



# Плита индукционная WOK

Модель: WOK-30/3.5AT

## ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ  
ОБСЛУЖИВАНИЮ



## ***Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX***

Индукционные плиты предназначены для использования в заведениях общественного питания и являются технологическим оборудованием для приготовления блюд.

***!Предупреждение*** Эксплуатируйте аппарат в строгом соответствии с указанными здесь инструкциями. Пользователю необходимо полностью уяснить все их детали. Перед началом работы с аппаратом следует внимательно прочитать данное Руководство. При вмешательстве в работу аппарата возможны сбои в его работе и даже риск нанесения травмы оператору. В этом случае компания-производитель не несёт никакой ответственности за неизбежные последствия.

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

<b>Модель</b>	<b>WOK-30/3.5AT</b>
<b>Описание/тип</b>	<b>Настольная / электрическая</b>
<b>Габаритные размеры, мм</b>	<b>530мм*420мм*480мм</b>
<b>Установочная электрическая мощность, кВт</b>	<b>3,5</b>
<b>Вес, кг</b>	<b>12</b>
<b>Рабочая поверхность, мм</b>	<b>300x300</b>
<b>Управление</b>	<b>Электронное</b>
<b>Напряжение, В</b>	<b>220В</b>

### **Принцип работы**

Индукционная плита по принципу работы похожа на трансформатор. Под стеклокерамической поверхностью устройства находится катушка индукционного типа, под которой протекает ток частотой от 20 до 100 кГц.

Роль первичной обмотки играет индукционная катушка, а вторичной — посуда, установленная на конфорку.

Как только изделие становится на рабочую поверхность, появляются индукционные токи, нагревающие сковородки, кастрюли и прочие изделия для приготовления пищи.

Что касается стеклокерамической поверхности плиты, она также прогревается, но от посуды, а не от рабочей зоны.

Применительно к принципу действия стоит выделить еще ряд моментов:

#### **1. РЕГУЛИРОВАНИЕ МОЩНОСТИ.**

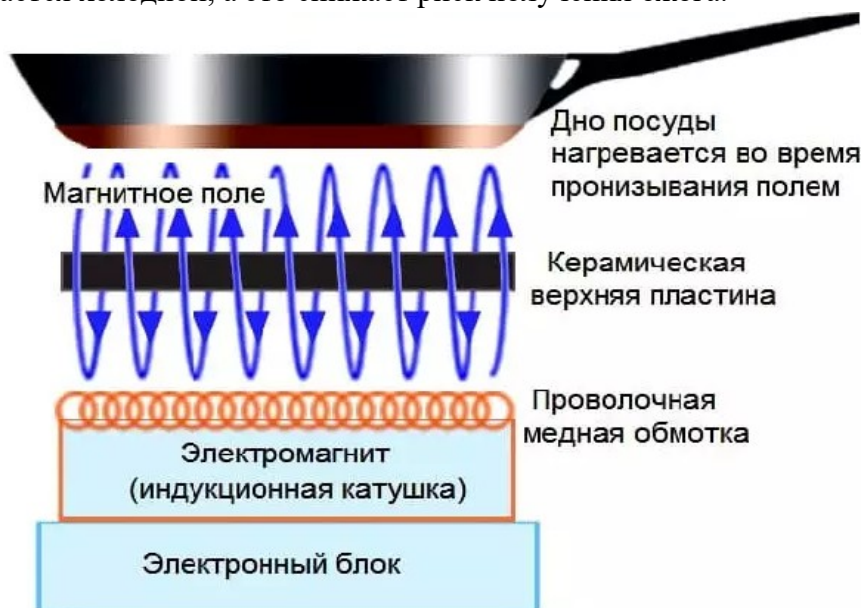
Как отмечалось выше, посуда нагревается с помощью действующих на нее вихревых токов высокой частоты. При этом мощность конфорки можно регулировать двумя методами — импульсно или непрерывно.

В первом случае печка будет периодически включаться и отключаться. В зависимости от установленной мощности меняется и частота работы.

При максимальном параметре мощности частота достигает 50-100 кГц, а в случае ее снижения — 20 кГц.

## 2. ОБЛАСТЬ НАГРЕВА.

Принцип работы индукционной плиты построен таким образом, что поверхность возле зоны нагрева остается холодной, а это снижает риск получения ожога.



*Индукционная печь работает только, когда на ней стоит соответствующая посуда. Минимальный диаметр посуды не должен быть менее 15 см*

## Инструкция по эксплуатации

1. Подключите плиту к источнику питания, загорится индикатор питания. Плита готова к работе.
2. Выберите необходимый уровень мощности.
3. Если плиту необходимо выключить, измените уровень мощности до нуля .
4. Внимание, не отключайте устройство от сети незамедлительно после окончания работы. Система принудительной вентиляции индукционной плиты будет продолжать работать в течение 1 минуты для корректного охлаждения устройства. Только после отсоедините устройство от основного источника питания.
5. Всегда отключайте индукционную плиту от сети после окончания работы.
6. Рекомендуется ежедневная чистка металлических и стеклянных элементов устройства.



## Меры предосторожности

Обращаем ваше внимание на следующие меры предосторожности, которые необходимо соблюдать во избежание поражения электрическим током, образования короткого замыкания, пожарной опасности и поломки устройства.

1. Не пытайтесь самостоятельно настраивать, переделывать или ремонтировать устройство. Техническое обслуживание должно производиться квалифицированным специалистом.
2. Не эксплуатируйте устройство во влажной среде или вблизи источников тепла, например, электрической или газовой плиты и т.д.
3. Не допускайте попадания моющих средств или горючих материалов на поверхность устройства под индукционной посудой.
4. Не ставьте устройство на ковер или скатерть во избежание блокировки циркуляции воздуха; при блокировке устройство перегревается, и встроенный защитный механизм автоматически прекращает подачу тока.
5. Не кладите бумагу или полотенце между поверхностью плиты и дном посуды.
6. Не используйте устройство на неровной поверхности или пластиковом покрытии.
7. Не перегревайте пустую посуду. Перегретое масло может легко воспламениться.
8. Не кладите на керамическую поверхность металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки кастрюль, фольгу, мелкую посуду и т. д. во избежание ожога при соприкосновении с раскаленными предметами.
9. Не используйте посуду с шероховатой или неровной поверхностью, которая может повредить плиту.
10. Не передвигайте работающую плиту, когда на ней находится посуда.
11. Оставляйте достаточно свободного места вокруг устройства во время работы и не держите вблизи посторонние предметы.
12. Не допускайте падения посторонних предметов на поверхность плиты, т. к. при этом она может легко повредиться. Не используйте устройство при наличии трещин на поверхности и передайте его в сервисный центр.
13. Использование посуды из определенных материалов может приводить к возникновению постороннего шума. Это нормальное и безопасное явление, обусловленное коэффициентом расширения. Для рассеяния тепла используется встроенный вентилятор, при работе и после выключения которого могут возникать шумы.
14. Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до поверхности плиты некоторое время после окончания работы, т. к. она нагревается под действием высокой температуры.
15. Для замены поврежденного силового кабеля обратитесь к производителю или его сервисному агенту.
16. Не ставьте устройство на металлические панели или столы во избежание их нагрева, а также в целях безопасности.
17. Использование масла для жарки при высокой температуре может привести к пожару, во избежание чего не оставляйте плиту без присмотра.
18. Отключайте плиту от сети, когда Вы ее не используете.

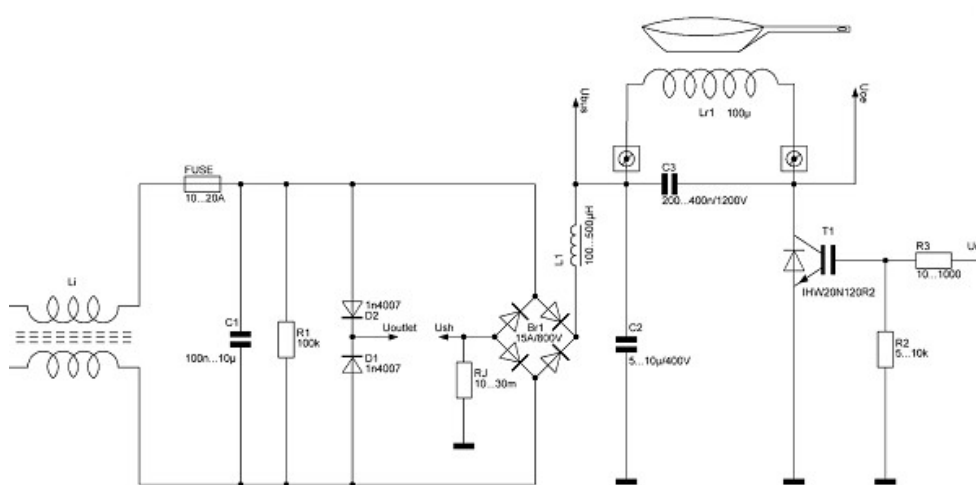
**Помните: бережное обращение с оборудованием, продлевает срок его службы!**

### Коды ошибок

Код	Ошибка
E1	нет посуды или неподходящая
E2	защита от низкого напряжения
E3	защита от высокого напряжения
E7	термисторы открыты

E8	сухая защита
E9	температурная защита IGBT

## Электрическая схема



### Комплектация:

1. Печь
2. Кастрюля / сковорода (опционально)
3. Паспорт

## Гарантийный талон

Модель \_\_\_\_\_ зав.№ \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_ Фирма - продавец \_\_\_\_\_

Гарантия 6 мес. Не подлежат гарантийному ремонту/замене лампы.

Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе.

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий без предварительного уведомления.*