



Руководство пользователя

Вок-сковорода индукционная CP-WOK9L



Содержание

1. Технические характеристики	3
2. Сведения о гарантии	3
3. Порядок установки и подготовка к работе	4
4. Техника безопасности	4
5. Порядок работы	5
6. Обслуживание и уход	8
7. Техническое обслуживание и ремонт	8
8. Транспортировка и хранение. Утилизация	9
9. Возможные неисправности	9

1. Технические характеристики

Модель	CP-WOK9L
Мощность, кВт	2,0 кВт
Напряжение, В	220В/50Гц
Габариты, мм	370*310*443
Масса, кг	8
Объем чаши, л	9
Размер чаши, мм	230*230
Температура нагрева, °С	50-260

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-технического назначения, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Беларусь, Казахстан).

Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии 12 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данное оборудование.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

Гарантия не распространяется:

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку.
- на ремонт или замену частей в связи с их износом.
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции.
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом.
- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием
- животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата

- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации.
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей.
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия.

3. Порядок установки и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

- Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать давление и повредить силовую кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
- Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
- Аппарат устанавливается на огнеупорном устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн и раковин, а также другого теплового оборудования.
- Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, буклеты, пластиковые пакеты и т.п.
- Перед первым применением съемные части прибора следует очистить согласно рекомендациям, представленным в разделе «б. Обслуживание и уход».
- Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктаж по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

4. Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не допускается оставлять аппарат включенным без присмотра.
- Открывая крышку аппарата во время его работы, будьте осторожны, чтобы не получить ожог горячим паром.

- Не прикасайтесь к внутренним поверхностям тефлоновой чаши при её работе - они также нагреваются.
- Запрещено использовать чашу для приготовления продуктов отдельно от аппарата.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- Не размещайте на крышке аппарата посторонние предметы, особенно во время его работы.
- Не оставляйте в чаше аппарата посторонние предметы во время приготовления продуктов, а также во время работы аппарата в режиме «поддержание в тепле».
- Следите, чтобы при размещении чаши внутри аппарата нагревательный элемент, дно и наружные стенки чаши были сухими и чистыми.
- Не размещайте посторонние предметы между чашей и нагревательным элементом – это может привести к возгоранию и поломке.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется, или используется при неблагоприятных погодных условиях, отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Запрещено мыть поверхности аппарата и чашу, не дожидаясь их остывания.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.
- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

Эксплуатация запрещена:

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

5. Порядок работы

1. Сначала убедитесь, что внутренняя чаша (**№7 на схеме**) установлена правильно. При необходимости поверните и зафиксируйте ее.
2. Подготовьте ингредиенты и приправы, очистите, нарежьте и обработайте их согласно рецепту.
3. Нажмите кнопку питания (**№8 на схеме**), чтобы включить оборудование.

Примечание:

- Категорически запрещается использовать неспециализированные внутренние чаши;
- Не оставляйте грязь или пятна от воды на инфракрасном термометре (**№2 на схеме**) во избежание влияния на точность контроля температуры;
- Во внутреннюю чашу нельзя класть металлические или острые предметы, чтобы не повредить тефлоновое покрытие внутренней части;
- Обязательно вытрите влагу с внешней поверхности внутренней чаши перед использованием, чтобы избежать неисправностей;
- Во время использования или сразу после использования, пожалуйста, не прикасайтесь голыми руками к вентиляционному отверстию, через которое выходит горячий пар, а также к другим горячим частям оборудования

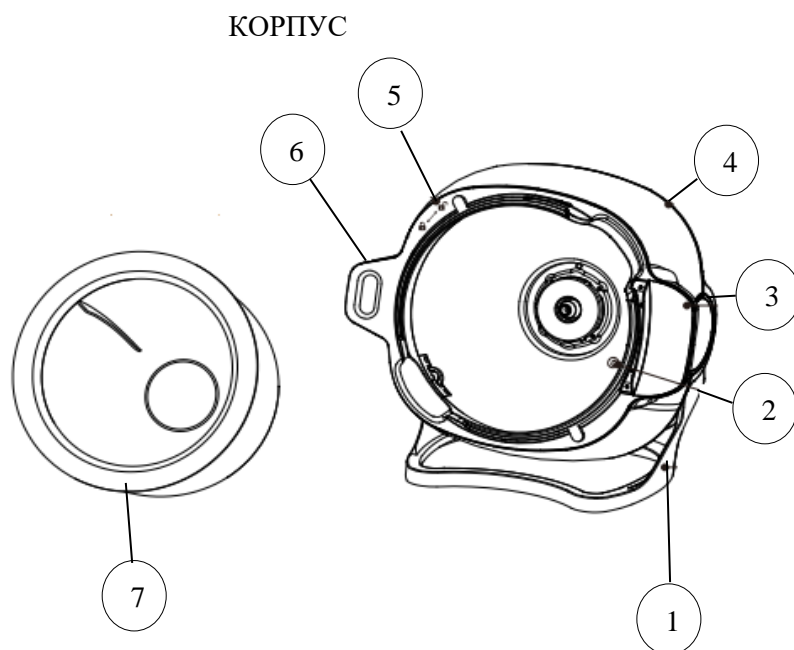
- Вынув внутреннюю чашу с приготовленным блюдом, поместите ее на устойчивое место;
- Если возникнут какие-либо отклонения или неисправности, немедленно прекратите использование оборудования;

Советы:

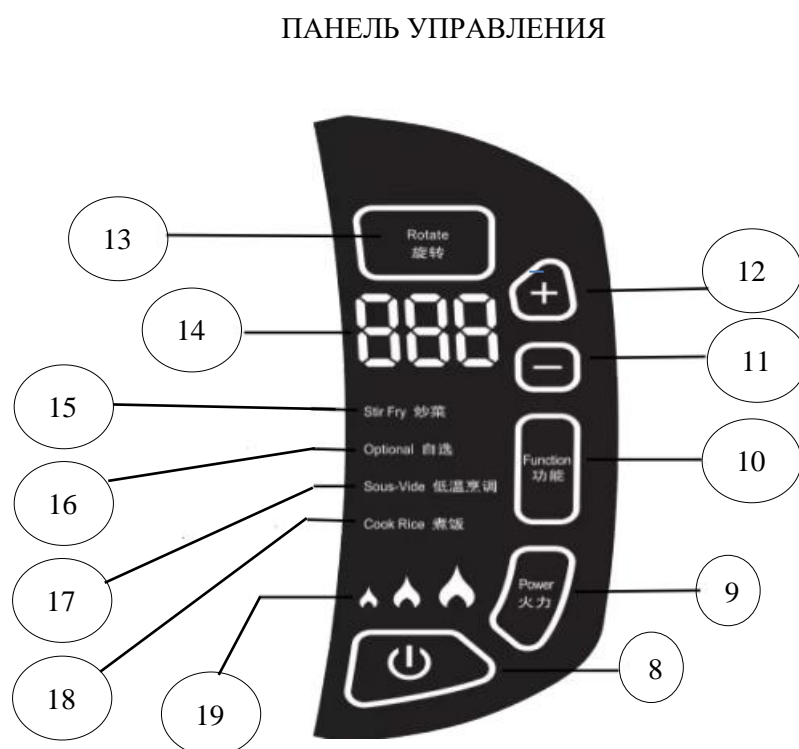
- Чтобы уменьшить потери тепла и питательных веществ, рекомендуется накрывать чашу крышкой во время приготовления;
- Время приготовления по умолчанию составляет 5 минут, а мощность нагрева — средний диапазон (два пламени на панели управления). Его можно регулировать в соответствии с блюдами и личными предпочтениями;
- При продолжительном приготовлении пищи на масле, может появляться небольшое количество масляного пара
- Во избежание пригорания пищи к поверхности чаши при готовке используйте масло или воду.

5.1. Описание

1. Подставка
2. Термощуп
3. Панель управления
4. Корпус
5. Запорный механизм для снятия чаши
6. Ручка на корпусе
7. Чаша с тефлоновым покрытием



8. Вкл/Выкл
9. Мощность нагрева
10. Выбор режима приготовления
11. Убавить время
12. Увеличить время
13. Режим “Вращение чаши”
14. Таймер
15. Режим “Жарка”
16. Опциональный режим
17. Режим “Су-вид”
18. Режим “Варка риса”
19. Уровни мощности нагрева



Примечание: внешний вид изделия, может отличаться от иллюстраций

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОМ ГОТОВКИ



Положение №1



Положение №2



Положение №3

Режим	Положение	Вращение	Крышка	Температура	Таймер	Масса блюда	Температура
Жарка	№2	да	при необходимости	200 С	5 мин	200-500 гр	160/200/220 °С
Су-вид	№1	да	да	125 С	30 мин	1-5 литров	160/200/220 °С
			для риса	125 С	30 мин	1-5 литров	125 °С

5.2. Описание режимом работы

А) Режим готовки «Жарка»

- Нажмите кнопку «Питание» (№8 на схеме) и выберите функциональную кнопку «Жарка» (№15 на схеме). Значок на панели управления станет красным и начнется нагрев. По умолчанию время нагрева составляет 5 минут. Режим “Вращение чаши” (№13 на схеме) можете включить по желанию;
- Во время приготовления нажмите кнопку под подставкой (№1 на схеме) машины с левой стороны, чтобы отрегулировать угол наклона в Положение №2;
- Установите необходимую мощность нагрева (кнопка №9 на схеме) и время приготовления (кнопки №11 и №12 на схеме);
- Залейте масло в чашу;
- Положите все ингредиенты в чашу;
- После завершения приготовления нажмите кнопку под подставкой машины с левой стороны, чтобы перевести машину в Положение №1 и выньте приготовленное блюдо.

Б) Режим готовки «Су-вид»

- Держите машину вертикально. Добавьте воду и продукты во внутреннюю чашу;
- Нажмите кнопку «Питание» (№8 на схеме) и выберите режим готовки «Су-вид» (№17 на схеме). Значок станет красным и начнется нагрев. Время нагрева по умолчанию — 30 минут (чаша не должна вращаться во время работы и для приготовления пищи можно использовать только средний уровень нагрева, то есть когда отображаются два “пламени”). Обычно на приготовление уходит 30 минут. Одна чашка риса составляет 150 граммов, а для более чем 4 чашек риса время приготовления будет дольше. Например, на 12 чашек риса уйдет 15-20 минут, а соотношение риса и воды составит 1:1,5;
- Мощность нагрева (кнопка №9 на схеме) и время приготовления (кнопки №11 и №12 на схеме) можно регулировать;
- Во время готовки обязательно держите машину вертикально и не переворачивайте ее, чтобы избежать вытекания кипящей воды или продуктов;
- Машину следует размещать в недоступном для детей месте;

- Когда жидкость в чаше выкипит, выключите машину, чтобы избежать пригорание пищи к поверхности чаши;
- Минимальный уровень воды не должен быть ниже 1/3 чаши.

6. Обслуживание и уход

- Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры;
- Проводите очистку каждый раз после использования аппарата;
- Для очистки поверхности и корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань. После очистки вытрите поверхность и корпус насухо;
- Чашу аппарата следует промывать их с помощью мягкой салфетки или губки в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства;
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители;
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

7. Техническое обслуживание и ремонт

Внимание! Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путем перевода вводного выключателя в положение «Выкл» и отсоединением вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.

При техническом обслуживании проделайте следующие работы:

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, теплового реле, тепловой/ токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и/или отсоединением вилки от розетки и обратиться в сервисную службу.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

8. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.

9. Возможные неисправности

№ п.п	Код неисправности	Причина	Решение
1	E1	Повышенное или низкое напряжение	Проверьте напряжение в сети
2	E2	Перегрев или неисправность датчика температуры	Подождите пока оборудование остынет. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр
3	E3	Неисправность печатной платы РСВ	Обратитесь в сервисный центр
4	E4	Неисправность инфракрасного датчика	Обратитесь в сервисный центр
5	E5	Температура более 250 С	Подождите пока оборудование остынет. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр
6	E6	Неисправность двигателя или печатной платы РСВ	Выньте внутреннюю чашу и снова поставьте на место. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр
7	E7	Неисправность панели управления	Обратитесь в сервисный центр
8	E8	Неисправность панели управления	Обратитесь в сервисный центр
9	E9	Неисправность панели управления	Обратитесь в сервисный центр