



INSTRUCTION MANUAL ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

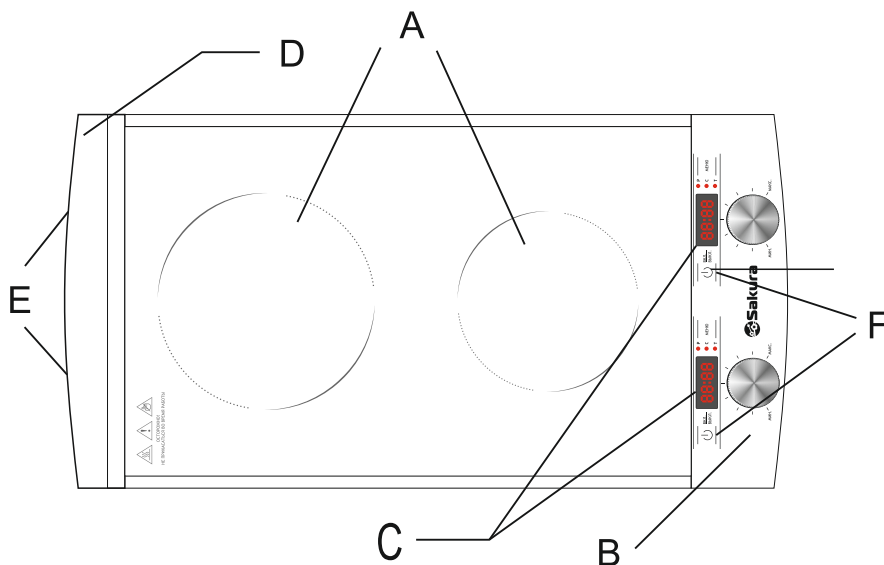
1 год
гарантии



ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

SA-7159



УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

- Мощность 1600 + 1300 Вт
- LED дисплей
- Регулировка температуры (60-240°C)
- Регулировка мощности (200-1600 Вт)
- Таймер
- Защита от перегрева
- 220-240 В, 50 Гц
- Автоотключение

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.

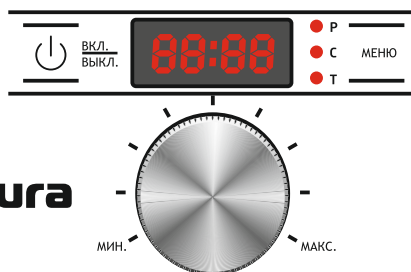
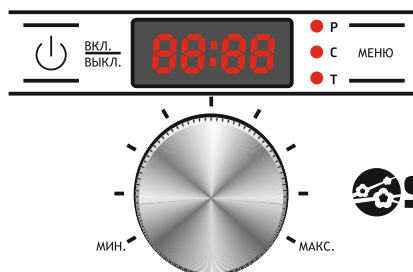
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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:

 - кнопка вкл./выкл	 - LED дисплей
 - кнопка функции "Таймер" / "Отсрочка запуска"	 P - индикация отображения параметров (P - мощность, C - температура, T - таймер)

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.

РАБОТА / ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

- Внимание! Максимальная весовая нагрузка составляет не более 8 кг на каждую конфорку (суммарно не более 16 кг).
- Поставьте на поверхность плиты совместимую посуду с продуктами (см. раздел "Совместимая/несовместимая посуда"). Вставьте вилку в розетку на 220 В. Прибор издаст короткий звуковой сигнал. На дисплее замигает значок " - - - - ", показывающий, что прибор готов к работе.
- Левая половина панели управления регулирует верхнюю конфорку (1600 Вт), правая половина - нижнюю (1300 Вт). Обе конфорки плиты работают совершенно независимо. Вы можете использовать одну из них или обе одновременно. Функционал обеих конфорок одинаков.
- Выберите нужную конфорку для работы. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл». После звукового сигнала на дисплее появится «ON» и устройство перейдет в режим ожидания.
- Изменить одновременно можно температуру и время приготовления либо мощность и время приготовления. При выборе только времени приготовления мощность будет выставлена на максимальном значении по умолчанию.
- Нажмите на кнопку «Меню» и выберите параметр «Вт» (мощность). Установите необходимый уровень мощности с помощью регулятора.
- Нажмите на кнопку «Меню» и выберите параметр «°C» (температура). Установите необходимую температуру с помощью регулятора.
- Для установки времени приготовления удерживайте кнопку «Меню» в течение 2 секунд, будет выбран параметр «Т» (таймер). Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного регулятора.

- 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.
- 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. Для полного обесточивания плиты выньте вилку из розетки.

ТАЙМЕР

Функция таймера позволяет отрегулировать продолжительность процесса приготовления от 1 до 180 минут по Вашему желанию. Для ее использования включите плиту, затем нажмите кнопку «Меню» для начала приготовления, затем нажмите «Меню» до появления 0:00 на экране и с помощью регулятора установите необходимые временные параметры. При повороте по часовой стрелке каждый шаг добавляет 5 минут, при повороте против часовой - отнимает 1 минуту.

Регулировка мощности большой конфорки: 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1100, 1200, 1400, 1600 Вт.

Регулировка температуры большой конфорки: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C.

Регулировка мощности малой конфорки: 200, 350, 500, 650, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300 Вт.

Регулировка температуры малой конфорки: 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°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 650 Вт и выше, нагрев производится в непрерывном режиме.

ОЧИСТКА И УХОД

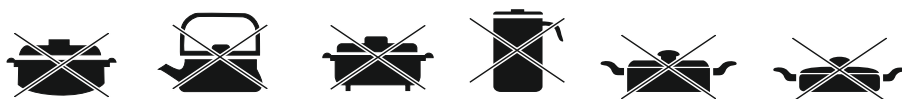
- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Чистите прибор после каждого использования. Если вы использовали грязную посуду, на поверхности плиты могут появиться пятна и разводы.
- Для очистки вентиляционного отверстия используйте пылесос.
- Не мойте прибор под проточной 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) и пар для очистки.

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.
- При одновременном использовании двух конфорок допустимый диаметр посуды от 12 см до 18 см (для большой конфорки) и от 12 до 16 см (для малой конфорки).



- **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 составляет не более 8 кг на каждую конфорку (суммарно не более 16 кг).

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	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.

Код неисправности	Причина неисправности и метод ее устранения
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>Короткое замыкание термодатчика Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E3". <u>Устранение:</u> Обратитесь в Авторизованный сервис-центр для проверки и ремонта прибора.</p>
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 престанет работать, высветится "E7". <u>Устранение:</u> Обратитесь в Авторизованный сервис-центр для проверки и ремонта прибора.</p>

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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность:	1600 + 1300 Вт
Параметры электросети:	220-240 В, ~ 50 Гц
Срок службы:	5 лет
Размеры (без упаковки):	310*70*610 мм



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

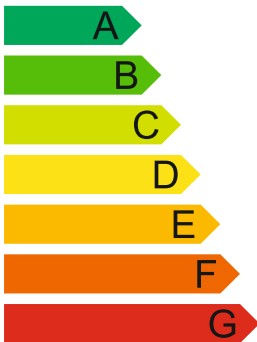



ДЛЯ ЗАМЕТОК

Lined area for notes, consisting of 20 horizontal lines.

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical margin lines, and the page is completely blank except for the lines themselves.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп" Производитель: ZHONGSHAN NEWECAN ENTERPRISE DEVELOPMENT CORPORATION LIMITED	Модель: SA-7159
	
Потребление электроэнергии, кВт·час	1,6+1,3
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