

FROSTY

Рисоварка **RC-22/30/40-A/55**



Інструкція з експлуатації

Зміст

1 Поради щодо використання:.....	3
2 Техніка безпеки	4
2.1 Загальні положення	4
2.2 Підключення.....	4
2.3 Експлуатація	5
2.4 Чистка.....	6
3 Використання за призначенням.....	6
4 Технічні дані.....	6
5 Опис обладнання	7
5.1 Комплектація.....	7
6 Рекомендації з приготування рису	7
7 Експлуатація.....	8
7.1 Підготовка	8
7.2 Приготування	9
7.3 Відкриття/закриття кришки	9
8 Чистка та технічне обслуговування.....	10
9 Транспортування та зберігання.....	11
10 Відомості про гарантію.....	12

Дорогий покупець, дякуємо за вибір нашого продукту!

Рисоварки **FROSTY** поєднують в собі такі переваги: стильний дизайн, міцна конструкція, проста експлуатація, низьке енергоспоживання, а також відмінні теплоізоляційні властивості. Антипригарне покриття чаші для рису відповідає стандартам якості харчових продуктів та нешкідливе для здоров'я. Рисоварки також мають захист від перегріву та функцію підігріву. Легко миються та збираються.

Перед розпакуванням, встановленням та використанням, обов'язково прочитайте уважно інструкцію.

1 Поради щодо використання:

- Уважно прочитайте застереження, викладені в цій інструкції.
- Після розпакування, переконайтеся, що обладнання у робочому стані.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником або кваліфікованим спеціалістом.
- Перед підключенням, перевірте напругу в мережі.
- **Дане обладнання має бути заземлене. У разі короткого замикання, заземлення знижує ризик ураження електричним струмом.**
- Використання адаптера, трійників, подовжувачів небажане. У разі використання, зверніть увагу на відповідність потужності на джерелі живлення та адаптері.
- Не користуйтеся обладнанням у разі пошкодження кабелю або вилки.
- Не торкайтесь перемикачів та кабелю вологими руками.
- Не використовуйте обладнання у разі несправного функціонування. Вимкніть його та не намагайтесь ремонтувати самостійно. Зверніться до кваліфікованого фахівця.
- Ніколи не занурюйте кабель у воду або інші рідини, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не розміщуйте поруч із обладнанням горючі, вибухові та займисті речовини.
- Обладнання має використовуватися лише для комерційних цілей.
- Виробник не несе відповідальності за несправності внаслідок неправильного використання.
- Не допускайте до експлуатації дітей та некваліфікованих фахівців.
- Це обладнання не призначене для людей (включно з дітьми) із зниженими фізичними та розумовими здібностями або з недостатнім досвідом та знаннями, якщо тільки вони не перебувають під наглядом людей, які відповідають за їхню безпеку.
- **ОБЕРЕЖНО!** Діти повинні бути під наглядом, не дозволяйте їм грати з обладнанням.

2 Техніка безпеки

2.1 Загальні положення

- Дане обладнання призначено лише для комерційного використання та не повинно використовуватися в домашніх умовах.
- Обладнання має використовуватися лише з метою, для якої він був призначений і розроблений. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неправильною експлуатацією та використанням не за призначенням.
- Тримайте обладнання та електричну вилку подалі від води та будь-яких інших рідин. Якщо прилад впав у воду, негайно від'єднайте вилку від розетки та не використовуйте обладнання, доки його не перевірить сертифікований технік. Невиконання цих інструкцій може спричинити ризик для життя.
- Не торкайтеся вилки мокрими або вологими руками.
- **Небезпека ураження електричним струмом!** Не намагайтеся відремонтувати обладнання самостійно. У разі виявлення несправностей ремонт повинен проводити тільки кваліфікований спеціаліст.
- Переконайтеся, що шнур не торкається гострих або гарячих предметів і тримайте його подалі від відкритого вогню. Щоб вийняти вилку з розетки, завжди тягніть за вилку, а не за шнур.
- Переконайтеся, що шнур (або подовжувач) розташований таким чином, щоб не спричиняти небезпеки спіткнутися.
- Не занурюйте електричні частини обладнання у воду чи інші рідини. Ніколи не тримайте його під проточною водою.
- Не використовуйте жодних додаткових пристроїв, які не постачаються разом із обладнанням.
- Переносити обладнання за шнур заборонено.

2.2 Підключення

- Напруга в мережі має відповідати технічним характеристикам обладнання.
- Обладнання має бути заземлене, а розетка повинна відповідати технічним даним обладнання. Обладнання без заземлення може проводити струм через кришку або інші металеві деталі.
- Обладнання має бути підключене до електричної мережі через автоматичний вимикач із запобіжником. Доступ до вимикача має бути вільним.
- Якщо обладнання має заземлювальний болт, для заземлення застосовуйте мідний дріт перерізом не менше 2,5 мм².
- Не використовуйте несправну розетку, щоб уникнути нещасних випадків, викликаних стрибками струму. Переконайтеся, що вилка повністю підключена до розетки.
- Якщо вилка або шнур живлення пошкоджені або розетка погано закріплена до стіни, не використовуйте обладнання, щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.
- Слідкуйте, щоб шнур та вилка були неушкодженими, щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.
- Якщо шнур пошкоджено, він має бути замінений кваліфікаційним спеціалістом.

2.3 Експлуатація

- Завжди стежте за обладнанням під час використання.
- Знімаючи внутрішню ємність, завжди від'єднуйте обладнання від мережі, щоб уникнути опіків та травмування.
- Не вставляйте і не виймайте вилку шнура живлення мокрими руками, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не піддавайте вилку дії пари, щоб уникнути ураження електричним струмом або короткого замикання.
- При вимкненні електроживлення тримайте вилку за ручку, щоб уникнути ураження електричним струмом або займання через коротке замикання.
- Не розбирайте та не ремонтуйте обладнання самостійно. Це може привести до загорання, ураження електричним струмом, травмування та поломці обладнання.
- Не розміщуйте обладнання у нестійкому положенні, при підвищеній вологості, поруч із джерелом вогню, джерелом тепла.
- Не переміщуйте обладнання під час використання, щоб уникнути опіків.
- Забороняється підносити обличчя чи руки поруч із виходом пари під час чи відразу після використання обладнання.
- Не торкайтеся кришки або інших металевих високотемпературних частин обладнання, коли використовується обладнання, щоб уникнути опіків.
- Будь ласка, не відкривайте кришку під час приготування, щоб уникнути витоку пари, пролиття рідини та опіків.
- Будьте уважні під час відкриття та закриття кришки. Пара та гаряча поверхня можуть призвести до опіків.
- Будь ласка, зберігайте обладнання у недоступному для дітей місці, щоб не спричинити опіки, ураження електричним струмом або травмування.
- У жодному разі не нагрівайте внутрішню чашу окремо, оскільки вона може легко деформуватися та пошкодитися антипригарним покриттям через високу температуру.
- Не використовуйте нестандартну або деформовану внутрішню чашу, щоб уникнути перегріву або поломки.
- Слідкуйте за тим щоб дно обладнання було чистим. Уникайте потрапляння сміття, крих, рису тощо. Це може вплинути на роботу обладнання та призвести до несправності.
- Під час використання не закривайте випускний отвір для пари. Це може призвести до деформації кришки.
- Не використовуйте рисоварку для приготування рису з оцтом, кислотою чи лужною їжі, щоб не пошкодити внутрішню чашу.
- У разі збою або пошкодження, будь ласка, негайно припиніть використання та від'єднайте обладнання від живлення.
- Не використовуйте обладнання понад 2000 метрів над рівнем моря, інакше це вплине на ефект використання.
- Перед тим, як вийняти вилку з розетки, вимкніть обладнання.

2.4 Чистка

- Очищайте рисоварку відразу після використання.
- Перед чисткою, зачекайте, поки обладнання повністю охолоне, щоб уникнути опіків.
- Чистити обладнання під струменем води заборонено. Не занурюйте обладнання у воду.

3 Використання за призначенням

- Безпека роботи гарантована лише за користування обладнання за призначенням. Усі технічні втручання, у тому числі монтаж та ремонт, здійснюються виключно кваліфікованими спеціалістами сервісної служби.
- **Рисоварка призначена лише для приготування рису та підтримання його у теплом стані.**
- **Рисоварка не призначена для:**
 - готування інших каш (наприклад, гречки або кіноа);
 - підігріву страв, варіння супів.
- **Будь-яке відхилення від користування за прямим призначенням та/або інше використання обладнання заборонено та є користуванням невідповідно до прямого призначення.**
- **Претензії будь-якого роду до виробника та/або його представника щодо завданих збитків внаслідок користування обладнання не за призначенням не приймаються.**
- **За всі збитки при користуванні обладнанням за призначенням відповідає сам споживач.**
- Обладнання призначено для комерційного використання навченим та кваліфікованим персоналом, ознайомленим із інструкцією.

4 Технічні дані

Модель	RC-22	RC-30	RC-40-A	RC-55
Місткість рису	4 л	5,5 л	7 л	10 л
Об'єм ємності	10 л	13 л	20 л	25 л
Кіль-ть порцій	22	30	40	55
Потужність	1,25 кВт/ 220В	1,35 кВт/ 220В	1,95 кВт/ 220В	2,65 кВт/ 220В
Розміри	425x375x355 мм	425x375x395 мм	537x472x377 мм	537x472x415 мм

5 Опис обладнання



5.1 Комплектація



6 Рекомендації з приготування рису

- Для кожного сорту рису використовується індивідуальний підхід, оскільки це впливає на якість його приготування.
- Великий рис більше поглинає води, ніж звичайний, тому додавайте більше води.
- Липкий рис поглинає менше води, відповідно, додавайте менше води.
- Для дозування рису використовуйте мірну склянку. На чаші є заводські позначки, які допоможуть правильно відміряти рис.
- Використовуйте шкалу з відмітками на чаші для правильного приготування рису. При використанні більшої кількості води, ніж належить, рис буде м'яким. При використанні меншої кількості води, рис буде надто тугим.

- **Промивання рису:**

- Залийте рис водою, промийте обома руками та злийте воду. Зробіть це кілька разів, поки вода не стане чистою.
- Перед приготуванням замочіть рис мінімум на 20 хв, у такому разі ефект готового рису буде кращим.
- Не мийте рис безпосередньо в чаші рисоварки, так вона швидше зіпсується.
- Якщо рис не промивати, то на дні ємності може з'явитись темно-жовтий осад.

- При приготуванні рису на дні ємності може бути світло-жовтий рис. Це викликано осадженням крохмалю на дні. Ця особливість продукту є нормальним явищем. Якщо дотримуватись усіх інструкцій з приготування, цього можна уникнути.

7 Експлуатація

7.1 Підготовка

1. Помийте внутрішню чашу та протріть насухо. При очищенні внутрішньої чаші, будь ласка, використовуйте м'яку тканину для очищення та неагресивний миючий засіб. При використанні грубої тканини та агресивних хімікатів покриття чаші може пошкодитись, тим самим скоротивши термін експлуатації.



Примітка: не використовуйте внутрішню чашу окремо в інших цілях! Це може її пошкодити, що згодом впливатиме на роботу обладнання.

2. Промийте рис (див. р.5) та покладіть його у внутрішню чашу. Для вимірювання потрібної кількості рису використовуйте мірну склянку. Одна мірна склянка дорівнює 0,3 кг рису (2 порції) та 0,36 л води.
3. Додайте необхідну кількість води відповідно до сорту рису.



Примітка: щоб уникнути додаткового забруднення рисоварки, дістаньте чашу з рисоварки, додайте рис та воду і після цього встановіть чашу назад в обладнання.

Переконайтеся, що ємність щільно стикається з нагрівальною поверхнею.

Якщо чаша встановлена неправильно, кришка може погано закриватися.

4. Внутрішня чаша має мірну шкалу для води та рису.



5. Встановіть рисоварку на рівну та стійку поверхню.

7.2 Приготування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не вмикайте обладнання доки не встановлена чаша та закрита кришка! Після увімкнення живлення обладнання нагрівається.

1. Помістіть чашу з рисом в рисоварку та переконайтеся, що вона встановлена правильно. Закрийте кришку таким чином, щоб відбулось «клацання». Переконайтеся, що паровий клапан відкритий.
2. Підключіть обладнання до розетки та натисніть кнопку «ВКЛ/ВИКЛ» на корпусі.
3. Натисніть на перемикач (вниз) на панелі керування, щоб розпочати готування рису. На панелі загориться червоний індикатор «**COOK**».



Важливо! Не відкривайте кришку під час приготування рису!

4. Коли рис приготується, червоний індикатор погасне та загориться жовтий індикатор «**WARM**». Рисоварка автоматично перейде у режим підтримки температури. Тепер можна відкрити кришку.



Важливо: будьте обережні під час відкриття кришки! Пара та гаряча поверхня можуть призвести до опіків.

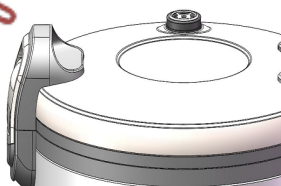
5. Рекомендується зберігати рис у режимі підігріву не більше 5 годин. Чим коротший час зберігання готового рису, тим краще. Чим більше вологи втрачається в рисі протягом тривалого часу, тим сильнішим буде запах або зміна кольору.
6. Після кожного використання обладнання необхідно видаляти воду з ємності для збирання крапель.



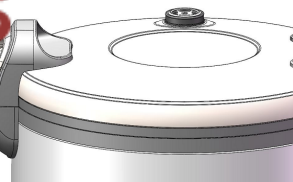
Увага! Не рухайте обладнання під час використання або коли воно заповнене їжею!

7.3 Відкриття/закриття кришки

- **Відкриття кришки:** натисніть на срібну пластину та потягніть кришку вгору.



- **Закриття кришки:** тримаючись за чорну ручку, повільно опускайте кришку, натисніть та срібну пластину та закрийте кришку до характерного клацання.



- **Важливо!** Використовуйте ручку лише для відкриття кришки! При пересуванні обладнання, в жодному разі не тримайте обладнання за ручку! Для перенесення рисоварки тримайте її за ручки на корпусі.



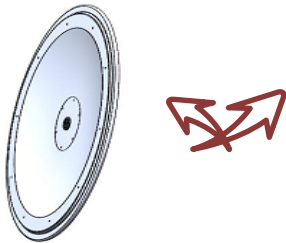
8 Чистка та технічне обслуговування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед очищенням, завжди вимикайте обладнання та виймайте вилку шнура живлення з розетки і залиште обладнання для охолодження.

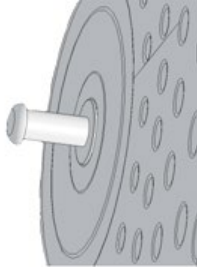
1. Зачекайте, поки внутрішня поверхня повністю охолоне.
2. Для очищення усіх частин обладнання використовуйте вологу тканину з неагресивним миючим засобом. При очищенні не можна застосовувати абразивні засоби і жорсткі щітки. Користуйтеся губками і м'якими миючими засобами (без наявності в складі кислот, лугів, хлору).
3. **Пряме промивання водою не допускається, щоб уникнути пошкодження обладнання. Не занурюйте обладнання у воду. Чистити обладнання під струменем води заборонено.**
4. **Внутрішня кришка:** відкрутіть її за годинниковою стрілкою та зніміть.



Внутрішню кришку необхідно мити після кожного використання щоб уникнути утворення бактерій та неприємного запаху. Також необхідно очищати внутрішню сторону кришки від бруду та вологи. Протріть її вологою м'якою тканиною.

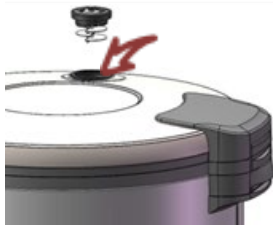


Після очищення, протріть кришку насухо та встановіть назад через отвір гумового кільця. Закрутіть проти годинникової стрілки

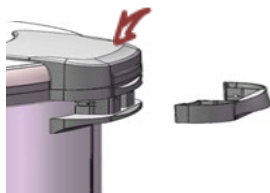


Увага! Будьте обережні під час очищення внутрішньої кришки! Слідкуйте за тим, щоб не від'єднати кільце ущільнювача.

5. **Паровий клапан:** необхідно мити після кожного використання. Якщо клапан буде засмічений він не функціонуватиме і вихід для пари буде заблокований. Промийте паровий клапан під проточною водою, а отвір для клапана на кришці протріть вологою м'якою тканиною.



6. **Каплезбірник:** потягніть ємність на себе, очистіть, витріть насухо та встановіть назад.



7. Очистіть дно рисоварки від залишків води та бруду за допомогою злегка вологої м'якої тканини.
8. Чашу помийте за допомогою м'якого засобу та м'якої губки.
9. Панель керування, поверхні пристрою і шнур живлення слід чистити тільки злегка вологою тканиною та м'яким миючим засобом. Слідкуйте, щоб вода не потрапила всередину обладнання.
10. Перед складанням ретельно висушити всі компоненти!

9 Транспортування та зберігання

- Під час транспортування уникайте сильної вібрації, зіткнення та перевертання.
- Для переміщення обладнання використовуйте будь-який доступний транспорт, дотримуючись попереджувальних та маніпуляційних знаків на упаковці та правил безпеки, що стосуються конкретного виду транспорту.
- Під час завантаження та транспортування обладнання заборонено нахилити, кидати, перевертати та піддавати ударам. Переміщуйте обладнання по рівній поверхні під кутом не більше 15%.
- Для транспортування застосовуйте закриті транспортні засоби.
- Після транспортування обладнання має бути працездатним та без пошкоджень.

- Для зберігання та повторного транспортування обладнання рекомендується використовувати оригінальну упаковку.
- Якщо обладнання не буде використовуватися протягом тривалого часу, його слід очистити, як описано у розділі «Чистка та технічне обслуговування», і зберігати в сухому, чистому місці, захищеному від морозу, сонця, вологи та дітей. Не встановлювати на обладнанні жодних важких предметів.
- Зберігайте обладнання у сухому і добре вентильованому приміщенні.
- ПІСЛЯ ПРИПИНЕННЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ОБЛАДНАННЯ, ПЕРЕДАЧА ЙОГО ОСОБІ, ЩО ВІДПОВІДАЄ ЗА УТИЛІЗАЦІЮ, Є ОБОВ'ЯЗКОВОЮ. Утилізація обладнання повинна здійснюватися відповідно до загальних норм переробки вторинної сировини, визначених законодавством країни, де проводиться утилізація.

10 Відомості про гарантію

- Дане обладнання виробничо-технічного призначення, підлягає обов'язковому технічному обслуговуванню і може бути використане лише за прямим призначенням.
- Користувач зобов'язаний забезпечити технічне обслуговування обладнання кваліфікованим технічним фахівцем.
- Термін гарантії на обладнання встановлено відповідно до гарантійного талону з моменту його продажу за умови дотримання споживачем правил експлуатації, догляду та технічного обслуговування, передбачених цією інструкцією.
- У разі виявлення виробничих дефектів обладнання слід звернутися до компанії, яка здійснила продаж обладнання.
- **Гарантія не поширюється:**
 - на періодичне обслуговування, налагодження та налаштування;
 - на ремонт або заміну частин у зв'язку з їх зносом;
 - на будь-які зміни з метою удосконалення та розширення звичайної сфери застосування обладнання, зазначеної в цій інструкції;
 - на несправності, спричинені неправильною експлуатацією, використанням обладнання не за призначенням або не відповідно до інструкції з експлуатації,
 - на несправності, пов'язані з несвоєчасним чищенням обладнання, недостатньою кваліфікацією обслуговуючого персоналу або некоректним технологічним процесом;
 - на несправності, пов'язані з механічними пошкодженнями при неправильному транспортуванні, потраплянням всередину виробу або механізму сторонніх предметів, рідини, комах, диму або пари, нещасним випадком, стихійним лихом, впливом тварин, гризунів, коливаннями напруги та частоти в електричній мережі, неправильним підключенням обладнання.
 - на несправності, спричинені втручанням чи ремонтом особами, які не мають достатньої кваліфікації;
 - на несправності, спричинені використанням нестандартних чи неякісних витратних матеріалів та запчастин;
 - на несправності, пов'язані з експлуатацією виробу в області високих або низьких температур, вологості, вентиляції та вібрації, що не рекомендовані для даного виробу;

Бренд **FROSTY** більше п'ятнадцяти років виготовляє професійне обладнання для ресторанів, кафе, барів, кав'ярень, піцерій, суші-барів, кондитерських, готелів та виробничих цехів. На відміну від інших брендів, ми надаємо нашому клієнту можливість обладнати свій заклад, спираючись на монобренд.

Перевагами нашого бренду є оптимальне співвідношення ціни, якості та надійності обладнання.

Бренд **FROSTY** ставить за мету надати закладам та операторам індустрії громадського харчування професійне та надійне обладнання для тривалого використання.

*На сьогоднішній день бренд **FROSTY** пропонує наступний вибір обладнання:*

1.Електромеханічне:

- Міксери планетарні, занурювальні
- Вакуумопакувальники
- Барне обладнання
- Фаршезмішувачі
- Знищувачі комах
- Картоплечистки
- Кутери
- М'ясорубки
- Пили стрічкові
- Слайсери
- Тісторозкатки
- Тістоміси

2.Теплове обладнання:

- Грилі
- Кип'ятильники
- Макароноварки
- Обладнання SOUS VIDE
- Печі
- Плити для смаження
- Рисоварки
- Супники електричні
- Фритюрниці

3.Холодильне обладнання:

- Вітрини холодильні
- Льодогенератори
- Морожениці
- Саладети
- Столи для піци
- Столи холодильні/морозильні
- Шафи винні
- Шокери
- Шафи для дозрівання м'яса

4. Барне обладнання:

- Апарати для морозива
- Блендери
- Диспесери
- Кип'ятильники
- Міксери для молочних коктейлів
- Подрібнювачі льоду
- Соковитискачі

Для детальнішого ознайомлення з асортиментом бренду, звертайтеся до наших представників у вашому регіоні.

