Не оставляйте ложки или другие приборы в кастрюле во время цикла «Хранить в тепле».

Не используйте функцию «хранить в тепле» для разогрева остатков холодного риса.

5.Как вынуть и вставить коллектор влаги

Чтобы вынуть – держите коллектор влаги по бокам тяните.
Чтобы вставить – подведите и нажмите, чтобы он закрепился.

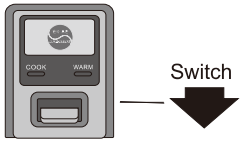


6.Как использовать пароварку.

1. Поставьте пароварку сверху над кастрюлей рисоварки.
   Положите подготовленные продукты, которые будут готовиться на пару, на пароварку.
2. Добавьте воду. Уровень воды не должен быть выше, чем нижний уровень пароварки 01.
3. Время приготовления на пару. Время будет различным в зависимости от температуры пара, воды и напряжения источника питания. Вы можете продлить время приготовления на пару, добавив немного воды.

- Прикрепите кабель к рисоварке, затем подключите ее к сети питания и нажмите на кнопку переключателя. Лампа «Cook» («Готовка») загорится, чтобы показать начало процесса готовки. Когда кабель подключен, загорается лампа «Keep Warm» («хранить в тепле»). Это не означает, что рис готовится.

- Нажмите на кнопку-переключатель, когда рис можно готовить.
  Затем загорается лампа «Cooking Indicator Light» («Лампа индикатор готовки»).

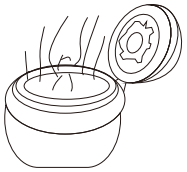


- Когда рис готов, кнопка переключатель отожмется. Индикатор «Хранить в тепле» загорится, чтобы показать, что активирована функция хранения в тепле.

  После того, как кнопка отжалась, оставьте крышку закрытой на 15 минут для того, чтобы рис настоялся.



- Тщательно перемешайте рис. Функция «Хранить в тепле» будет активной до тех пор, пока кабель подключен к рисоварке.



Внимание!

1. Данное устройство не подходит для людей с физическими ограничениями, медленной реакцией или умственными нарушениями (включая детей), если они не находятся под контролем ответственных лиц.
2. За детьми нужно наблюдать, чтобы убедиться, что они не играют с устройством.
3. В случае повреждения мягкого кабеля, его необходимо заменить специальным мягким кабелем, приобретенным у производителя или авторизованного сервисного центра.

1. Идентификация частей устройства

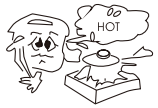


2.Меры предосторожности

- Рисоварка не будет работать, если кастрюля не в рисоварке.
- Всегда держите нижнюю часть и нагревательный элемент чистым и сухим. Если между ними окажется какой-либо материал, это приведет к неисправности устройства.
- Не пытайтесь силой надавить на переключатель, если он не переводится в положение готовки. Переключатель обычно в таком состоянии, когда кастрюля не в рисоварке или после того, как процесс готовки только что завершился.
- Рисоварку нужно поставить на ровную поверхность. Держите вдалеке от воды,



влажной среды или прямого источника нагрева.



- Не накрывайте ничем внешнюю крышку, когда рисоварка работает.
- Не ставьте кастрюлю прямо на открытый огонь.





- Не ставьте рисоварку под струю воды и держите вдалеке от огня.

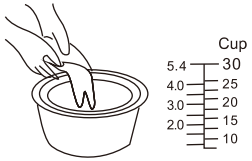
3.Как готовить рис

- Отмерьте количество риса с помощью мерной ложки. Помойте рис в другой



чашке, пока вода не станет относительно чистой.

- Поместите помытый рис в кастрюлю, затем добавьте воду. К примеру, чтобы приготовить 30 чашек риса, добавьте воду до уровня 30. Не готовьте



большее количество, чем уровень MAXIMUM.

- Поставьте кастрюлю в рисоварку. Убедитесь, что кастрюля прямо контактирует с нагревательной платой, повернув ее справа налево до тех пор, пока она не закрепится.



Протрите насухо внешнюю часть кастрюли перед тем, как вставлять ее в рисоварку. Если кастрюля мокрая, вы услышите звуки треска во время готовки, это приведет к повреждению устройства.

- Закройте внешнюю крышку до защелкивающего звука.



Если внешняя крышка не закрыта, это может повлиять на готовку.