



INSTRUCTION MANUAL ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 год
гарантии

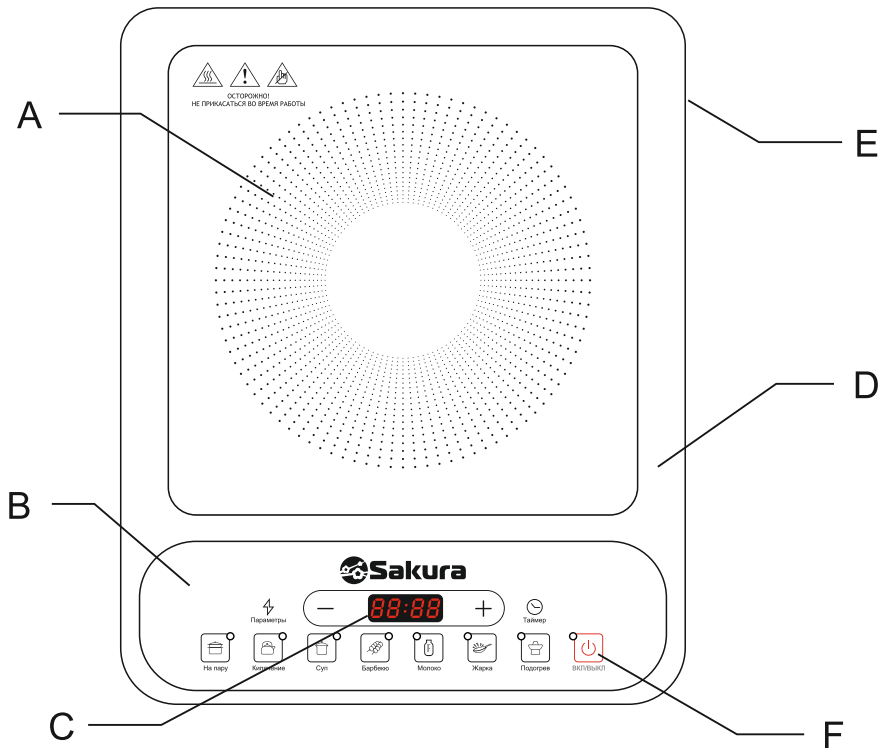


ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

SA-7157



УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- Мощность 2000 Вт
- LED дисплей
- Регулировка температуры (80-270°C)
- Регулировка мощности (200-2000 Вт)
- Автоотключение
- 7 режимов приготовления
- Таймер
- Отсрочка старта
- Функция проверки параметров работы
- Защита от перегрева
- 220-240 В, 50 Гц

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A - Варочная (рабочая) поверхность
- B - Панель управления
- C - LED дисплей
- D - Корпус
- E - Вентиляционные отверстия
- F - Кнопка вкл./выкл. со световым индикатором работы

RUS

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОСОБЕННОСТИ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

- Особенностью индукционной плиты является технология нагрева – ток, проходя по медной катушке индуктивности, создает вихревые электромагнитные потоки, которые нагревают посуду, а не варочную поверхность. Тепло генерируется только при контакте с посудой из нержавеющей стали или другой посудой для индукционной поверхности. Это позволяет избежать ожогов и других травм рук хозяйки.
- При приготовлении пищи на индукционной плите экономия электроэнергии составляет примерно 80%, а экономия времени 60-70% (по сравнению с обычной электрической плитой). КПД в этом случае очень велико и достигает 90-93%.
- Широкий яркий дисплей обеспечивает четкое отображение информации.
- Исключительная легкость очистки варочной поверхности – если на неё попали грязь или брызги масла, достаточно протереть её влажной мягкой тканью.
- Для приготовления пищи на индукционной варочной панели рекомендуется использовать эмалированную и чугунную посуду и посуду из магнитящейся нержавеющей стали. Не используйте посуду из меди, стекла, керамики и алюминия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на упаковке, параметрам электросети. Не используйте переходники и удлинители.
- Используйте прибор только в бытовых целях в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Не используйте прибор вне помещений.
- Запрещается включать прибор влажными руками.
- Располагайте прибор горизонтально на плоской и устойчивой поверхности (на полу, на столе).
- Если плита устанавливается на подставку, следует принять меры, чтобы прибор не мог соскользнуть с подставки.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия на корпусе. Следите также за тем, чтобы они не забивались пылью.
- Во время работы не прикасайтесь руками к варочной поверхности во избежание ожогов.
- Не перемещайте и не поднимайте прибор, включенный в сеть. Сначала отключите электропитание, затем переместите прибор.
- Не кладите на поверхность плитки металлические предметы (такие как ножи, вилки, ложки, крышки, жестяные (консервные) банки, фольгу).
- Перед началом использования плиты убедитесь, что вокруг нее достаточно свободного места. Следите за тем, чтобы передняя, правая и левая стороны устройства оставались чистыми.

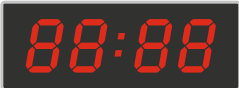

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не используйте прибор на ковре, скатерти (винил) или других поверхностях с низкой теплоустойчивостью.
- Не кладите бумагу на поверхность плиты во избежание возгорания.
- Не устанавливайте прибор рядом с предметами, которые могут излучать электромагнитные волны, такими как радио, телевизор, магнитофон.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей. Не сгибайте, не перекручивайте шнур, не ставьте на него тяжёлые предметы.
- Не используйте прибор с повреждённым шнуром питания и/или вилкой. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой или если Вы его не используете.
- **ВНИМАНИЕ:** Не оставляйте включенный прибор без присмотра!
- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность прибора треснула, отключите его от сети для предотвращения поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части могут сильно нагреваться при использовании прибора. Не допускайте близко детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ








ОСНОВНОЕ МЕНЮ:

 Вкл/Выкл	- кнопка вкл./выкл. со световым индикатором	 - LED дисплей
 Таймер	- кнопка функции “Таймер” / “Отсрочка запуска”	 - кнопка уменьшения мощности/температуры/времени приготовления
 Параметры	- кнопка, при нажатии на которую можно увидеть текущие параметры работы (напряжение)	 - кнопка увеличения мощности/температуры/времени приготовления

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В индукционной плите SA-7157 предусмотрено 7 режимов работы: 4 автоматических (суп, молоко, кипячение и на пару) и 3 регулируемых (жарка, подогрев, барбекю). Рассмотрим их подробнее.

 - режим “Суп” (мощность 1300 Вт, время 120 мин.)	 - режим “Жарка” (температура 80-270°C, время от 1 до 180 мин.)
 - режим “Молоко” (мощность 800 Вт, время 9 мин.)	 - режим “Подогрев” (мощность 200-2000 Вт, время от 1 до 180 мин.)
 - режим “Кипячение” (мощность 2000 Вт, время 20 мин.)	 - режим “Барбекю” (температура 80-270°C, время от 1 до 180 мин.)
 - режим “На пару” (мощность 1800 Вт, время 60 мин.)	

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Не используйте прибор на ковре, скатерти (винил) или других поверхностях с низкой теплоустойчивостью.
- Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.
- Распакуйте прибор, удалите все упаковочные материалы и стикеры производителя.
- Установите прибор на ровную и сухую поверхность.
- Перед первым использованием тщательно протрите мягкой влажной тканью корпус, затем вытрите насухо.
- **Внимание!** Максимальная весовая нагрузка на плиту составляет 8 кг.
- Поставьте на поверхность плиты совместимую посуду (см. раздел “Совместимая/несовместимая посуда”). Вставьте вилку в розетку на 220 В. Прибор издаст короткий звуковой сигнал. На дисплее замигает значок “----”, показывающий, что прибор находится в режиме ожидания.
- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». После звукового сигнала заработает внутренний вентилятор плиты и устройство перейдет в режим приготовления «Варка».
- Выберите необходимый режим приготовления: Суп (Soup), Молоко (Hot milk), Кипячение (Boiling), На пару (Steam), Жарка (Fry), Подогрев (Hot Pot), Барбекю (BBQ).
- Для регулировки мощности, времени и температуры приготовления блюда используйте кнопки «+» и «-».
- 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.

РАБОТА/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

Суп (Soup)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Суп” (Soup).
- На панели управления рядом со значком загорится лампочка. Мощность работы в данном режиме 1300 Вт, а время приготовления 120 минут.

Молоко (Hot milk)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Молоко” (Hot milk).
- На панели управления рядом со значком режима загорится световой индикатор. Температура работы в данном режиме 80°C, время работы: 9 минут.

Кипячение воды (Boiling)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Кипячение” (Boiling).
- На панели управления загорится световой индикатор. На экране появится заданная рабочая мощность 2000 Вт. Время работы: 20 минут.

На пару (Steam)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “На пару” (Steam).
- На панели управления рядом со значком режима загорится световой индикатор.
- Мощность работы в данном режиме: 1800 Вт. Время работы: 60 минут.

РЕГУЛИРУЕМЫЕ РЕЖИМЫ

Жарка (Fry)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Жарка” (Fry).
- На панели управления рядом со значком загорится световой индикатор. На экране высветится мощность 2000 Вт.
- Нажимая кнопки «+» или «-», вы можете отрегулировать мощность (от 200 до 2000 Вт). Затем нажмите кнопку “Таймер” и установите время приготовления (от 1 до 180 мин.).

Подогрев (Hot Pot)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Подогрев” (Hot Pot).
- На панели управления рядом со значком загорится световой индикатор. На экране высветится мощность 1300 Вт.
- Нажимая кнопки «+» или «-», вы можете отрегулировать мощность (от 200 до 2000 Вт). Затем нажмите кнопку “Таймер” и установите время приготовления (от 1 до 180 мин.).

Барбекю (BBQ)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Барбекю” (BBQ)
- На экране автоматически появится температура 180°C.
- Нажимая кнопки «+» или «-», вы можете отрегулировать температуру (от 80°C до 270°C). Затем нажмите кнопку “Таймер” и установите время приготовления (от 1 до 180 мин.).

ТАЙМЕР

Функция таймера позволяет отрегулировать продолжительность процесса приготовления от 1 до 180 минут по Вашему желанию. Данная функция доступна в режимах “подогрев”, “жарка” и “барбекю”. Для ее использования выберите режим работы, затем нажмите кнопку таймера и с помощью значков “+” и “-” установите необходимые временные параметры.

ОТСРОЧКА

Данная функция доступна только в автоматических режимах (суп, горячее молоко, кипячение воды, на пару). Для ее использования сначала нажмите кнопку “Таймер” в режиме ожидания, после этого, нажимая “+” или “-” на панели управления, установите время отсрочки. Одно нажатие: выбор минут, два нажатия: выбор часов. Максимальное время отсрочки старта: 24 часа. Затем нажмите на кнопку выбранного режима работы. Через указанное время прозвучит звуковой сигнал и прибор начнет работу в данном режиме.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Регулировка мощности: 200, 500, 800, 1000, 1300, 1600, 1800, 2000 Вт.

Регулировка температуры: 80°C, 100°C, 130°C, 160°C, 180°C, 210°C, 240°C, 270°C.

При низких мощностях (500 Вт и менее) нагрев осуществляется в импульсно-периодическом режиме с периодом в несколько секунд. Это означает, что нагрев включается на несколько секунд, а потом выключается, и далее циклически. такая работа прибора является особенностью работы индукционной плиты на низких степенях мощности. Начиная с мощности 800 Вт и выше, нагрев производится в непрерывном режиме.

ФУНКЦИЯ ПРОВЕРКИ ПАРАМЕТРОВ

В любой момент времени Вы можете узнать текущие рабочие параметры, нажав на кнопку “Параметры”.

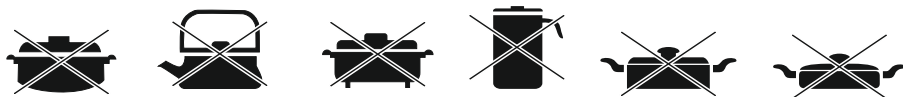
По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/Выкл» и снимите посуду с плиты, на экране панели управления замигает значок “- - - -” и прибор перейдет в режим ожидания. Через минуту прибор автоматически отключится.

СОВМЕСТИМАЯ / НЕСОВМЕСТИМАЯ ПОСУДА

- **Совместимая посуда:** посуда, изготовленная из стали, чугуна, эмалированной стали (с антипригарным покрытием или без него), магнитящейся нержавеющей стали, посуда с плоским дном диаметром от 12 до 20 см.



- **Несовместимая посуда:** стеклянная, керамическая, медная, алюминиевая посуда. Посуда с круглым дном диаметром менее 12 см и более 20 см. Посуда из немагнитящейся нержавеющей стали.



Внимание! Максимальная весовая нагрузка на плиту составляет 8 кг.

ОЧИСТКА И УХОД

- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Чистите прибор после каждого использования. Если вы использовали грязную посуду, на поверхности плиты могут появиться пятна и разводы.
- Для очистки вентиляционного отверстия используйте пылесос.
- Не мойте прибор под проточной водой и не опускайте его в воду. Протрите плиту снаружи сначала мягкой влажной тканью, а затем вытрите насухо. Следите за тем, чтобы влага не попала внутрь корпуса.
- Не применяйте жёсткие щётки, абразивные чистящие вещества, бензин, растворители (ацетон) или пар для очистки.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните требования пункта «Очистка и уход».
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Всего можно выделить несколько видов неисправностей, связанных с:
- неисправностью в сети;
- использованием несовместимой посуды;
- перегревом IGBT-транзистора, варочной поверхности плиты;
- низким или высоким напряжением;
- некорректной работой датчиков;
- излишним выделением тока.
- При возникновении такого рода неисправностей индукционная плита перестанет работать. На экране высветится код неисправности. Нажатие кнопки «Вкл/Выкл» может привести к сбросу и выключению устройства. Если дисплей не покажет неисправность по истечении 1 мин, код неисправности высветится в режиме ожидания.

Код неисправности	Причина неисправности и метод ее устранения
E0	<p>Несовместимая посуда или нет посуды На экране прибора появляется изображение "E0", в течение минуты будет раздаваться звуковой сигнал, затем прибор автоматически отключится. <u>Устранение:</u> Замените/установите посуду.</p>
E1	<p>Низкое напряжение Когда входное напряжение достигнет значения ниже 100 В, прибор автоматически перестанет работать, на экране высветится "E1". <u>Устранение:</u> Следует временно прекратить использование плиты, пока напряжение не достигнет значения 100-275 В.</p>
E2	<p>Слишком высокое напряжение Когда входное напряжение превысит значение 275 В, прибор автоматически перестанет работать, на экране высветится "E2". <u>Устранение:</u> Временно прекратить использование плиты, пока напряжение не достигнет значения 100-275 В.</p>
E3	<p>Произошло короткое замыкание термодатчика Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E3". <u>Устранение:</u> Обратитесь в Авторизованный сервис-центр для проверки и ремонта прибора.</p>

Код неисправности	Причина неисправности и метод ее устранения
E4	<p>Короткое замыкание, неисправность датчика IGBT-транзистора</p> <p>Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E4".</p> <p><u>Устранение:</u> Нужна проверка (замена) печатной платы. Обратитесь в Авторизованный сервис-центр.</p>
E5	<p>Перегрев варочной поверхности плиты</p> <p>Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E5".</p> <p><u>Устранение:</u> Подождите, пока нагревательная поверхность остынет.</p>
E6	<p>Перегрев IGBT-транзистора</p> <p>Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E6".</p> <p><u>Устранение:</u> Подождите, пока транзистор охладится.</p>
E7	<p>Неисправность датчика, отвечающего за температуру дна посуды</p> <p>Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E7".</p> <p><u>Устранение:</u> Обратитесь в Авторизованный сервис-центр для проверки и ремонта прибора.</p>

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Плита индукционная	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

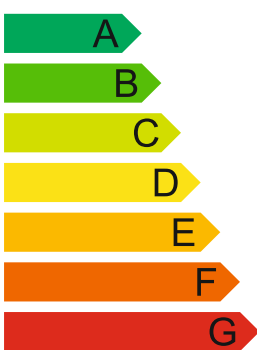
Максимальная мощность:	2000 Вт
Параметры электросети:	220-240 В, 50 Гц
Срок службы:	5 лет
Размеры (без упаковки):	280*60*370 мм



Производитель оставляет за собой право изменения характеристик прибора без предварительного уведомления Покупателя.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп" Производитель: ZHONGSHAN NEWECAN ENTERPRISE DEVELOPMENT CORPORATION LIMITED	Модель: SA-7157
	
Потребление электроэнергии, кВт·час	2,0
Параметры электросети:	220-240В, 50Гц

CE RoHS EAC



IPX0



Made in PRC / Сделано в КНР

Producer / Производитель:
ZHONGSHAN NEWECAN ENTERPRISE
DEVELOPMENT CORPORATION LIMITED
Address / Адрес производителя:
ROOM 309, NO.67, WEST NAN TOU AVENUE,
NAN TOU TOWN, ZHONGSHAN CITY,
GUANGDONG, KHP.

Importer / Импортер на территории России:
ООО "Сакура Электроникс Групп"
Address / Адрес:
630088, Российская Федерация,
Новосибирская область, г. Новосибирск,
ул.Северный проезд, 7.
Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.
www.sakura-dt.com