



InnoCook V-2

Профессиональный термомиксер

Инструкция по эксплуатации

www.inno-cook.ru

1. Общая информация.

Поздравляем вас с покупкой профессиональной техники InnoCook. Она создана для того, чтобы сделать ваши блюда вкуснее и интереснее. Производитель гарантирует бесперебойную работу техники при соблюдении инструкций и правил эксплуатации.

1.1 Меры предосторожности.

Ниже описаны 4 категории мер безопасности, на которые необходимо обратить внимание:



Опасно. Есть опасность, что неверно выполненная операция может привести к опасности для здоровья или серьезным травмам.



Будьте осторожны. Есть вероятность, что неверно выполненная операция может привести к опасности для здоровья или серьезным травмам.



Будьте осмотрительны. Есть вероятность, что неверно выполненная операция может привести к травмам.



Будьте внимательны. Даются советы, которые помогут избежать травм.

2. Техника безопасности и чистка термомиксера.

При работе с устройством:

- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** использовать прибор с электросетью, не оборудованной защитным заземлением и устройством защитного отключения (УЗО). **НАРУШЕНИЕ ЭТОГО ТРЕБОВАНИЯ СМЕРТЕЛЬНО ОПАСНО!**
- Не допускайте к работе с устройством детей младше 8 лет.
- Все ремонтные работы с прибором должны выполняться только сотрудниками сервисных центров.
- Если прибор не используется долгое время, то рекомендуется вынимать штекер из розетки.

Чистка прибора:

- Протрите чашу мягким моющим средством, а потом сполосните.
- Не используйте для мытья жесткие металлические губки и острые предметы.
- Не используйте агрессивные чистящие средства, чтобы избежать ржавчины.
- Чтобы помыть нож снимите его за верхнюю часть. Вы можете мыть его в посудомоечной машине.
- Не оставляйте нож в воде долгое время.
- Все аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.
- Мойте аксессуары в верхней части посудомоечной машины.

! CAUTION

Чтобы предотвратить замыкания и удары током:

- Термомиксер оснащен защитой от замыкания, включайте его в подходящую сеть.
- Не забывайте выключать прибор перед чисткой или разборкой.
- Если сломаны вилка или шнур, не используйте термомиксер. Обратитесь в сервисный центр.
- Не мочите и не погружайте термомиксер в воду. Протирайте его влажной салфеткой.
- Не открывайте термомиксер силой, чтобы избежать ожогов и порезов.
- Открывайте чашу в положении “0”. Когда она находится в нужном режиме.

! CAUTION

- Не закрывайте отверстие в чаше, чтобы избежать перегрева и избыточного давления.
- Если отверстие перекрыто, то выключите прибор и дайте ему остыть.
- Не кладите в чашу слишком много продуктов выше отметки в чаше.
- При готовке на пару готовьте продукты, которые не будут блокировать подачу пара через паровые отверстия.
- Не накрывайте чашу или пароварку во время процесса готовки.
- Перемещайте чашу осторожно, чтобы не получить ожоги от брызгов.
- Ставьте чашу на ровную поверхность, чтобы она не упала.
- Не готовьте горячую еду на максимальных скоростях.
- Будьте осторожны: чаша, колпачок, пароварка и насадки могут сильно нагреваться.
- Избегайте прямого контакта с паром во время работы с пароваркой.
- Будьте осторожны при работе с ножом в чаше, он очень острый.
- Не роняйте нож при его снятии и установке. Это опасно.
- Полностью выключайте прибор при работе с ножом.
- Убирайте длинные волосы и одежду, когда наклоняетесь над чашей.

! CARE

- Если термомиксер или его часть повреждены, то немедленно прекратите его использование, отключите из сети и обратитесь в сервисный центр.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время готовки.
- При использовании режимов приготовления теста или измельчения термомиксер может вибрировать, поэтому ставьте его в центре стола, чтобы он не упал.

3. Устройство и комплектация термомиксера.



4. Работа с ножом.

Как снять нож:

- Снимите чашу и переверните её.
- Одной рукой держитесь за ручку чаши, второй рукой поверните держатель чаши на 30 градусов против часовой стрелки, чтобы ослабить его крепление. Потом снимите его, как показано на рисунке.
- Возьмитесь на верхнюю часть ножа и снимите его, как показано на рисунке.



Как установить нож:

- Одной рукой держитесь за ручку чаши, держа чашу перевернутой. Второй рукой, держа нож за верхнюю часть, вставьте его, как показано на рисунке справа.
- Соедините чашу с держателем, как показано на нижнем рисунке справа.
- Поверните держатель чаши на 30 градусов по часовой стрелке, закрепите нож и чашу, как показано на нижнем рисунке справа.



⚠ CAUTION

- Убедитесь, что вы сняли чашу с термомиксера и отключили его сети перед чисткой.
- Не вставляйте конечности или другие посторонние предметы в чашу прибора.

⚠ ATTENTION

- Во время установки ножа убедитесь, что силиконовое кольцо ножа, держатель чаши и нож плотно прилегают друг к другу, иначе возможно протечка жидкостей.
- Если произошла протечка, то выключите прибор, отключите его от сети и обратитесь к пункту инструкции “Выявление неполадок”.

5. Аварийное питание.



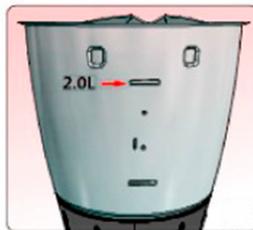
- Подключите прибор к сети, затем нажмите переключатель, чтобы включить экран.
- Нажмите кнопку аварийного питания в случае аварийной ситуации.

6. Чаша.

– Максимальная реальная вместимость чаши 2 литра. Внутри чаши есть отметка, см. верхний рисунок справа. Не превышайте эту отметку при готовке.

⚠ CAUTION

- Переполненная чаша может привести к поломке или травмам.
- Не перекрывайте отверстие в чаше во время готовки.
- Переносите чашу осторожно, чтобы не разлить продукты.



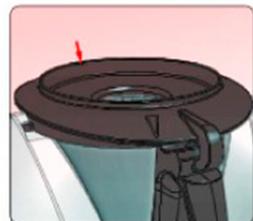
⚠ ATTENTION

- Убедитесь, что нож и уплотнительное кольцо соединены правильно, чтобы избежать травм и поломок.
- Соедините нож и кольцо плотно, чтобы жидкость не протекла из чаши.
- Чистите прибор влажной салфеткой, не погружайте его в воду, не мойте губкой.



6.1 Крышка чаши.

- Крышка чаши необходима для предотвращения брызг и защиты ножа.
- Не открывайте крышку силой
- Чтобы установить крышку, поставьте её на чашу, поверните по часовой стрелке до середины ручки, как показано на нижнем рисунке справа.



⚠ ATTENTION

- Держите в чистоте силиконовое кольцо крышки, чтобы без проблем закрывать чашу.
- Постоянно проверяйте кольцо на наличие повреждений, при наличии повреждений - меняйте его.
- Рекомендуются заменять кольцо раз в 2 года.

⚠ CAUTION

- Строго запрещено накрывать крышку тканью или другими крышками, чтобы не давать пару высвобождаться. Это может привести к взрыву из-за избыточного давления.

7. Паровая система.

- Налейте в чашу не менее 500 мл. воды.
- Вставьте пароварку в специальные пазы на крышке, как показано на рисунке справа.
- Если вам нужно приготовить разные продукты, то используйте и пароварку и корзину.
- Закройте пароварку крышкой.



⚠ CAUTION

- Не кладите слишком много еды в пароварку, чтобы пар циркулировал свободно.

⚠ ATTENTION

- Уберите мерную чашечку перед установкой пароварки.
- Надёжно закрепите все элементы пароварки, чтобы не обжечься.
- Готовьте в пароварке на скорости не выше 5.



7.1. Лопатка.

- Используется для перемешивания ингредиентов в чаше после приготовления, а также чтобы доставать еду из чаши и пароварки.

⚠ ATTENTION

- Не используйте лопатку во время работы термомиксера, чтобы избежать повреждений.



8. Управление.

⚠ CAUTION

- Не ставьте термомиксер близко к источнику высоких температур, иначе он может загореться.
- Перед использованием ставьте прибор на чистую, горизонтальную и устойчивую поверхность, чтобы он не скользил и не падал.
- Не ставьте прибор на край поверхности и не оставляйте его без присмотра.
- Все аксессуары термомиксера могут нагреваться до высоких температур во время готовки: будьте осторожны, прикасаясь к ним.

6.2. Мерная чашечка.

- Во время готовки мерной чашечкой можно закрывать отверстие крышки, чтобы создать определенные условия внутри чаши.
- Чашечка помогает избежать брызгов и выливания жидкостей из чаши.
- Вместимость чаши 100 мл. - отмеряйте ею ингредиенты.



⚠ ATTENTION

- Во время готовки ставьте чашечку вверх дном.
- Будьте осторожны, вынимая чашечку из крышки, может вырваться поток горячего пара.

6.3. Корзина.

- Корзина используется для фильтрации мякоти фруктов, соков.
- Как барьер для еды во время готовки.
- Для готовки риса и круп.
- Для того, чтобы убрать лишнюю воду.
- Снимается и ставится за ручку.



⚠ ATTENTION

- Не кладите в корзину слишком много еды во время готовки, особенно такой, которая может заблокировать отверстия в корзине, например, рис.

6.4. Насадка-бабочка.

- Насадка используется для смешивания и взбалтывания еды.

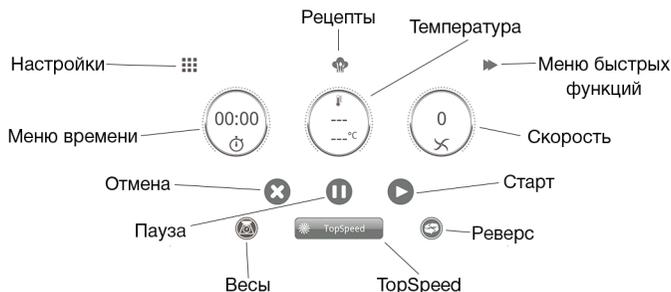
⚠ ATTENTION

- Присоединяйте насадку плотно к ножу, как показано на рисунке справа.
- Готовьте с насадкой не выше скорости 4.
- Не добавляйте ингредиенты в процессе работы насадки.
- Не используйте насадку при работе с полутвёрдыми и твёрдыми ингредиентами.
- Не взбивайте слишком много ингредиентов за раз.



8.1. Включение и выключение термомиксера.

- Перед использованием раскрутите провод с вилкой на достаточную длину.
- После подключения к сети, нажмите на кнопку переключателя, чтобы включить термомиксер. На экране появится логотип и предупреждение о безопасности.



- Чтобы выключить термомиксер долго нажмите на кнопку переключателя до появления надписи “ВЫКЛЮЧЕНИЕ”, как на рис. 1

1



- При появлении меню предупреждения об опасности, сдвиньте ручку вправо, чтобы прочитать уведомления о безопасности или нажмите “ПРОПУСТИТЬ”, чтобы пропустить и войти в главное меню. Рис. 2

- В главном меню вы можете установить время, температуру, скорость, нажимая на соответствующие значки на дисплее. Или вы можете повернуть ручку или провести по дисплею, чтобы отрегулировать параметры. Рис. 3.

2



3



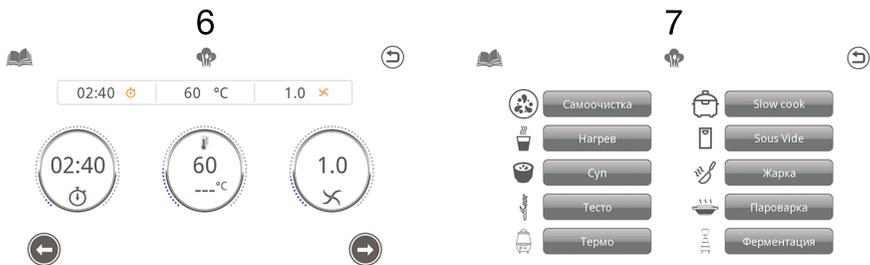
8.2. Установка времени и температуры.

- Вы можете установить время через главное меню: касанием по значку по часовой стрелке увеличить или против часовой стрелки уменьшить его.
- Или вы можете нажать на значок времени в главном меню и отрегулировать значение энкодером.
- Диапазон регулировки времени от 0:00 до 99:00. Рис. 4.
- Вы можете установить температуру через главное меню: касанием по значку по часовой стрелке увеличить или против часовой стрелки уменьшить его.
- Или вы можете нажать на значок температуры в главном меню и отрегулировать значение энкодером.
- Диапазон регулировки температуры от 37 до 160 градусов Цельсия. Рис. 5.



8.3. Установка скорости. Меню быстрых операций.

- Вы можете установить скорость через главное меню: касанием по значку по часовой стрелке увеличить или против часовой стрелки уменьшить его.
- Или вы можете нажать на значок скорости в главном меню и отрегулировать значение энкодером.
- Диапазон регулировки скорости от 40 до 10 700 тыс. оборотов в минуту. Рис. 6.
- Нажмите на нужный значок в меню быстрых функций, чтобы выбрать быструю операцию термомиксера. Рис. 7.



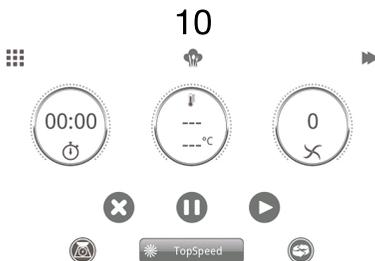
8.4. Функция весов. Функция реверса.

- Нажмите на значок “Измерения веса”. Вы будете направлены в меню весов. Сбросьте весы перед взвешиванием. Предел взвешивания 3 000 гр. Рис 8.
- Нажмите на значок реверса, и ножи начнут крутиться в обратном направлении. При повторном нажатии на значок реверса вращение ножей вернется в изначальное положение. Рис. 9



8.5. Функция TopSpeed.

- Нажмите на кнопку “TopSpeed”, чтобы двигатель достиг максимальной скорости. Он будет работать так 3 сек. Вы можете увеличить время до 15 сек. Если нажимать и удерживать эту кнопку, то функция будет работать без остановки. При включенной функции “TopSpeed” нагрев не работает. Рис. 10.



8.6. Меню настроек

- Нажмите на значок настроек, чтобы перейти в меню настроек. Рис. 11 и 12.



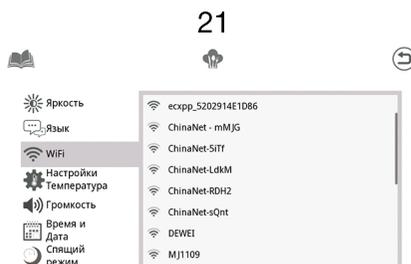
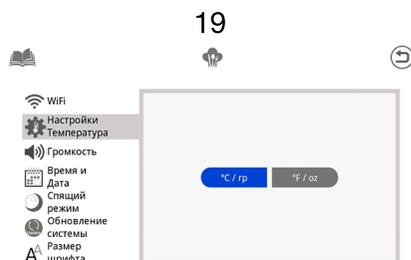
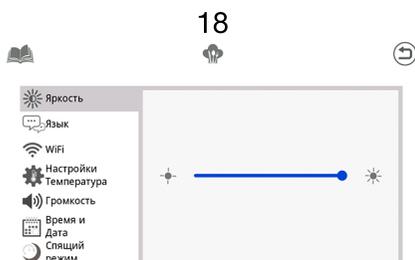
8.9. Основная информация.

– Нажмите на значок руководства по обслуживанию, чтобы посмотреть основную информацию о термомиксере. Рис. 17.



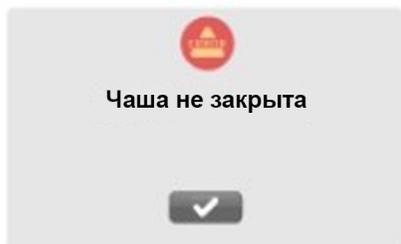
9. Настройки.

– Нажмите “Установить”, чтобы войти в настройки термомиксера.
– Вы можете: скачать, рецепты, регулировать яркость, выбрать язык, настроить WiFi, выбрать единицы измерения, настроить звук, настроить время и дату, настроить спящий режим, обновить систему. Рис. 18, 19, 20, 21.

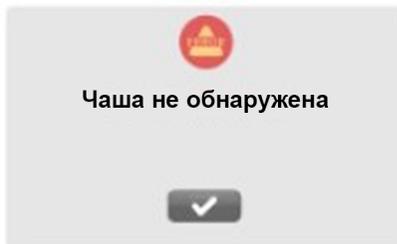


10. Выявление неисправностей.

– **Чаша не закрыта.** Закройте плотно чашу. Если ошибка не исчезла, обратитесь в сервисный центр.



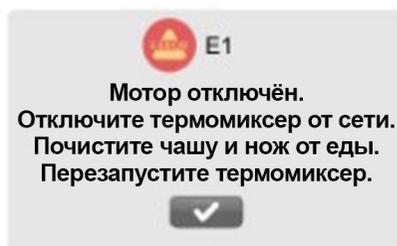
– **Чаша не отображается.** Установите чашу по инструкции. Если ошибка не исчезла, обратитесь в сервисный центр.



– **Перегрузка двигателя E1/E2/E3.** Выключите двигатель, уменьшите количество ингредиентов или добавьте жидкость.

– Вентиляционные отверстия должны быть открыты. Подождите 10 минут, пока двигатель остынет.

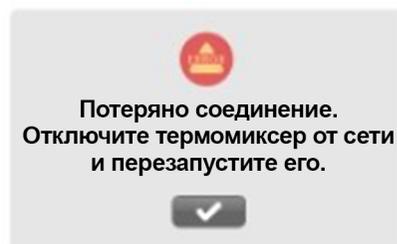
– Если ошибка не исчезла, обратитесь в сервисный центр.



– **Недостаточное напряжение.** Перезагрузите термомиксер. Если ошибка не исчезла, обратитесь в сервисный центр.

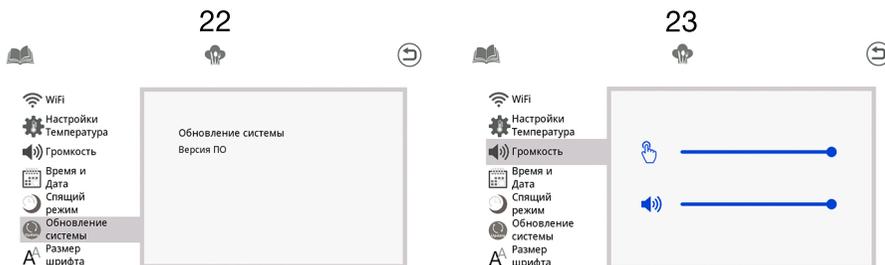


– **Ошибка связи.** Перезагрузите термомиксер. Если ошибка не исчезла, обратитесь в сервисный центр.



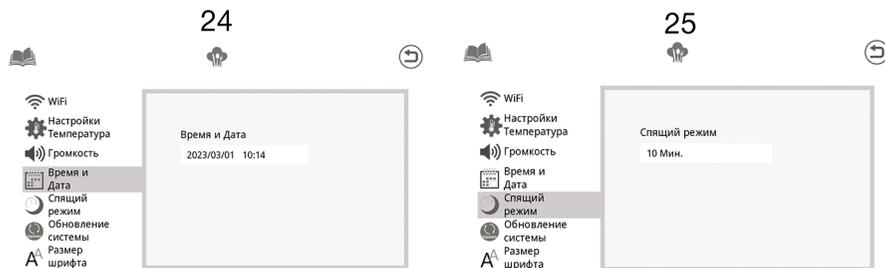
– Вы можете обновить ПО. Рис. 22.

– Вы можете настроить громкость включения, выключения и клавиш. Рис. 23.



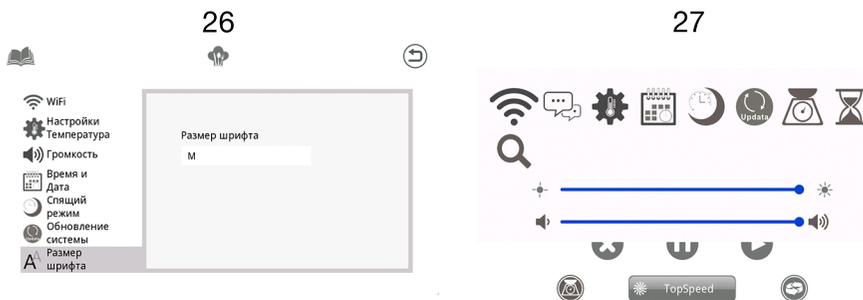
– Вы можете сбросить и установить дату и время. Рис. 24.

– Вы можете настроить время перехода в спящий режим, когда термомиксер не используется. Диапазон настройки от 5 до 30 минут. Рис. 25



– Вы можете настроить размер шрифта, нажав на нужный значок. Рис 26.

– Перелистыванием вниз отобразится меню контекстных настроек. Рис. 27.





InnoCook (ИнноКук) - первая российская компания, которая производит инновационное оборудование для ресторанов и баров.

Наша компания создает высококачественное и удобное оборудование для жестких нагрузок профессиональной кухни.

При помощи нашей техники вы сможете приготовить невероятные блюда мирового уровня, которые удивят самого требовательного гостя.

С профессиональной инновационной техникой для кухни InnoCook в каждом вашем блюде будет вкус инноваций.

www.inno-cook.ru