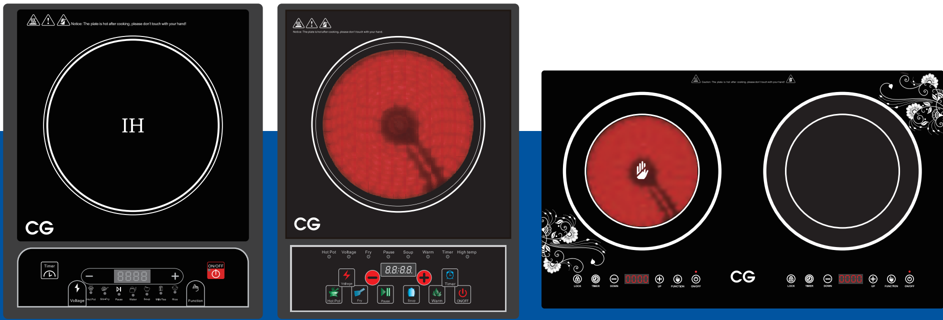
NEPAL'S No. 1 ELECTRONICS BRAND

CG inspiring life SINCE 1982

Induction Cooktop and Infrared Cooktop

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual carefully before operation
Pictures in this manual are for reference only, the product in kind prevail.



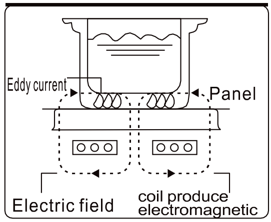
Model
CGIC20A03, CGIF20C03 & CGIC20H03

This instruction manual contains important information & recommendations that we would ask you to comply with to obtain best results form your products.

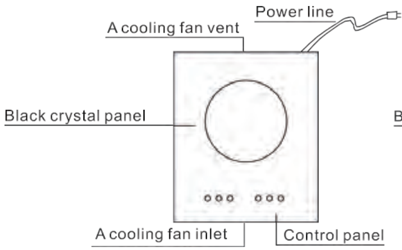
CG CHAUDHARY® GROUP
Touching life everyday

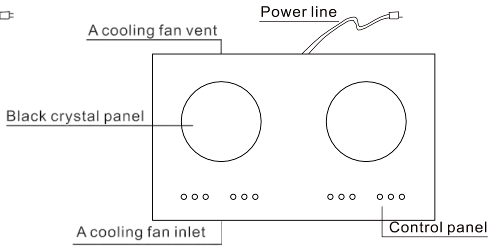
INDUCTION WORKING PRINCIPLE

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 center of the plate.
2. Connect the Plug into the 220 V，16 Amp power socket. The machine is Now ready for use.
3. Press the on/off button, and then choose the function button.

Note: Use iron pot for better optimization of wattage consumption.

CAUTION

Do not turn off the power supply before device cools down completely. Turning off the power supply may cause damage.

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, adjust the fire, the cook process finished automatically.

1. Automatic function must work with pan, if the bottom is thin, automatic F unctions cannot be used.
2. When the automatic function are using, fire and timer cannot 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.

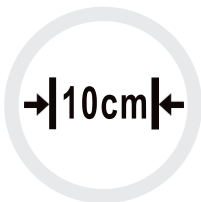
1. It is better to use induction cooker special pot.
2. Pay attention to cooking process, lead appear accident.
3. After choose cooking project, timer and preset can be selected.
4. If need inquires of the power and voltage. Press the key can show the currentvoltage or current of electricity.

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), themachine 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.

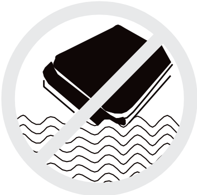
SAFETY NOTICE

Please do not use the electrical Outlet of 16A alone, do not use General sockets, and do not use otherappliances at the same time

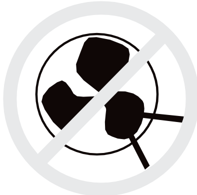


When using, please make induction cooker in smooth place and keep the distance from the wall over 10cm

Do not use induction cooker near gas cooker and kerosene cooker



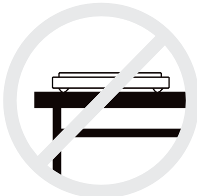
Do not clean induction
Cooker with water directly
prevent any risks



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

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

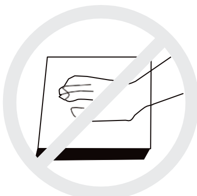
Seal food, please heating
after open lid



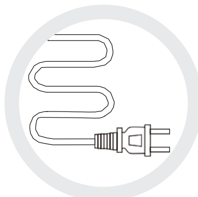
Do not use induction cooker
on iron place, include any
places where with over
10cm metal mat

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

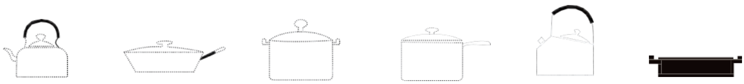
Do not let children use
Induction cooker alone,
Avoid scald

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

FRIENDLY AND NON-FRIENDLY COOKWARE FOR INDUCTION

Friendly cookware

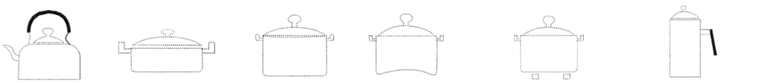
Material: Iron or stainless steel. Shape: Bottom diameter about 12-20cm saucepan orbottom size is 12-20cm square pot.



Stainless Steel kettle | Iron pot | Magnetic stainless steel pot | Color iron pot | Magnetic iron kettle | Iron pan

Non-friendly cookware

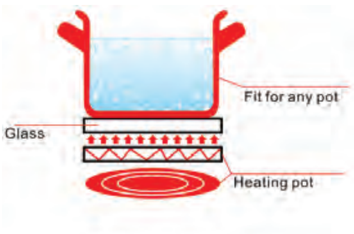
Material: Non-iron metal, ceramic, glass and the bottom is made of cooper or aluminum pot. Shape: Bottom uneven, diameter less than 12cm.



Aluminum kettle | Heat-resistant Glass pot | Ceramic pot | Bottom not smooth | Bottom with feet | Small diameter of bottom

INFRARED WORKING PRICIPLE

The ceramic cooker uses the principle of infrared heating technology. The nickel Chromium wire on the furnace plate generates heat, which will emit infrared when generating heat. This technology accelerates the heating speed of the ceramic furnace and there are no factors harmful to health, safety and health in the process of heat generation.



Working principle

FRIENDLY AND NON-FRIENDLY COOKWARE FOR INFRARED

The pot material is unrestricted, whether iron, aluminum, copper ceramics, sand pot, heat the instruments that are applicable, if choose other pot, we suggest refer to the following with flat and not reflective isthe choice with thermal transfer pot, the heating more effective.

Friendly cookware

Material: non-iron metal, ceramic, glass, iron or stainless steel. Shape: bottomdiameter about 18-26cm 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 | Aluminum Kettle | Heat-resistant glass pot | Ceramic pot

Non-friendly cookware

Shape: bottom uneven, diameter less than

Bottom not smooth

Bottom with feet

Small diameter of bottom

CLEANING TIPS

1. Before cleaning the cooker, make sure that the plug is unplugged and the power is off.
2. To remove dirt, select litmus less 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 amalfunction

⚠ 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 ashort 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 ofthe 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 themachine depend on the following matters.

FOR INDUCTION COOKER

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	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.

during cooking, warningwith E5	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 notheating, check as above.

FOR INFRARED COOKER

Fault phenomena: Insert the power cord pressthe on/off button, the power indicator not bright.	Check: If the plug and socket inserts tight and power socket is in good condition.	
Fault phenomena On/Off indicator not bright.	Check: Display or main board is in goodcondition.	
Fault phenomena When using stops heating suddenly.	Check: If the surrounding temperature is high;If the timer time is reach; system protection function start, please use after 10 minutes, During use, if no operation about 2 hours.	
When the power cord damage, please consult specialized after-salereplacement of the same model's power cord.		
Warning with	E1	Check If the voltage low than 100V
Warning with	E2	Check: If the voltage is over 280V
Warning with	E3	Check the measuring resistance
Warning with	E4	Check the measuring resistance
Warning with	E5	Check: If inlet and outlet is blocked

महत्वपुर्ण सुरक्षा निर्देशनहरू:

विद्युतीय झटका, व्यक्तिगत चोटपटक वा आगलागीको जोखिम कम गर्न घरेलु विद्युतीय उपकरणहरु प्रयोग गर्दा निम्न सुरक्षा सावधानीहरू सधैं पालना गर्नुपर्छ। तपाईंले पढिसकेपछि र प्रयोग गर्ने प्रयास गर्नु अघि यी निर्देशनहरूलाई ध्यानमा राख्नु जरुरी छ।
यो एक घरेलु इलेक्ट्रोनिक्स उपकरण हो, जुन केवल यसको अभिप्रेत उद्देश्यको लागि प्रयोग गरिनु पर्दछ, यी निर्देशनहरू अनुसार यो उपकरण व्यापारिक वातावरणमा प्रयोग गर्नु हुँदैन।

- प्रयोगमा नभएको बेला सँधै विद्युतीय उपकरणको स्विच बन्द राख्नुहोस् र प्रयोगमा नभएको बेला र सामानहरू सफा वा भाडाँकुडा परिवर्तन गर्नु अघि सकेटबाट प्लग (तार) निकाल्नुहोस।
- अधिकांश घरेलु विद्युतीय उपकरणहरू प्रयोग गर्दा सधैं हाम्रो उपस्थित हुनुपर्छ। मुख्य बिजुली आपूर्तिमा (सकेटमा) तार जडान हुँदा यो सामानलाई ध्यान दिनुहोस्। प्रयोग गर्दा यो उपकरण एक्लै नछोड्नुहोस।
- उपकरणलाई मुख्य आपूर्तिमा (सकेटमा) तार वा प्लग जडान गर्नु अघि सधैं स्विच अफ (बन्द) भएको सुनिश्चित गर्नुहोस्।
- पानीमा खसेको घरेलु विद्युतीय उपकरणहरू कहिल्यै प्रयोग नगर्नुहोस्। यदि तपाईंले त्यसो गर्नुभयो भने तपाईंलाई बिजुलीको झटका लाग्न सक्छ। सकेटमा पावर बन्द गर्नुहोस् र यसलाई पानीबाट हटाउन प्रयास गर्नु अघि प्लग बाहिर तान्नुहोस। पानीबाट हटाइसकेपछि, यो पूर्ण रूपमा सुकेको र योग्य व्यक्तिद्वारा परीक्षण र अनुमति नभएसम्म उत्पादनलाई पुनः जडान गर्ने प्रयास नगर्नुहोस्।
- घरेलु विद्युतीय उपकरणहरू बच्चाहरु द्वारा प्रयोग को लागी डिजाइन गरिएको हुदैन। घरेलु विद्युतीय उपकरणहरूको प्रयोग कुनै पनि बच्चाद्धारा भएको छ भने सबै निर्देशनहरू र सुरक्षा सावधानीहरू पालना गरिएको छ भनी सुनिश्चित गर्न जिम्मेवार वयस्क व्यक्तिले नजिकबाट निरीक्षण गर्नुपर्छ।
- सबै मुख्य केबलहरू/तार तातो स्रोत, पानी वा अन्य कुनै तरल पदार्थको सम्पर्कमा आउनु हुँदैन। विद्युतीय उपकरणहरू प्रयोगमा हुँदा चक्कु आदि जस्ता धारिलो वस्तुहरू मुख्य केबलको/तारको नजिक प्रयोग नगर्ने सुनिश्चित गर्नुहोस्।
- बच्चाले तान्नसक्ने गरी विद्युतीय उपकरणहरूको केबल/तारलाई कहिल्यै नराख्नुहोस्। विद्युतीय उपकरणहरू प्रयोगमा हुँदा सधैं मुख्य केबल/तारको स्थिति जाँच गर्नुहोस्।
- मुख्य केबल/तारको सपोर्टमा विद्युतीय उपकरणहरू बोक्न नदिनुहोस् किनकि यसले अर्को प्रयोगमा बिजुलीको प्रसारणमा क्षति पुर्याउन सक्छ।
- केबल/तार वा प्लग क्षतिग्रस्त भएको उपकरण कहिल्यै सञ्चालन नगर्नुहोस्।
- यो विद्युतिय उपकरण प्रयोग गरिसकेपछि तुरुन्तै मुख्य केबलको स्विच बन्द नगर्नूहोस। विद्युतिय उपकरणमा भएको स्विच मात्र बन्द गर्नुहोस। यसमा भएको कुलिङ फ्यान बन्द भएपछि मात्र केही समय पछि मुख्य केबलको स्विच बन्द गर्नुहोस।

नोटः वाटेज खपतको राम्रो अनुकूलनको लागि फलामको भाँडो प्रयोग गर्नुहोस्

चलाउने तरिका:

- बट्टा बाट निकाल्नुहोस
- सुख्खा कपडाले सफा गर्नुहोस
- प्रयोग गर्ने भाडाँलाई उपकरण माथि सहि तरिकाले राख्नुहोस
- उपकरणको तारलाई पावर सकेटमा लगाउनुहोस र पावर बटन थिच्नुहोस

१. म्यानुअल फङसन : यस विकल्पमा प्रयोगकर्ता स्वयमले आवश्यक तापक्रम, समय, पावर वाटेज छनोट गर्नुपर्ने हुन्छ।

चेतावनी कोड र सुरक्षा सावधानी
जब विद्युतिय उपकरणले तपाइँबाट वा अन्य माध्यमबाट अनुपयुक्त सञ्चालनको अनुभव गर्दछ उपकरणले डिस्प्ले स्क्रीनमा सान्दर्भिक कोडहरू प्रदर्शन गर्दै काम गर्न रोक्छ। यो विद्युतिय उपकरणको सुरक्षा र तपाईलाई मार्गदर्शनको लागि मात्र हो।

त्रुटि कोड	कारण	समाधान
E0	पकाउने भाडा नराखिएको, पकाउने भाडा नमिलेको वा १२ सेमी भन्दा कम गोलाई भएको भाडा भएको	पकाउने भाडा राख्नुहोस र सही भाडाकुडा राख्नुहोस
E1	८५ भोल्ट भन्दा कम भोल्टेज	आवश्यक भन्दा कम भोल्टेज, सही भोल्टेज आवश्यक
E2	भोल्टेज २७५ भन्दा माथि	आवश्यक भन्दा बढि भोल्टेज, सही भोल्टेज आवश्यक
E3	सतह सेन्सर खुला वा सर्ट सर्किट	कृपया ग्राहक सेवालाई कल गर्नुहोस् वा एक पेशेवर मर्मत गर्ने व्यक्तिसँग परामर्श गर्नुहोस्।
E4	IGBT सेन्सर खुला वा सर्ट सर्किट	कृपया ग्राहक सेवालाई कल गर्नुहोस् वा एक पेशेवर मर्मत गर्ने व्यक्तिसँग परामर्श गर्नुहोस्।
E5	सतहको तापमान २८० डिग्री भन्दा बढी	उपकरण प्रयोग गर्नु अघि चिसो नभएसम्म पर्खनुहास
E6	IGBT तापक्रम १०५ डिग्री भन्दा बढी	कुकरको इनलेट र आउटलेटमा अवरोध छ कि छैन वा कुकर (उपकरण)को कुलिङ फ्यान चलिरहेको छ वा छैन भनी जाँच गर्नुहोस्

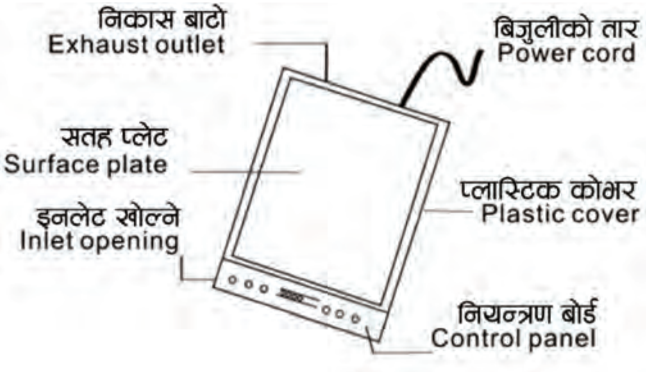
नोटः केवल एक योग्य व्यक्तिले यस वस्तुको मर्मत गर्न सक्छ।

- धेरै विद्युतिय उपकरणहरू प्रयोगको क्रममा धेरै तातो हुन्छ भनेर सचेत रहनुहोस्।
- प्रयोगको क्रममा तातो सतहहरूलाई कहिल्यै नछुनुहोस् र सबै प्रयोगकर्ताहरू जोखिमहरूको बारे सचेत छन् भनी सुनिश्चित गर्नुहोस्।
- जहाँ सान्दर्भिक छ, सबै भेन्टिलेशन स्लटहरू खुल्ला राख्नुहोस् र अवलोकन गर्नुहोस्।
- पर्खाल आदिबाट सुरक्षित काम गर्ने दूरी राख्नुहोस, पर्खालले भेन्टिलेसन प्वाल छेक्न सक्छ। विद्युतीय उपकरणको भेन्टिलेसन प्वालहरुमा कहिले पनि केही नराख्नुहोस्।
- यो उपकरणलाई भिजेको हातले कहिल्यै सञ्चालन नगर्नुहोस्। स्विच अन गर्नु अघि सधैं आफ्नो हात, उपकरण र कार्य क्षेत्र सुख्खा छ भनी सुनिश्चित गर्नुहोस्।

- यदि यो उपकरणले अप्रत्याशित रूपमा काम गर्न छोड्यो भने, तुरुन्तै उपकरणलाई स्विच अफ (बन्द) र प्लग सकेटबाट निकाल्नुहोस् ।

  उपकरण पुनः प्रयोग गर्न प्रयास गर्नु अघि पेशेवर मर्मत गर्ने व्यक्तिसँग सल्लाह खोज्नुहोस् ।

भागहरूको नाम :



मुख्य सुविधाहरू

- हाम्रो इन्डक्सन कुकरले काम गर्ने समयमा भोल्टेज र प्रत्येक खाना पकाउँदा कति बिजुली प्रयोग गरिन्छ भनेर देखाउने अद्वितीय विशेषताहरू पाएको छ ।
- बिजुलीको कुनै बर्बादी बिना ९५% को दक्षता संग सुरु देखि अन्त्य सम्म उच्च र नियन्त्रित तताउने काम गर्दछ । सम्पूर्ण उपकरण माइक्रो कम्प्युटर निरीक्षण र उच्च आकार संरचनाका कारण यो उपकरण १००% बिजुलीको झटका बाट मुक्त छ ।
- इन्डक्सन कुकरले भान्साकोठा सफा राखेर कुनै पनि ज्वाला, तातो वा धुवाँ उत्पादन गर्दैन । कुकरको यस्ता गुणका कारण भान्साकोठा बाहिर पनि खाना पकाउन सकिन्छ ।
- इन्डक्सन कुकरहरूको सुन्दर डिजाईन हुन्छ जुन भान्साको लागि सजावट हुनेछ ।
- इन्डक्सन कुकरको तौल धेरै हल्का भएकाले यसलाई जहाँ पनि लैजान सकिन्छ ।

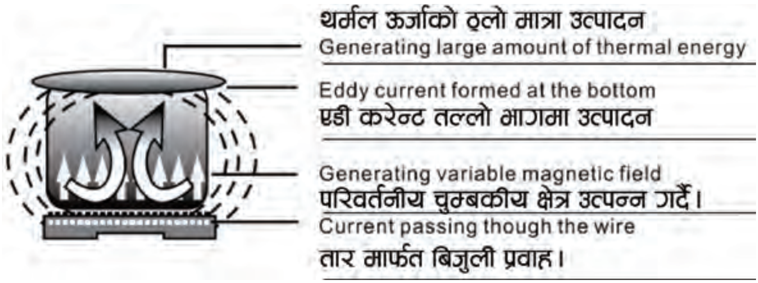
सामान्य निर्देशनहरू

- सकेटमा प्लग नहाल्नुहोस जहाँ धेरै अन्य उपकरणहरूको प्लग लगाईएको छ ।
- यदि प्लग कर्ड/तार बिग्रिएको छ वा पावर प्लग फिट नभएमा प्रयोग नगर्नुहोस् ।
- उपकरणका भागहरू परिमार्जन नगर्नुहोस् र यो उपकरण मर्मत स्वयम नगर्नुहोस् ।
- खुला आगो वा भिजेको ठाउँहरू नजिक यो उपकरण प्रयोग नगर्नुहोस् ।
- बालबालिकाको पहुँचबाट टाढा राख्नुहोस् ।
- स्थिर, समान सतहमा राख्नुहोस् ।
- खाली भाँडो तताउनु वा धेरै तताउनु हुँदैन ।
- धातुका वस्तुहरू जस्तै चक्कु, काँटा, चम्चा, ढक्कन, क्यान र आल्मुनियम पन्नीहरू माथिल्लो सतहमा वा उपकरणको मुनि नराख्नुहोस् ।
- खाना पकाउने क्षेत्र वरिपरि पर्याप्त ठाउँ दिनुहोस् उपकरण बाट पर्खाल वा अन्य वस्तुहरू न्यूनतम ६ देखि १० सेन्टिमिटरको दूरीमा राख्नुहोस ।
- कम तातो-प्रतिरोधी सामग्री (कार्पेट, विनाइल) मा उपकरण कहिल्यै प्रयोग नगर्नुहोस् ।
- भाँडो वा प्यान र उपकरण बीचमा कागज नराख्नुहोस् । कागज जल्न सक्छ ।
- **सावधान! प्रयोग पछि सतह केही समयको लागि तातो रहनेछ, केही समय हातले नछुनुहोस ।**
- युनिटले चुम्बकीय क्षेत्रहरू भएका वा आकर्षित गर्ने वस्तुहरूलाई असर गर्न सक्छ, जस्तै रेडियो, टेलिभिजन, स्वचालित बैंकिङ कार्डहरू ।
- धातुको सतहमा उपकरण प्रयोग नगर्नुहोस् ।
- **खाना पकाउने बित्तिकै बिजुलीको तार कम्तिमा १५ सेकेन्ड नछुटाउनुहोस्, र मुख्य स्विच बन्द नगर्नुहोस, उपकरण चिसो गर्न उपकरण भित्रको पङ्खा चल्नु आवश्यक हुन्छ र उपकरण चिसो भएपछि स्विच बन्द गर्नुहोस ।**

इन्डक्सन कुकर

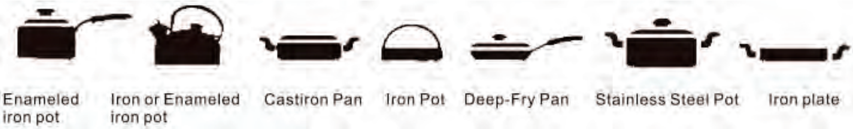
काम गर्ने सिद्धान्त

इन्डक्सन कुकर मुख्यतया इलेक्ट्रोम्याग्नेटिक इन्डक्सन टेक्नोलोजीमा आधारित हुन्छ । इलेक्ट्रो टेस्टको परिष्कृत इलेक्ट्रोनिक सर्किटले उच्च फ्रिक्वेन्सी इलेक्ट्रोम्याग्नेटिक फिल्ड उत्पादन गर्छ र ९५% सम्म थर्मल दक्षताले उच्च ताप उर्जाको परिणामस्वरूप भाँडाको तल्लो भागलाई तताउँछ र खानालाई धेरै छिटो खाना पकाउने गर्दछ ।



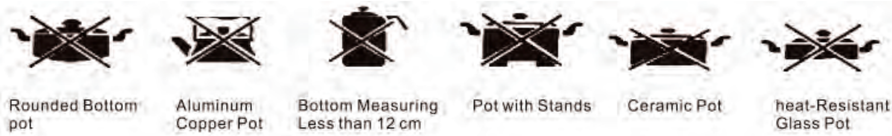
प्रयोगयोग्य प्यानहरू (भाडाँ)

स्टिल वा कास्ट आइरन (ढलौटे फलाम), इनामेल गरिएको फलाम भाँडो, स्टेनलेस स्टीलको भाँडो, समथर तल्लो भाग भएका प्यान/भाँडाहरू १२ देखि २६ सेमी सम्म व्यास (गोलाई) भएका भाडाँहरु ।



प्रयोग गर्न नमिल्ने प्यानहरू (भाडाँ)

तातो प्रतिरोधी सिसाका भाडाँ, सेरामिक भाडाँ, तामा, आल्मुनियम प्यान/भाँडो जस्को गोलाकार १२ सेन्टीमिटर भन्दा कम भएको र तल्लो भाग समथर नभएका प्यान/भाँडाहरू ।

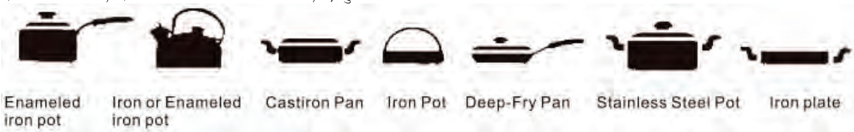


इन्फ्रारेड कुकर

काम गर्ने सिद्धान्त

सिरेमिक कुकरले इन्फ्रारेड ताप उत्पादन प्रविधिको सिद्धान्त प्रयोग गर्दछ फर्नेस प्लेटमा रहेको निकेल क्रोमियम तारले तातो उत्पन्न गर्छ जसले ताप उत्पन्न गरी इन्फ्रारेड उत्सर्जन गर्दछ यो प्रविधिले सिरेमिक फर्नेसको तताउने गतिलाई गति दिन्छ, र यस ताप उत्पादनको प्रक्रियामा सुरक्षा र स्वास्थ्यलाई हानिकारक हुने कुनै कारकहरू हुदैन ।

प्रयोग गर्न मिल्ने भाडाँहरू
समतल सतह भएका कुनै पनि भाँडाहरु, स्टेनलेस स्टीलको भाँडा, फलामको प्यान, मिश्रित सामग्रीको भाँडा, परिष्कृत फलामको भाँडा, फलामको इनामेलको भाँडो, इन्डक्सन भाँडा सिरेमिक भाँडा, एल्युमिनियमका भाँडा



प्रयोग गर्न नमिल्ने भाडाँहरू
तातो प्रतिरोधी सिसाका भाडाँ, सेरामिक भाडाँ, प्यान/भाँडो जस्को गोलाकार १२ सेन्टीमिटर भन्दा कम भएको र तल्लो भाग समथर नभएका प्यान/भाँडाहरू ।

तल्लो भागसमथर नभएको

तल्लो भागमा खुट्टा भएको

तल्लो भागको गोलाई कम भएको

चेतावनी कोड र सुरक्षा सावधानी
जब विद्युतिय उपकरणले तपाइँबाट वा अन्य माध्यमबाट अनुपयुक्त सञ्चालनको अनुभव गर्दछ उपकरणले डिस्प्ले स्क्रीनमा सान्दर्भिक कोडहरू प्रदर्शन गर्दै काम गर्न रोक्छ । यो विद्युतिय उपकरणको सुरक्षा र तपाईलाई मार्गदर्शनको लागि मात्र हो ।

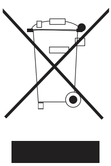
समस्या	**समाधान**
समस्या : पावर कर्ड घुसाउनुहोस अन/अफ बटन थिच्नुहोस्, पावर ईन्डिकेटर बत्ती उज्यालो छैन ।	प्लगमा सकेट कडा घुसाउँनुस र पावर सकेट राम्रो अवस्थामा छ छैन जाँच गर्नुहोस ।
समस्या : अन/अफ ईन्डिकेटर बत्ती उज्यालो छैन ।	मुख्य बोर्ड राम्रो अवस्थामा छ छैन जाँच गर्नुहोस ।
समस्या :उपकरण प्रयोग गर्दा अचानक तताउन बन्द गर्नु ।	जाँच गर्नुहोस यदि वरपरको तापक्रम उच्च छ, यदि टाइमरको समय पुग्यो भने प्रणाली सुरक्षा प्रकार्य सुरु हुन्छ, कृपया १० मिनेट पछि पुन प्रयोग गर्नुहोस् ।

मर्मतसम्भार
प्रत्येक प्रयोग पछि सफा गर्नुहोस्। प्लग सकेटबाट निकाल्नुहोस र उपकरण चिसो नभएसम्म पर्खनुहोस् । यदि सतह प्लेट फोहोर भयो भने यसलाई हल्का भिजेको कपडाले सफा गर्नुहोस । उपकरण सफा राख्नुहोस्, कीराहरू उपकरण भित्र जानबाट जोगाउनुहोस्, साना साना प्वालहरु सफा गर्नको लागि ब्रश वा कपासले सफा गर्नुहोस् । यदि उपकरण बिग्रेमा वा काम नगरेमा पेशेवरहरु टेक्निसियनद्वारा मात्र मर्मत गर्नुहोस ।

A Quality Product
Of

CG CHAUDHARY® GROUP

Touching life everyday



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCEWITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-outwheeled dustbin.

Visit us at: www.cginspiringlife.com