



РИСОВАРКИ ROAL



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. ОПИСАНИЕ

Рисоварки ROAL отличное решение для приготовления риса в суши-барах, в ресторанах японской и китайской кухни, столовых и везде, где требуется готовить большое количество риса. Данное оборудование предназначено для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли. Мерный стакан и ложка для риса входят в комплект рисоварки.



Рис.1 Основные детали

2. ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	XB130	XB180	SR-35	SR-40	SR-66
Номинальное напряжение, В	220	220	220	220	220
Мощность, Вт	1900	2500	1600	1900	2500
Объем полный чаши, л	13	18	10	13	18
Объем риса для варки, л	5,6	6,6	3,5	4	6,6
Габариты, мм	440x440x315	480x480x310	480x480x310	420x420x350	520x520x395

1. Перед использованием данное изделие должно быть надежно заземлено.
2. Не используйте разбрызгиватели для очистки при уборке.
3. Температура окружающей среды не должна превышать 50°C

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Установка и техническое обслуживание данного изделия должны выполняться соответствующими специалистами;

Рабочее напряжение устройства должно соответствовать целевому напряжению;

Держите оборудование вдали от легковоспламеняющихся предметов;

Готовка на пару:

2. Положите подготовленные продукты в пароварку.
3. Залейте воду. Уровень воды не должен подниматься выше нижнего уровня пароварки 01.
4. Время приготовления на пару зависит от температуры пара, воды и напряжения сети. Чтобы увеличить время приготовления можно долить немного воды.
5. Продукты приготовления на пару: хлеб и мучные продукты, овощи, мясо, курица и рыба.

Готовка риса:

1. **Степень проварки риса, в зависимости от назначения, регулируется количеством воды (рекомендуемая пропорция сухого риса к воде 1:1)**
2. Взвесьте и промойте рис, пока сливаемая вода не станет прозрачной.
3. Взвесить промытый рис и долить воды до пропорции 1:1
4. Не загружайте рисоварку выше максимальной отметки.
5. Поставьте чашу в рисоварку. Она должна касаться нагревательного элемента.
6. Поверните чашу справа налево, чтобы надежно ее закрепить.
7. Насухо вытрите наружные стенки чаши перед установкой в прибор.
8. Если на стенках осталась влага, во время приготовления вы услышите треск. Влага может повредить прибор.
9. Закройте крышку до щелчка.
10. Если крышку закрыть неплотно, качество работы прибора снизится.
11. Вставьте кабель питания в рисоварку, затем в розетку сети и нажмите на кнопку включения.
12. Включите рисоварку.
13. Загорится индикатор.
14. Когда рис будет готов, кнопка включения отщелкнется. Загорится индикатор поддержания тепла («Heating»), который указывает на работу функции сохранения температуры.
15. Чтобы рис пропарился, не открывайте крышку в течение 15 минут после приготовления.
16. Тщательно перемешайте рис.
17. Функция поддержания тепла работает все время, пока рисоварка включена в сеть

4. ЧИСТКА

Важное замечание!

Если кабель питания поврежден, во избежание травм обратитесь для его замены к производителю, его сервисному представителю или другому квалифицированному электрику.

Прибор оснащен защитным предохранителем. В случае включения пустой рисоварки она через некоторое время нагревается и автоматически отключается. Рисоварка снова включится только после остывания. Закончив приготовление, отключите рисоварку от сети. Когда корпус рисоварки остынет, очистите его и другие детали:

- Протрите корпус рисоварки чистой тканью.
- Достаньте чашу и внутреннюю крышку из рисоварки, вымойте их моющим средством и ополосните. Затем насухо вытрите мягкой тканью.
- Вытрите внешнюю чашу и внешнюю крышку чистой влажной тканью.
- Не используйте абразивные и резкие моющие средства для чистки рисоварки.
- Не погружайте рисоварку в воду и другие жидкости.
- К нагревательному элементу могут прилипнуть зерна риса или посторонние загрязнения. Удалите их, чтобы сохранить качество приготовления. Для удаления можно использовать щетку с мягкой **металлической** щетиной. Затем отполируйте место загрязнения, чтобы сохранить хороший контакт между нагревательным элементом и дном чаши.
- Недостаточная чистка рисоварки может привести к появлению неприятного запаха.
- Укус вызывает коррозию.
- Используйте только пластиковые приборы.
- Не мойте чашу абразивными средствами. Используйте губку или мягкую ткань.
- От частого использования цвет поверхности может меняться. Это не влияет на качество антипригарного покрытия и готовых блюд.

Внимание!

1. Для защиты от возможных травм запрещается использовать прибор без надзора ответственных лиц детям и людям с ограниченными физическими или интеллектуальными способностями или замедленной реакцией.
2. Не позволяйте детям играть с прибором.
3. Не используйте прибор с поврежденным кабелем питания. Немедленно обратитесь в сервисный центр для замены.
4. Советы по сохранению тепла и улучшению качества риса

Рисовая шелуха может придавать готовому рису неприятный запах. Чтобы быстро устранить запах, обильно промойте рис водой. Если рис сохраняется теплым дольше 5 часов, он может обесцветиться или начать неприятно пахнуть. Чем быстрее вы подадите готовый рис, тем вкуснее он будет. Для использования функции поддержания тепла в рисоварке должно быть не меньше 4- 6 порций риса. Будьте осторожны, не повредите внутреннюю крышку. Деформация внутренней крышки снижает качество приготовления. Чтобы приготовленный рис не высыхал, не обесцвечивался и не приобретал неприятный запах, сразу закрывайте внешнюю крышку после подачи порции риса. Не оставляйте в рисоварке ложки и другие приборы, когда работает функция поддержания тепла. **Не используйте функцию подогрева для разогрева холодного риса.**

5. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Во время транспортировки не допускайте сильной вибрации, столкновений и переворачивания оборудования. Хранить на складе с хорошей вентиляцией, сухим воздухом и отсутствием агрессивных газов.

Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай