



---

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ**

**Модель: SA-7161**

**Артикул: SA-7161S**



- **Стеклокерамическая варочная поверхность**
- **Сенсорное и механическое управление**
  - **Мощность: 2400 Вт**
- **Шаг переключения мощности 100 Вт**
  - **Быстрый нагрев, таймер**
  - **LED-дисплей**

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённый 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
Стандартные программы приготовления.....	5
Блокировка от детей.....	5
Чистка и уход.....	6
Возможные неисправности и способы их устранения.....	6
Утилизация прибора.....	6
Условия гарантийного обслуживания.....	7
Комплектация.....	8
Технические характеристики.....	8

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данное руководство перед эксплуатацией прибора и сохраните его 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.

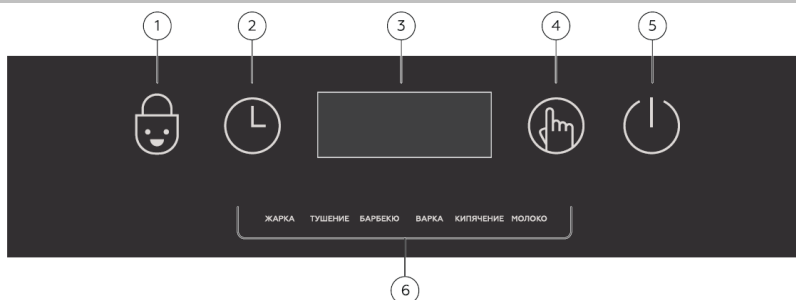
## ВНЕШНИЙ ВИД И УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Конфорка
2. Сенсорная панель управления
3. Механический регулятор установки таймера/мощности/температуры

Рис.1

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



**Рис.2**

1. Кнопка блокировки панели управления
2. Кнопка установки таймера
3. LED дисплей
4. Кнопка выбора программы
5. Кнопка включения/выключения
6. Индикаторы выбранной программы

## 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;
- с диаметром дна от 12 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

- Удалите весь упаковочный материал, защитную пленку. Протрите влажной тканью корпус прибора, затем протрите насухо.
- **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 горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла и легко воспламеняющихся предметов.

**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.

- Установите на конфорку посуду, предназначенную для использования на индукционной плитке. Рекомендуется использовать посуду с диаметром дна, не превышающим диаметр конфорки.
- Нажмите кнопку включения конфорки.
- Для установки мощности используйте регулятор (3) на рис.1. Задайте необходимые значения от 100 Вт до 2400 Вт. Шаг изменения мощности – 100 Вт.
- Для установки температуры приготовления используйте регулятор (3) рис.1, задайте необходимое значение от 50 до 240°C. Шаг изменения температуры - 5°C до 100°C и 10°C после 100°C.
- При необходимости задайте время приготовления, нажав кнопку установки таймера и выбрав время с помощью регулятора 3 рис.1 Вы можете выбрать время от 1 минуты до 3 часов. Вращение по часовой стрелке увеличивает таймер на 10 минут. Вращение против часовой – уменьшает на 1 минуту. По истечении таймера конфорка отключится.
- После окончания приготовления обязательно выключите плитку с помощью кнопки выключения (5) рис.2 и выньте шнур из розетки.

**Примечание:** при отсутствии активности плита отключится автоматически через 30 секунд.

## СТАНДАРТНЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Стандартные программы помогают выбрать подходящий уровень мощности и время приготовления соответствующих блюд. Включите плитку и последовательно нажимайте кнопку  для выбора программы.

**Внимание!** В некоторых программах недоступно изменение времени приготовления или мощности.

### 1. Жарка

Данная программа лучше всего подойдет для жарки пищи на высокой температуре. При выборе режима на дисплее отобразится значение мощности 1800 Вт. При необходимости вы можете скорректировать мощность и время приготовления.

### 2. Тушение

Режим удобен для тушения. При выборе режима на дисплее отобразится значение мощности 1600 Вт. При необходимости вы можете скорректировать мощность и время приготовления.

### 3. Барбекю

Данная программа подходит для приготовления в режиме гриля. При выборе режима на дисплее отобразится значение температуры 160°C. При необходимости вы можете скорректировать температуру и время приготовления.

### 4. Варка

Режим с автоматической настройкой мощности и температуры подходит для приготовления блюд на пару или варки. Таймер по умолчанию – 120 минут (на дисплее отобразится 2:00). При необходимости вы можете скорректировать время приготовления.

### 5. Кипячение

Режим с автоматической настройкой мощности и температуры предназначен для кипячения воды. Таймер по умолчанию – 30 минут. При необходимости вы можете скорректировать время кипячения.

### 6. Молоко

Режим для подогрева на минимальной мощности с автоматической настройкой мощности и температуры. Таймер по умолчанию – 20 минут. При необходимости вы можете скорректировать время подогрева.

## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

- Данная функция используется для блокировки панели управления плиты. Для этого нажмите кнопку блокировки панели управления (1) на рис.2., для использования доступна только кнопка выключения, все остальные кнопки заблокированы.

- Для разблокировки панели управления нажмите кнопку блокировки панели управления (1) на рис.2., и удерживайте в течение 3-х секунд. Все кнопки панели управления доступны для использования.

### ЧИСТКА И УХОД

- Перед началом чистки отключите плиту от электрической сети.
- Дождитесь полного остывания плиты.
- 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!

**Примечание:** Если плита горячая после готовки, на дисплее отображается буква "H" (hot).

### 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
E1	Напряжение ниже 86 В	Ожидайте, пока напряжение не вернется в норму
E2	Напряжение выше 280 В	Ожидайте, пока напряжение не вернется в норму
E3	Обрыв или короткое замыкание датчика поверхности	Обратитесь в службу поддержки или авторизованные сервисный центр
E4	Обрыв или короткое замыкание датчика IGBT	Обратитесь в службу поддержки или авторизованные сервисный центр
E5	Температура поверхности более 280°C	Убедитесь, что дно кастрюли или сковороды ровное. Перед использованием подождите, пока плита остынет
E6	Температура IGBT выше 105°C, включена защита от перегрева	Проверьте плиту на предмет загрязнения. Убедитесь, что вентиляционное отверстие не заблокировано. Попробуйте снова после того, как плита остынет.

### 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.**

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная потребляемая мощность	2400 Вт
Параметры электросети	220 В, ~50-60 Гц
Класс защиты от поражения электротоком	II
Температура хранения и транспортировки	от -25°C до +40°C
Температура эксплуатации	от +10°C до +35°C
Требования к влажности воздуха	35-80%
Диаметр конфорки	200 мм
Внешние размеры (ШхВхГ)	290×70×370 мм
Вес нетто	прибл. 2,3 кг

**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).

**Импортёр:** 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](http://www.sakura-dt.com)**

**Сделано в КНР**

