



# INSTRUCTION MANUAL ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 год  
гарантии

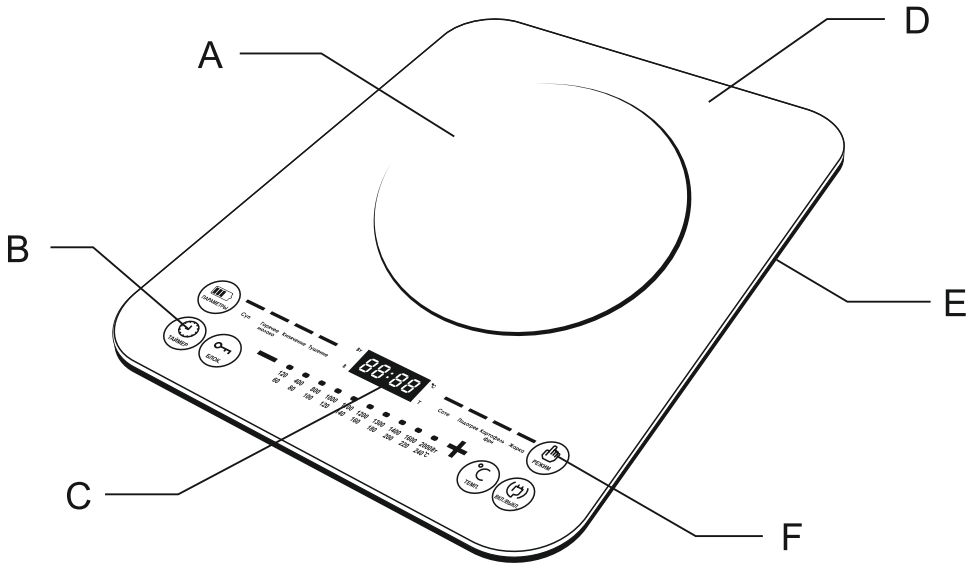


ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ

SA-7155VS



## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



- Мощность 2000 Вт
- LED дисплей
- Регулировка температуры (60-240°C)
- Регулировка мощности (120-2000 Вт)
- Автоотключение
- Блокировка панели управления
- 8 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 и алюминия.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не используйте прибор на ковре, скатерти (винил) или других поверхностях с низкой теплоустойчивостью.
- Если плита устанавливается на подставку, следует принять меры, чтобы прибор не мог соскользнуть с подставки.
- 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 треснула, - отключите прибор 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 находится под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не перемещайте и не поднимайте прибор, включенный в сеть. Сначала отключите электропитание, затем переместите прибор.
- Перед началом использования плиты убедитесь, что вокруг нее достаточно свободного места. Следите за тем, чтобы передняя, правая и левая стороны устройства оставались чистыми.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



**ОСНОВНОЕ МЕНЮ:**

 <p>- кнопка вкл./выкл. со световым индикатором</p>	 <p>- LED дисплей</p>
 <p>- кнопка функции "Таймер" / "Отсрочка запуска"</p>	 <p>- кнопка уменьшения мощности/температуры/времени приготовления</p>
 <p>- кнопка отображения параметров работы (напряжение, потребленную энергию)</p>	 <p>- кнопка увеличения мощности/температуры/времени приготовления</p>
 <p>- кнопка выбора режима работы (программы)</p>	 <p>- кнопка блокировки панели управления</p>
 <p>- функция поддержания температуры 80°C</p>	

**ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

В индукционной плите SA-7155VS предусмотрено 8 режимов работы: 4 автоматических (суп, тушение, кипячение, каша) и 4 регулируемых (подогрев, соте, жарка, барбекю). Рассмотрим их подробнее.

 <p>- режим "Суп" (мощность 1400 Вт, время 120 мин.)</p>	 <p>- режим "Соте" (температура 60-240°C, время от 1 до 180 мин.)</p>
 <p>- режим "Горячее молоко" (мощность 800 Вт, время 9 мин.)</p>	 <p>- режим "Подогрев" (мощность 120-2000 Вт, время от 1 до 180 мин.)</p>
 <p>- режим "Кипячение" (мощность 2000 Вт, время 20 мин.)</p>	 <p>- режим "Фритюр" (температура 60-240°C, время от 1 до 180 мин.)</p>
 <p>- режим "Тушение" (мощность 400 Вт, время 120 мин.)</p>	 <p>- режим "Жарка" (температура 60-240°C, время от 1 до 180 мин.)</p>

## 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.
- Максимальная весовая нагрузка на плиту: 8кг.
- 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 работы. Если вы не нажимали никаких кнопок в течение 1 минуты, вентилятор перестанет работать и прибор автоматически отключится.
- Выберите необходимый режим приготовления: Суп (Soup), Горячее молоко (Hot milk), Кипячение (Boiling), Тушение (Stewing), Cote (Stir-fry), Подогрев (Hot Pot), Фритюр (Deep Fry), Жарка (Frying).
- 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 1400 Вт, а время приготовления 120 минут.

#### Горячее молоко (Hot milk)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Горячее молоко” (Hot milk).
- На панели управления рядом со значком режима загорится световой индикатор. Мощность работы в данном режиме 800 Вт, 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.

#### Тушение (Stewing)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Тушение” (Stewing).
- На панели управления рядом со значком режима загорится световой индикатор.
- Мощность работы в данном режиме: 400 Вт. Время работы: 120 минут.

## РЕГУЛИРУЕМЫЕ РЕЖИМЫ

### Соте (Stir-fry)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Соте” (Stir-fry).
- На экране автоматически появится заданная температура 240°C.
- При желании вы можете отрегулировать температуру, выбрав значение от 60°C до 240°C, а также время работы (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 120 до 2000 Вт).

### Фритюр (Deep Fry)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Фритюр” (Deep Fry).
- На экране автоматически появится температура 160°C.
- Нажимая кнопки «+» или «-», вы можете отрегулировать температуру (от 60°C до 240°C).

### Жарка (Frying)

- В режиме ожидания нажмите кнопку “Жарка” (Frying).
- На экране автоматически появится температура 200°C.
- Нажимая кнопки «+» или «-», вы можете отрегулировать температуру (от 60°C до 240°C).

## ТАЙМЕР

Функция таймера позволяет отрегулировать продолжительность процесса приготовления от 1 до 180 минут по Вашему желанию. Данная функция доступна в режимах “соте”, “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 воды, тушение). Для ее использования сначала нажмите кнопку “Таймер” в режиме ожидания, после этого, нажимая “+” или “-” на панели управления, установите время отсрочки. Максимальное время отсрочки старта - 24 часа; минимальное - 1 минута. Затем нажмите на кнопку выбранного режима работы. Через указанное время прозвучит звуковой сигнал и прибор начнет работу в данном режиме.

## ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку “Блокировка” до звукового сигнала. Лампочка под кнопкой загорится.

Чтобы разблокировать панель, нажмите и удерживайте кнопку еще раз.

Данная функция особенно актуальна, если дома есть дети.

### ФУНКЦИЯ ПРОВЕРКИ ПАРАМЕТРОВ

В любой момент времени Вы можете узнать текущие рабочие параметры, нажав на кнопку «Параметры». Первое нажатие покажет потребленное электричество за сеанс работы (кВт/ч), второе нажатие отобразит напряжение сети.

### РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Используется для подогрева и поддержания постоянной температуры 80°C.

Для переключения в данный режим нажмите на кнопку на панели управления:



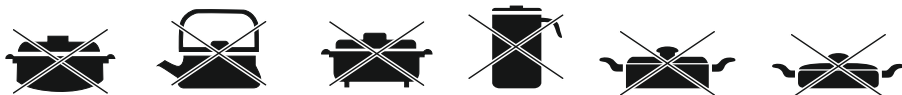
По окончании работы нажмите кнопку «Вкл/Выкл» и снимите посуду с плиты, на экране панели управления замигает значок " - - - - " и прибор перейдет в режим ожидания. Через минуту прибор автоматически отключится.

### 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 26 см. Максимальная весовая нагрузка: 8 кг.



- **Несовместимая посуда:** стеклянная, керамическая, медная, алюминиевая посуда. Посуда с круглым дном диаметром менее 12 см и более 26 см. Посуда из немагнитящейся нержавеющей стали.



### 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><b>Несовместимая посуда или нет посуды</b>            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><b>Низкое напряжение</b>            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><b>Слишком высокое напряжение</b>            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><b>Короткое замыкание термодатчика</b>            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><b>Короткое замыкание, неисправность датчика IGBT-транзистора</b> Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E4". <u>Устранение:</u> Нужна проверка (замена) печатной платы. Обратитесь в Авторизованный сервис-центр.</p>
E5	<p><b>Перегрев варочной поверхности плиты</b> Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E5". <u>Устранение:</u> Подождите, пока нагревательная поверхность остынет.</p>
E6	<p><b>Перегрев IGBT-транзистора</b> Прибор автоматически перестанет работать, высветится "E6". <u>Устранение:</u> Подождите, пока транзистор охладится.</p>
E7	<p><b>Неисправность датчика, отвечающего за температуру дна посуды</b> 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.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Регулировка мощности: 120, 400, 800, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1600, 2000 Вт.

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

При низких мощностях (800 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность: 2000 Вт  
Параметры электросети: 220-240 В, 50 Гц  
Срок службы: 5 лет  
Размеры (без упаковки): 290\*40\*370 мм



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

ДЛЯ ЗАМЕТОК

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

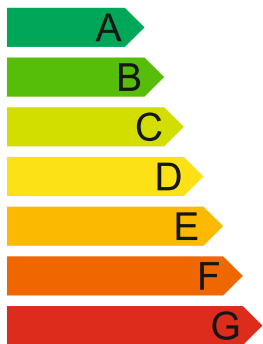
---

---

**ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ  
ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ**

Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"  
Производитель:  
ZHONGSHAN NEWECAN ENTERPRISE  
DEVELOPMENT CORPORATION LIMITED

Модель:  
SA-7155VS



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](http://www.sakura-dt.com)