

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потребляемая мощность	2000 Вт
Параметры электросети	220 – 240 В, 50 Гц
Тип управления	сенсорный
Диаметр конфорки	16 см
Размеры (Д*Ш*В)	305 * 90 * 410 мм
Вес нетто / брутто	2,24 кг / 2,52 кг

Производитель: ZHONG SHAN YUE LIANG ECONOMY AND TRADE IMP. AND EXP. CO., LTD, CHINA

Импортер: SAKURA ELECTRONICS GROUP (ООО "Сакура Электроникс Групп").

Юридический адрес: 630501, Российская Федерация, Новосибирская область, Краснообск, 221. Тел.+7 (383) 308-73-36.

www.sakura-dt.com



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ SA-7150R



Тип нагревательного элемента: индукционный

Мощность: 2000 Вт (с возможностью регулировки от 200 до 2000 Вт)

7 режимов работы

Устойчивые резиновые ножки

LED-дисплей

Варочная поверхность из высокопрочного керамического стекла

Световой индикатор работы

Параметры электросети: 220 - 240 В, 50 Гц

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%.
- Сенсорное управление облегчает управление режимами работы панели. 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 нержавеющей стали. Не используйте посуду из меди, стекла 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).
- 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.
- 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 тяжелые предметы.

- 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	Причины неисправности и методы устранения
	Несовместимая посуда или нет посуды На экране прибора загорается "--", в течение минуты будет раздаваться звуковой сигнал, прибор автоматически перестанет работать. Устранение: Замените посуду.
E1	Низкое напряжение Когда входное напряжение достигнет значения ниже 100 Вт, прибор автоматически перестанет работать, на экране высветится "E1". Устранение: Следует временно прекратить использование плиты, пока напряжение не достигнет значения 100-275 Вт.
E2	Перенапряжение Когда входное напряжение превысит значение 275 Вт, прибор автоматически перестанет работать, на экране высветится "E2". Устранение: Временно прекратить использование плиты, пока напряжение не достигнет значения 100-275 Вт.
E3	Перегрев IGBT-транзистора Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E3". Устранение: Подождите, пока транзистор охладится. Короткое замыкание, неисправность датчика IGBT-транзистора Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E3". Устранение: Нужна проверка (замена) печатной платы. Обратитесь в Авторизованный сервис-центр.
E5	Перегрев варочной поверхности плиты Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E5". Устранение: Подождите, пока нагревательная поверхность остынет.
E6	Датчик, отвечающий за температуру дна посуды, не работает, или произошло короткое замыкание Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E6". Устранение: Обратитесь в Авторизованный сервис-центр для проверки и ремонта прибора.
E7	Защита от выкипания Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E7". Устранение: Добавьте воду в посуду.
E8	Неисправность датчика, отвечающего за температуру дна посуды Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E8". Устранение: Обратитесь в Авторизованный сервис-центр для проверки и ремонта прибора.

Руководство по эксплуатации: плита индукционная SA-7150R

- На панели управления рядом со значком  загорится лампочка. На экране появится заданная рабочая мощность 1200 Вт (загорится лампочка рядом со значком (Вт)) и время приготовления "02:00".
- По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/Выкл», на экране панели управления замигает значок " : " и прибор отключится.
- 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.

СОВМЕСТИМАЯ/НЕСОВМЕСТИМАЯ ПОСУДА

Совместимая посуда: посуда, изготовленная из стали, чугуна, эмалированной стали (с антипригарным покрытием или без него), 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, посуда из немагнитной нержавеющей стали.



УХОД И ХРАНЕНИЕ

ОЧИСТКА

- 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 средства, бензин и растворители (ацетон) для очистки.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Всего можно выделить 10 видов неисправностей, связанных с:

- неисправностью в сети;
- использованием несовместимой посуды;
- перегревом IGBT-транзистора, варочной поверхности плиты;
- низким или высоким напряжением;

Руководство по эксплуатации: плита индукционная SA-7150R

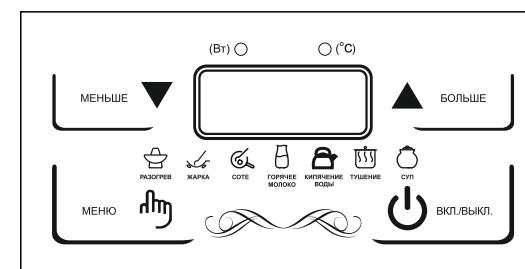
- Не используйте прибор с повреждённым шнуром питания и/или вилок. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой или если Вы его не используете.
- **ВНИМАНИЕ:** Не оставляйте включенный прибор без присмотра!
- Не допускайте попадания соли и сахара на варочную поверхность во избежание её кристаллизации. Если это всё же произошло, протрите поверхность бумажным полотенцем.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Корпус
2. LCD-дисплей
3. Вентиляционные отверстия
4. Варочная поверхность
5. Панель управления



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

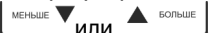


Основные кнопки:

	- кнопка включения/выключения прибора		- кнопка для установки режима приготовления пищи
	- кнопка для уменьшения мощности и температуры приготовления		- кнопка для увеличения мощности и температуры приготовления

Быстрые режимы:			- подогрев (200 – 2000 Вт)
	- жарка (предустановленная температура 240°C, регулировка 60Т260°C)		- соте (200 – 2000 Вт)
	- горячее молоко (60°C)		- кипячение воды (режим А1)
	- тушение (2000 Вт)		- суп (предустановленные значения 1200 Вт, 120 мин.; возможность регулировки температуры)



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию.
- 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.
- Поставьте на поверхность плиты совместимую посуду (см. "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. Значок " : " перестанет мигать и загорится ровным светом. Чтобы выключить прибор, нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Если вы не нажимали никаких кнопок в течение 1 минуты, прибор автоматически отключится.
- Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать необходимый режим приготовления: Разогрев (Hot Pot), Жарка (Fry), Соте (Saute), Горячее молоко (Hot Milk), Кипячение воды (Boil), Тушение (Stewing), Суп (Soup).
- Для регулировки мощности и температуры приготовления блюда используйте кнопки .

РАБОТА/ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Разогрев (Hot Pot)

- В режиме ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите режим "Разогрев" (Hot Pot).
- На панели управления рядом со значком  загорится лампочка. На экране появится максимальная мощность 2000 Вт (загорится лампочка рядом со значком (Вт)).
- Нажимая кнопки , вы можете отрегулировать мощность. Существует 10 рабочих мощностей: 200Вт, 400Вт, 800Вт, 1000Вт, 1200Вт, 1400Вт, 1600Вт, 1800Вт, 1900Вт, 2000Вт).



4

- По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/Выкл», на экране панели управления замигает значок " : " и прибор отключится.

Жарка (Fry)


- В режиме ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите режим "Жарка" (Fry).
- На панели управления рядом со значком  загорится лампочка. На экране появится максимальная температура 260°C (загорится лампочка рядом со значком °C).
- Нажимая кнопки , отрегулируйте температуру приготовления. Существует 8 рабочих температур: 60°C, 90°C, 120°C, 150°C, 180°C, 210°C, 240°C, 260°C.
- По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/Выкл», на экране панели управления замигает значок " : " и прибор отключится.

Соте (Saute)


- В режиме ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите режим "Соте" (Saute).
- На панели управления рядом со значком  загорится лампочка. На экране появится заданная рабочая мощность 1200 Вт (загорится лампочка рядом со значком (Вт)).
- Нажимая кнопки , отрегулируйте мощность. Существует 10 рабочих мощностей: 200Вт, 400Вт, 800Вт, 1000Вт, 1200Вт, 1400Вт, 1600Вт, 1800Вт, 1900Вт и 2000Вт.
- По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/Выкл», на экране панели управления замигает значок " : " и прибор отключится.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ


Горячее молоко (Hot Milk)

- В режиме ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите режим "Горячее молоко" (Hot Milk).
- На панели управления рядом со значком  загорится лампочка. На экране появится заданная рабочая температура 60°C (загорится лампочка рядом со значком °C).
- По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/Выкл», на экране панели управления замигает значок " : " и прибор отключится.

Кипячение воды (Boil)

- В режиме ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите режим "Кипячение воды" (Boil).
- На панели управления рядом со значком  загорится лампочка. На экране появится надпись А1.
- По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/Выкл», на экране панели управления замигает значок " : " и прибор отключится.

Тушение (Stewing)

- В режиме ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите режим "Тушение" (Stewing).
- На панели управления рядом со значком  загорится лампочка. На экране появится заданная рабочая мощность 2000 Вт (загорится лампочка рядом со значком (Вт)).
- По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/Выкл», на экране панели управления замигает значок " : " и прибор отключится.

Суп (Soup)

- В режиме ожидания нажмите кнопку «Меню». Выберите режим "Суп" (Soup).

5