

просп. Валерія
Лобановського, 56

info@reednee.com
reednee.com

Рисоварки

Інструкція з експлуатації для моделей
SA8236 / SB8155



REEDNEE

Ми не намагаємося вразити
зірок кулінарії.

Ми на зв'язку з сотнею HoReCa
колективів України, щоб створювати
зручний продукт і сервіс.

Ми – техніка твоєї команди,
тому що команда — і є головний
інгредієнт будь-якої страви.



Дізнайтесь більше
на нашому сайті:



Вступ

Будь ласка, приділіть кілька хвилин і уважно прочитайте цей посібник. Правильна експлуатація та догляд забезпечить безперебійну роботу цього обладнання.

Запобіжні заходи

1. Рисоварка не працюватиме, якщо каструля не вставлена в прилад.
2. Дно каструлі та нагрівач завжди мають бути чистими та сухими. Будь-який сторонній матеріал між обома поверхнями призведе до несправності приладу.
3. Не намагатися натискати перемикач із застосуванням сили, якщо кнопку перемикача неможливо натиснути у положення приготування. Перемикач зазвичай залишається в такому положенні, якщо каструля не знаходиться у рисоварці або відразу після завершення приготування.
4. Рисоварку слід розміщувати на стійкій поверхні. Не піддавати її впливу води, підвищеної вологості або прямого нагрівання.
5. Під час роботи приладу не ставити нічого на зовнішню кришку.
6. Не використовувати прилад безпосередньо на відкритому вогні.
7. Не занурюйте прилад у воду і не ставити його поблизу вогню.

Комплектація

У комплектацію входить:

- 1) Холодильна / морозильна камера
- 2) Напрямні для полиць (2шт)
- 3) Полиці (1шт. на кожні двері)
- 4) Посібник з експлуатації



Якщо прилад не зберігався або не переносився вертикально, перед початком використання залишити його у вертикальному положенні приблизно на 12 годин. Якщо Ви не впевнені, в якому становищі зберігався або переносився прилад, також залиште його у вертикальному положенні на 12 годин.

Установка

- 1) Вийняти прилад з упаковки. Переконайтеся в тому, що захисна плівка і захисне покриття видалено з усіх поверхонь.

- 2) Встановити прилад на відстані не менше 20 см від стіни або інших предметів для правильного вентилявання. Збільшити відстань, якщо поряд є джерело тепла.

Увага: Перед першим використанням обладнання промити поверхні мильною водою.

Ми пишаємося якістю і сервісом свого обладнання і гарантуємо, що на момент упаковки всі комплектуючі знаходяться в робочому стані і не мають пошкоджень.

Якщо ви виявили будь-які пошкодження після транспортування, будь ласка, негайно зв'яжіться з дилером.

Як готувати рис

1. Виміряти рис мірною чашкою.

- Мити рис в іншій мисці, поки вода не стане відносно прозорою.

2. Покласти промитий рис у каструлю, а потім додати води.

Наприклад, щоб приготувати 10 склянок рису, додати воду до РІВНЯ ПОКАЗНИКА 10.

- Не готувати більше МАКСИМАЛЬНОГО РІВНЯ.

3. Помістити каструлю в рисоварку. Переконатися, що каструля безпосередньо контактує з нагрівальною пластиною, трохи повертаючи її справа наліво, поки її не буде встановлено належним чином.

- Перед використанням витерти каструлю насухо. Волога каструля може спричинити тріскання під час приготування їжі та пошкодити пристрій.

4. Закрити зовнішню кришку до клацання.

- Якщо зовнішня кришка не буде надійно закрита, це вплине на приготування їжі.

5. Приєднати кабель змінного струму до рисоварки, потім підключити до джерела живлення та натиснути кнопку вимикача. Активується індикатор приготування (Cook), що зазначає початок процесу приготування.

- При приєднанні кабелю змінного струму активується індикатор «Підігрів» (Keep Warm). Це не означає, що рис готується.

- Натиснути кнопку вимикача, коли рис буде готовий до приготування. Активується індикатор приготування.

6. Коли рис готовий, на екрані з'явиться кнопка вимикача. Активується індикатор «Підігрів» (Keep Warm), що вказує на те, що увімкнулася функція підігріву.

7. Добре перемішати рис.

- Функція «Підігрів» буде увімкненою до від'єднання кабелю живлення від мережі.

Як зберегти температуру та смак приготованого рису

Миття рису

Висівки можуть надавати неприємний запах вареному рису. Мити рис ретельно і швидко, щоб ефективно вилучити висівки.

Контроль часу підігріву

Тримання приготовленого рису теплим або використання функції «Підігрів» більше 5 годин може призвести до зміни кольору або формування неприємного запаху. Чим швидше подається приготовлений рис, тим кращий він буде на смак.

Мінімальна кількість рису для підігріву

Використовуючи цикл збереження тепла, переконайтеся, що в каструлі зберігаються принаймні 4 або 6 мисок вареного рису.

Внутрішня кришка

Будьте обережні, щоб не деформувати її, уникати грубого поводження. Деформація внутрішньої кришки негативно позначиться на приготуванні їжі та ефективності підігріву.

Усунення несправностей

Якщо Ви помітили несправності в роботі пристрою, будь ласка, ознайомтеся з цією таблицею, перш ніж зв'язатися з дилером.

Несправність	Можлива причина	Дія
Прилад не працює	Прилад не увімкнений Вилка та підвідний дріт пошкоджені Запобіжник оплавлений Джерело живлення Проблеми з внутрішньою проводкою	Перевірити підключення до розетки і чи переведений вимикач в позицію [I] Перевірити підключення до розетки і чи переведений вимикач в позицію [I] Зв'язатися з дилером або кваліфікованим фахівцем Замінити запобіжник Перевірити джерело живлення Зв'язатися з дилером або кваліфікованим фахівцем
Пристрій працює незвично шумно	Фіксуючу стрічку не видалено Ослаблені болти / гайки Прилад не було встановлено в стійку позицію або вирівняно по горизонталі	Видалити фіксуючу стрічку і болти до неї Перевірити, чи добре закручені всі болти Перевірити позицію пристрою та змінити, якщо необхідно

Утримування, технічне обслуговування і догляд

Для найкращого використання обладнання дотримуватися цієї інструкції:

Після завершення приготування від'єднати кабель змінного струму. Після охолодження корпусу очистити його та деталі приладу наступним чином.

- Витерти корпус чистою тканиною.
- Вийняти каструлю та внутрішню кришку з приладу, вимити їх у посудомийній машині, ретельно прополоскати та просушити м'якою тканиною.
- Протерти зовнішню частину корпусу та зовнішню кришку чистою вологою тканиною.
- Не чистити будь-яку частину приладу абразивними або жорсткими мийними засобами.
- Не занурювати будь-яку частину приладу, крім каструлі, пароварки, внутрішньої кришки та резервуару для конденсату, у воду або будь-яку рідину.
- Рисові зерна або інші сторонні речовини можуть прилипати до нагрівальної пластини. Їх потрібно видалити, щоб запобігти неналежному приготуванню. Для видалення приготованого рису з нагрівальної пластини можна використовувати м'яку сталеву щітку. Потім розгладити і відполірувати пляму для гарного контакту між нагрівальною пластиною та дном каструлі.
- Неправильне очищення рисоварки може спричинити появу неприємних запахів.
- Будь-які залишки оцту або солі можуть призвести до корозії покриття каструлі.

Технічні специфікації

(інші подробиці див. вставку)

Модель	Напруга	Місткість(л)	Розміри ВхШхД	(кг)
SA8236	230 В 50 Гц	8	404x343x335	5,92
SB8155	230 В 50 Гц	10	480x385x325	8,1

Електропроводка

Пристрій поставляється в комплектації з 2-штифтової вилкою, кабелем і стандартним запобіжником. Вилка повинна бути підключена до відповідної розетки. У пристрій вмонтовані такі дроти:

- Дріт під напругою (коричневого кольору) до клеми L
 - Нульовий дріт (синього кольору) до клеми M
 - Заземлення (зелений або жовтий дріт) до клеми E
- Пристрій повинен бути заземлений за допомогою

призначеного для цього контуру заземлення. У разі виникнення сумнівів звернутися до кваліфікованого фахівця-електрика. Місця електричної ізоляції повинні бути абсолютно вільними для доступу на випадок необхідності екстреного знеструмлення.

Утилізація

Відповідно до норм ЄС потрібно усунення (утилізація) продукту фахівцем компанії, який видалить або переробить все газу, метал і пластикові деталі.

Проконсультуватися з місцевим представником органу з утилізації відходів стосовно Вашого обладнання.

Даний орган не зобов'язаний утилізувати технологічне холодильне обладнання, однак, можливо, Вам порадять службу, в яку можна звернутися.

Відповідність технічним вимогам

Деталі були протестованими на предмет відповідності стандартам, встановленим міжнародними, незалежними і федеральними властями. Продукт відповідає стандартам і схвалений для випуску під таким знаком



Гарантія від виробника



Заповнювати великими літерами

П.І.Б. покупця

Адреса

Телефон

Дата купівлі

Модель продукту

Серійний номер

Місце купівлі

Назва магазину

Адреса магазину

Технічне обслуговування

ТАЛОН 1

ТАЛОН 2
