

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

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

Показания на дисплее	Расшифровка	Предложение
1	Напряжение ниже 150 В	Проверьте напряжение
2	Напряжение выше 270 В	Проверьте напряжение
На дисплее стандартная индикация	На плиту не установлена посуда или установлена посуда из неподходящего материала	Используйте посуду из надлежащего материала
4	Электрический ток выше допустимого	Проверьте тип используемой посуды, смените посуду и включите устройство снова.
5	Не работает внутренний датчик температуры	Отправьте изделие в сервисный центр для проверки
6	Внутренняя температура слишком высока	Проверьте, не заблокированы ли вентиляционные решетки (входная и выходная).
7	Не работает датчик температуры плиты	Отправьте изделие в сервисный центр для проверки
8	Высокая температура плиты	Снизьте заданную температуру

OULEMEI

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

МОДЕЛЬ:OLM–DCQ010

5000 Вт

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

В нашей индукционной плите применяется метод электромагнитного нагрева, 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:** 5000 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.