



HURAKAN

RICE COOKER HURAKAN HKN-SR180, HKN-SR270



DEUTSCH	DE	2
EESTI	EE	4
ENGLISH	EN	6
ESPAÑOL	ES	8
FRANÇAIS	FR	10
ITALIANO	IT	12
LATYŠŠKI	LV	14
LIETUVIŠKAS	LT	16
POLSKI	PL	18
РУССКИЙ	RU	20



Bitte lesen Sie sich diese Anleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Das Gerät darf nur in autorisierten Service-Zentren gewartet und instand gesetzt werden.

1. AUSSEHEN UND HAUPTKOMPONENTEN



2. VORSICHTSMASSNAHMEN

! Lassen Sie keine Löffel oder anderes Besteck im Reiskocher liegen, wenn das Gerät im Warmhalte-Betrieb arbeitet.

! Verwenden Sie die Funktion "Warmhalten" nicht zum Erwärmen kalter Reisreste.

- Der Reiskocher funktioniert nicht, wenn der Topf nicht im Reiskocher eingesetzt ist.
- Halten Sie das Unterteil und das Heizelement immer sauber und trocken. Verbleiben dazwischen Reste oder Materialien beliebiger Art, führt das zur Beschädigung des Gerätes.
- Versuchen Sie nicht, den Schaltknopf mit Gewalt zu betätigen, wenn er sich nicht in die Zubereitungsposition verstellen lässt. Der Schaltknopf befindet sich normalerweise in diesem Zustand, wenn der Topf nicht im Reiskocher ist oder wenn die Zubereitung gerade abgeschlossen wurde.

- Der Reiskocher ist auf einer geraden Oberfläche aufzustellen. Halten Sie diesen von Wasser- und direkten Heizquellen fern.
- Legen Sie nichts auf den Deckel, wenn der Reiskocher im Betrieb ist.
- Stellen Sie den Topf nicht auf eine offene Flamme.

3. ZUBEREITUNG

- Messen Sie die benötigte Reismenge mit einem Messlöffel oder -becher ab.
- Spülen Sie den Reis, bis das Wasser verhältnismäßig sauber ist.
- Füllen Sie den gespülten Reis in den Topf und fügen Sie dann Wasser hinzu.
- Setzen Sie den Topf in den Reiskocher ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf mit der Heizplatte Kontakt hat.
- Wischen Sie das Äußere des Topfes trocken, bevor er in den Reiskocher eingesetzt wird.
- Schließen Sie den Deckel so, dass er einrastet.
- Ist der Deckel nicht geschlossen, kann das die Zubereitung beeinträchtigen.
- Stecken Sie das Netzkabel in den Reiskocher, schließen Sie den Reiskocher danach an das Stromnetz an und drücken Sie den Einschaltknopf. Die Anzeige "Cook" ("Zubereitung") leuchtet auf, um den Beginn des Zubereitungs Vorgangs anzuzeigen. Der Betriebszustand "Keep Warm" ("Warmhalten") schaltet sich ein, nachdem der Reis fertig gekocht ist.
- Trennen Sie nach der Zubereitung das Netzkabel vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie danach das Gehäuse und die anderen Teile.

4. WARTUNG UND PFLEGE

Nach der Zubereitung ist der Reiskocher gründlich zu reinigen:

- Benutzen Sie einen sauberen Lappen, um das Gehäuse abzuwischen.
- Nehmen Sie den Topf heraus, reinigen Sie diese mit einem Geschirrspülmittel und spülen Sie sie danach ab. Trocknen Sie alles mit einem weichen Lappen.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den äußeren Deckel.
- Benutzen Sie zur Reinigung des Reiskochers keine scheuernden Mittel.
- Tauchen Sie den Reiskocher nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

! Hinweis

Stellen Sie bei der Verwendung der Funktion "Warmhalten" sicher, dass im Topf mindestens 4 bis 6 Portionen fertiger Reis sind.

Vorsicht: Verformen Sie den inneren Deckel nicht, das kann die Qualität der Reiszubereitung beeinträchtigen.

5. TECHNISCHE DATEN

Modell	HKN-SR180	HKN-SR270
Leistung, kW	1,95	2,85
Spannung, V	220-240	220-240
Kapazität für rohen Reis, l	6	9
Kapazität für fertigen Reis, l	18	27
Abmessungen, mm	445 x 445 x 418	545 x 545 x 455
Gewicht, kg	10,4	15,4

Enne seadme kasutamist lugege see juhend hoolikalt läbi. Seda seadet tohivad hooldada ainult volitatud teeninduskeskused.

1. VÄLISKUJU JA PEAMISED KOMPONENDID



2. ETTEVAATUSABINÕUD

! Kui seade on soojashoidmise režiimis, siis ärge hoidke riisikeetjas lusikaid ega muid söögiriistu.

! Ärge kasutage külma riisi jääkide soojendamiseks soojashoidmise funktsiooni.

- Riisikeetja ei hakka ilma kausita tööle.
- Hoidke põhi ja küttekeha alati puhta ja kuivana. Kui nende vahele jääb midagi, siis võib seade rikki minna.
- Ärge kasutage lülilil jõudu, kui see ei ole toiduvalmistamise asendis. Lüliti on tavaliselt asendis, kui riisikeetjas ei ole kaussi või kohe pärast toiduvalmistamise lõppemist.
- Riisikeetja peab olema ühetasasel pinnal. Hoidke seda eemal veest ja otsesest soojusallikast.

- Riiskeetja töötamise ajal ei tohi selle kaant millegagi katta.
- Ärge asetage kaussi lahtisele tulele.

3. VALMISTAMINE

- Mõõtke vajalik riisikogus mõõtelusika või klaasi abil.
- Peske riisi, kuni vesi jääb suhteliselt puhtaks.
- Valage pestud riis kaussi, seejärel lisage vesi.
- Pange kauss riiskeetjasse. Veenduge, et see puutuks vastu kuumutusplaati.
- Kuivatage kaussi väljast põhjalikult enne kui selle riiskeetjasse panete.
- Sulgege väliskaas, kuni see kinni klõpsab.
- Kui väliskaas ei ole suletud, võib see mõjutada toidu valmimist mõjutada.
- Kinnitage juhe riiskeetja külge, seejärel ühendage see toiteallikaga ja vajutage lüliti nuppu. Süttib märgutuli "Cook" ("Valmistamine"), mis näitab toiduvalmistamise algust. Soojashoidmise režiim ("Keep Warm") lülitub sisse kohe, kui riis on valminud.
- Kui riis on valmis, eemaldage pistik pesast. Pärast korpuse jahtumist peske see ja muud osad puhtaks.

4. HOOLDUS JA PUHASTUS

Pärast valmimist tuleb riiskeetja korralikult puhtaks pesta:

- Kasutage riiskeetja korpuse puhastamiseks puhast lappi.
- Eemaldage riiskeetjast kauss ning peske neid nõudepesuvahendiga ja seejärel loputage. Kuivatage hoolikalt pehme lapiga.
- Pühkige korpuse ja väliskaane välispinnad.
- Ärge peske riiskeetjat abrasiivsete puhastusvahenditega.
- Ärge kastke riiskeetjat vette ega muudesse vedelikesse.

! NB!

Kui kasutate soojashoidmise ("Keep Warm") funktsiooni, siis veenduge, et kastrulis oleks vähemalt 4 kuni portsjonit keedetud riisi.

Ettevaatust! Ärge sisekaant painutage; deformeerumine halvendab riisivalmistamise kvaliteeti.

5. TEHNILISED ANDMED

Mudel	HKN-SR180	HKN-SR270
Võimsus, kW	1,95	2,85
Pinge, W	220-240	220-240
Toore riisi maht, l	6	9
Keedetud riisi maht, l	18	27
Mõõtmed, mm	445x445x418	545x545x455
Kaal, kg	10,4	15,4

Please read this manual carefully before operating the equipment. The maintenance of this equipment shall be performed in authorized service centers only.

1. APPEARANCE AND MAIN COMPONENTS



2. SAFETY PRECAUTIONS

! Do not leave spoons and other utensils inside the rice cooker while it is operating in the Keep Warm mode.

! Do not use the Keep Warm function to warm up cold rice remainders.

- Rice cooker will not operate without the bowl inside.
- Keep the lower part and the heating element clean and dry at all times. Any material between them will result in the equipment failure.
- Do not apply force on the switch if it cannot be switched to the Cook position. As a rule, the switch is in such condition, when the bowl is not inside the rice cooker, or when the cooking has just completed.
- Put the rice cooker on the flat surface. Keep it away from water and direct heat sources.

- Do not put anything on the cover, when the rice cooker is in operation.
- Do not put the bowl on the open fire.

3. COOKING

- Measure the required quantity of rice with the dosing spoon or beaker.
- Flush rice until water is relatively clean.
- Put flushed rice into the bowl, and add water.
- Put the bowl into the rice cooker. Make sure that it contacts with the heating plate.
- Wipe the external part of the bowl dry before putting it into the rice cooker.
- Close the cover until it clicks.
- Cover remaining open might affect the cooking.
- Connect the cable to the rice cooker, then connect it to the power mains and press the switch button. Cook indicator will turn on to indicate that the cooking process has started. Keep Warm mode will be activated as soon as the rice is cooked.
- After the cooking is completed, unplug the cable. When the case has cooled off, wash it as well as the other parts.

4. MAINTENANCE AND CARE

Thoroughly wash the rice cooker after the cooking:

- Use clean cloth to wipe the rice cooker case.
- Remove the bowl from the rice cooker, wash it with dishwashing detergent and rinse. Wipe it thoroughly with soft cloth and dry.
- Wipe the external part of the case and the external cover.
- Do not wash the rice cooker with abrasive cleaning agents.
- Do not immerse the rice cooker into water or any other liquid.

! Attention

When using the Keep Warm function, make sure there are at least 4 or 6 portions of cooked rice in the bowl.

Caution: do not deform the internal cover as it will reduce quality of rice cooking.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	HKN-SR180	HKN-SR270
Power, kW	1.95	2.85
Voltage, V	220-240	220-240
Raw rice quantity, l	6	9
Cooked rice quantity, l	18	27
Dimensions, mm	445x445x418	545x545x455
Weight, kg	10.4	15.4

Lea atentamente este manual antes de usar el dispositivo. Este equipo debe repararse solo en centros de servicio autorizados.

1. ASPECTO Y COMPONENTES PRINCIPALES



2. MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

! No deje cucharas u otros cubiertos en la arrocera mientras el dispositivo esté en modo de mantenimiento de temperatura.

! No use la función "Mantener caliente" para calentar las sobras de arroz frío.

- La arrocera no funcionará si el tazón no se encuentra en la arrocera.
- Mantenga siempre la parte inferior y el elemento calefactor limpios y secos. Si algún material se ubica entre ellos, el dispositivo se estropeará.
- No presione con fuerza el interruptor si no pasa a la posición de cocción. El interruptor generalmente se encuentra en un estado donde el tazón no está en la arrocera o después de que el proceso de cocción haya finalizado.
- Ponga la arrocera sobre una superficie plana. Manténgala alejada de fuentes directas de agua y de calor.

- No cubra la tapa con nada mientras la arrocera esté funcionando.
- No ponga el tazón sobre fuego abierto.

3. COCCIÓN

- Mida la cantidad requerida de arroz con una cuchara medidora o un vaso.
- Lave el arroz hasta que el agua esté relativamente limpia.
- Coloque el arroz lavado en el tazón, luego agregue el agua.
- Ponga el tazón en la arrocera. Asegúrese de que esté en contacto con la placa de calentamiento.
- Seque bien la parte exterior del tazón antes de colocarlo en la arrocera.
- Cierre la tapa hasta que haga clic.
- Si la tapa no está cerrada, puede afectar la cocción.
- Conecte el cable a la arrocera, luego conéctelo a la fuente de alimentación y presione el botón del interruptor. El indicador Cook (cocción) se encenderá para mostrar el inicio del proceso de cocción. El modo Keer Warm (mantener caliente) se encenderá inmediatamente después de que el arroz esté cocido.
- Después de la cocción, retire el cable del tomacorriente. Después de que la carcasa se haya enfriado, lávela, así como las otras partes.

4. MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Después de cocinar, lave bien la arrocera:

- Use un trapo limpio para limpiar la carcasa de la arrocera.
- Retire el tazón de la arrocera y lávelos con detergente para lavavajillas y enjuaguelos. Límpielos bien con un paño suave y séquelos.
- Limpie el exterior de la carcasa y la tapa exterior.
- No lave la arrocera con detergentes abrasivos.
- No sumerja la arrocera en agua o ningún otro líquido.

! Atención

Cuando use la función "Mantener caliente", asegúrese de que haya al menos 4 o 6 porciones de arroz cocido en el tazón.

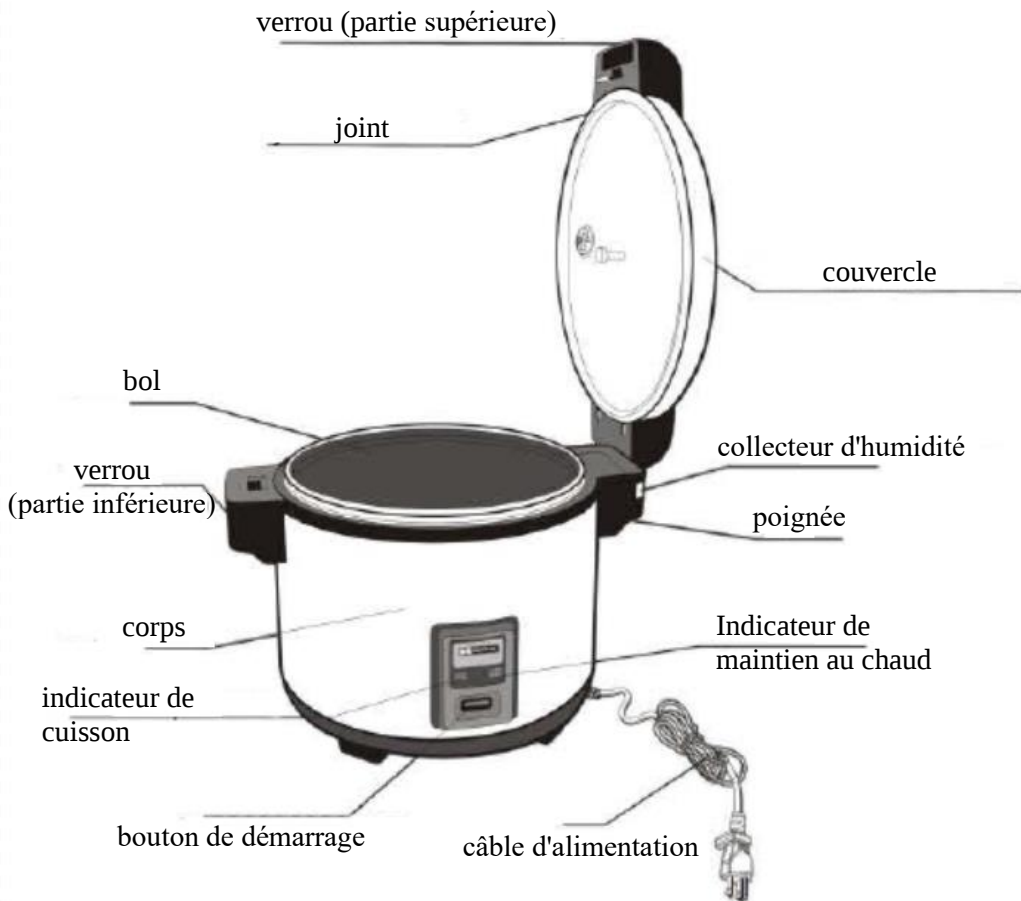
Tenga cuidado: no deforme la tapa interior, su deformación conducirá al empeoramiento de la calidad de cocción del arroz.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	HKN-SR180	HKN-SR270
Potencia, kW	1,95	2,85
Voltaje, W	220-240	220-240
Volumen de arroz crudo, l	6	9
Volumen de arroz cocido, l	18	27
Dimensiones, mm	445x445x418	545x545x455
Peso, kg	10.4	15.4

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Cet équipement ne doit être réparé que par des centres de service agréés.

1. APPARENCE ET PRINCIPAUX COMPOSANTS



2. MESURES DE PRÉCAUTION

! Ne laissez pas de cuillères ni d'autres couverts dans le cuiseur à riz lorsque l'appareil est en mode maintenance au chaud.

! N'utilisez pas la fonction « maintien au chaud » pour réchauffer les restes de riz froid.

- Le cuiseur à riz ne fonctionnera pas si le bol n'est pas dans le cuiseur à riz.
- Gardez toujours la partie inférieure et l'élément chauffant propres et secs. La présence d'un matériel entre eux provoquera la panne de l'appareil.
- Ne poussez pas le commutateur avec force s'il ne passe pas en position de cuisson. L'interrupteur est généralement dans cette position quand le bol ne se trouve pas dans le cuiseur à riz ou bien juste après l'achèvement de la cuisson.
- La cuiseur à riz doit être posé sur une surface plane. Gardez-le loin de l'eau et d'une source de chaleur directe.

- Ne couvrez pas le couvercle pendant que le cuiseur à riz fonctionne.
- Ne mettez pas le bol à feu ouvert.

3. PRÉPARATION

- Mesurez la quantité de riz requise à l'aide d'une cuillère à mesurer ou d'un verre.
- Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau soit relativement claire.
- Placez le riz lavé dans un bol, puis ajoutez de l'eau.
- Placez le bol dans le cuiseur à riz. Assurez-vous qu'il est en contact avec la plaque chauffante.
- Séchez soigneusement la partie extérieure du bol avant de l'insérer dans le cuiseur à riz.
- Fermez le couvercle jusqu'au déclic.
- Si le couvercle n'est pas fermé, cela peut affecter la cuisson.
- Branchez le câble au cuiseur à riz, puis connectez-le à l'alimentation électrique et appuyez sur le bouton de l'interrupteur. L'indicateur « Cook » (cuisson) s'allume pour indiquer le début du processus de cuisson. Le mode « Keep Warm » (« maintien au chaud ») s'active immédiatement après la cuisson du riz.
- Une fois la cuisson achevée, débranchez le câble d'alimentation. Une fois le corps refroidi, nettoyez-le ainsi que les autres pièces.

4. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Après la cuisson, le cuiseur à riz doit être soigneusement lavé :

- Utilisez un chiffon propre pour essuyer le corps du cuiseur à riz.
- Retirez le bol du cuiseur à riz et lavez-les avec un détergent à vaisselle et rincez-les. Essuyez soigneusement avec un chiffon doux et laissez sécher.
- Essuyez la partie extérieure du corps et le couvercle extérieur.
- Ne lavez pas le cuiseur à riz avec des détergents abrasifs.
- N'immergez pas le cuiseur à riz dans de l'eau ou dans un autre liquide.

! Attention

Lorsque vous utilisez la fonction « maintien au chaud », assurez-vous qu'il y a au moins 4 portions de riz cuit dans la casserole.

Soyez prudent : Ne déformez pas le couvercle intérieur, car sa déformation détériorera la qualité de cuisson du riz.

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle :	HKN-SR180	HKN-SR270
Puissance, kW	1.95	2.85
Tension, W	220-240	220-240
Volume de riz cru, l	6	9
Volume de riz cuit, l	18	27
Dimensions, mm	445x445x418	545x545x455
Poids, kg	10.4	15.4

Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso. Questa apparecchiatura deve essere riparata solo da centri di assistenza autorizzati.

1. ASPETTO ESTERNO E COMPONENTI PRINCIPALI



2. PRECAUZIONI

! Non lasciare cucchiai o altre posate nel cuociriso mentre l'apparecchio è in modalità di mantenimento in caldo.

! Non usare la funzione "mantenimento in caldo" per riscaldare gli avanzi di riso freddo.

- Il cuociriso non funziona se la ciotola non è inserita all'interno.
- La parte inferiore e l'elemento riscaldante devono sempre essere puliti e asciutti. Qualsiasi materiale estraneo che dovesse capitare tra la parte inferiore e l'elemento riscaldante provocherebbe danni all'apparecchio.
- Non premere con forza l'interruttore se non si riesce a metterlo in posizione di cottura. Di solito l'interruttore si trova in questo stato quando la ciotola non si trova all'interno del cuociriso o quando la cottura è appena terminata.

- Il cuociriso deve essere posizionato su una superficie piana. Tenerlo lontano da acqua e fonti dirette di calore.
- Non coprire il coperchio mentre il cuociriso è in funzione.
- Non mettere la ciotola sul fuoco aperto.

3. PREPARAZIONE E COTTURA

- Misurare la quantità di riso richiesta usando un misurino o un bicchiere.
- Lavare il riso fino a quando l'acqua diventa relativamente pulita.
- Mettere il riso lavato in una ciotola, quindi aggiungere acqua.
- Mettere la ciotola nel cuociriso. Assicurarsi che sia a contatto con la piastra di riscaldamento.
- Asciugare accuratamente la parte esterna della ciotola prima di inserirla nel cuociriso.
- Chiudere il coperchio fino allo scatto.
- Se il coperchio non è chiuso, questo potrebbe influire sulla cottura.
- Collegare il cavo al cuociriso, quindi collegarlo alla presa di alimentazione e premere il pulsante dell'interruttore. L'indicatore "Cook" (Cottura) si accenderà per evidenziare l'inizio del processo di cottura. La modalità "Keep Warm" ("mantenimento in caldo") si accenderà immediatamente dopo la cottura del riso.
- Dopo la cottura scollegare il cavo di alimentazione. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, lavare il corpo e le altre parti.

4. MANUTENZIONE E PULIZIA

Dopo la cottura, il cuociriso deve essere lavato con cura:

- Pulire il corpo del cuociriso con un panno pulito.
- Estrarre la ciotola dal cuociriso, lavarli con detersivo per piatti e risciacquare. Asciugare accuratamente con un panno morbido.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio e il coperchio esterno con un panno.
- Non lavare il cuociriso con detergenti abrasivi.
- Non immergere il cuociriso in acqua o in altri liquidi.

! Attenzione

Quando si utilizza la funzione di mantenimento in caldo, assicurarsi che nella ciotola ci sono almeno 4 o 6 porzioni di riso cotto.

Avvertimento: non deformare il coperchio interno, la sua deformazione porterebbe a un deterioramento della qualità della cottura del riso.

5. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	HKN-SR180	HKN-SR270
Potenza, kW	1.95	2.85
Tensione, V	220-240	220-240
Volume di riso crudo, L	6	9
Volume di riso cotto, L	18	27
Dimensioni, mm	445x445x418	545x545x455
Peso, Kg	10.4	15.4

Pirms iekārtas izmantošanas, lūdzu, uzmanīgi izlasiet šo instrukciju. Šīs iekārtas apkalpošana jāveic tikai autorizētos servisa centros.

1. ĀRĒJAIS IZSKATS UN GALVENĀS SASTĀVDAĻAS



2. PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

! Neatstājiet karotes vai citus galda piederumus rīsu vārītājā, kad iekārta darbojas siltuma uzturēšanas režīmā.

! Neizmantojiet funkciju "Glabāt siltumā", lai uzsildītu palikušos aukstos rīsus.

- Rīsu vārītājs nedarbosies, ja tajā nav ievietota bļoda.
- Vienmēr uzturiet apakšējo daļu un sildelementu tīrus un sausus. Ja starp tiem nokļūš jebkāds materiāls, tas izraisīs iekārtas bojājumu.
- Nemēģiniet ar spēku uzspiest uz slēdža, ja to nav iespējams pārslēgt gatavošanas pozīcijā. Parasti slēdzis ir šādā pozīcijā, ja bļoda nav ievietota rīsu vārītājā vai gatavošanas process ir tikko pabeigts.
- Rīsu vārītājs jānovieto uz līdzenas virsmas. Turiet to atstatu no ūdens avotiem un tiešas uzsilšanas avotiem.

- Rīsu vārītāja darbības laikā neapklājiet vāciņu.
- Nelieciet bļodu uz atklātas uguns.

3. GATAVOŠANA

- Izmantojot mērkaroti vai glāzi, nomēriet nepieciešamo rīsu daudzumu.
- Skalojiet rīsus, līdz skalošanas ūdens kļūst salīdzinoši tīrs.
- Izskalotos rīsus ievietojiet bļodā, tad pievienojiet ūdeni.
- Ielieciet bļodu rīsu vārītājā. Pārliedziniet, ka bļoda saskaras ar sildelementu.
- Pirms ievietošanas rīsu vārītājā noslaukiet bļodas ārpusi sausu.
- Aizveriet vāciņu, līdz ir dzirdams klikšķis.
- Ja vāciņš nav aizvērts, tas var ietekmēt gatavošanas procesu.
- Rīsu vārītājam pievienojiet vadu, tad pieslēdziet to barošanas tīklam un nospiediet slēdža pogu. Iedegsies indikators "Cook" ("Gatavošana"), norādot, ka ir sācies gatavošanas process. Režims «Keep Warm» («Siltuma uzturēšana») ieslēgsies uzreiz pēc rīsu pagatavošanas.
- Pēc gatavošanas beigām izņemiet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktrozetes. Pēc korpusa atdzišanas nomazgājiet to un citas daļas.

4. APKALPOŠANA UN APKOPE

Pēc gatavošanas procesa beigām rīsu vārītājs rūpīgi jāizmazgā:

- Rīsu vārītāja korpusa noslaukšanai lietojiet tīru drānu.
- No rīsu vārītāja izņemiet bļodu, mazgājiet to ar trauku mazgāšanas līdzekli un noskalojiet. Rūpīgi noslaukiet ar mīkstu drānu un nožāvējiet.
- Noslaukiet korpusa ārpusi un ārējo vāciņu.
- Nemazgājiet rīsu vārītāju, izmantojot abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Neiegremdējiet rīsu vārītāju ūdenī vai citā šķidrumā.

! Uzmanību!

Ja izmantojat funkciju "Siltuma uzturēšana", pārliedziniet, ka bļodā ir ne mazāk kā 4 gatavo rīsu porcijas.

Ievērojiet piesardzību: nedeformējiet iekšējo vāciņu, jo tas var izraisīt rīsu pagatavošanas kvalitātes pasliktināšanos.

5. TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI

Modelis	HKN-SR180	HKN-SR270
Jauda, kW	1,95	2,85
Spriegums, V	220-240	220-240
Jēlo rīsu apjoms, l	6	9
Pagatavoto rīsu apjoms, l	18	27
Izmēri, mm	445x445x418	545x545x455
Masa, kg	10,4	15,4

Prašome atidžiai perskaityti šią instrukciją prieš naudodamiesi prietaisu. Šio prietaiso priežiūra turi būti atliekama tik autorizuotuose serviso centruose.

1. PRIETAISO VAIZDAS IR PAGRINDINĖS DALYS



2. ATSARGUMO PRIEMONĖS

! Nepalikite šaukštų arba kitų stalo įrankių ryžių virimo puode, kai jis veikia šilumos palaikymo režime.

! Nenaudokite šilumos palaikymo funkcijos norėdami pašildyti šaltų ryžių likučių.

- Ryžių virimo puodas nefunkcionuos, jei vidinis išimamas indas nėra įdėtas į išorinį puodą.
- Stebėkite, kad apatinė dalis ir kaitinimo elementas visada būtų švarūs ir sausi. Bet koks tarp jų patekęs daiktas bus prietaiso gedimo priežastimi.
- Nebandykite jėga nuspausti jungiklio, jei jis nenusistato į virimo režimą. Kaip taisyklė jungiklis lieka tokioje padėtyje, jei išimamas vidinis indas nėra įdėtas į puodą, arba iš karto pasibaigus virimo procesui.

- Ryžių virimo puodą reikia pastatyti ant lygaus paviršiaus. Laikykite puodą atokiai nuo vandens šaltinių ir tiesioginių šilumos šaltinių.
- Neuždenkite dangčio, kai ryžių virimo aparatas veikia.
- Nedėkite išimamo vidinio indo ant atviros ugnies.

3. VIRIMO PROCESAS

- Išmatuokite reikiamą ryžių kiekį matavimo šaukštu arba stikline.
- Plaukite ryžius tol, ko, vanduo nebus pakankamai švarus.
- Sudėkite nuplautus ryžius į išimamą vidinį indą, po to įpilkite vandens.
- Įdėkite išimamą indą į ryžių virimo puodą. Įsitikinkite, kad jis kontaktuoja su kaitinimo plokšte.
- Sausai nušluostykite išimamą indą iš išorės prieš dedami jį į ryžių virimo puodą.
- Uždarykite dangtį kol pasigirs spragtelėjimas.
- Neuždarytas dangtis gali veikti virimo procesą.
- Prijunkite laidą prie ryžių virimo puodo, elektros laido šakutę įjunkite į elektros tinklo lizdą ir nuspauskite jungiklio mygtuką. Virimo indikatorius "Cook" ims šviesti, tai reiškia, kad virimo procesas prasidėjo. Šilumos palaikymo ("Keep Warm") režimas įsijungs iš karto išvirus ryžiams.
- Baigus virti ryžius ištraukite laidą iš elektros lizdo. Atvėsus korpusui išplaukite jį ir kitas dalis.

4. APTARNAVIMAS IR PRIEŽIŪRA

Baigus gaminti ryžių virimo puodą reikia gerai išplauti:

- Švaria šluoste nušluostykite ryžių virimo puodo korpusą.
- Išimkite išimamą indą iš ryžių virimo puodo, nuplaukite juos indų plovimo priemone ir išskalaukite. Kruopščiai nušluostykite minkšta šluoste ir išdžiovinkite.
- Nušluostykite išorinę korpuso dalį ir išorinį dangtį.
- Neplaukite ryžių virimo puodo braižančiomis plovimo priemonėmis.
- Nemirkykite ryžių virimo puodo į vandenį arba į kitą skystį.

! Dėmesio

Naudodamiesi šilumos palaikymo funkcija įsitikinkite, kad puode yra bent 4 arba 6 virtų ryžių porcijos.

Būkite atsargūs: nedeformuokite vidinio dangčio, dėl deformacijos pablogės ryžių virimo kokybė.

5. TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

Modelis	HKN-SR180	HKN-SR270
Galia, kW	1.95	2.85
Įtampa, W	220-240	220-240
Nevirtų ryžių tūris, l	6	9
Virtų ryžių tūris, l	18	27
Matmenys, mm	445x445x418	545x545x455
Masė, kg	10.4	15.4

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Urządzenie powinno być serwisowane wyłącznie przez autoryzowane centra serwisowe.

1. WYGLĄD ZEWNĘTRZNY I GŁÓWNE ELEMENTY



2. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Nie pozostawiaj łyżek ani innych przyborów stołowych w urządzeniu do gotowania ryżu, gdy urządzenie jest w trybie utrzymywania ciepła!

Nie używaj funkcji utrzymywania ciepła do podgrzania resztek zimnego ryżu!

- Urządzenie do gotowania ryżu nie będzie działać, jeśli dzieża nie znajduje się w środku urządzenia.
- Dno i element grzewczy należy zawsze utrzymywać w czystości i suchości. Jeśli między nimi dostanie się obce ciało, może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie usiłuj na siłę naciskać na przełącznik, jeśli nie będzie on przełączany w pozycję do gotowania. Przełącznik zwykle znajduje się tej pozycji, kiedy w urządzeniu nie ma dzieży lub po zakończeniu procesu gotowania.
- Urządzenie należy ustawiać na równej powierzchni. Urządzenie należy trzymać z dala od wody i bezpośredniego źródła ciepła.

- Nie należy obciążać pokrywy urządzenia w trakcie trybu gotowania.
- Nie stawiaj dzieży na otwartym ogniu.

3. GOTOWANIE

- Odmierz wymaganą ilość ryżu za pomocą miarki lub szklanki.
- Przemycz ryż do momentu, aż woda będzie prawie czysta.
- Umieść przemyty ryż w dzieży, a następnie dodaj wodę.
- Umieść dzieżę w urządzeniu do gotowania ryżu. Upewnij się, że dzieża dotyka płyty grzewczej.
- Dokładnie osusz zewnętrzną część dzieży przed włożeniem jej do urządzenia do gotowania ryżu.
- Zamknij pokrywę, aż usłyszysz kliknięcie.
- Jeśli pokrywa nie jest zamknięta, może to wpłynąć na gotowanie.
- Podłącz kabel do urządzenia do gotowania ryżu, a następnie podłącz go do zasilacza i naciśnij przycisk przełącznika. Wskaźnik "Cook" ("Gotowanie") zaświeci się, wskazując na początek procesu gotowania. Tryb "Keer Warm" („Utrzymywanie ciepła”) włączy się natychmiast po ugotowaniu ryżu.
- Po zakończeniu gotowania odłącz przewód zasilający. Po tym, jak obudowa wystygnie, umyj ją i inne elementy.

4. KONSERWACJA

Po zakończeniu procesu gotowania urządzenie do gotowania ryżu powinno być dokładnie umyte:

- Użyj czystej szmatki, aby wytrzeć obudowę urządzenia do gotowania ryżu.
- Wyjmij dzieżę z urządzenia do gotowania ryżu i umyj je środkiem do mycia naczyń i opłucz. Dokładnie przetrzyj miękką szmatką i osusz.
- Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię obudowy i zewnętrzną pokrywę.
- Nie myj urządzenia do gotowania ryżu ściernymi środkami myjącymi.
- Nie zanurzaj urządzenia do gotowania ryżu w wodzie lub innym płynie.

Uwaga!

Kiedy korzystasz z funkcji utrzymywania ciepła upewnij się, że w dzieży znajduje się co najmniej 4 lub 6 porcji ugotowanego ryżu.

Bądź ostrożny: nie odkształcaj wewnętrznej pokrywy, jej odkształcenie doprowadzi do pogorszenia jakości procesu gotowania ryżu.

5. PARAMETRY TECHNICZNE

Model	HKN-SR180	HKN-SR270
Moc, kW	1.95	2.85
Napięcie, W	220-240	220-240
Objętość surowego ryżu, l	6	9
Objętość ugotowanego ryżu, l	18	27
Wymiary, mm	445x445x418	545x545x455
Waga, kg	10.4	15.4

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 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. 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.
- Протрите насухо внешнюю часть дежи перед тем, как вставлять ее в рисоварку.
- Закройте крышку до щелчка.
- Если 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 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-SR180	HKN-SR270
Мощность, кВт	1.95	2.85
Напряжение, Вт	220-240	220-240
Объем сырого риса, л	6	9
Объем приготовленного риса, л	18	27
Размеры, мм	445x445x418	545x545x455
Масса, кг	10.4	15.4