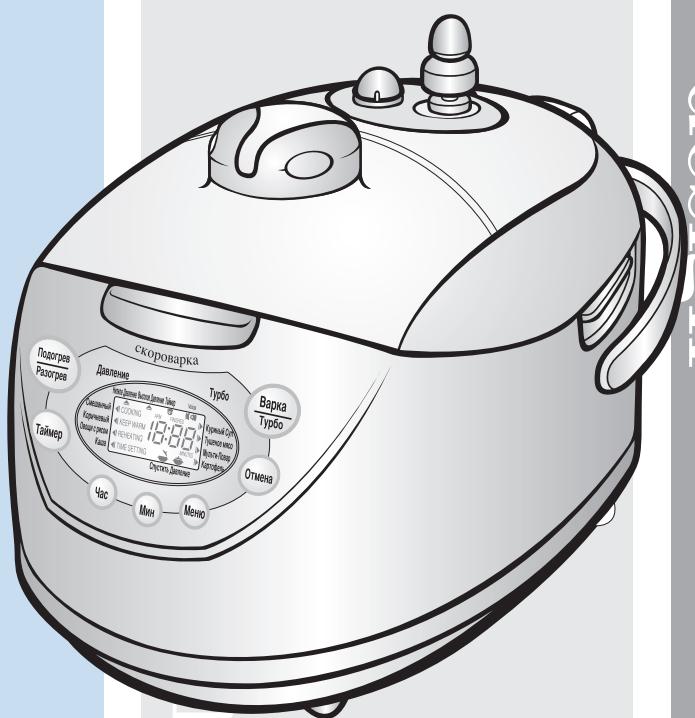


ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СКОРОВАРКА  
Electric Pressure Rice Cooker/Warmer  
전기 압력 보온 밥솥  
Инструкция по эксплуатации  
Operating Instructions  
사용설명서

CUCKOO  
always new

happiness



love

otion

design

CUCKOO ELECTRONICS CO., LTD.

# СОДЕРЖАНИЕ

---

**Благодарим Вас за покупку электрической сковородки "CUCKOO".**

Прочтите все инструкции перед эксплуатацией.  
Сохраните эти инструкции на случай возникновения  
вопросов по эксплуатации.

## СОДЕРЖАНИЕ

---

### ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

Важные рекомендации .....	3
Спецификация .....	4
Техника безопасности .....	5
Меры предосторожности во время эксплуатации .....	8
Комплектующие прибора .....	9
Описание панели управления .....	10

### ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Подготовка к приготовлению пищи .....	11
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ Как готовить белый рис .....	13
Ошибки, их причины и устранение .....	14
Подогрев пищи .....	15
Установка таймера .....	17
Очистка прибора .....	18

### ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ ЗА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКОЙ

Возможные неполадки и их устранение .....	19
---	----

Thank you very much for purchasing  
"CUCKOO" Electric Rice cooker/warmer

Read all instructions before use.  
Save these instructions for future reference.

## CONTENTS

---

### BEFORE USING

Важные рекомендации .....	3
Specifications .....	4
Caution for safety.....	22
Caution for use .....	25
Name of each part.....	26
Function operating part .....	27

### WHEN USING

Before cooking rice.....	28
How to cook .....	30
Error Code and possible cause.....	31
To keep warm the cooked rice tasty .....	32
How to preset the timer .....	34
How to clean .....	36

### BEFORE ASKING FOR SERVICE

Check before asking for service.....	37
--------------------------------------	----

# ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Перед эксплуатацией прибора прочитайте данную инструкцию.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте специальные ручки и кнопки на приборе.
3. Для защиты от возгорания, электрического шока и / или ожогов не погружайте шнур, штепсель или сковорарку в воду или иные жидкости.
4. Не допускайте, чтобы дети пользовались прибором или находились в непосредственной близости от него без Вашего наблюдения.
5. Выньте штепсель из розетки, если Вы не пользуетесь прибором или перед его очисткой.  
Дайте прибору остывть, перед тем как мыть его.
6. Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром, панелью, после сбоев в работе прибора или если он был как-то поврежден. Верните прибор в ближайший сервисный центр для тестирования, ремонта или настройки.
7. Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, могут послужить причиной пожара, электрического шока и / или ранения людей.
8. Не эксплуатируйте прибор на открытом воздухе.
9. Следите за тем, чтобы шнур не свисал со стола и не соприкасался с горячими поверхностями.
10. Не устанавливайте прибор в непосредственной близости от газовой или электрической плиты.  
Не помещайте прибор в нагретую духовку.
11. Всегда вставляйте шнур сначала в гнездо прибора, только затем вставляйте штепсель в розетку.  
По окончании работы сначала завершите программу, затем выньте штепсель из розетки.
12. Используйте прибор только по его прямому назначению.
13. Соблюдайте осторожность при перестановке прибора, если в нём есть горячее масло или любые другие горячие жидкости.
14. Не помещайте в прибор продукты большого размера, мегаллические пакеты из фольги, посуду, так как они могут послужить причиной возгорания или электрического шока.
15. Может произойти возгорание, если прибор накрыт или соприкасается с огнеопасными материалами (такими как: занавески, драпировки, стены и т. д.) во время эксплуатации.
16. Для того, чтобы исключить риск электрического шока, готовьте только в чаше сковорарки.
17. Этот прибор работает под давлением. Несоответствующая рекомендация эксплуатации прибора может стать причиной ожогов и ран. Закройте крышку прибора должным образом (см. Инструкцию по применению).
18. Не готовьте в приборе такие блюда как: яблочный соус, клюкву, макароны и другие хлебные злаки. Такие продукты имеют тенденцию пениться, вскипать, чем могут заблокировать устройство выпуска пара.
19. Перед началом эксплуатации прибора всегда проверяйте: не засорено ли устройство выпуска пара.
20. Не открывайте крышку прибора до тех пор, пока он не остынет и не погаснет индикатор «давление» (см. Инструкцию по применению).
21. Не используйте данный прибор для обжаривания продуктов в масле.

## СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ОСТОРОЖНО** Этот прибор вырабатывает тепло и выпускает пар во время приготовления еды. Эксплуатируйте прибор с надлежащей предосторожностью, чтобы предотвратить риск возникновения ожогов, возгорания, повреждений.

1. Оберегайте руки и лицо и не находитесь рядом с клапаном выпуска пара во время выпуска пара.
2. Соблюдайте максимальную осторожность при открывании крышки после приготовления пищи, т. к. можно получить серёзные ожоги от выпускного пара.
3. Никогда не открывайте крышку прибора, если процесс приготовления блюда ещё не завершен.
4. Не эксплуатируйте прибор без внутренней чаши сковорарки.
5. Не накрывайте чем-либо устройство выпуска пара, т. к. это может послужить причиной взрыва.
6. Не прикасайтесь к внутренней чаше или другим нагретым частям прибора сразу же по завершении приготовления блюда. Для начала дайте прибору остывть.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ / SPECIFICATIONS

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ /Power Supply		AC 220V, 50-60Hz
расход энергии /Power Consumption (Approx.) W	приготовление пищи Cook	1100W
	подогрев Warm	135 W
вместимость чаши Cooking Capacity L (Cups)	белый рис на пару Pressure White Rice	0.36~1.8L (2~10 cups)
	обычный белый рис Non-Pressure White Rice	0.36~1.44L (2~8 cups)
	турбо белый рис Turbo White Rice	0.36~1.08L (2~6 cups)
	смешанный рис / коричневый рис Mixed Rice/Brown Rice	0.36~1.44L (2~8 cups)
	овощи с рисом Vegetable	0.36~1.44L (2~8 cups)
	каша Porridge	0.18~0.36L (1~2 cups)
длина шнура /Power Cord Length (m)		1.4 m
давление /Pressure		0.7kgf/cm <sup>2</sup> (9.95 lb/in <sup>2</sup> )
вес(кг) /Weight (kg)		6.7kg(14.71lb)
габариты Dimension cm(in)	ширина Width	30.4cm(11.9in)
	длина Length	40.3cm(15.9in)
	высота Height	30.4cm(11.9in)
Срок службы прибора /Life expectation of the device		5 лет /5 years



## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- ▶ Следующие инструкции необходимо принять во внимание для правильной и безопасной эксплуатации прибора, чтобы предотвратить несчастные случаи и опасные ситуации.
- ▶ 'Осторожно' и 'Внимание' различаются в следующем.

### **Осторожно**

Это означает, что действие может привести к летальному исходу или тяжелым последствиям для организма.

### **Внимание**

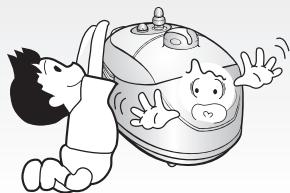
Это означает, что действие, которое описывается в соответствующем пункте инструкции, может привести к ранению или материальному ущербу.

### **Осторожно**

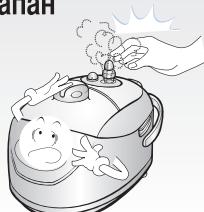
**Не ставьте сковородку около газовых и электрических нагревательных приборов, не подвергайте воздействию прямых солнечных лучей.**



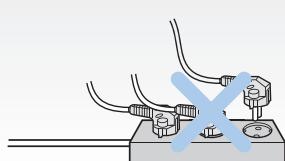
**Помещайте прибор в недоступное для детей место.**



**Не трогайте выпускной клапан давления во время работы прибора.**



**Используйте только одну розетку с номинальным током выше 15A.**



**Избегайте попадания воды и химикатов на поверхность прибора.**

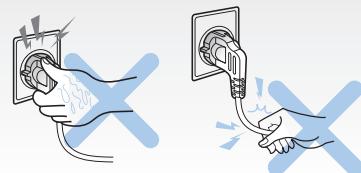


**Избегайте контакта прибора с водой.**

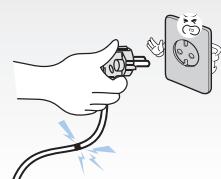
▶ Будьте осторожны: в случае, если Вы пролили воду на прибор - отключите шнур от электропитания и обратитесь в сервисный центр.



**Не трогайте штепсель прибора мокрыми руками.**



**В тех случаях, когда неисправны розетка, шнур или штепсель, не эксплуатируйте прибор.**



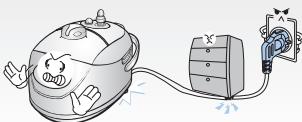


## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ



### Осторожно

Не ставьте тяжёлые предметы на электрический шнур.



Удаляйте грязь и инородные вещества с поверхности температурного сенсора, внутренней чаши и нагревательных элементов.



Не разбирайте и не чините прибор самостоятельно.

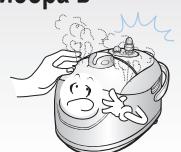
- Обратитесь к дилеру или в сервисный центр.



Не пользуйтесь чашами, которые не были специально разработаны для данного прибора и не готовьте без внутренней чаши.



Не открывайте крышку прибора в процессе подогрева или приготовления пищи.



Не помещайте внутрь прибора металлические предметы, такие как, провода, булавки, и другие инородные предметы в устройство выпуска пара или другие отверстия.



Пользуйтесь специальной чистящей спицей (см. комплектацию) только для очистки устройства выпуска пара.



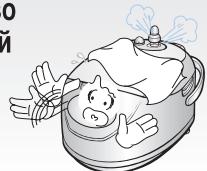
Пользуйтесь прибором в квартире. Устанавливайте прибор на ровной и устойчивой поверхности.



Не поворачивайте рычаг в положение "открыто" (расположен на крышке прибора) в процессе приготовления пищи.



Не накрывайте устройство выпуска пара и выпускной клапан давления чем-либо.

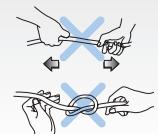


Не ставьте прибор на нестабильной поверхности или вблизи другого электрического прибора.

- Пар, выходящий при приготовлении блюда, может привести к возгоранию или электрическому шоку.



Не сгибайте, не тяните и не связывайте электрический шнур. Удаляйте инородные вещества со штекселя чистой тканью.



Не брызгайте и не наносите инсектициды и химические вещества.

- Это может привести к возгоранию или электрическому шоку.
- Если в прибор попали насекомые обратитесь к дилеру или сервисный центр.





# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

## ⚠ Внимание

**Не прикасайтесь к металлическим частям, внутренней чаше, нагревающей пластине и выпускному клапану непосредственно после эксплуатации прибора.**



- ▶ Оставшийся горячий пар может стать причиной ожога, если приподнять выпускной клапан во время или сразу после использования прибора.

**Не поднимайте прибор, держа его за ручки внутренней чаши.**

- ▶ Возьмите прибор за основание обеими руками и осторожно поднимите. На приборе закреплена ручка. Используйте данную ручку для транспортировки прибора.



**Будьте осторожны: пар выводится автоматически.**



**Не пытайтесь вместить большее количество продуктов, чем предусмотрено в аннотации к прибору.**



**По завершении приготовления пищи не пытайтесь открыть крышку до тех пор, пока не выйдет весь пар.**

- ▶ Будьте осторожны с горячим паром, когда вы открываете крышку сковородки после приготовления пищи.

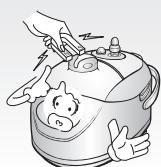


**Покрытие внутренней чаши может сойти.**

- ▶ Покрытие внутренней чаши может сойти в течение длительного использования.
- ▶ Не используйте металлические скребки, щетки для очистки внутренней чаши.



**Не пользуйтесь прибором в местах сильного воздействия магнитных полей. Не подносите магнит близко к прибору.**



**Вынимайте штепсель из розетки, если вы не пользуетесь прибором.**



**Во избежании образования неприятного запаха, очищайте поверхность и другие части прибора каждый раз после приготовления пищи.**



**Перед началом приготовления пищи всегда закрывайте крышку прибора и не поворачивайте рычаг в положение открыто до окончания приготовления пищи.**



**Используйте прибор только по прямому назначению.**

**Обратитесь к дилеру или в сервисный центр, если появится неприятный запах или произойдет задымление прибора.**



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

**Никогда не пытайтесь закрыть крышку прибора силой.**



► **При закрытии крышки прибора**

- Поместите внутреннюю чашу в прибор.
- В крышку прибора, пользуясь ручкой, расположенной на ней.



► **Во время приготовления / подогрева**

(готовьте и разогревайте только с закрытой крышкой!)

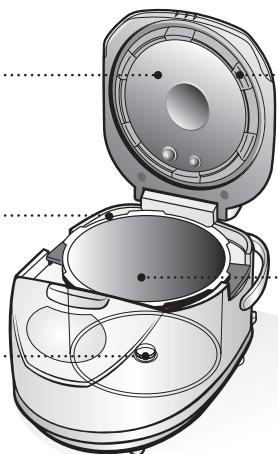
- ※ Если внутри прибора скопилось большое количество пара, то Вы не сможете повернуть ручку - она будет заблокирована.

- Если прибор не очищен должным образом, то может возникнуть неприятный запах. Своевременно очищайте поверхности прибора
- Если прибор не очищен должным образом, то крышка может быть закрыта не герметично, что может привести к излишнему выпуску пара и, как следствие этого, пища будет не доварена.

Протрите нагревательный элемент крышки чистой слегка влажной салфеткой.

Затем протрите основной внутренний корпус устройства такой же слегка влажной тканью.

Если на температурном сенсоре есть какие-либо инородные предметы, аккуратно удалите их, не повредив нагревательный элемент.

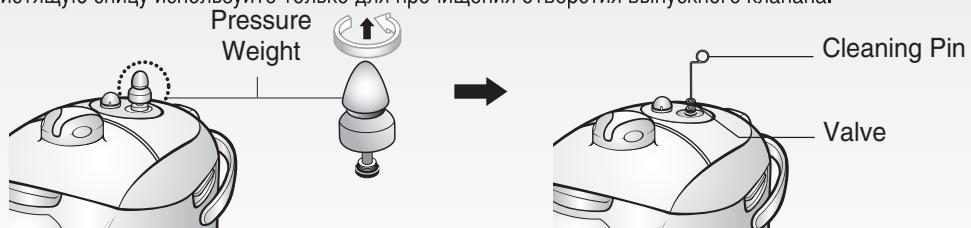


► Проверьте: нет ли посторонних предметов на фиксаторе крышки.

► Хорошо очищайте внутреннюю поверхность чаши.

**Если выпускной клапан давления засорился, то можно почистить его с помощью специальной чистящей спицы.**

- ※ Использование прибора с засорившимся выпускным клапаном давления опасно.  
※ Чистящую спицу используйте только для прочищения отверстия выпускного клапана.

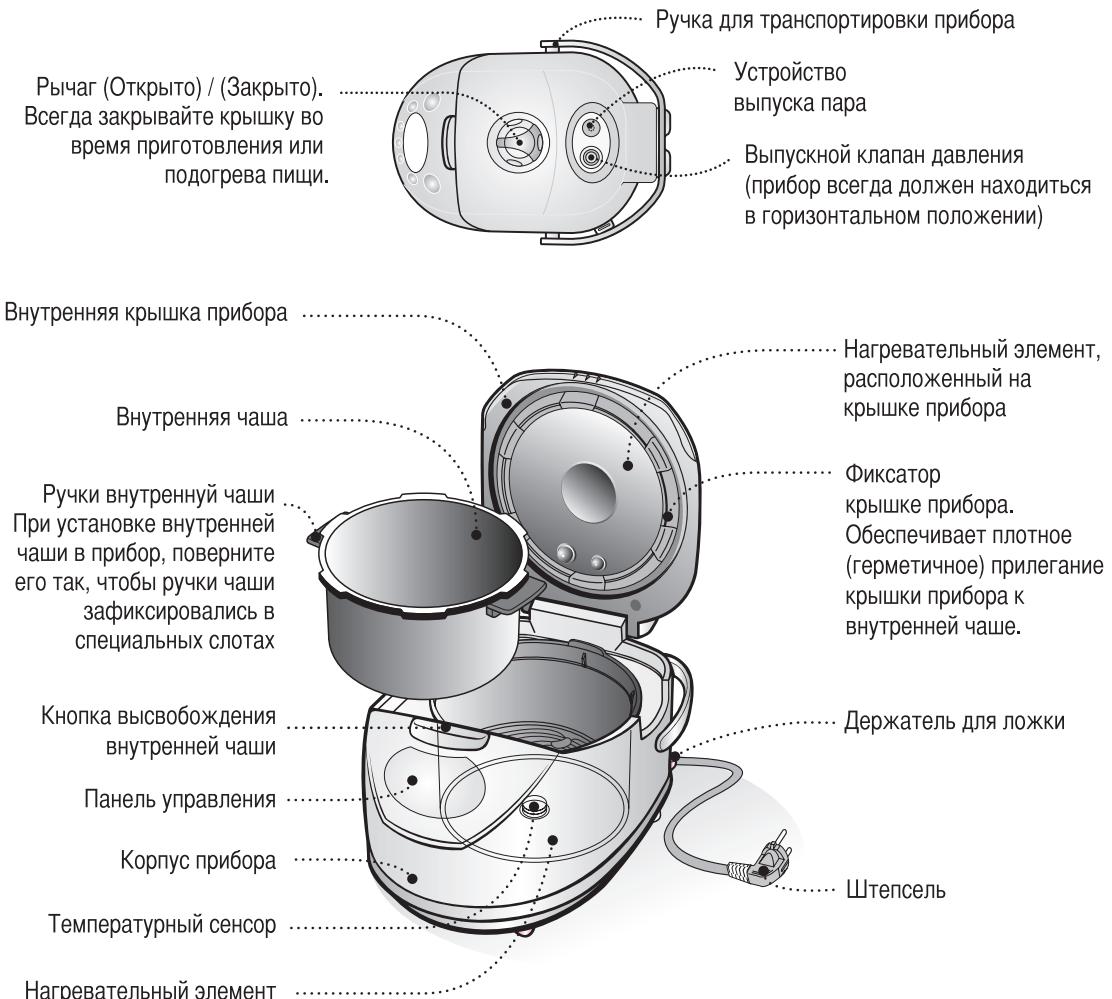


**Как демонтировать выпускной клапан давления:**

- Поверните ручку крышки в положение «Закрыто», приподняв выпускной клапан, поворачивайте против часовой стрелки, извлеките его.  
► Прочистите засоренное отверстие чистящей спицей и соберите клапан, поворачивая его по часовой стрелке.  
► Клапан легко вращается, если собран правильно.



## КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ПРИБОРА



## АКСЕССУАРЫ



Инструкция по эксплуатации



Сборник рецептов



Мерный стакан



Ложка



Паровая пластина



Специальная чистящая спица  
(прикреплена ко дну прибора)



## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

#### Кнопка Подогрев / Разогрев

Используется для того, чтобы пища долгое время оставалась теплой. Также с помощью этой кнопки можно разогреть пищу перед едой.

#### Индикатор «Давление»

Когда прибор будет готов к работе, загорится индикатор. «Давление»

#### Индикатор «Турбо»

Когда прибор будет готов к работе в режиме Турбо загорится индикатор. «Турбо»

#### Кнопка Варка / кнопка Турбо

Используйте эту кнопку для приготовления.

#### Кнопка Таймер

Используйте эту кнопку для настройки времени начала работы.

#### Кнопки Час / Мин

Для установки текущего времени.

#### Кнопка Отмена

Используется для отмены выбранной программы, операции.

#### Кнопка Меню

Может использоваться для выбора программы.

#### Дисплей

Во время приготовления пищи: Сначала появится бегающий значок (—), оставшееся время приготовления пищи, будет указано в минутах.

Во время разогревания пищи: Время разогрева указывается в часах.

Использование таймера: на дисплее будет указано время окончания приготовления пищи по таймеру.

#### \* Функции световой подсказки

Цвет	Функции
Красный	Если во время приготовления пищи Вы выставляете Мульти-повара.
Зеленый	Если во время установки таймера Вы выбрали текущее время и меню.
Желтый	Во время разогревания и подогрева

#### КАК НАСТРОИТЬ ВРЕМЯ

1. Включите штепсель прибора в розетку



2. Нажмите и удерживайте более 1-ой секунды кнопки



3. Установите текущее время, используя кнопки Час и Мин. Удерживайте каждую кнопку дольше одной секунды



4. Нажмите кнопку Варка / Турбо по окончании установки текущего времени



#### Как установить функцию автоматического голосового гида:

Нажмите и удерживайте кнопку Отмена более двух секунд.

Выберете положение "ON"-включён или "OFF"-выключен для звукового сигнала.





# ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

(приводятся данные по РИСУ. так как его приготовление требует особой внимательности для получения изысканного вкуса)

## 1 Полностью промойте рис

Отмерьте то количество риса, которое Вы хотели бы приготовить, используя мерный стакан.

► Как правильно пользоваться мерным стаканом.



Промывайте рис до тех пор, пока вода не станет чистой. Это придаёт рису лучший вкус.



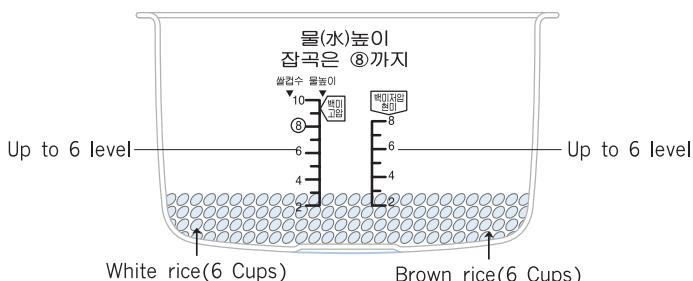
※ Для того, чтобы приготовить порцию риса на одного человека используйте 1 полный мерный стаканчик риса, как показано на рисунке. На двоих два, на троих три мерных стакана и т.д.

## 2 Аккуратно отмерьте необходимое количество воды

После того, как Вы промыли рис, поместите его в чашу и отмерьте по шкале необходимое количество воды.

**Например:**

для того, чтобы приготовить рис на 6 персон возьмите, 6 мерных стаканов промытого риса и залейте воду до отметки 6 на мерной шкале чаши. Справа расположена мерная шкала для коричневого риса, а слева - для белого.



Уровень воды



## Примечания

- Используйте сухую ткань для чистки внутренней чаши. Не скребите во избежание повреждения покрытия.
- Блюда из риса получатся особенно вкусными, если количество воды будет соответствовать количеству и типу риса.

Классификация	количество воды («+» / «-» на полшкалы)
Новый рис	На полшкалы меньше, чем предполагается
Сухой/старый рис	На полшкалы больше, чем предполагается



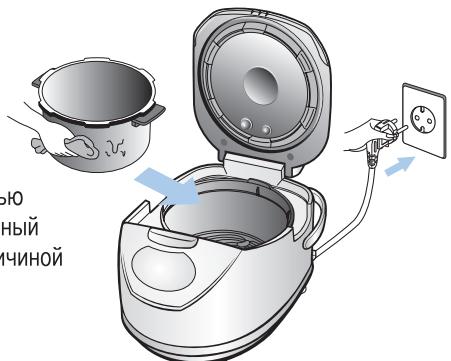
## ПОДГОТОВКА К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

(приводятся данные по РИСУ, так как его приготовление требует особой внимательности для получения изысканного вкуса)

3

### Вытрите воду на чаше и вставьте чашу в прибор

Внутренняя чаша - это главная часть прибора. Вытрите воду с поверхности чаши сухой тканью и поместите её внутрь прибора. Только затем включите прибор в сеть.

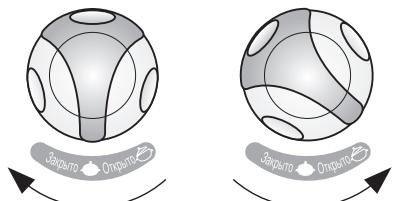


- ▶ Протрите нагревательный элемент крышки сухой тканью перед началом приготовления каши. Если нагревательный элемент крышки плохо очищен, то это может стать причиной неприятного запаха или изменения цвета пищи.
- ▶ Если на устройстве уплотнения или внутренней крышке прибора есть крупа или иная инородная субстанция, то будет происходить утечка пара. Каша может получиться непроваренной.

4

### Закройте крышку прибора и поверните рычаг в положение «закрыто»

проверьте, находится ли выпускной клапан давления в горизонтальном положении, и загорелся ли индикатор лампы «давление»



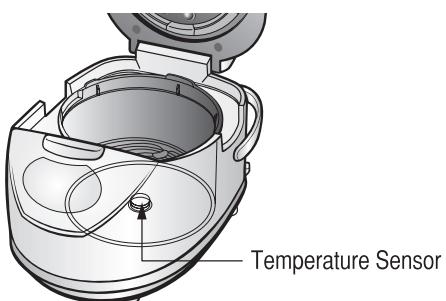
YES

NO

### Примечания

Если Вам тяжело закрыть крышку прибора должным образом из-за внутреннего давления, то немного наклоните выпускной клапан давления. Это поможет Вам закрыть крышку.

- Если на температурном сенсоре есть инородная субстанция, то удалите ее сухим полотенцем перед тем, как вставлять внутреннюю чашу.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ Как готовить белый рис



## 1 Нажмите кнопку **Меню** и выберите режим приготовления



## 2 Нажмите кнопку **Варка Турбо**



- ▶ Выбор режима приготовления Вы можете осуществлять только в том случае если все остальные функции выключены. Если кнопка **Меню** не работает, нажмите кнопку **Отмена**, затем задавайте режим приготовления пищи последовательным нажатием кнопки **Меню**.
- ▶ Каждым нажатием кнопки **Меню** следующие программы будут последовательно перелистываться:



## Меню

- **Приготовление белого риса в режиме «высокое давление»:** Для получения нормального риса.
- **Приготовление белого риса в режиме «низкое давление»:** Для получения клейкого риса.
- **Смешанный рис:** Для приготовления коричневого риса и некоторых других видов зерна.
- **Приготовление коричневого риса:** Готовится в пропорции: три части коричневого риса и семь частей белого риса.
- **Каша:** Приготовление каши.
- **Тушеное мясо:** Приготовление тушеного мяса.
- **Мульти-повар:** Для приготовления любого типа тушеної пищи путем установки времени приготовления. Данная функция позволяет готовить быстро и удобно самые разнообразные блюда.
  - Обычное устанавливаемое время 20 минут.
  - Доступное устанавливаемое время 10-90 минут.
  - Каждый раз при нажатии кнопки **Час**, время приготовления увеличивается на 5 минут.
  - Каждый раз при нажатии кнопки **Мин**, время приготовления уменьшается на 5 минут.
- **Овощи с рисом:** Для приготовления овощей с рисом.
- **Куриный суп:** Для приготовления куриного супа.
- **Картофель:** приготовление картофеля на пару на специальной паровой пластине.

※ Обратитесь к приложению «Кулинарный гид»

## Обратите внимание на некоторые особенности при приготовлении риса:

- ※ При выборе режима МЕНЮ обратите внимание на то, что существуют специальные подразделы меню для различных типов риса. Точно подбирайте режим для получения особенно изысканного вкуса.
- ※ Функция **Варка Турбо** для приготовления белого риса:
- ▶ Нажмите кнопку **Варка Турбо** после выбора программы «приготовления риса под высоким давлением». Эта комбинация программ позволяет приготовить рис за максимально короткий промежуток времени. (всего 19 минут для приготовления риса в режиме **Варка Турбо** на две персоны)
  - ▶ Функция установки времени не используется для приготовления белого риса под высоким давлением.
  - ▶ Используйте функцию быстрого приготовления риса **Варка Турбо** только при приготовлении пищи менее, чем на 6 порций.
  - ▶ Если вы держите рис в воде примерно 20 минут перед приготовлением, то он получится более вкусным.
- ※ После приготовления Вы услышите звук «Бип» пять раз. Прибор переключится на режим автоматического поддержания температуры приготовленной пищи. После переключения на этот режим откройте крышку прибора и хорошо перемешайте рис.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ Как готовить белый рис

### 3 После завершения приготовления.

- ▶ Во время процесса приготовления, давление в приборе автоматически контролируется путем выпуска пара через выпускной клапан давления.
- ▶ За 4-8 минут до окончания процесса приготовления произойдет автоматический выброс пара. Не подносите руки к прибору во избежание получения ожогов.
- ▶ Когда процесс приготовления закончен, Вы услышите звук «Биип» пять раз. Прибор переключится на режим автоматического поддержания температуры приготовленной пищи.
- ▶ Если во время приготовления электричество на некоторое время отключится, процесс приготовления после включения будет проходить в нормальном режиме. Если отключение электричества произошло на долгий период, качество приготавляемых блюд ухудшится.
- ▶ Если после приготовления блюда у вас не получается открыть крышку сковородки, сдвиньте выпускной клапан давления. Это позволит выпустить остаток пара из прибора и крышка легко откроется.



#### Время приготовления

Меню	Белый рис		Турбо	Смешанный рис	Коричневый рис	Овощи с рисом	Каша	Куриный суп	Тушено мясо	Картофель
	Высокое давлением	Низкое давления								
Количество приготавливаемой пищи	2-10 персон	2-8 персон	2-6 персон	2-8 персон	2-8 персон	2-8 персон	1-2 персон	1-а персон	1.2 кг.	5 картофелин (до 150 гр.)
Время приготовления	27-38 мин.	29-41 мин.	19-26 мин.	40-47 мин.	49-58 мин.	37-45 мин.	80-95 мин.	57 мин.	41 мин.	31 мин.

☞ Запах тушено курицы, мяса и т.д. может пропитать прибор после использования, поэтому чистите сковородку каждый раз после приготовлением блюд.

## ОШИБКИ. ИХ ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЕ



- ▶ Вы можете установить таймер максимально на 13 часов.



- ▶ Проблемы с температурным сенсором (см. «возможные неполадки и их устранение»)



- ▶ Когда нажимаете кнопки **Варка/Турбо**, **Таймер** в то время, как затвор крышки находится в положении «открыто». Поверните рычаг в положение "закрыто".



- ▶ Если внутренняя чаша не вставлена в устройство.



- ▶ Если в приборе продолжает кипеть вода или если прибор не работает (см. «возможные неполадки и их устранение»).

# ПОДОГРЕВ ПИЩИ:

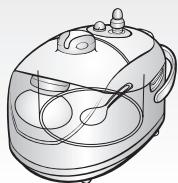


- Не используйте функцию автоматического подогрева более, чем 12 часов, это может привести к потере вкусовых качеств пищи.

## КАК ПОДДЕРЖИВАТЬ ПОСТОЯННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩИ

**1** После того, как процесс приготовления пищи завершится, прибор автоматически включает функцию подогрева пищи.  
Когда рис готов, перемешайте его специальной ложкой.

**2** Не оставляйте ложку внутри прибора.



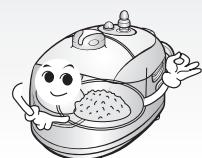
**3** Смешанный и коричневый рис не может сохранять свои вкусовые качества в режиме автоматического подогрева так долго, как белый рис.  
Поэтому не храните эти виды риса в приборе долгое время.



**4** Если в приборе осталось небольшое количество риса, то храните его в центре внутренней чаши.

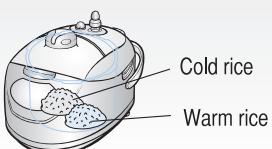
**примечание:**

если прибор работает в режиме подогрева пищи более, чем 13 часов, то эта функция будет отключена через 13 часов.



## СПОСОБ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ОКРАШИВАНИЯ (ИЗМЕНЕНИЯ ЦВЕТА) РИСА:

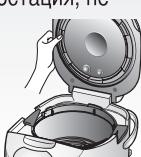
**1** Не подогревайте холодный рис и не смешивайте тёплый рис с холодным.



**2** Прибор всегда должен быть подключён к сети во время режима автоматического поддержания постоянной температуры.



**3** Из-за того, что на внутренней стороне крышки (нагревательном элементе) всегда будет образовываться инородная субстанция, не забывайте каждый раз перед использованием прибора очистить поверхность крышки.



**4** Если прибор находится в режиме подогрева пищи, то тогда для более эффективного использования этой функции лучше повернуть рычаг в положение «закрыто».





## РАЗОГРЕВ ПИЩИ:

### ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА

► Функция разогрева работает только в том случае, если включена функция подогрева пищи.

#### 1 Выровняйте поверхность теплого риса



► Это позволит сохранить температуру риса, а также уменьшит его сухость.

#### 2 Проверьте, повернут ли рычаг «закрыто/открыто» в положение «закрыто» и нажмите кнопку



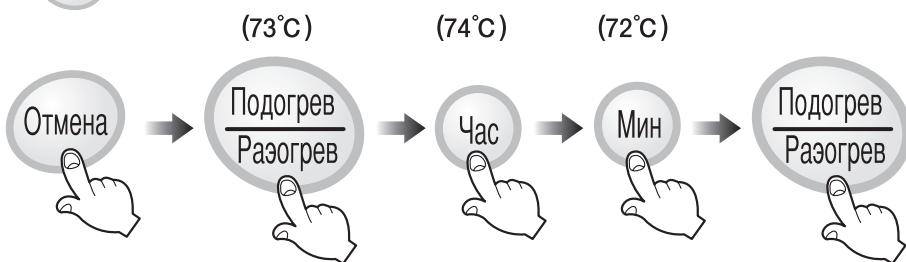
- Значок на экране будет вращаться вокруг цифр.
- Процесс разогрева пищи будет завершён через 9 минут со звуковым сопровождением "БИИП".

#### После разогревания риса,

его следует тщательно перемешать. Если Вы разогревали приготовленный рис несколько раз, то вкусовые качества этого риса будут несколько уступать свежеприготовленному рису.

### СПОСОБ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДОГРЕВА ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩИ

► Для повышения температуры на 1-2 градуса после нажатия на кнопку **Подогрев / Разогрев**, нажмите и удерживайте кнопку **Отмена** в течение 5 секунд.



► С помощью кнопок **Час**, **Мин** установите нужную Вам температуру.

Чтобы завершить настройку, нажмите кнопку **Подогрев / Разогрев**.



# УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

- Поместите чашу в прибор, поверните рычаг на крышке в положение «Закрыто».
- Установленное время- это время, к которому блюдо будет приготовлено.

## 1 Убедитесь, что текущее время и меню выбраны правильно.



- Для того, чтобы установить текущее время, обратитесь к соответствующему разделу инструкции.
- Если текущее время установлено неправильно, то Вы не сможете правильно настроить таймер
- Если Вы выбрали неверное режим, то нажимайте последовательно кнопку **Меню** для выбора подходящего режима приготовления.

## 3 Установка таймера



- Настройте таймер с помощью кнопок **Час**, **Мин**.

※ Если таймер установлен правильно то нет необходимости его переустанавливать.

### Пример:

Если Вы устанавливаете таймер на 7:30 утра, то нажмите кнопку **Таймер**. На дисплее появится соответствующая надпись. Нажмите кнопку **Час**, для того, чтобы выставить часы. Выставляем 7 AM. Нажмите кнопку **Мин**, для того, чтобы выставить минуты.

※ AM -> период времени с 24ч по 12ч   ※ PM -> период времени с 12ч по 24ч

## Меры предосторожности для режима приготовления **Таймер**:

- Меры предосторожности для режима приготовления **Таймер**:
  - Если крупа старая или очень сухая, то этот режим приготовления вряд ли подойдёт.
  - Если каша недостаточно хорошо проварена, добавьте на полшкапы больше воды.
- Установливайте таймер не более чем на 13 часов. Особенно в летнее время, если установленное время превышает 7-8 часов, то пища может приобрести неприятный запах.
- Обратите внимание на следующую таблицу:

## Пределы устанавливаемого времени (таймер)

Меню	Белый рис (высокое давление), картофель	Белый рис (низкое давление), тушеное мясо Овощи с рисом, Смешанный рис	«Мульти-повар», Коричневый рис, Куриный суп	Каша
Пределы устанавливаемого времени (таймер)	от 41 минуты до 13 часов	от 51 минуты до 13 часов	от (установленное время + 1 минута) до 13 часов	от 61 минуты до 13 часов

※ Если таймер устанавливается меньше, чем на 41 минуту, то приготовление блюда начинается сразу.

## 2 Нажмите кнопку **Таймер**



- Когда Вы нажмете кнопку **Таймер** на дисплее появится запись настроенного времени.
- ※ Автоматическое начало установки таймера 6:30 утра.
- ※ Если перед нажатием кнопки **Таймер**, Вы не повернули рычаг на крышке прибора в положение «Закрыто», то на дисплее появится значок **E D /** и режим таймера не будет работать.

## 4 Нажмите кнопку **Варка/Турбо**



- Надпись **Таймер** отразится на экране.
- Нажмите кнопку **Отмена**, если Вы собираетесь отменить настройку таймера для приготовления пищи.
- ※ Настройка таймера будет сохранена. Если Вы хотите приготовить рис в соответствии с тем временем, которое уже было установлено, то нажмите кнопку **Отмена** и затем кнопку **Варка/Турбо**.
- ※ Если Вы хотите проверить текущее время в режиме приготовления пиши с использованием функции таймера, то нажмите и удерживайте в течение двух секунд кнопку **Час** или **Мин**.

### Примечания

- Если на дисплее появятся цифры отсчета установленного таймера, то это означает, что процесс приготовления пищи вскоре завершится.
- Установленное время в режиме приготовления **Таймер** может быть сокращен до 10 минут в зависимости от количества пищи.



## ОЧИСТКА ПРИБОРА

Во время очистки прибора всегда вынимайте штепсель из розетки только сухими руками.  
Очищать прибор можно только после его полного охлаждения.

### Очистка основного корпуса:

Во время очистки корпуса прибора не пользуйтесь порошком или иными химикатами.

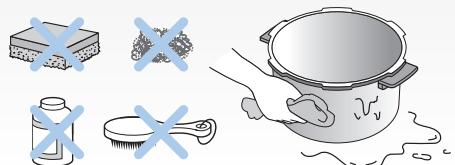
- Это может стать причиной изменения цвета или трансформации корпуса.
- Протирайте поверхность чистой тканью.
- Не мойте основной корпус.



### Очистка внутренней чаши и внутренней поверхности крышки:

Во время очистки внутренней чаши не используйте твёрдые щётки, металлические щётки и другие абразивные материалы.

- Специальное покрытие чаши может повредиться.
- Мойте чашу кухонным спонжиком или губкой.



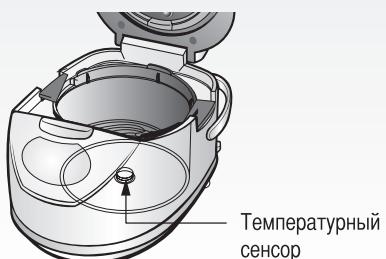
### Очистка внутренней крышки:

Промочите ткань в горячей воде, затем тщательно её отожмите. Используйте эту ткань для очистки внутренней крышки от любой инородной субстанции.



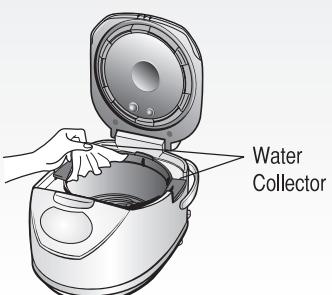
### Очистка внутренней поверхности прибора:

После того, как Вы вынули внутреннюю чашу, очистите донную поверхность, особенно, температурный сенсор.



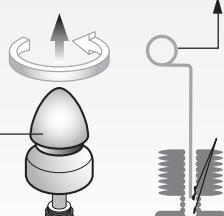
### Очистка накопителя воды:

перед использованием прибора вытирайте воду, которая скапливается в специальном накопителе.



Используйте специальную чистящую спицу для прочистки клапана.

Поворачивайте выпускной клапан давления против часовой стрелки, затем аккуратно снимите его с прибора.



Чистящую спицу используйте только для прочищения отверстия выпускного клапана.



## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

проблема	проверьте следующее	сделайте следующее
Если рис не приготовился.	<ul style="list-style-type: none"><li>Проверьте, нажата ли кнопка  Варка Турбо</li><li>Возможно, прекратилась подача электричества во время приготовления</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Выберете функцию  Меню, нажмите кнопку  Варка Турбо 1 раз.</li><li>нажмите кнопку  Варка Турбо еще раз.</li></ul>
Если рис плохо проварен	<ul style="list-style-type: none"><li>Вы использовали мерный стакан для риса?</li><li>Вы правильно отмерили количество воды?</li><li>Вы промыли крупу перед использованием?</li><li>Возможно, Вы продержали крупу в воде слишком долго?</li><li>Крупа старая или сухая?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Обратитесь к соответствующему разделу инструкции.</li><li>Добавьте ещё немного воды. (примерно, полшакалы)</li></ul>
Бобы или другое зерно недостаточно проварены.	<ul style="list-style-type: none"><li>Возможно, бобы слишком сухие?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Отмачивайте или подержите на пару перед приготовлением в режиме «высокое давление». Отмачивать или подвергать воздействию пара их можно в течение пары минут. Конечный результат зависит от Ваших вкусовых пристрастий.</li></ul>
Каша слишком водянистая или жёсткая	<ul style="list-style-type: none"><li>Правильно ли выбрано меню?</li><li>Вы отмеряли количество воды?</li><li>Вы открывали крышку прибора перед тем, как процесс приготовления был завершён?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Выберите правильное меню.</li><li>Отмерьте нужное количество воды.</li><li>Открывайте крышку только после завершения процесса приготовления.</li></ul>
Вытекает вода	<ul style="list-style-type: none"><li>Вы использовали мерный стакан для измерения количества крупы?</li><li>Вы точно определили необходимое количество воды?</li><li>Вы правильно выбрали меню?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Обратитесь к соответствующему разделу инструкции</li></ul>



## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

проблема	проверьте следующее	сделайте следующее
Вы чувствуете какой-то запах в режиме подогрева	<ul style="list-style-type: none"><li>Вы закрыли крышку прибора?</li><li>Вы поддерживаете температуру приготовленной пищи уже более 12 часов?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Правильно закройте крышку проверьте штепсель, который подключён к сети!</li><li>Всегда включайте прибор в сеть во время поддержания температуры</li></ul>
На дисплее появляется значок «E _ _».	<ul style="list-style-type: none"><li>Какие-то проблемы с температурным сенсором</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Свяжитесь с Дилером или сервисным центром</li></ul>
Не заканчивается процесс приготовления в течение долгого времени, «E 03»		<ul style="list-style-type: none"><li>Свяжитесь с Дилером или сервисным центром.</li><li>Это нормально, если внутри устройства только вода.</li></ul>
Когда кнопки не работают	<ul style="list-style-type: none"><li>Вставлена ли внутренняя чаша?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Пожалуйста, вставьте в прибор внутреннюю чашу</li></ul>
Когда кнопки  и  не работают с «E 01».	<ul style="list-style-type: none"><li>Вы закрыли герметично крышку прибора?</li><li>Включен ли индикатор «давление»?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Пожалуйста, поверните рычаг в положение «закрыто»</li></ul>
Когда каша получается клейкой	<ul style="list-style-type: none"><li>Возможно, загрязнён температурный сенсор на дне поверхности прибора?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Очистите температурный сенсор</li></ul>
Не можете настроить таймер	<ul style="list-style-type: none"><li>Текущее время настроено правильно?</li><li>Правильно ли выбрано время (AM/PM)?</li><li>Не настроили ли Вы время поддержания постоянной температуры на период более, чем 13 часов?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Настройте текущее время</li><li>Проверьте AM/PM</li><li>Максимальное время поддержания температуры приготовленного риса составляет 13 часов</li></ul>
Ощущаете запах до и во время приготовления пищи	<ul style="list-style-type: none"><li>Вы очистили прибор после эксплуатации?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Пожалуйста, очищайте прибор каждый раз после приготовления пищи</li></ul>



## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

проблема	проверьте следующее	сделайте следующее
Вы не можете закрыть крышку прибора	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, правильно ли внутренняя чаша вставлена в устройство?</li> <li>Рычаг на крышке прибора находится в положении «закрыто»?</li> <li>Есть ли что-нибудь горячее в чаше?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вставьте правильно внутреннюю чашу в прибор</li> <li>Поверните рычаг на крышке прибора в положение «открыто»</li> <li>Отодвиньте клапан давления в сторону</li> </ul>
Если Вы не можете повернуть рычаг на крышке прибора в положение «открыто»	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вы не поворачивали рычаг во время приготовления пищи?</li> <li>Вы не поворачивали рычаг «закрыто/открыто» непосредственно перед выпуском пара?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не открывайте крышку прибора в процессе приготовления. Если Вы хотите открыть крышку в процессе приготовления пищи, нажмите кнопу  и выпустите пар</li> <li>Опустите устройство давления пара в сторону и выпустите весь пар</li> </ul>
Когда крышка прибора не открывается, даже если рычаг находится в положении «открыто».		<ul style="list-style-type: none"> <li>Из-за давления.</li> <li>Опустите устройство давления пара в сторону и выпустите весь пар</li> </ul>
Вы неожиданно слышите звук «Биип» в проуессе подогрева пищи.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Это может быть звук автоматического выпуска пара.</li> </ul>
Когда во время подогрева или приготовления пищи слышится звук «Тик, тик».	<ul style="list-style-type: none"> <li>Может происходить из-за влаги на дне внутренней чаши</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пожалуйста, вытирайте влагу со дна внутренней чаши.</li> </ul>
Если пар выходит из-под краёв крышки прибора	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нет ли инородной субстанции на фиксаторе крышки прибора?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если пар выходит из-под крышки прибора, то выключите прибор и свяжитесь со службой сервиса.</li> </ul>
Если пар выходит из-под крышки	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нет ли инородных субстанций на уплотнителе?</li> <li>Какой срок эксплуатации уплотнителя?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Очистите уплотнитель тканью.</li> <li>Убедитесь, что поверхность чистая в около уплотнителя.</li> <li>Если пар выходит свеоху крышки, пожалуйста, выключите прибор и свяжитесь с сервисным центром или дилером.</li> <li>Срок эксплуатации уплотнителя 12месяцев пожалуйста, меняйте это раз в год.</li> </ul>
Если клавиша  Отмена не функционирует, во время работы прибора.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, нагрелась ли внутренняя чаша?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Держите клавишу  Отмена в течение 2 секунд для безопасного сброса команды приготовления пищи.</li> <li>Будьте осторожны, возможен выброс горячего пара во время сброса команды.</li> </ul>

100% Recycled paper



383-558A