

CUK
by GADNIC

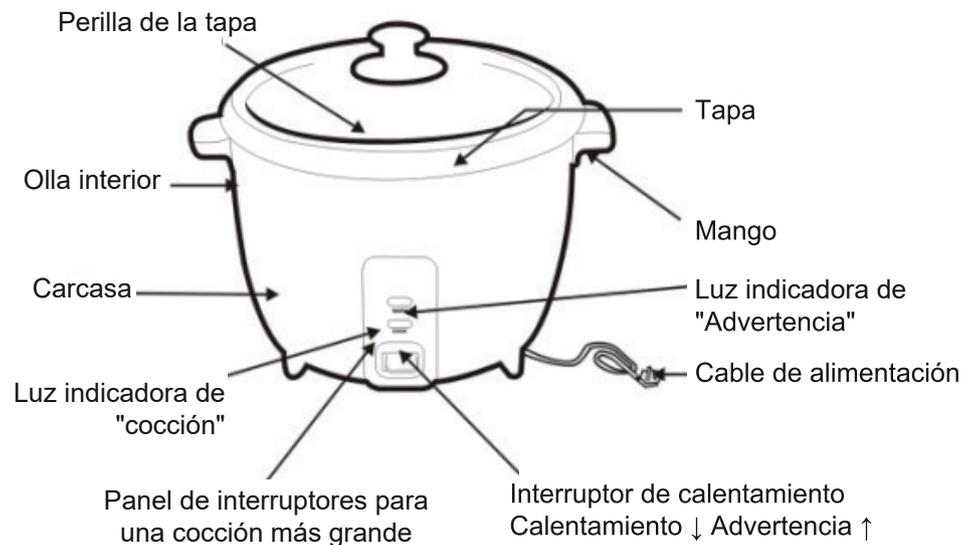
OLLA ARROCERA
RISO 1



MANUAL DE USUARIO

RM1000

I. Componentes



II. Instrucciones de Operación

1. Lavar el arroz

Coloque el arroz lavado y limpio en la olla y agregue el agua (Para una taza de arroz, una taza y media de agua).

Aviso: Use otro recipiente para lavar el arroz. El uso de la olla interior para lavar el arroz puede dañar la superficie de la misma. También puede dañar el fondo de la olla, lo que puede afectar el contacto con la placa de calentamiento y provocará que la arrocera no funcione correctamente.

2. Colocación adecuada de la olla interior

Seque la superficie inferior de la olla interior. Coloque la olla interior en la olla y gírela para que la parte inferior pueda estar en contacto con la placa de calentamiento.

3. Tapar la olla

Coloque la tapa de la olla correctamente.

4. Enchufe a la alimentación

Nota: Cuando no se ha presionado el interruptor de calentamiento, se encenderá la luz indicadora de "caliente" de la arrocera. La luz indicadora de "cocción" de la arrocera se encenderá y cambiará a "caliente" después de tres minutos.

5. Imprescindibles para cocinar

① Al presionar el interruptor de calentamiento, la luz de "cocción" se encenderá para comenzar la función.

② Si agrega demasiado arroz, una parte del arroz no se cocinará bien.

Abra la tapa mientras está hirviendo, mezcle el arroz de abajo hacia arriba y de adentro hacia afuera.

③ Cuando el arroz esté listo, el interruptor de calentamiento emitirá un sonido, luego se encenderá la luz indicadora "caliente", esto muestra la condición de mantenimiento automático del calor. No abra la tapa antes de los 15 minutos para que el arroz se cocine continuamente. Se mantendrá caliente hasta que se desenchufe de la alimentación.

6. Cocinar sopa o comida al vapor:

Cuando se cumpla el tiempo requerido para cocinar al vapor o cocinar sopa y papilla, presione manualmente el interruptor de calentamiento para calentar.

7. Desenchufe la arrocera después de usarla.

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

☎ 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar