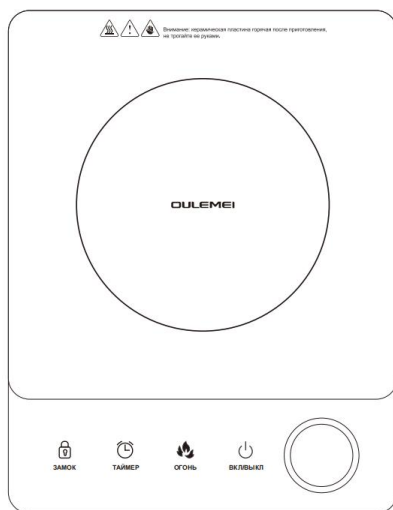


OULEMEI

Портативная компактная индукционная плита

OLM-DCH018



Руководство пользователя

Внимательно прочитайте и полностью разберитесь в данном руководстве по эксплуатации перед использованием продукта. Оно содержит важную информацию для вашей безопасности, а также рекомендации по эксплуатации и обслуживанию.

■ Технические характеристики продукта

Модель	Напряжение	Мощность
OLM-DCH018	220-240 В/В, 50/60Hz	3000W

■ Примечания по установке и очистке

Для облегчения очистки вашей индукционной варочной панели отключайте питание перед очисткой:

1. Лёгкое загрязнение:

- Протрите мягкой влажной тканью.
- Для жирных пятен: аккуратно очистите мягкой тканью, смоченной зубной пастой или мягким моющим средством, затем протрите влажной тканью.
- Не используйте жесткие щетки на устройстве.

2. Очистка вентиляционных отверстий:

- Удалите пыль ватными палочками.
- Для масляных пятен: аккуратно очистите зубной щеткой и мягким моющим средством, безопасным для посуды.

3. Предотвращение попадания воды:

- Избегайте попадания воды в устройство во время очистки.
- Всегда тщательно вытирайте насухо чистой тканью перед использованием.

4. Никогда:

- Не мойте устройство водой напрямую.
- Не погружайте в воду для очистки.

5. Не разбирайте устройство для очистки.

6. Регулярное обслуживание:

- Содержите всю варочную панель в чистоте, чтобы предотвратить проникновение тараканов/вредителей и ухудшение производительности.

7. Уход за посудой:

- Содержите дно кастрюль и сковород в чистоте, чтобы предотвратить пригорание и перенос нагара на стеклянную поверхность.

8. Важный запрет

- Запрещается очищать этот прибор струями воды под давлением.

Примечания по безопасности:

- Всегда убеждайтесь, что устройство полностью высохло, прежде чем снова включить питание.
- Используйте только рекомендуемые методы очистки для сохранения гарантийного обслуживания.



ЗАМОК



ТАЙМЕР



ОГОНЬ



ВКЛ/ВЫКЛ

1. Зона приготовления: Для работы индукционной варочной панели в зоне приготовления должна быть размещена подходящая посуда.

2. ВКЛ/ВЫКЛ: Нажмите для включения или выключения.

00	СОСТОЯНИЕ ВКЛ, ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ ГОРИТ
- - - -	СОСТОЯНИЕ ВЫКЛ, ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ МИГАЕТ

3. ТАЙМЕР:

Нажмите для установки таймера после установки уровня мощности или температуры. **(Индикатор мигает)**

Время можно установить от 1 до 180 минут с шагом в 1 минуту. **(Мигание прекращается. Таймер установлен)**

4. Индикатор мощности:

3000	2600	2200	2000	1800	1500	1300	1000	600	300
------	------	------	------	------	------	------	------	-----	-----

5. Регулировка уровня мощности или таймера: поворотом ручки — по часовой стрелке для увеличения, против часовой стрелки для уменьшения.

6. Дисплей: Показывает уровень мощности или время.

Примечание:

Пожалуйста, обращайте внимание на количество воды при использовании функции таймера, чтобы избежать пригорания и повреждения функций.

ПОВЕРХНОСТЬ ГОРЯЧАЯ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Варочная поверхность остается горячей после использования. Не прикасайтесь.

Когда возникает ситуация, подобная приведенной ниже, это не всегда означает, что прибор неисправен. Пожалуйста, проверьте самостоятельно, прежде чем сдавать его в ремонт.

■ Рекомендуемая посуда

Совместимая посуда

Посуда из железа (эмалированная, чугунная, нержавеющая сталь) или кастрюля с магнитным индукционным дном. Диаметр дна посуды должен быть не менее 4,7 дюймов (12 см) и не более 10,2 дюймов (26 см).



Stainless steel pot



Iron plate



Enamel cookware



Enamel stainless steel pot



Iron pan



Iron frying pan



Iron kettle



Pot with curved base

Неподходящая посуда

Посуда из керамики, стекла, алюминия и меди, а также посуда с диаметром дна менее 4,7 дюймов (12 см).



Ceramic Cookware



Glass Cookware



Aluminum Cookware



Pot base with feet



Pots with a bottom diameter of less than 4.7in(12cm)

Примечание: Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует размещать на поверхности варочной зоны, так как они могут нагреваться. Во время работы и некоторое время после снятия посуды в зоне приготовления сохраняется остаточное тепло. Не прикасайтесь к ней, чтобы предотвратить ожоги.

Предупреждение: Если на поверхности индукционной варочной панели есть трещина, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

■ Важные меры предосторожности

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры безопасности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током и/или травмирования людей, включая следующие:

Внимательно прочтите все инструкции.

1. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром и не получили инструкции относительно использования прибора от лица, ответственного за их безопасность.
2. Необходимо строгое наблюдение, когда любой прибор используется детьми или рядом с детьми. За детьми требуется контроль, чтобы они не играли с прибором.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
4. Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или устройство в воду или другую жидкость.
5. Отключайте от розетки, когда прибор не используется и перед очисткой. Дайте ему остыть.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом. Замена шнура питания и ремонт должны проводиться производителем, его сервисным агентом или квалифицированными лицами во избежание опасности.
7. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
8. Не используйте на открытом воздухе.
9. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или столешницы и не допускайте его контакта с горячими поверхностями, включая плиту.
10. Не размещайте на или рядом с газовой или электрической горелкой, или в нагретой духовке.
11. Соблюдайте особую осторожность при перемещении прибора или посуды с горячим маслом или другими горячими жидкостями.

12. Для отключения переведите устройство в положение ВЫКЛ, а затем извлеките вилку из розетки.
13. Не используйте прибор для целей, отличных от предназначенных.
14. Не кладите кредитные карты или намагниченные предметы на поверхность варочной панели.
15. Не вставляйте какие-либо предметы в вентиляционные отверстия.
16. Не работайте на металлических поверхностях (во избежание перегрева дна индукционной варочной панели).
17. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не готовьте на разбитой варочной панели. Если варочная панель разбита, моющие средства и пролитые жидкости могут проникнуть внутрь и создать риск поражения током. Немедленно выключите устройство, чтобы избежать возможности поражения электрическим током.
18. Никогда не нагревайте пустую посуду на варочной панели.
19. Очищайте варочную панель с осторожностью. Если вы используете влажную губку или ткань для вытирания пролитой жидкости на горячей поверхности, будьте осторожны, чтобы избежать ожога паром. Некоторые чистящие средства могут выделять вредные пары при нанесении на горячую поверхность.
20. Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную панель, так как они могут нагреваться.
21. Никогда не помещайте алюминиевую фольгу на варочную панель.
22. Не используйте индукционную варочную панель в ванной комнате, рядом с газовой плитой и т.д., где влажно или рядом с легковоспламеняющимися и взрывоопасными материалами.
23. При использовании индукционная варочная панель должна быть размещена горизонтально, не вплотную к стене или предметам, а зазор по периметру должен составлять не менее 10 см.
24. Не кладите бумагу, ткань и другие посторонние предметы на панель для косвенного нагрева, чтобы избежать перегрева дна кастрюли и возгорания.

25. Не нагревайте пищу в герметичных контейнерах, таких как банки, иначе может произойти взрыв из-за теплового расширения в контейнере.
26. После использования отключайте шнур питания от розетки, чтобы избежать повреждения электронных компонентов или даже пожара, вызванного длительным включением в сеть.
27. **ВНИМАНИЕ: ПОВЕРХНОСТЬ ГОРЯЧАЯ.** Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.

Ситуация	Проверьте
При включении в сеть отсутствует звуковой сигнал "БИ", а при нажатии кнопки не загорается световой индикатор.	<ul style="list-style-type: none"> • Вилка выпала из розетки? • Сработал ли предохранитель или автомат в щитке? • Электричество отключили?
Прибор прекращает работу после непрерывного короткого сигнала «БИ», который длится около 60 секунд.	<ul style="list-style-type: none"> • Подходит ли используемая посуда? • Правильно ли поставлена посуда по центру панели? • Диаметр дна посуды превышает 12 сантиметров?
Устройство внезапно прекращает нагрев в процессе работы.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком высокая температура в помещении? • Заблокированы ли впускные и выпускные вентиляционные отверстия? Работает ли вентилятор? • Возможно, активировалась защитная функция устройства. Подождите некоторое время (примерно 60 секунд) для восстановления нормальной работы.
Температура не регулируется во время использования режима поддержания тепла	<ul style="list-style-type: none"> • Дно посуды неровное или деформированное (вогнутое/выпуклое)? Индикатор функции нагрева горит?
Код ошибки	<ul style="list-style-type: none"> • E0 Не обнаружена посуда • E1 Низкое напряжение в сети (< 85В) • E2 Высокое напряжение в сети (> 275В) • E3 Перегрев поверхности плиты или замыкание датчика • E4 Обрыв датчика температуры поверхности плиты • E5 Перегрев радиатора (силового ключа) • E6 Обрыв датчика температуры радиатора

Производитель: Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd.

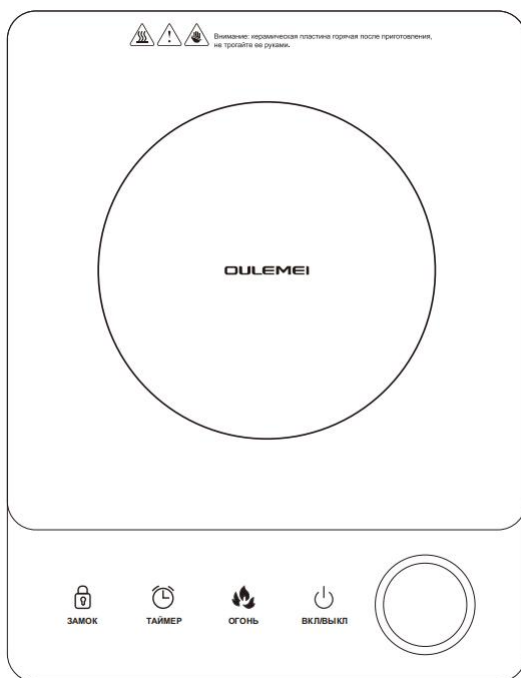
Адрес: комната 301, № 2, 3-я улица Шафэн, район Байюнь,
Гуанчжоу

(зоны C318, C320, C322 в зале C)

Официальный сайт торгового центра: www.oulemei.top.

OULEMEI

PORTABLE SLIM INDUCTION COOKER OLM-DCH018



USER MANUAL

Read and understand this instruction manual thoroughly before using the product. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advice

■ Product Specification

Model	Rated Voltage	Rated Frequency	Power
OLM-DCH018	220-240V	50/60Hz	3000W

■ Installation & Cleaning Notes

For easier cleaning of your induction cooker, please disconnect power before cleaning:

1.For light stains:

- Wipe with a soft damp cloth
- For grease stains: Gently clean with a soft cloth moistened with toothpaste or mild detergent, then wipe clean with a damp cloth
- Do not use hard brushes on the unit

2.Ventilation slots cleaning:

- Remove dust with cotton swabs
- For oil stains: Carefully clean with a toothbrush and mild cookware-safe detergent

3.Prevent water ingress:

- Avoid water entering the unit during cleaning
- Always dry thoroughly with a clean cloth before use

4.Never:

- Rinse directly with water
- Immerse in water for cleaning

5.Do not open the unit for cleaning

6.Regular maintenance:

- Keep the entire cooker clean to prevent cockroaches/pests from entering and affecting performance

7.Cookware care:

- Keep pan bottoms clean to prevent burnt-on residue transferring to the glass surface

8.Important prohibition:

- This appliance must not be cleaned with pressurized water jets

Safety Notes:

- Always ensure the unit is completely dry before reconnecting power
- Use only recommended cleaning methods to maintain warranty coverage

■ Operating Instructions



1. Cooking Zone: Correct type of cookware must be placed in cooking zone for induction cooker to work.

2. ON/OFF : Press to turn on or turn off.

	ON STATUS WITH POWER LIGHT ON
	OFF STATUS WITH POWER LIGHT FLASHING

3. TIMER:

Press to set timer after power level or temperature has been set.
(Display flashes)

Time can be set from 1 to 180 minutes in 1-minute increments.
(Flashing stops. Timer set)

4. Power Display:

3000	2600	2200	2000	1800	1500	1300	1000	600	300
------	------	------	------	------	------	------	------	-----	-----

5. Adjust the power level or timer : by turning the knob—clockwise to increase, counterclockwise to decrease.

6. Display: Shows power level or time.

Note:

1. Please pay attention to the amount of water when using the timer function to avoid dry burning so as not to affect the functions.
2. HOT AFTER COOKING: The cooking surface remains hot after use. Do not touch.

When a situation similar to the following occurs, it does not completely indicate that the appliance is malfunctioning. Please check it yourself before sending it for maintenance.

■ Recommended Cookware

Compatible Cookware

Pot made of iron (enamel, cast iron, stainless steel) material or magnetic induction double bottom pot, the cookware base should have a diameter of no less than 4.7 inches (12cm) and no more than 10.2 inches (26cm).



Stainless
steel pot



Iron plate



Enamel
cookware



Enamel stainless
steel pot



Iron pan



Iron frying pan



Iron kettle



Pot with
curved base

Inapplicable Cookware

Pots made of ceramics, glass, aluminum, and copper, and pots with a bottom diameter less than 4.7 inches (12cm).



Ceramic
Cookware



Glass
Cookware



Aluminum
Cookware



Pot base
with feet



Pots with a bottom
diameter of less
than 4.7in(12cm)

Note: Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the surface of the cooking area as they may become hot. When working and for a while after the pot body is removed, there is residual heat in the cooking area. Do not touch it to prevent burns.

Warning: If there is a crack on the surface of induction cooker, turn off the appliance to avoid electric shock.

■ Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

Read all instructions.

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Do not touch hot surfaces.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug, or unit in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool.
6. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance or cooking vessel containing hot oil or other hot liquids.

12. To disconnect, turn unit OFF and then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Do not place any credit cards or magnetized items on cooker surface.
15. Do not insert any objects in vent holes.
16. Do not operate on metal surfaces. burn the bottom of induction cooker.
17. **WARNING:** Do not cook on broken cooker. If cooker should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooker and create a risk of shock. Turn the unit OFF immediately to avoid the possibility of electric shock.
18. Never heat empty cookware on cooker.
19. Clean cooker with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
20. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooker since they can get hot.
21. Never place aluminum foil on cooker.
22. Do not use the induction cooker in the bathroom, gas stove, etc. where it is damp or near flammable and explosive materials.
23. When in use, the induction cooker should be placed horizontally, not close to the wall or object, and the peripheral gap should be at least 10cm or more.
24. Do not put paper, cloth and other sundries on the panel to indirectly heat, so as to avoid excessive heat at the bottom of the pot and cause burning.
25. Do not heat the food in a sealed container such as cans, otherwise it will explode due to heat expansion in the container.
26. After use, unplug the power cord from the socket to avoid damage to electronic components or even fire caused by prolonged powered on.
27. **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

■ Common Troubleshooting & Solutions

Situation	Check
When the power plug is plugged in, the sound of "BI" is not sounded, and the indicator light does not light up when the button is pressed.	<ul style="list-style-type: none"> • Did the plug fall off? • Has the fuse or circuit breaker tripped? • Has the power been cut?
The appliance stops running after a continuous quick short "BI" warning for about 60 seconds	<ul style="list-style-type: none"> • Are the pots and utensils used appropriate? • Is the pot placed in the center of the panel? • Is the bottom diameter of the pot larger than 4.7 inches(12cm)?
Stop heating suddenly when using	<ul style="list-style-type: none"> • Is the ambient temperature too high? • Are the air inlet and outlet blocked? Is the fan spinning? In the heat preservation state, the set temperature has been reached. • It may be that the protective device of the appliance is working, please wait a few to 60 seconds before confirming.
The temperature cannot be controlled during the use of heat preservation	<ul style="list-style-type: none"> • Is the bottom of the pot uneven, or is the center part sunken? Is the heating function indicator light on?
Malfunction code	<ul style="list-style-type: none"> • E0 No cookware detected • E1 Under-voltage (< 85V) • E2 Over-voltage (> 275V) • E3 Cooker temperature too high or sensor short circuit • E4 Cooker sensor open circuit • E5 Heat sink temperature too high • E6 Heat sink sensor open circuit

Guangdong Oulemei Import and Export Co., Ltd

301, No. 2 Shafengsan Road, Baiyun District, Guangzhou (location:C318 C320
C322area)

www.oulemei.top.