



Рисоварка

Модель: SF 8195



Торгтехника.РФ

<https://obtorg.ru>

Руководство по эксплуатации

Внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации прежде, чем приступите к пользованию изделием.

Обслуживание данного изделия следует поручать только авторизованному сервис-центру.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Идентификация деталей
2. Меры предосторожности
3. Как варить рис
4. Как сохранить сваренный рис тёплым и вкусным
5. Как снять и поставить на место коллектор конденсата
6. Как пользоваться пароваркой
7. Как чистить

1. Идентификация деталей

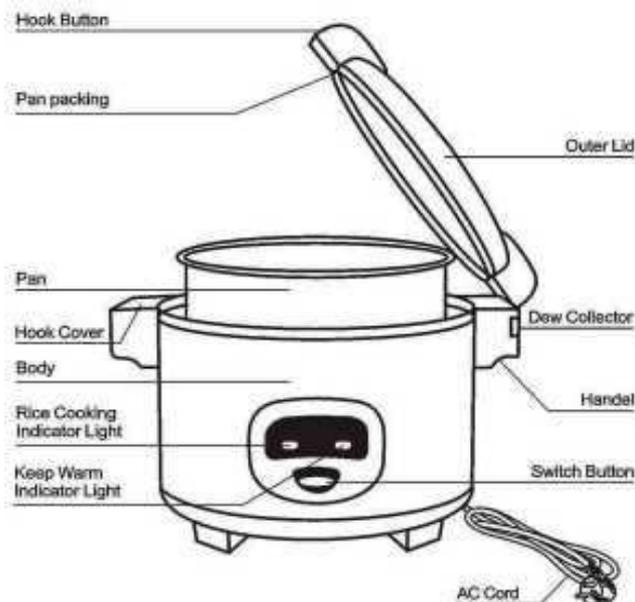


Рис. . :

Hook Button	Кнопка крюка
Pan packing	Уплотнение варочной ванны
Pan	Варочная ванна
Outer Lid	Наружная крышка
Hook Cover	Крышка крюка
Body	Корпус
Rice Cooking Indicator Light	Световой индикатор «Варка риса»
Keep Warm Indicator Light	Световой индикатор «Тёплое хранение»
Dew Collector	Коллектор конденсата
Handel	Ручка
Switch Button	Кнопка «Выключатель»
AC Cord	Электрический кабель

Принадлежности

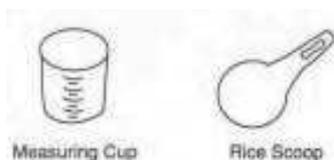


Рис. . :

Measuring Cup	Мерная чашка
Rice Scoop	Совочек для риса

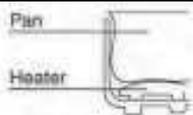


Рис. . :

Pan	Варочная ванна
Heater	Нагреватель

2. Меры предосторожности

- 1) Рисоварка не будет действовать, если в неё не вставлена варочная ванна.
- 2) Обязательно содержите в чистоте дно варочной ванны и нагреватель. Любые посторонние вещества или предметы, попавшие в промежуток между этими частями рисоварки приводят к её отказу.

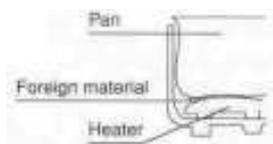


Рис. :

pan	Варочная ванна
foreign material	Посторонний материал
heater	Нагреватель

3) Не пытайтесь применять силу при нажатии на выключатель, если кнопка не может быть нажата в положении «Варка». Выключатель обычно остаётся в этом положении, если варочная ванна не вставлена в рисоварку или сразу после завершения тепловой обработки.



4) Рисоварка должна стоять на прочной неподвижной поверхности. Не подвергайте рисоварку действию воды, высокой влажности и прямому действию источников тепла.



5) При пользовании рисоваркой не кладите ничего на наружную крышку.
6) Не ставьте варочную ванну непосредственно на открытый огонь.



7) Не погружайте рисоварку в воду и не ставьте вблизи огня.



3. Как варить рис

1) Отмерьте рис с помощью мерной чашки.

- Промойте рис в другом сосуде до тех пор, пока вода не станет относительно чистой.

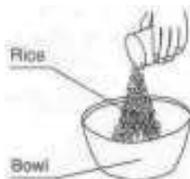


Рис. :

rice	рис
bowl	сосуд

2) Вымытый рис поместите в варочную ванну, затем добавьте воды. Например, чтобы сварить 10 чашек риса, добавьте воды до индикатора уровня «10».



3) Поместите варочную ванну в рисоварку. Убедитесь в том, что варочная ванна находится в непосредственном контакте с пластиной нагревателя, немного поворачивая варочную ванну вправо и влево до тех пор, пока она не сядет на место должным образом.

- Ежедневно протирайте насухо наружную поверхность варочной ванны перед использованием. Если варочная ванна влажная, то могут быть слышны потрескивания, и при этом может произойти повреждение блока.

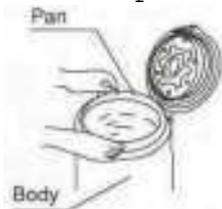


Рис. :

pan	Варочная ванна
body	Корпус

4) Закройте наружную крышку до щелчка.

- Если наружная крышка неплотно закрыта, то процесс тепловой обработки нарушится.



5) Присоедините электрический кабель к рисоварке, затем подключите к источнику электрической энергии и нажмите кнопку «Выключатель». Включится световой индикатор «Варка» (Cook), показывая, что начался процесс тепловой обработки.

- Когда электрический кабель подключен к источнику электрической энергии, включен световой индикатор «Подогрев» (Keep Warm). Это не означает, что происходит варка риса.

- Когда рис подготовлен к варке, нажмите кнопку «Выключатель». После этого включится световой индикатор «Варка» (Cook).



Рис. :

Switch	Кнопка «Выключатель»
--------	----------------------

6) Когда рис будет сварен и готов, кнопка «Выключатель» выскочит. Включится световой индикатор «Подогрев» (Keep Warm), показывая, что начался подогрев для обеспечения теплого хранения.

- После того, как кнопка «Выключатель» выскочит, оставьте крышку закрытой ещё по меньшей мере в течение 15 минут, чтобы рис хорошо пропарился.



7) Соскоблите рис и хорошо перемешайте.

- Световой индикатор «Подогрев» (Keep Warm) будет оставаться включенным до тех пор, пока электрический кабель не будет отсоединён от источника электрической энергии.



4. Как сохранить сваренный рис тёплым и вкусным

Мытьё риса

Отруби риса могут быть причиной неприятного запаха сваренного риса.

Тщательно и быстро промывайте рис, чтобы эффективно удалить отруби. Продолжительность хранения в режиме «Подогрев»

Если сваренный рис хранить в тепле или пользоваться режимом «Подогрев» более 5 часов, рис может изменить цвет или приобрести нежелательный запах. Чем скорее рис будет подан к столу, тем лучше будет вкус.

Минимальное количество риса, которое можно хранить в режиме «Подогрев»

При пользовании режимом «Подогрев» нужно, чтобы в варочной ванне было не менее 4 полных мерок риса или 6 полных мерок вареного риса.

Внутренняя крышка

Соблюдайте осторожность, чтобы не деформировать внутреннюю крышку, не допускайте грубого обращения. Если внутренняя крышка деформирована, это неблагоприятно влияет как на процесс варки, так и на режим «Подогрев».

- Во избежание высыхания, изменения цвета и появления нежелательного запаха вареного риса, после подачи риса к столу правильно закрывайте наружную крышку.
- В режиме «Подогрев» не оставляйте совочек или другие предметы в варочной ванне.
- Не пользуйтесь режимом «Подогрев» для разогревания остатков холодного риса.

5. Как снять и поставить на место коллектор конденсата

1) Для того, чтобы снять - держите за края и тяните.

2) Для того, чтобы поставить на место - совместите и надавите до надёжного закрепления.

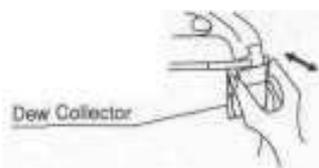


Рис.:

dew collector	Коллектор конденсата
---------------	----------------------

6. Как пользоваться пароваркой

1) Размещение пароварки

- Поставьте пароварку на верх варочной ванны рисоварки.
- Положите в пароварку продукты, подготовленные для тепловой обработки в пароварке.

2) Добавьте воды

- Уровень воды должен быть не выше, чем дно пароварки.

3) Продолжительность тепловой обработки на пару

- Продолжительность тепловой обработки на пару зависит от температуры пара, от температуры воды и от напряжения источника электрической энергии.

- Можно увеличить продолжительность, добавив воды.

4) Что можно приготовить на пару

- Хлеб на пару и аналогичные продукты
- Овощи, мясо, курятина и рыба на пару.

7. Как чистить

После завершения тепловой обработки отсоедините электрический кабель от источника электрической энергии. Когда корпус остынет, очистите его и другие детали рисоварки, как указано ниже.

- Чтобы протереть корпус рисоварки, пользуйтесь чистой тканью.
- Выньте из рисоварки варочную ванну и внутреннюю крышку, очистите их в посудомоечной машине и тщательно промойте в чистой воде, а затем насухо

протрите мягкой тканью.

- Наружные поверхности корпуса и наружную крышку протрите чистой влажной тканью.
- Для чистки любых деталей данной рисоварки не разрешается применять чистящие средства, обладающие абразивным или грубым действием.
- Не разрешается погружать в воду или в любую другую жидкость какие-либо части рисоварки, кроме варочной ванны, пластины пароварки, внутренней крышки и коллектора конденсата.
- Зерна риса или другие посторонние предметы или вещества могут прилипнуть к пластине нагревателя. Чтобы не допустить нарушения процесса тепловой обработки, их следует удалить. Для удаления вареного риса с пластины нагревателя можно использовать мягкую стальную мочалку. Затем удалите и заполируйте пятно, чтобы обеспечить хороший контакт между пластиной нагревателя и дном варочной ванны.
- Неправильная чистка рисоварки может привести к появлению неприятного запаха.
- Любые остатки уксуса или соли могут стать причиной коррозии покрытия варочной ванны.

Варочная ванна с противопригарным покрытием

- Для подачи риса к столу пользуйтесь пластмассовым или деревянным совочком для риса.
- Не пользуйтесь металлическими совочками, ложками и лопаточками, а также не кладите ложки, вилки, чашки для риса и тому подобное внутрь варочной ванны.
- Не применяйте для мытья варочной ванны чистящие средства, оказывающие абразивное или грубое действие. Используйте губку или мягкую ткань.
- После многократного использования противопригарное покрытие может изменить окраску, однако это не ухудшает противопригарные свойства этого покрытия.

ВАЖНО! Если электрический кабель повреждён, то его следует заменить, и выполнение этой работы следует поручить изготовителю, его агенту по обслуживанию или лицу, имеющему аналогичную квалификацию, во избежание травм или ущерба. Для обеспечения безопасности рисоварка снабжена тепловым предохранительным устройством. Если рисоварка включена, но ею не пользуются, то через некоторое время, когда рисоварка нагреется, тепловое предохранительное устройство отключит её. После этого работоспособность рисоварки восстановится только после её остывания.