

OLEMEI

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



- © Эффектный дизайн
- © Гибкая регулировка мощности
- © Четырехразрядный дисплей
- © 10 функций защиты

Модель: OLM-DCH017

3500Вт

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

В нашей индукционной плите применяется метод электромагнитного нагревания, а передовая технология управления с помощью микропроцессора — это идеальный выбор для современной семьи, обеспечивающий различные виды приготовления.

Процедура установки:

1. Распакуйте индукционную плиту и поместите ее на плоскую ровную поверхность.
2. Обеспечьте для надлежащей вентиляции не менее 10 см свободного пространства позади индукционной плиты.
3. Обеспечьте, чтобы для предотвращения опрокидывания передняя часть системы находилась на расстоянии 10 см от края поверхности.
4. Подключите индукционную плиту к стандартной бытовой розетке.

Процедура работы:

1. После того, как индукционная плита подключена к источнику питания, электромагнитная печь издает звук «би-бип».

Индукционная плита находится в режиме ожидания. Цифры в режиме ожидания отображаются как "----". Когда индукционная плита включается нажатием кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., функция по умолчанию «Жарка с перемешиванием», индикатор горит, панель дисплея будет отображаться как « 1800 Вт».

2. Нажатием «Функции» можно выбрать функции. Семь функций расположены в круговой последовательности: «СУП, КИПЯЧЕНИЕ ВОДЫ, РИС, ТУШЕНОЕ МЯСО, ЖАРКА С ПЕРЕМЕШИВАНИЕМ, ТУШЕНИЕ, ЖАРКА». При каждом прикосновении к «Функции» загорается индикатор.

Панель управления

Панель управления электромагнитной плитой имеет три вида: основные рабочие клавиши и функциональные клавиши настроек.

1. Основные рабочие клавиши: ВКЛ./ВЫКЛ. и клавиши + / -.
2. Функциональные клавиши настроек: Нажмите отдельную клавишу. Выберите другую функцию, например. Суп, Кипячение воды, Рис, Тушеное мясо, Жарка с перемешиванием, Тушение, Жарка и т. д.

Ручной способ приготовления

1. **Жарка с перемешиванием:** подходит для приготовления при высокой температуре, например, для жарки овощей.
Мощность можно регулировать нажатием кнопки (+) или (-) функции защиты от перегрева.
2. **Жарка:** подходит для быстрого приготовления при высокой температуре.
Мощность можно регулировать нажатием кнопки (+) или (-) функции защиты от перегрева.
3. **Тушение:** подходит для приготовления при высокой температуре. Температуру можно регулировать нажатием кнопки (+) и (-).

Ручной способ приготовления

1. **Суп/Рисовая каша:** для нагрева используйте среднюю мощность, при приближении к температуре кипения нагрев автоматически снижается. На протяжении этого времени функция периодического нагрева продолжает работать в соответствии с установленным временем. Эта функция оснащена датчиком автоматического закипания, предотвращающим перегревание и переваривание.
2. **Приготовление риса:** используйте автоматическую мощность для нагрева риса.

3. **Тушеное мясо:** подходит для продуктов, которые необходимо готовить медленно, чтобы сохранить их первоначальный нежный вкус, время приготовления рассчитано на 120 минут, а температура нагрева и мощность могут автоматически регулироваться во время приготовления.

4. **Кипячение воды:** используйте высокую мощность для нагрева, при достижении температуры кипения индукционная плита автоматически снижает нагрев.

***Таймер:** Настройте время для приготовления

* **Потребляемая мощность:** Проверьте мощность нагрева.

Технические характеристики:

1. **Номинальное напряжение:** 120-275В переменного тока, 50 Гц.
2. **Номинальная мощность:** 3500 Ватт.

Меры предосторожности при использовании автоматической функции

1. При закипании воды, благодаря датчику, расположенному под кристаллической поверхностью, произойдет автоматическое выключение плиты. Следовательно, время, необходимое для кипячения воды, зависит от типа используемой посуды, объема воды, толщины основания посуды и т. д.
2. Поскольку точность автоматической функциональной клавиши во многом зависит от начальной температуры плиты, то перед использованием автоматической функциональной клавиши убедитесь, что плита находится в холодном состоянии.
3. Во время приготовления на плите при низкой мощности нагрев осуществляется с перерывами, это нормально.
4. Для приготовления в режиме «Суп» первоначальный уровень воды не должен превышать 80% от объема кастрюли. При приготовлении супа следите за тем, чтобы он не перелился и не выкипел.

Важные указания по безопасности

- Используйте отдельную розетку с током более 10 А, не используйте удлинитель и не используйте плиту с другими электроприборами в одной розетке.
- Установите индукционную плиту на ровной поверхности на расстоянии 10 см от стены.
- Никогда не мойте плиту непосредственно водой.
- Во избежание ожога не используйте плиту рядом с детьми.
- Во избежание несчастного случая не кладите никакие железные предметы на поверхность плиты.
- Консервы необходимо открывать перед разогревом во избежание взрыва банки вследствие теплового расширения.
Не используйте плиту рядом с газовой или масляной печью.
Не используйте плиту на ковре или на столе, покрытом скатертью, в противном случае имеется вероятность блокирования вентиляционного отверстия, в результате внутренняя температура устройства не сможет снизиться, что необходимо для нормальной работы устройства.
- Не используйте плиту в случае ее неисправности, неисправности шнура питания, после ее падения или при наличии видимых повреждений.
- При необходимости обслуживания эту плиту следует отправить в авторизованный сервисный центр для проверки.
Не выполняйте ремонт самостоятельно.
- Не используйте плиту в промышленных целях.

Посуда, подходящая для индукционной плиты

По возможности используйте посуду, поставляемую вместе с плитой, старайтесь не использовать другую посуду

В случае использования другой посуды следует соблюдать следующие условия:

1. Материал посуды должен быть на основе железа (чугун, нержавеющая сталь, эмалированная сталь)
2. Посуда должна иметь плоское дно диаметром не менее 12 см, но не более 26 см
3. Имейте в виду, что алюминиевая, стеклянная, керамическая и глиняная посуда не подходит для индукционной плиты.

Устранение неполадок

A. Плита не включается при нажатии кнопки включения. В этом случае следует проверить:

1. Контакт вилки с розеткой
2. Наличие тока в сети
3. В режиме постоянного подогрева плита возможно достигла ранее установленной температуры, и вновь включится через некоторое время
4. Возможно, сработала защита от перегрева. Попробуйте включить плиту через несколько минут.

B. Температура нестабильна во время работы. В этом случае следует проверить: Плоское ли у кастрюли дно? Или оно со впадиной в центре (или с «ножками»)?

Код неисправности:

Цифровой индикатор трубки	Тип неисправности	Простой метод устранения
E1	Проверьте, не ниже ли напряжение 85 В	Если оно ниже 85 В, будет сообщено о неисправности.
E2	Высокое напряжение Напряжение выше 275 В	Если оно выше, будет сообщено об ошибке.
E4 или E3	Обрыв цепи NTC поверхности печи сообщает E4, короткое замыкание E3	Проверьте, подключена ли грибовидная головка кабельного барабана к основной плате, а также подключены и припаяны ли подключенные клеммы.
E5 или E6	IGBT NTC: разрыв цепи E6, короткое замыкание E5	Проверьте, припаян или подключен ли NTC, прикрепленный к IGBT.
E0	Невозможно обнаружить кастрюлю.	Нагревать можно только железные кастрюли или кастрюли из нержавеющей стали. Если кастрюля не установлена, будет сообщено об ошибке.

OULEMEI

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: GUANGDONG OULEMEI IMPORT AND EXPORT CO., LTD.

Адрес: комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь, Гуанчжоу
(зоны С318, С320, С322 в зале С)

Официальный сайт торгового центра: www.oulemei.top.

OULEMEI

INDUCTION COOKER

INSTRUCTION MANUAL



- ©Fashionable design
- ©Flexible firepower
- ©Four digits display
- ©Ten protection functions

Model No.: OLM-DCH017

3500W

PRODUCT INTRODUCTION

Our Induction Cooker use electromagnetic heating method and advanced microcomputer control technology is the ideal choice for modern family for different cooking.

Control panel

Electromagnetic cooker control panel have three kinds: Basic operating keys,

Function setting keys.

1. Basic operation keys: On/ Off and + / - keys.
2. Function setting key: Press the separate key, you can choose different function, e.g. Rice cooking, Soup, Boil water, Hot Milk, Congee, Stew, Barbecue, Frying, HotPot etc.

Manual cooking method

1. **Stir Fry** : suitable for high temperature cooking like frying vegetable.
The power can be adjusted by pressing (+) or (-) key , with overheating protect function.
2. **Hot pot** : with dry-burn protection function , suitable for different type of soup based cooking .
And can boil the water, use high power for heating, when the temperature reach boiling, induction cooker reduce heating automatically and alarm several minutes
3. **Boil water** : use high power for heating, when the temperature reach boiling, induction cooker reduce heating automatically.
4. **Barbecue**: Suitable for fry or bake cakes, deep fry or toast the food . The temperature can be adjusted and have overheating function.
5. **Deep Fry** : suitable for high temperature fast cooking .
The power can be adjusted by pressing (+) or (-) key , with overheating protect function.

Automatic cooking method

1. **Soup / Congee** : use medium power for heating, when the temperature approach boiling, the heating reduce automatically. During this period, the intermittent heating function continue to cook according to the time set. This function has auto boiling sensor to prevent over boiling & over cooking.
2. **Rice cooking**: use the auto power for heating the rice.
3. **Stew**: suitable for foods which need to cook slowly to keep its original delic taste, cooking time designed in 120 minutes, and can adjust the heating ti and power automatically during cooker.
* **Timer** : Adjust time for cooking
* **Power consumed** : Check power for heating.

Caution When Using Automatic function

1. This cooker will be switched off automatically by the sensor under the crystalised plate the water is boiled . Hence , the time taken to boil the water vary with the type of uten used , volume of water , thickness of the base of utensil etc.
2. As the accuracy of the automatic function key is much affected by the cooker's initial temperature , therefore please ensure that the cooker is in the cool state before using t automatic function key .
3. When the cooker is cooking under the low power situation, heating is done intermittan this is normal .
4. For Porridge cooking , use only the flat base original pot supplied with the cooker .
We recommend 1 portion of rice to 9 portion of water and it should not exceed 80% the pot capacity . Spread the rice evenly in the pot to prevent over-flow when the wat is boiled .
5. For Soup cooking , the initial water level should not exceed 80% of the pot capacity .
Please keep watch when cooking soup to prevent over-flow or boil dry .

Important Safety Guide

- Please use socket more than 10A separately, do not use multi-socket or use with other electrical appliance in one socket.
- Put the induction cooker on level, 10cm away from the wall
- Never wash the cooker directly in water .
- Do not use the cooker near the children, to avoid scalding .
- Do not put any iron product on the surface of the cooker to avoid accident from happening .
- For canned food , it must be opened before heating to avoid explosion of the can due to heat expansion .
- Do not use the cooker near the gas or oil oven.
- Do not use cooker on the carpet or on table that is covered with a tablecloth , otherwise the air vent might be blocked and the inside temperature of the machine cannot be reduced to function normally .
- Do not use the cooker if it is faulty or its power cord is faulty or the cooker has fallen or shows visible damage .
- If servicing is required , this cooker must be sent to the approved service centre for checking .
Do not attend to carry out repairing work by yourself .

Suitable cookware that is compatible with induction

Please use the cookware supplied with the cooker , try not to use other cookware .

In case if you prefer to use other cookware , please ensure that :

1. Pot material are of iron (pig iron , stainless steel , enamelled iron)
2. The cookware must be a flat bottom type with diameter not less than 12cm, and not more than 26cm .
3. Please take note that cookwares that are made of Aluminium , Glass , Pottery or clay cannot be used with electromagnetic induction cooker .

Trouble Shooting

- A. The cooker does not turn ON after pressing the on / off key . Please check :
1. Is the plug properly fixed ?
 2. No electricity?
 3. Under keep warm situation , the cooker had reached the temperature which set previously, the cooker will function again after a while.
 4. Sometime the over-heat protector is on work, please try again after several minutes.
- B. If the temperature become irregular during cooking , please check:
Is the bottom of the pot not the flat type ? Or the center of the bottom is the hollow type (or the type that is with feet) ?

FAULT CODE	CAUSE OF ERROR	SOLUTION
E1	Low voltage<90V	Use circuit to ensure that the voltage used is normal
E2	Overhigh voltage >275V	Check the use circuit to ensure that the voltage used is normal
E4/E3	Sensor open circuit E4, short circuit E3	Check the sensor whether loose and not properly connected
E5/E6	IGBT NTC open circuit E6, short circuit E5	Check the IGBT NTC whether is faulty or thermal-link welded/shorted
E0	Not have pot or use the pot without magnetism	Check the diameter of the pot is less than 80mm need to change it,and use the pot have stainless steel or cast iron of cooker

OULEMEI

GUANGDONG OULEMEI IMPORT AND EXPORT CO., LTD
301, No. 2 Shafengsan Road, Baiyun District, Guangzhou
(location:C318 C320 C322area)
www.oulemei.top

名称: 说明书

型号: 191冯乔T37C1

材质: 105g铜版纸

尺寸: 130x190mm

颜色: 彩色印刷

订单: HC-W-2025125

警告:印刷不得出现重影, 模糊, 否则拒收货!