РИСОВАРКА RC-5, RC-42, RC-180

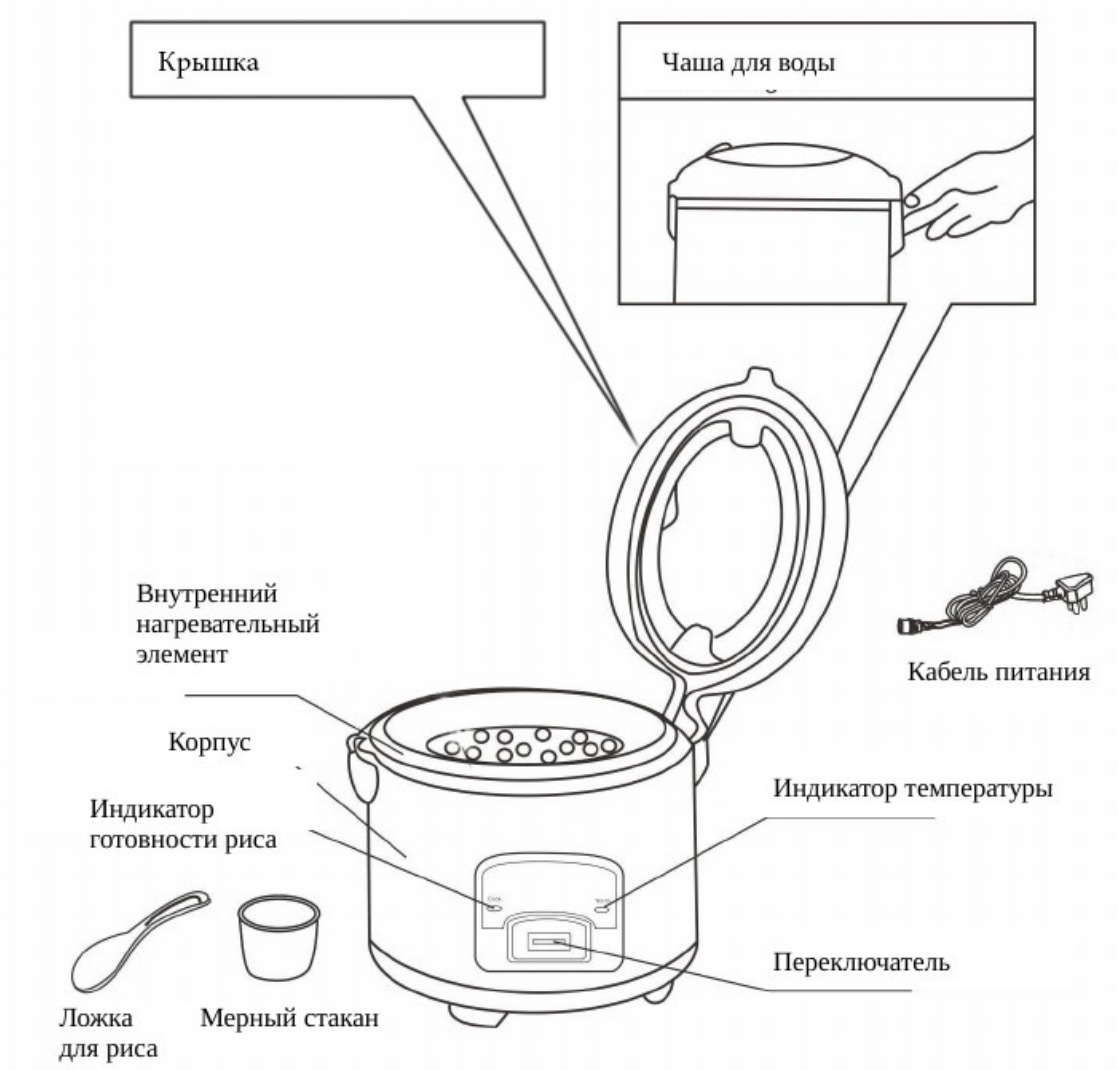
Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию



Храните руководство по эксплуатации в течение жизненного цикла устройства

Все технические и эксплуатационные характеристики, габаритные размеры и расчетные характеристики, представленные в настоящем Руководстве, могут быть изменены без предварительного уведомления.

Наименование основных элементов



Как готовить рис

- Промойте рис в отдельной чаше, пока вода не станет чистой.
- Поместите промытый рис в кастрюлю, затем добавьте воду.
- Не засыпайте в чашу рис выше отметки Maximum.
- Поставьте чашу в рисоварку. Чаша должна контактировать с нагревательной плитой напрямую, убедиться в этом можно повернув ее справа налево до тех пор, пока она не закрепится.
- Протрите насухо внешнюю часть чаши перед тем, как вставлять ее в рисоварку. Если чаша мокрая, вы услышите звуки треска во время готовки, это приведет к повреждению устройства.
- Закройте внешнюю крышку до характерного щелчка.

- Если внешняя крышка не закрыта, это может повлиять на качество приготовленной пищи.
- Вставьте кабель в рисоварку, затем подключите ее к сети питания и нажмите на кнопку переключателя.
- Включите рисоварку с помощью переключателя.
- Загорится «Cook» («Готовка»)
- Когда рис готов, кнопка переключатель отожмется. Идикатор «Keep warm» («Подогрев») загорится, чтобы показать, что активирована функция поддержания температуры.
- После того, как кнопка отжалась, оставьте крышку закрытой на 15 минут для того, чтобы рис настоялся.
- Тщательно перемешайте рис.
- Функция «Подогрев» будет активной до тех пор, пока кабель подключен к электросети.

Внимание!

- Данное устройство снабжено предохранителем в целях безопасности, если рисоварка включена по ошибке (без содержимого), предохранитель отключит питание спустя какое-то время в результате перегрева. Рисоварка сможет снова работать только после того, как остынет. После завершения готовки, выньте из розетки кабель.
- Во избежание травм, данное устройство не должно быть использовано детьми, а также людьми с физическими ограничениями, заторможенной реакцией или умственными нарушениями, если они не находятся под контролем ответственных лиц.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- В случае повреждения кабеля, необходимо незамедлительно обратиться в авторизованный сервисный центр для его замены.
- 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 приобрести неприятный запах. Чем быстрее готовый рис подается на стол, тем лучше его вкус.
- Когда вы используете функцию «Подогрев», 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 «Подогрев».

- Не используйте функцию «Подогрев» для разогрева остатков холодного риса.

Как использовать пароварку

1. Поставьте пароварку сверху над кастрюлей рисоварки.
2. Положите подготовленные продукты, которые будут готовиться на пару, на пароварку.
3. Добавьте воду. Уровень воды не должен быть выше, чем нижний уровень пароварки 01.
4. 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.
5. Возможности приготовления на пару. На пару можно готовить хлеб или его эквиваленты, овощи, мясо, курицу, рыбу.

Как мыть

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.
- Не чистите рисоварку абразивными жесткими моющими средствами.
- Не погружайте рисоварку в воду или другую жидкость.
- Зерна риса или другие инородные материи могут прилипнуть к нагревательному элементу. Их нужно удалить, чтобы предотвратить неправильную готовку. Для удаления остатков можно использовать мягкий металлический ёршик. Затем отполируйте участок для лучшего контакта между нагревательным элементом и нижней частью чаши.
- Неправильная мойка рисоварки может привести к неприятным запахам.
- Любые остатки уксуса могут привести к коррозии.
- При работе с рисоваркой используйте только пластиковую утварь.
- Не используйте абразивные средства для мытья чаши. Используйте губку или мягкую тряпку.
- Поверхность кастрюли может сменить тон при частом использовании. Но это не влияет на качество антипригарного покрытия и готовой продукции.

Характеристики

Модель	Напряжение	Мощность	Общий объем чаши	Максимальное количество риса
RC-5	220 В	1,9 кВт	13 л	3,5кг
RC-42	220 В	1,6 кВт	10 л	3 кг
RC-180	220 В	2,5 кВт	18 л	5 кг

Утилизация

Не следует выбрасывать устройство в обычные мусорные баки, утилизировать в соответствии с действующими нормативами.