



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МУЛЬТИВАКА С МИКРОПРОЦЕССОРОМ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

NL – AAQ10 / NL – AAQ18

СОБЛЮДАЙТЕ ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ АППАРАТУРОЙ.

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННОЙ ИНСТРУКЦИЕЙ

ХРАНИТЕ ПОД РУКОЙ ДЛЯ СПРАВКИ В БУДУЩЕМ


**Содержание**


Основные меры безопасности .....	2
Название частей и функций .....	4
Как установить часы .....	6
Звуковой сигнал и как его изменить .....	6
Советы по приготовлению вкусного риса (приготовление и сохранение тепла) ....	7
Как готовить рис:	
Основные стадии приготовления .....	8
Советы по приготовлению риса с помощью меню .....	10
Как пользоваться функцией приготовления на пару.....	12
Стандартный и длительный режимы сохранения тепла .....	14
Функция вторичного подогрева.....	15
Применение таймера .....	16
Рецепты:	
Рис с добавками и приправами.....	17
Рисовая каша с семью травами .....	17
Сладкий рис с красной фасолью .....	18
Суши по-домашнему .....	18
Уход и чистка .....	19
Заменяемые детали .....	20
Неполадки .....	21
Ошибки дисплея и их значение .....	23
Спецификации .....	23

## **Основные меры безопасности**      **Тщательно следуйте указаниям Инструкции**

Данные предупреждения и предостережения нацелены на предотвращение травм или ущерба Вам или другим лицам.

■ Степень опасности или ущерба в результате неправильного пользования данным устройством отмечается следующими символами:

 **WARNINGS** «Опасно» - Указывает на риск серьезного ранения или летального исхода

 **CAUTIONS** «Предупреждение» - Есть риск причинения вреда здоровью или повреждения имущества при несоблюдении правил

### **WARNINGS** **«ОПАСНО»**



**Не пытайтесь модифицировать рисоварку. Только специалисты по ремонту могут разобрать или отремонтировать данный прибор.**  
Такие попытки могут привести к пожару, удару током или ранению. По поводу ремонта обращайтесь в магазин, где была приобретена рисоварка.



**Не прикасайтесь к выходному отверстию пара.**  
Можно обжечься или ошпариться. Будьте особенно внимательны к детям.



**Не подключайте и не отключайте вилку мокрыми руками.**  
Иначе можно получить удар током или травму.



**Не погружайте и не обливайте водой рисоварку. Не заливайте воду непосредственно в рисоварку.**  
Иначе можно вызвать короткое замыкание или электрический удар.



**Не оставляйте металлических предметов: шпильки, проволока и т.д., у вентиляционного отверстия или углублений на дне рисоварки.**  
Это может вызвать электрическое замыкание или неисправность, которые приведут к травме.  
**Не позволяйте детям пользоваться рисоваркой без присмотра взрослых. Храните в недоступном для детей месте.**  
Дети могут получить удар током, ожог или травму.  
**Не открывайте внешнюю крышку и не передвигайте рисоварку во время приготовления.**  
Можно обжечься.  
**Рисоварка предназначена для приготовления риса, хранения его в подогретом состоянии и приготовления блюд на пару.**  
**Всегда соблюдайте требования данной инструкции и никогда не готовьте:**  
- еду в пластиковой упаковке,  
- блюда, которые нужно накрывать полотенцем или чем-либо другим.  
Это препятствует выходу пара.



**Не пользуйтесь рисоваркой, если её электрическая вилка или шнур питания повреждены или вилка слишком свободно вставляется в розетку.**  
Иначе можно получить электрический удар, вызвать замыкание или возгорание.

**Не повредите шнур электропитания. Не скручивайте, не сгибайте, не тяните и не дергайте, не подносите близко к предметам с высокой температурой, не прижимайте тяжелыми предметами, не вставляйте плотно между другими предметами.**  
Повреждение шнура электропитания приводит к пожару или электрическому удару.

**Не пользуйтесь электрическими источниками другими, чем 220 – 230 вольт переменного тока.**  
Использование источников тока с другим напряжением может вызвать пожар или удар током.

**Не допускайте контакта электрической вилки с паром.**  
Контакт вилки с паром при её подключении к розетке может вызвать замыкание или возгорание. При размещении рисоварки на выдвижном столике или на полке исключите контакт вилки с паром.



**Плотно вставляйте электрическую вилку в розетку.**  
Иначе можно вызвать удар током, замыкание, задымление или возгорание.  
**Пользуйтесь только электрической розеткой, рассчитанной минимум на 10 ампер. Не подключайте разные другие приборы к этой же розетке.**  
Это вызовет перегрев розетки и её возгорание.  
**Если ножки или поверхность электрической вилки загрязнились, аккуратно протрите их.**  
Грязная электрическая вилка может вызвать возгорание.



**Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими возможностями, с недостаточным опытом или знаниями без контроля или указаний лиц, отвечающих за их безопасность. Не позволяйте детям использовать это устройство в играх.**



**Немедленно прекратите пользоваться, если обнаружите любой из следующих признаков неисправностей.**  
Дальнейшее использование рисоварки может вызвать появление дыма, пожар, удар электрическим током или травму.

- Электрические вилка, шнур или штекер подключения шнура к устройству сильно нагреваются.
- Поврежден электрический шнур или при его касании происходит произвольное отключение и включение питания.
- Корпус рисоварки деформирован или сильно нагревается.
- Появляется дым или запах горения.
- Какие-либо детали рисоварки сломаны, отсутствуют или не закреплены.








**При обнаружении этих признаков немедленно обесточьте рисоварку и свяжитесь с магазином, где она была приобретена.**

- Рисунки в данной Инструкции могут отличаться от вида устройства, которое было куплено Вами.

Запрещенные или рекомендуемые действия отмечены следующими символами:

 <p>«Запрещено» - Обозначает запрещенное действие</p>	 <p>«Внимание» - Обозначает требование Инструкции, которое нужно выполнить.</p>
--	--

## ⚠ CAUTIONS «Предупреждение»

<p> Не прикасайтесь к нагревающимся частям во время или сразу после пользования. (Внимание внутренней кастрюли из рисоварки не отключает её электрическое питание) Опасайтесь пара, когда открываете наружную крышку. Будьте осторожны и не касайтесь внутренней кастрюли при перемешивании риса.</p> <p>Прикосновение к ним может вызвать ожог. Особенно будьте осторожны с металлическими частями: внутренней крышкой, внутренней кастрюлей и нагревателем.</p> <p><b>Не прикасайтесь к кнопке замка (Open Button) во время переноса рисоварки.</b> Иначе внешняя крышка может открыться, а Вы обжечься или пораниться.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Кнопка замка (Open Button)</p>  </div> <p> Не пользуйтесь рисоваркой, стоящей на неустойчивой или легко воспламеняющейся поверхности. Это может привести к пожару.</p> <p><b>Не ставьте рисоварку на выдвижной столик или на полку, которые могут не выдержать её веса.</b> Можно повредить выдвижной столик или полку, уронить рисоварку и в результате этого нанести травму или вызвать возгорание. Выдвижной столик или полка должны выдерживать, как минимум, 15-килограммовую нагрузку для модели на 1 литр и 20-килограммовую для модели 1,8 литра.</p> <p> <b>Отсоединяйте вилку от розетки электропитания, когда не пользуетесь рисоваркой.</b> Оставив электровилку в розетке, можно повредить её изоляцию и, как следствие, получить электрический удар, замыкание или возгорание.</p>	<p> Пользуйтесь только входящим в комплект шнуром электрического питания. Не используйте шнуры от других устройств. Можно нарушить функционирование или вызвать пожар. <b>Не пользуйтесь рисоваркой там, где её может залить вода, или вблизи нагревательных приборов.</b> Иначе можно получить удар током, вызвать замыкание или деформацию корпуса рисоварки.</p> <p><b>Пользуйтесь только входящей в комплект внутренней кастрюлей и подставкой для приготовления блюд на пару. Не ставьте внутрь другие кухонные принадлежности.</b> Иначе можно вызвать перегрев внутренней кастрюли и нарушение функций рисоварки.</p> <p><b>Не пользуйтесь рисоваркой вблизи стены или мебели. Убедитесь, что пар нигде не скапливается.</b> Пар и нагревание могут повредить, изменить цвет или деформировать поверхность стены или мебели.</p> <p> <b>Дайте остыть рисоварке перед её чисткой.</b> Прикосновение к горячим частям может вызвать ожог.</p> <p><b>Крепко держите электрическую вилку при отсоединении от розетки. Не вытаскивайте вилку из розетки за электрический шнур.</b> Выдергивание вилки за шнур может привести к электрическому удару, замыканию или возгоранию.</p> <p><b>Плотно вставляйте штекер питания в гнездо в корпусе рисоварки.</b> Иначе можно получить удар током, вызвать замыкание, появление дыма или возгорание.</p> <p><b>Если поврежден электрический шнур, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом.</b></p>
---	---

## ВАЖНО

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Не накрывайте корпус, особенно отверстие выхода пара тканью или чем-либо другим.</b> Иначе можно вызвать деформацию и/или изменение цвета корпуса рисоварки.</li> <li>■ <b>Не повредите и не деформируйте внутреннюю кастрюлю.</b> В поврежденной кастрюле не возможно готовить нормально.</li> <li>■ <b>Не пользуйтесь рисоваркой, если рис или посторонние предметы прилипли к внутренней поверхности корпуса или к наружной поверхности внутренней кастрюли.</b> Они могут вызвать неудовлетворительное качество приготовления.</li> <li>■ <b>Не включайте приготовление при пустой внутренней кастрюле.</b> Можно вызвать поломку рисоварки или оплавление корзинки для приготовления блюд на пару.</li> <li>■ <b>Не брызгайте на рисоварку водой и не ставьте на неё что-либо влажное.</b> Иначе можно получить удар током или вызвать поломку.</li> <li>■ <b>Не пользуйтесь рисоваркой под прямыми лучами солнца.</b> Цвет корпуса может измениться.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Не пользуйтесь рисоваркой там, где пар от неё может попасть на другие электрические приборы.</b> Пар может вызвать возгорание, дисфункцию, деформацию или изменение цвета этих приборов.</li> <li>■ <b>Не пользуйтесь рисоваркой на поверхностях, где её вентиляционные отверстия снизу могут быть закрыты (например, на ковре, пластиковом мешке или на алюминиевой фольге).</b> Можно вызвать поломку или дисфункцию.</li> <li>■ <b>Не используйте рисоварку в качестве парового увлажнителя или в других целях, кроме приготовления или хранения риса теплым.</b> Отверстие для выхода пара может засориться.</li> <li>■ <b>Данное устройство предназначено для домашнего применения и не должно использоваться в:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеденных зонах сотрудников в магазинах, офисах и других производственных помещениях, где им будут пользоваться длительное время разные неподготовленные люди.</li> </ul> </li> <li>■ <b>Данное устройство нельзя использовать:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на фермах,</li> <li>- в гостиницах и других местах временного проживания,</li> </ul> </li> </ul>
---	--

## Название частей и функций

**Закрывая крышку, нажмите на центр её передней части до щелчка**

- Если крышка закрыта неплотно, она может открыться во время приготовления или режима поддержания тепла.

### Крышка отверстия выхода пара

- Пар, выходящий во время приготовления из отверстия, очень горячий. Будьте осторожны.

### Гнездо подключения шнура

Вставьте штекер сюда.



### Крышка

### Вилка

### Штекер

### Связка

### Шнур питания

### Кнопка замка

- Нажмите эту кнопку, чтобы открыть внешнюю крышку

- Снимите связку.
- Если оставить шнур со связкой, он будет сильно нагреваться, что вызовет нарушение функций.

### Кнопка внутренней крышки

С помощью этой кнопки можно снять и вновь установить внутреннюю крышку.

- Не забывайте устанавливать внутреннюю крышку после чистки (смотри стр.20)

### Прокладка внешней крышки

### Датчик внутренней крышки

### Штырь крепления внутренней крышки

### Пластина

### Отверстие для выхода пара

### Внутренняя крышка

### Внутренняя кастрюля

### Ручка

- Пользуйтесь ручкой для переноски

### Корпус

### Центральный датчик (внутри корпуса)

### Панель управления

### Нагреватель

Удалите упаковочную прокладку между нагревателем и внутренней кастрюлей перед первым включением.

## Принадлежности

### Лопатка



### Корзинка для варки на пару



### Измерительный стакан



(примерно 180 мл.)

## Панель управления

- Аккуратно нажимайте кнопки.
- Выпуклые точки и тире (\*, □) по центру кнопки включения приготовления и вторичного нагрева (START / REHEAT) и кнопки отмены (CANCEL), а также звуковые сигналы предназначены для слабовидящих людей.

### Дисплей

На рисунке для справки приведены все возможные показания дисплея, которые не будут выводиться при реальном применении рисоварки. Черные линии, которые могут появиться на дисплее при протирании его материей, вызываются статическим электричеством и не являются признаком дисфункции. Они вскоре исчезнут.



## Как ухаживать и сохранить внутреннюю кастрюлю в хорошем состоянии

Антипригарное покрытие может отслоиться при его повреждении. Обращайтесь с кастрюлей особенно бережно, чтобы предотвратить её повреждение, и следуйте следующим рекомендациям:

< Во время приготовления >

- Уберите посторонние предметы (например камешки) из риса перед его промывкой.
- Не пользуйтесь для промывки риса мутовкой.
- Не кладите во внутреннюю кастрюлю металлическое сито, когда промываете рис.
- Пользуйтесь только кастрюлей, предназначенной для данной рисоварки.

< После завершения приготовления >

- Не добавляйте уксус в кастрюлю (при приготовлении риса для суши).
- Не пользуйтесь металлической поварёшкой (для подачи жидких каш и т.д.)
- Избегайте ударов по кастрюле (при раздаче).

< При мойке >

- Не кладите в кастрюлю ложки и чашки.
- При использовании приправ вымойте кастрюлю сразу после приготовления.
- При мойке пользуйтесь только мягкой материей или губкой.
- Не пользуйтесь растворителем, абразивными чистящими средствами и щетками (нейлоновыми / металлическими), отбеливателями или ещё чем-либо, что может повредить покрытие внутренней кастрюли.



**Примечание** Антипригарное покрытие может изнашиваться по мере пользования.

- Антипригарное покрытие может в конечном итоге изменять цвет или отслаиваться. Это не влияет на качество приготовления, на режим поддержания тепла или санитарные характеристики, не наносит вред здоровью.
- При отслаивании антипригарного покрытия или деформации внутренней кастрюли приобретите и замените её новой.

→ стр. 20

## Как установить часы / Звуковые сигналы и как изменить их

### Как установить часы

Часы указывают время из 24 часов. Хотя время на часах устанавливается перед отгрузкой с завода, такие факторы, как наружная температура и т.д., могут изменить точность установки времени. Поэтому установите точное время на часах, как описано ниже.

- Если время на часах неточное, приготовление завершится не в то время, которое Вы установите на таймере.
- Время на часах нельзя изменить во время процесса приготовления, вторичного нагрева, стандартного и длительного режимов поддержания тепла, а также при приготовлении с помощью таймера.

Например, точное время 15:01, на дисплее 14:56.

#### 1 Установите внутреннюю кастрюлю и подсоедините шнур питания

- 1) Плотно вставьте штекер в гнездо в корпусе.
- 2) Вставьте электрическую вилку шнура питания в розетку.

#### 2 Кнопками установки времени (TIME SETTING ▲ или ▼) выставьте на часах точное время.

Цифры времени на дисплее начнут мигать.

Кнопка ▲: каждое нажатие переводит время на 1 минуту вперед.

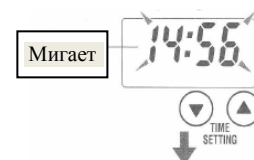
Кнопка ▼: каждое нажатие переводит время на 1 минуту назад.

- Удерживание кнопки в нажатом состоянии переводит время на 10 минут.

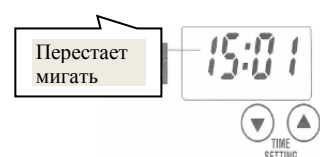
#### 3 Цифры на дисплее перестанут мигать через 3 секунды после установки времени.

Если часы всё же не будут показывать время точно, повторите действия из пункта 2, чтобы переустановить время.

Изменяемое время



Установка точного времени



### Звуковые сигналы и как изменить их

Рисоварка имеет функцию звукового сигнала, который информирует Вас о начале приготовления по таймеру и о завершении приготовления. Вы можете выбрать звуковые сигналы следующим образом:

#### Виды звуковых сигналов:

Типы сигналов и их значение	Мелодия:	Бип:	Отсутствие сигнала:
На что указывает	Не устанавливается при отгрузке с завода.	Устанавливается после перехода от мелодии	Установите, чтобы выключить звуковой сигнал
Начало приготовления	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	Звуковой сигнал «б-и-и-п»	
Установка таймера	"Twinkle, Twinkle, Little Star"	Звуковой сигнал «б-и-и-п»	
Завершение приготовления или вторичного нагрева	"Amaryllis"	Пятикратный звуковой сигнал «бип»	Сигнала нет

#### Как изменить звуковой сигнал:

##### 1 Установите внутреннюю кастрюлю и подсоедините шнур питания

- 1) Плотно вставьте штекер в гнездо в корпусе.
- 2) Вставьте электрическую вилку шнура питания в розетку.

##### 2 Нажмите и держите кнопку более 3-х секунд

##### 3 Установка завершится, когда прозвучит нужный Вам сигнал

#### При изменении звукового сигнала:

При каждом нажатии кнопки таймера в течении более 3-х секунд звуковой сигнал будет меняться.

##### 1 мелодия:

будет играть "Amaryllis", когда установка звукового сигнала завершена.

##### 2 Бип:

прозвучит три раза, когда установка звукового сигнала завершена.

##### 3 Отсутствие сигнала:

прозвучит один раз, когда установка звукового сигнала завершена.

- Выбранный вами сигнал будет внесен в память и прозвучит, даже если рисоварка была отключена от сети.

## Советы по приготовлению вкусного риса (приготовление и сохранение тепла)

### Как приготовить вкусный рис

**Аккуратно измеряйте количество риса** Пользуйтесь прилагаемой к рисоварке измерительной чашкой, так как другие могут отличаться. Замеряйте точно по указанному уровню.

**Промывайте рис быстро** Приготовьте чашку с водой

**1 Споласкивание риса** ..... Прежде всего, налейте во внутреннюю кастрюлю побольше воды из чашки и слегка помешивайте его рукой. Затем сразу слейте воду. Прделайте это дважды.

**2 Промывка риса** ..... Промойте, тщательно помешивая рис рукой. Добавьте больше воды из чашки и снова слегка перемешайте рукой. Затем сразу слейте воду. Прделайте это 2 – 4 раза.

**3 Споласкивание риса** ..... Наконец, налейте из чашки побольше воды и прополощите рис. Прделайте это дважды.

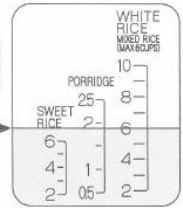
(Прделайте всё это в течение 10 минут)



Наливайте соответствующий объём воды	
Тип риса	Количество воды
Мягкий рис	Нормальный уровень
Белый рис с зародышем	
Рис нового урожая	Немного уменьшите по сравнению с нормальным уровнем
Рис старого урожая	Немного увеличьте по сравнению с нормальным уровнем
Более твердый рис	

Пример: приготовление 6 стаканов риса

Налейте воду по уровню 6 по шкале WHITE RICE



- На данном рисунке показана кастрюля модели рисоварки на 1,8 литра

### Не пользуйтесь слишком щелочной, ионизированной водой

Не используйте слишком щелочную, ионизированную воду, показатель pH которой превышает 9. Рис, приготовленный на такой воде, может быть жёлтым или сильно клейким.

### Сразу после приготовления перемешайте и разрыхлите рис

В результате этого лишняя влага будет удалена, а структура риса станет мягкой.

Разрыхлите рис не позже 10 минут после завершения приготовления. Не разрыхленный рис может быть комком, стать влажным или подгореть.

### Как пользоваться режимом сохранения тепла

**Чтобы хранить рис во внутренней кастрюле, чтобы съесть позже, используйте режим сохранения тепла, при котором рис хранится в подогретом состоянии.**

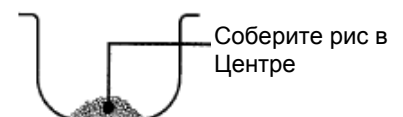
- Рис может приобрести неприятный запах, если режим сохранения тепла отменен или если оставить его в отключенной рисоварке.

**Чтобы рис не засох, не приобрел неприятный запах, не стал влажным и жёлтым, не пользуйтесь режимом сохранения риса в подогретом состоянии в следующих случаях:**

- Для хранения теплым длительное время небольшого количества риса.
- Для хранения риса более 12 часов.
- Добавляя риса в рисоварку.
- Для подогрева холодного риса.
- Сохранения подогретым риса с ингредиентами и приправами (смешанного или сладкого риса).
- Для хранения теплым не риса, а другой пищи: крокеты или суп мисо.
- Для хранения риса теплым вместе с ложкой внутри кастрюли.

**При хранении теплым небольшого количества риса соберите его в центре внутренней кастрюли**

По мере уменьшения количества хранимого в подогретом состоянии риса он может засохнуть или стать влажным. Чтобы замедлить этот процесс, при включенном режиме сохранения тепла сгребайте рис в центр внутренней кастрюли.



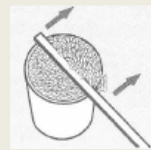
## Как готовить рис

### Основные стадии приготовления

Перед первым включением вымойте внутреннюю кастрюлю, внутреннюю крышку, крышку отверстия выхода пара и аксессуары → **стр. 19**

#### 1 Замеряйте рис входящим в комплект мерным стаканом

Наполните мерный стакан с горкой, затем уберите лишнее по уровню его кромки.



( 1 стакан = около 180 мл)

#### 2 Промойте рис и налейте соответствующее количество воды

Как промыть рис → **стр. 7 «КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЙ РИС: промывайте рис быстро».**

Поставьте внутреннюю кастрюлю на ровную поверхность. Налейте в неё воду по уровень, который соответствует выбранному Вами меню → **стр. 10**

Для точного замера риса выровняйте его поверхность по уровню кромки мерного стакана.

Наполняйте кастрюлю водой по уровень, обозначенный числом стаканов риса, который Вы готовите.

- Рис может быть приготовлен сразу после промывки, если вымачивать его не нужно. Вымоченный рис будет иметь мягкую структуру.

#### 3 Установите внутреннюю кастрюлю в корпус, прикрепите внутреннюю крышку и крышку отверстия выхода пара. Закройте внешнюю крышку и вставьте электрическую вилку в розетку.

Перед установкой внутренней кастрюли в корпус предварительно всегда протирайте внешнюю поверхность кастрюли, корпус внутри, очистите внутреннюю крышку и крышку отверстия выхода пара, особенно, от влаги и посторонних предметов.

- 1) Плотно вставьте штекер в гнездо подключения шнура питания в корпусе.
- 2) Вставьте электрическую вилку в розетку.

#### 4 Выберите желаемый режим приготовления в меню нажатием кнопки меню (MENU).

Каждое нажатие кнопки перемещает отметку «▼» на дисплее. Установите её на желаемом режиме приготовления.

- Для быстрого перемещения отметки нажмите и держите кнопку в нажатом состоянии. Она будет останавливаться на надписи белый рис/суши (WHITE/SUSHI).
- Режим белый рис/суши (WHITE/SUSHI) и коричневый рис (BROWN) будут сохраняться, пока Вы не измените режим.





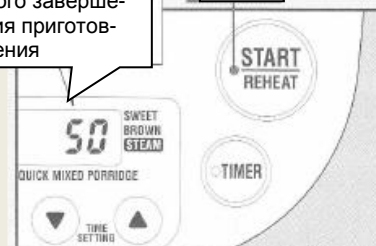
## 5 Нажмите кнопку включения приготовления / вторичного нагрева (START / REHEAT)

Загорится индикатор на этой кнопке и прозвучит звуковой сигнал начала приготовления: мелодия или б-и-и-п. На дисплее появится предполагаемое время завершения приготовления в минутах.

- Убедитесь, что рисоварка не находится в режиме поддержания тепла., а затем нажимайте кнопку включения приготовления / вторичного нагрева. Если горит индикатор режима поддержания тепла, то при нажатии на кнопку начнется вторичный нагрев.
- Если потребуется, с помощью кнопок установки времени ▼ или ▲ выставьте точное текущее время. Если батарейка села и точное время не установлено, то на дисплее не будет отображаться текущее время.
- Не устанавливайте в рисоварку корзинку для пароварения при варке риса, чтобы одновременно приготовить блюдо на пару.

Время ожидаемого завершения приготовления

Горит



- Время, оставшееся до окончания приготовления, приводится только примерно. Точное время окончания зависит от температуры в комнате и воды, напряжения и объема воды.
- Рисоварка скорректирует оставшееся до окончания приготовления время, когда оно достигнет стадии парообразования. При этом время окончания может неожиданно увеличиться или уменьшиться.

## 6 Когда прозвучит звуковой сигнал завершения приготовления, немедленно перемешайте и разрыхлите рис, чтобы он приобрел вкусную, пушистую структуру.

После завершения приготовления рисоварка автоматически перейдет в режим поддержания тепла. При этом загорится индикатор стандартного поддержания тепла (REGULAR KEEP WARM). Дисплей будет показывать время в часах (h), прошедшее с начала включения режима.

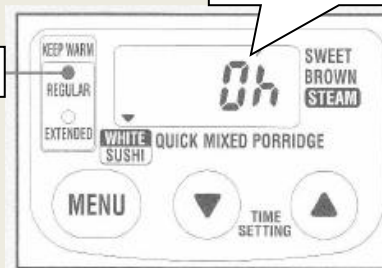
**Перемешивание и разрыхления риса сразу после завершения приготовления удалит излишнюю влагу и предотвратит образование комка риса или его повышенную влажность.**

→ Пользуйтесь варежкой или мягкой тряпкой при касании внутренней кастрюли, так как она может быть горячей.

- Внутренняя кастрюля сможет начать вращаться при разрыхлении риса. Придерживайте её, надев варежку или взяв мягкую тряпку, чтобы она не вращалась, так как при этом может быть повреждена внешняя поверхность кастрюли.
- Если выключить режим поддержания тепла, а затем, нажав кнопку поддержания тепла (KEEP WARM SELECTION) вновь его включить, дисплей покажет 0 часов (0h).
- Звуковой сигнал может быть изменен или отключен. → стр. 6

Время от начала включения режима поддержания тепла

Горит



## 7 После использования нажмите кнопку отмены (CANCEL), а затем отсоедините электрическую вилку от розетки сети.

- Если только вынуть внутреннюю кастрюлю, то питание не отключится. Убедитесь, что кнопка отмены (CANCEL) нажата.

### Примечание

- В зависимости от условий приготовления нижняя часть риса может стать слегка коричневатой.
- Когда готовите подряд более одной порции риса или готовите сразу после выключения режима поддержания тепла, дайте рисоварке остыть в течение примерно 30 или более минут. Если корпус и внешняя крышка нагреются, то рис может быть не совсем хорошо приготовлен.

### Замечания

Чтобы быстро охладить корпус и наружную крышку, попытайтесь сделать следующее:

- Наполните внутреннюю кастрюлю холодной водой и установите её в корпус.
- Откройте внешнюю крышку, снимите внутреннюю крышку и дайте остыть внутренней поверхности внешней крышки.

## Как готовить рис (продолжение)

### Советы по приготовлению риса с помощью меню

Меню со специальной установкой					
Меню	Крупа	Установка меню	Уровень воды	Возможность приготовления (в мерных стаканах)	Примечания
Белый рис	Белый рис	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	NL-AAQ10: 1 ~ 5,5 NL-AAQ18: 2 ~ 10	
Рис для суши	Белый рис	WHITE / SUSHI	SUSHI RICE	NL-AAQ10: 1 ~ 5,5 NL-AAQ18: 2 ~ 10	
Быстрое приготовление	Белый рис	QUICK	WHITE RICE	Модель NL-AAQ10: 1 ~ 5,5 Модель NL-AAQ18: 2 ~ 10	Эта установка для быстрого приготовления белого риса. При этом текстура риса может быть немного твердой.
Рис с приправами	Белый рис	MIXED	WHITE RICE	Модель NL-AAQ10: 1 ~ 4  Модель NL-AAQ18: 2 ~ 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приправы разбавьте бульоном или водой, а затем добавьте в рис. После этого тщательно перемешайте. Если приправы добавлять прямо в рис или если не перемешать тщательно, блюдо может пригореть или стать недостаточно вкусным.</li> <li>Рекомендуемое количество добавляемых ингредиентов должно составлять от объема риса не более 30-50%.</li> <li>Ингредиенты мелко порежьте и разместите сверху риса. По желанию перемешайте или не перемешивайте их.</li> </ul>
Каша	Белый рис	PORRIDGE	PORRIDGE	Модель NL-AAQ10: 0,5 ~ 1,5  Модель NL-AAQ18: 0,5 ~ 2,5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Рекомендуемое количество добавляемых ингредиентов должно составлять 30-50% от объема риса.</li> <li>Ингредиенты мелко порежьте и разместите сверху риса. По желанию перемешайте или не перемешивайте их.</li> <li>Не кладите много ингредиентов, которые нужно долго готовить,</li> <li><b>Ошпарьте кипятком листья салата и добавляйте их после завершения приготовления каши.</b></li> <li>Полукоричневый рис (30%, 50% или 70%) или коричневый рис не подходит для приготовления каш.</li> </ul>
Сладкий рис	Сладкий рис или белый рис со сладким рисом	SWEET	SWEET RICE (Когда готовите белый рис со сладким, налейте воду немного выше уровня SWEET RICE)	Модель NL-AAQ10: 1 ~ 4  Модель NL-AAQ18: 2 ~ 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приправы разбавьте бульоном или водой, а затем добавьте в рис. После этого тщательно перемешайте.</li> <li>Ингредиенты положите сверху риса после перемешивания.</li> <li>Когда готовите рис с красными бобами «адзуки», сначала сварите бобы. Затем слейте бульон, в котором они варились, и охладите до комнатной температуры перед употреблением, а бульон добавьте в воду для варки риса.</li> </ul>
Коричневый рис	Коричневый рис	BROWN	BROWN RICE	NL-AAQ10: 1 ~ 4  NL-AAQ18: 2 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Если белый рис смешан со сладким рисом, такая смесь может перекипеть и вкус будет не очень удовлетворительный. Поэтому этого не рекомендуется делать.</li> </ul>

**Другие** Установки в меню, которые могут быть использованы для приготовления следующих блюд

Другие	Крупа	Установка меню	Уровень воды	Возможность приготовления	Примечания
Рис с приправами и ячменём	Ячмень с белым рисом	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	NL-AAQ10: 1 ~ 5,5 NL-AAQ18: 2 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Количество ячменя, смешиваемого с рисом, не должно быть меньше 20% объёма. Например: 1 стакан смешанного с ячменём риса должен содержать 0,8 стакана риса и 0,2 стакана ячменя.</li> </ul>
Проращенный белый рис	Проращенный белый рис	WHITE / SUSHI	WHITE / SUSHI	NL-AAQ10: 1 ~ 5,5 NL-AAQ18: 2 ~ 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Промывайте рис быстро и осторожно, так как ростки легко вымываются водой</li> </ul>
Проращенный коричневый рис	Проращенный коричневый рис или белый рис, смешанный с проращенным коричневым рисом	WHITE / SUSHI	WHITE / SUSHI	NL-AAQ10: 1 ~ 4 NL-AAQ18: 2 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Не вымачивайте крупу более 30 минут и поэтому не используйте таймер для её приготовления.</li> <li>Результаты приготовления могут сильно варьироваться и, поэтому не всегда удовлетворительны. Некоторые виды проращенного коричневого риса могут вызвать сильное кипение.</li> <li>Когда проращенный коричневый рис производится на фабрике, свяжитесь с ним, чтобы узнать рецепт его приготовления.</li> </ul>
30-процентный полукоричневый рис	30-процентный полукоричневый рис	BROWN	BROWN RICE (воду наливаете немного ниже этого уровня)	NL-AAQ10: 1 ~ 4 NL-AAQ18: 2 ~ 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>В зависимости от сорта риса и / или степени его полировки он может вызвать бурление при закипании или приготовиться плохо. → <b>Обратите внимание на подбор необходимого количества воды</b></li> </ul>
50 и 70-процентный полукоричневый рис	50 и 70 – процентный полукоричневый рис	WHITE / SUSHI	WHITE RICE (воду наливаете немного выше этого уровня)	NL-AAQ10: 1 ~ 4 NL-AAQ18: 2 ~ 8	

**Примерное время приготовления**

Установка меню	Длительность приготовления	
	модель NL-AAQ10	модель NL-AAQ18
Белый рис (WHITE RICE)	Примерно 52 – 57 минут	Примерно 50 минут – 1 час
Рис для суши (SUSHI RICE)	Примерно 51 – 57 минут	Примерно 49 минут – 1 час
Быстрое приготовление (QUICK COOKING)	Примерно 26 – 39 минут	Примерно 27 – 46 минут
Рис с приправами (MIXED RICE)	Примерно 1 час 4 минуты – 1 час 8 минут	Примерно 1 час 4 минуты – 1 час 9 минут
Каша (PORRIDGE)	Примерно 56 – 1 час 8 минут	Примерно 53 – 1 час 9 минут
Сладкий рис (SWEET RICE)	Примерно 53 – 59 минут	Примерно 54 – 58 минут
Коричневый рис (BROWN RICE)	Примерно 1 час 24 минуты – 1 час 44 минуты	Примерно 1 час 23 минуты – 1 час 48 минут

- Данные вышеуказанной таблицы соответствуют следующим условиям испытания: напряжение - 230 вольт, комнатная температура – 20 градусов Цельсия, температура воды – 18 градусов Цельсия
- Длительность указана с момента начала приготовления до момента перехода в режим поддержания тепла. Реальная длительность варьируется в зависимости от напряжения тока, времени года и объёма воды.
- Установка меню MIXED требует больше времени, чтобы приправы пропитали рис.

## Как пользоваться функцией приготовления на пару

### 1 Налейте воду во внутреннюю кастрюлю.

540 мл (или 3 измерительных стакана воды, который входит в комплект) для модели NL-AAQ10  
720 мл (или 4 измерительных стакана воды, который входит в комплект) для модели NL-AAQ18

### 2 Установите внутреннюю кастрюлю в корпус и поставьте корзинку для варки на пару.

Перед установкой кастрюли в корпус для предосторожности всегда протирайте внешнюю поверхность кастрюли и внутри корпуса для очистки, особенно для удаления влаги и крошек.

- Убедитесь, что корзинка для варки на пару установлена правильно, иначе пар будет уходить через щель.

### 3 Поместите продукт в корзинку для варки на пару, прикрепите внутреннюю крышку и крышку отверстия выхода пара. Закройте внешнюю крышку и подключите к сети.

- 1) Плотно вставьте штекер шнура в гнездо на корпусе.
- 2) Вставьте электрическую вилку в розетку.

- Размещайте продукты в корзинке равномерно. Корзинка может наклониться, если положить тяжелый продукт на одну сторону.

### 4 С помощью кнопки меню (MENU) установите в меню режим варки на пару «STEAM».

- Когда режим варки на пару установлен, на дисплее будет указано стандартное время завершения приготовления. Длительность приготовления можно уменьшить или увеличить с помощью кнопок ▲ и ▼ установки времени (TIME SETTING).  
Смотри стр.13 «Приблизительное время приготовления».

Модель	Стандартное время приготовления	Возможное время приготовления
NL-AAQ10	40 минут	1 – 60 минут
NL-AAQ18		

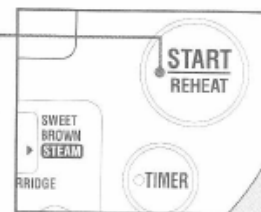
Время приготовления включает время, необходимое для закипания воды.

### 5 Нажмите кнопку включения приготовления и вторичного нагрева (START / REHEAT).

Загорится индикатор включения приготовления и вторичного нагрева (START / REHEAT) и прозвучит мелодия или «бип» На дисплее высветится время до завершения приготовления.

- Нажмите кнопку ▼ или ▲ для вывода на дисплей текущего времени.

Горит индикатор



### 6 Когда прозвучит звуковой сигнал завершения приготовления, нажмите кнопку отмены (CANCEL) и выньте пищу из корзинки для варки на пару.

- Удаляйте пищу из корзинки сразу после завершения приготовления, иначе пища может стать влажной или мокрой.
- Будьте осторожны, когда открываете внешнюю крышку, вынимаете сваренный продукт из корзинки и корзинку из корпуса, так как корпус внутри будет очень горячий.
- Всегда нажимайте кнопку отмены (CANCEL) после завершения варки. Рисоварка будет подавать звуковой сигнал каждые 30 минут в качестве напоминания, что нужно вынуть пищу, если не нажата кнопка отмены (CANCEL).
- Если нужно проварить пищу ещё, повторите действия с вышеуказанного пункта 4, чтобы продолжить варку на пару немного дольше.
- Если во внутренней кастрюле остается запах вареной пищи, смотри страницу 20 «Уход и чистка: если во внутренней кастрюле появился запах», чтобы удалить запах.
- Ингредиенты (особенно морковь и листовой салат) могут окрасить корзинку для варки на пару, но это не будет влиять на работу рисоварки. После каждого использования сразу вымойте корзинку для варки на пару, так как эту окраску будет трудно удалить после её высыхания.



#### Примечание:

- После варки счищайте накипь от таких ингредиентов, как курица или рыба.
- Чтобы сохранить яркую окраску, поместите сваренные на пару овощи в воду со льдом сразу после приготовления, а затем осушите их.

## Приблизительное время приготовления

Не готовьте на пару продукты, которые толще 3,5 см., потому что они могут повредить внутреннюю крышку и повлечь поломку или нарушение функций.

Ингредиенты	Количество	Примерное время приготовления	Советы по приготовлению на пару
морковь	200г./ 1 шт.	20 минут	Порежьте мелкими кусками
брокколи	200г./ ½ шт.	15 минут	Порежьте мелкими кусками
шпинат	100г.	15 минут	Порежьте мелкими кусками
тыква	250г./ ¼ шт.	20 минут	Порежьте мелкими кусками
картофель	450г./ 3 шт.	40 минут	Порежьте мелкими кусками
батат	300г./ 1 шт.	35 минут	Порежьте мелкими кусками
кукуруза	200г./ 1 шт.	30 минут	Порежьте мелкими кусками
куриное мясо	300г./ 1 филе	30 минут	Надрежьте снизу (и положите в корзину для варки на пару надрезами вниз)
рыба (белорыбца, лососёвые)	150г./ порезанное филе	25 минут	Нарежьте пластиками толщиной менее 2 см. и заверните в алюминиевую фольгу
креветка	150г./ 15 шт.	20 минут	Варите в неочищенном виде
мясо ракушек	150г.	20 минут	Выньте из ракушки (рекомендуется подкладывать под мясо ракушек ломтики китайской или обычной капусты, чтобы они не приклеились к дну корзины)
охлажденные мясные котлетки (пудинг), jiaozi, xiaolongbao	200г.	15 минут	Они не должны соприкасаться
мороженные мясные котлетки (пудинг), jiaozi, xiaolongbao	200г.	20 минут	Они не должны соприкасаться

## Примечание

### Не готовьте следующие продукты в рисоварке:

- Такие жирные и густые продукты, как кэрри, тушеное мясо и рыба.
- Продукты, которые дают обильную пену, например содержащие соду для выпечки.
- Продукты, которые увеличиваются в объеме, например переработанные морепродукты и бобы.
- Продукты с большим содержанием жира.
- Продукты, упакованные в пластиковые пакеты.

### Когда готовите...

- Не пользуйтесь бумажными полотенцами или другими материалами для накрывания продуктов.
- Убирайте любые посторонние предметы с внешней поверхности внутренней кастрюли, нагревателя или центрального датчика. —> Смотрите стр. 19
- При использовании алюминиевой фольги или других материалов для пищевых продуктов не закрывайте ими все отверстия корзины для варки на пару и предусмотрите возможность выхода пара из-под корзины. Иначе можно вызвать поломку, непредусмотренный выход пара, образование пены.
- Время приготовления значительно варьируется в зависимости от температуры воды и в помещении, напряжения или количества воды, размера, количества и температуры продуктов и от других факторов.
- Если пища не проварилась, повторите процесс варки на пару, чтобы готовить дольше, повторив действия указанные в пунктах с 4 по 6.
- Когда длительное время готовите на пару, следите, чтобы во внутренней кастрюле было достаточное количество воды. При необходимости добавляйте воду, чтобы не допустить работы устройства без воды.
- Приготовление на пару мяса или рыбы длительное время делает их жесткими. Если они толстые, перед варкой нарежьте их тонкими пластиками. Добавление трав, чеснока или вкусовых добавок с солью и перцем может уменьшить запах.

### Когда готовите вместе с рисом другие продукты...

- Устанавливайте в меню режим приготовления «белый рис / рис для суши» (SHITE / SUSHI).
- Не варите более 1 стакана риса на модели NL-AAQ10 и более 2 – 4 стаканов на модели NL-AAQ18. (Внешняя крышка может открыться во время приготовления, пища плохо приготовиться, а ингредиенты недостаточно провариться).
- Разровняйте поверхность риса перед приготовлением. —> Иначе рис будет касаться корзины для варки на пару.
- Такие ингредиенты, которые требуют сравнительно долгой варки на пару, как картофель, батат, кукуруза, тыква и рыба (завернутая в алюминиевую фольгу) можно готовить вместе. Чтобы они проварились, уменьшите объем ингредиентов или мелко порежьте их.
- Такие ингредиенты, которые требуют сравнительно небольшого времени варки на пару, как шпинат, могут развариться.
- Не добавляйте ингредиенты во время приготовления риса.
- Рис может легко подгореть или окраситься другими ингредиентами.

### После приготовления...

- Будьте осторожны, когда открываете внешнюю крышку, вынимаете приготовленные на пару продукты или корзину для варки на пару, так как можно обжечься паром или о горячий внутри корпус.
- Жир и накипь могут загрязнить внутреннюю и внешнюю крышки, особенно при варке мяса. После каждого использования всегда промывайте внутреннюю крышку, кастрюлю и корзину для варки на пару, а также протирайте внешнюю прокладку и внешнюю крышку внутри, чтобы предотвратить их загрязнение и появление запаха.
- Когда открываете внешнюю крышку, будьте осторожны, так как можно обжечься горячим конденсатом, который будет капать с внутренней крышки.

## Режимы стандартного и длительного сохранения тепла

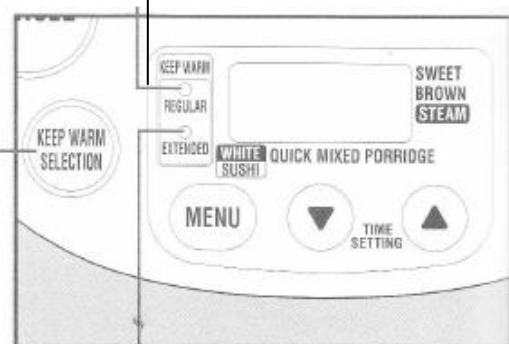
Переключение с режима стандартного на режим длительного сохранения тепла осуществляется путём нажатия на кнопку режима сохранения тепла (KEEP WARM SELECTION) во время действия режима сохранения тепла.

- Режим длительного поддержания тепла нельзя включить в следующих случаях (в то время как режим стандартного поддержания тепла включается автоматически после звукового сигнала):

- При установках в меню приготовления каш (PORRIDGE), смешанного (MIXED), сладкого (SWEET) и коричневого (BROWN) риса.
- Когда режим стандартного поддержания тепла включен уже около 12 часов.
- Когда режим длительного поддержания тепла включен уже около 4 часов.
- Если температура внутренней кастрюли понизилась из-за отмены режима поддержания тепла или отключения электрического питания.
- Комнатная температура, частое открывание внешней крышки, загрязненная рисоварка, некоторые виды риса или способ его промывки могут вызвать появление неприятного запаха. Смотрите стр. 19 «Как чистить внутри» и почистите рисоварку, а также чаще пользуйтесь режимом стандартного поддержания тепла, чтобы минимизировать воздействие вышеуказанных факторов.

Кнопка режима сохранения тепла

Индикатор стандартного режима сохранения тепла



Индикатор длительного режима сохранения тепла

### Режим стандартного поддержания тепла

Когда процесс приготовления завершен, рисоварка автоматически переходит в режим стандартного поддержания тепла и загорается индикатор этого режима (REGULAR KEEP WARM).

- Чтобы включить режим стандартного поддержания тепла, когда рисоварка не работает, нажмите кнопку режима поддержания тепла (KEEP WARM SELECTION).

Горит



### Режим длительного поддержания тепла

Эта функция может быть активирована во время действия режима стандартного поддержания тепла.

Используйте этот режим, когда нужно сохранить рис подогретым в течение длительного времени. Высыхание и появление желтизны при этом сдерживается поддержанием пониженной температуры.

**1 Убедитесь, что индикатор режима стандартного поддержания тепла горит.**

**2 Нажмите кнопку режима поддержания тепла (KEEP WARM SELECTION).**

Загорится индикатор режима длительного поддержания тепла.

- После 8 часов режима длительного поддержания тепла рисоварка автоматически перейдет в режим стандартного поддержания тепла.

Горит



Загорается

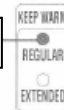


Чтобы перейти из режима длительного в режим стандартного поддержания тепла:

Нажмите кнопку режим поддержания тепла (KEEP WARM SELECTION) один раз.

Рисоварка перейдет в режим стандартного поддержания тепла и загорится индикатор этого режима (REGULAR KEEP WARM).

Загорается



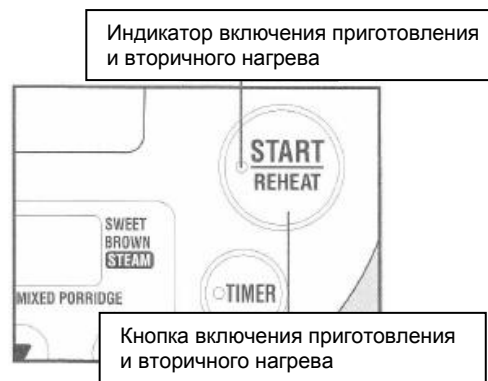
### Примечание:

- Чтобы во время режима поддержания тепла вывести на дисплей текущее время, нажмите на любую кнопку установки времени (TIME SETTING) ▲ или ▼. Затем нажмите на кнопку ▲ или ▼, чтобы вернуть время поддержания тепла на дисплей. Запомните, что дисплей автоматически не вернется к показу времени действия поддержания тепла и это нужно проделать вручную. Это переключение можно сделать только во время действия режима поддержания тепла.
- Убедитесь, что режим поддержания тепла включен, когда храните сваренный рис во внутренней кастрюле.
- Не пользуйтесь режимом поддержания тепла для хранения в разогретом состоянии пророщенного коричневого риса или полукоричневого риса (30%, 50%, 70%).
- Режим поддержания тепла не действует, если в меню установлен режим варки на пару (STEAM).

## Функция вторичного нагрева

Вы можете воспользоваться этой функцией при включенном режиме стандартного или длительного поддержания тепла.

- Данная функция позволяет подогреть содержимое рисоварки до более высокой температуры, когда она находится в режиме поддержания тепла. В частности, когда рис хранится при более низкой температуре при включенном режиме длительного поддержания тепла, функция вторичного нагрева позволяет подогреть рис до оптимальной при подаче на стол температуры.



### 1 Разрыхлите рис, который хранится в подогретом виде, и разравняйте его поверхность

- Тщательно разрыхлите рис, чтобы не предотвратить возникновение комков или его затвердения.
- При вторичном нагреве небольшого количества риса добавьте воду из расчета: 1 столовая ложка воды на 1 стакан (около 160г.) риса, тщательно перемешайте его и соберите в центр внутренней кастрюли. Это позволит минимизировать засыхание риса.
- Будьте осторожны, чтобы при перемешивании и разрыхлении не обжечься.
- Внутренняя кастрюля при разрыхлении риса может вращаться. Придерживайте её от вращения, одев варежку или взяв мягкую тряпку, чтобы снизить возможное повреждение снаружи дна кастрюли.



### 2 Нажмите кнопку включения приготовления и вторичного нагрева (START / REHEAT).



- Убедитесь, что горит индикатор режима стандартного или длительного поддержания тепла. Если нажать кнопку включения приготовления и вторичного нагрева (START / REHEAT), этот индикатор погаснет и включится режим вторичного нагрева.

### 3 Разрыхлите рис.

- Разрыхлите и разравняйте поверхность риса, так как рис на дне может быть более жестким.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься при перемешивании и разрыхлении риса.
- Внутренняя кастрюля будет вращаться при разрыхлении риса. Придерживайте кастрюлю, надев варежку или взяв мягкую тряпку, чтобы она не вращалась, а её дно не было повреждено снаружи.

Чтобы выключить режим вторичного нагрева:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку отмены (CANCEL).</li> </ul>
Чтобы выключить режим вторичного нагрева и вернуться в режим поддержания тепла:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку режима поддержания тепла (KEEP WARM SELECTION)</li> </ul>
Не включайте вторичный подогрев в следующих случаях:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не пользуйтесь функцией вторичного нагрева для разогрева других видов риса кроме белого, так как они при этом могут изменить цвет или подгореть.</li> <li>• Не повторяйте вторичный нагрев, так как при этом рис может подгореть или засохнуть.</li> <li>• Не пользуйтесь функцией вторичного нагрева, если уровень оставленного в кастрюле риса выше уровня 3 (для модели NL-AAQ10) или уровня 6 (для модели NL-AAQ18) шкалы «Белый рис (WHITE RICE)», так как рис может быть разогрет неравномерно.</li> <li>• Не пользуйтесь функцией вторичного нагрева, если рис слишком остыл или температура внутренней кастрюли слишком низка, так как может появиться запах, рис может подгореть или стать жестким.</li> </ul>

## Применение таймера

- перед включением таймера установите на часах текущее время → **стр. 6**

- Данная функция позволяет запрограммировать рисоварку на автоматическое завершение приготовления к определенному времени.

В программе рисоварки заложены 2 времени: «🕒1» (таймер 1) и «🕒2» (таймер 2)

- Таймер 1 запрограммирован на 6:00, а таймер 2 на 18:00.

### Установка другого времени

#### 1 Нажмите кнопку таймера (TIMER) и выберите «🕒1» (таймер 1) или «🕒2» (таймер 2).

При установке времени по таймеру 1 индикатор включения приготовления и вторичного нагрева будет мигать.

- Нажмите кнопку ещё раз, и на дисплее появится время по таймеру 2.



#### 2 Нажмите кнопку меню (MENU), чтобы выбрать желаемую установку режима приготовления.

- Таймер не включается на установках режима приготовления «быстрое приготовление (QUICK)», «смешанное (MIXED)», «сладкий (SWEET)» и «варка на пару (STEAM)»

#### 3 Кнопками установки времени (TIME SETTING) ▼ и ▲ установите нужное Вам время завершения приготовления.

Кнопка ▲: каждое нажатие переводит время вперёд на 10 минут

Кнопка ▼: каждое нажатие переводит время назад на 10 минут

- Нажмите и держите кнопку нажатой для быстрого перевода 10-минутными интервалами.
- Вам не нужно устанавливать время снова, если нужно завершить приготовление в то же самое время, которое было установлено ранее.

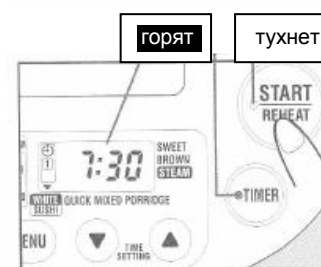
Время, в которое Вы желаете завершить приготовление, например в 7:30



#### 4 Нажмите кнопку включения приготовления и вторичного нагрева (START / REHEAT).

Индикатор включения приготовления и вторичного нагрева потухнет, дисплей будет показывать выбранное время завершения приготовления, а индикатор таймера загорится со звуковым сигналом.

- Кнопку включения приготовления и вторичного нагрева нужно нажать, чтобы завершить установку и запуск таймера



#### Возможная длительность установки таймера

Выбор установки меню	Установка таймера	
	Модель NL-AAQ10	Модель NL-AAQ18
Белый рис / рис для суши WHITE RICE / SUSHI RICE	1 час 20 минут – 13 часов	1 час 20 минут – 13 часов
Каши PORRIDGE	1 час 20 минут – 13 часов	1 час 25 минут – 13 часов
Коричневый рис BROWN RICE	2 часа – 13 часов	2 часа 5 минут – 13 часов

#### Примечание

- Не используйте функцию таймера, если добавляете к рису ингредиенты и / или приправы. Ингредиенты могут испортиться, приправа опуститься на дно внутренней кастрюли в результате чего приготовление может быть неудовлетворительным.
- Чтобы отключить таймер, нажмите кнопку отмены (CANCEL).
- Чтобы вывести на дисплей текущее время, нажмите кнопку ▼ или ▲.
- При использовании таймера структура готового риса может быть мягкой.
- Когда включен таймер, оставшееся до завершения приготовления время показываться не будет.
- Если на таймере установить время меньше, чем возможная длительность установки таймера, рисоварка немедленно включит приготовление.
- Устанавливайте таймер меньше 13 часов, особенно летом, чтобы намокший рис не испортился из-за повышенной температуры в помещении.
- Не используйте таймер при приготовлении пророщенного коричневого риса, так он наберёт много воды и результат приготовления может быть неудовлетворительным.
- Приготовление может не завершиться в установленное Вами время, если температура в комнате или температура воды будут слишком низкими. Кроме этого, на время приготовления влияют объём воды и напряжение тока.



**Рецепты** Меры объёма: прилагаемая к рисоварке измерительная чашка (1 чашка – около 180 мл), 1 столовая ложка (ст.л) - 15 мл, 1 чайная ложка (ч/л) – 5 мл.

**Рис с добавками и приправами**

Выбор меню: установите меню приготовления смешанного риса (MIXED)

**Ингредиенты (4 – 5 порций)**

Рис ----- 3 чашки	<b>A</b>	Легкий соевый соус ----- 1 ст.л
Мясо цыпленка (или сушеные сардины) ----- 50 гр.		Сладкое саке ---- 1 ст.л
Варенный тофу -- ½ ломтика		Соль ----- ½ ч/л
Морковь ----- 35 гр.		Приправочн.сок – ½ ч/л
Конняку (аморфофаллюс) --- ----- 35 гр.		Вода, в которой был замочен гриб «шиитаке» ----- по вкусу
Лопух ----- 35 гр.		Фасоль (варенная) или криптотения японская ----- по вкусу
Сухой гриб «шиитаке» ----- 2-3 ломтика		



**Как готовить:**

1. Нарезьте мясо цыпленка 1-сантиметровыми кубиками, тофу полосками. Положите тофу в сито и залейте горячей водой и осторожно отожмите, чтобы убрать излишки масла. Замаринуйте мясо и тофу 5 минут в растворе **A** (раствор не выливайте).
2. Порежьте морковь и конняку (аморфофаллюс) маленькими полосками, залейте горячей водой и слейте. Измельченный лопух вымочите в воде, пока не станет мягким, и слейте воду.
3. Добавьте раствор **A** из пункта 1 к воде, в которой замачивался сухой гриб «шиитаке», и все хорошенько перемешайте.

4. Промойте рис и добавьте к тому, что получилось после пункта 3. налейте во внутреннюю кастрюлю воду по уровню 3 для белого риса (WHITE RICE) и **перемешайте с низа кастрюли.**
5. Положите ингредиенты из пункта 1 и 2 сверху риса из пункта 4 и разровняйте. Не смешивайте ингредиенты с рисом.
6. Нажмите кнопку меню (MENU), выберите режим смешанный рис (MIXED) и нажмите кнопку приготовления (START / REHEAT).
7. Когда рисоварка перейдет в режим поддержания тепла, перемешайте рис, чтобы разрыхлить его.
8. Подайте рис в чаше и насыпьте сверху фасоль или криптотению японскую.

**Рисовый поридж с семьёй травами**

Выбор меню: меню приготовления пориджа (PORIDGE)

**Ингредиенты (4 – 5 порций)**

Рис ----- 1 чашка
Зеленые овощи (семь трав весны, если возможно, или другие зеленые овощи, которые доступны) ----- 75 гр.
Соль ----- по вкусу



**Как готовить:**

1. Вымойте и сварите овощи. Затем вымочите в холодной воде, отожмите излишек воды и нарежьте мелкими кусками.
2. Хорошо промойте рис, налейте воду по 1-ый уровень для пориджа (PORIDGE).
3. нажмите кнопку меню (MENU), установите режим приготовления пориджа (PORIDGE) и нажмите кнопку приготовления (START / REHEAT) для запуска процесса.
4. Когда рисоварка перейдет в режим поддержания тепла, откройте наружную крышку, добавьте ингредиенты приготовленные по пункту 1 и соль по вкусу. Подавайте рисовую кашу с размещенными сверху ингредиентами.

1. Обязательно установите режим приготовления пориджа (PORIDGE).
2. Когда готовите поридж с зелеными овощами (таким, как указано в рецепте) добавьте их после завершения приготовления риса (крупы). Иначе можно вызвать выплескивание кипятка или засор отверстия выхода пара, а в результате неудовлетворительное приготовление.

Семь трав весны: японская петрушка, пастушья сумка, сушеница, мокрец, крапива, репа, редиска.

**Рецепты** Меры объёма: прилагаемая к рисоварке измерительная чашка (1 чашка – около 180 мл), 1 столовая ложка (ст.л) - 15 мл, 1 чайная ложка (ч/л) – 5 мл.

**Сладкий рис с красной фасолью** Выбор меню: меню приготовления сладкого риса (SWEET)

Ингредиенты (4 – 5 порций)

Сладкий рис .....	3 чашки
Красная фасоль .....	50 гр.
Соль с сушеным кунжутом .....	по вкусу

**Как готовить:**

1. Промойте рис и вымочите его более 30 минут
2. Промойте красную фасоль, положите в кастрюлю для соуса, налейте 2 чашки воды и кипятите 2 минуты. Затем добавьте 3 чашки воды и кипятите 20 минут, пока бобы не станут достаточно мягкими, чтобы ломались пальцами. Слейте, но сохраните бульон.
3. Поместите промытый по пункту 1 рис во внутреннюю кастрюлю, добавьте бульон из пункта 2 и долейте воду до уровня 3 для сладкого риса (SWEET RICE). Хорошо перемешайте ингредиенты со дна кастрюли, положите фасоль из пункта 2 сверху и разровняйте.
4. Нажмите кнопку меню (MENU), выберите режим сладкого риса (SWEET) и нажмите кнопку приготовления (START / REHEAT).
5. Когда рисоварка перейдет в режим поддержания тепла, разрыхлите рис. Подавайте в чаше и посыпьте солью с сушеным кунжутом.



Когда добавляете обычный белый рис, наливайте воду немного выше уровня для сладкого риса (SWEET RICE).

**Суши по-домашнему** Выбор меню: меню приготовления белого риса / суши (WHITE / SUSHI)

Ингредиенты (4 – 5 порций)

Рис .....	3 чашки
<b>Смешанный уксус</b>	
Рисовый уксус .....	4 ст.л
Сахар .....	1 ст.л
Соль .....	1 – ½ ч/л

**Рекомендуемые добавки**

Сасими (тунец, кальмар, креветка и т.д.)  
Маринованные овощи (например, маринованный редис)  
Авокадо и ветчина  
Ферментированные соевые бобы и зеленый лук  
Бэкон и спаржа  
Красная икра, морской угорь и вареное яйцо  
Морковь, огурец и сельдерей

Нори (сушеные водоросли), васаби, соевый соус и маринованный имбирь по вкусу

**Как готовить:**

1. Промойте рис и наполните водой внутреннюю кастрюлю до уровня 3 для риса суши (SUSHI RICE)
2. Нажмите кнопку меню (MENU), выберите режим белого риса / суши (WHITE / SUSHI) и нажмите кнопку приготовления (START / REHEAT).
3. Когда рисоварка перейдет в режим поддержания тепла, поместите рис в сухой деревянный контейнер. Рис сверху полейте смешанным уксусом и, пока он охлаждается под вентилятором, хорошо перемешайте его.



Готовить суши по-домашнему быстро и просто, заворачивая Ваши любимые виды сасими, ингредиенты и рис для суши в кулечки из нори (сушеной водоросли). Можно также использовать для таких кулечков листья зеленого чая.

## Уход и чистка

- Тщательно чистите рисоварку после каждого использования.
- Убедитесь, что отсоединен от сети шнур питания, а корпус и внутренняя кастрюля остыли.
- Не пользуйтесь растворителем, бензолом, абразивными чистящими средствами, щетками (нейлоновыми, металлическими), отбеливателями и другими средствами, которые могут повредить поверхность рисоварки.
- Не пользуйтесь посудомоечной или сушильной машиной. Иначе может измениться окраска, можно поцарапать или деформировать рисоварку.
- Убедитесь, что внутренняя крышка и крышка отверстия выхода пара установлены правильно после чистки.

### Как чистить снаружи

#### Корпус:

Протрите хорошо выжатой мягкой тряпкой.

- Если ткань химически обработана, пользуйтесь ею осторожно и сильно не трите, чтобы после неё не остался химический запах.

#### Внешняя крышка

Снимите крышку отверстия выхода пара и протрите внешнюю крышку выжатой мягкой тканью.

#### Кнопка замка крышки

Если кнопка замка вымазана рисом или чем-либо другим, очистите её с помощью зубочистки.

#### Панель управления

Протрите сухой мягкой тканью.



#### Крышка отверстия выхода пара

#### Штекер



#### Вилка

#### Шнур питания

Протирайте сухой мягкой тканью

### Как чистить внутри

#### Прокладка внешней крышки

#### Внутренняя крышка

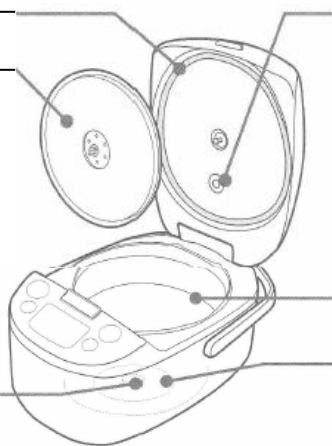
Окуните крышку в теплую или холодную воду, промойте губкой и протрите насухо.

- Удалите рис и другие остатки пищи. Если не удалить, они будут затруднять выход пара, что может вызвать высыхание риса, нарушения режима приготовления или поддержания тепла

- Обязательно мойте внутреннюю крышку после каждого использования, иначе она может заржаветь или изменить цвет.

#### Центральный датчик

Протрите хорошо отжатой мягкой тканью. Если он загрязнен рисом или другими остатками пищи, удалите их зубочисткой



#### Внешняя крышка и отверстие для выхода пара

Надежно фиксируя крышку рукой, протрите её хорошо отжатой мягкой тканью. Удалите остатки пищи с внутренней поверхности крышки.

- Остатки пищи на поверхности могут привести к появлению ржавчины или изменению цвета.

#### Внутренность корпуса

Протрите отжатой мягкой тканью.

#### Нагреватель

Протрите отжатой мягкой тканью. Если рис или остатки пищи прилипли к нагревателю, слегка почистите его намоченной в воде наждачной бумагой № 230.

### Как чистить принадлежности и внутреннюю кастрюлю

#### Промойте мягкой губкой

Тщательно промойте, используя мягкое моющее средство

#### Лопатка



#### Корзинка для варки на пару



#### Измерительный стакан



#### Внутренняя кастрюля



→ стр. 5

## Уход и чистка (продолжение)

### Если внутри рисоварки появился запах

- 1 Наполните внутреннюю кастрюлю по уровень 1 на шкале белого риса (WHITE RICE) для модели NL-AAQ10 или по уровень 2 для модели NL-AAQ18.
  - Не добавляйте никаких моющих средств во внутреннюю кастрюлю.
- 2 Закройте внешнюю крышку, нажмите кнопку меню (MENU) и установите режим быстрого приготовления (QUICK).
- 3 Нажмите кнопку приготовления и вторичного нагрева (START / REHEAT).
- 4 Когда процесс работы этого режима полностью завершится и включится режим поддержания тепла, нажмите кнопку отмены (CANCEL).
- 5 Подождите пока корпус остынет, слейте воду и почистите кастрюлю.

### Как снять и установить внутреннюю крышку

#### Как снять внутреннюю крышку:

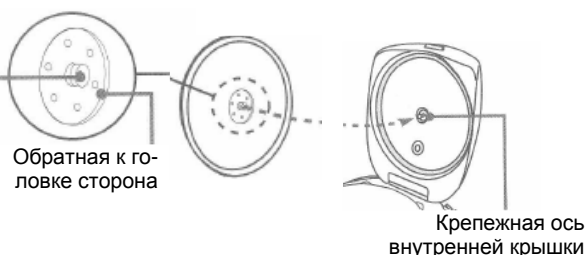
Одной рукой держите внешнюю крышку, а другой потяните внутреннюю крышку на себя за головку в центре.



#### Как установить внутреннюю крышку:

Наденьте гнездо внутренней крышки (находится на обратной головке стороне крышки) на крепежную ось внешней крышки.

Наденьте гнездо на ось



### Сменно-запасные детали

- Своевременно заменяйте, пожалуйста, поврежденные или изношенные детали для оптимальной работы рисоварки.
- Для замены, прежде всего, уточните модель, наименование и код детали, а затем обратитесь в магазин, где Вы приобрели рисоварку, для приобретения этой детали.

Наименование детали	Код детали
Внутренняя крышка (модель NL-AAQ10)	C104-6B
Внутренняя крышка (модель NL-AAQ18)	C105-6B
Внутренняя кастрюля (модель NL-AAQ10)	B362-6B
Внутренняя кастрюля (модель NL-AAQ18)	B363-6B
Лопатка	SHAKN-6B
Измерительный стакан	615784-00
Корзинка для варки на пару (модель NL-AAQ10)	BU214036L-00
Корзинка для варки на пару (модель NL-AAQ10)	BU214037L-00

## Неполадки

- Пожалуйста, проверьте следующее перед обращением в сервис

Проблемы		Причина (Проверить)
Приготовление риса	Приготовленный рис очень тверд или очень мягок:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Наливайте воду по своему выбору на 1 – 2 мм выше или ниже уровня, указанного на шкале котелка.</li> <li>• Если рисоварка установлена на неровной или наклонной поверхности, текстура приготовленного риса может быть слишком твердой или мягкой, так как нарушен уровень воды.</li> <li>• Текстура риса зависит от сорта риса, места его возделывания, и длительности хранения (новый или старый урожай).</li> <li>• Текстура риса изменяется в зависимости от температуры воды и температуры в комнате.</li> <li>• В результате использования таймера рис становится мягче.</li> <li>• В результате использования режима быстрого приготовления (QUICK) рис будет тверже.</li> <li>• Проверьте, не деформирована ли внутренняя кастрюля.</li> <li>• Разрыхли ли рис после завершения процесса его приготовления? —&gt; <b>Обязательно делайте это.</b></li> <li>• На внешней поверхности кастрюли, внутри корпуса, внутренней крышки или отверстия для выхода пара находится влага или прилипшие остатки пищи. —&gt; <b>Протрите и уберите их.</b></li> <li>• Возможно рис был недостаточно промыт и на зернах осталось слишком много шелухи (отрубей).</li> </ul>
	Пригорает рис:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Посторонний предмет, возможно рис, прилип снаружи к внутренней кастрюли или к центральному датчику.</li> <li>• Рис был недостаточно хорошо промыт, в рисе осталось много шелухи (отрубей).</li> <li>• Убедитесь, что внутренняя кастрюля не деформирована.</li> </ul>
	В процессе приготовления выплескивается кипяток:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При приготовлении пориджа был установлен другой, чем поридж (PORRIDGE), режим в меню.</li> <li>• Проверьте, установлена ли крышка отверстия выхода пара.</li> <li>• Рис был недостаточно хорошо промыт, в рисе осталось много шелухи (отрубей).</li> <li>• Убедитесь, что внутренняя кастрюля не деформирована.</li> <li>• Правильно ли был установлен режим или по уровню налита вода? —&gt; <b>Смотри стр. 10</b></li> </ul>
	Невозможно включить приготовление или не действуют кнопки:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, полностью ли вставлена электрическая вилка в розетку.</li> <li>• Нет ли на дисплее показаний «E01» или «E02»? —&gt; <b>Смотри стр. 22</b></li> <li>• Загорается ли индикатор стандартного (REGULAR KEEP WARM) или длительного (EXTENDED KEEP WARM) поддержания тепла? —&gt; <b>Нажмите кнопку отмены (CANCEL) и кнопку приготовления и вторичного нагрева (START / REHEAT).</b></li> </ul>
	Во время приготовления и поддержания тепла слышно пощелкивание:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Микропроцессор издает такие звуки при регулировании мощности нагрева рисоварки. Это не является неполадкой.</li> <li>• На внешней поверхности внутренней кастрюли влага, которая создает шум при высыхании. —&gt; <b>Всегда убирайте влагу и прилипшие предметы с внешней поверхности кастрюли и внутри корпуса перед установкой кастрюли.</b></li> </ul>
	Через зазор между внешней крышкой и корпусом идет пар:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, не деформирована ли внешняя крышка, не повреждена ли её прокладка.</li> <li>• Может прокладка внешней крышки загрязнилась? —&gt; <b>Если она грязная, почистите её.</b></li> <li>• Проверьте, не деформирована ли внутренняя кастрюля.</li> </ul>
	Не работает функция вторичного нагрева:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, не отменен ли режим поддержания тепла. —&gt; <b>Смотри стр. 15</b></li> </ul>
Варка на пару	Пища не пропарена:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Достаточно ли было воды для образования пара? —&gt; <b>стр. 12</b></li> <li>• Было очень много ингредиентов? —&gt; <b>Уменьшите количество ингредиентов или увеличьте длительность приготовления.</b></li> <li>• Ингредиенты очень крупные? —&gt; <b>Нарезайте ингредиенты мельче или увеличьте длительность приготовления.</b> —&gt; <b>стр. 13 «Приблизительное время приготовления»</b></li> </ul>
	Сваренная жесткая пища:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Овощи: мало времени для пропаривания, добавьте воды и продолжите варку на пару.</li> <li>• Рыба и мясо: много времени для пропаривания, уменьшите время приготовления.</li> </ul>
	Сваренная холодная пища:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прошло много времени после завершения приготовления? —&gt; <b>Не оставляйте пищу в режиме поддержания тепла. Подавайте ингредиенты сразу после их приготовления.</b></li> </ul>

## Неполадки (продолжение)

Проблемы		Причина (Проверить)
Режим поддержания тепла	Во время поддержания тепла рис приобретает запах, желтеет, появляется конденсат:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В кастрюле было мало риса?</li> <li>• Режим поддержания тепла использовался более 12 часов?</li> <li>• Используемый тип риса и качество воды могут вызвать пожелтение риса.</li> <li>• Не была ли оставлена лопатка внутри кастрюли?</li> <li>• Вторично подогревался холодный рис?</li> <li>• Разрыхлили ли Вы рис после завершения приготовления? → <b>Разрыхляйте рис сразу после завершения приготовления.</b></li> <li>• Рис был недостаточно хорошо промыт, в рисе осталось много шелухи (отрубей).</li> <li>• Некоторый запах может остаться после приготовления риса с приправами. → <b>Тщательно мойте внутреннюю кастрюлю. стр. 20</b></li> </ul> <p>Не был включен режим для поддержания температуры риса. → <b>Оставление риса во внутренней кастрюле без включения режима сохранения тепла может вызвать неприятный запах. → стр. 7.</b></p>
	Не включается длительный режим поддержания тепла:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не включен ли режим, при котором длительный режим поддержания тепла не работает? → <b>стр.14.</b></li> <li>• Не использовался ли стандартный режим сохранения тепла более 12 часов? → <b>Если режим сохранения тепла использовался более 12 часов, то длительный режим сохранения тепла не включится.</b></li> <li>• Не остыл ли рис во внутренней кастрюле? → <b>Если температура внутренней кастрюли низкая, то длительный режим сохранения тепла не действует.</b></li> </ul>
	На дисплей не выводится истекшее с момента включения время поддержания тепла:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Показывает ли дисплей текущее время? → <b>Нажмите кнопку установки времени (TIME SETTING), чтобы изменить показание дисплея. Смотри «Примечание» на стр.14.</b></li> </ul>
Таймер	Рисоварка начинает готовить сразу после установки таймера:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно ли установлено текущее время? → <b>Часы показывают все 24 часа суток (военное время). Пожалуйста, проверьте и установите ещё раз.</b></li> <li>• Если таймер устанавливается на более раннее время, чем рекомендованная длительность приготовления, рисоварка начинает готовить немедленно.</li> </ul>
	Рис не приготовлен в установленное время:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно ли установлено текущее время? → <b>Часы показывают все 24 часа суток (военное время). Пожалуйста, проверьте и установите текущее время ещё раз.</b></li> </ul>
	Не устанавливается таймер:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажата ли кнопка приготовления и вторичного нагрева (START / REHEAT) после установки времени? → <b>Эту кнопку нужно нажать, чтобы завершить установку таймера.</b></li> <li>• Не мигает ли на дисплее показание «7:00»? → <b>Пока не установлено текущее время, таймер не функционирует. → стр.6.</b></li> </ul>
Другое	Когда прервано электрическое питание:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Одновременное включение нескольких электрических приборов может быть слишком большой нагрузкой для электрической сети и питание может быть отключено предохранителем. → <b>Отсоедините все приборы от сети и включите предохранитель. Если электрическое питание восстановлено в течение 10 минут, рисоварка автоматически возобновит приготовление.</b></li> </ul>
	На наружной или внутренней крышке появляются пятна ржавого цвета:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда крошки или остатки риса запекаются на внешней или внутренней крышке и желтеют, нужно их отчистить.</li> </ul>

## Ошибки дисплея и их значение

Панель дисплея		Причина (Проверить)
О ш и б к и  Д и с п л е я	E 0 1    E 0 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ошибка срабатывания индикаторов. → <b>Пожалуйста, обратитесь в магазин, где была приобретена рисоварка.</b></li> </ul>
	H 0 1    H 0 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Температура датчика крышки или центрального датчика слишком высока. → <b>Нажмите кнопку отмены (CANCEL) и откройте внешнюю крышку примерно на 30 минут и дайте остыть рисоварке внутри. (Будьте при этом осторожны, чтобы не обжечься.) → Чтобы остыла быстрее, смотри стр. 9 «Замечания»</b></li> </ul>
	<input type="text"/> На дисплее ничего нет: <input type="text"/> 7 : 00 мигает:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разрядилась литиевая батарейка Дисплей погаснет и все заложенные в память данные (текущее время, выбор меню и время работы режима поддержания тепла) будут стерты. Тем не менее, если подключить рисоварку к сети и установить текущее время, она будет работать, как обычно. Если рис готовился перед тем, как на дисплее начал мигать цифры 7:00, то во время приготовления не будет показываться текущее время. Обратитесь в магазин, где была приобретена рисоварка, чтобы за отдельную плату заменить литиевую батарейку.</li> </ul>
	На дисплее странные показания:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отсоедините от сети электрическую вилку и вновь подсоедините. <b>На дисплее появится мигающие цифры 7:00. Пожалуйста, установите время, как указано на стр.6.</b></li> </ul>

## Спецификации

Номер модели		NL-AAQ10	NL-AAQ18
Объём в литрах (в чашках)	Белый рис	0,18 – 1,0 л (1 – 5,5)	0,36 – 1,8 л (2 – 10)
	Рис для суси	0,18 – 1,0 л (1 – 5,5)	0,36 – 1,8 л (2 – 10)
	Быстрое приготовление	0,18 – 1,0 л (1 – 5,5)	0,36 – 1,8 л (2 – 10)
	Рис с добавками и приправами	0,18 – 0,72 л (1 – 4)	0,36 – 1,08 л (2 – 6)
	Поридж	0,09 – 0,27 л (0,5 – 1,5)	0,09 – 0,45 л (0,5 – 2,5)
	Сладкий рис	0,18 – 0,72 л (1 – 4)	0,36 – 1,08 л (2 – 6)
	Коричневый рис	0,18 – 0,72 л (1 – 4)	0,36 – 1,44 л (2 – 8)
Электропитание	Переменный ток, 220 - 230 Вольт, 50/60 Герц		
Энергопотребление	560 – 610 Ватт	750 – 820 Ватт	
Средняя потребляемая мощность в режиме поддержания тепла	32 Ватт	40 Ватт	
Система приготовления риса	Прямой нагрев		
Длина шнура электропитания	1,1 метра		
Внешние размеры (в см, примерно)	26,5 x 37 x 21,5 (41 → см.*1)	30 x 40 x 25 (47 → см.*1)	
Вес	примерно 3,3 кг	примерно 4,4 кг	

- Средняя потребляемая мощность в режиме поддержания тепла рассчитана на максимальную загрузку рисоварки и комнатную температуру 20 градусов Цельсия.
- Данный прибор не сможет работать должным образом высоко над уровнем моря и при экстремальном климате, избегайте её использование в таких районах.
- \* 1 Высота по краю открытой крышки.

## ■ Внимание – данный прибор должен быть заземлен

### Важно

Провода в данном приборе окрашены следующими цветами:

Зеленый и желтый – земля. Коричневый или красный – фаза. Голубой или черный – нейтральный.

Если цвет проводов данного прибора не совпадает с отметками цвета, которыми отмечены гнезда в Вашей электрической вилке, сделайте следующее:

Провод, который окрашен зеленым и желтым, должен быть подсоединен к гнезду вилки, помеченным буквой E или символом заземления; или проводу, который окрашен в зеленый или желто-зеленый цвет. Провод, который окрашен голубым, должен быть подсоединен к гнезду с пометкой N или который окрашен в черный цвет.

Провод, который окрашен в коричневый цвет, должен быть подсоединен к гнезду с пометкой L или который окрашен в красный цвет.

Прибор должен иметь предохранитель на 13 Ампер, если используется 13-амперная вилка, или иметь предохранитель на 10 Ампер в электрических вилках другого типа, или адаптере, или в распределительной электрической коробке.

