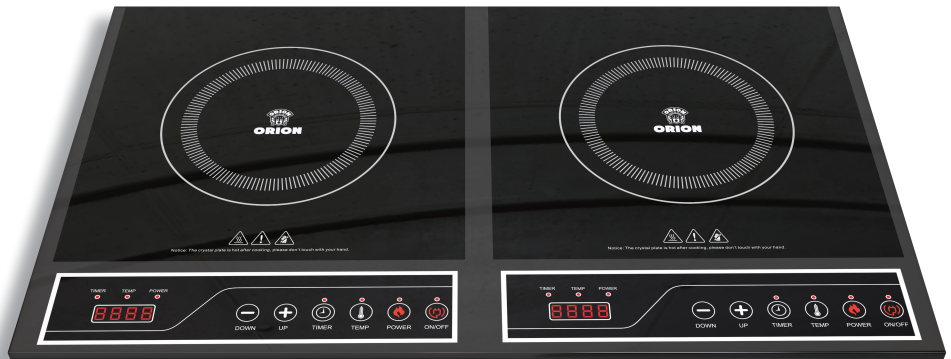




Instruction Manual

Double Induction cooker



Model: OIC-2202D

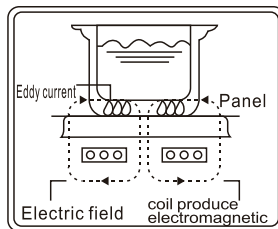
Before using please read this instruction carefully

Thank you for using our company Induction Cooker . In order to make our products serve you better, please read the instruction manual carefully before using and preserve it carefully to facilitate future maintenance.

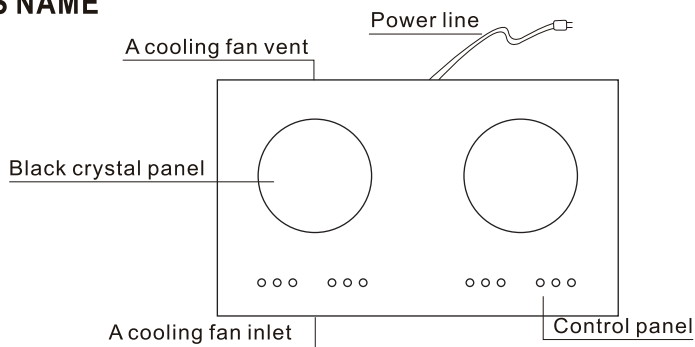
1.Induction cooker working principle-----	2
2.Part Names-----	2
3.Preparation for using-----	2
4Automatic function-----	2
5.Adjustable function-----	3
6.Protection functions-----	3
7.Safety tips-----	4
8.Tips on compatability of Pot-----	5
9.Maintenance and cleaning method-----	6
10.Fault diagnoses and treatment method-----	7

WORKING PRINCIPLE

When the power connection is ON, the electric current will produce a magnetic field in the induction coil, which is embedded in the machine. As soon as the magnetic force lines in the magnetic field touch the alloy steel pot / boiler, it will produce the heating effect, which would lead to the heating of the food in the pot.



EACH PARTS NAME



USING METHOD

1. Put the pot with food on the centre of the plate.
2. Connect the Plug into the 220 V, 10 Amp power socket. The machine is now ready for use.
3. Press the on/off button, and then choose the function button.
4. After cooking, press the ON / Off button again to switch off the power supply. Then pull the plug out of the electric outlet.

AUTOMATIC FUNCTION

The induction cooker automatic function include: soup, porridge, milk, tea, keep warm, save fire etc. functions, all controlled by CPU of the induction cooker, depend on the vegetables the adjust the fire, the cook process finished automatically.

1. Automatic function must work with pan, if the bottom is thin, automatic function can not used.
2. When the automatic function are using, fire and timer can not adjust.
3. The automatic function is better used for cooking more than less.

MANUAL ADJUSTABLE FUNCTION

Induction cooker adjustable functions include fry vegetable, hot pot, barbecue, stewing, stir-fry, timer, preset etc. functions. Users can depend on the requirements of cook then adjust the fire and timer, satisfied personalizes cooking requirements.

- 1.It is better to use induction cooker special pot.
- 2.Pay attention to cooking process, leat appear accident.
- 3.After choose cooking project, timer and preset can be selected.
- 4.If need inquires of the power and voltage. Press the key can show the current voltage or current of electricity.

PROTECT FUNCTION

- 1.Low power and high power protection

When power low than 88V or high over 280V, the machine never heating.

- 2.Auto-inspection function for small object

When some small iron products(diameter is less than 8cm), the machine will not output power and heating.

- 3.No pot or the material is not suitable protect

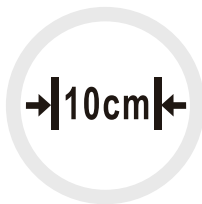
If the pot material is not suitable or the pot's bottom size is small(less than 8cm), the machine will not output power and heating with a BI voice or please put pot warning.

When the temperature of the plate surface is too high, the machine will stop outputting power automatically with a long Bi Bi voice or fault alarm, until the temperature get cool.

SAFETY NOTICE



Please do not use the electrical Outlet of 10A alone, do not use General sockets, do not use other appliances at the same time



When using, please make induction cooker in smooth place and keep the distance from the wall over 10cm



Do not use induction cooker near gas cooker and kerosene cooker



**Do not clean induction Cooker with water directly
Prevent any risks.**



**Do not insert wire etc. do not jam inlet and outlet,
Prevent any risks.**



**Do not pull iron on the plate.
protect high temperature
Cause any risks.**



Seal food, please heating after open lid



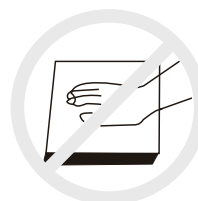
Do not use induction cooker on iron place, include any places where with over 10cm metal mat



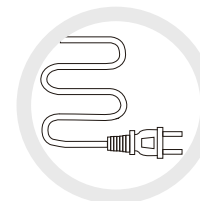
Do not put the empty pot on induction cooker, prevent affect the product's performance, even any risks.



Often clean induction Cooker, avoid the ingress Fan, affect the normal work.



When using, please do not touch the plate with your Hand, avoid scald



If the power line is damage, must use professional line to replace



**Do not let children use Induction cooker alone,
Avoid scald**



he use of cardiac pacemaker please confirm with professional doctors, if without influence then can use induction cooker

FRIENDLY AND NON-FRIENDLY COOKWARE

Friendly cookware

Material: Iron or stainless steel. Shape: Bottom diameter about 12-20cm saucepan or bottom size is 12-20cm square pot.



Stainless
Steel kettle



Iron pot



Magnetic stainless
steel pot



Color iron
pot



Magnetic
iron kettle



Iron pan

Non-friendly cookware

Material: Non-iron metal, ceramic, glass and the bottom is made of cooper or aluminum pot.
Shape: Bottom uneven, diameter less than 12cm.



Aluminum
kettle



Heat-resistant
Glass pot



Ceramic pot



Bottom
not smooth



Bottom
with feet



Small diameter
of bottom

Function Description:

Preparation: Place the appropriate pot on the hotplate of the Induction Cooker and plug the machine's power cord into a suitable power outlet. The machine will make a "Bi" sound when activated. At this time, you can press the ON/OFF switch to power it on. The display shows "on" and the machine goes into standby.

• Button function description:

Button	Button function description
On/Off	power on or off
Time button	Press the timer button when turned on to enter the time setting state.
+、- button	keys for power, temperature and time adjustment
Left Power setting	200-300-500-800-1000-1200-1300-1500W
Right Power setting	200-500-800-1200-1400-1600-1800-2000W
Left Temperature setting	60-90-140-160-180-200-220-240°C
Right Temperature setting	60-90-140-160-180-200-220-240°C

• Troubleshooting

Fault	Reason analysis	Maintenance method
No power	1. Power cord is loose 2. Check the socket and lead to make sure everything is in a good condition 3. Power whether is on	After checking out
Cannot boot up	Whether there is water on the surface	Dry before use
Sudden stop when in use	1 .Whether the ambient temperature is very high. 2. Whether the suction and outlet is blocked. 3. Whether the timer i set 4. Whether used for more than 2 hours	1 .Move to a lower temperature. 2. Unplug the power and remove what is blocking the outlet or suction 3. Normal 4. Normal
Boot up after power but no heat	1 .whether in the booking status 2. The damage of circuit board 3. Temperature of the plate is too high	1 .Normal 2.Sent it to maintenance station.

• Fault Code

Code	Meaning
EO	No pot
E1	Low-voltage protection
E2	Over-voltage protection
E3	Surface sensor open and short circuit protection
E5	Overheating protection
E6	Power tube overheating protection

CLEANING TIPS

- 1.Before cleaning the cooker, make sure that the plug is unplugged and the power is off.
- 2.To remove dirt, select litmusless detergent.
- 3.If the dirt is little, just clean it with a clean wet cloth.
- 4.Do not clean with water directly or put it in water. If water gets inside this may cause a malfunction



PAY ATTENTION

1. When do not use the machine, please unplug power plug.
2. Please keep the machine clean, lest cockroaches and small insect enter, cause a short circuit.
3. Do not clean with water directly or put it in water.
4. When the plate and bottom are dirty, continue to use will burn and clean very difficultly.
5. When the power cord damage, please consult specialized after-sale replacement of the same model's power cord

MALFUNCTION CHECK WARNINGS AND SOLUTION

If find the induction cooker have problem as above, before send to repair please check the machine depend on the following matters.

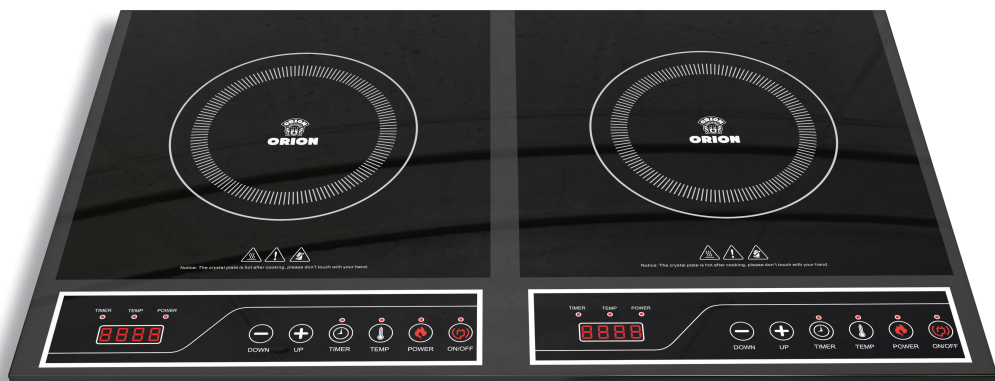
PHENOMENON	CHECK
1. Get through power supply but no Bi sound and press the on/off key, but no light	Check whether plug is good working circumstance. Check whether fuse is in good circumstance or not. Check whether the electricity was cut off.
2. Induction cooker send out Bi sound	Check the pot using is proper or not. Check whether the pot is sitting in the center of the plate or not. Check whether the diameter of the pot is bigger than 12cm or not.
3. Warning with E1	Check if the voltage too low. Check whether the socket is loose. Check is the line diameter is too small.
4. Warning with E2	Check if the voltage too high.
5. Suddenly stop heating during cooking, warning with E5	Check whether the environment temperature is very high or not. Check whether there is some block on the air inlet or outlet. Whether the fan is working or not. Check whether the keep warm temperature is already reached the temperature set or not. Check if the fan still working, it maybe the adjustment of the unit itself, try it again after 10 minutes.
6. Warning with E4	Check thermostat was broken.
7. Warning with E6	Check radiator was broken.
8. (In keep warm situation) the temperature is out of control	Whether the bottom of the pot is inflate or the middle of the bottom is inflate. Whether the light is on.
9. Warning with E0	Check-No pot Check-Unusable cooking cookware.
10. Warning with E3	Check-The pot has no water in.
11. Warning with E7	Check-Line error.

Note: When using the full indicator mode, a power light flicking and do not heating, check as above.



HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

DUPLA INDUKCIÓS FŐZŐLAP



Típus: OIC-2202D

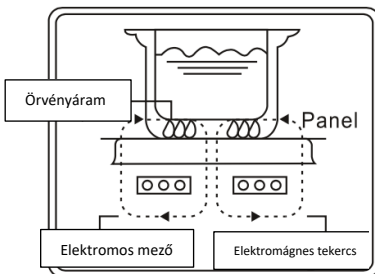
Kérjük, figyelmesen olvassa el a használati útmutatót használat előtt.

Köszönjük, hogy cégünk indukciós főzőlapját használja. Annak érdekében, hogy termékeink jobban kiszolgálhassák Önt, kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és gondosan őrizze meg a későbbi karbantartás megkönnyítése érdekében.

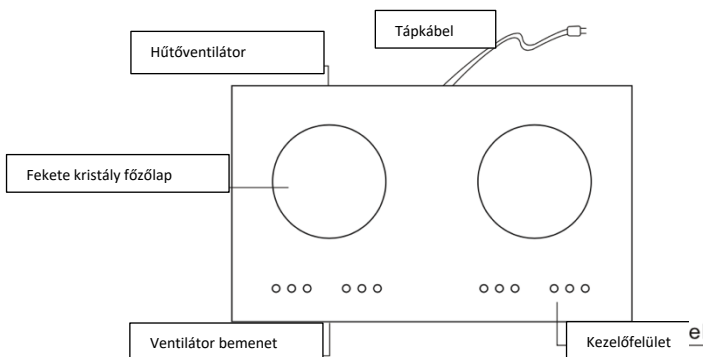
1. Az indukciós főzőlap működési elve -----	2
2. A készülék részei -----	2
3. A készülék használata -----	2
4. Automatikus működés -----	2
5. Állítható működés -----	3
6. Védelmi funkciók -----	3
7. Biztonsági tanácsok -----	4
8. Tippek az edény kompatibilitásához -----	5
9. Karbantartás és tisztítás -----	6
10. Hibadiagnosztika és hibakezelési módszerek -----	7

MŰKÖDÉSI ELV

Ha a készülék csatlakozik az áramforrásra, az elektromos áram mágneses mezőt hoz létre a gépbe ágyazott indukciós tekercsben. Amint a mágneses erővonalak a mágneses térben elérik az ötvöztött acél edényt, az fűtőhatást vált ki, ami az étel felmelegedéséhez vezet az edényben.



ALKATRÉSZEK ELNEVEZÉSE



HASZNÁLATA

1. Helyezze az edényt az étellel a tányér közepére.
2. Csatlakoztassa a dugót a 220 voltos, 10 amperes hálózati aljzatba. A gép most használatra kész.
3. Nyomja meg a be/ki gombot, majd válassza ki a funkciógombot.
4. A főzés befejezése után nyomja meg a be/ki gombot ismét a tápellátás megszakításához. Majd húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.

VIGYÁZAT

Ne kapcsolja ki az áramellátást, amíg a készülék teljesen le nem hűlt. Az áramellátásról való lekapcsolás károkat okozhat.

AUTOMATIKUS MŰKÖDÉS

Az indukciós főzőlap automatikus működés funkciója a következőket tartalmazza: leves, zabkása, tej, tea, melegen tartás, alacsony hőfok stb. funkciók, mindezt az indukciós tűzhely CPU-ja vezérli, zöldségtől függően a tűz beállítása után a főzési folyamat automatikusan befejeződik.

1. Az automatikus működés funkciónak működnie kell a serpenyővel, de ha az alja vékony, az automatikus működés funkció nem használható.
2. Ha az automatikus működés funkciókat használja, a tűz és az időzítő nem állítható.
3. Az automatikus működés funkciókat inkább nagyobb mennyiségek főzésekor használja.

MANUÁLIS BEÁLLÍTÁS

Az indukciós tűzhely állítható funkciói közé tartozik a zöldségsütés, a hot pot, a barbecue, a párolás, a keveréses sütés, az időzítő, az előre beállított stb. funkciók. A felhasználók beállíthatják a feltételek receptben leírtak szerint, beállíthatják a főzőlap hőmérsékletét és az időzítőt, személyre szabják a főzési beállításokat.

1. Jobb, ha indukciós főzőlaphoz való speciális edényt használ.
2. Ügyeljen a főzési folyamatra, előzze meg a baleseteket.
3. A főzési feltételek eldöntése után beállíthatja az időzítést és kiválaszthatja az előre beállítható funkciókat.
4. Amennyiben szükséges, ellenőrizze a teljesítményt és a feszültséget. A gomb megnyomásával megjelenítheti az elektromos áram aktuális feszültségét vagy erősségét.

VÉDELMI FUNKCIÓ

1. Kis teljesítményű és nagy teljesítményű védelem

A gép nem melegszik fel akkor sem, ha a teljesítmény alacsonyabb mint 88V, vagy a magasabb mint 280V.

2. Automata ellenőrzés funkció apró tárgyakhoz

Ha néhány apró vastermék kerül a készülékre (amelyek átmérője kisebb, mint 8 cm), a gép nem fűt fel.

3. Nincs edény a felületen, vagy az edény anyaga nem megfelelő

Ha az edény anyaga nem megfelelő, vagy az edény alja kicsi (8 cm-nél kisebb átmérőjű), a gép nem fűt, hangjelzést ad, vagy "please put pot" (kérem, helyezzen el egy edényt a felületen) figyelmeztetést jelenít meg a kijelzőn. Ha a felület hőmérséklete túl magas, a gép automatikusan leállítja a tápellátást egy hosszú Bip Bip hangjelzéssel vagy hibariasztással, amíg a hőmérséklet le nem csökken.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS



Kérjük, ne használjon kizárólag a 10A-s konnektort, ne használjon általános aljzatokat, ne használjon egyidejűleg más készüléket



Használatkor az indukciós főzőlapot egyenes felületre, és a faltól minimum 10 cm távolságra helyezze



Ne használja az indukciós főzőlapot gáztűzhely vagy kerozinos tűzhely közelében



Ne merítse az indukciós főzőlapot vízbe.



Ne csatlakoztasson kábelt stb. a készülékhez, ne tömje el a ki- és bemeneti nyílásait.



Ne helyezzen vasból készült tárgyakat a készülék felületére.



Konzerv étel melegítése előtt vegye le a konzerv fedelét.



Ne használja az indukciós főzőlapot vasból készült felületre helyezve. Kerülje a 10 cm-nél vastagabb vasfelületeket.



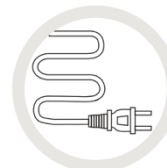
Ne helyezzen üres edényeket a főzőlapra, kockázatos lehet és befolyásolhatja a készülék működését.



Tisztítsa gyakran a főzőlapot, de kerülje a ventilátor tisztítását, mert károsíthatja a készüléket.



Használat közben kézzel ne érjen a főzőlap felületéhez, mert megégetheti magát.



Ha a tápkábel megsérült, a készülék csak cserekábellel használható. Kérje szakember segítségét.



Gyermekek az indukciós főzőlapot nem használhatják felügyelet nélkül, mert megégethetik magukat.



Ha Ön pacemakert használ, konzultáljon orvosával. A készülék orvosi beleegyezés után biztonságosan használható.

HASZNÁLHATÓ ÉS NEM HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Használható edények

Anyaga: vas vagy rozsdamentes acél.

Formája: Az alsó átmérője körülbelül 12-20 cm, vagy az alsó mérete 12-20 cm-es négyzet alakú edény.



Rozsdamentes acél edény



Vasedény



Mágneses rozsdamentes edény



Színezett vasedény



Mágneses vasedény



Vasedény

Nem használható edények

Anyaga: vasmentes fém, kerámia, üveg és az alja réz vagy alumínium.

Formája: Az alja egyenetlen, átmérője kevesebb, mint 12 cm.



Alumínium edény



Hőálló üvegedény



Kerámiaedény



Alja egyenetlen



Lábakon áll



Kis alsó átmérő

Működési leírás:

Előkészítés: Helyezze a megfelelő edényt az indukciós főzőlapra, és csatlakoztassa a készülék tápkábelét egy megfelelő konnektorhoz. A gép "Bip" hangot ad, amikor aktiválódik. Ekkor a BE/KI kapcsoló megnyomásával bekapcsolhatja. A kijelzőn az „on” felirat látható, és a gép készenléti állapotba kerül.

• Gombok működése:

Gomb	Gombfunkció leírása
On/Off	Ki/bekapcsolás
Időzítés gomb	Nyomja meg az időzítő gombot, amikor a készülék be van kapcsolva, hogy belépjen az időbeállítás üzemmódba..
+ . - gombok	gombok a teljesítmény, a hőmérséklet és az idő beállításához
Bal platni teljesítmény	200-300-500-800-1000-1200-1300-1500W
Jobb platni teljesítmény	200-500-800-1200-1400-1600-1800-2000W
Bal platni hőmérséklet	60-90-140-160-180-200-220-240°C
Jobb platni hőmérséklet	60-90-140-160-180-200-220-240°C

• Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges okok	Karbantartási módszer
Nincs feszültség	1. A tápkábel meglazult 2. Ellenőrizze az aljzatot és a vezetéket, és győződjön meg arról, hogy minden jó állapotban van 3. Ellenőrizze, hogy be van-e kapcsolva.	Az ellenőrzést követően
Nem lehet elindítani	Ellenőrizze, hogy vizes-e a felszíne	Használat előtt szárítsa fel.
Használat közben hirtelen leáll	Ellenőrizze, hogy: 1. a környezeti hőmérséklet nagyon magas-e. 2. a szívó oldal és a kimenet nincs-e eltömődve. 3. az időzítő be van-e állítva 4. 2 óránál tovább volt-e használva	1. Vigye egy alacsonyabb hőmérsékletű helyiségbe. 2. Húzza ki a tápkábelt, és távolítsa el azt, ami eltömíti a konnektort vagy akadályozza a szívást. 3. Nem probléma 4. Nem probléma
Bekapcsol, de nem melegszik fel	1. Ellenőrizze, hogy főzési üzemmódban van-e 2. Az áramköri lap megsérült 3. A főzőlap hőmérséklete túl magas	1. Nem probléma 2. Vigye szervízbe.

• Hibakódok

Kód	Jelentése
E0	Nincs edény
E1	Alulfeszültség védelem
E2	Túlfeszültség védelem
E3	Felületi érzékelő szakadás és rövidzárlat elleni védelem
E5	Túlmelegedés elleni védelem
E6	Tápkábel túlmelegedés elleni védelem

TISZTÍTÁSI TANÁCSOK

1. A főzőlap tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a tápkábel ki van húzva, és a készülék ki van kapcsolva.
2. A szennyeződés eltávolításához válasszon lakmuszmentes mosószert.
3. Ha kevés a szennyeződés, csak tiszta, nedves ruhával tisztítsa meg.
4. Ne tisztítsa közvetlenül vízzel, és ne merítse vízbe. Ha víz kerül a belsejébe, az meghibásodást okozhat.



VIGYÁZAT

1. Ha nem használja a gépet, húzza ki a hálózati csatlakozót.
2. Kérjük, tartsa tisztán a gépet, nehogy a csótányok és apró rovarok bejutása rövidzárlatot okozzon.
3. Ne tisztítsa közvetlenül vízzel, és ne merítse vízbe.
4. Ha a főzőlap és az edény alja piszkos, használatkor megég, és nagyon nehezen tisztítható.
5. Ha a tápkábel megsérült, forduljon a szervízhez, hogy azonos modell tápkábelére cseréljék.

ÜZEMZAVAR ÉS MEGOLDÁSI JAVASLATOK

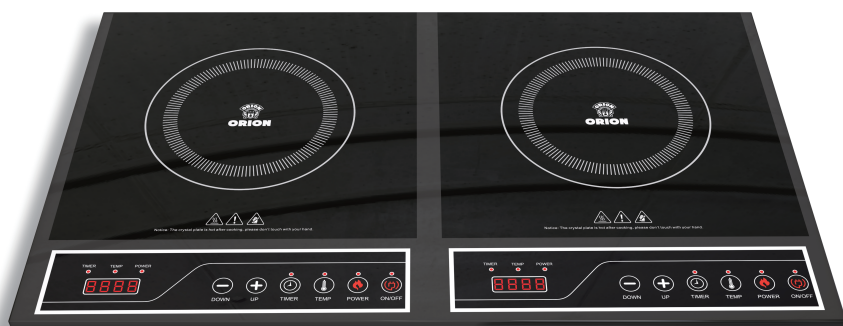
Ha az alábbiakhoz hasonló problémákat észlel, a szervíz megkeresése előtt kérjük, ellenőrizze a készüléket az alábbi szempontok szerint.

PROBLÉMA	MEGOLDÁSI JAVASLAT
1. Be van dugva a tápkábel, de nincs hangjelzés, az on/off gomb megnyomásakor nincs fényjelzés	Ellenőrizze a tápkábel állapotát.
	Ellenőrizze, hogy az áramellátás megfelelő-e.
	Ellenőrizze, hogy van-e áram a lakásban.
2. A készülék „bip” hangot ad	Ellenőrizze, hogy a használt edény megfelelő-e.
	Ellenőrizze, hogy az edény a platni közepére lett-e elhelyezve.
	Ellenőrizze, hogy az edény aljának átmérője 12 cm-nél nagyobb-e vagy kisebb.
3. E1 hibajelzés	Ellenőrizze, hogy túl alacsony-e a feszültség.
	Ellenőrizze, hogy a dugó jól illeszkedik-e.
	Ellenőrizze, hogy a kábel átmérője megfelelő-e.
4. E2 hibajelzés	Ellenőrizze, hogy túl magas-e a feszültség.
5. Hirtelen leáll a melegítés főzés alatt, E5 hibajelzés	Ellenőrizze, hogy a környezet hőmérséklete nagyon magas-e vagy sem.
	Ellenőrizze, hogy nincs-e eltakarva a levegő bemeneti vagy kimeneti nyílása. Akár működik a ventilátor, akár nem.
	Ellenőrizze, hogy a melegen tartás hőmérséklete elérte-e már a beállított hőmérsékletet.
	Ellenőrizze, hogy működik-e még a ventilátor, esetleg a készülék beállítása miatt történt a hiba, és 10 perc múlva próbálja meg újra.
6. E4 hibajelzés	Ellenőrizze, hogy a termosztát megfelelően működik-e.
7. E6 hibajelzés	Ellenőrizze, hogy a melegítő egység megfelelően működik-e.
8. (Melegen tartáskor) a hőmérséklet nem állandó	Ellenőrizze, hogy az edény alja, érintkezik-e a főzőlappal. Ellenőrizze, hogy a jelzőfény kigyulladt-e.
9. E0 hibajelzés	Ellenőrizze, hogy helyezett-e edényt a főzőlapra. Ellenőrizze, hogy az edény megfelelő-e.
10. E3 hibajelzés	Ellenőrizze, hogy van-e folyadék az edényben.
11. E7 hibajelzés	Ellenőrizze, hogy az edény megfelelően lett-e elhelyezve a főzőlapon.

Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a teljes jelzőfény üzemmód használatakor a tápellátás jelzőfénye villog.



Manual de utilizare Plită dublă cu inducție



Model: OIC-2202D

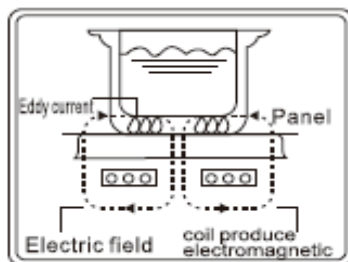
**Înainte de a utiliza produsul citiți cu atenție aceste
instrucțiuni**

Vă mulțumim că folosiți plita cu inducție produsă de compania noastră. Pentru ca produsele noastre să vă servească mai bine, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare și să-l păstrați cu atenție pentru a facilita întreținerea ulterioară.

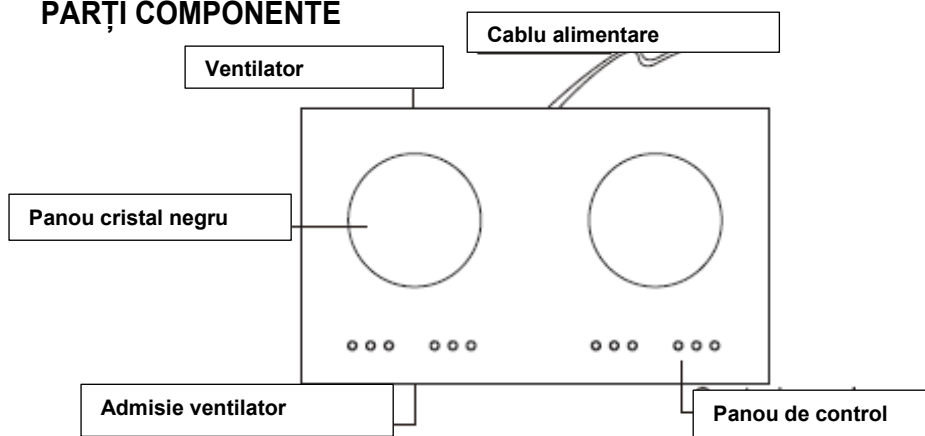
1. Principul de funcționare al plitei cu inducție -----	2
2. Părți componente -----	2
3. Pregătire pentru utilizare -----	2
4. Funcții automate-----	2
5. Funcții ajustabile -----	3
6. Funcții de protecție -----	3
7. Sfaturi privind siguranța-----	4
8. Compatibilitate veselă -----	5
9. Curățare și întreținere -----	6
10. Diagnoză și remediere probleme -----	7

PRINCIPIU DE FUNCȚIONARE

Când alimentarea este PORNITĂ, curentul electric va produce un câmp magnetic în bobina de inducție, care este încorporată în mașină. De îndată ce liniile de forță magnetică din câmpul magnetic ating oala/boilerul din oțel aliat, va produce efectul de încălzire, care duce la încălzirea alimentelor din oală.



PĂRȚI COMPONENTE



PREGĂTIRE PENTRU UTILIZARE

1. Puneți oala cu mâncare în centrul plitei.
2. Conectați ștecherul la priza de 220 V/10 amperi. Plita este acum gata de utilizare.
3. Apăsăți butonul Pornit/Oprit, apoi alegeți butonul Funcție.
4. După gătit, apăsăți din nou butonul Pornit/Oprit pentru a opri alimentarea cu energie. Apoi scoateți ștecherul din priza electrică.

FUNCȚIA AUTOMATĂ

Funcția automată a plitei cu inducție include: supă, terci, lapte, ceai, funcții de menținere la cald, de economisire a energiei, etc., toate controlate de CPU-ul plitei cu inducție, depinzând de tipul de alimente. Reglarea puterii se face automat, iare procesul de gătit se finalizează automat.

1. Funcția automată funcționează doar dacă vasul este corespunzător. Dacă fundul acestuia este subțire, funcția automată nu poate fi utilizată.
2. Când se utilizează funcția automată, puterea plitei și cronometrul nu se pot ajusta.
3. Se recomandă utilizarea cu preponderență la gătit a funcției automate.

REGLAREA MANUALĂ

Funcțiile reglabile ale aragazului cu inducție includ prăjire legume, oală fierbinte, grătar, tocană, prăjire, cronometru, funcții presetate etc. Utilizatorii pot selecta de cerințele de gătit, apoi ajustează puterea și temporizatorul corespunzător.

.

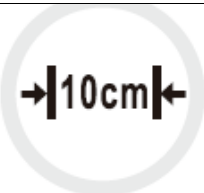
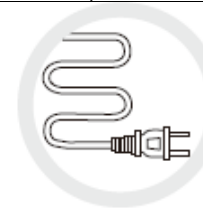
1. Se recomandă utilizarea unor vase speciale pentru inducție.
2. Acordați atenție procesului de gătit, pentru a evita accidentele.
3. După ce alegeți modul de gătit, puteți regla cronometrul și puterea.
4. Dacă este nevoie, verificați puterea și tensiunea. Apăsăți tasta pentru a afișa tensiunea curentă sau puterea utilizată.

FUNCȚIA DE PROTECȚIE

1. Tensiune prea mica sau prea mare. Când tensiunea este mai mica de 88V sau mai mare de 280V aparatul nu va funcționa.
2. Autoverificare pentru obiecte mici. Când unele produse mici din fier (diametrul mai mic de 8 cm), mașina nu va funcționa.

3. Nici o oală sau materialul nu este adecvat. Dacă materialul vasului nu este adecvat sau dimensiunea inferioară a oalei este mică (mai puțin de 8 cm), mașina nu va funcționa și va emite un sunet de avertizare. Când temperatura suprafeței plăcii este prea mare, mașina se va opri automat și va emite un sunet de avertizare. Plita va rămâne oprită până când se va răci corespunzător.

PRECAUȚII LA UTILIZARE

		
Vă rugăm să folosiți o singură priză electrică de 10A, nu folosiți prize generale, nu folosiți alte aparate în același timp	Plasați aragazul cu inducție pe o suprafață netedă și să păstrați distanța față de perete de peste 10 cm	Nu utilizați aragazul cu inducție lângă aragazul cu gaz și aragazul cu kerosen
		
Nu curățați aragazul cu inducție direct cu apă. Preveniți orice riscuri	Nu introduceți sârmă etc. nu blocați intrarea și ieșirea, Preveniți orice risc	Nu trageți metale pe plită pentru a o proteja. .
		
Deschideți alimentele conservate înainte de a le încălzi	Nu utilizați plita cu inducție pe suprafețe metalice	Nu plasați vase goale pe plita cu inducție
		
Curățați periodic plita pentru a păstra performanțele acesteia	Nu atingeți cu mâna plita în funcțiune	Dacă cablul de alimentare este deteriorat acesta trebuie înlocuit



Nu lăsați copii nesupravegheați să utilizeze plita cu inducție



Dacă utilizați stimulator cardiac vă rugăm confirmați cu medicul Dvs dacă puteți folosi plita cu inducție

VASE PENTRU GĂTIT ADECVATE ȘI NEADECVATE

Vase adecvate

Material: Fier sau oțel inoxidabil. Formă: diametrul fundului de aproximativ 12-20 cm cratiță sau dimensiunea fundului este de 12-20 cm oală pătrată



Ceainic de
Oțel inoxidabil



Oală de
fier



Oală de inox



Oală fier
vopsit



Ceainic de
fier



Tigaie de fier

Vase neadecvate

Material: Metal fără fier, ceramică, sticlă, iar fundul este din cupru sau oală din aluminiu. Forma: fund neuniform, diametru mai mic de 12 cm..



Ceainic din
aluminiu

Vase din sticlă
termorezistentă

Ceramică

Fund vas
neuniform

Fund vas
cu picioare

Diametru fund
prea mic

FUNCȚIONARE:

Pregătire: Așezați oala corespunzătoare pe plita aragazului cu inducție și conectați cablul de alimentare al mașinii la o priză adecvată. Aparatul va emite un sunet scurt atunci când este activat. În acest moment, puteți apăsa comutatorul ON/OFF pentru al porni. Afișajul arată „pornit” și aparatul intră în standby.

• Descrierea funcției butoanelor:

Buton	Descrierea funcției butonului
Pornit/Op	Pornește/oprește plita
Țimp	Reglare timp gătire
+ . – buton	Buton pentru reglare putere, timp, temperatură
Buton Putere stânga	200-300-500-800-1000-1200-1300-1500W
Buton Putere dreapta	200-500-800-1200-1400-1600-1800-2000W
Buton Temp stânga	60-90-140-160-180-200-220-240°C
Buton Temp dreapta	60-90-140-160-180-200-220-240°C

• DEPANARE

Defect	Motiv	Remediere
Nu se alimentează	1. Cablul de alimentare este slăbit 2. Verificați priza și cablul pentru a vă asigura că totul este în stare bună 3. Alimentați dacă este pomit	Verificare manuală
Nu pornește	Posibil suprafață umedă	Uscați înainte de utilizare
Oprire bruscă în timpul utilizării	1. Dacă temperatura plitei este foarte ridicată. 2. Dacă aspirația și evacuarea sunt blocate. 3. Dacă temporizatorul l-am setat 4. Dacă este folosit mai mult de 2 ore	1. Mutați la o temperatură mai scăzută. 2. Deconectați alimentarea și îndepărtați ceea ce blochează priza sau aspirația 3. Normal 4. Normal
Nu înălzește	1. fie în starea stand by 2. Deteriorarea plăcii de circuit 3. Temperatura plăcii este prea mare	1. Normal 2. Trimiteți aparatul în service.

• Coduri eroare

Cod	Semnificație
E0	Nu este vas
E1	Voltaj scăzut
E2	Voltaj ridicat
E3	Protecție la deschidere și la scurtcircuit senzor de suprafață
E5	Protecție supraîncălzire
E6	Protecție împotriva supraîncălzirii tubului de alimentare

SFATURI PENTRU CURĂȚARE

1. Înainte de a curăța aragazul, asigurați-vă că ștecherul este scos din priză și că alimentarea este oprită.
2. Utilizați detergenți non abrazivi.
3. Pentru murdarie superficială utilizați o cârpă umezită.
4. Nu curățați direct cu apă și nici nu îl puneți în apă. Dacă intră apă înăuntru, aceasta poate cauza o defecțiune

ATENȚIE

1. Când nu utilizați mașina, vă rugăm să deconectați ștecherul.
2. Vă rugăm să păstrați mașina curată, pentru ca gândacii și insectele mici să nu intre și să provoace un scurtcircuit.
3. Nu curățați direct cu apă și nu îl puneți în apă.
4. Când placa și fundul sunt murdare, folosirea în continuare va face curățarea dificilă.
5. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, vă rugăm să agent de service specializat.

VERIFICARE AVERTIZĂRI ȘI REMEDIERE

Dacă plita cu inducție are probleme ca cele de mai sus, înainte de a o trimite în service vă rugăm să verificați următoarele aspecte.

MANIFESTARE	VERIFICARE
Se alimentează cu energie dar nu emite sunet de avertizare, nu pornește la apăsare buton Pornit	Verificați dacă priza este în stare de funcționare
	Verificați dacă siguranța este funcțională
	Verificați alimentarea cu energie
Sunet de avertizare	Verificați dacă vasul este adecvat
	Verificați dacă vasul este centrat pe plită
	Verificați dacă diametrul vasului nu este mai mare de 120 mm
Cod eroare E1	Verificați voltaj scăzut
	Verificați ștecherul prizei
	Verificați diametrul cablului de alimentare
Cod eroare E2	Verificați voltaj ridicat
Oprire bruscă în timpul utilizării, cod eroare E5	Verificați temperatura plitei
	Verificați dacă ventilatorul funcționează sau dacă admisia/evacuarea nu sunt blocate
	Verificați dacă temperatura setată nu a fost atinsă sau dacă ați setat temperatura
	Verificați dacă ventilatorul funcționează
Cod eroare E4	Verificați dacă termostatul este funcțional
Cod eroare E6	Verificați dacă radiatorul nu este defect
0 8. (In keep warm situation) the temperature is out of control	Whether the bottom of the pot is inflate or the middle of the bottom is inflate. Whether the light is on.
Cod eroare E0	Verificați – nu este vas
	Verificați – vas neadecvat
Cod eroare E3	Verificați dacă este lichid în vas
Cod eroare E7	Verificați – dacă se alimentează

Notă: Când utilizați modul indicator complet, lumină de alimentare clipește și nu se încălzește, verificați cele de mai sus