

**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**



1. **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

1. **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 «Кеер 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.

1. **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 б порций готового риса.

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

1. **Технические характеристики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Модель | HKN-SDR36 | HKN-SDR42 | HKN-SDR56 | HKN-SDR85 |
| Мощность, кВт | 1,25 | 1,65 | 1,95 | 2,8 |
| Напряжение, Вт | 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 |

