



# Руководство пользователя

Перед началом использования внимательно ознакомьтесь с руководством

## Рисоварка



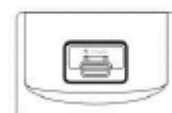
**Рисоварка настольная Enigma ERC-15L-A**



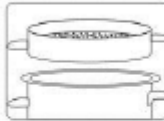

## Проверка перед использованием

1. Прежде всего, убедитесь, что напряжение Вашей сети соответствует номинальному напряжению прибора. Убедитесь, что розетка подходит под рабочую нагрузку и имеет заземляющий вывод.
2. Установите прибор на прочную и устойчивую поверхность.
3. Убедитесь, что рядом с прибором не используются легковоспламеняющиеся и взрывоопасные материалы, а также отсутствуют любые нагреватели.
4. Примите меры, чтобы ограничить доступ детей к прибору. Играя с проводом, дети могут получить ожог или удар электрическим током.
5. Если прибор остается без присмотра, примите необходимые меры предосторожности.
6. Если в кастрюле нет воды, отключите питание и выдерните вилку из розетки.

## Порядок использования

1. Наберите в мерный стакан требуемое количество риса - 0,18 литров (около 150 г). Не мойте рис в варочной кастрюле, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие или не деформировать дно кастрюли, в результате чего может нарушиться контакт с поверхностью нагревательного элемента, понизиться тепловой КПД и пр.
2. Засыпьте промытый рис в варочную кастрюлю и залейте водой до требуемого уровня. На внутренней поверхности варочной кастрюли имеется шкала уровня: отметки справа обозначают уровень воды в кубических литрах, отметки слева - уровень воды по количеству стаканов. Такая шкала уровня является стандартной и не подходит для приготовления овсяной каши, когда количество воды подбирается опытным путем. В обоих случаях превышение метки максимального уровня не допускается.
3. Протрите наружную поверхность и поместите кастрюлю в рисоварку. Убедитесь, что рис уложен равномерно на дне кастрюли. Слегка поворачивая кастрюлю, убедитесь, что дно кастрюли полностью касается поверхности нагревательного элемента. Между дном кастрюли и поверхностью нагревательного элемента не должно быть никаких посторонних предметов. Антипригарное покрытие внутренней поверхности кастрюли отвечает гигиеническим требованиям стандартов безопасности!



4. Наденьте на рисоварку крышку и, слегка надавив на нее, дождитесь характерного щелчка. Следует помнить, что неплотно установленная крышка влияет на эффективность приготовления пищи. Приподнимая рисоварку, обязательно проверьте плотность установки крышки.
5. Вставьте один конец шнура питания в разъем на корпусе рисоварки, а другой конец в вилку сети питания. Если будет готовиться овсяная каша, установите переключатель в положение для приготовления каши. Не включайте питание до тех пор, пока прибор не будет готов к работе.
6. Для того чтобы рисоварка не переключилась в режим сохранения тепла, нажмите кнопку "cook" (готовить), в противном случае рис не будет готовиться.
7. Когда рис доходит до состояния готовности, кнопка автоматически возвращается в исходное положение, при этом загорается желтая лампа индикатора, указывающая на переключение в режим подогрева. По окончании времени приготовления дайте рису дойти до состояния готовности в течение примерно 15 минут, после чего перемешайте рис, открыв крышку. В результате перемешивания рис остается рассыпчатым и горячим. Благодаря специальной конструкции дна кастрюли рис получается слегка желтоватым, ароматным и вкусным.
8. Если готовится овсяная каша или суп, установите переключатель функций в соответствующее положение (потребление энергии сокращается наполовину) и нажмите кнопку "cook". Приготовив кашу или суп, верните кнопку в исходное положение (режим подогрева), после чего отключите питание. Примечание: Установите переключатель функций в положение приготовления каши. После приготовления верните кнопку в исходное положение (режим подогрева), в противном случае каша перельется через край.
9. Если пицца готовится на пару, залейте требуемое количество воды, после чего опустите в пароварку продукт. Выполните пункты 4, 5, 6 выше. Включение и выключение пароварки также выполняется с помощью кнопки (с переходом в режим подогрева). Рис и кашу можно также готовить на пару.
10. Перед тем как извлечь кастрюлю, отключите питание, вытащив вилку из розетки.
11. Для раздачи риса пользуйтесь черпаком, который входит в комплект прибора. При использовании металлического черпака можно поцарапать внутреннее антипригарное покрытие, что приведет к преждевременному износу кастрюли.

## **Очистка**

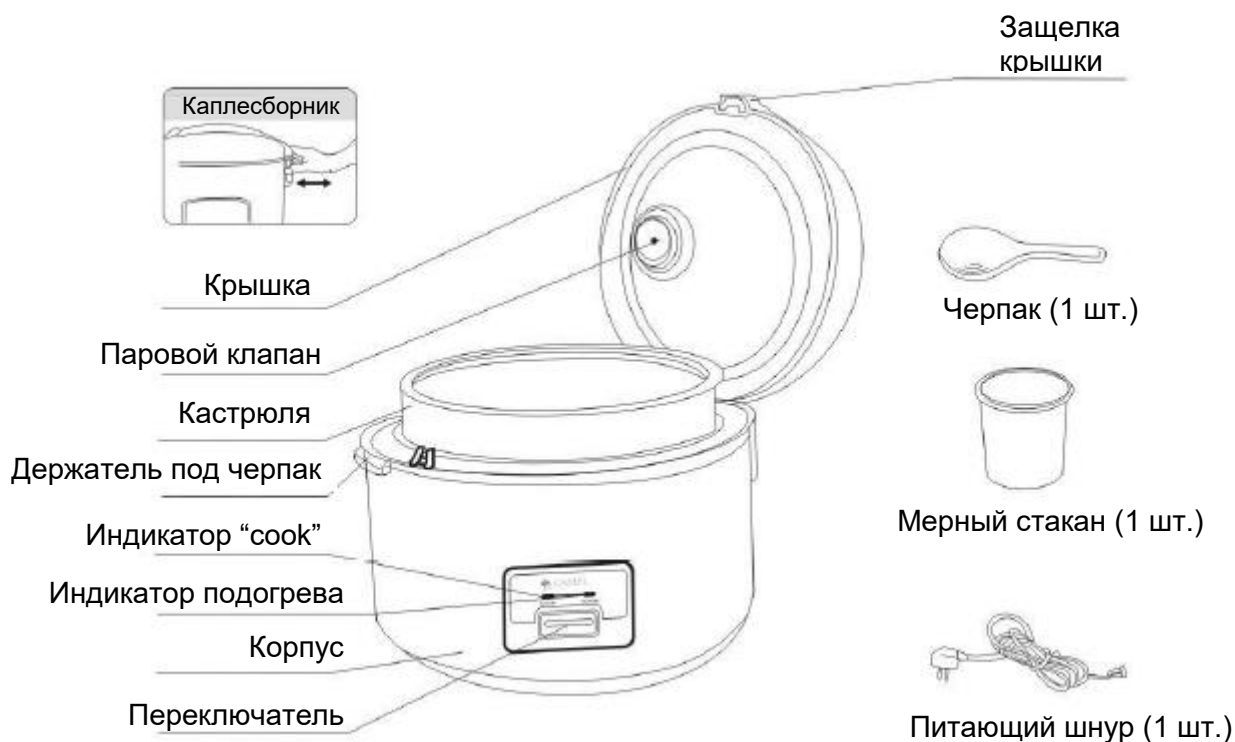
1. Снимите крышку и извлеките из рисоварки кастрюлю/ пароварку, промойте поверхности моющим средством с водой и протрите мягкой сухой салфеткой. Запрещается пользоваться металлической губкой или другими подобными средствами. При использовании таких средств можно повредить антипригарное покрытие кастрюли.
2. После промывки кастрюля готова к эксплуатации.
3. Если к покрытию нагревательного элемента прилипли частички риса или другого продукта, удалите их наждачной бумагой № 320, после чего протрите поверхность мягкой сухой салфеткой. Это позволит обеспечить полный контакт сопрягаемых поверхностей.

## **Меры предосторожности**

1. Рисоварка относится к приборам бытового назначения и подходит только для приготовления каши, супа и аналогичных блюд в автоматическом режиме. Рисоварка не предназначена для приготовления пищи на пару, для тушения, жарки, выпечки и пр.
2. Просим обратить внимание, что прибор может представлять потенциальную опасность для детей и людей с ограниченными возможностями.
3. Эксплуатация прибора в условиях высоких температур и сильной запыленности может способствовать преждевременному износу. Хранение легковоспламеняющихся и взрывоопасных материалов рядом с прибором может представлять серьезную опасность.
4. Герметичность корпуса позволяет хранить продукт не более 12 часов. По истечению этого времени продукт может испортиться.
5. Целостность кастрюли сохраняется только при условии осторожного с ней обращения; не пользуйтесь другими источниками для нагрева кастрюли, так как при перегреве кастрюля деформируется. Во избежание повреждений не устанавливайте на поверхность нагревательного элемента другие емкости.
6. Вставив вилку в розетку (загорается индикатор питания), нажмите кнопку "cook", чтобы запустить процесс приготовления.
7. Во время эксплуатации рисоварки не накрывайте крышку или ручку мокрым полотенцем, что может привести к повреждению покрытия.
8. Не приступайте к приему пищи сразу после приготовления, дайте рису дойти до состояния готовности примерно в течение 15 минут, что позволит сохранить цвет и аромат, благодаря тщательному пропариванию.
9. При промывке запрещается погружать прибор в воду.

10. Данное изделие относится к электрическим приборам класса I, которые комплектуются питающим шнуром с заземляющим проводом. Вилка предназначена для подключения к розеткам с заземляющим выводом. Замена вилки на питающем шнуре без разрешения производителя не допускается.
- ① В случае повреждения вилки питающего шнура обращайтесь для замены к официальному представителю производителя или в специализированный сервисный центр (шнур комплектуется трехконтактной вилкой).
- ② Если поврежден кабель, обращайтесь для замены к официальному представителю или в сервисный центр (для замены используется гибкий кабель).
11. При пользовании рисоваркой не подносите руки к выпускному клапану, чтобы не обжечь их горячим паром (соблюдайте меры предосторожности, представленные в описании выше).

## Описание составных частей

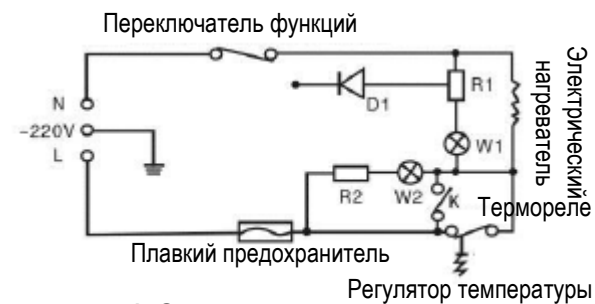


## Диагностика неисправностей и способы их устранения

№	Неисправность		Причина	Способ устранения
1	Индикатор не горит	Поверхность нагревательного элемента негорячая	Отсутствует соединение с источником питания.	Проверьте установку выключателя и соединений; проверьте целостность предохранителей и кабелей питания. Установите соединение.
		Поверхность нагревательного элемента горячая	(1) Не горит индикатор из-за нарушения соединения понижающего резистора (2) Не горит индикатор из-за повреждения понижающего резистора	(1) Выполните повторную пайку. (2) Замените компоненты.
2	Индикатор горит	Поверхность нагревательного элемента негорячая	(1) Нарушено промежуточное соединение (2) Сгорел нагревательный элемент;	(1) Установите соединение. (2) Замените нагревательный элемент
3	Рис не горячий или слишком долго готовится.		(1) Деформирована варочная кастрюля. (2) Деформация поверхности нагревательного элемента. (3) Перекос кастрюли с образованием зазора с одной из сторон. (4) Посторонние частицы между дном кастрюли и поверхностью нагрева.	(1) Восстановите поверхность кастрюли, обеспечив полный контакт с поверхностью нагревательного элемента (отправьте на ремонт). (2) Если деформация незначительна, можно обработать поверхность наждачной бумагой, но в случае сильной деформации кастрюля нуждается в ремонте или в замене. (3) Добейтесь полного контакта, повернув кастрюлю. (4) Обработайте наждачной бумагой № 320.
4	Пища переваривается		(1) Не срабатывает кнопка "cook" из-за отказа рычажного механизма. (2) Вышло из строя электромагнитное реле.	(1) Отрегулируйте с помощью плоскогубцев или других приспособлений. (2) Замените электромагнитное реле
5	Отказ функции подогрева в автоматическом режиме.		Вышел из строя термостат.	Замените термостат.

Примечание: для ремонта обращайтесь к официальному представителю или в специализированный центр.

### Принципиальная электрическая схема





По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеца»  
123007 г. Москва ул.3-я Магистральная, дом 26, стр.1  
т. 8-495-956-3663.  
<http://www.sc.trapeza.ru>

**123007 г. Москва, ул. 3-я Магистральная, д.26, стр.1**