ПАСПОРТ

Наименование оборудования	**РИСОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**
Фирма-изготовитель	**GASTRORAG**
Модель	**DKR-160**

ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Благодарим Вас за приобретение оборудования ***GASTRORAG***. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

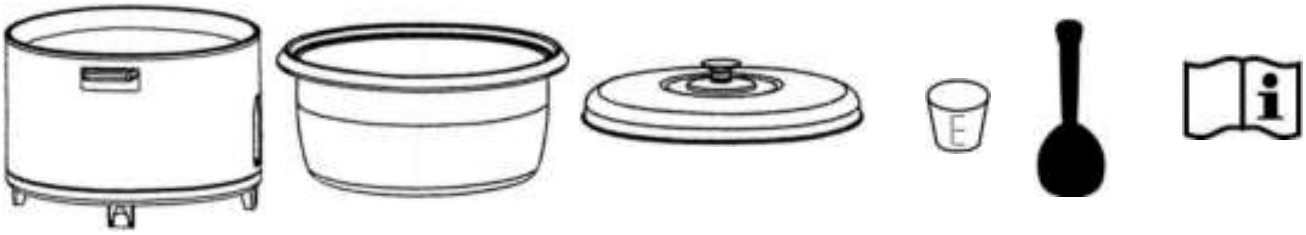
Оборудование предназначено для варки риса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель		**DKR-160**
Описание		Настольная
Габаритные размеры (диаметр х высота), мм		405x290
Установочная мощность, кВт		1,60
Параметры электросети		220/50/1
Масса, кг		5,9
Материал корпуса		Нерж.сталь
Емкость вставки, л		8
Вместимость вставки, кг риса		4,2
Рабочая температура, °С	**варка**	100
	подогрев	60 – 80

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Рисоварка Вставка Крышка Мерный стакан/ложка Паспорт



ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Распакуйте оборудование и установите его на устойчивую подставку высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной огнеупорной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования. Следите за тем, чтобы в непосредственной близости от оборудования не было легковоспламеняющихся материалов.
2. Выньте аксессуары из упаковки. Удалите защитную пленку с поверхностей нерж.стали.
3. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. При помощи мерного стакана отмерьте нужное количество риса из расчета 1 мерный стакан = 1 порция.
2. Тщательно промойте рис несколько раз и слейте воду. Если рис не промыть, то качество готового продукта может ухудшиться, а при варке возможно чрезмерное парообразование.
3. Засыпьте рис во вставку. Залейте во вставку воду до нужного уровня (например, для 4 мерных стаканов риса нужно залить воду до отметки «4» на внутренней поверхности вставки).
4. Убедитесь в том, что наружная поверхность вставки сухая и чистая. Установите вставку внутрь корпуса оборудования и убедитесь в том, что она стоит строго вертикально.
5. Закройте вставку крышкой.
6. Включите электропитание (вставьте вилку сетевого шнура в розетку). Нажмите тумблер вниз. При этом должен загореться красный световой индикатор «RICE COOKING» (варка).
7. Когда рис будет готов, тумблер автоматически вернется в верхнее положение. Красный световой индикатор «RICE COOKING» погаснет и загорится зеленый световой индикатор «KEEP WARM» (подогрев). Рисоварка будет автоматически поддерживать готовый рис подогретым при температуре 60 – 80ºС.
8. **Крышка должна оставаться закрытой еще в течение не менее 10 мин, чтобы рис дошел до готовности под воздействием горячего пара.**
9. Снимите крышку и перемешайте рис при помощи пластмассовой ложки, входящей в комплект поставки оборудования. Рис готов к употреблению. **После перемешивания рис должен быть употреблен в течение 1 ч.**
10. Если требуется подогрев риса в течение более длительного времени, то открывать крышку и перемешивать его следует только непосредственно перед употреблением. **Готовый рис может находиться в подогретом состоянии в течение не более 2 ч.**

    Перед тем, как вынуть вставку из корпуса оборудования, необходимо вынуть вилку сетевого шнура из розетки.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Отключите электропитание (выньте вилку из розетки).

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается погружать оборудование в воду или иную жидкость, мыть оборудование под прямой струей воды, мыть оборудование в посудомоечной машине.

Следите за тем, чтобы вода не попала на панель управления оборудования.

Ежедневно по окончании работы:

1. Снимите крышку и выньте вставку, вымойте их теплым мыльным раствором при помощи мягкой губки или щетки, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
2. Протрите внешние поверхности корпуса и внутренние поверхности резервуара чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо.

Если оборудование не будет эксплуатироваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Оборудование не предназначено для установки и эксплуатации на открытом воздухе.
2. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
3. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
4. В целях соблюдения норм противопожарной безопасности автоматический выключатель должен находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте.
5. Оборудование предназначено для установки на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной огнеупорной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования. Следите за тем, чтобы в непосредственной близости от оборудования не было легковоспламеняющихся материалов.
6. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 10 см, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
7. Не допускается установка оборудования на конфорки электрических или газовых плит, а также в разогретый духовой шкаф.
8. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался острых и горячих предметов. Не перекручивайте и не деформируйте шнур, не ставьте на него тяжести. При отключении оборудования не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за вилку и шнур мокрыми руками, не погружайте их в воду и иную жидкость. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром.
9. Оборудование предназначено для варки и подогрева риса в специальной вставке. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
10. Не допускается включение оборудования без вставки или с пустой вставкой. Вставка должна быть всегда наполнена водой и рисом. Не допускается наполнение вставки выше максимальной отметки на ее стенке.
11. Для нормальной работы оборудования требуется плотный контакт дна вставки с нагревательным элементом. В противном случае возможно перегорание нагревательного элемента. Поэтому необходимо выполнять следующие требования:
    - поверхности вставки и нагревательного элемента должны быть всегда чистыми и сухими;
    - вставка должна стоять строго вертикально;
    - не допускается использовать вставку в качестве посуды для промывания риса или наплитной посуды, а также помещать ее в холодильник, т.к. дно вставки при этом может деформироваться.
- После того, как оборудование перешло в режим подогрева готового риса, не допускается сразу же переключать его обратно в режим варки. Необходимо подождать несколько минут.

- Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными рукавицами.
- При варке некоторых видов риса возникает интенсивное парообразование. В этом случае достаточно открыть крышку и выпустить пар.
- При открывании крышки во избежание ожогов паром следует соблюдать осторожность. Не наклоняйтесь над рисоваркой. Пользуйтесь защитными рукавицами.
- Не допускается использовать оборудование для повторного разогрева остывшего вареного риса.
- Не допускается открывать крышку в режиме подогрева риса.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия вставки не допускается перемешивать и извлекать рис при помощи металлических колющих и режущих предметов. Пользуйтесь пластмассовой ложкой, входящей в комплект поставки оборудования.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Не допускается перемещать оборудование, если оно включено в сеть или если оно наполнено горячей пищей.
- Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
- Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
- При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.