

CONSUMER CARE NO.
022-41280000



USE & CARE MANUAL

उपयोग व देखभाल पुस्तिका



MAJESTY ICX NEO
INDUCTION STOVE

मेजेस्टी आई सी एक्स निओ
इन्डक्शन स्टोव

LFEB 2021

Notes

Notes

Dear Customer,

Thank you !

For choosing Bajaj Majesty Induction Stove of which You are now the proud owner.

Please read and follow all the instructions given in this Use and Care manual carefully, prior to using your Bajaj Majesty Induction Stove, to get the best mileage and trouble free operation.

Bajaj Electricals Limited

प्रिय ग्राहक,

ધન્યવાદ !

अब आपके पास है बजाज मेजेस्टी इन्डक्शन स्टोव जिस पर आप गर्व कर सकते हैं।

अपने बजाज मेजेस्टी इन्डक्शन स्टोव का अधिकतम लाभ उठाने एवं इसके परेशानी-मुक्त उपयोग के लिए आप इसका प्रयोग करने से पहले इस उपयोग व देखभाल पुस्तिका को ध्यानपूर्वक पढ़ें तथा इसमें दिए गए निर्देशों का पालन करें.

बजाज इलेक्ट्रिकल्स लिमिटेड

TECHNICAL SPECIFICATIONS :

Model	Majesty ICX NEO
Power supply	230V ~ 50Hz
Wattage	1600 Watts

तकनीकी विवरण

मॉडल	मेजेस्टी आईसीएक्स निओ
पावर सप्लाई	२३० वोल्ट ~ ५० हर्ट्ज
वॉटेज	१६०० वॉट्स

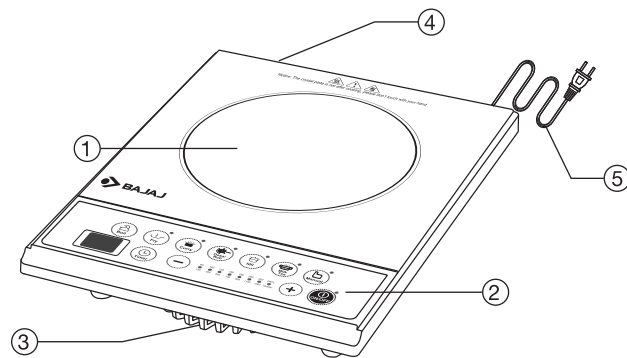
PRODUCT INTRODUCTION

This induction stove is designed for heating food for indoor use. This product is compact, convenient, energy saving with multifunctions.

उपकरण का परिचय

इस इन्डक्शन स्टोव का घर के अंदर खाना गरम करने के लिए डिज़ाइन किया गया है। यह छोटा, सुविधाजनक, बिजली की बचत करने वाला बहुदेशीय उपकरण है।

PART ILLUSTRATIONS



PARTS DESCRIPTION

- 1 Ceramic plate
- 2 Control panel
- 3 Air entry
- 4 Air vent
- 5 Power cord

पुर्जों का स्पष्टीकरण

पुर्जों का वर्णन

१. सिरामिक प्लेट
२. कंट्रोल पैनल
३. एअर एंट्री (हवा का प्रवेश)
४. एअर वेंट (हवा निकासी)
५. बिजली की तार

समस्या निवारण

असामान्यताएँ	प्रमुख जाँच बिन्दु एवं समस्या निवारण
पॉवर कॉर्ड का प्लग लगाने और "ON/OFF" कुंजी दबाने के बाद इंडिकेटर एवं डिस्प्ले का लाइट नहीं जलना।	<ul style="list-style-type: none"> क्या पॉवर प्लग को सही तरीके से लगाया गया है ? स्विच, पॉवर आउटलेट, फ्यूज या पॉवर कॉर्ड क्षतिग्रस्त तो नहीं है ?
"ON/OFF" इंडिकेटर का लाइट जलता है और डिस्प्ले सामान्य रूप से काम करता है, लेकिन हीटिंग शुरू नहीं होती।	<ul style="list-style-type: none"> क्या बर्तन उपयुक्त धातु से निर्मित है ? उपकरण किसी "प्रीसेट" कार्य अवस्था में तो नहीं है ? अन्य कारणों के लिए उपकरण को मरम्मत एवं रखरखाव के स्थान पर लेकर जाएँ।
काम करते-करते हीटिंग का अचानक रुक जाना।	<ul style="list-style-type: none"> व्यंजनों को तलते समय तेल का तापमान बहुत ज्यादा तो नहीं है ? आसपास का तापमान बहुत ज्यादा तो नहीं है ? इन्डक्शन स्टोव में हवा आने-जाने के स्थान अवरुद्ध तो नहीं हो गए हैं ? इन्डक्शन स्टोव में हीटिंग का निर्धारित समय पूरा तो नहीं हो गया है ? इन्डक्शन स्टोव की स्वयं-सुरक्षा प्रणाली सक्रिय हो गई है, कुछ मिनटों तक प्रतीक्षा करें और बिजली से जोड़कर इसका उपयोग करें।

दिखाई देने वाले सुरक्षा कोड	E:06 E6 इन्डक्शन स्टोव के अत्यधिक गर्म होने के लिए सुरक्षा	<ul style="list-style-type: none"> इन्डक्शन स्टोव के भीतर का तापमान बहुत ज्यादा हो गया है। जब इसका तापमान कम होगा तो "ON/OFF" बटन दबाएँ, इससे हीटिंग सामान्य रूप से शुरू हो सकती है।
	E:03 E3 स्टोव प्लेट के अत्यधिक तापमान के लिए सुरक्षा E:10 E8	<ul style="list-style-type: none"> स्टोव प्लेट का तापमान बहुत ज्यादा है। जब इसका तापमान कम होगा तो "ON/OFF" बटन दबाएँ, इससे हीटिंग सामान्य रूप से शुरू हो सकती है।
	E:01 E1 इन्डक्शन स्टोव के अंदरूनी सेन्सर के लिए सुरक्षा E:02 E2 E:04 E4 E:05 E5 E:11 E6	<ul style="list-style-type: none"> इन्डक्शन स्टोव का उपयोग करते समय, अगर आसपास का तापमान बहुत कम हो, तो इसका ऑटो-प्रोटेक्शन फंक्शन शुरू हो जाएगा। उपकरण का स्विच वापस चालू करने पर या थोड़ा गर्म रहने पर स्विच दबाने से उपकरण अपने आप सामान्य कार्य स्थिति में वापस आ सकता है। इसके बारे में पूछताछ करने के लिए सर्विस नंबर पर कॉल करें या पेशेवर मरम्मत एवं रखरखाव स्थल पर बात करें।

- उपरोक्त विवरण सामान्य मसलों की पहचान एवं जाँच के लिए हैं। अगर समस्या हल न हो तो कृपया उत्पाद को मरम्मत एवं रखरखाव स्थल पर भेजें या सर्विस नंबर पर कॉल करके पूछताछ करें।
- बगैर डिस्प्ले फंक्शन वाले उत्पादों में संभावित समस्याओं के संकेत के लिए स्विच/पॉवर इंडिकेटर ब्लिंक करेगा। कृपया समस्याओं को हल करने के लिए प्रमुख बिन्दुओं की जाँच करने पर ध्यान दें।
- उत्पाद की क्षति या व्यक्तिगत चोट से बचने के लिए उत्पाद को स्वयं खोलने या उसकी मरम्मत करने की कोशिश न करें।







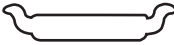
रखरखाव :

- साफ करने से पहले, कृपया युनिट को बंद करें और प्लग से निकाल दें. साफ तभी करें जब सिरामिक पैनल गर्म न हो.
- काफी देर तक इस्तेमाल करने के बाद, हवा के प्रवेश/हवा की निकासी में कुछ धूल या अन्य गंदगी जमा हो सकती है. इन्डक्शन स्टोव की बॉडी साफ सूखे कपड़े के साथ हल्के से साफ की जा सकती है. हवा के प्रवेश या हवा की निकासी के आस पास की गंदगी को लचीले साफ ब्रश या क्लीनर से साफ किया जा सकता है.

सूचना : कभी भी पानी के साथ न धोएँ.

- जब सिरामिक पैनल पर दाग लगे हों, उसे थोड़ी सी टुथपेस्ट या हल्के डिटर्जेंट वाले घोल में भीगे नरम गीले कपड़े से साफ करें और सारे दाग निकल जाने तक साफ करें.
- काफी लंबे समय तक इस्तेमाल न किए जाने पर, कृपया युनिट को प्लग से निकाल दें और धूल एवं कीड़ों से बचाएँ.

बर्तन :

अ.		स्टेनलेस स्टील का बर्तन
बी		इनेमल कुकिंग के बर्तन
सी		लोहे की केतली
डी		इनेमल स्टेनलेस कुकिंग के बर्तन
इ		लोहे का ऑयल फ्राईंग पैन
एफ		लोहे का बर्तन
जी		लोहे की प्लेट

युनिट के साथ बर्तन नहीं दिया गया है. दुर्घटनाएँ टालने के लिए, अन्य बर्तन (खास तौर पर प्रेशर वाले बर्तन) न इस्तेमाल करना बेहतर है.

अन्य बर्तन इस्तेमाल करते समय, कृपया निम्नलिखित स्थितियों पर गौर करें :

- बर्तनों के मटेरियल के लिए आवश्यक : चुंबकीय चालकता वाले मटेरियल होने चाहिए;
- आवश्यक आकार : १२-२५ से.मी. के बीच के व्यास वाला चपटा तला.

सूचना : बेहतर परिणाम पाने के लिए, कृपया मानक बर्तन या केतलियाँ इस्तेमाल करें.




सूचना :

- इस उपयोग व देखभाल पुस्तिका में दिखाए गए पार्स केवल सांकेतिक हैं. उपकरण के साथ दिए हुए पार्स पुस्तिका में दिखाए गए पार्स से भिन्न हो सकते हैं.
- यह उपकरण केवल घरेलू उपयोग के लिए हैं.
- तकनीक निर्धारण बिना किसी सूचना के बदले जा सकते हैं.
























SAFETY NOTICE

To ensure safety, this use and care manual utilizes different expression methods. Noncompliance with the safety warnings and improper use may cause accidents.

**Meanings
of the symbols:**

-  Operate carefully in accordance with the requirements.
-  Such a operation is not allowed.
-  Be sure to operate like this.

Attention

 Please use an individual socket of 10A, and never use a universal socket or share a socket with other appliances.	 Never place the induction stove on any metal platform.
 During use, the induction stove shall be placed horizontally, with at least 10 cm clearance all around.	 Never use the induction stove without food inside cooking pot
 Never use the induction stove in high temperature environments such as near a gas stove or kerosene stove.	 The induction stove shall be cleaned regularly
 Never directly wash the induction stove with water.	 Never touch the ceramic panel when it is in use.
 Do not insert foreign objects or block the air vent and air entry.	 If the power cord is damaged, it must be replaced by qualified service technician.
 Do not place any iron on the ceramic plate.	 Don't let children to operate.
 For sealed foods such as canned goods, please do not heat them before opening their covers so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.	 Person with a heart pacemaker implant shall consult a doctor before using this product.
 Never use the induction stove on a gas stove as magnetic force lines may heat iron parts of the gas stove.	 Avoid using great force to strike the ceramic panel as this may cause damage. In the event of damage to the ceramic plate, send it to a service facility for repair.
 Never touch the control panel with a sharp article to prevent any damage to the control panel.	 During use, never put paper, aluminum foil, cloth and other unrelated object on the ceramic panel.
 If cracking is found on the stove plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.	 When operating the appliance or after moving the pot, the cooking area will remain hot for a period of time. Do not touch it, be careful of scalding caused by the high temperature.
 The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	
 Do not use this unit on a carpet, table cloth or tissue, as this may block the air entry and air vent.	 When the unit is working, do not put articles like (knife, fork, forceps, key, cover, etc.) on the induction stove.

Special Attention



During and after use of the induction stove, keep it clean. Prevent ingress of insects, dust and moisture to avoid short-circuit. When not in use for a long time, it is recommended to

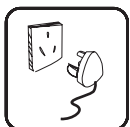
store in a plastic bag after cleaning.



Never splash water/ liquid or soap onto the induction stove.



After use, unplug the unit to avoid damage to electronic components. After the ceramic panel cools, clean it with soft cloth dipped with little detergent.



It is recommended to use an appropriate socket. Do not share a socket with high-power appliances such as air conditioners and electric stoves.



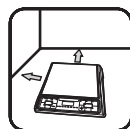
Never use the induction stove on a table or bottom plate made of iron or stainless steel.



The ceramic panel of the induction stove is fragile. Do not put too heavy objects on the ceramic panel.



During use, never leave the induction stove unattended for a long time.



Never use the induction stove in narrow space and ensure clean space all around the cooker.

SAFETY NOTICE

- The adult should supervise the children to ensure that the children cannot play with the appliance.
- 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses;- by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments and is not meant any other commercial applications.
- If the supply cord is damaged; it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacture or its service agent.
- Metal objects such as knife, fork, spoon and lid should not be placed on the surface of glass panel, because they may become hot.

SAFETY WARNINGS

- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- While cleaning the appliance, a steam cleaner shall not be used.

ON "ROTI/DOSA" FUNCTION

Induction stove will go on dry heat protection mode while cooking rotis due to dry heating of empty pan in between the cooking time.

Once the raw rotis are ready, place the roti on the pan and simultaneously increase the wattage to 1100W, if required.

It is recommended to roll all required raw rotis and keep aside. Then start cooking rotis one by one.

NOTE : The roti will not comparatively inflate as when cooked on a gas stove. The result may vary.

"रोटी / डोसा" फंक्शन

इन्डक्शन स्टोव पकाने के समय के बीच खाली तवे के शुष्क रूप से गर्म होने के कारण रोटियाँ पकाते समय ड्राय हीट प्रोटेक्शन मोड पर चला जाएगा.

जब कच्ची रोटियाँ तैयार हो जाएँ, तब तवे पर रोटियाँ रखें और साथ ही आवश्यकता होने पर वाटेज को ११०० तक बढ़ाएँ.

यह सिफारिश की जाती है कि सभी आवश्यक कच्ची रोटियों को रोल कर लें और एक तरफ रख दें. फिर एक-एक करके रोटियाँ पकाना शुरू करें.

टिप्पणी : रोटियाँ उस तरह से पूरी फूलेंगी नहीं, जैसे गैस स्टोव पर फूलती हैं.

परिणामों में भिन्नता हो सकती है.

ऑपरेशन फंक्शन

* कुकिंग संबंधी आवश्यकता का पालन करते हुए हर कुकिंग मोड में पावर प्रतिबंधित है और यदि अधिक वाटेज की आवश्यकता हो तो आप मैनुअल मोड का उपयोग कर सकते हैं.

कुकिंग फंक्शन	कुकिंग का निर्धारित समय	निर्धारित वाटेज	कुकिंग के समय की समायोजित की जा सकने वाली सीमा	तरीका
मैनुअल (डिफॉल्ट)	२ घंटे	७०० वाट	१ मिनट-३ घंटे	इस सेटिंग का उपयोग सभी प्रकार की कुकिंग के लिए किया जा सकता है. मैनुअल बटन को दबाएँ और वाटेज को बढ़ाने या घटाने के लिए +/- बटनों का उपयोग करें. वाटेज एडजस्टमेंट १२० वाट - १३०० वाट तक किया जा सकता है.
रोटी/डोसा (रोटी/डोसा फंक्शन का संदर्भ पृष्ठ १२ पर पढ़ीये)	२ घंटे	५०० वाट	१ मिनट-३ घंटे	रोटी/डोसा मोड का उपयोग इंडक्शन के अनुकूल सपाट तवे पर भोजन बनाने के लिए किया जा सकता है. तवा बहुत ज्यादा या बहुत कम गर्म होने पर वाटेज को +/- बटन दबाकर कम या ज्यादा किया जा सकता है. वाटेज एडजस्टमेंट १२० वाट - ११०० वाट तक किया जा सकता है.
बॉइल	—	१६०० वाट	मान्य नहीं	बॉइल मोड पानी उबालने के लिए उपयुक्त होता है. याद रखें : १. यह सिफारिश की जाती है कि पानी उबालते समय बर्तन में उसकी क्षमता का ३०% से लेकर ८०% तक पानी भरा होना चाहिए. २. पानी उबालते समय, बर्तन का असमतल तल, पपड़ी या मौसमी परिस्थितियों जैसे कारक उबलने को प्रभावित कर सकते हैं. ३. कृपया पानी उबालते समय सपाट तले के बर्तन का उपयोग करें. वाटेज एडजस्टमेंट १२० वाट - १६०० वाट तक किया जा सकता है.
इडली	१ घंटे	११०० वाट	१ मिनट-३ घंटे	इस कुकिंग मोड का उपयोग इडली/दोकला/सब्जियों आदि को भाप से पकाने के लिए किया जा सकता है. वाटेज को आवश्यकतानुसार कम या ज्यादा करने के लिए +/- कुंजी को दबाए. वाटेज एडजस्टमेंट १२० वाट - १३०० वाट तक किया जा सकता है.
करी	४५ मिनट	९०० वाट	१ मिनट-३ घंटे	इस कुकिंग मोड का उपयोग ग्रेवी वाले व्यंजन पकाने के लिए किया जा सकता है. वाटेज को आवश्यकतानुसार कम या ज्यादा करने के लिए +/- कुंजी को दबाए. वाटेज एडजस्टमेंट १२० वाट - १३०० वाट तक किया जा सकता है.
मिल्क/टी	१५ मिनट	९०० वाट	मान्य नहीं	इस कुकिंग मोड का उपयोग चाय/कॉफी/दूध उबालने के लिए किया जा सकता है. वाटेज को आवश्यकतानुसार कम या ज्यादा करने के लिए +/- कुंजी को दबाए. वाटेज एडजस्टमेंट १२० वाट - ९०० वाट तक किया जा सकता है.
फ्राय	१ घंटा	९०० वाट	१ मिनट-३ घंटे	यह मोड अत्यधिक तापमान पर होने वाली कुकिंग के लिए उपयुक्त है और आमतौर पर इसका उपयोग तलने के लिए किया जाता है, जैसे समोसा, पूरीयाँ, भजिया आदि. वाटेज को आवश्यकतानुसार कम या ज्यादा करने के लिए +/- कुंजी को दबाए. वाटेज एडजस्टमेंट १२० वाट - १६०० वाट तक किया जा सकता है.

* ऊपर दर्शाए गए वाटेज आदर्श बर्तन के लिए हैं. वास्तविक वाटेज उपयोग किए जाने वाले बर्तन के आधार पर अलग हो सकता है.

OPERATION INSTRUCTION

Special attention: the following instructions apply to Bajaj induction stove. Please read the instruction on the induction stove that you purchased.

Power ON and Function selection

- Before using, please check whether the plug and socket are in good condition.
- Before positioning a pot, please clear water mark/greasy dirt or other substance off the pot surface and ceramic panel.
- Put a pot to be heated on the “center” of the induction stove. Never put an empty pot on the ceramic panel.
- When the unit is connected to Mains supply, short audio sound is heard and all the LEDs on the control panel will blink for a second.
- Press the ON/OFF switch, unit will operate on default cooking function “Manual” with glowing indicator of set function and corresponding wattage/temperature 60/120, 100/300, 160/700.
- Press the desired cooking function switch to select the cooking function
- If after the ON/OFF or cooking menu switch is pressed and there is no suitable pot on the induction stove, the buzzer will sound. The unit will shut down automatically one minute later.
- For the heating process of a corresponding cooking function, read the instruction on function cooking modes.

Wattage/Temperature selection

- If, after selection of a certain function, to adjust power, press \ominus \oplus keys.
- Individual functions may be limited in power adjustment because of effects on cooking.
- For some functions, the induction stove can, during heating, control its fire power automatically based on the cooking effect.

Timing Adjustment

- If no timing operation is conducted or there is no such function, the induction stove will heat based on the default heating time. (For specific time, see the instruction on the function cooking mode)
- For setting the cooking time, after the selection of cooking function press the timer switch and then “-” or “+” switch to adjust the cooking time.
- After timing adjustment the induction cooker will begin countdown.
- After the countdown elapses, the induction stove will stop heating automatically and shut down.

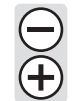
Shutdown

- After the work time elapses, the induction stove will shut down automatically.
- To shut down ahead of time, press the \odot key.

IMPORTANT

Never remove the vessel/utensil while the Induction Stove is in working condition.

The vessel/utensil shall be removed only after pressing the ON/OFF button to stop the Induction Stove from working.



OPERATION FUNCTIONS

*Power in each cooking mode is restricted complying with the cooking requirement and you can use manual mode if higher wattage is required .

Cooking Function	Default Cooking Time	Default Wattage	Adjustable cooking time range	Method
MANUAL (default)	2 hours	700 W	1 min-3 hours	This setting can be used for all type of cooking. Press the manual button and use the +/- buttons to increase or decrease the wattage. Wattage adjustment can be done from 120W to 1300W.
ROTI/ DOSA (Refer Roti/Dosa function on page 12)	2 hours	500 W	1 min-3 hours	The Roti/Dosa mode can be used to cook food on a flat induction type tawa. In case the tawa gets overheated or less heated, the wattage can be increased or decreased as required using +/- keys. Wattage adjustment can be done from 120W to 1100W.
BOIL	—	1600 W	NA	BOIL mode useful for boiling water Note : 1. It is recommended to put water that occupies 30% to 80% of the pot capacity, when boiling water. 2. When boiling water, factors such as uneven pot bottom, scale or weather conditions could influence the boiling effect, 3. Please use flat bottom vessel when boiling water. Wattage adjustment can be done from 120W to 1600W.
IDLI	1 hour	1100 W	1 min-3 hours	This cooking mode can be used for steaming idli/dhokla/vegetables etc. To increase or decrease the wattage as required use +/- keys. Wattage adjustment can be done from 120W to 1300W.
CURRY	45 mins	900 W	1 min-3 hours	This cooking mode can be used for gravy dishes. To increase or decrease the wattage as required use +/- keys. Wattage adjustment can be done from 120W to 1300W.
MILK/ TEA	15 mins	900 W	NA	This cooking mode can be used for boiling tea/coffee/milk. To increase or decrease the wattage as required use +/- keys. Wattage adjustment can be done from 120W to 900W.
FRY	1 hour	900 W	1 min-3 hours	This mode is applicable for high temperature cooking and is typically used for deep frying like samosa, puris, bhajias etc. Wattage adjustment can be done from 120W to 1600W.

*Above shown wattage is for ideal vessel. Actual wattage may differ depending upon the vessel used.

उपयोग करने के निर्देश

विशेष ध्यान दें : निम्नलिखित निर्देश बजाज इन्डक्शन स्टोव पर लागू होते हैं, कृपया आपके द्वारा खरीदे गए इन्डक्शन स्टोव पर दिए गए निर्देश पढ़ें.

पॉवर ऑन करना और फंक्शन चुनना

- इस्तेमाल करने से पहले, कृपया जाँच लें कि प्लग और सॉकेट अच्छी स्थिति में हैं या नहीं।
- बर्तन रखने से पहले, कृपया बर्तन की सतह और सिरामिक पैनल पर पानी के निशान/तैलीय गंदगी या अन्य पदार्थों को साफ कर लें।
- गर्म किए जाने वाले बर्तन को इन्डक्शन स्टोव के "केंद्र" में रखें. सिरामिक पैनल पर कभी भी खाली बर्तन न रखें।
- जब युनिट मेन्स सप्लाय के साथ जोड़ी जाती है, तब हल्की सी आवाज सुनाई देती है और कंट्रोल पैनल की एलईडी एक सेकंड के लिए चमकेगी।
- ऑन/ऑफ स्विच दबाने पर, युनिट सेट फंक्शन के चमकते इंडिकेटर और उससे संबंधित वॉटेज/तापमान ६०/१२०, १००/३००, १६०/७००. के साथ डिफॉल्ट कुकिंग फंक्शन "मैनुअल" पर चलेगी।
- कुकिंग फंक्शन चुनने के लिए मनचाहे कुकिंग फंक्शन का स्विच दबाएँ
- यदि ● ऑन/ऑफ या कुकिंग मेनु स्विच दबाया गया है और इन्डक्शन स्टोव पर उचित बर्तन नहीं है, तो बज़र की आवाज आएगी. एक मिनट बाद युनिट अपने आप बंद हो जाएगी.
- संबंधित कुकिंग फंक्शन की हीटिंग प्रक्रिया के लिए, फंक्शन कुकिंग मोड्स पर निर्देश पढ़ें.

वॉटेज/तापमान का चयन

- यदि, फंक्शन चुनने के बाद, पॉवर एडजस्ट करनी हो, तो ⊖ ⊕ बटन दबाएँ.
- कुकिंग के प्रभावों के कारण पॉवर एडजस्टमेंट में व्यक्तिगत फंक्शन सीमित हो सकते हैं.
- कुछ फंक्शनों के लिए, गर्म करने के दौरान, इन्डक्शन स्टोव पकाने के असर के आधार पर अपनी फायरपॉवर को अपने आप नियंत्रित कर सकता है.

टाइमिंग एडजस्ट करना

- यदि कोई टाइमिंग ऑपरेशन न किया गया हो या इस तरह का कोई फंक्शन न हो, तो इन्डक्शन स्टोव डिफॉल्ट हीटिंग टाइम के हिसाब से गर्म होगा. (खास टाइम के लिए, फंक्शन कुकिंग मोड के निर्देश पढ़ें)
- कुकिंग फंक्शन चुनने के बाद, कुकिंग टाइम सेट करने के लिए टाइमर स्विच दबाएँ और फिर कुकिंग टाइम एडजस्ट करने के लिए "—" या "+" स्विच दबाएँ.
- टाइमिंग एडजस्ट करने के बाद, इन्डक्शन स्टोव में काउंटडाउन शुरू हो जाएगा.
- काउंटडाउन खत्म होने के बाद, इन्डक्शन स्टोव अपने आप गर्म होना बंद हो जाएगा और शट डाउन हो जाएगा.

शटडाउन

- काम करने का समय खत्म होने के बाद, इन्डक्शन स्टोव अपने आप शट डाउन हो जाएगा.
- समय से पहले शटडाउन करने के लिए, ● बटन दबाएँ.

महत्वपूर्ण

इन्डक्शन स्टोव काम करने की स्थिति में होने पर कभी भी बर्तन को न हटाएं
इन्डक्शन स्टोव को काम करने से रोकने के लिए ON / OFF बटन दबाने के बाद ही बर्तन को हटाएं

विशेष ध्यान दें



इन्डक्शन स्टोव को इस्तेमाल करने के दौरान और बाद में, साफ रखें। शॉर्ट सर्किट से बचने के लिए, मशीन को कीड़ों, धूल और नमी से बचाएँ; जब काफी समय तक इस्तेमाल न किया जाए, तब इसे साफ करने के बाद प्लास्टिक बैग में रखने की सलाह दी जाती है।



इन्डक्शन स्टोव पर कभी भी पानी/तरल या सूप न छलकाएँ।



इलेक्ट्रॉनिक घटकों नुकसान से बचाने के लिए, इस्तेमाल के बाद युनिट को प्लग में से निकाल दें। सिरामिक पैनल ठंडा होने के बाद, उसे थोड़े से डिटर्जेंट में भीगे नरम कपड़े के साथ साफ कर लें।



उचित सॉकेट इस्तेमाल करने का सुझाव दिया जाता है। एअर कंडीशनर्स और इलेक्ट्रिक स्टोव्स जैसे उच्च ऊर्जा वाले उपकरणों के साथ सॉकेट न बाँटें।



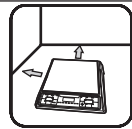
इन्डक्शन स्टोव को कभी भी टेबल पर या लोहे अथवा स्टेनलेस स्टील की बनी बॉटम प्लेट पर इस्तेमाल न करें।



इन्डक्शन स्टोव का सिरामिक पैनल सीमित है। सिरामिक पैनल पर ज्यादा भारी चीजें न रखें।



जब इस्तेमाल किया जा रहा हो, तब इन्डक्शन स्टोव काफी समय तक बिना देख रेख के न छोड़ें।



इन्डक्शन स्टोव को कभी भी संकरी जगह पर इस्तेमाल न करें और सुनिश्चित करें कि उसके आस पास पर्याप्त जगह है।






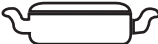

MAINTENANCE

- Before cleaning, please shut down first and then unplug the unit. Clean when the ceramic panel is not hot.
- After a long period of use, some dust or other dirt may be accumulated at the air entry/air vent. The induction stove body shall be cleaned lightly with flexible dry cloth. The dust around the air entry and air vent can be cleaned with a flexible brush or cleaner.

Note: never wash using water.

- When the ceramic panel is stained, clean with soft wet cloth dipped in little toothpaste or neutral detergent and clean with soft wet cloth until no residue exists.
- When not in use for a long time, please unplug the unit, and protect against dust and insects.

UTENSILS

A		Stainless steel pot
B		Enamel cooking utensils
C		Iron Kettle
D		Enamel stainless cooking utensils
E		Iron oil frying pan
F		Iron pan
G		Iron plate

Please use the appropriate pot. It is better not to use other substitutes (especially pressure vessels and pots) so as to avoid accidents.

If using other pots, please observe the following conditions:

- Requirement for pot materials: containing magnetic conductivity materials;
- Shape requirement: **flat bottom**, with the diameter between 12 - 25 cm.

Note: to achieve a better result, please use standard pots or kettles.

Note:

- Parts illustrated in this use and care manual are indicative only, parts provided with the product may differ with illustrations.**
- This product is intended for household use only.**
- Specifications are subject to change without notice.**

सुरक्षा की सूचना

- व्यस्कों को बच्चों पर नज़र रखनी चाहिए ताकि बच्चे उपकरण के साथ खेल न सकें।
- यह उपकरण कम शारीरिक, संवेदी या मानसिक क्षमताओं अथवा अनुभव एवं ज्ञान की कमी वाले व्यक्तियों (बच्चों सहित) द्वारा उपयोग किए जाने के लिए नहीं बनाया गया है बशर्ते उनको उनकी सुरक्षा के लिए जिम्मेदार व्यक्ति द्वारा उपकरण के उपयोग संबंधी निर्देश दिया जाए या नज़र रखी जाए।
- यह उपकरण घरेलू उपयोग और इसी तरह के उपयोगों के लिए बनाया गया है, जैसे कि-दुकानों, दफ्तरों और अन्य कार्यस्थलों में स्टाफ किचन के क्षेत्र, फार्म हाउसेस; होटलों, मोटेल्स और अन्य आवासीय प्रकारों में ग्राहकों द्वारा; बेड एंड ब्रेकफास्ट प्रकार के माहौल और यह किसी अन्य व्यावसायिक उपयोग के लिए नहीं है।
- यदि सप्लाय कॉर्ड खराब हो, तो उसे निर्माता या अन्य सर्विस एजेंट की ओर से उपलब्ध कराई जाने वाली विशेष कॉर्ड या असेम्बली के साथ बदलना चाहिए।
- चाकू, कांटा, चम्मच और ढक्कन जैसी धातु की चीजें ग्लास पैनल पर नहीं रखनी चाहिए क्योंकि वे गरम हो सकती हैं।

सुरक्षा चेतावनी

- चेतावनी : अगर सतह पर दरार पड़ गई हो, तो उपकरण का स्विच बंद कर दें ताकि बिजली का झटका लगने की आशंका न रहे।
- इस उपकरण को बाहरी टाइमर या अलग से रिमोट-कंट्रोल सिस्टम के जरिए चलाने के लिए नहीं बनाया गया है।
- उपकरण को साफ करते समय, स्टीम क्लीनर का इस्तेमाल नहीं करना चाहिए।

TROUBLE SHOOTING

Abnormalities	Key checking points and trouble shooting
After plugging in the power cord and pressing the "ON/OFF" key, the indicator and display do not light up.	<ul style="list-style-type: none"> Is the power plug properly connected? Is the switch, power outlet, fuse or power cord damaged?
The "ON/OFF" indicator lights up and the display works normally, but heating does not start.	<ul style="list-style-type: none"> Is the pot material proper? Is the appliance in a "Preset" working status? For other causes, please take the appliance to a repairing and maintenance site to be fixed.
Heating suddenly stops during the process.	<ul style="list-style-type: none"> Is the temperature of the oil too high when frying dishes? Is the temperature of the surroundings very high? Is the air inlet or air outlet of the induction stove blocked? Is the default heating time of the induction stove over? The self-safety protection of the induction stove starts, wait for several minutes and connect power to use it.

The protection codes appear	Protection for over-high temperature of the induction stove	<ul style="list-style-type: none"> The temperature inside the induction stove is too high. When the temperature lowers, press the "ON/OFF" key, the heating can start normally.
	Protection for over-high temperature of the stove plate 	<ul style="list-style-type: none"> The temperature of the stove plate is too high. When the temperature lowers, press the "ON/OFF" key, the heating can start normally.
	Protection for the inner sensor of the induction stove 	<ul style="list-style-type: none"> When using the induction stove, if the temperature of the surroundings is too low, the auto protection function will start. With switching on the appliance again or switching after simple warm-up, the appliance can return to normal working status automatically. Call the service number or the professional repair and maintenance site to make an inquiry.

- The description above is for diagnosing and checking common issues. If the problems cannot be solved, please send the product to a repair and maintenance site or inquiry by calling service number.
- In products without display function, switch/power indicators will blink to signal potential issues Please pay attention to the key points of checking to solve the problems.
- Do not disassemble or repair the product by yourself to avoid product damage or personal injury.

सुरक्षा की सूचना

सुरक्षितता के लिए इसकी उपयोग + इस्तेमाल हेतु मैनुअल बहुत उपयोगी है. सुरक्षा चेतावनियों का पालन न करना तथा गलत तरीके से इस्तेमाल करने पर दुर्घटना हो सकती है.

निशानों

का मतलब:

- जरूरत के हिसाब से सावधानीपूर्वक इस्तेमाल करें.
- इस तरह से नहीं इस्तेमाल करना चाहिए.
- इसी तरह इस्तेमाल करना सुनिश्चित करें.

ध्यान दें

कृपया १० ए के अलग सॉकेट का इस्तेमाल करें, और कभी भी सार्वजनिक सॉकेट या किसी दूसरे उपकरण के साथ सॉकेट इस्तेमाल ना करें.	इन्डक्शन स्टोव को धातु के चबूतरे पर कभी भी मत रखें.
इस्तेमाल के दौरान इन्डक्शन स्टोव को सीधा रखें और इसके आसपास चारों ओर कम से कम १० सें. मी. की जगह छोड़ें.	खाना बनाने वाले पतिले के अंदर खाने के बिना इन्डक्शन स्टोव का इस्तेमाल ना करें.
इन्डक्शन स्टोव का इस्तेमाल ज्यादा गर्म वातावरण जैसे गैस या घासलेट चूल्हे के पास कभी भी ना करें.	इन्डक्शन स्टोव को नियमित रूप से साफ करना चाहिए.
इन्डक्शन स्टोव को सीधे पानी के साथ कभी नहीं धोना चाहिए.	जब इस्तेमाल में हो तो सिरामिक प्लेट को मत छुएँ.
बाहरी चीजों को अंदर मत रखें और हवा प्रवेश और हवा निकासी को बंद ना करें.	अगर बिजली की तार खराब है तो अर्हताप्राप्त सर्विस टेक्नीशियन द्वारा बदली करवा लेनी चाहिए.
सिरामिक प्लेट पर लोहे की कोई भी चीज ना रखें.	बच्चों को इसका इस्तेमाल ना करने दें.
गर्म करने के दौरान किसी विस्फोट के खतरे से बचने के लिए डिब्बे बंद खाने का ढक्कन खोलने के पहले उसे कभी भी गर्म ना करें.	जिस आदमी ने हार्ट पेसमेकर लगवाया हुआ है वह इसका इस्तेमाल करने से पहले डाक्टर का परामर्श लें.
चुंबकीय शक्ति की लाइनें गैस चूल्हे के लोहे के पुर्जों को गरम कर सकती हैं इसलिए इन्डक्शन स्टोव का इस्तेमाल कभी भी गैस चूल्हे पर ना करें.	सिरामिक पैनल को ज्यादा ताकत ना लगाएँ, इससे यह खराब हो सकता है. सिरामिक प्लेट खराब होने की स्थिति में ठीक करवाने के लिए सेवा केंद्र में भेजें.
कंट्रोल पैनल को नुकसान से बचाने के लिए कभी भी किसी नुकीली चीज के साथ कंट्रोल पैनल को मत छुएँ.	इस्तेमाल के दौरान कागज, एल्युमीनियम फॉयल, कपड़ा या कोई और असंबंधित चीज सिरामिक पैनल पर ना डालें.
यदि कुर्कींग प्लेट कही पर टूटी हो बिजली का जटका लगने की संभावना है – ऐसे में युनिट को बंद करे	इन्डक्शन स्टोव इस्तेमाल करते समय या तुरंत बर्तन निकालने के बाद, कुर्कींग क्षेत्र थोड़ी देर के लिए गर्म रहेगा. इसे नहीं छुएँ. उच्च तापमान होने के कारण छाले पड़ने से सावधान रहे
निर्देश है कि इन्डक्शन स्टोव किसी बाहरी टाइमर या अलग रिमोट कंट्रोल से संचालित करने के लिए नहीं बना	जब युनिट चल रही हो, तब इन्डक्शन स्टोव पर कोई भी चीज (जैसे कि चाकू, कांटा, चिमटी, चाबी, कवर आदि) न रखें.
इस युनिट को कभी भी कार्पेट, टेबल क्लॉथ या टिशू पर इस्तेमाल ना करें, इससे हवा का प्रवेश और निकासी बंद हो सकती है.	