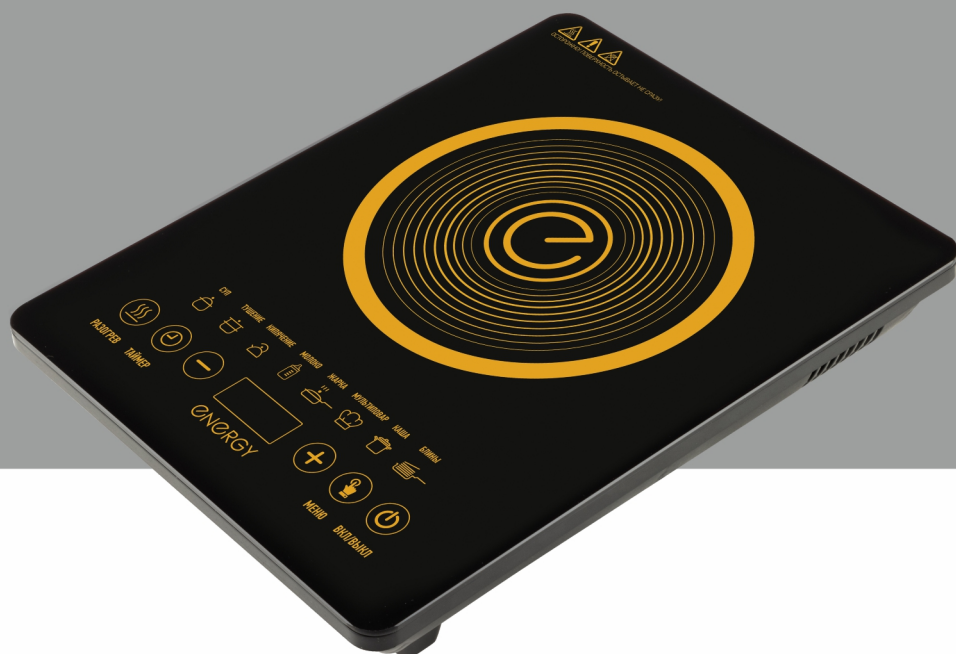


# ENERGY

Инструкция по эксплуатации



Плита индукционная EN-920

**Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки ENERGY.**

**Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.  
Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.**

### **Меры безопасности**

- Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.
- Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, соответствуют параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
- Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:
  - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
  - на сельскохозяйственных фермах;
  - клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
  - в частных пансионатах.
- Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда отключайте прибор от сети перед очисткой или в случаях, когда Вы им не пользуетесь.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
- Храните прибор в сухом помещении.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур питания и вилку шнура для своевременного выявления возможных повреждений.
- Внимание! При обнаружении неисправностей обратитесь в сервисный центр. Не пользуйтесь прибором, если Вы его уронили, обнаружили неполадки или выявили повреждения сетевого шнура и вилки. В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен в сервисном центре. Внимание! чинить прибор могут только квалифицированные специалисты.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал со стола и не касался острых углов, а также не находился вблизи источников тепла. Отключая прибор от сети, не тяните за сетевой шнур, всегда беритесь за вилку шнура.
- Не вставляйте в вентиляционные отверстия инструменты или провода, это может привести к поражению электрическим током.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
- Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
- Если штепсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.
- Выполняйте все требования инструкции.
- Производитель и сервисный центр не берут на себя ответственность за поломку прибора в случае его неправильного использования.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если поверхность треснула, необходимо выключить прибор для того, чтобы избежать возможности поражения электрическим током
- Поверхности могут стать горячими в ходе использования.



**ОСТОРОЖНО, ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!**

## Важная информация!

- Устанавливайте плиту на расстоянии не менее 10 см от стены и других объектов. Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не прикасайтесь к горячей стеклокерамической поверхности. Следует учитывать, что во время работы сама плита не нагревается, но ее может нагреть горячая посуда.
- Не используйте прибор на металлическом столе.
- Не передвигайте плиту во время готовки.
- Максимальная нагрузка на плиту не должна превышать 7 кг.
- Металлические предметы, в частности ножи, вилки, ложки и крышки, не следует помещать на плитку, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора не кладите на плиту намагниченные предметы (кредитные карты, кассеты и т.п.).
- Не устанавливайте плиту рядом с устройствами и предметами чувствительными к электромагнитным полям (радиоприемники, телевизоры и т.п.)
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления
- Не нагревайте на плите закрытые консервные банки, так как они могут взорваться.
- Никогда не ставьте прибор на воспламеняющиеся поверхности (скатерти, ковры и т.п.). Не используйте воспламеняющиеся вещества, кислоты или щелочи вблизи работающего прибора. Это может привести к возгоранию.
- Не ставьте на плиту пустую посуду. При нагревании пустой посуды сработает система защиты от перегрева и плита отключится.
- Лица, имеющие кардиостимулятор, должны находиться на расстоянии не менее 60 см от работающей плиты.

## Описание индукционной плиты



## Рекомендации по использованию посуды для индукционной плиты.

Индукционная плита – это настольная электрическая плита со стеклокерамической варочной панелью и индукционной конфоркой. Электрический ток, проходя через медную катушку, находящуюся под конфоркой, индуцирует высокочастотный вихревой ток, который моментально нагревает дно посуды, а с ним и пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а непосредственно сама посуда, находящаяся на ней.

**Важно соблюдать все рекомендации по использованию посуды для индукционной плиты, если посуда не подходит, плита не будет работать.**



помощью магнита: если магнит пристает ко дну, значит, посуда подходит для индукционной плиты.

**Внимание!** Посуда из меди, алюминия, жаростойкого стекла и прочих немагнитных материалов не подходит для использования на индукционной плите.

Не используйте посуду с диаметром дна менее 12 см и более 20 см.

Посуда для индукционной плиты должна обладать **ферромагнитными свойствами**.

Пользуйтесь посудой из стали, эмалированной стали или специальной посудой для индукционных плит. Вы можете проверить Вашу привычную посуду с

## Перед первым использованием

Распакуйте изделие.

Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.

Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность.

Убедитесь, что расстояние от плиты до стены или других объектов не менее 10 см.

Протрите поверхность плиты влажной салфеткой, затем вытрите насухо.

## Порядок работы

- Подключите прибор к сети, на дисплее отобразится «- - -».
- В посуду, подходящую для использования на индукционной плите, сложите необходимые продукты и поставьте ее в центр рабочей поверхности.
- Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.», на дисплее отобразится «ON».
- Если во время приготовления снять посуду с плиты, плита перейдет в режим ожидания. При снятии посуды более чем на 60 секунд плита выключится автоматически.

## Режимы работы

После включения нажмите кнопку «Меню», на дисплее отобразится «1300», световой индикатор режима «Мультиповар» загорится. Нажимая кнопку «Меню», Вы можете выбрать необходимый Вам режим приготовления.

1. «Мультиповар» - режим разогрева и приготовления пищи на мощности 1300Вт. Предполагает ручной выбор мощности от 200Вт до 2000Вт кнопками "+" и "-". Время приготовления можно устанавливать при помощи таймера, выбрав режим «Мультиповар» нажмите кнопку «Таймер» и кнопками "+" и "-" установите необходимое время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 3-х часов. При помощи этого режима можно готовить каши, супы, овощи, мясо, а также жарить, тушить, разогревать. Режим подходит для приготовления фондю, а также для длительного тушения при низкой мощности.

2. «Суп» - режим приготовления пищи на мощности 1600Вт. Время приготовления 45 минут, по окончании времени приготовления плита отключится автоматически. Предполагает ручной выбор мощности от 200Вт до 2000Вт кнопками "+" и "-".

3. «Тушение» - режим приготовления пищи на мощности 1800Вт. Время приготовления 20 минут, по окончании времени приготовления плита отключится автоматически. Предполагает ручной выбор мощности от 200Вт до 2000Вт кнопками "+" и "-".

4. «Кипячение воды» - режим кипячения воды. Мощность 2200Вт устанавливается автоматически при выборе режима. Время приготовления 15 минут, по окончании времени приготовления плита отключится. Предполагает ручной выбор мощности от 200Вт до 2000Вт кнопками "+" и "-".

5. «Молоко» - режим кипячения молока. Температура приготовления на этом режиме 80°C, возможен ручной выбор температуры от 80°C до 270°C кнопками "+" и "-". Время приготовления 20 минут, по окончании времени приготовления плита отключится.

6. «Жарка» - приготовление пищи на сковороде. Температура приготовления на этом режиме 270°C, возможен ручной выбор температуры от 80°C до 270°C кнопками "+" и "-". Время приготовления можно устанавливать при помощи таймера, выбрав режим «Жарка» нажмите кнопку «Таймер» и кнопками "+" и "-" установите необходимое время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 3-х часов.

7. «Каша» - режим приготовления каш на мощности 1600Вт. Время приготовления 2 часа, по окончании времени приготовления плита отключится автоматически. Предполагает ручной выбор мощности от 200Вт до 2000Вт кнопками "+" и "-".

8. «Блины» - режим приготовления блинов. Температура приготовления на этом режиме 240°C, возможен ручной выбор температуры от 80°C до 270°C кнопками "+" и "-". Время приготовления можно устанавливать при помощи таймера, выбрав режим «Блины» нажмите кнопку «Таймер» и кнопками "+" и "-" установите необходимое время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 3-х часов.

9. «Разогрев» - разогрев приготовленной пищи. Работает во всех режимах. Выберите кнопкой «Меню» любой режим, нажмите кнопку «Разогрев», индикатор режима погаснет, на дисплее отобразится 80°C, возможен ручной выбор температуры от 80°C до 270°C кнопками "+" и "-". Время разогрева установлено автоматически на 2 часа, по окончании времени приготовления плита отключится.

## **Чистка**

- Перед чисткой всегда отключайте прибор от электросети.
- Рабочую поверхность и панель управления протрите влажной салфеткой, затем вытрите насухо. Следите, чтобы вода не попадала внутрь. Не погружайте прибор в воду.
- Сильные загрязнения удаляйте мягким моющим средством, подходящим для использования на стеклокерамической поверхности.
- Не используйте для очистки абразивные чистящие средства, металлические щетки и мочалки, органические растворители и агрессивные жидкости. Это может повредить поверхность прибора.
- Регулярно очищайте вентиляционные отверстия. В случае сильного загрязнения протрите их влажной салфеткой, затем вытрите насухо.

## **Хранение и транспортировка**

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
- Выполните все пункты раздела «Чистка».
- Храните прибор в сухом проветриваемом помещении.
- Электробытовой прибор в упаковке производителя можно транспортировать всеми видами крытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующих на данном виде транспорта. При транспортировке должны быть исключены любые возможные удары и перемещения упаковки с электроприбором внутри транспортного средства.

## **Технические характеристики**

Напряжение 220-240В, частота 50-60Гц, мощность 2200Вт.

Стеклокерамическая поверхность 280x350 мм.

Гарантийный срок – 12 месяцев. Срок службы – 3 года.

Состав (материал): пластмасса, стеклокерамика, металл.

Дата производства указана на упаковке товара.

**Назначение прибора:** индукционная плита предназначена для приготовления пищи, работает от сети переменного тока.

По окончании срока службы электробытовой прибор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе. ENERGY постоянно расширяет сеть сервисных центров. Список уполномоченных сервисных центров (мастерских) может быть изменен без предварительного уведомления. Полную информацию о сервисных центрах вы можете получить в центральном сервисном центре в г. Санкт-Петербург по тел. [812] 633-00-00.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления. Реализация прибора осуществляется через торговые точки и магазины согласно законодательству РФ.

Поставщик-импортер и организация, уполномоченная принимать претензии: ООО «ТОП-Импорт». Адрес: 197348, Россия, Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д.10, лит. Э.

Производитель: Guangdong Orange Star Electrical Appliances Co., LTD / Гуандун Оранж Стар Электрикал Эпплайнсес Ко., Лтд. Адрес: 9th Floor, 104th Lianjiang Avenue North, Lianjiang City, Guangdong, China / 9 Фло, 104 Ляньцзян Авеню Норт, Ляньцзян Сити, Гуандун, Китай.

Произведено в Китае.

# ENERGY



ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКИХ  
РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА.

КЛАСС ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ I