



**РИСОВАРКИ SQ-42, SQ-56**

\* Прочтите инструкцию перед использованием

Достоинства:

Вкусный рис одним нажатием кнопки

Термостат для точного контроля за приготовлением

Тепловой предохранитель для защиты от сгорания

Крышка из нержавеющей стали

Мерный стакан и ложка для риса в комплекте



ЛОЖКА ДЛЯ РИСА



МЕРНЫЙ СТАКАН



КАБЕЛЬ

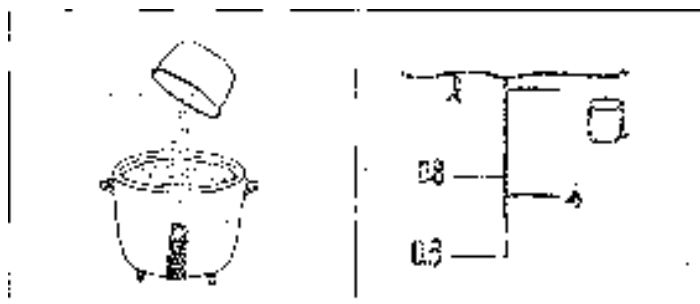


Рис. 1

Рис. 2

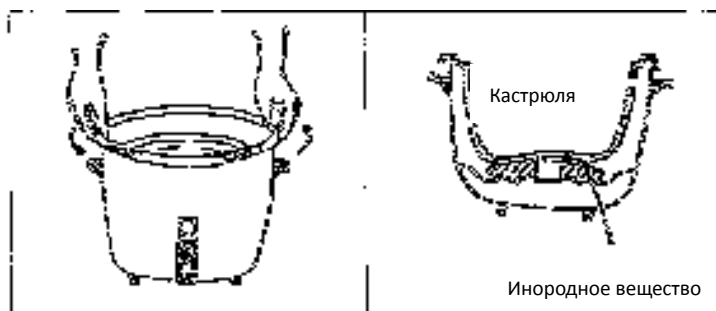


Рис. 3

Рис. 4

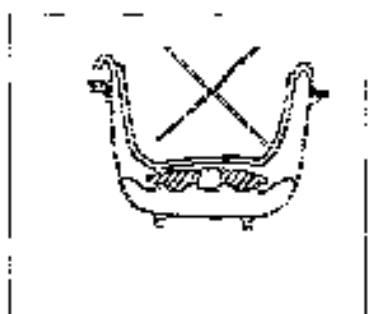


Рис. 5

Автоматическая электроварка  
С сохранением тепла



Рис. 6

Автоматическая электроварка оборудована системой постоянного магнитного контроля. Она имеет привлекательный внешний вид, совершенное и прочное устройство и легка в управлении при низком электропотреблении и отличных теплоизоляционных свойствах. Этот прибор имеет температурную защиту.

## ИНСТРУКЦИИ

### 1. ПРОМЫВКА И ДОБАВЛЕНИЕ РИСА В КАСТРЮЛЮ

После промывки риса в другой емкости насыпьте его в кастрюлю. Не мойте рис прямо в кастрюле, поскольку она может деформироваться и снизить производительность электроварки. (см. рис. 1).

### 2. ВОДА И ОТМЕТКИ НА КАСТРЮЛЕ

Рекомендуется на 1 стакан риса добавлять 1,5 стакана воды. Отметки слева обозначают литры. Например, налив воду в кастрюлю до метки 0,8, вы получите 0,8 литра воды. Отметки справа обозначают стаканы. Например, налив воды в кастрюлю до отметки 4, вы получите 4 стакана риса. Но это не всегда работает, поскольку разные виды риса по-разному впитывают воду (см. рис. 2).

### 3. РАЗМЕЩЕНИЕ КАСТРЮЛИ

Поместите кастрюлю внутрь электроварки и поверните для того, чтобы она плотнее соприкасалась с нагревательной пластиной. (см. рис. 3).

### 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

Вставьте вилку кабеля в гнездо электроварки, затем другую вилку в сетевую розетку и включите прибор. В этот момент загорится сигнальная лампочка, указывая, что блок сохранения тепла работает, но процесс приготовления риса еще не начался. Для запуска электроварки необходимо нажать белую кнопку на дне. Когда рис хорошо проварился, выключатель на дне автоматически отключается, и сигнальная лампа гаснет. Это сигнал о том, что рис приготовлен. Не снимайте крышку еще 10 минут, и рис будет еще более вкусным.

### 5. РАБОТА БЛОКА СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

Температура риса в электроварке будет автоматически поддерживаться в диапазоне от 60 до 80°C. Ниже этой точки сигнальная лампа начнет мигать, указывая, что блок сохранения тепла



запущен в работу. Если сохранение тепла не требуется, выньте вилку из сетевой розетки.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Предохраняйте дно и внутреннюю поверхность кастрюли от ударов. Содержите их в чистоте. Никаких капель воды, пыли, рисинок или других инородных веществ не должно оставаться между дном кастрюли и нагревательной пластиной. В противном случае, производительность электроварки будет снижена, а ее части или элементы могут сгореть (см. рис. 4).
2. Не наклоняйте кастрюлю (см. рис. 5), иначе ее дно не будет иметь плотного контакта с нагревательной плитой, а ее части или элементы могут сгореть.
3. Насыпайте рис в кастрюлю равномерно до одного уровня (см. рис. 6).
4. Не погружайте электроварку в воду. При загрязнении очищайте ее куском мягкой влажной ткани. Кастрюлю можно быть в воде.
5. Не используйте электроварку для варки кислотных или щелочных продуктов. Не держите электроварку в агрессивных газах или влажных местах.
6. В целях безопасности вилку не следует вставлять в сетевую розетку до помещения кастрюли в электроварку, и ее следует извлекать до того, как вынимается кастрюля.
7. Не используйте электроварку на или рядом с горючими материалами.
8. Провод заземления данного изделия зеленый или желто-зеленый.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение 220-240 В

Частота 50-60 Гц

| Модель | Мощность | Макс. емкость | Объем кастрюль | На какое кол-во человек |
|--------|----------|---------------|----------------|-------------------------|
| SQ-42  | 1550 Вт  | 4.2 Л         | 10 Л           | 12-16 человек           |
| SQ-56  | 1950 Вт  | 5.6 Л         | 13 Л           | 16-20 человек           |