



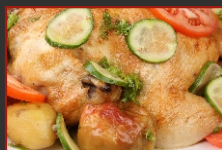
INSTRUCTION MANUAL ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 год
гарантии

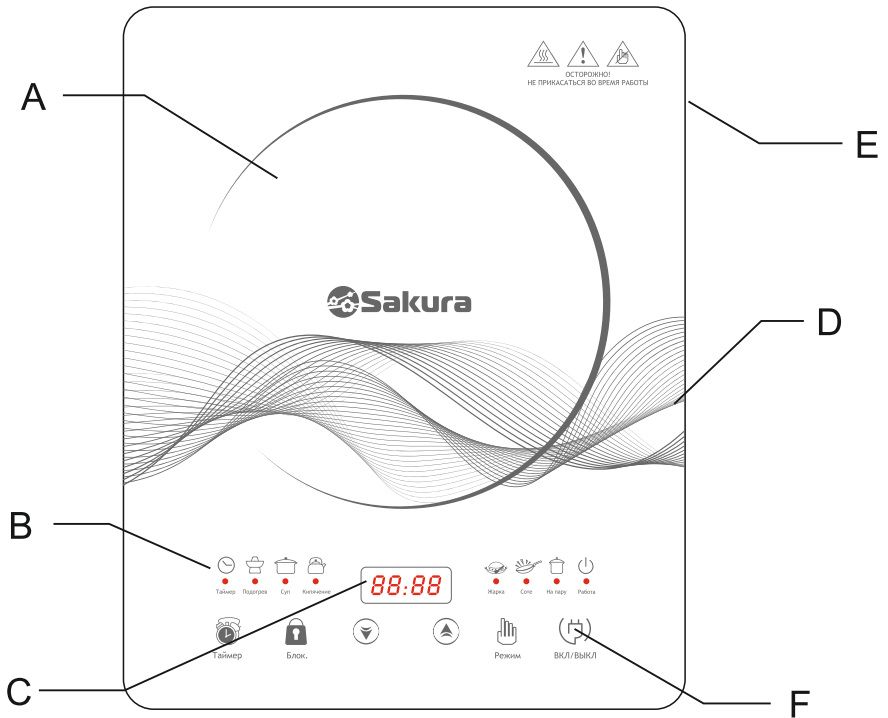


ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

SA-7156



УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- Мощность 2000 Вт
- LED дисплей
- Регулировка температуры (80-270°C)
- Регулировка мощности (200-2000 Вт)
- Автоотключение
- Блокировка панели управления
- 6 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.

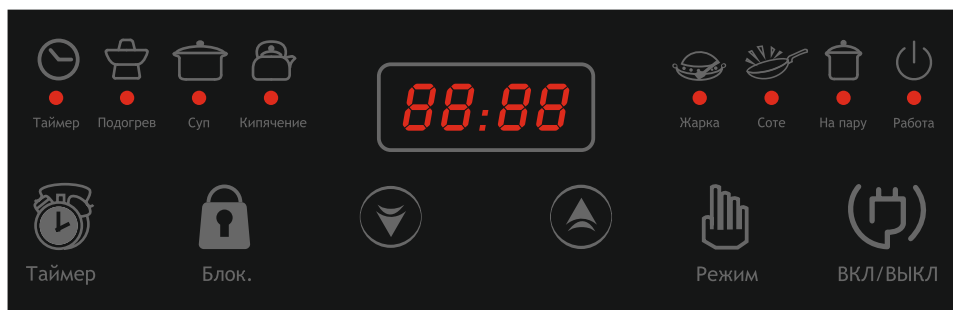
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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 вилок. 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 из 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.
- После использования отключите конфорку управляющим устройством и не полагайтесь на определитель посуды.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ









ОСНОВНОЕ МЕНЮ:

 - кнопка вкл./выкл. со световым индикатором	 - LED дисплей
 - кнопка функции "Таймер" / "Отсрочка запуска"	 - кнопка уменьшения мощности/температуры/времени приготовления
 - кнопка выбора режима работы (программы)	 - кнопка увеличения мощности/температуры/времени приготовления
 - кнопка блокировки панели управления	

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В индукционной плите SA-7156 предусмотрено 6 режимов работы: 3 автоматических (суп, кипячение, на пару) и 3 регулируемых (подогрев, жарка, соте). Рассмотрим их подробнее.

 - режим "Суп" (мощность 1600 Вт, время 75 мин.)	 - режим "Жарка" (температура 80-270°C, время от 1 до 180 мин.)
 - режим "На пару" (мощность 1800 Вт, время 60 мин.)	 - режим "Подогрев" (мощность 200-2000 Вт, время от 1 до 180 мин.)
 - режим "Кипячение" (мощность 2000 Вт, время 20 мин.)	 - режим "Соте" (температура 80-270°C, время от 1 до 180 мин.)

ПРИМЕЧАНИЕ:

Регулировка мощности: 200, 600, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Вт.
 Регулировка температуры: 80°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 210°C, 240°C, 270°C.
 При низких мощностях (600 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 1000 Вт и выше, нагрев производится в непрерывном режиме.

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 отключения.
- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». После звукового сигнала заработает внутренний вентилятор плиты и устройство перейдет в режим ожидания. Если вы не нажимали никаких кнопок в течение 1 минуты, вентилятор перестанет работать и прибор автоматически отключится.
- Выберите необходимый режим приготовления: Суп, Кипячение, Соте, Подогрев, Жарка, На пару.
- Для регулировки мощности, времени и температуры приготовления блюда используйте кнопки со стрелочками «вверх» и «вниз».
- 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

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Суп”.
- На панели управления рядом со значком загорится лампочка. Мощность работы в данном режиме 1600 Вт, а время приготовления - 75 минут.

Кипячение воды

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

На пару

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

РЕГУЛИРУЕМЫЕ РЕЖИМЫ

Жарка

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Жарка”.
- На экране автоматически появится температура 270°C.
- При желании вы можете отрегулировать мощность стрелочками (от 80°C до 270°C). Затем нажмите кнопку “Таймер” и установите стрелочками время приготовления (от 1 до 180 мин.).

Подогрев

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Подогрев”.
- На панели управления рядом со значком загорится световой индикатор. На экране высветится мощность 1600 Вт.
- Нажимая стрелочки, вы можете отрегулировать мощность (от 200 до 2000 Вт). Затем нажмите кнопку “Таймер” и установите стрелочками время приготовления (от 1 до 180 мин.).

Cote

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Cote”.
- На экране автоматически появится температура 210°C.
- Нажимая стрелочки, вы можете отрегулировать температуру (от 80°C до 270°C). Затем нажмите кнопку “Таймер” и установите стрелочками 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 “cote”, “подогрев” и “жарка”. Для ее использования выберите режим работы, затем нажмите кнопку таймера и с помощью стрелочек установите необходимые временные параметры.

ОТСРОЧКА

Данная функция доступна только в автоматических режимах (суп, кипячение, на пару). Для ее использования сначала нажмите кнопку “Таймер” в режиме ожидания, после этого, установите время отсрочки, нажимая на стрелки на панели управления. 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, 600, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Вт.

Регулировка температуры: 80°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 210°C, 240°C, 270°C.

По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/Выкл» и снимите посуду с плиты, экран на панели управления погаснет и прибор перейдет в режим ожидания.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку “Блокировка”.

Чтобы разблокировать панель, нажмите и удерживайте эту кнопку еще раз.

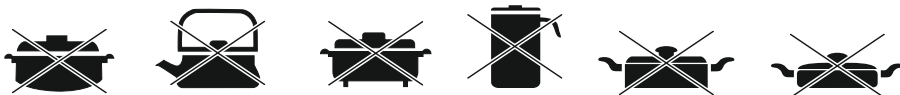
Данная функция особенно актуальна, если дома есть дети.

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 26 см.



- **Несовместимая посуда:** стеклянная, керамическая, медная, алюминиевая посуда. Посуда с круглым дном диаметром менее 12 см и более 26 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 минуты, код неисправности высветится в режиме ожидания.

Код неисправности	Причина неисправности и метод ее устранения
E0	<p>Несовместимая посуда или нет посуды</p> <p>На экране прибора появляется изображение "E0", в течение минуты будет раздаваться звуковой сигнал, затем прибор автоматически отключится.</p> <p><u>Устранение:</u> Замените/установите посуду.</p>
E1	<p>Низкое напряжение</p> <p>Когда входное напряжение достигнет значения ниже 100 В, прибор автоматически перестанет работать, на экране высветится "E1".</p> <p><u>Устранение:</u> Следует временно прекратить использование плиты, пока напряжение не достигнет значения 100-275 В.</p>
E2	<p>Слишком высокое напряжение</p> <p>Когда входное напряжение превысит значение 275 В, прибор автоматически перестанет работать, на экране высветится "E2".</p> <p><u>Устранение:</u> Временно прекратить использование плиты, пока напряжение не достигнет значения 100-275 В.</p>
E3	<p>Произошло короткое замыкание термодатчика</p> <p>Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E3".</p> <p><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 Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E4". <u>Устранение:</u> Нужна проверка (замена) печатной платы. Обратитесь в Авторизованный сервис-центр.</p>
E5	<p>Перегрев варочной поверхности плиты Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E5". <u>Устранение:</u> Подождите, пока нагревательная поверхность остынет.</p>
E6	<p>Перегрев IGBT-транзистора Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E6". <u>Устранение:</u> Подождите, пока транзистор охладится.</p>
E7	<p>Неисправность датчика, отвечающего за температуру дна посуды Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E7". <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.

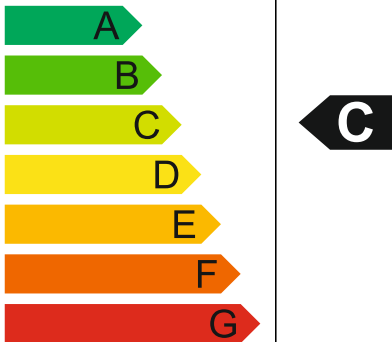
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность:	2000 Вт
Параметры электросети:	220-240 В, 50 Гц
Срок службы:	5 лет
Размеры (без упаковки):	280*60*350 мм



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

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ
ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп" Производитель: ZHONGSHAN NEWECAN ENTERPRISE DEVELOPMENT CORPORATION LIMITED	Модель: SA-7156
	
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) 2105430.
www.sakura-dt.com