

**重点
校对项**

1. 版面尺寸

2. 材质标注

3. 物料编码

4. 颜色标注

5. 客户型号

6. 产品名称

7. 重量标注

8. 电压功率

1 2 3 4 5 6

项目	
库	
文件名	

A

B

C

D

E

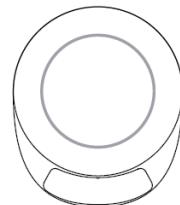
F

G

H



Induction Cooker
User Manual



Model: C21-WT2133

Thank you for purchasing this induction cooker. Please thoroughly read through this instruction manual before use and store it carefully for future use.
The pictures are only for reference, please keep the real product as a standard.

封面

V. 清洁与维护

对于锅板上的油渍,请使用带有少量牙膏或温和洗涤剂的柔软湿布擦拭锅板。然后使用柔软的湿布擦拭,直到没有污渍残留。
长时间不使用时,请将电源插头从电源插座上拔下,并保护电磁炉免受任何灰尘或臭虫的损害。

VI. 故障排除

异常情况		关键检查点和故障排除
插入电源线后,按“On/Stand-By”键,指示灯和显示屏不亮。		<ul style="list-style-type: none"> 是否正确连接电源插头? 开关、电源插座、保险丝或电源线是否损坏?
“On/Stand-By”指示灯亮起,显示屏正常工作,但未开始加热。		<ul style="list-style-type: none"> 锅具是否适合? 对于其他原因,请将电源线重新连接和维修现场进行修理。
加热过程中突然停止。		<ul style="list-style-type: none"> 炒饭时油温是否过高? 环境温度是否过高? 电磁炉的进气孔或出气孔是否堵塞? 电磁炉的加热时间是否设置过长? 电磁炉的自我安全保护开始,等待几分钟,然后连接电源即可使用。
	E3 E6	<ul style="list-style-type: none"> 等待一会儿,当电磁炉的温度恢复正常时,按下“On/Stand-By”按键键,电磁炉将恢复正常运行。
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none"> 关闭电磁炉,当电压恢复正常后,重新打开电磁炉,它将恢复正常运行。
	E1 E2 E4 E5 E6	<ul style="list-style-type: none"> 请联系特约维修部门。

紧急情况

使用过程中,如果有异常情况,请立即拔下插头并断开电源。
如果电器发生故障,请联系专业维修部门或客户服务部门。

12

封底

技术要求 (版本号: 2016)

- 本页仅示意,图纸从第2页开始;
- 印刷字体需清晰可见,文字不能粘到一起;
- 印刷颜色: 单黑;
- 尺寸: 145*210mm;
- 装订方式: 钉装;
- 警告语大写字母高于3mm;
- 客户名称出口国家: MIDEA 马来西亚。

16161000A07126

电磁炉
C21-WT2133W/C21-WT2133

Midea-C21-WT2133W(C21-WT2133)-0501

105g铜版纸

广东美的生活电器制造有限公司

标记	处数	更改文件号	签 字	日 期	说 明 书				1:1	
制 图	张奇慧	审 核	容培旺		图 样	标 记		重 量	比 例	
设 计	——	标准化	古广君		K			/		
校 对	——	审 定	古广君							
会 签	——	日 期	20180601		共	页		第	页	

1

2

3

4

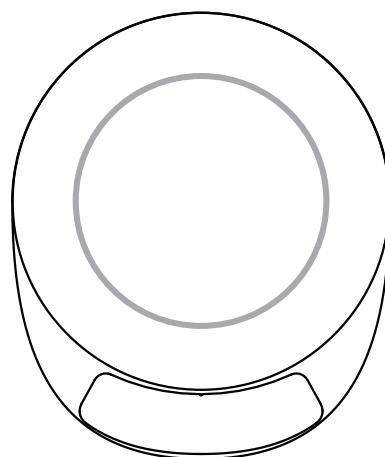
5

6



Induction Cooker

User Manual



Model: C21-WT2133

Thank you for purchasing this induction cooker. Please thoroughly read through this instruction manual before use and store it carefully for future use.

The pictures are only for reference, please keep the real product as a standard.

I. IMPORTANT SAFEGUARDS

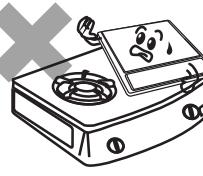
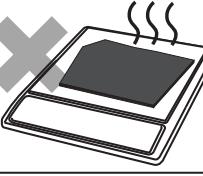
For safety reasons and to avoid damage to the appliance or injuries to people, please abide by all the safety instructions below.

Ignoring safety warnings may result in injuries.

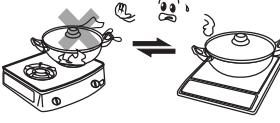
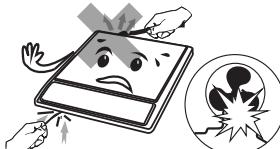
This appliance does not take into consideration the following situations:

- use by children or disabled people without supervision;
- children treating it as a toy.

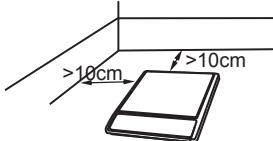
Symbols:  Forbidden  Mandatory  Warning  Attention

	<p>○ Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.</p>
	<p>○ Do not directly rinse this induction cooker under water. Do not spill water or soup into the internal parts of the induction cooker.</p>
	<p>○ To avoid affecting product performance and to prevent injury, do not heat empty pots. When in use, do not leave the appliance without supervision for a long time. When leaving the appliance without supervision, make sure there is enough water in the pot.</p>
	<p>○ To avoid accidents, do not place the induction cooker, when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove).</p>
	<p>○ Do not heat iron items on the induction cooker heating plate to avoid danger caused by high temperatures.</p>

I. IMPORTANT SAFEGUARDS

	<p>○ The utensils provided for the induction cooker can only be used for cooking with it. These cooking utensils cannot be used on both induction cooker and gas stove.</p>
	<p>○ To avoid injuries such as scalding, do not let children operate the appliance alone.</p>
	<p>○ To avoid danger, do not insert any foreign object, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or air entry port.</p>
	<p>○ To avoid danger, do not place paper, aluminium foil, cloth or other unsuitable articles onto the induction cooker heating plate for indirect heating.</p>
	<p>○ When using the induction cooker, do not put it on any metal platform (such as iron, stainless steel, aluminium), or place a non-metal pad less than 10cm thick on the heating plate.</p>
	<p>! Unplug the power cord from the outlet after use to avoid fire and/or damaging the electronic components, caused by prolonged electrical connection.</p>
	<p>! People with heart pacemakers should consult a doctor. Only use the appliance after confirming that it does not affect the pacemaker.</p>

I. IMPORTANT SAFEGUARDS

	<p>! To avoid damage, avoid causing impacts on the heating plate. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.</p>
	<p>! When using the induction cooker, place it horizontally and allow at least 10cm of free space between the sides and back of the induction cooker and the wall. Do not use the induction cooker in narrow spaces. To avoid hindering release of heat, do not cover the ventilation opening.</p>
	<p>! To avoid danger, if the power cord is damaged, have it replaced by agents of the manufacturer, its maintenance department or specialized personnel from a similar department.</p>
	<p>⚠ Do not touch the cooker plate with sharp Tools, to avoid cracking or damaging the plate. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.</p>
	<p>⚠ The cooker cannot be overloaded. Overloading the plate may damage the plastic cover and cooker plate.</p>
	<p>⚠ Do not use the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or an environment with high temperature.</p>

I. IMPORTANT SAFEGUARDS

	<p>⚠ Please use a dedicated and high quality power outlet, with high power rating, equal to or above 10A. Do not use poor quality outlets. Do not share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as air conditioners, electrical stoves etc. to avoid fires caused by overburdening the outlet.</p>
	<p>⚠ When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. Avoid letting cockroaches etc. fall into the internal parts of the induction cooker and causing a short circuit of the electrical board. When not in use for a long period, please clean it and put it into a plastic bag to store it.</p>
	<p>⚠ Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids, should not be put on the surface of the cooking area, since they can become heated.</p>
	<p>⚠ Do not use the induction cooker by putting it onto a carpet, tablecloth or thin paper to avoid blocking the air inlet opening or air outlet opening, which results in influencing heat emission.</p>

I. IMPORTANT SAFEGUARDS



⚠ Always clean the induction cooker to prevent mess from getting into the fan, which could influence the normal operation of the appliance.



⚠ 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.

! Mandatory

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never have the induction cooker to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.

I. IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ Warning

- We suggest that you should periodically check that there are no object (glass, paper, etc.) that could obstruct the inlet under your induction cooker.
- Keep electrical appliance out of reach from children or inform person. Do not let them use the appliances without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is for household use only. Do not use outdoors.

Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.

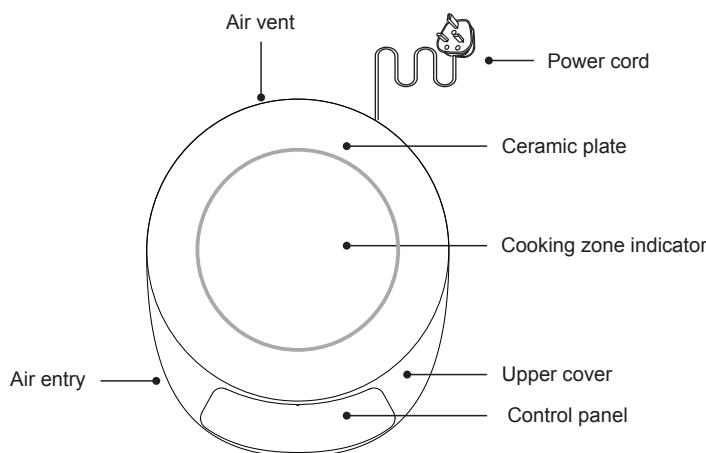
II. PRODUCT INTRODUCTION

The induction cooker is able to meet various kinds of cooking demands by electromagnetic heating, high thermal efficiency, is safe and reliable, easy to clean.

Performance Parameters

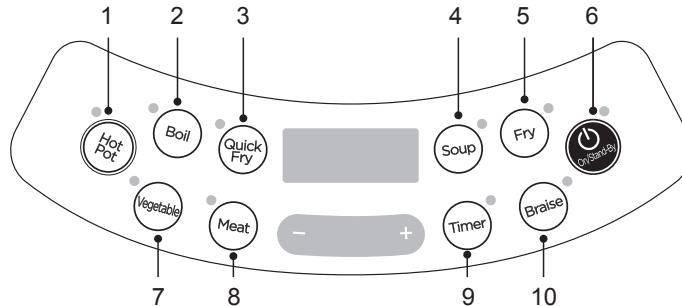
Model	Applied voltage/frequency	Rated power	Dimension (mm)	Weight (kg)
C21-WT2133	220-240V~ 50/60Hz	2100W	370x315x52	2.1

Product Sketch Map



II. PRODUCT INTRODUCTION

Control Panel



- | | |
|--------------|----------------|
| 1. Hot Pot | 2. Boil |
| 3. Quick Fry | 4. Soup |
| 5. Fry | 6. On/Stand-By |
| 7. Vegetable | 8. Meat |
| 9. Timer | 10. Braise |

Before using New Induction cooker

- Read this guide, taking special note of the “Safety Warnings” section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic plate.

Put the pot on the ceramic plate

- Make sure the air vents are not blocked and keep utensils away from the immediate surrounds of the ceramic plate.
- Make sure the cookware which has food or liquid is placed in the center of ceramic plate.

III. OPERATION INSTRUCTIONS

Special notice: Please read the corresponding instruction manual for each specific induction cooker purchased.

Connecting the power and switching on

- After pressing the “On/Stand-By” key, press the function keys to select the required mode. The induction cooker enters working mode.
- After pressing the “On/Stand-By” key, if no function key is pressed for 10 seconds, the induction cooker will switch off automatically.
- After pressing the function key, if there is no proper pot on the cooker plate, the induction cooker will not heat up and the alarm will sound to indicate that a pot is required. One minute later, it will switch off automatically.

Power adjustment

- After selecting a mode, you can press “+” or “-” to adjust the power.
- For some modes, during the heating procedure, the induction cooker can automatically adjust the power according to the cooking requirement.
- For certain modes, the power is restricted complying with the cooking requirement.

Timer adjustment

- If timer function is not activated, the induction cooker will heat the ingredients for the default time duration.
- If timer is needed, first press the “Timer” key. When the numbers blink on the display, press the key “+” or “-” to adjust the time duration.
- When the adjustment is finished, the number on the display will be shown after blinking for several seconds. The induction cooker starts counting down.
- When the counting down is over, the induction cooker automatically stops heating and switches off.

III. OPERATION INSTRUCTIONS

Switch off

- When the operating time is over, the induction cooker switches off automatically.
- If switch off is needed in advance, press the “On/Stand-By” key to turn the appliance off.

Functional cooking mode instructions

Users can select among the different cooking modes according to cooking purpose. For your convenience, we provide the following instructions:

- Hot Pot/Vegetable/Meat

The cooking modes of “Hot Pot/Vegetable/Meat” individually fit to heating requirements, such as hotpot and boiling water. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. If the water in the pot dries up or the temperature is abnormally high, the induction cooker automatically switches off or starts protection function.

- Fry/Quick Fry

The cooking modes of “Fry/Quick Fry” fit to high temperature cooking. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.

- Soup/Braise

For the cooking modes of “Soup/Braise”, the induction cooker can automatically control the power according to the time duration that has been set and the temperature of the ingredients. Under these modes, the power can be adjusted within the adjustable power range at any time.

- Boil

The mode is for boiling water. After the water is boiled, the induction cooker can switch off automatically.

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 the specific stock pot or water kettle when boiling water.



IV. COMPATIBLE COOKWARE



Iron oil frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



Enamel stainless steel kettle



Enamel cooking utensil



Iron plate

- Requirement for pot materials: containing magnetic inducting materials.
- Shape requirement: plat bottom, with the diameter more than 15 cm and less than 18 cm.
- After the first use, some white spots would appear at the bottom of the pot. This is normal.
- Please pour some vinegar into the pot, heat it at about 60-80 °C, then wipe the spots away with brush.
- Incompatible pots material: glass, ceramic, aluminium, copper and other non magnetic material.
- If the pot removed, the induction cooker will stop heating immediately. After the buzzer sounds for 1 minute, it will go into standby mode automatically.

V. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, please switch off the appliance first and then disconnect the power plug from the power outlet. Wait till the cooker plate of the induction cooker is not hot and start cleaning.
- After using the induction cooker for a long time, the opening of air inlet/air outlet will pile up with dust or other dirt, please wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can be cleaned by using a soft brush or a mini vacuum cleaner.

Note: Please do not rinse it with water.



V. CLEANING AND MAINTENANCE

For oil spots on the cooker plate, wipe the cooker plate by using a soft moist cloth with a little tooth paste or mild detergent. And then use a soft moist cloth to wipe it until no stain remains. When not using it for a long time, please disconnect the power plug from the power outlet and protect the induction cooker from any dust or bugs.

VI. TROUBLESHOOTING

Abnormalities	Key checking points and trouble shooting	
After plugging in the power cord and pressing the "On/Stand-By" 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/Stand-By" indicator lights up and the display works normally, but heating does not start.	<ul style="list-style-type: none">• Is the pot material proper?• 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 cooker blocked?• Is the default heating time of the induction cooker over?• The self-safety protection of the induction cooker starts, wait for several minutes and connect power to use it.	
Code of failure	E3 E6	<ul style="list-style-type: none">• Wait a moment and press the "On/Stand-By" button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none">• Turn off the hotplate, when the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate, it will operate as usual.
	E1 E2 E4 E5 Eb	<ul style="list-style-type: none">• Please contact the special maintenance department.

Emergency

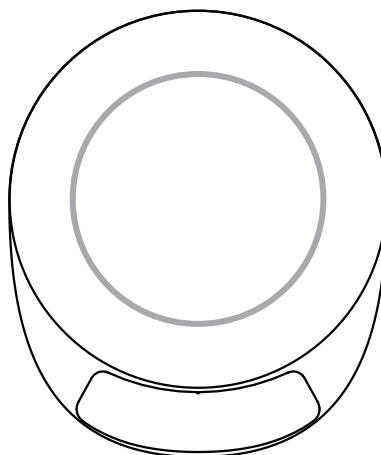
During using, if there are some abnormal cases, please unplug immediately and disconnect power.

For any failure of the product, please contact the special maintenance department or the customer service center.



Periuk Induksi

Manual Pengguna



Model: C21-WT2133

Terima kasih kerana membeli periuk induksi ini. Sila baca manual arahan ini dengan teliti sebelum menggunakan dan menyimpannya dengan baik untuk kegunaan masa depan.

Gambar-gambar hanyalah untuk rujukan, sila pastikan produk sebenar sebagai standard.

I. KEPENTINGAN PERLINDUNGAN

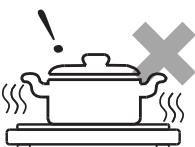
Atas sebab keselamatan dan untuk mengelakkan kerosakan pada perkakas atau kecederaan kepada orang ramai, sila patuhi semua arahan keselamatan di bawah.

Pengabaian amaran keselamatan boleh mengakibatkan kecederaan.

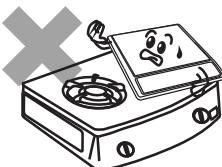
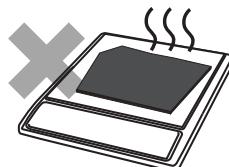
Perkakas ini tidak mengambil kira situasi-situasi berikut:

- penggunaan oleh kanak-kanak atau orang kelainan upaya tanpa penyeliaan.
- kanak-kanak yang menggunakan sebagai alat permainan.

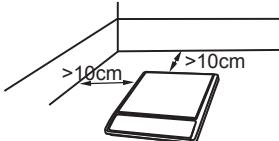
Simbol:  Larangan  Mandatori  Amaran  Perhatian

	<p>○ Jangan bilas periuk induksi ini di bawah air secara langsung. Jangan tumpahkan air atau sup ke dalam bahagian dalaman periuk induksi.</p>
	<p>○ Untuk mengelakkan dari menjadikan prestasi produk dan untuk mengelakkan kecederaan, jangan panaskan periuk yang kosong. Apabila digunakan, jangan biarkan perkakas tanpa pengawasan untuk satu jangka masa yang lama. Apabila meninggalkan perkakas tanpa pengawasan, pastikan terdapat air yang mencukupi di dalam periuk.</p>

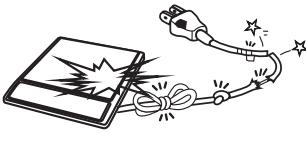
I. KEPENTINGAN PERLINDUNGAN

	⦿ Untuk mengelakkan kemalangan, jangan letakkan periuk induksi, apabila digunakan, atas dapur gas (garis magnetik boleh memanaskan bahagian logam pada dapur gas).
	⦿ Jangan panaskan barangan besi atas plat pemanas periuk induksi untuk mengelakkan bahaya yang disebabkan oleh suhu tinggi.
	⦿ Peralatan yang disediakan untuk periuk induksi hanya boleh digunakan untuk memasak dengannya. Peralatan memasak ini tidak boleh digunakan pada kedua-dua periuk induksi dan dapur gas.
	⦿ Untuk mengelakkan kecederaan seperti melecur, jangan biarkan kanak-kanak mengendalikan perkakas itu bersendirian.
	⦿ Untuk mengelakkan bahaya, jangan masukkan sebarang objek asing, seperti kawat besi, atau menghalang bukaan pengudaraan udara atau port kemasukan udara.
	⦿ Untuk mengelakkan bahaya, jangan letakkan kertas, kerajang aluminium, kain atau barang lain yang tidak sesuai di atas plat pemanasan periuk induksi untuk pemanasan tidak langsung.

I. KEPENTINGAN PERLINDUNGAN

	<p>⌚ Apabila menggunakan periuk induksi, jangan letakkannya pada mana-mana platform logam (seperti besi, keluli tahan karat, aluminium), atau letakkan pad bukan logam kurang dari 10cm tebal pada plat pemanasan.</p>
	<p>❗ Cabut kabel kuasa dari soket selepas digunakan untuk mengelakkan kebakaran dan/atau merosakkan komponen elektronik yang disebabkan oleh sambungan elektrik yang berpanjangan.</p>
	<p>❗ Orang yang memakai perentak jantung perlu berunding dengan doktor. Hanya gunakan perkakas selepas mengesahkan bahawa ia tidak menjaskan perentak.</p>
	<p>❗ Untuk mengelakkan kerosakan, elakkan berlaku impak pada plat pemanasan. Jika permukaan retak, matikan perkakas untuk mengelakkan kemungkinan berlaku kejutan elektrik.</p>
	<p>❗ Apabila menggunakan periuk induksi, letakkannya secara mendatar dan benarkan sekurang-kurangnya 10 cm ruang bebas antara sisi dan belakang periuk induksi dan dinding. Jangan gunakan periuk induksi di ruang sempit. Untuk mengelakkan halangan pelepasan haba, jangan menutup bukaan pengudaraan.</p>

I. KEPENTINGAN PERLINDUNGAN

	<p>! Untuk mengelakkan bahaya, jika kabel kuasa rosak, gantikannya dengan bantuan ejen pengilang, jabatan penyelenggaraan atau kakitangan khas dari jabatan yang sama.</p>
	<p>⚠ Jangan sentuh plat periuk dengan alatan tajam untuk mengelakkan dari retak atau merosakkan plat. Jika permukaan retak, matikan perkakas untuk mengelakkan kemungkinan berlaku kejutan elektrik.</p>
	<p>⚠ Periuk tidak boleh terlebih muatan. Terlebih muatan pada plat boleh merosakkan penutup plastik dan plat periuk.</p>
	<p>⚠ Jangan gunakan periuk induksi berhampiran dapur gas, dapur minyak tanah, dapur periuk gas atau di mana-mana ruang dengan api terbuka atau persekitaran dengan suhu tinggi.</p>
	<p>⚠ Sila gunakan soket kuasa yang khusus dan berkualiti tinggi, dengan kadar kuasa tinggi, bersamaan dengan atau melebihi 10A. Jangan gunakan soket yang berkualiti rendah. Jangan berkongsi soket kuasa dengan perkakas elektrik dengan kadar kuasa tinggi, seperti penyaman udara, dapur elektrik dan lain-lain untuk mengelakkan kebakaran yang disebabkan oleh soket terlebih beban.</p>

I. KEPENTINGAN PERLINDUNGAN

	<p>⚠ Apabila menggunakan periuk induksi atau selepas penggunaan, sila pastikannya bersih. Lindungi periuk induksi daripada serangga, debu dan kelembapan. Elakkan membiarkan lipas dan lain-lain jatuh ke bahagian dalaman periuk induksi dan menyebabkan litar pintas papan elektrik. Apabila tidak digunakan untuk tempoh yang panjang, sila bersihkannya dan letakkan di dalam beg plastik untuk menyimpannya.</p>
	<p>⚠ Objek logam, seperti pisau, garpu, sudu dan penutup, tidak boleh diletakkan di permukaan kawasan memasak kerana ia boleh menjadi panas.</p>
	<p>⚠ Jangan gunakan periuk induksi dengan meletakkannya di atas karpet, kain penutup meja atau kertas nipis untuk mengelakkan dari menyekat bukaan salur masuk udara atau bukaan salur keluar udara yang mempengaruhi pembebasan haba.</p>
	<p>⚠ Sentiasa bersihkan periuk induksi untuk mengelakkan kekotoran dari masuk ke dalam kipas yang boleh mempengaruhi operasi biasa perkakas.</p>

I. KEPENTINGAN PERLINDUNGAN



Apabila mengendalikan perkakas atau selepas memindahkan periuk, kawasan memasak akan kekal panas selama beberapa ketika. Jangan sentuh dan berhati-hati agar tidak lecur disebabkan suhu tinggi.

! Mandatori

- Alat perkakas ini hanya bertujuan untuk penggunaan dalam rumah dan penggunaan sama yang lain seperti:
 - Kawasan dapur staf di dalam kedai, pejabat dan persekitaran bekerja yang lain;
 - rumah ladang;
 - oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran jenis kediaman yang lain;
 - persekitaran penginapan dan sarapan.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun dan ke atas dan orang yang mempunyai kemampuan fizikal, deria atau mental yang kurang atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan perkakas secara selamat dan memahami bahaya terbabit. Kanak-kanak tidak boleh bermain dengan perkakas ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak tanpa penyeliaan.
- Jangan biarkan periuk induksi digunakan tanpa makanan di dalamnya kerana prestasi operasinya mungkin terjejas dan bahaya mungkin berlaku.

I. KEPENTINGAN PERLINDUNGAN

⚠ Amaran

- Kami mencadangkan agar anda memeriksa secara berkala bahawa tiada objek (kaca, kertas, dll.) yang boleh menghalang salur masuk di bawah periuk induksi anda.
- Jauhkan perkakas elektrik daripada jangkuan kanak-kanak atau orang kelainan upaya. Jangan benarkan mereka menggunakan perkakas tanpa penyeliaan.
- Kanak-kanak harus diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.
- Arah hendaklah menyatakan bahawa perkakas tidak bertujuan untuk dikendalikan dengan cara menggunakan pemasa luar atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Perkakas ini hanya untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jangan guna di luar rumah.
Sila matikan dan cabut palam perkakas sebelum pembersihan, penyelenggaraan atau penempatan semula dan bila ia tidak digunakan.

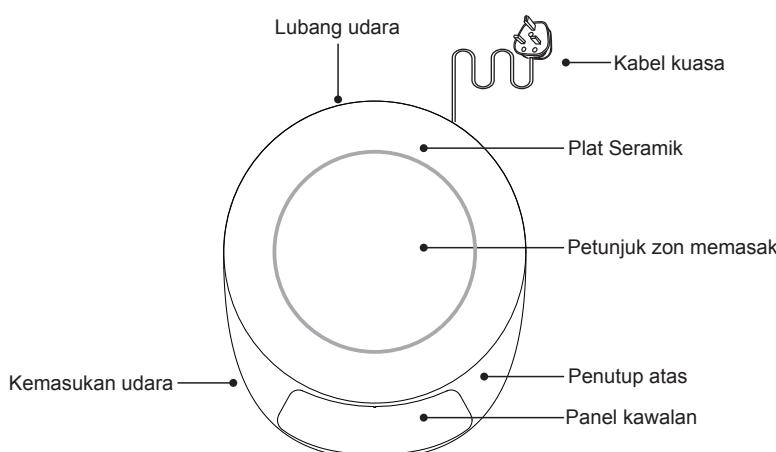
II. PENGENALAN PRODUK

Periuk induksi dapat memenuhi pelbagai tuntutan memasak dengan pemanasan elektromagnetik, kecekapan terma yang tinggi, adalah selamat dan boleh diharapkan serta mudah dibersihkan.

Parameter Prestasi

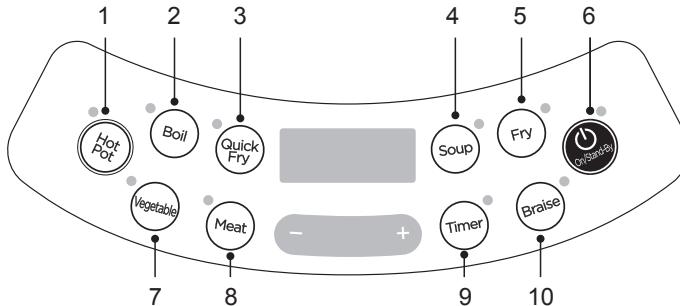
Model	Voltan/frekuensi digunakan	Kuasa terkadar	Dimensi (mm)	Berat (kg)
C21-WT2133	220-240V~ 50/60Hz	2100W	370x315x52	2.1

Peta Lakaran Produk



II. PENGENALAN PRODUK

Panel Kawalan



- | | |
|------------------|----------------|
| 1. Periuk Panas | 2. Didih |
| 3. Goreng Segera | 4. Sup |
| 5. Goreng | 6. Hidup/Sedia |
| 7. Sayuran | 8. Daging |
| 9. Pemasma | 10. Tumis |

Sebelum menggunakan periuk Induksi Baharu

- Baca panduan ini, ambil perhatian khusus terhadap seksyen “Amaran Keselamatan”.
- Alik keluar sebarang filem perlindungan yang masih ada pada plat seramik anda.

Letakkan periuk di atas plat seramik

- Pastikan lubang udara tidak tersekat dan pastikan peralatan jauh daripada plat seramik yang berdekatan.
- Pastikan bekas memasak yang mempunyai makanan atau cecair diletakkan di tengah plat seramik.

III. ARAHAN PENGENDALIAN

Notis khas: Sila baca manual arahan yang sesuai untuk setiap periuk induksi tertentu yang dibeli.

Menyambung kuasa dan menghidupkannya

- Selepas menekan kekunci “On/Stand-By”, tekan kekunci fungsi untuk pilih mod diperlukan. Periuk induksi memasuki mod berfungsi.
- Selepas menekan kekunci “On/Stand-By”, jika tiada kunci fungsi ditekan untuk 10 minit, periuk induksi akan dimatikan secara automatik.
- Selepas menekan kekunci fungsi, sekiranya tiada periuk yang sesuai di atas plat periuk, periuk induksi tidak akan memanas dan penggera akan berbunyi untuk menunjukkan bahawa periuk adalah diperlukan. Satu minit kemudian, ia akan dimatikan secara automatik.

Pelarasan kuasa

- Selepas memilih mod, anda boleh tekan “+” atau “-” untuk melaras kuasa.
- Untuk sesetengah mod, semasa prosedur pemanasan, periuk induksi boleh melaras kuasa secara automatik mengikut keperluan memasak.
- Untuk sesetengah mod, kuasa dihadkan untuk mematuhi keperluan memasak.

Pelarasan masa

- Jika fungsi pemasa tidak diaktifkan, periuk induksi akan memanaskan bahan-bahan mengikut tempoh masa lalai.
- Jika pemasa diperlukan, tekan kekunci “Timer” dahulu. Apabila nombor berkelip pada paparan, tekan kunci “+” atau “-” untuk melaras tempoh masa.
- Apabila pelarasan selesai, nombor pada paparan akan ditunjukkan selepas berkelip selama beberapa saat. Periuk induksi memulakan kiraan.
- Apabila pengiraan berakhir, periuk induksi secara automatik menghentikan pemanasan dan dimatikan.

III. ARAHAN PENGENDALIAN

Matikan

- Apabila masa operasi tamat, periuk induksi dimatikan secara automatik.
- Jika kuasa perlu dimatikan terlebih dahulu, tekan kekunci “On/Stand-By” untuk mematikan perkakas.

Arahan fungsi mod memasak

Pengguna boleh memilih antara mod memasak yang berbeza mengikut tujuan memasak. Untuk kemudahan anda, kami menyediakan arahan-arahan berikut:

- Periuk Panas/Sayuran/Daging

Mod memasak "Hot Pot/Vegetable/Meat" masing-masing disesuaikan dengan keperluan pemanasan, seperti periuk panas dan air mendidih. Dalam prosedur pemanasan, masa dan kuasa boleh diselaraskan pada bila-bila masa. Sekiranya air di dalam periuk mengering atau suhu luar biasa adalah tinggi, periuk induksi akan mati secara automatik atau memulakan fungsi perlindungan.

- Goreng/Goreng Segera

Mod memasak untuk "Fry/Quick Fry" sesuai untuk memasak bersuhu tinggi. Dalam prosedur pemanasan, masa dan kuasa boleh diselaraskan pada bila-bila masa. Apabila suhu bahan-bahan mencapai tahap suhu mod yang dipilih (suhu tertinggi untuk pelbagai mod adalah berbeza), periuk induksi akan beralih ke pemanasan berselang atau menghentikan pemanasan. Selepas suhu menurun, periuk induksi mula semula pemanasan.

- Sup/Tumis

Untuk mod memasak "Soup/Braise", periuk induksi boleh mengawal kuasa secara automatik mengikut tempoh masa yang telah ditetapkan dan suhu bahan-bahan. Di bawah mod ini, kuasa boleh diselaraskan dalam julat kuasa boleh laras pada bila-bila masa.

- Didih

Mod ini adalah untuk pendidihan air. Selepas air dididihkan, periuk induksi boleh tutup mati secara automatik.

Nota:

1. Anda disyorkan mengisi air memenuhi 30% hingga 80% daripada kapasiti periuk apabila air mendidih.
2. Apabila air mendidih, faktor-faktor seperti bawah periuk tidak rata, jumlah atau keadaan cuaca boleh mempengaruhi kesan mendidih.
3. Sila gunakan periuk stok tertentu atau cerek air ketika mendidih air.

IV. BEKAS MEMASAK YANG SESUAI



Kuali menggoreng besi



Keluli tahan karat



Kuali besi



Cerek air besi



Cerek keluli tahan karat enamel



Peralatan memasak enamel



Plat besi

- Keperluan untuk bahan periuk: mengandungi bahan induksi magnetik.
- Keperluan bentuk: plat bawah, dengan diameter lebih dari 15 cm dan kurang dari 18 cm.
- Selepas penggunaan pertama, beberapa tompok putih kan muncul pada bawah periuk. Ini adalah normal.
- Sila tuangkan sedikit cuka ke dalam periuk, panaskannya pada kira-kira 60-80 °C, kemudian lapkan tompok-tompok itu dengan berus.
- Bahan tidak serasi untuk periuk: kaca, seramik, aluminium, tembaga dan bahan bukan magnet yang lain.
- Jika periuk dikeluarkan, periuk induksi akan menghentikan pemanasan dengan serta-merta. Selepas penggera berbunyi selama 1 minit, ia akan memasuki mod sedia secara automatik.

V. PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

- Sebelum pembersihan, sila matikan perkakas dahulu dan kemudian cabut palam kuasa dari soket kuasa. Tunggu sehingga plat periuk pada periuk induksi tidak panas dan mula membersih.
- Selepas menggunakan periuk induksi untuk masa yang lama, bukaan salur masuk/salur keluar udara akan dipenuhi dengan habuk atau kotoran lain, sila lap dengan kain kering yang lembut. Habuk di dalam salur masuk dan salur keluar udara boleh dibersihkan dengan menggunakan berus lembut atau pembersih vakum mini.

Nota: Jangan bilas dengan air.

V. PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

Untuk kesan-kesan minyak di atas plat periuk, lapkan plat periuk dengan menggunakan kain lembap yang lembut dengan sedikit ubat gigi atau bahan pencuci ringan. Kemudian gunakan kain lembap yang lembut untuk membersihkannya sehingga tidak ada lagi kesan kekotoran.

Apabila tidak menggunakannya untuk masa yang lama, sila matikan palam kuasa dari soket kuasa dan lindungi periuk induksi daripada sebarang habuk atau serangga.

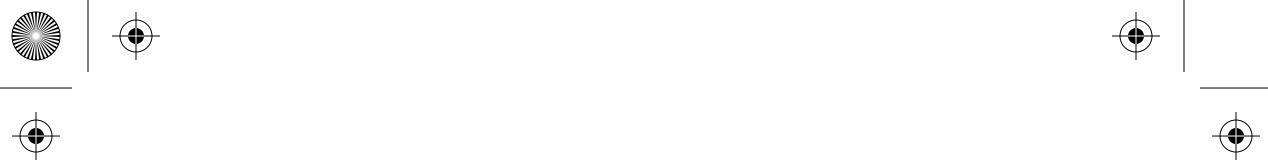
VI. PENYELESAIAN MASALAH

Keabnormalan	Perkara pemeriksaan utama dan penyelesaian masalah	
Selepas memasang kabel kuasa dan menekan kekunci "On/Stand-By", petunjuk dan paparan tidak menyala.	<ul style="list-style-type: none">• Adakah palam kuasa disambung dengan betul?• Adakah suis, kuasa keluar, fius atau kabel kuasa rosak?	
Lampu petunjuk "On/Stand-By" menyala dan paparan berfungsi secara normal tetapi pemanasan tidak bermula.	<ul style="list-style-type: none">• Adakah bahan periuk sesuai?• Untuk sebab-sebab lain, sila bawa perkakas ke tempat pembaikan dan penyelenggaraan untuk diperbaiki.	
Pemanasan berhenti secara tiba-tiba semasa proses.	<ul style="list-style-type: none">• Adakah suhu minyak terlalu tinggi ketika menggoreng masakan?• Adakah suhu persekitaran sangat tinggi?• Adakah salur masuk atau salur keluar udara periuk induksi tersekat?• Adakah masa pemanasan lalai periuk induksi berakhir?• Perlindungan keselamatan diri dari periuk induksi bermula, sila tunggu selama beberapa minit dan sambungkan kuasa untuk menggunakan.	
Kod kegagalan	E3 E6	<ul style="list-style-type: none">• Tunggu seketika dan tekan butang "On/Stand-By" apabila suhu plat panas menjadi normal, plat panas induksi akan beroperasi seperti biasa.
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none">• Matikan plat panas, apabila voltan menjadi normal, kemudian hidupkan plat panas, ia akan beroperasi seperti biasa.
	E1 E2 E4 E5 Eb	<ul style="list-style-type: none">• Sila hubungi jabatan penyelenggaraan khas.

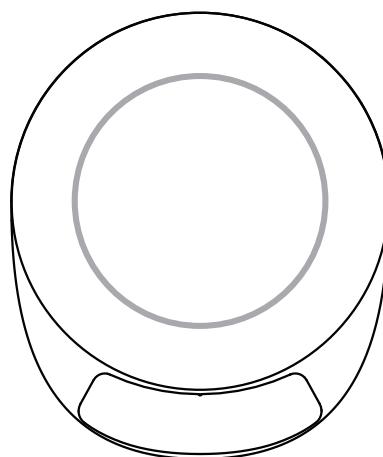
Kecemasan

Semasa penggunaan, jika terdapat kes yang tidak normal, sila cabut palam dengan serta-merta dan matikan kuasa.

Untuk sebarang kegagalan produk, sila hubungi jabatan penyelenggaraan khas atau pusat khidmat pelanggan.



电磁炉 使用说明书



型号：C21-WT2133

感谢您购买本电磁炉。使用前请仔细阅读本说明书，并妥善存放以备将来使用。

图片仅供参考，请以实物为准。



I. 重要安全措施

为安全起见，以及为避免损坏本电器或人身伤害，请遵守以下所有安全措施。

忽略安全警告可能会导致人身伤害。

本电器未考虑以下情况：

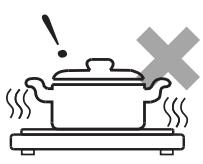
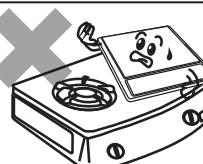
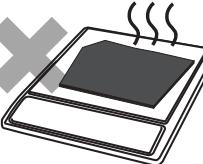
- 儿童或残疾人在无人监督的情况下使用；
- 儿童将其视为玩具。

图标： ⊗ 禁止

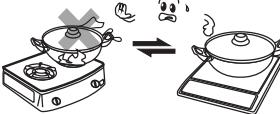
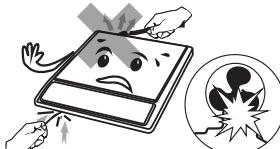
! 强制

! 警告

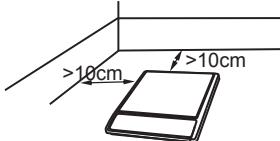
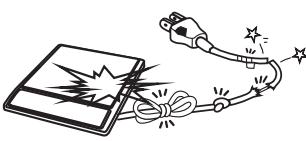
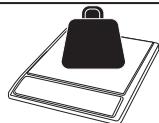
⚠ 注意

	⊗ 切勿在密封容器（如压缩电器、罐头或咖啡壶）中加热食物，以免发生热膨胀引起的爆炸。
	⊗ 请勿直接用水冲洗电磁炉。请勿将水或汤洒入电磁炉的内部部件。
	⊗ 以免影响电器性能并避免受伤，请勿加热空锅。使用时，请勿在无人监督的情况下长时间离开电器。如果在无监督的情况下离开电器，请确保锅中有足够的水。
	⊗ 以免发生意外，请勿在使用时将电磁炉放在燃气灶上（磁感线可加热煤气灶的金属部件）。
	⊗ 不要在电磁炉加热板上加热铁制品，以避免高温引起的危险。

I. 重要安全措施

	① 电磁炉的配套餐具只能用于烹饪。这些厨具不能用于电磁炉和燃气灶。
	① 为避免烫伤等伤害,请勿让儿童单独操作。
	① 为免生危险,请勿插入任何异物(如铁丝),也不要堵塞通风孔或进气孔。
	① 为避免危险,请勿将纸、铝箔、布或其他不合适的物品放置在电磁炉加热板上进行间接加热。
	① 使用电磁炉时,请勿将其放置在任何金属平台(如铁、不锈钢、铝)上,或将不小于10cm厚的非金属垫放在加热板上。
	! 使用后,请从插座上拔下电源线,以避免长时间电气连接造成电子元件起火和/或损坏。
	! 带有心脏起搏器的人应该咨询医生。确认不影响起搏器后才能使用本电器。

I. 重要安全措施

	<p>! 为避免损坏, 请避免对加热板的冲击。如果表面破裂, 请关闭电器电源以免触电。</p>
	<p>! 使用电磁炉时, 请将其水平放置, 电磁炉的侧壁、背面与墙壁之间至少留出10cm的空闲空间。请勿在狭窄的空间内使用电磁炉。为避免阻碍热量的释放, 请勿遮盖通风孔。</p>
	<p>! 为避免危险, 如果电源线损坏, 请由制造商、维修部门的代理人或类似部门的专业人员更换。</p>
	<p>⚠ 请勿使用锋利的工具接触锅板, 以免破裂或损坏锅板。如果表面破裂, 请关闭电器电源以免触电。</p>
	<p>⚠ 烹饪不能超载。锅板超载可能会损坏塑料盖和锅板。</p>
	<p>⚠ 请勿在燃气灶、煤油炉、燃气炉或任何有明火或高温环境的地方使用电磁炉。</p>

I. 重要安全措施

	<p>⚠ 请使用高功率、等级或高于10A的专用高品质电源插座。不要使用质量差的电源插座。不要与配备高功率额定值的电器（如空调、电炉等）共用电源插座，以避免由于插座过载造成的电源损坏。</p>
	<p>⚠ 使用电磁炉时或使用后，请保持电磁炉的清洁。 保护电磁炉免受臭虫、灰尘和湿气的影响。避免蟑螂等掉入电磁炉的内部部件，而导致电路板短路。长期不使用时，请将其清洁并放入塑料袋中保存。</p>
	<p>⚠ 金属物品，如刀、叉、匙和盖子，因为它们会变热，不应放在烹饪区域的表面上。</p>
	<p>⚠ 不要将电磁炉放在地毯、桌布或薄纸上，以免堵塞进气孔或出气孔，从而影响散热。</p>

I. 重要安全措施



⚠ 请务必清洁电磁炉，以防灰尘进入风扇，这可能会影响电器的正常运行。



⚠ 操作电器或移动锅后，烹饪区域的余热将保持一段时间。请勿触摸，小心高温造成的烫伤。

! 强制

- 本产品只限于家庭或以下类似场合使用：
 - 商店的员工茶水间、办公室或其他工作场所；
 - 农场；
 - 酒店、汽车旅馆以及其他住宿场所；
 - 住宿和早餐型环境。
- 8岁及以上的儿童以及身体，感官或精神能力薄弱或缺乏经验和知识的人员，如果他们接受了安全使用器具的监督或指导并了解使用过程中的危害，可以使用本产品。禁止儿童玩弄本产品。未经监督的儿童不得进行清洁和用户维护。
- 不要空锅使用电磁炉，否则其操作性能可能会受到影响，并可能发生危险。



I. 重要安全措施

⚠ 警告

- 我们建议您定期检查是否有异物（玻璃、纸等）阻塞电磁炉下的入孔。
- 将该电器放在远离儿童的地方。请勿让他们在没有监督的情况下使用产品。
- 应照看好儿童，确保不让他们玩弄设备。
- 说明书应声明，不能通过外部定时器或单独的遥控系统操作电器。
- 本产品只限家庭使用。禁止在户外使用。
清洗、维护、重新安装之前或不使用时，请关闭饭煲并拔掉插头。



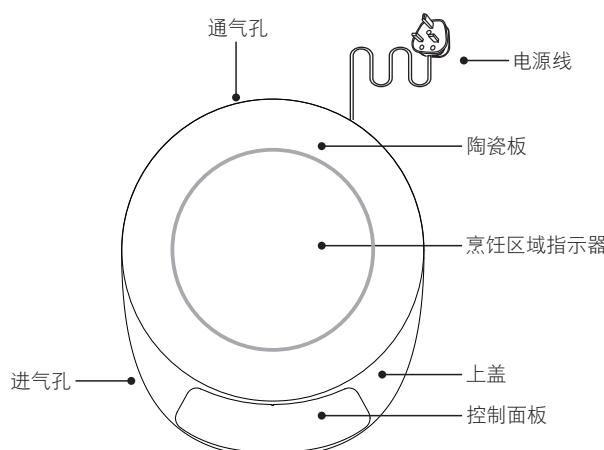
II. 电器介绍

电磁炉能够通过电磁加热、高热效率，满足各种烹饪需求，并且安全可靠，易于清洁。

性能参数

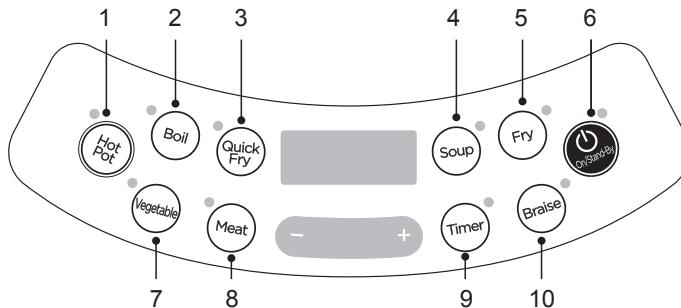
型号	外加电压/频率	额定功率	尺寸 (mm)	重量 (kg)
C21-WT2133	220-240V~ 50/60Hz	2100W	370x315x52	2.1

电器示意图



II. 电器介绍

控制面板



- | | |
|-------|----------|
| 1. 火锅 | 2. 煮 |
| 3. 快炒 | 4. 焖汤 |
| 5. 炒菜 | 6. 开机/待机 |
| 7. 蔬菜 | 8. 肉 |
| 9. 预约 | 10. 焖 |

使用新电磁炉之前

- 阅读本指南，特别注意“安全警告”部分。
- 拆下陶瓷板上的保护膜。

将锅放在陶瓷板上

- 确保通气孔不被堵塞，并且餐具远离陶瓷板的四周。
- 确保盛食物或液体的炊具放置在陶瓷板的中央。



III. 使用说明

特别提示：请阅读所购买的每台特定电磁炉的相应说明书。

连接电源并打开开关

- 按下“On/Stand-By”键后，按功能键选择所需的模式。电磁炉进入工作模式。
- 按下“On/Stand-By”键后，如果10秒内没有按下功能键，电磁炉将自动关闭。
- 按下功能键后，如果电磁炉上没有适当的锅具，电磁炉将不会启动，并且会发出警报指示需要使用锅具。1分钟后，电磁炉会自动关闭。

功率调节

- 选择一个模式后，您可以按“+”或“-”来调整功率。
- 对于某些模式，在加热过程中，电磁炉可以根据烹饪需求自动调整功率。
- 对于某些模式，功率会根据烹饪要求被限制。

定时器调节

- 如果预约功能未激活，电磁炉将在默认时间内加热原料。
- 如果需要预约功能，请先按“预约”键。当数字在显示屏上闪烁时，按“+”或“-”键调整持续时间。
- 当调整完成后，显示器上的数字将在闪烁几秒钟后显示出来。电磁炉开始倒计时。
- 当倒计时结束时，电磁炉自动停止加热并关闭。





III. 使用说明

关闭

- 当操作时间结束时，电磁炉自动关闭。
- 如果需要提前关闭，请按“On/Stand-By”键关闭本产品。

烹饪功能模式说明

根据烹饪目的，用户可以在不同的烹饪模式之间进行选择。为了您的方便，我们提供以下说明：

- 火锅/蔬菜/肉类

“Hot Pot/Vegetable/Meat”的烹饪模式可以分别适合火锅、烧水等加热要求。在加热过程中，可以随时调节时间和功率。如果锅内的水烧干或温度异常变高，电磁炉将自动关闭或启动保护功能。

- 炒菜/快炒

“Fry/Quick Fry”的烹饪模式适合高温烹饪。在加热过程中，可以随时调节时间和功率。当原料的温度达到所选模式提供的温度水平（不同模式的最高温度不同）时，电磁炉将切换到间歇加热或停止加热。温度下降后，电磁炉重新开始加热。

- 汤/焖

对于“Soup/Braise”的烹调方式，电磁炉可以根据设定的时间和原料的温度自动控制功率。在这些模式下，可以随时在可调功率范围内调节功率。

- 煮

该模式用于烧开水。水沸腾后，电磁炉会自动关闭。

注意：

1. 建议在烧开水过程中，放置占水壶容量30%至80%的水。
2. 烧开水过程中，锅底不均匀、水垢或天气条件等因素会影响煮沸效果。
3. 烧开水时请使用特定的锅具或水壶。



IV. 通用炊具



油煎铁锅



不锈钢锅



铁锅



铁水壶



搪瓷不锈钢水壶



搪瓷炊具



铁板

- 锅质要求：含磁感应材料。
- 形状要求：平底，直径大于15cm，但小于18cm。
- 首次使用后，锅底部会出现一些白斑。这属于正常现象。
- 请将一些醋倒入锅中，在约60-80°C时加热，然后用刷子擦去斑点。
- 非通用型锅质：玻璃、陶瓷、铝、铜等非磁性材料。
- 如果取下锅，电磁炉将立即停止加热。蜂鸣器鸣响1分钟后，将自动进入待机模式。

V. 清洁与维护

- 清洁之前，请先关闭电器的电源，然后从电源插座上拔下电源插头。等到电磁炉的锅板散完余热后，开始清洁。
- 长时间使用电磁炉后，进气孔/出气孔将堆满灰尘或其他污垢，请用柔软的干布擦拭。进气孔和出气孔上的灰尘可以使用软刷或微型吸尘器进行清洁。

注意：请勿用水冲洗。



V. 清洁与维护

对于锅板上的油渍，请使用带有少量牙膏或温和洗涤剂的柔软湿布擦拭锅板。然后使用柔软的湿布擦拭，直到没有污渍残留。长时间不使用时，请将电源插头从电源插座上拔下，并保护电磁炉免受任何灰尘或臭虫的损害。

VI. 故障排除

异常情况		关键检查点和故障排除
插入电源线后，按“On/Stand-By”键，指示灯和显示屏不亮。		<ul style="list-style-type: none">● 是否正确连接电源插头？● 开关、电源插座、保险丝或电源线是否损坏？
“On/Stand-By”指示灯亮起，显示屏正常工作，但未开始加热。		<ul style="list-style-type: none">● 锅质是否适合？● 对于其他原因，请将电器带到修理和维护现场进行修理。
加热过程中突然停止。		<ul style="list-style-type: none">● 炒饭时油温是否过高？● 环境温度是否很高？● 电磁炉的进气孔或出气孔是否堵塞？● 电磁炉的加热时间是否为默认？● 电磁炉的自我安全保护开始，等待几分钟，然后连接电源即可使用。
故障代码	E3 E6	<ul style="list-style-type: none">● 等待一会儿，当电磁炉的温度正常时，按下“On/Stand-By”按钮键，电磁炉将照常运行。
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none">● 关闭电磁炉，当电压正常后，重新打开电磁炉，它将照常运行。
	E1 E2 E4 E5 Eb	<ul style="list-style-type: none">● 请联系特约维修部门。

紧急情况

使用过程中，如果有异常情况，请立即拔下插头并断开电源。
如果电器发生故障，请联系专业维修部门或客户服务中心。