Рисоварка серии CFXB

Инструкция по эксплуатации



agrozavod.ru

Описание

Автоматическая электрорисоварка оснащена долговременной магнитном системой контроля. Имеет Эстетический внешний вид, совершенную конструкцию, проста в использовании. Отличается низкой энергозатратностью и хорошей изолирующей способностью. Предназначены для приготовления риса в закусочных, ресторанах, школах, предприятиях общественного питания. Кроме тик рисоварки обладаю! Функцией поддержания постоянной температуры продукта, что особенно удобно для работы и сфере предприятий быстрого питания.

Технические характеристики

Модель	CFXB 130A-A	CFXB 190A-A	CFX B230 A-A	CFXB 80A-A	CFXB-100-4
Вместимость, л	13	19	23	80	10
Мощность, Вт	1950	2650	2950	1250	1250
Производительность, кг/час	6	8	11	40	5
Габариты, мм	450 x 450 x 320	490 x 490 x 325	520 x 520 x 360	365 x 365 x 283	405 x 405 x 208

Эксплуатация

Прежде чем пользоваться рисоваркой убедитесь в соответствии напряжения, указанного в паспорте, напряжению электросети.

1. Отмерить мерным стаканом необходимое количество риса. Из одного засыпанного
   стакана риса получится примерно три стакана готового риса.
2. Промойте рис чистой водой 4-5 раз. Промывайте до тех пор, пока вода, в которой промывается рис, не станет прозрачной.

3. Рис вместе с водой влейте в емкость рисоварки. Долейте воды до нужной отметки. Например: при засыпке 20 стаканов риса, количество воды должно достигать отметки «20 стаканов».
4. Вытрите насухо емкость, если в этом есть необходимость. Установите емкость на нагревательный диск. Как показано на рисунке, поверните слегка емкость влево вправо, чтобы убедиться в ее устойчивости.
5. Закройте крышку.
6. Вставьте вилку шнура питания в розетку. Подключайте рисоварку к источнику писания только когда собираетесь готовить.
7. При включении рисоварки в сеть загорится красный индикатор, сигнализирующий о начале процесса приготовления. Когда рис будет готов, переключатель автоматически поднимется вверх и загорится желтый индикатор режима поддержания риса в разогретом состояния. Режим поддержания риса в горячем состояния позволит Вам сохранить рис теплым и готовым к употреблению в любое время.
8. Крышку открывайте через 15 минут, после того как переключатель автоматически поднимется вверх. Это время необходимо для того, чтобы рис распарился и стал мягким и рассыпчатым.
9. Если вы не сохраняете рис в режиме подогрева, выньте вилку из розетки, но не отсоединяйте сам провод рисоварки.

Запомните

- Всегда вкусный рис. С помощью автоматической рисоварки «Р1ЬЬАК», Вы всегда сможете приготовить вкусный рис в соответствии с собственными предпочтениями. Вкус и разваренность риса зависят от качества самого риса и времени его замачивания до начала приготовления.

  Если воды больше, чем необходимо, рис становится разваренным и мягким, если воды меньше положенного - рис получается жестким.
- Избегайте перекипания риса. Если воды налито слишком много или рисоварка установлена с наклоном – рис непременно будет кипеть слишком сильно и вода будет «убегать» из емкости. Чтобы избежать этого, необходимо наливать воду строго в соответствии со шкалой количества воды, изображенной на внутренней стенке емкости.

Режим поддерживания риса в горячем состоянии

- Когда рис будет готов, переключатель автоматически поднимается вверх и загорается желтый индикатор режима поддержания риса в горячем состояния.

  Режим поддержания риса в горячем состоянии действует до тех пор, пока не будет отключено электропитание.
- Выньте вилку из розетки, перед тем как вытащить емкость из корпуса рисоварки. НЕ включайте рисоварку в режим приготовления, если она находится в режиме поддержания.
- НЕ оставляйте рисоварку в режиме поддержания в горячем состоянии более чем на 5 часов.
- НЕ используйте режим поддержания в горячем состоянии для разогрева холодного риса.

Чистка

- После эксплуатации внутреннюю емкость следует вымыть. Не применяйте чистящие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Царапины влияют на процесс приготовления и качество риса.
- Не мойте корпус рисоварки прямо под краном. Используйте для очистки корпуса влажную протирочную салфетку.

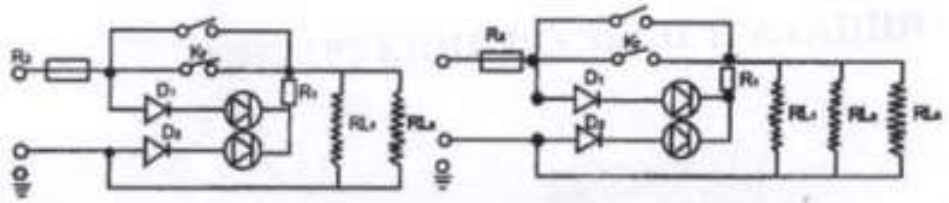


Внимание!

1. Дно ёмкости и нагревательную поверхность предохраняйте от повреждений. Храните их чистыми. Вода, мусор, зерна риса или другие посторонние предметы не должны попадать между нагревательной поверхностью и дном ёмкости во избежание неполадок.
2. Не наклоняйте ёмкость, иначе ее дно не будет плотно соприкасаться с нагревательной поверхностью, что может привести к выход) из строя некоторых элементов.
3. Нельзя мыть рисоварку непосредственно в воде. При загрязнении рисоварки использовать сухую и влажную салфетку. Ёмкость можно мыть под струей воды.

4. Не использовать кислотные и щелочные соединения. Не хранить в сыром помещении.
5. Выньте вилку из розетки, перед тем как вытащить емкость из корпуса рисоварки.
6. Не хранить вблизи воспламеняющихся предметов.

ЭЛЕКТРОСХЕМА



CEHCF205、206　　CEHCF207、208