
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ Модель/Артикул: SA-7162



- **Стеклокерамическая варочная поверхность**
 - **Сенсорное и механическое управление**
 - **Тонкий корпус 40 мм, с ножками 45 мм**
 - **Быстрый нагрев, таймер**
 - **Мощность: 2000 Вт**
 - **LED-дисплей**

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретенный Вами прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности.....	2
Преимущества электрических индукционных плит.....	3
Внешний вид и устройство прибора.....	3
Панель управления.....	4
Подходящая посуда.....	4
Подготовка к использованию.....	4
Использование прибора.....	4
Описание кнопок, режимов приготовления.....	5
Чистка и уход.....	7
Возможные неисправности и способы их устранения.....	7
Утилизация прибора.....	8
Условия гарантийного обслуживания.....	8
Для заметок.....	9
Комплектация.....	10
Технические характеристики.....	10

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данное руководство перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем. Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли электропитание изделия, указанное в таблице с техническими характеристиками, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Использовать только в бытовых целях, согласно данному руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой, или, если Вы им не пользуетесь. При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Не допускайте попадания воды на шнур, вилку или прибор. Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости, не устанавливайте прибор на влажную поверхности, или вблизи воды. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Избегайте одновременного использования данного прибора с другими электрическими приборами высокой мощности.
- Во избежание короткого замыкания регулярно очищайте прибор, избегайте попадания внутрь насекомых.
- Не используйте прибор вблизи взрывчатых веществ и легковоспламеняющихся материалов.
- Не используйте прибор в случае неисправности или нарушения целостности конфорки, шнура питания, корпуса или других деталей прибора.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- Прибор следует устанавливать на плоскую ровную неметаллическую поверхность.
- Следите, чтобы вентиляционные отверстия не были перекрыты.
- Во время работы прибора не кладите на поверхность намагниченные предметы (кредитные карты, смартфоны, компьютерные диски, часы, радио, аудиокассеты и т.д.), или другие предметы, кроме посуды для приготовления пищи.
- Во время работы прибора не кладите какие-либо предметы между дном посуды для приготовления пищи и поверхностью прибора.

- Материал варочной поверхности хрупкий, будьте аккуратны во время приготовления пищи или чистки плиты. Не ударяйте по варочной поверхности и не давите на нее. При обнаружении трещин на рабочей поверхности немедленно отключите прибор от сети и обратитесь в сервисный центр. Повреждения керамической поверхности, полученные в результате небрежного обращения, не считаются гарантийными.
- Не нагревайте на плите консервные банки – они могут взорваться.
- Во избежание перегрева плиты, не кладите на поверхность включенной плиты фольгу либо любые другие металлические предметы: вилки, ножи, крышки от посуды и др.
- Не перемещайте прибор, пока он полностью не остынет. Не дотрагивайтесь до керамической поверхности, некоторое время после использования она остается горячей!
- Ни в коем случае не используйте электрическую плитку для сушки одежды, бумаги или других предметов. Используйте ее только для приготовления продуктов.
- Всегда проверяйте температуру готовой пищи, особенно если она предназначена для детей. Дайте блюду остыть после приготовления.
- Будьте осторожны, используя прибор в присутствии детей. Не разрешайте детям пользоваться и играть с прибором.

Внимание! Не используйте прибор, если у вас установлен кардиостимулятор. Лица с кардиостимуляторами должны находиться от работающей плиты на расстоянии не менее 60 см.

Внимание! Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, умственными способностями и психическими ограничениями, не имеющими опыта или знания обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.

Внимание! Индукционная плита должна быть заземлена. В случае замыкания цепи заземление сокращает риск удара током.

ПРЕИМУЩЕСТВА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ

Безопасность. В индукционной плите нет открытого огня или раскаленной плиты. Кроме того, если посуда не обладает ферромагнитными свойствами или плита стоит пустая, то плита автоматически выключается, что снижает вероятность получения ожогов и возникновения пожаров.

Экономичность. Конфорка в индукционной плите автоматически подстраивается под диаметр дна посуды и нагревает только необходимую площадь, тем самым обеспечивается высокая эффективность при минимальных затратах электроэнергии.

Экологичность. Индукционные плиты, благодаря высокой энергетической эффективности, являются наиболее экологичными приборами, не наносящими вред окружающей среде.

Практичность. Плита компактна, что позволяет легко поместить ее на любой кухне.

ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Зона индукционного нагрева (варочная панель)
2. LED дисплей
3. Сенсорная панель управления
4. Кнопка включения/выключения и механический поворотный регулятор установки таймера/ мощности/температуры

Рис.1

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

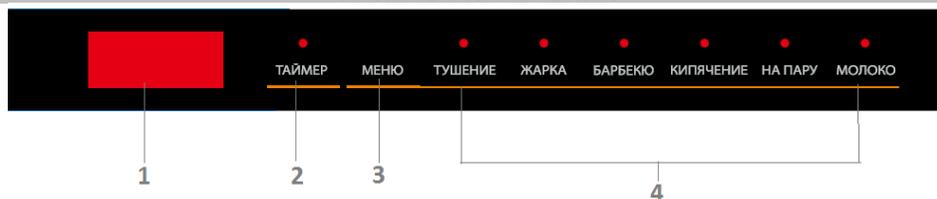


Рис.2

1. LED дисплей
2. Кнопка функции "Таймер"/"Отсрочка запуска"
3. Кнопка выбора программы «Меню»
4. Режимы приготовления

ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Чтобы индукционная плита работала корректно, необходимо использовать посуду, дно которой обладает ферромагнитными свойствами (притягивает магнит):

- стальная, чугунная или железная эмалированная посуда;
- специальная посуда для индукционных плит;
- диаметр дна составляет от 12 до 24 см.

Посуда должна быть с плоским дном не менее 2 мм, полностью прилегающим к варочной поверхности.

Внимание! Посуда из стекла, керамики, цветных металлов, с дном из алюминия или меди (многослойная металлическая посуда), любая посуда с диаметром дна менее 12 см для использования на индукционной плите **НЕ ПОДХОДИТ!**

Внимание! Максимальная весовая нагрузка на плиту составляет 8 кг!

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Достаньте прибор из коробки. После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением. Полностью размотайте шнур электропитания, корпус прибора протрите влажной тканью.

Внимание! Проверьте плиту на наличие каких-либо повреждений. При обнаружении каких-либо повреждений не включайте прибор, а обратитесь в сервисный центр.

- Установите электрическую плитку на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла и легко воспламеняющихся предметов. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры.

Внимание! Не устанавливайте плиту на металлическую поверхность.

- Во избежание перегрева прибора, не блокируйте его вентиляционные отверстия.

- Расстояние от стен до плиты должно быть не менее 10 см.

- Установите подходящую посуду на центр керамической поверхности. Не ставьте пустую посуду. При нагревании пустой кастрюли система защиты от перегрева отключит прибор.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Подсоедините шнур питания, предварительно убедившись, что плитка установлена правильно. При этом плита издаст звуковой сигнал, на дисплее загорится индикатор OFF и плита перейдет в режим ожидания.

- Установите на конфорку посуду, предназначенную для использования на индукционной плитке. Рекомендуется использовать посуду с диаметром дна, не превышающим диаметр конфорки.
 - Нажмите и удерживайте 1 секунду кнопку включения конфорки (4) рис.1 пока на дисплее не загорится индикатор ON и не прозвучит звуковой сигнал.
 - С помощью кнопки «Меню» выберите нужный режим приготовления. Световой индикатор отобразит выбранный режим. После звукового сигнала заработает внутренний вентилятор плиты, и начнется разогрев стоящей на плите посуды.
 - Для регулировки мощности, времени и температуры приготовления блюда используйте поворотный регулятор установки таймера/ мощности/температуры (4) на рис.1.
 - Плита имеет 10 уровней мощности: от 200 до 2000Вт. Шаг изменения мощности – 200 Вт.
- Примечание:** Регулировка мощности доступна только на режиме «Тушение».
- Для регулировки температуры приготовления сначала выберите режим приготовления, где отобразится температура по умолчанию (доступно только на режимах «Жарка» и «Барбекю»). Плита имеет 10 температурных режимов: от 60 до 240°C. Шаг изменения температуры 20°C.
 - После окончания приготовления обязательно выключите плитку с помощью кнопки выключения (4) рис.1 – на дисплее отобразится индикатор OFF, и после выключения вентилятора, выньте шнур из розетки.

Примечание: После отключения плиты вентилятор еще будет работать примерно 1-2 минуты. Это необходимо, чтобы не произошел перегрев электронной схемы или других внутренних частей плиты. Отключите плиту от сети только после остановки вентилятора.

- Если при включенном нагреве убрать посуду с конфорки, нагрев приостановится, и плита начнет подавать прерывистый звуковой сигнал, на дисплее отобразится E0. После возвращения посуды на конфорку нагрев возобновится. Настройки сохраняются.

Примечание: при отсутствии активности плита отключится автоматически через 30 сек.

Примечание: Если плита горячая после готовки, на дисплее отображается буква "H".

- Если плита не включается или работает некорректно, обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта. Список авторизованных сервисных центров Вы можете найти в гарантийном талоне, прилагаемом к прибору.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность конфорочной панели, так как они могут нагреться.

ОПИСАНИЕ КНОПОК, РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВКЛЮЧЕНИЕ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Для включения плиты нажмите "поворотный регулятор" (4) рис.1 на 1 секунду, поверните вправо или влево, чтобы отрегулировать мощность, температуру и время. Для выключения плиты также нажмите на поворотный регулятор на 1 секунду.

МЕНЮ

С помощью данной кнопки выберите нужный режим приготовления.

В индукционной плите предусмотрено 6 режимов работы: 3 регулируемых (тушение, жарка, барбекю) и 3 автоматических (кипячение, на пару, молоко). Рассмотрим их подробнее.

РЕГУЛИРУЕМЫЕ РЕЖИМЫ

Тушение

- С помощью кнопки «Меню» выберите режим «Тушение». Режим удобен для долгого тушения блюд. Это универсальный режим, в котором можно выбрать мощность и установить время приготовления.
- На панели управления рядом со значком загорится световой индикатор, а на дисплее отобразится значение мощности по умолчанию «1200» Вт.

- Поворотным регулятором скорректируйте мощность от 200 до 2000 Вт. Затем нажмите кнопку "Таймер" и поворотным регулятором установите время приготовления (от 1 мин до 3 ч).

Жарка

- С помощью кнопки «Меню» выберите режим «Жарка». Данная программа лучше всего подойдет для жарки пищи на высокой температуре. В данном режиме можно изменить температуру и установить время приготовления.
- На панели управления рядом со значком загорится световой индикатор, а на дисплее отобразится температура по умолчанию «240С».
- Поворотным регулятором скорректируйте температуру приготовления в диапазоне 60-240°С. Затем нажмите кнопку "Таймер" и поворотным регулятором установите время приготовления (от 1 мин до 3 ч).

Барбекю

- С помощью кнопки «Меню» выберите режим «Барбекю». Данная программа подходит для приготовления в режиме гриля. В данном режиме можно изменить температуру и установить время приготовления.
- На панели управления рядом со значком загорится световой индикатор, а на дисплее отобразится значение температуры «180С».
- Поворотным регулятором скорректируйте температуру в диапазоне 60-240°С. Затем нажмите кнопку "Таймер" и поворотным регулятором установите время приготовления (от 1 мин до 3 ч).

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Кипячение

- С помощью кнопки «Меню» выберите режим «Кипячение». Режим с автоматической настройкой мощности и температуры предназначен для быстрого кипячения воды. Нет возможности увеличивать или уменьшать мощность.
- На панели управления рядом со значком загорится световой индикатор, а на дисплее появится надпись «АUTO». Плита завершит приготовление через 18 минут и автоматически выключится.
- Есть функция отсрочки старта. С помощью кнопки "Таймер" и поворотного регулятора установите время отложенного старта (от 1 мин до 24 ч).

На пару

- С помощью кнопки «Меню» выберите режим «На пару». Режим с автоматической настройкой мощности и температуры подходит для приготовления различных видов крупяных изделий и блюд на пару. Нет возможности увеличивать или уменьшать мощность.
- На панели управления рядом со значком загорится световой индикатор, а на дисплее появится надпись «АUTO». Плита завершит приготовление через 30 минут и автоматически выключится.
- Есть функция отсрочки старта. С помощью кнопки "Таймер" и поворотного регулятора установите время отложенного старта (от 1 мин до 24 ч).

Молоко

- С помощью кнопки «Меню» выберите режим «Молоко». Режим для подогрева на минимальной мощности с автоматической настройкой мощности и температуры. Нет возможности увеличивать или уменьшать мощность.
- На панели управления рядом со значком загорится световой индикатор, а на дисплее появится надпись «60». Плита завершит приготовление через 8 минут и автоматически выключится.
- Есть функция отсрочки старта. С помощью кнопки "Таймер" и поворотного регулятора установите время отложенного старта (от 1 мин до 24 ч).

Внимание! Во время работы любого режима можно прекратить приготовление, нажав на кнопку «Включения/Выключения».

ТАЙМЕР

Функция таймера позволяет отрегулировать продолжительность процесса приготовления от 1 минуты до 3 часов по Вашему желанию. Данная функция доступна в режимах "тушение", "жарка" и "барбекю". Для ее использования выберите режим работы, затем нажмите кнопку «Таймер», настройка времени по умолчанию будет отображать "0:30" на светодиодном дисплее. С помощью поворотного регулятора (4) рис.1. установите требуемое время от 1 минуты до 3 часов. Вращение по часовой стрелке увеличивает таймер на 10 минут. Вращение против часовой – уменьшает на 1 минуту. Нажмите кнопку «Таймер» еще раз или не нажимайте в течение 5 секунд, чтобы автоматически подтвердить время, дисплей времени перестанет мигать, и аппарат начнет обратный отсчет назначенного времени. По истечении таймера конфорка отключится.

Примечание: Удерживайте сенсорную кнопку таймера, чтобы отменить функцию таймера.

ОТСРОЧКА ЗАПУСКА

Данная функция доступна только в автоматических режимах (кипячение, на пару, молоко). Для ее использования выберите режим работы, затем нажмите кнопку «Таймер», настройка времени по умолчанию будет отображать "0:30" на светодиодном дисплее. С помощью поворотного регулятора (4) рис.1. установите требуемое время от 1 минуты до 24 часов. Вращение по часовой стрелке увеличивает таймер на 10 минут. Вращение против часовой – уменьшает на 1 минуту. Нажмите кнопку «Таймер» еще раз или не нажимайте в течение 5 секунд, чтобы автоматически подтвердить время, дисплей времени перестанет мигать, и аппарат начнет обратный отсчет назначенного времени. Максимальное время отсрочки запуска: 24 часа. По истечении таймера конфорка начнет работать автоматически в заданном режиме.

Примечание: нажмите кнопку включения/выключения (4) рис.1, чтобы отменить функцию отсрочки запуска.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

В режиме приготовления плита автоматически выключится через 2 часа, если не будет других операций.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед началом чистки отключите плиту от электрической сети.
- Дождитесь полного остывания плиты. Если плита горячая после готовки, на дисплее отображается буква "H" (hot).
- Используйте мягкое влажное полотенце или губку, смоченную теплой мыльной водой для очистки поверхности плиты от остатков пищи.
- Используйте только специальные нейтральные неабразивные чистящие средства для удаления сильных загрязнений.
- Не погружайте плиту в воду, в том числе не мойте в посудомоечной машине!

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Код ошибки	Возможные причины	Способы решения
E0	На конфорке отсутствует посуда или она не подходит для использования на индукционной плите	Поставьте на конфорку подходящую посуду, а затем включите плитку
E2	Неисправен датчик температуры под варочной панелью или	Выньте вилку из сетевой розетки и обратитесь в службу поддержки или

	произошло короткое замыкание	авторизированный сервисный центр
E3	На плиту подается слишком высокое напряжение (>270 В)	Проверьте и убедитесь, что плита подключена к правильно установленной сетевой розетке с напряжением 220-240 В, 50-60 Гц
E4	На плиту подается недостаточное напряжение (<150 В)	Проверьте и убедитесь, что плита подключена к правильно установленной сетевой розетке с напряжением 220-240 В, 50-60 Гц
E6	Плита перегрелась	Выньте вилку из розетки и подождите, пока плита остынет. Если проблема не устранилась, пожалуйста, обратитесь в службу поддержки или авторизированный сервисный центр и укажите код ошибки.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийном талоне.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца, а также не распространяется на естественный износ изделия.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
 - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб;
 - признаках самостоятельного ремонта, а также неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - при попадании внутрь прибора посторонних предметов, веществ, насекомых;
 - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
 - при наличии повреждений, вызванных подключением прибора к электросетям с параметрами, не соответствующими техническим данным прибора;

- при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.



- Гарантия не распространяется на расходные материалы, аксессуары.
Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

Срок службы прибора: 5 лет.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Плита индукционная	1 шт.
2. Руководство по эксплуатации	1 шт.
3. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная потребляемая мощность	2000 Вт
Параметры электросети	220-240 В, ~50-60 Гц
Диапазон параметров температуры	60 - 240°C
Диапазон параметров мощности	200 - 2000 Вт
Класс защиты от поражения электротоком	II
Максимальная нагрузка	8 кг
Температура эксплуатации	от +10°C до +35°C
Размер изделия	378x290x45 мм
Вес нетто	2 кг

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.

Производитель: NINGBO OXEN IMPORT AND EXPORT CO., LTD.

Адрес: No.157, Room 2313 Chenmao West Road, Zhonggongmiao Street, Yinzhou district, Ningbo city, P.R China (Китай).

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"

Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г.Новосибирск, Северный проезд, 24а. Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com

Партия №: 22S5102-431-Z

Дата изготовления: 03/2023

Сделано в КНР

