
HOPERT

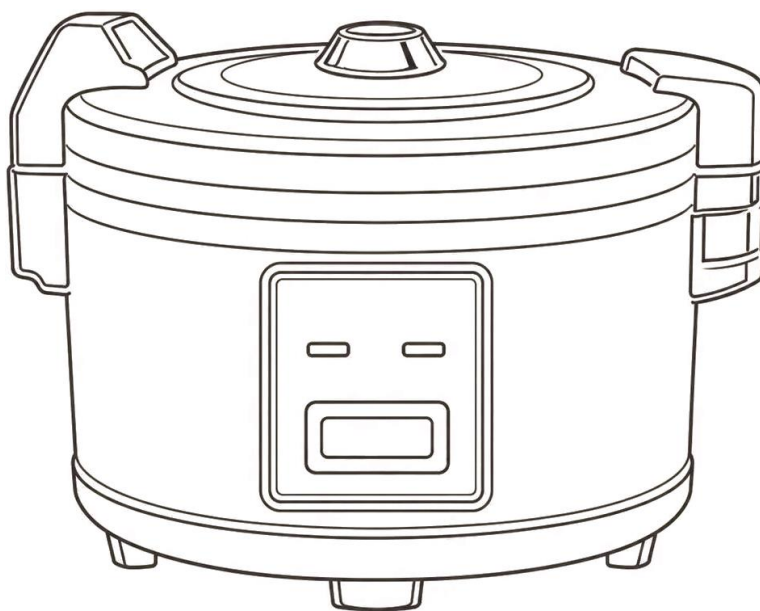
PRO SERIES

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рисоварка профессиональная

Модель: **DC56**

Артикул: 335074



service@hopert.ru

HOPERT.RU

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство и сохраните его.
Изготовитель: Guangdong Weking Group Shunde Electrical Appliance Co., Ltd., KHP.
Импортер: указывается в товаросопроводительной документации.

Содержание

1. Технические характеристики
2. Меры безопасности
3. Составные части и установка
4. Порядок работы
5. Очистка и уход
6. Возможные неисправности
7. Транспортировка, хранение, гарантия
8. Экологическая информация

1. Технические характеристики

Профессиональная рисоварка Hopert DC56 (серия PRO SERIES) предназначена для варки риса в питьевой воде. После приготовления аппарат автоматически переходит в режим «поддержание в тепле». Предназначена для предприятий питания и кухонь HoReCa.

МОДЕЛЬ	
Бренд / серия	Hopert · PRO SERIES
Модель / артикул	DC56 · 335074
Назначение	Рисоварка профессиональная
Тип нагрева	Электрический (ТЭН)
Страна производства	КНР
ПАРАМЕТРЫ ПИТАНИЯ И РАБОТЫ	
Параметры сети	220–240 В / 50–60 Гц
Номинальная мощность	1900 Вт (1,9 кВт)
Объём чаши	5,6 л
Режимы работы	Приготовление / поддержание в тепле
ГАБАРИТЫ И МАССА	
Размеры упаковки (Ш × Г × В)	458 × 458 × 405 мм
Масса брутто (в упаковке)	10,5 кг
ПРИМЕЧАНИЕ	
Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата с целью улучшения его эксплуатационных характеристик без ухудшения основных технических характеристик.	

2. Меры безопасности

і Примечание

Аппарат имеет производственно-техническое назначение и предназначен для профессионального применения. К работе допускается только персонал, ознакомленный с настоящим руководством и прошедший инструктаж по технике безопасности. Храните аппарат в недоступном для детей месте.

Электробезопасность

Х Опасно

Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлён. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надёжное заземление. Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.

Не трогайте сетевой кабель, выключатель и вилку мокрыми руками — это может привести к поражению электрическим током.

При обнаружении повреждения сетевого кабеля немедленно проведите его замену — иначе возможно поражение током или возгорание..

Не используйте прибор с повреждённым шнуром или вилкой; замена — только в авторизованном сервисе.

Не ремонтируйте прибор самостоятельно.

Безопасность при работе

⚠ Внимание

Открывая крышку во время работы, соблюдайте осторожность — выходит горячий пар, опасность ожога.

Не прикасайтесь к внутренним поверхностям рисоварки во время работы — они нагреваются.

Не перемещайте аппарат во время его работы и не оставляйте его включённым без присмотра.

Не используйте острые приборы в чаше и для проверки готовности риса — это повредит покрытие чаши.

Общие требования

- Устанавливайте аппарат на огнеупорном, устойчивом, нескользящем горизонтальном основании на расстоянии не менее 100 мм от стен и другого оборудования; не вблизи моечных ванн и раковин.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Запрещено использовать чашу для приготовления отдельно от аппарата; используйте только оригинальную чашу.
- Не размещайте посторонние предметы на крышке и между чашей и нагревательным элементом.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением извлеките вилку из розетки; при отключении беритесь за вилку, а не за кабель.
- Не ремонтируйте аппарат самостоятельно — обращайтесь в авторизованный сервис. Сохраняйте чек и гарантийный талон.

Эксплуатация запрещена

- при некорректной работе аппарата;
- при его повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.

3. Составные части и установка

Компонент	Назначение
Крышка с замком	Закрывает чашу и фиксируется до щелчка; снижает потери тепла
Уплотнитель крышки	Обеспечивает плотное прилегание крышки
Коллектор конденсата	Съёмная ёмкость под петлёй крышки для сбора конденсата
Ручка для переноски	Служит для перемещения остывшего аппарата
Чаша (дежа)	Съёмная ёмкость с антипригарным покрытием для варки риса
Переключатель режимов	Переключение «приготовление» / «поддержание в тепле»
Индикатор «Cook»	Сигнализирует о работе в режиме приготовления
Индикатор «Keep warm»	Сигнализирует о работе в режиме поддержания тепла
Корпус с нагревателем	Основной ТЭН и боковой нагреватель режима поддержания тепла
Сетевой кабель с вилкой	Подключение аппарата к электросети с заземлением

і Примечание

Внешний вид и расположение элементов могут незначительно отличаться в зависимости от партии поставки — ориентируйтесь на фактический продукт.

Установка и ввод в эксплуатацию

- Распакуйте аппарат, удалите все упаковочные материалы и осмотрите его на отсутствие повреждений при транспортировке.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, а устройства защиты соответствуют его мощности.
- Установите аппарат на огнеупорном ровном основании; подключите к розетке с надёжным заземлением, расположенной в непосредственной близости.
- Перед первым применением очистите съёмные части согласно разделу «5. Очистка и уход».
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

⚠ Внимание

Все работы по монтажу и пусконаладке должны выполняться квалифицированным персоналом в соответствии с нормативными актами страны эксплуатации. Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата — несоответствие может привести к возгоранию.

4. Порядок работы

1. Отмерьте необходимое количество риса мерным стаканом.
2. Промойте рис, пока вода не станет относительно чистой.
3. Поместите промытый рис в чашу и добавьте воду.
4. Установите чашу в рисоварку, убедившись в плотном контакте с нагревательным элементом; дно и стенки чаши должны быть сухими и чистыми.
5. Закройте крышку до щелчка.
6. Вставьте вилку в розетку.
7. Переведите переключатель в положение «приготовление» — загорится индикатор «Cook».
8. Дождитесь автоматического переключения в режим «поддержание в тепле» (загорится индикатор «Keep warm»).
9. Извлеките готовый рис подходящим инвентарём (лопатка, ложка).
10. Слейте накопившуюся воду из коллектора конденсата под петлёй крышки.
11. Обесточьте аппарат — извлеките вилку из розетки.

! Примечание

Готовность риса определяется по наличию воды в чаше. Если рис не доварен — добавьте больше воды, это увеличит время приготовления. Режим «поддержание в тепле» рассчитан на не менее чем 4–6 порций готового риса и не предназначен для разогрева холодного, ранее приготовленного риса.

⚠ Внимание

Не пытайтесь с силой надавить на переключатель, если он не переводится в режим приготовления: это нормально, когда чаша установлена неплотно или сразу по завершении приготовления. Качественная варка возможна только при закрытой крышке.

5. Очистка и уход

✗ Перед очисткой

Перед выполнением любых работ по обслуживанию отключите электропитание и дайте оборудованию остыть до комнатной температуры.

- Проводите очистку каждый раз после использования аппарата.
- Поверхность и корпус протирайте влажной мягкой губкой или тканью, затем вытирайте насухо.
- Чашу промывайте мягкой салфеткой или губкой в тёплой воде с добавлением мягкого моющего средства.

- Не используйте абразивные материалы, металлические губки и щётки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие средства, бензин, кислоты, щёлочи и растворители.
- Не допускайте деформации стенок и дна чаши, а также крышки — это ухудшает качество приготовления.
- Если аппарат не используется длительное время (выходные, каникулы), отключите электропитание и тщательно очистите оборудование.

і Примечание

Регулярная и своевременная очистка продлевает срок службы аппарата и обеспечивает стабильное качество приготовления.

6. Возможные неисправности

Признак	Что проверить
Аппарат не включается	Проверьте подключение к сети, исправность розетки, вилки и сетевого кабеля
Не переключается в режим приготовления	Чаша установлена неплотно или вне аппарата — установите чашу, обеспечив контакт с нагревателем
Рис не доварен	Недостаточно воды — добавьте воды в чашу, это увеличит время приготовления
Рис пригорает или готовится неравномерно	Проверьте чистоту и форму чаши, сухость дна и плотность контакта с нагревательным элементом
Под крышкой скапливается вода	Штатная работа — периодически сливайте воду из коллектора конденсата

⚠ Внимание

Если устранить проблему не удалось — обесточьте аппарат и обратитесь в авторизованный сервисный центр. Самостоятельный ремонт запрещён и приводит к утрате гарантии.

7. Транспортировка, хранение, гарантия

Транспортировка и хранение

- Транспортируйте аппарат в заводской упаковке любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре; не кантуйте и берегите от ударов.
- Перемещайте транспортную тару с соблюдением указания «ВЕРХ» под углом не более 15°.

- Храните аппарат в транспортной упаковке в сухом помещении, защищённом от осадков, при температуре окружающей среды ниже 45 °С и влажности не более 85 %.
- Не допускайте тряски; не храните аппарат в перевёрнутом виде.

Гарантия

Гарантия

Гарантийный срок следует уточнять у Продавца, но он составляет не менее 12 месяцев с момента продажи по товарной накладной при условии соблюдения правил эксплуатации, ухода и обслуживания.

Сохраняйте товаросопроводительные документы и гарантийный талон — они необходимы для гарантийного обслуживания. По вопросам сервиса: service@hopert.ru

Гарантия не распространяется

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку, а также на износ частей;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием не по назначению или не в соответствии с руководством;
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой или некорректным технологическим процессом;
- на механические повреждения, попадание внутрь посторонних предметов, жидкости или пара, воздействие колебаний напряжения и частоты сети;
- на неисправности, вызванные ремонтом или вмешательством лиц, не имеющих достаточной квалификации;
- на эксплуатацию в условиях температуры, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованных для данного изделия.

8. Экологическая информация

Не выбрасывайте изделие с бытовыми отходами. По окончании срока службы передайте аппарат лицу, ответственному за утилизацию; утилизация производится по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с местными нормами.

Раздельная сдача металла и пластика способствует переработке и снижает загрязнение окружающей среды.

HOPERT

Профессиональное оборудование для HoReCa

service@hopert.ru · hopert.ru