



# INSTRUCTION MANUAL ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**1** год  
гарантии

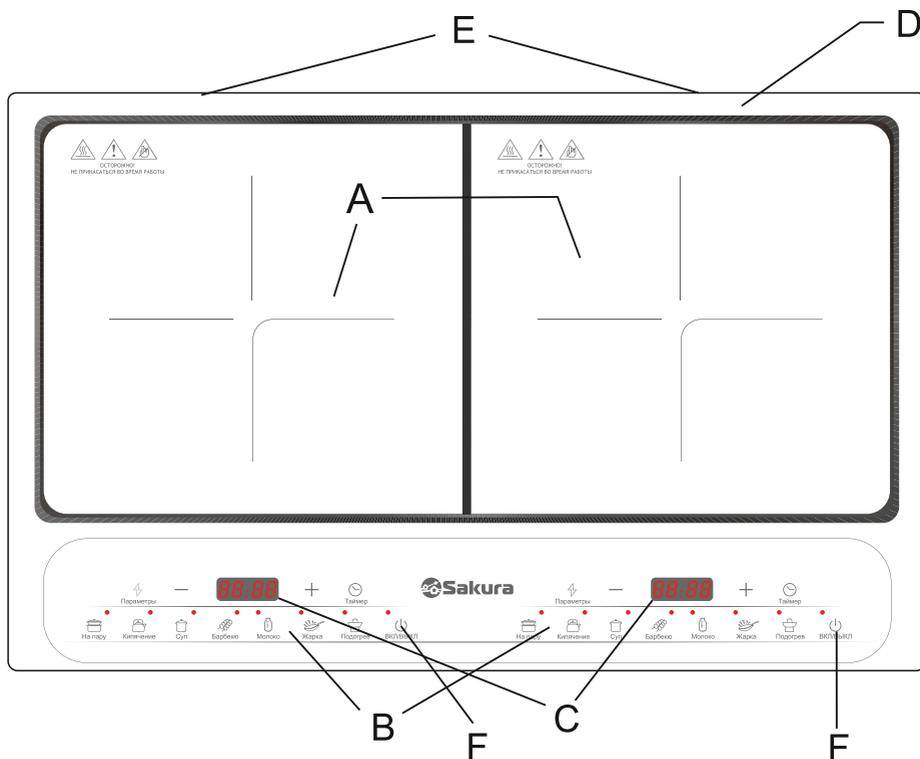


**ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ**

**SA-7158**



## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- Мощность 2000 Вт +1500 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.

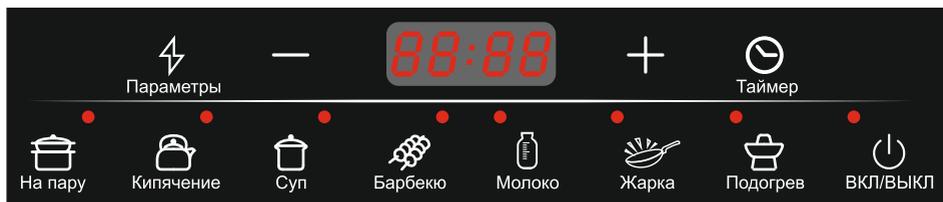
## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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 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!
- 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:

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

## ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В индукционной плите SA-7158 предусмотрено 7 режимов работы: 4 автоматических (суп, молоко, кипячение и на пару) и 3 регулируемых (жарка, подогрев и барбекю). Рассмотрим их подробнее.

|   |  |
|---|--|
| <br>- режим "Суп"<br>(мощность 1300 Вт*/1200Вт**, время 120 мин.)        | <br>- режим "Жарка"<br>(температура 80-270°C, время от 1 до 180 мин.)                   |
| <br>- режим "Молоко"<br>(мощность 800 Вт, время 9 мин.)                 | <br>- режим "Подогрев"<br>(мощность 200-2000 Вт*/200-1500 Вт**, время от 1 до 180 мин.) |
| <br>- режим "Кипячение"<br>(мощность 2000 Вт*/1500Вт**, время 20 мин.) | <br>- режим "Барбекю"<br>(температура 80-270°C, время от 1 до 180 мин.)               |
| <br>- режим "На пару"<br>(мощность 1800 Вт*/1400Вт**, время 60 мин.)   |  |

## Примечание:

\* - для большой конфорки

\*\* - для малой конфорки

## 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 составляет не более 8 кг на каждую конфорку (суммарно не более 16 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.
- Левая панель управления регулирует большую конфорку (2000 Вт), правая панель - малую (1500 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 заработает внутренний вентилятор плиты и устройство перейдет в режим приготовления “Подогрев”.
- Выберите необходимый режим приготовления: “Суп”, “Горячее молоко”, “Кипячение”, “На пару”, “Жарка”, “Подогрев”, “Барбекю”.
- 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

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Суп”.
- На панели управления рядом со значком загорится лампочка. Мощность работы в данном режиме составляет 1300 Вт для большой конфорки, 1200 Вт - для малой. Время приготовления - 120 минут.

#### Горячее молоко

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

#### Кипячение

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Кипячение”.
- На панели управления загорится световой индикатор. На экране появится заданная рабочая мощность: 2000 Вт для большой конфорки, 1500 Вт - для малой). 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 для большой конфорки и 1400 Вт для малой конфорки. 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 для большой конфорки, 1500 Вт - для малой).
- 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 для большой конфорки, 1200 Вт - для малой).
- 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 регулируемых режимах: “Подогрев”, “Фритюр” и “Жарка”. 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”, “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 большой конфорки: 200, 500, 800, 1000, 1300, 1600, 1800, 2000Вт.

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

Регулировка мощности малой конфорки: 200, 500, 800, 1000, 1200, 1300, 1400, 1500Вт.  
Регулировка температуры малой конфорки: 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 (напряжение сети), 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. Дождитесь, когда вентилятор прекратит работу, и только после этого отключайте прибор от сети.

## 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 18см (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).

## 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.

## 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.

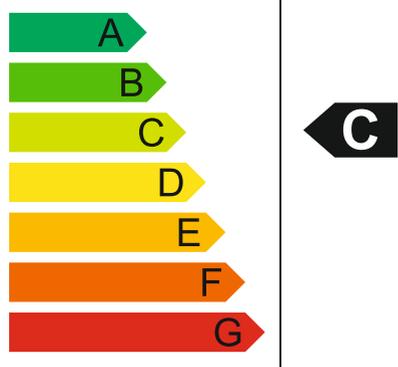
При возникновении такого рода неисправностей индукционная плита перестанет работать. На экране высветится код неисправности. Нажатие кнопки «Вкл/Выкл» может привести к сбросу и выключению устройства. Если дисплей не покажет неисправность по истечении 1 мин, код неисправности высветится в режиме ожидания.

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

| Код неисправности | Причина неисправности и метод ее устранения   |
|-------------------|---|
| E3                | <b>Датчик, отвечающий за температуру дна посуды, не работает, или произошло короткое замыкание</b><br>Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E3".<br><u>Устранение:</u> Обратитесь в Авторизованный сервис-центр для проверки и ремонта прибора. |
| E4                | <b>Короткое замыкание термодатчика</b><br>Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E4".<br><u>Устранение:</u> Нужна проверка (замена) печатной платы. Обратитесь в Авторизованный сервис-центр.  |
| E5                | <b>Перегрев варочной поверхности плиты</b><br>Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E5".<br><u>Устранение:</u> Подождите, пока нагревательная поверхность остынет.  |
| E6                | <b>Перегрев IGBT-транзистора</b><br>Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E6".<br><u>Устранение:</u> Подождите, пока транзистор охладится.  |
| E7                | <b>Неисправность датчика, отвечающего за температуру дна посуды</b><br>Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E7".<br><u>Устранение:</u> Обратитесь в Авторизованный сервис-центр для проверки и ремонта прибора.                                |



## ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

|   |                    |
|---|--------------------|
| Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"<br>Производитель:<br>ZHONGSHAN NEWECAN ENTERPRISE<br>DEVELOPMENT CORPORATION LIMITED | Модель:<br>SA-7158 |
|   |                    |
| Потребление электроэнергии, кВт·час   | 2,0 + 1,5          |
| 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](http://www.sakura-dt.com)