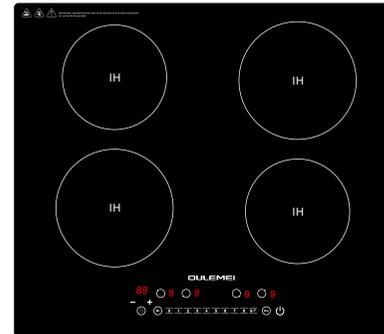


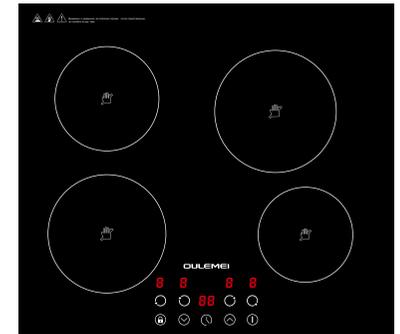
**OULEMEI**

**OULEMEI**

## ДВУХКОНФОРОЧНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ И ИНФРАКРАСНЫЕ ПЛИТЫ



**OLM-DCH004**



**OLM-DTH001**



ВЫСОКАЯ  
ТЕПЛОЭФФЕКТИВНОСТЬ С  
ПОМОЩЬЮ  
СВЕРХБОЛЬШОЙ  
НАГРЕВАТЕЛЬНОЙ ПАНЕЛИ



ИНТЕЛЛЕКТ  
УДАЧНОЕ  
УПРАВЛЕНИЕ



СВЕРШИШКОЯ  
АДАПТИРУЕМОСТЬ К  
НАПРЯЖЕНИЮ



МНОГОКРАТНАЯ  
ЗАЩИТА

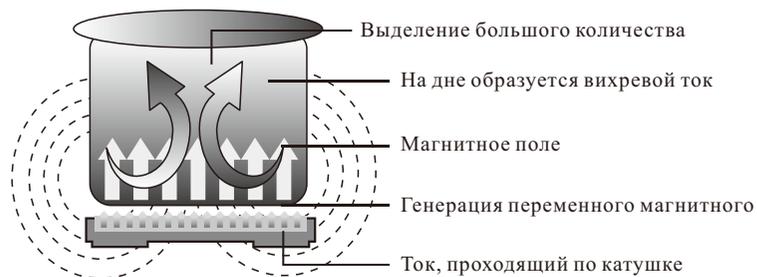
Внимательно прочтите руководство перед использованием

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Индукционная плита является одной из новых экологически безопасных видов кухонных принадлежностей, разработанных нашей компанией на основании передовых технологий Европы, Америки и Японии. Основные детали, такие как силовая трубка БТИЗ, процессор и интегральная схема и т.д., импортируются из компаний SIEMENS, TOSHIBA, MOTOROLA, корейских брендов, которые являются передовыми в производстве и функциональности. Наши индукционные плиты соответствуют национальным стандартам и подходят для всех способов приготовления пищи. Эффективность нагрева может достигать 94,36% от начала работы до закипания. Благодаря особой микропроцессорной системе контроля безопасности, изделие является сверхбезопасным и надежным, благодаря возможности приготовления пищи без огня, без дыма и без отработанных газов. Это позволяет избежать традиционных проблем с безопасностью при приготовлении пищи, поэтому оно нравится многим потребителям.

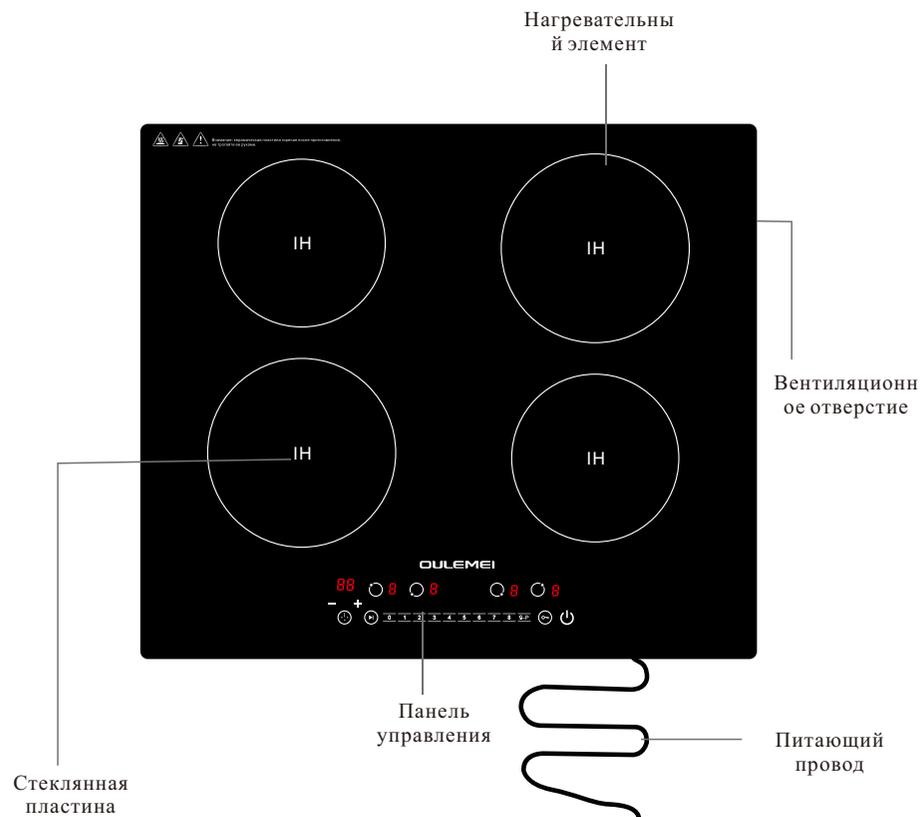
Наша индукционная плита обеспечит безопасность и здоровье вашей семьи, а также чистоту на вашей кухне.

## ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ



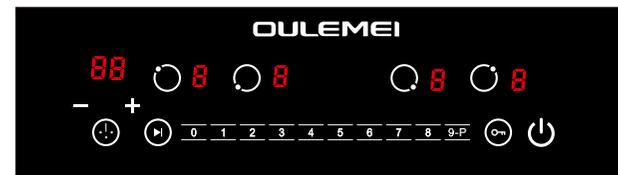
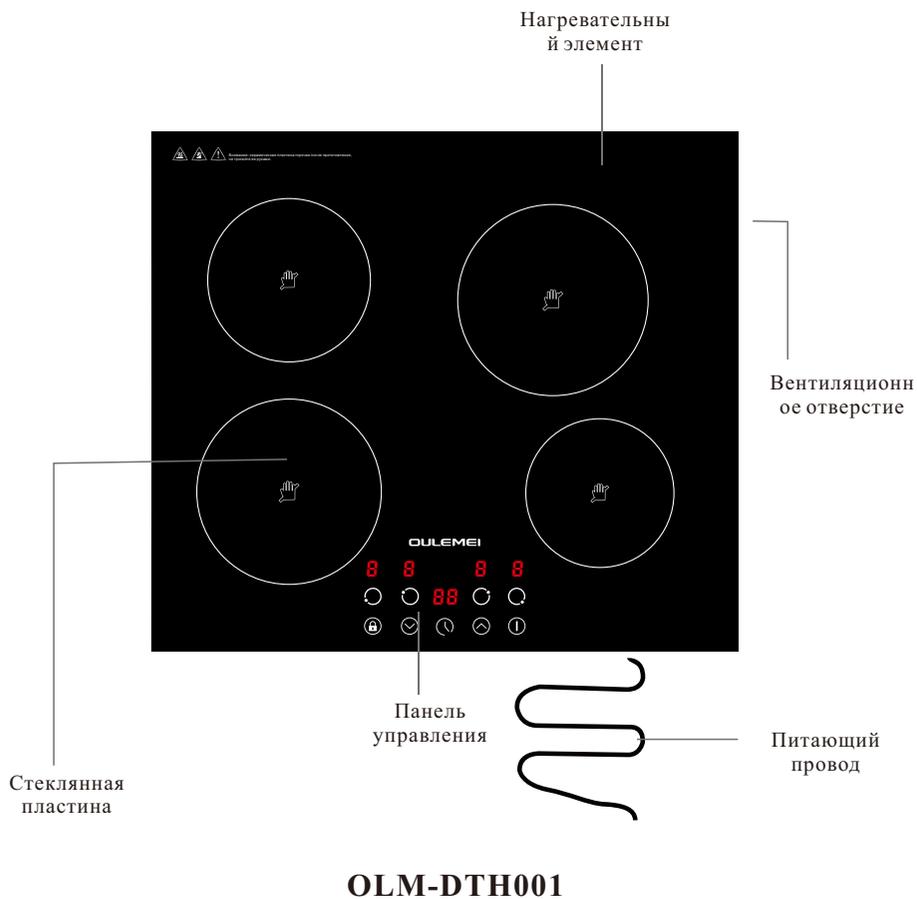
Индукционная плита, прежде всего, основана на принципе электромагнитной индукции. Ток генерируется через переменное магнитное поле после прохождения через катушку. Вихревой ток генерируется на дне кастрюли, когда магнитное поле наводит ток в железную пластину плиты. Большое количество вырабатываемой тепловой энергии позволяет быстро нагреть дно, таким образом, пища разогревается очень быстро, с тепловым КПД до 94,36%.

## НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ



OLM-DCH004

## НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ



**OLM-DCH004**



**OLM-DTH001**

## ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУКЦИИ И МЕТОДЫ РАБОТЫ

### Этап работы

1. Поместите подходящие кухонные принадлежности на центр поверхности.
2. Вставьте вилку в гнездо разъема для установки специальной вилки 220 В-15, на экране появится надпись "88:8", нажмите ВКЛ./ВЫКЛ. для включения, затем нажимайте функциональные кнопки для выбора различных функций приготовления, настроек и регулировок.
3. Для выключения снова нажмите ВКЛ./ВЫКЛ., затем выньте вилку из розетки, чтобы отключить питание.

### Примечание

1. Защита от перегрева: Устройство оснащено защитой от перегрева. Если кастрюля или сковорода становятся слишком горячими, устройство автоматически выключится и подаст звуковой сигнал. В таком случае подождите несколько минут и охладите устройство. После этого устройство будет работать без проблем.
2. Прибор может нагреться во время использования.

Благодарим вас за покупку нашей индукционной плиты. Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации перед использованием и бережно храните его для дальнейшего использования.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Модель</b>	<b>DC3615</b>
<b>Напряжение</b>	<b>220-240В – 50/60Гц</b>
<b>Мощность</b>	<b>1800х2 Вт+1200х2 Вт</b>
<b>Температура</b>	<b>100-600°C</b>

<b>Модель</b>	<b>DC3616</b>
<b>Напряжение</b>	<b>220-240В – 50/60Гц</b>
<b>Мощность</b>	<b>1800х2 Вт+1200х2 Вт</b>
<b>Температура</b>	<b>100-600°C</b>

## АВТООТКЛЮЧЕНИЕ

Если вы не выключаете варочную панель, то через определенное время произойдет ее автоматическое отключение. Время работы прибора до автоотключения указано в таблице.

<b>Уровень мощности</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
<b>Время отключения</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед очисткой отключите питание и извлеките вилку из розетки.
2. Очищайте устройство после его полного остывания.
3. Для удаления загрязнений выберите моющее средство без растворителя.
4. После удаления грязи протрите устройство чистой влажной тканью.
5. Не очищайте плиту непосредственно водой, поскольку попадание воды внутрь может привести к неисправности.
6. Перед началом приготовления пищи помойте керамическую тарелку и сковороду, в противном случае, грязь после обугливания будет очень трудно отмыть, и тарелка может обесцветиться.
7. Можно очистить воздухопровод от загрязнений пылесосом или тканью. При наличии масляных загрязнений добавьте немного бесцветного моющего средства и почистите щеткой.
8. Не используйте едкие пропиточные вещества для очистки. Это может привести к повреждению плиты в результате химической реакции.
9. Не используйте бензин, разбавитель, жесткую щетку или полирующие средства для чистки индукционной плиты.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Не подключайте вилку к розетке мокрыми руками.
2. Не подключайте вилку к розетке, к которой подключено несколько других электроприборов.
3. Не подключайте вилку к розетке, мощность которой составляет менее 10 А.
4. Не используйте, если шнур питания поврежден или вилка неправильно вставлена в розетку.
5. Не модифицируйте детали и не ремонтируйте устройство самостоятельно.
6. Не используйте устройство вблизи огня или в местах с высокой влажностью.
7. Не используйте в местах, легкодоступных для детей. Не позволяйте детям самостоятельно пользоваться устройством.
8. Не устанавливайте устройство на неустойчивые поверхности.
9. Не перемещайте устройство, когда на нем стоит кастрюля или сковорода.
10. Не нагревайте и не перегревайте пустую кастрюлю.
11. Не кладите на поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, консервные банки и алюминиевую фольгу.
12. Используйте устройство, обеспечив достаточное пространство вокруг него. Работающее устройство должно располагаться на расстоянии не менее 10 см от стены. Следите за тем, чтобы передняя сторона, а также правая или левая сторона устройства были чистыми.
13. Не используйте устройство на ковре, скатерти (виниловой) или любом другом изделии с низкой термостойкостью.
14. Не кладите бумагу между кастрюлей/сковородой и устройством. Бумага может подгореть.
15. Не повреждайте поверхность. Если на поверхности появились трещины, немедленно выключите устройство и отнесите его в квалифицированный сервисный центр.
16. Не переключайте воздухозаборник или вытяжное отверстие.
17. Не прикасайтесь к поверхности сразу после снятия кастрюли или сковороды, поскольку поверхность все еще очень горячая.
18. Не размещайте устройство вблизи предметов, на которые воздействует магнит, таких как часы, радиоприемники, телевизоры, банковские карты и кассетные ленты.
19. Замену шнура питания должен осуществлять только квалифицированный специалист.

## КУХОННАЯ ПОСУДА

### Индукционная плита

#### Пригодные сковороды

Сковороды/кастрюли с плоским дном диаметром от 12 до 26 см из стали или чугуна, эмалированной стали, нержавеющей стали.



#### Непригодные сковороды

Термостойкая стеклянная, керамическая посуда, медные, алюминиевые сковороды/кастрюли, сковороды/кастрюли с округлым дном и диаметром дна менее 12 см.



### Инфракрасная плита

#### Пригодная кухонная посуда

Материал: чугун или нержавеющая сталь. Форма: диаметр дна кастрюли около 18-26 см или размер дна квадратной кастрюли 12-20 см.



## ТАБЛИЦА ДЕШИФРАЦИИ DC3615

Код неисправности	Возможные причины	Решение
E0	На индукционной плите нет кастрюли/сковороды или установлена неподходящая кастрюля/сковорода.	Замените на подходящую кастрюлю/сковороду или обратитесь в квалифицированный сервисный центр
E1	Напряжение питания слишком низкое	Проверьте источник питания. Включите питание после того, как источник питания вернется в нормальное состояние.
E2	Напряжение питания слишком высокое	Проверьте источник питания. Включите питание после того, как источник питания вернется в нормальное состояние.
E3	Короткое замыкание в тепловом датчике или высокая температура (180 градусов)	Обратитесь к поставщику или в квалифицированный сервисный центр.
E4	Тепловой датчик включен (Задержка 2 минуты)	Обратитесь к поставщику или в квалифицированный сервисный центр.
E5	Короткое замыкание или высокая температура в сенсорах IGBT	Обратитесь к поставщику или в квалифицированный сервисный центр.
E6	Обрыв цепи датчика IGBT	Обратитесь к поставщику или в квалифицированный сервисный центр.

E7	Неисправный датчик температуры печи	Обратитесь к поставщику или в квалифицированный сервисный центр.
E8	неисправность коммуникаций	Обратитесь к поставщику или в квалифицированный сервисный центр.
E9	Катушка не подключена	Обратитесь к поставщику или в квалифицированный сервисный центр.

## ТАБЛИЦА ДЕШИФРАЦИИ DT3616

Код неисправности	Возможные причины	Решение
E2	Тепловой диск с термопарой включен	Обратитесь к поставщику или в квалифицированный сервисный центр.
E3	Тепловой диск тепловой пары нагревается	Обратитесь к поставщику или в квалифицированный сервисный центр.

型号: DC2601/DT2602

材质: 内外页统一105g铜版纸

尺寸: 130x185mm

颜色: 封面彩色印刷+内页黑白印刷

订单: HC-W-2024003-3/4