

SINCE 1908

Solis

Рисоварка

RICE COOKER

DUO PROGRAM

Тип 817

Руководство по эксплуатации



▲ СОДЕРЖАНИЕ


- Описание прибора
- Важные инструкции по безопасности
- Перед первым использованием
- Приготовление риса
- Функция Подогрев (Keep Warm)
- Таблица по приготовлению риса
- Сорта риса
- Отложенное приготовление риса с использованием программы
- Отложенное приготовление (Delay Timer)
- Приготовление на пару
- Таблицы по приготовлению
- Чистка и уход
- Хранение
- Технические характеристики
- Проблемы и способы их решения
- Утилизация / Сервисная линия помощи Solis



▲ ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A **Фиксированная крышка с кнопкой разблокировки и ручкой**
Для того, чтобы открыть крышку, нажмите кнопку разблокировки и поднимите крышку за ручку.
- B **Выходное отверстие для пара**
- C **Емкость для сбора конденсата**
- D **Съемная антипригарная чаша**
Предотвращает прилипание риса.
- E **Вставка для приготовления на пару из нержавеющей стали**
Идеально подходит для приготовления на пару овощей, морепродуктов, птицы или мяса.
- F **Пластиковая ложка**
- G **Мерная чаша**
- H **Съемный кабель питания (не показан)**
Для комфортного расположения на рабочей поверхности и для удобного хранения.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- I Установка таймера для программы **Отложенное приготовление (Delay Timer)**
- J Дисплей, который показывает последние:
12 минут приготовления для белого риса
25 минут приготовления для коричневого риса
Количество часов в режиме Подогрев (Keep Warm)
Настройки для программы Отложенное приготовление
- K **Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)** 
- L Настройки программы **Белый рис (White Rice)** для приготовления белого риса
- M Настройки программы **Коричневый рис (Brown Rice)** для приготовления коричневого риса, а также других сортов риса с большим временем приготовления
- N **Установки для программы Приготовление на пару (Steam)**
Для приготовления на пару овощей, морепродуктов, птицы или мяса
- O **Установки для программы Подогрев (Keep Warm)**
Данная программа автоматически включается по окончании работы каждой программы. Кроме того, функция Подогрев (Keep Warm) может работать и как самостоятельная программа.

Каждая из указанных выше кнопок имеет подсветку, которая загорается во время работы. Световой индикатор **Приготовление (Cooking)** всегда загорается во время нагревания воды.





▲ ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, перед использованием рисоварки Solis Rice Cooker Duo Program внимательно прочитайте данное руководство пользователя и инструкции по безопасности для наилучшего ознакомления с Вашим прибором и для того, чтобы научиться использовать его безопасно. Мы рекомендуем Вам сохранить данное руководство пользователя и, в случае передачи прибора третьему лицу, также передать его новому владельцу.

Для Вашей собственной безопасности, пожалуйста, примите во внимание следующие меры предосторожности при работе с электроприборами:

1. Во избежание электрического шока никогда не погружайте прибор, кабель питания, вилку и адаптер в воду или иную другую жидкость. Вода может попасть внутрь корпуса и повредить прибор! Если по каким-то причинам прибор, кабель питания, вилка или адаптер соприкоснулись с водой, используйте резиновые перчатки для того, чтобы немедленно вытащить вилку из розетки.
2. Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению сети.
3. Перед подключением кабеля питания к розетке всегда сперва подключайте адаптер к разъему прибора и только после этого включайте прибор. Разъем прибора и адаптер при подключении должны быть абсолютно сухими. Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми или влажными руками.
4. Используйте рисоварку/пароварку только на твердой, сухой и термостойкой поверхности. Не используйте прибор под навесными шкафами, полками и чувствительными к пару материалами.
5. Не допускайте, чтобы кабель питания прибора свисал с края стола, для того, чтобы не было возможности потянуть за него вниз. Также убедитесь, что кабель питания не соприкасается с горячими поверхностями, такими, как конфорки, радиатор и т.д., а также с самим прибором. Всегда полностью раскручивайте кабель питания перед подключением прибора.
6. Держите прибор вдали от горящего газа, горячих духовок или других приборов, выделяющих тепло, или являющихся источниками тепла. Никогда не используйте прибор на мокрой или горячей поверхности. Не размещайте прибор вблизи влаги, тепла или открытого огня. Держите прибор подальше от движущихся частей или приборов.
7. Никогда не тяните и не переносите прибор за кабель питания и не ставьте ничего на кабель.
8. Мы не рекомендуем Вам использовать удлинитель. Также не устанавливайте прибор напрямую под розеткой.
9. Всегда вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, находится без присмотра или перед чисткой. Мы рекомендуем Вам использовать устройство защитного отключения УЗО для обеспечения дополнительной защиты при эксплуатации электроприбора. Рекомендуем Вам использовать устройство с током утечки не более 30 мА. Обратитесь к квалифицированному электрику для получения профессиональной консультации.
10. Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора, кабель питания и модифицировать аксессуары.
11. Неправильное обращение с прибором может привести к травме!
12. **Внимание:** температура деталей прибора и его поверхностей во время работы и некоторое время после нее может быть очень высокой.
13. Никогда не прикасайтесь к прибору, если он упал в воду. В таком случае, сперва отключите его от сети, потянув за вилку. После падения в воду не используйте прибор до тех пор, пока Вы не отправите его в авторизованный сервисный центр Solis для проверки и (или) ремонта.
14. Никогда не устанавливайте прибор таким образом, что он мог бы упасть в воду (например, вблизи раковины).
15. Не устанавливайте прибор в месте прямого попадания солнечных лучей.
16. Никогда не вставляйте острые или заостренные предметы или инструменты в отверстия прибора, поскольку это может привести к его повреждению. Опасность поражения электрическим током!
17. Не трясите и не двигайте прибор во время работы.
18. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве. Используйте только прилагающиеся к прибору аксессуары. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может повредить прибор.

19. Данный прибор предназначен только для домашнего использования и не подходит для коммерческого использования.
20. Прибор не подходит для использования на открытом воздухе. Не используйте прибор в транспортных средствах или лодках.
21. Проверяйте прибор перед каждым использованием.
22. Во избежание поражения электрическим током не используйте прибор, если его кабель питания или вилка повреждены, а также, если сам прибор неисправен, получил повреждения вследствие падения либо каким-то иным способом. Никогда не выполняйте ремонт прибора самостоятельно. В случае поломки всегда отправляйте прибор в компанию Solis или авторизованный сервисный центр Solis для диагностики и (или) ремонта.
23. Людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) либо не обладающим соответствующим опытом не следует использовать прибор за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром либо были тщательно проинструктированы по поводу использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
24. Детям запрещается играть с прибором. Соответственно, они должны находиться под присмотром, когда они находятся вблизи прибора.
25. До начала работы прибора убедитесь, что выбранная программа выбрана корректно. Как выбрать правильную программу для работы, Вы узнаете из данного руководства.
26. Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия прибора во время работы.
27. Перед перемещением или разборкой прибора всегда сначала выключите его, используя кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF). Затем обязательно выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет. Всегда отключайте прибор от сети (вынув вилку из розетки), когда прибор не используется.
28. Перед началом работы прибора всегда проверяйте, являются ли внутренняя поверхность прибора, нагревательный элемент и наружная поверхность чаши полностью чистыми и сухими.
29. Всегда содержите прибор в чистоте. Пожалуйста, ознакомьтесь с информацией, приведенной в разделе Чистка и уход настоящего руководства. Все съемные части прибора, кроме вставки для приготовления на пару, не пригодны для мытья в посудомоечной машине.
30. Никогда не храните в приборе взрывоопасные или легковоспламеняющиеся вещества, такие как аэрозольные баллоны (дезодоранты, лаки для волос и т. д.).
31. Всегда устанавливайте прибор таким образом, чтобы пар выходил через отверстие для пара в сторону от места нахождения людей. Поднимая крышку, всегда будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром.
32. Используйте прибор только с чашей и вставкой для приготовления на пару, идущими с ним в комплекте. Никогда не помещайте в прибор другую чашу или контейнер. Чашу прибора не следует использовать для иных целей, кроме приготовления пищи. Запрещается помещать ее прямо на плиту/газовую плиту.
33. Не используйте чашу рисоварки Rice Cooker Duo Program, если она повреждена или имеет вмятины. Вы сможете заменить Вашу чашу у сертифицированных дилеров или в компании Solis.
34. Не кладите ничего на крышку прибора во время его работы или хранения. Никогда не накрывайте прибор во время работы или выполнения программы Подогрев (Keep Warm).
35. Никогда не используйте химические, щелочные, агрессивные или абразивные моющие средства или чистящие губки для очистки прибора или чаши, так как они могут повредить покрытие чаши и поверхность самого прибора. Для чистки используйте только мягкую ткань и мягкое моющее средство.
36. Никогда не вставляйте вилку в розетку и не включайте прибор, если в него не установлена чаша.
37. Никогда не помещайте продукты или жидкости непосредственно в корпус рисоварки/ пароварки. Их следует размещать только в чаше или вставке для приготовления на пару рисоварки Rice Cooker Duo Program. Вставка для варки на пару должна использоваться только в сочетании с чашей.
38. Не включайте прибор, если чаша или вставка для приготовления на пару являются пустыми.
39. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора при открывании крышки и (или) снятии чаши, всегда используйте специальные перчатки либо прихватки. Всегда открывайте крышку осторожно и следите за тем, чтобы пар не выходил в том направлении, где находитесь Вы либо другие люди, во избежание ошпаривания.
40. Убедитесь, что конденсат с крышки попадает только в емкость для сбора конденсата, а не в корпус прибора.
41. В том случае, если прибор содержит горячие продукты или жидкости, следует соблюдать особую осторожность. Никогда не перемещайте прибор во время использования. Никогда не касайтесь горячих поверхностей прибора голыми руками.

42. Всегда закрывайте крышку прибора во время приготовления. Во время хранения прибора крышка также должна быть закрыта. Не кладите ничего на прибор.
43. Используйте только кухонные аксессуары из дерева или термостойкого пластика для того, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие прибора.
44. Перед началом процесса приготовления убедитесь, что чаша для приготовления пищи правильно установлена в приборе. Емкость для сбора конденсата также должна быть правильно закреплена на внешней стороне прибора.
45. В случае выполнения программы Подогрев (Keep warm) рис не должен оставаться в варочной чаше более 10 часов.
46. Перед чисткой прибора всегда используйте кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF), чтобы отключить его (нажмите дважды). Также вынимайте вилку из розетки и соединительный адаптер из гнезда прибора. Отсоедините кабель питания. Затем дайте всем частям прибора полностью остыть. Гнездо прибора должно быть тщательно высушено перед повторной эксплуатацией прибора.
47. Между прибором и стенами, шторами или другими материалами и предметами, чувствительными к теплу или пару должно всегда оставаться минимальное безопасное расстояние в 20 см. Пожалуйста, убедитесь, что воздух может свободно циркулировать вокруг и над прибором.

Важно: Перед использованием прибора полностью размотайте кабель питания. Если Вы хотите разместить для хранения кабель питания в чаше прибора, прибор сперва должен полностью остыть.

▲ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием Вашей рисоварки Solis Rice Cooker Duo Program удалите с нее все рекламные наклейки. Очистите чашу, вставку для приготовления на пару из нержавеющей стали и пластиковую ложку с мягким моющим средством и теплой водой, а затем тщательно промойте. Просушите все детали.
 - Протрите внутреннюю часть крышки влажной тканью.
 - Проверьте, правильно ли установлена на прибор емкость для сбора конденсата.

Чтобы снять ее: поднимите емкость за нижнюю часть и вытащите ее из верхнего кронштейна.

Чтобы вставить ее: сначала вставьте штифты в кронштейн с обеих сторон. Затем прижмите нижнюю часть к устройству.

▲ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА, ИСПОЛЬЗУЯ ПРОГРАММЫ «БЕЛЫЙ РИС» (WHITE RICE) И «КОРИЧНЕВЫЙ РИС» (BROWN RICE)

1. Используйте прилагаемую мерную чашу для того, чтобы отмерить нужное количество риса (см. Таблицу приготовления риса). Следует равномерно до краев наполнять мерную чашу, а не наваливать в нее рис горкой (см. рисунок).



- **Примечание:** мерная чаша для риса, входящая в комплект рисоварки Solis Rice Duo Program, отличается от стандартной мерной чаши. Одна мерная чаша Solis Rice Cooker Duo Program эквивалентна 160 г сырого риса. Если Вы потеряете мерную чашу, Вы можете использовать другую. Тем не менее, Вам все равно следует отмерять вышеупомянутое количество риса (160 г) и никогда не превышать максимальную отметку для 6 мерных чаш риса в чаше.



2. Поместите отмерянный рис в сито и промойте его холодной водой, чтобы удалить крахмал, покрывающий зерна. Как только стекающая с риса вода станет чистой, Ваш рис готов к приготовлению. Хорошо слейте воду.

3. Поместите промытый рис в чашу. Он должен равномерно распределиться по дну чаши, а не быть свален в одну сторону.



4. Используйте прилагаемую мерную чашу также и для добавления воды. Если Вы отмеряли 2 мерных чаши риса, налейте в чашу прибора воду до отметки 2. Если вы отмеряли 3 мерных чаши риса, налейте в чашу прибора воду до середины между отметками 2 и 4. Если Вы отмеряли 4 мерных чаши риса, налейте в чашу прибора воду до отметки 4 и так далее. Максимальный объем риса, который Вы можете приготовить в данной рисоварке, составляет 6 мерных чаш. Следующая таблица даст Вам некоторое представление о количестве приготовленного риса и ожидаемом времени приготовления.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

Количество сырого риса (мерная чаша)*	Маркировка количества холодной воды	Примерное количество вареного риса (мерная чаша)	Примерное время приготовления белого риса (мин.)	Примерное время приготовления коричневого риса (мин.)
2	2	4	30-35	60-65
3	3	6	32-37	65-70
4	4	8	35-42	70-75
5	5	10	40-45	75-80
6	6	12	42-47	80-85

* - измерено с помощью мерной чаши для рисоварки Rice Cooker Duo Program

5. Проверьте чистоту чаши снаружи, снизу и по бокам, прежде чем вставлять ее в прибор - это обеспечит хороший контакт с внутренним нагревательным элементом.

ВНИМАНИЕ:





1. Всегда следует очищать дно чаши и поверхность нагревательного элемента перед началом приготовления. Пожалуйста, убедитесь, что на варочной панели нет рисовых зерен или иных загрязнений.
2. Убедитесь, что чаша расположена посередине прибора. Для этого поворачивайте ее в обе стороны.
3. Чаша должна быть полностью вставлена в рисоварку, иначе прибор не запустится и может быть поврежден.


Для снижения риска поражения электрическим током, обязательно используйте съемную чашу для приготовления пищи. Никогда не погружайте прибор в воду.

6. Закройте крышку прибора до щелчка.
7. Вставьте вилку в прибор. Затем подключите ее к подходящей электрической розетке.




8. Нажмите кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) для того, чтобы включить прибор. На короткое время на панели управления загорятся все световые индикаторы, а на дисплее загорятся красные полосы. Затем нажмите кнопку Белый рис (White Rice) или Коричневый рис (Brown Rice) (в зависимости от сорта риса, который Вы хотите приготовить), чтобы запустить соответствующую программу. После чего световой индикатор выбранной программы - Белый рис (White Rice) или Коричневый рис (Brown Rice) - загорится красным. После начала процесса приготовления световой индикатор Приготовление (Cooking) загорится красным, а полосы на дисплее будут загораться попеременно, образуя прямоугольник.
9. По завершении процесса приготовления на дисплее появится оставшееся время приготовления в виде обратного отсчета: для белого риса будут отображаться последние 12 минут приготовления, а для коричневого риса - последние 25 минут.
10. После завершения процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и рисоварка Solis Rice Cooker Duo Program автоматически переключится в режим Подогрев (Keep Warm), после чего загорится соответствующий световой индикатор. На дисплее будет отображаться количество часов, в течение которых прибор находился в режиме Подогрев (Keep Warm), начиная со значения 0.
11. Аккуратно откройте крышку и перемешайте рис с помощью прилагаемой ложки. Закройте крышку и перед подачей на стол дайте рису настояться в течение 10 -15 минут в режиме Подогрев (Keep Warm). Во время, в которое рис будет находиться в режиме Подогрев (Keep Warm), произойдет впитывание лишней воды и рис станет более рассыпчатым.
12. По окончании выполнения программ Белый рис (White Rice) или Коричневый рис (Brown Rice), прибор автоматически перейдет в режим Подогрев (Keep Warm) на 10 часов.
13. Если Вам больше не нужен теплый рис, дважды нажмите кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF), чтобы выключить прибор и вытащите вилку из розетки. Дайте прибору остыть перед чисткой.

Примечание:

- Открывайте крышку прибора только после того, как рис будет готов (когда звучит сигнал готовности).
- Для того, чтобы остановить приготовление риса или сохранить настройки подогрева, дважды нажмите на кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).
- «Почему приготовление коричневого риса занимает больше времени?» - спросите Вы. Увеличенное время приготовления связано с дополнительным слоем отрубей вокруг зерен коричневого риса. Программа Коричневый рис (Brown Rice) учитывает этот факт и разработана таким образом, что количество тепла точно измеряется для оптимальной варки именно коричневого риса. Это дает возможность рисовым зернам впитывать воду при низких температурах и полностью раскрывать свой аромат.


Важно:

- Всегда наливайте немного жидкости в чашу, прежде чем нажимать на кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).
- Не нажимайте кнопки прибора во время работы, чтобы не мешать процессу приготовления.
- Для того, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие чаши, всегда используйте кухонные аксессуары из дерева или термостойкого пластика.
- Всегда проверяйте, правильно ли установлена чаша (имеется в виду прямо) в приборе, прежде чем начинать процесс приготовления.

Предупреждение:

- Перед тем, как вынуть чашу из прибора, убедитесь, что прибор выключен и не подключен к сети.
- При открывании крышки или извлечении посуды из прибора всегда используйте кухонные перчатки или прихватки.
- Всегда устанавливайте прибор таким образом, чтобы пар выходил через выходное отверстие в противоположном направлении от Вас и находящихся рядом людей, чтобы избежать ожогов горячим выходящим паром.
- Всегда осторожно открывайте крышку, отклоняя ее от себя, чтобы избежать ожогов от выхода пара.
- Для того, чтобы защитить себя от поражения электрическим током, подключайте прибор только к соответствующей электрической розетке.
- Используйте прибор только с прилагаемой к нему съемной чашей.
- Не используйте чашу рисоварки Solis Rice Cooker Duo Program, если она повреждена или имеет вмятины. Вы сможете заменить Вашу чашу у сертифицированных дилеров или в компании Solis.

▲ РЕЖИМ ПОДОГРЕВ (KEEP WARM)

- Ваша рисоварка Solis Rice Cooker Duo Program автоматически переключится в режим Подогрев (Keep Warm) по завершению выполнения программ Белый рис (White Rice), Коричневый рис (Brown Rice) или Приготовление на пару (Steam). Режим Подогрев (Keep Warm) будет оставаться активным до 10 часов, по истечении которых прибор выключится, а на дисплее отобразится количество часов, в течение которых он находился в режиме Подогрев (Keep Warm). Число, отображаемое первым, равно 0.
- Вы можете использовать режим Подогрев (Keep Warm) отдельно от других программ.
- Для отключения режима Подогрев (Keep Warm), нажмите на кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).

▲ ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

- Для следующих измерений использовалась мерная чашка рисоварки Rice Cooker Duo Program.
- **Примечание:** Мерная чаша, входящая в комплект рисоварки Solis Rice Cooker Duo Program, не соответствует стандартной мерной чаше. Одна мерная чаша Solis Rice Cooker Duo Program эквивалентна 160 г сырого риса. Если Вы потеряете мерную чашу, Вы можете использовать другую. Тем не менее, Вам все равно следует отмерять вышеупомянутое количество риса (160 г) и никогда не превышать максимальную отметку для 6 мерных чаш риса в чаше.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

Соотношение воды и риса указано для белого / коричневого риса

Количество сырого риса (мерная чаша)*	Маркировка количества холодной воды	Примерное количество вареного риса (мерная чаша)	Примерное время приготовления белого риса (мин.)	Примерное время приготовления коричневого риса (мин.)
2	2	4	30-35	60-65
3	3	6	32-37	65-70
4	4	8	35-42	70-75
5	5	10	40-45	75-80
6	6	12	42-47	80-85

* - измерено с помощью мерной чаши для рисоварки Rice Cooker Duo Program

▲ СОРТА РИСА

- Вы можете выбирать различные сорта риса и готовить их по-разному - мы хотели бы дать Вам небольшой обзор.

ПИКАТНЫЙ РИС

- Приготовьте рис в Rice Cooker Duo Program как описано выше, но вместо воды используйте одинаковое количество куриного, говяжьего или овощного или рыбного бульона.

СЛАДКИЙ РИС

- Приготовьте рис в Rice Cooker Duo Program как описано выше, но замените половину воды яблочным, апельсиновым или ананасовым соком. **Внимание:** Мы не рекомендуем готовить рисовый пудинг в рисоварке Rice Cooker Duo Program, так как он может пригореть ко дну посуды.

РИС С ШАФРАНОМ

- Добавьте в воду 1/4 чайной ложки порошка шафрана или 2 шафрановые нитки на 2 мерных чаши риса. Используйте данные для белого риса из Таблицы приготовления риса. Тщательно перемешайте рис.

РИС АРБОРИО ИЛИ КАРНАРОЛИ ДЛЯ РИЗОТТО

- Рис Арборио и Карнароли - это круглозерные сорта риса из Италии, которые используются для приготовления блюд из ризотто. Для приготовления ризотто используйте данные для коричневого риса из Таблицы приготовления риса.

РИС ЖАСМИН

- Рис Жасмин - это ароматный сорт длиннозерного риса. Для его приготовления используйте данные для белого риса из Таблицы приготовления риса.

РИС БАСМАТИ

- Рис Басмати - это ароматный сорт длиннозерного риса. Для его приготовления используйте данные для белого риса из Таблицы приготовления риса.

ДИКИЙ РИС

- Не рекомендуется готовить дикий рис в рисоварке Solis Cooker Duo Program, поскольку для приготовления такого риса требуется особенно большое количество воды. Но дикий рис можно смешать с белым или коричневым рисом.

КИНОА

- Киноа - это старый южноамериканский сорт риса, богатый белком с легкой, он обладает кремовой и зернистой текстурой. Для приготовления киноа используйте данные для коричневого риса из Таблицы приготовления риса.

РИС ДЛЯ СУШИ

- Рис для суши - это мелкий рис, используемый для японской кухни. Для приготовления киноа используйте данные для коричневого риса из Таблицы приготовления риса.



Совет:

- Для приготовления особенно рассыпчатого риса, добавьте немного больше воды в чашу. Если Вы хотите приготовить особенно плотный рис, вылейте из чаши немного воды.

▲ ОТЛОЖЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОГРАММЫ ОТЛОЖЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (DELAY TIMER)

- Используя программу Отложенное приготовление (Delay Timer), Вы можете установить время, через которое Вы хотите, чтобы рис был готов. Рисоварка включится в тот момент, чтобы закончить приготовление риса в установленное время. Таким образом, Вы можете положить рис и воду в чашу утром - и по возвращению домой вечером получить вкусный и готовый к употреблению рис.

Пожалуйста, выполните следующие действия:

- Промойте рис и поместите его в чашу вместе с нужным количеством воды. Действуйте, как описано в разделе ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА, используя программы «БЕЛЫЙ РИС» (WHITE RICE) И «КОРИЧНЕВЫЙ РИС» (BROWN RICE) (шаги с 1 по 7).
- Включите прибор, используя кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).
- Далее нажмите кнопку Отложенное приготовление (Delay Timer), после чего на дисплее появится цифра 1, указывающая на то, что процесс приготовления будет завершен через 1 час. Каждое нажатие кнопки увеличивает это число на единицу. Вы можете установить количество часов от 1 до 15 для программы Белый рис (White Rice) и от 2 до 15 часов для программы Коричневый рис (Brown Rice).
- Когда на дисплее отобразится подходящее для Вас количество часов, нажмите кнопку Белый рис (White Rice) или Коричневый рис (Brown Rice) в зависимости от того, какой сорт риса Вы хотите приготовить.
- На дисплее пойдет отсчет времени. Как настанет нужное время, прибор переключится в режим приготовления и загорится световой индикатор Приготовление (Cooking). На дисплее отобразятся чередующиеся строки.
- Как и при обычном приготовлении риса, дисплей будет отсчитывать последние 12 минут приготовления для белого риса и последние 25 минут для коричневого риса.
- По окончании процесса приготовления риса прозвучит звуковой сигнал и прибор автоматически переключится в режим Подогрев (Keep Warm) на 10 часов. На дисплее будет отображаться количество часов, в течение которых был активирован режим Подогрев (Keep Warm). Первое показанное значение - 0.
- Перед подачей риса на стол размешайте его с помощью входящей в комплект ложки, для распределения оставшейся влаги.
- Если Вам больше не нужен теплый рис, дважды нажмите кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF), чтобы выключить прибор и вытащите вилку из розетки. Дайте прибору остыть перед чисткой.
- Дайте прибору остыть перед чисткой.

▲ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ (STEAM)

- Продукты, приготовленные на пару, сохраняют большую часть питательных веществ и витаминов и поэтому идеально подходят для здорового питания. Для приготовления на пару положите продукты во вставку для приготовления на пару из нержавеющей стали. Налейте бульон или воду в чашу и закройте крышку. Оставляйте крышку закрытой в течение всего процесса приготовления на пару. Открывание крышки без необходимости позволяет выходить пару и продлевает время приготовления.



Пожалуйста, выполните следующие действия:

- Поместите 3 мерные чаши воды или бульона в чашу рисоварки – см. рисунок 1.

- Поместите чашу в прибор. Пожалуйста, убедитесь, что внешняя сторона чаши чистая и сухая.



- Положите продукты, которые Вы хотите приготовить, во вставку для приготовления на пару – см. рисунок 3.

Совет: если продукты настолько маленькие, что могут выпасть через отверстия во вставке для приготовления на пару (например, зеленый горошек), положите на дно вставки лист бумаги для выпечки. Прорежьте в ней небольшие отверстия и положите продукты. Осторожно! Бумага для выпечки не должна перевешиваться через край вставки.

Осторожно: помещайте во вставку для приготовления на пару такое количество продуктов, чтобы крышка могла хорошо закрываться.




- Поместите вставку для приготовления на пару в чашу.

- Закройте крышку до блокировки .



- Вставьте адаптер в гнездо прибора. Затем подключите вилку к подходящей электрической розетке – см. рисунок 6.



- Нажмите кнопку  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF), чтобы включить прибор. Затем нажмите кнопку Приготовление на пару (Steam), чтобы активировать соответствующую программу. После этого загорится красный световой индикатор. На дисплее замигает число 5 – это время приготовления на пару – 5 минут. Повторно нажмите кнопку Приготовление на пару (Steam) - каждое нажатие кнопки увеличивает время приготовления на пару на одну минуту. Максимально, Вы можете установить 30 минут, после этого дисплей снова переключится на 5 минут.
- После того, как Вы перестанете нажимать на кнопку Приготовление на пару (Steam) и таким образом установите время приготовления, раздастся звуковой сигнал и дисплей перестанет мигать, показывая, что настройка была выполнена. После этого начнется процесс приготовления. Загорится световой индикатор Приготовление (Cooking).
- После того, как вода в чаше закипит, на дисплее начнется отсчет времени с интервалом в одну минуту.
- По завершении программы Приготовление на пару (Steam) раздастся звуковой сигнал о ее завершении и прибор автоматически переключится в режим Подогрев (Keep Warm). На дисплее начнет отображаться количество часов, в течение которых прибор будет находиться в режиме Подогрев (Keep Warm).
- Откройте крышку и используйте кухонные перчатки или прихватки, чтобы аккуратно вынуть продукты или вставку для приготовления на пару. Дайте прибору остыть перед чисткой.

Примечание:

- Оставляйте крышку закрытой в течение всего процесса приготовления на пару. Открывание крышки без необходимости позволяет пару выходить и продлевает время приготовления.
- Во время приготовления на пару чаша должна быть постоянно заполнена водой.
- Если во время приготовления на пару в чаше закончится вода, прибор автоматически переключится в режим Подогрев (Keep Warm).

- Во время процесса приготовления на пару можно при необходимости доливать горячую воду в чашу.
- Если продукты не приготовились полностью, долейте немного воды или бульона в чашу и перезапустите программу Приготовление на пару (Steam).
- Программа Подогрев (Keep Warm) будет оставаться активной после приготовления на пару в течение 10 часов. Однако мы рекомендуем подавать приготовленные на пару продукты как можно скорее после приготовления, так как в таком случае в них остаются витамины и полезные вещества.

Предупреждение:

- Всегда открывайте крышку прибора с особой осторожностью, чтобы не обжечься выходящим паром.

▲ ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

- Для экономии энергии Вы можете одновременно готовить рис и блюда на пару – овощи, птицу, мясо, морепродукты или рыбу.
- Действуйте, как описано в разделе ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА, используя программы «БЕЛЫЙ РИС» (WHITE RICE) И «КОРИЧНЕВЫЙ РИС» (BROWN RICE).
- Одновременно вставьте в чашу вставку для приготовления на пару с продуктами, которые вы хотите приготовить на пару.
- Закройте крышку и активируйте программу Белый рис (White Rice) или Коричневый рис (Brown Rice). Запомните время. На программе Белый рис (White Rice) приготовление на пару начнется довольно скоро, когда вода в чаше станет теплой. На программе Коричневый рис (Brown Rice) приготовление на пару займет немного больше времени, поскольку коричневый рис сначала немного впитывает воду.
- Следите за временем и проверяйте, приготовились ли продукты на пару до окончания приготовления риса. Таблица приготовления овощей на пару находится на **странице 99** настоящего руководства, а другие таблицы могут дать Вам некоторые подсказки о приготовлении продуктов на пару.
- Как только продукты на пару приготовятся, аккуратно достаньте их из рисоварки. Осторожно: вставка для приготовления на пару может быть очень горячей, прикасайтесь к ней только в кухонных перчатках либо, используя прихватки! Сразу же после того, как достанете приготовленные на пару продукты, закройте крышку, чтобы рис продолжал готовиться и чтобы избежать выхода слишком большого количества пара.
- При желании вы можете поместить вставку для приготовления на пару в рисоварку для подогрева.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ПАРУ

- Меньшие куски продуктов будут готовиться быстрее, чем более крупные. Старайтесь, чтобы все овощи были стандартного размера, чтобы обеспечить равномерное приготовление.
- Вы можете готовить на пару как свежие, так и замороженные овощи. Замороженные овощи не следует размораживать перед приготовлением.
- Размер и форма овощей, а также Ваш личный вкус могут потребовать корректировки времени приготовления. Если Вам нужно приготовить более мягкие овощи, увеличьте время приготовления.
- Не допускайте попадания воды во вставку для приготовления на пару. В таком случае приготовление не будет столь эффективным.
- Если нужное время приготовления превышает 30 минут, проверьте уровень воды в чаше через 30 минут и долейте столько жидкости, сколько необходимо. Перезапустите программу Приготовление на пару (Steam) на оставшееся время.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ НА ПАРУ

Вид овоща	Предложения и советы	Количество	Время приготовления (мин.)
Артишок	Следует удалить твердые внешние листья и стебель	2 средних	30-35
Аспарагус	Обрезать, оставить в виде копий	2 пучка	12-14
Фасоль	Оставить целыми	250 г	13-15
Свекла	Обрезать, не снимать кожуру	300 г	12-13
Сладкий перец	Нарезать полосками	3 средних	14-16
Брокколи	Нарезать на цветочки	250 г	8-10
Брюссельская капуста	Разрезать крестообразно в основании	375 г	17-19
Капуста	Порезать крупными кусочками	500 г	10-12
Морковь	Нарезать полосками	3 средних	14-16
Сельдерей	Нарезать полосками	3 стебля	5-6
Нут	Предварительно замочить на 12 часов	1 чашка сухого	40-45
Кукуруза	Целыми початками	2 маленьких початка	20-22
Грибы	Целые, невымытые	300 г	8-10
Лук	Очистить, оставить целым	6 средних	20-25
Стручковый горох	Оставить стручками	250 г	4-5
Горошек	Свежий, очищенный	250 г	8-10
	Замороженный	250 г	4-5
Картофель	Целиком	4 (150-180 г)	35-40
Картофель новый	Целиком	6 (125 г каждая)	25-30
Сладкий картофель	Порезать на куски	300 г	20-25
Тыква	Порезать на куски	300 г	20-25
Шпинат	Очищенные листья и стебли	½ пучка	5
Тыква сквош	Порезать на куски	350 г	8
Репа	Очистить, нарезать ломтиками по 50 г	350 г	15-17
Цуккини	Нарезать	350 г	6

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ПАРУ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

- Перед приготовлением приправьте рыбу свежей зеленью, луком, лимоном и т. д.
- Убедитесь, что куски рыбы уложены в 1 слой и не перекрывают друг друга.
- Рыбы считается приготовленной, когда она легко отслаивается вилкой и непрозрачна по цвету.

Вид	Предложения и советы	Время приготовления (мин.)
Рыба – филе	Готовится на пару до непрозрачного цвета, готовая рыба должна хорошо отслаиваться..	8-10
- целое		15-20
- котлеты	Котлета считается готовой, когда центральная кость может быть легко удалена	12-14
Омар – хвосты	Удалить нижнюю часть панциря	18-20
Устрицы – в раковине	Готовить до тех пор, пока они откроются	12-14
Моллюски	Готовить до тех пор, пока они откроются	8-10
Креветки – в панцире	Готовить до тех пор, пока их цвет не станет розовым	8-10
Гребешки	Готовить до непрозрачности	4-6

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПТИЦЫ НА ПАРУ


- Выбирайте кусочки птицы одинакового размера для более равномерного приготовления.
- Для равномерного приготовления укладывайте птицу в 1 слой.
- Удаляйте видимый жир и кожу.
- Проверяйте, готова ли птица, прокалывая ее самую толстую часть. Домашняя птица считается готовой, когда вытекающий из нее сок становится светлым.

Вид	Предложения и советы	Время приготовления (мин.)
Филе грудки	Кладите кожей вверх	20-25
Ножка	Разместите самую толстую часть сверху	30-35
Филе бедра	Разместите самую толстую часть сверху	18-20

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПЕЛЬМЕНЕЙ НА ПАРУ

- Свежие или замороженные пельмени и пикантные булочки можно идеально готовить на пару в Solis Rice Cooker Duo. Мы рекомендуем размещать под пельмени небольшие кусочки бумаги для выпечки либо листья капусты или салата для того, чтобы избежать их прилипания к вставке для приготовления на пару. Отделите пельмени перед приготовлением.
- Замороженные пельмени следует готовить около 8 - 10 минут, свежие пельмени - около 5 - 6 минут.

▲ ЧИСТКА И УХОД

- Выключите прибор с помощью двойного нажатия кнопки  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) и вытащите вилку из розетки. Отключите от прибора кабель питания.
- Дождитесь, пока все детали прибора остынут, прежде чем снимать чашу. Очистите чашу, вставку для варки на пару и емкость для конденсата теплой водой и тщательно прополощите и высушите. Чаша и вставка для приготовления на пару должны быть очищены после каждого использования по гигиеническим соображениям.
- Solis рекомендует не мыть в посудомоечной машине какие-либо детали прибора, кроме вставки для варки на пару, так как чрезмерно агрессивные моющие средства и температура горячей воды могут повредить поверхность чаши или деформировать другие детали.
- Внутреннюю часть крышки следует очищать влажной тканью, а затем тщательно просушивать. Это касается и резиновой прокладке вокруг крышки. Всегда давайте крышке и резиновой прокладке полностью высохнуть, прежде чем снова закрывать крышку.
- Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства или стальные губки для очистки аксессуаров и самого прибора, так как они могут повредить поверхность.
- Прибор следует протирать только влажной тканью, а затем сушить. Используйте не щелочные моющие средства, а только мягкие салфетки и мягкие моющие средства.
- После очистки емкость для сбора конденсата должна быть снова вставлена в прибор.

Примечание:

- Если ко дну чаши прилип рис, заполните чашу горячей водой, добавьте немного мягкого моющего средства и оставьте ее на 10 минут. После этого вы сможете легко его почистить.

Предупреждение:

- Перед очисткой Rice Cooker Duo Program необходимо отсоединить адаптер от разъема прибора. Гнездо прибора должно быть полностью сухим, прежде чем перезапустить прибор.
- Никогда не используйте щелочные моющие средства, а только мягкую салфетку и мягкое моющее средство, чтобы не повредить прибор и его покрытие.
- Никогда не используйте химические вещества, стальные губки, стальную вату и т.п. средства для чистки прибора и его аксессуаров, так как они могут повредить поверхности и покрытия прибора.
- Никогда не погружайте прибор или его кабель питания в воду либо иные жидкости, так как это может привести к поражению электрическим током.


▲ ХРАНЕНИЕ

1. Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь, что он выключен и из него вытасчен кабель питания.
2. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары абсолютно холодные, чистые и полностью сухие.
3. Поместите аксессуары в прибор и закройте крышку.
4. Храните прибор в вертикальном положении в сухом темном месте, в идеале в оригинальной упаковке. Не размещайте ничего на приборе.

▲ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	JH-926SBD, тип 817
Наименование прибора	Рисоварка и пароварка
Напряжение/Частота	220-240В ~ / 50Гц
Мощность	640-760 Вт
Габариты	ок. 24 x 23 см (В x Ø)
Вес	Ок 2,2 кг

▲ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Проблема	Решение
Рисоварка Rice Cooker Duo Program внезапно отключается	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, правильно ли подключен адаптер к корпусу прибора и вилке к розетке. • Прибор был перегружен или перегрелся. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение нескольких минут. Затем снова подключите его и включите кнопкой  ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF). Перезапустите процесс приготовления.
Рис получается слишком сухим/твердым*	<ul style="list-style-type: none"> • Если рис получился слишком сухой или твердый, его можно смягчить, добавив дополнительную воду или увеличив время приготовления. В зависимости от того, насколько твердым получился рис, добавьте от 1/2 до 1 мерной чашки воды и тщательно перемешайте. Закройте крышку и снова включите программу Белый рис (White Rice) или Коричневый рис (Brown Rice). Когда рисоварка перейдет в режим Подогрев (Keep Warm), откройте крышку и перемешайте рис. Возможно, подойдет приготовление в течение 10 - 15 минут в режиме Подогрев (Keep Warm).
Рис получается слишком влажным*	<ul style="list-style-type: none"> • Если рис слишком влажным, размешайте его прилагавшей ложкой. В этом случае рис перераспределится и лишняя влага будет выходить. Закройте крышку прибора и оставьте прибор в режиме Подогрев (Keep Warm) на 10–30 минут. Изредка открывайте крышку и перемешивайте рис, чтобы исчезла лишняя влага.

* - Поскольку разные сорта риса отличаются по своему составу и консистенции, результаты могут быть разными. Эти советы помогут вам приготовить идеальный рис для.

▲ УТИЛИЗАЦИЯ



EU 2002/96/EC

Информация по правильной утилизации прибора в соответствии с европейской директивой 2002/96/EC

По окончании срока службы данный прибор запрещается утилизировать как бытовые отходы. Прибор следует доставить в специальные центры по сбору отходов или в организацию, предоставляющую данную услугу. Отдельная утилизация электрического и электронного оборудования позволяет избежать возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье человека в результате неправильной утилизации и позволяет извлечь и повторно использовать компоненты для получения значительной экономии энергии и ресурсов. Для обозначения важности особой утилизации данного прибора он маркирован значком с перечеркнутой корзиной для мусора.

SOLIS of Switzerland Ltd оставляет за собой право в любое время вносить технические и визуальные изменения и модификации для улучшения продукции.



ЛИНИЯ ПОМОЩИ SOLIS:

044 874 64 14

(только для жителей Швейцарии)

Данный прибор отличается длительным сроком службы и высокой надежностью. Однако, если, несмотря на это, в нем произойдет поломка, просто позвоните нам. Часто поломку легко и быстро можно устранить с помощью правильного совета, благодаря чему можно избежать отправки прибора на ремонт. Мы предоставим Вам необходимые советы и поддержку.

Сохраняйте оригинальную упаковку прибора в надежном месте, чтобы Вы могли использовать ее в случае необходимости транспортировки.

Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Глаттбург-Цюрих • Switzerland

Телефон +41 44 874 64 54 • Факс +41 44 874 64 99

info@solis.ch • www.solis.ch • www.solis.com