



# Инструкция

## Рисоварка



Модели: HKN-SDR36, HKN-SDR42, HKN-SDR56, HKN-SDR85



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

## 1. Внешний вид и основные компоненты



## 2. Меры предосторожности

! Не оставляйте ложки или другие столовые приборы в рисоварке во время работы устройства в режиме поддержания в тепле.

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

- Рисоварка не будет работать, если дежа (чаша) находится не в рисоварке.
- Всегда держите нижнюю часть и нагревательный элемент чистыми и сухими. Если между ними окажется какой-либо материал, это приведет к поломке устройства.
- Не пытайтесь с силой надавить на переключатель, если он не переводится в положение приготовления. Переключатель обычно в таком состоянии, когда дежа не в рисоварке или после того, как процесс приготовления только что завершился.

- Рисоварку нужно поставить на ровную поверхность. Держите ее вдали от источников воды и прямых источника нагрева.
- Ничем не накрывайте крышку в то время, когда рисоварка работает.
- Не ставьте дежу на открытый огонь.

### 3. Как готовить рис

## 3. Приготовление

- Отмерьте необходимое количество риса с помощью мерной ложки или стакана.
- Промойте рис, пока вода не станет относительно чистой.
- Поместите промытый рис в дежу, затем добавьте воду.
- Поставьте дежу в рисоварку. Убедитесь, что она контактирует с нагревательной платой, повернув ее справа налево до тех пор, пока она не закрепится.
- Протрите насухо внешнюю часть дежи перед тем, как вставлять ее в рисоварку.
- Закройте внешнюю крышку до щелчка.
- Если внешняя крышка не закрыта, это может повлиять на приготовление.
- Прикрепите кабель к рисоварке, затем подключите ее к сети питания и нажмите на кнопку переключателя. Индикатор «Cook» («Приготовление») засветится, чтобы показать начало процесса приготовления. Режим «Keep Warm» («поддержание в тепле») включится сразу после того, как рис приготовится.
- После завершения приготовления, выньте кабель из розетки. После того как корпус остыл, помойте его и другие части.

## 4. Обслуживание и уход

После процесса приготовления рисоварку следует хорошо помыть:

- Используйте чистую тряпку, чтобы протереть корпус рисоварки.
- Выньте дежу и внутреннюю крышку из рисоварки и помойте их средством для мытья посуды и ополосните. Тщательно протрите мягкой тряпкой и высушите.
- Протрите внешнюю часть корпуса и внешнюю крышку.
- Не мойте рисоварку абразивными моющими средствами.
- Не погружайте рисоварку в воду или другую жидкость.

## **! Внимание**

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.

## **5. Технические характеристики**

|                      |             |             |             |             |
|----------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Модель               | HKN-SDR36   | HKN-SDR42   | HKN-SDR56   | HKN-SDR85   |
| Мощность, кВт        | 1,25        | 1,65        | 1,95        | 2,8         |
| Напряжение, В        | 220         | 220         | 220         | 220         |
| Объем сырого риса, л | 3,6         | 4,2         | 5,6         | 8,5         |
| Размеры, мм          | 375x375x290 | 408x408x305 | 438x438x315 | 485x485x330 |
| Масса, кг            | 4           | 5,1         | 5,5         | 8,8         |