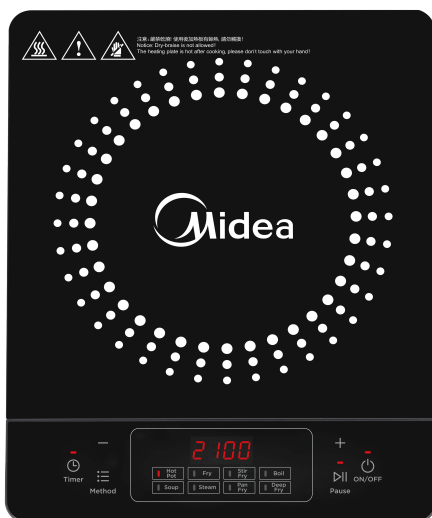




多功能電磁爐 用戶手冊



型號：C21-RT103B

感謝您購買本電磁爐。在使用前請仔細閱讀此操作手冊，並妥善保管以備日後查閱。

產品以實物為準，圖片僅供參考。

I. 安全須知

基於安全理由，為免產品損壞或人身傷害的危險，請遵守以下所有安全須知。

忽略安全警告可導致受傷。

本產品不適合在以下情況使用：

- 兒童或殘疾人在缺乏監督之下；
- 兒童將其當作玩具。

符號：



禁止



必須



警告



注意

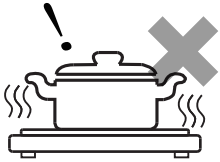
- ⊘ 請勿使用壓縮產品、罐頭或咖啡壺等密封容器加熱食物，以免因熱膨脹而引起爆炸。



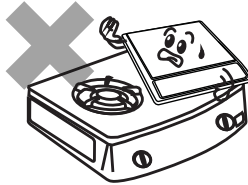
- ⊘ 請勿用水直接沖洗電磁爐。請勿將水或湯倒入電磁爐的內部零件。



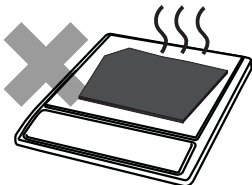
- ⊘ 請勿加熱空鍋，以免影響產品性能，防止受傷。使用時，請勿讓電磁爐長時間無人看管。無人看管電磁爐時，請確保鍋中水量充足。



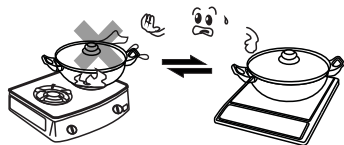
- ⊘ 請勿將使用中的電磁爐放在煤氣爐上，以免發生事故（磁力線可加熱煤氣爐的金屬部件）。



- ⊘ 請勿在電磁爐加熱板上加熱鐵製品，以免高溫造成危險。

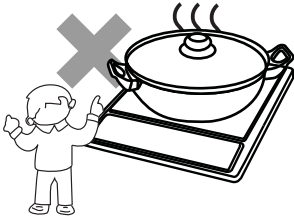


- ⊘ 電磁爐的器具只能用於電磁爐。不得在電磁爐及煤氣爐使用同一器具。

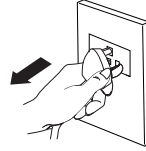


I. 安全須知

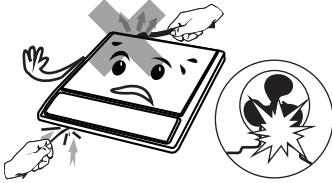
- ⊙ 請勿讓兒童單獨操作本產品，以免燙傷。



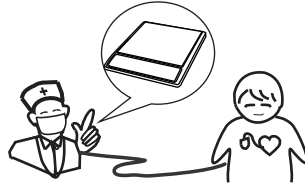
- ⚠ 使用後，請從插座拔下電源線，以免電器長時間連接而導致火災及/或電子零件損壞。



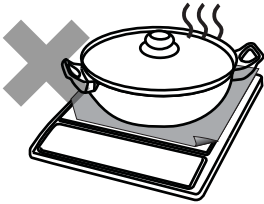
- ⊙ 為避免危險，請勿插入鐵絲等異物，也請勿堵塞通風口或吸氣口。



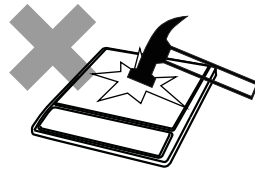
- ⚠ 使用心臟起搏器的人士請諮詢醫生意見。僅在確認不會影響起搏器後，方能使用本產品。



- ⊙ 為免危險，請勿將紙張、鋁箔紙、布或其他不適當的物品放上電磁爐加熱板進行間接加熱。



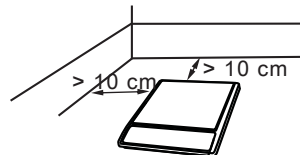
- ⚠ 為免損壞，應避免對加熱板造成衝擊。如果損壞，請停止使用，並將其帶到維護及維修中心更換。



- ⊙ 使用電磁爐時，請勿將其放在任何金屬平台(如鐵、不銹鋼、鋁)，或在加熱板上放置薄於 10 cm 的非金屬墊。

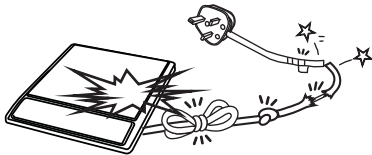


- ⚠ 使用電磁爐時，請將其水平放置，並在電磁爐兩側及背面與牆壁之間預留至少 10cm 空間。請勿在狹窄的地方使用電磁爐。為免阻礙散熱，請勿遮蓋通風口。



I. 安全須知

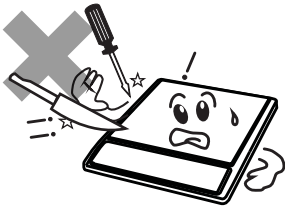
❗ 為免危險，電源線如有損壞，請由製造商的代理、維修部門或類似部門的專業人士進行更換。



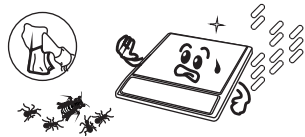
⚠ 請使用專用的高品質電源插座，插座需具有 13 A 或以上高額定功率。請勿使用品質差的插座。請勿與高額定功率的電器（如冷氣機、電暖爐等）共用電源插座，以免因插座負荷過重而引致火災。



⚠ 請勿使用利器碰觸加熱板，以免其破裂或損壞。加熱板如出現裂紋，請關閉電磁爐，以免觸電。



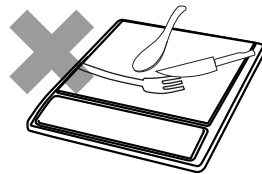
⚠ 使用電磁爐時或使用後，請保持清潔。保護電磁爐免受昆蟲、灰塵及濕氣的影響。避免蟑螂等進入電磁爐內部，導致電路板短路。長時間不使用時，請將其清潔並放入膠袋存放。



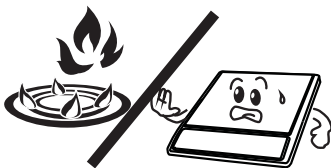
⚠ 電磁爐承重有限。請勿將重物放上電磁爐，以免損壞塑膠蓋面及加熱板。



⚠ 請勿將金屬物體，例如刀、叉、湯匙及蓋放上烹飪區域的表面，因為它們會變熱。



⚠ 請勿在煤氣爐、煤油爐、煤氣灶附近或任何有明火的地方或高溫環境使用電磁爐。



⚠ 請勿將電磁爐放在地毯、絨布或薄紙上，以免堵塞吸氣口或排氣口，影響散熱。

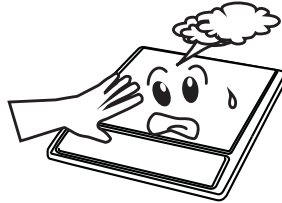


I. 安全須知

⚠ 常時清潔電磁爐，防止雜物進入風扇，以免影響產品正常運作。



⚠ 操作電磁爐時或移走鍋具後，烹飪區尚有餘熱。請勿觸摸，小心高溫會造成燙傷。



本產品供家居及類似環境使用，如：
- 店舖內的員工廚房區域、辦公室及其他工作環境；
- 農舍；
- 供客戶於酒店、汽車旅館及其他住宅類型環境；
- 床及早餐類型環境。
僅供室內使用。

❗ 必須

在缺乏負責其安全的人士監督或指導之下，身體感到不適、精神狀態不佳或缺乏相關經驗與知識的人士（包括兒童），均不適宜使用本產品。

❗ 必須

建議定期檢查是否有物件（玻璃、紙張等）堵塞電磁爐下方入口。

⚠ 警告

請勿在沒有食物的情況下使用電磁爐，否則可能會影響電磁爐的操作性能，並引致危險發生。

❗ 必須

請將本電器放在兒童或體弱人士接觸不到的地方。請勿讓他們在無人監督的情況下使用本電器。

⚠ 警告

請照看兒童，確保他們不會把玩電器。

⚠ 警告

請勿使用外部計時器或獨立遙控系統操作本電器。

⚠ 警告

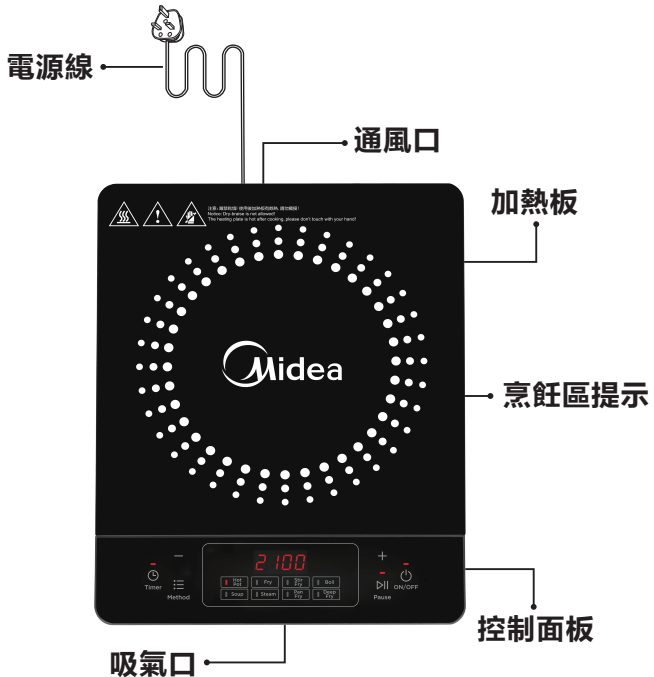
II. 產品介紹

利用電磁加熱，電磁爐能夠滿足各種烹飪需要，而且熱效率高，安全可靠，方便清潔。

性能參數

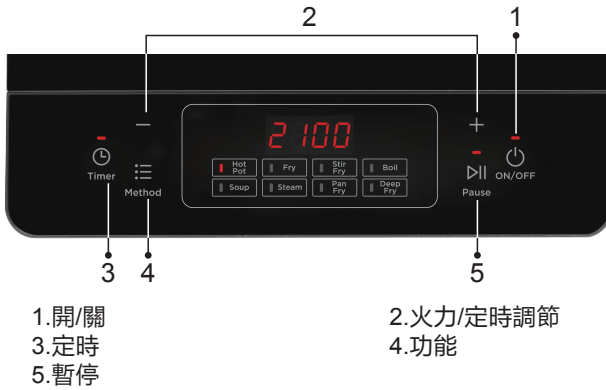
型號	外加電壓/頻率	額定功率	尺寸 深 x 闊 x 高 (mm)	重量 (kg)
C21-RT103B	220-240V~ 50/60Hz	2100W	350x280x60	1.95

產品示意圖



II. 產品介紹

控制面板

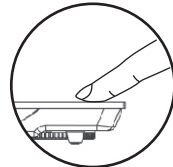


使用新電磁爐前

- 請閱讀本手冊，尤其注意「安全警告」部分。
- 取下可能仍在加熱板上的保護膜。

使用觸控控制鈕

- 控制鈕為觸控，因此無需用力按壓。
- 使用指腹，而不是指尖。
- 每次按下按鈕時，您都會聽到嗶一聲。
- 確保控制鈕常時乾淨、乾燥，而且沒有被物件（如器具或布）覆蓋。即使是薄薄的水膜，也可能使控制鈕難以操作。



III. 操作說明

將鍋具放上加熱板

- 確保通風口沒有堵塞，並將器具遠離加熱板周圍。
- 確保盛載食物或液體的廚具置於加熱板中央。

插入

- 連接電源後，會響起嗶一聲。

開啟

- 按下「開/關」按鈕後，電磁爐就可以加熱。按功能按鈕開始加熱。
- 按下「開/關」按鈕後，如果一分鐘內沒有按下功能按鈕，電磁爐將自動關閉。
- 在工作模式期間，如果加熱板上沒有合適的鍋具，電磁爐將不會加熱，並會發出警報聲表示需要鍋具。一分鐘後，電磁爐會自動關閉。

III. 操作說明

功能

- 開啟電磁爐後，按相應的功能按鈕選擇所需的烹飪模式。

烹飪模式功能說明

註：各種烹飪模式下的火力均受到限制，以符合烹飪要求，如需要更高的功率，可以使用手動模式。

功能	預設烹飪時間	預設功率或溫度	可調節的烹飪時間	用法
火鍋	2 小時	2100 W	1 分鐘-3 小時	此烹飪模式可用於火鍋。 您可以使用「+/-」按鈕增加或減少所需的火力。
炒菜	1 小時	220°C	1 分鐘-3 小時	此烹飪模式可用於炒菜。 您可以使用「+/-」按鈕增加或減少所需的溫度。
武火	1 小時	240°C	1 分鐘-3 小時	此烹飪模式可用於武火。 您可以使用「+/-」按鈕增加或減少所需的溫度。
煲水	15 分鐘	2100 W	NA	此烹飪模式可用於煲水。 您可以使用「+/-」按鈕增加或減少所需的火力。
煲湯	2 小時	1600 W	1 分鐘-3 小時	此烹飪模式可用於煲湯。 您可以使用「+/-」按鈕增加或減少所需的火力。
蒸煮	1 小時	2100 W	1 分鐘-3 小時	此烹飪模式可用於蒸煮。 您可以使用「+/-」按鈕增加或減少所需的火力。
煎炸	1 小時	160°C	1 分鐘-3 小時	此烹飪模式可用於煎炸。 您可以使用「+/-」按鈕增加或減少所需的溫度。
油炸	1 小時	160°C	1 分鐘-3 小時	此烹飪模式可用於油炸。 您可以使用「+/-」按鈕增加或減少所需的溫度。

III. 操作說明

定時

- 按「定時」按鈕進入定時模式。定時指示燈亮起，且顯示屏上的數字閃動時，按「+」或「-」按鈕調整持續時間。
- 調節完畢後，顯示屏上的數字會在閃爍幾秒後顯示。電磁爐開始倒數計時。
倒數結束後，電磁爐會自動停止加熱並關閉。
- 除非用家自設時間，否則電磁爐將於預設時間關閉。

暫停

- 按「暫停」按鈕停止加熱。
當電磁爐處於暫停狀態時，再次按下「暫停」按鈕或選擇一種烹飪模式解除暫停狀態，並恢復正常加熱。
設定暫停後，電磁爐停止加熱。到了預設暫停時間後，如果未取消暫停狀態，電磁爐會發出警報聲並自動關閉。

關閉

- 當工作時間結束時，電磁爐會自動關閉。
- 按「開/關」按鈕關閉電磁爐。

IV. 兼容廚具



鐵平底鑊



不銹鋼鍋



鐵鍋



鐵水壺



搪瓷不銹鋼水壺



搪瓷廚具



鐵板

- 鍋具材料要求：含磁感應材料。
- 形狀要求：平底，直徑為 14.5 cm 至 18 cm。
- 首次使用後，鍋底會出現少許白點。此為正常現象。
- 請將醋倒入鍋中，以約 60-80°C 加熱，然後用刷子擦掉斑點。
- 不兼容鍋具材料：玻璃、陶瓷、鋁、銅等非磁性材料。
- 拿走鍋後，電磁爐會立即停止加熱。蜂鳴器會長響1分鐘，然後自動進入待機模式。

V. 清潔及保養

- 清潔前，請先關閉電磁爐，然後從電源插座拔除電源插頭。待電磁爐的加熱板冷卻後才開始清潔。
- 長時間使用電磁爐後，吸氣口/排氣口會堆積灰塵等污物，請用柔軟的乾布擦拭。吸氣口及排氣口的灰塵可用軟毛刷或微型吸塵機清潔。

註：請勿用水沖洗。

V. 清潔及保養

加熱板上的油漬，可使用柔軟的濕布，配以少量牙膏或溫和洗滌劑擦拭。然後使用柔軟的濕布擦拭，直至沒有污漬殘留為止。長時間不使用時，請從電源插座拔除電源插頭，並確保電磁爐免受灰塵及昆蟲侵害。

VI. 故障排除

異常		重要檢查點及故障排除
插入電源線並按下「開/關」按鈕後，指示燈及顯示屏沒有亮起。		<ul style="list-style-type: none"> ● 電源插頭是否連接正確？ ● 電磁爐開關、電源插座、保險絲或電源線有沒有損壞？
「開/關」指示燈亮起，顯示屏正常運作，但沒有開始加熱。		<ul style="list-style-type: none"> ● 鍋具材料是否恰當？ ● 電磁爐是否處於“預設”工作狀態？ ● 如有其他原因，請聯絡客戶服務中心。
在使用中途突然停止加熱。		<ul style="list-style-type: none"> ● 油炸食物時油的溫度是否過高？ ● 環境溫度是否過高？ ● 電磁爐的吸氣口或排氣口是否被堵塞？ ● 是否超過電磁爐的默認加熱時間？ ● 電磁爐啟動了自我保護功能，請待幾分鐘後連接電源來使用。
故障代碼	E3 E6 Ea	<ul style="list-style-type: none"> ● 稍等片刻，待加熱板溫度恢復正常後，按下「開/關」按鈕，加熱板將照常運作。
	E7 E8	<ul style="list-style-type: none"> ● 關閉加熱板，電壓恢復正常時後，開啟加熱板，加熱板將照常運作。
	E1 E2 E4 E5 Eb U1	<ul style="list-style-type: none"> ● 請聯絡客戶服務中心。

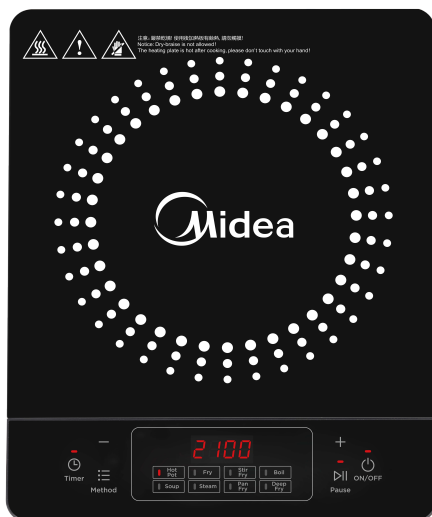
緊急情況

使用期間，如有異常情況，請立即拔除電源插頭並斷開電源。產品如出現任何故障，請聯絡客戶服務中心。



Multi-Functional Induction Cooker

User's Manual



Model: C21-RT103B

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. SAFETY INSTRUCTIONS


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:

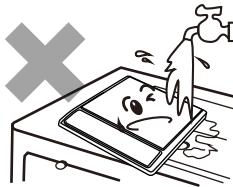
- use by children or disabled people without supervision;
- children treating it as a toy.


Symbols:  **Forbidden**  **Mandatory**  **Warning**  **Attention**

-  Never heat foods in sealed containers, such as compressed products, cans, or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.




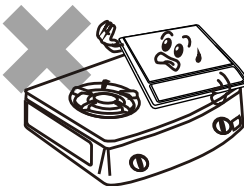
-  Do not directly rinse this induction cooker under water. Do not spill water or soup into the internal parts of the induction cooker.




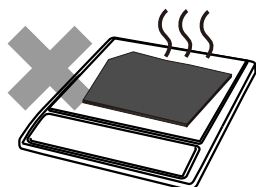
-  To avoid affecting product performance and to prevent injury, do not heat empty pots. When in use, do not leave the appliance without supervision for a long time. When leaving the appliance without supervision, make sure there is enough water in the pot.




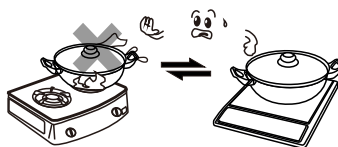
-  To avoid accidents, do not place the induction cooker, when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove).



-  Do not heat iron items on the induction cooker heating plate to avoid danger caused by high temperatures.

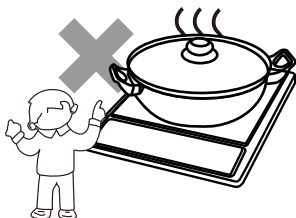


-  The utensils provided for the induction cooker can only be used for cooking with it. These cooking utensils cannot be used on both induction cooker and gas stove.

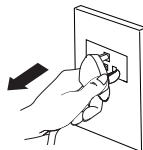


I. SAFETY INSTRUCTIONS

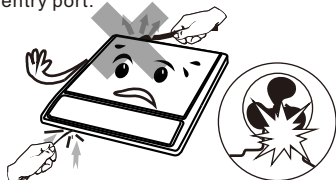
- ⚠ To avoid injuries such as scalding, do not let children operate the appliance alone.



- ⚠ Unplug the power cord from the outlet after use to avoid fire and/or damaging the electronic components, caused by prolonged electrical connection.



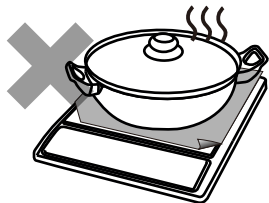
- ⚠ To avoid danger, do not insert any foreign object, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or air entry port.



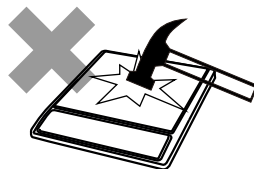
- ⚠ People with heart pacemakers should consult a doctor. Only use the appliance after confirming that it does not affect the pacemaker.



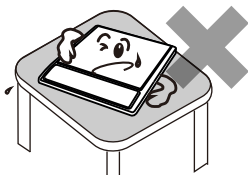
- ⚠ To avoid danger, do not place paper, aluminium foil, cloth or other unsuitable articles onto the induction cooker heating plate for indirect heating.



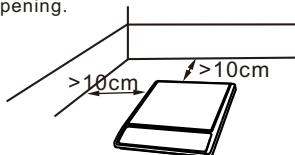
- ⚠ To avoid damage, avoid causing impacts on the heating plate. If damaged, please stop using it and take it to a maintenance and repair site to have it replaced.



- ⚠ 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.



- ⚠ 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.



I. SAFETY INSTRUCTIONS

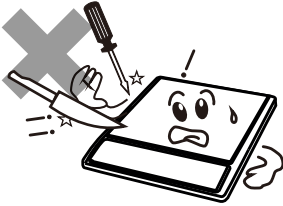
- ⚠ To avoid danger, if the power cord is damaged, have it replaced by agents of the manufacturer, its maintenance department or specialized personnel from a similar department.



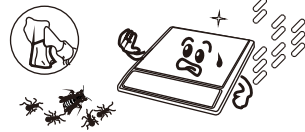
- ⚠ Please use a dedicated and high quality power outlet, with high power rating, equal to or above 13A. Do not use poor quality outlets. Do not share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as air conditioners, electrical stoves etc to avoid fires caused by overburdening the outlet.



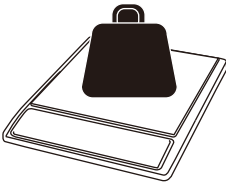
- ⚠ Do not touch the cooker plate with sharp tools to avoid cracking or damaging the plate. If cracking is found on the cooker plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.



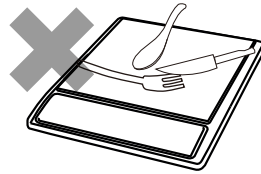
- ⚠ When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. Avoid letting cockroaches etc fall into the internal parts of the induction cooker and causing a short circuit of the electrical board. When not in use for a long period, please clean it and put it into a plastic bag to store it.



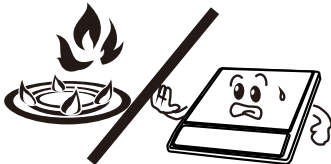
- ⚠ The cooker cannot be overloaded. Overloading the plate may damage the plastic cover and cooker plate.



- ⚠ 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.




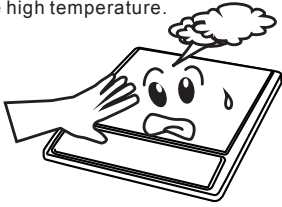
- ⚠ Do not use the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or an environment with high temperature.



- ⚠ 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.



I. SAFETY INSTRUCTIONS

<p>⚠ Always clean the induction cooker to prevent mess from getting into the fan, which could influence the normal operation of the appliance.</p> 	<p>⚠ 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.</p> 
<p>This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. <p>Indoor use only.</p> <p>⚠ Mandatory</p>	<p>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.</p> <p>⚠ Mandatory</p>
<p>We suggest that you should periodically check that there are no object (glass, paper, etc) that could obstruct the inlet under your induction cooker.</p> <p>⚠ Warning</p>	<p>Never have the induction cooker to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.</p> <p>⚠ Mandatory</p>
<p>Keep electrical appliance out of reach from children or inform person. Do not let them use the appliances without supervision.</p> <p>⚠ Warning</p>	<p>Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.</p> <p>⚠ Warning</p>
<p>Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.</p> <p>⚠ Warning</p>	

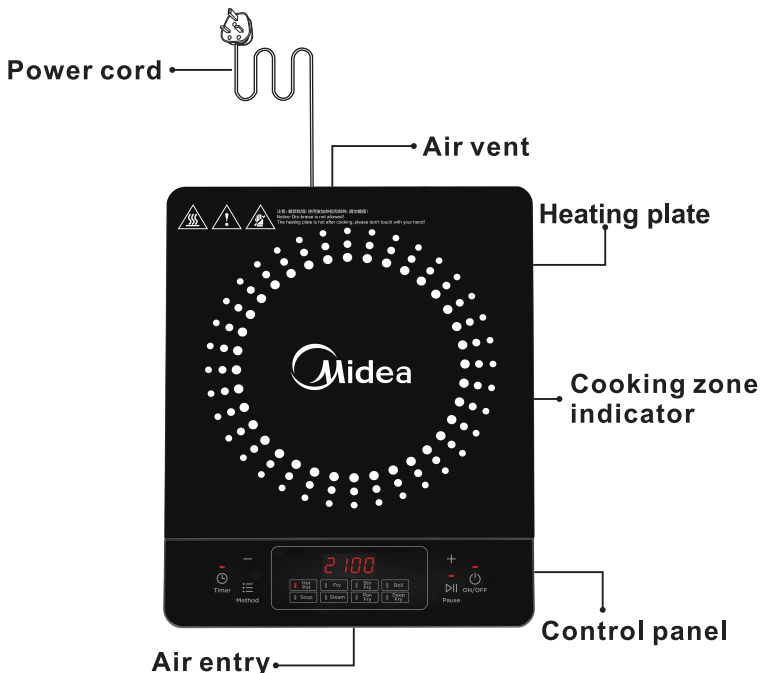
II.PRODUCT INTRODUCTION

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

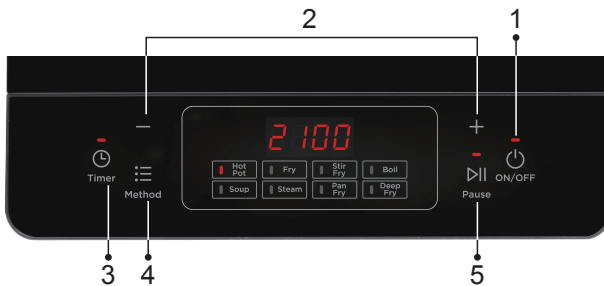
Model	Applied voltage/frequency	Rated power	Dimension DxWxL(mm)	Weight (kg)
C21-RT103B	220-240V~ 50/60Hz	2100W	350x280x60	1.95

Product Sketch Map



II.PRODUCT INTRODUCTION

Control Panel



1. ON/OFF
3. Timer
4. Method

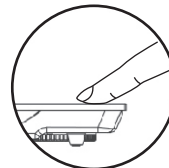
2. Power/Timer regulating
5. Pause

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 heating plate.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



III. OPERATION INSTRUCTIONS

Put the pot on the heating plate

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

Plug in

- After the power supply is connected, a beep will be heard.

Turn on

- After pressing the “ON/OFF” button, the induction cooker is ready for heating. Press the function button to start heating.
- After pressing the “ON/OFF” button, if no function button is pressed for one minute, the induction cooker will switch off automatically.
- Under the working mode, if there is no proper pot on the heating 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.

III. OPERATION INSTRUCTIONS

Function

- After switching on the induction cooker, press the corresponding function button to select the desired cooking mode.

Function cooking mode instructions

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

Function	Default cooking time	Default wattage or temperature	Adjustable cooking time range	Usage
Hot Pot	2 hours	2100W	1 min-3 hours	This cooking mode can be used for Hot Pot. You can increased or decreased the power as required by using +/- button.
Fry	1 hour	220°C	1 min-3 hours	This cooking mode can be used for Fry. You can increased or decreased the power as required by using +/- temperature.
Stir-Fry	1 hour	240°C	1 min-3 hours	This cooking mode can be used for Stir-fry. You can increased or decreased the power as required by using +/- temperature.
Boil	15min	2100W	NA	This cooking mode can be used for Boil. You can increased or decreased the power as required by using +/- button.
Soup	2 hours	1600W	1 min-3 hours	This cooking mode can be used for Soup. You can increased or decreased the power as required by using +/- button.
Steam	1 hour	2100W	1 min-3 hours	This cooking mode can be used for Steam. You can increased or decreased the power as required by using +/- button.
Pan-Fry	1 hour	160°C	1 min-3 hours	This cooking mode can be used for Pan-fry. You can increased or decreased the power as required by using +/- temperature.
Deep-Fry	1 hour	160°C	1 min-3 hours	This cooking mode can be used for Deep-fry. You can increased or decreased the power as required by using +/- temperature.

III. OPERATION INSTRUCTIONS

Timer

- Press the “Timer” button to enter the timer mode. When the timer indicator lights up and the numbers blink on the display, press the “+” or “-” button 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.
- The induction cooker will shut down when the default timer is reached unless the user sets the timer himself.

Pause

- Press the “Pause” button to stop heating. When the induction cooker is in pause, press the “Pause” button again or select a cooking mode to quit the pause status and return to the normal heating process. After setting Pause ,the induction cooker stops heating. After reaching the default pause time, if the pause state is not cancelled, the induction cooker may alarm and automatically switch off.

Switch Off

- When the operating time is over, the induction cooker switches off automatically.
- Press the “ON/OFF” button to turn off the appliance .

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 inducing materials.
- Shape requirement: flat bottom, with the diameter more than 14.5 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/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 contact the customer service centre.
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 Ea	<ul style="list-style-type: none"> Wait a moment and press the "ON/OFF" 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 U1	<ul style="list-style-type: none"> Please contact the customer service centre.

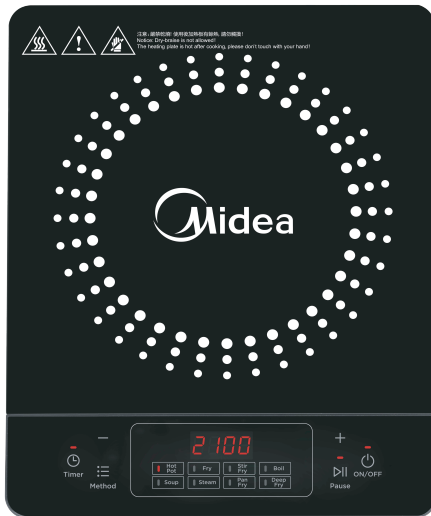
Emergency

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

For any failure of the product, Please contact the customer service centre.



Dapur Induksi Multi Fungsi Manual Pengguna



Model: C21-RT103B

Terima kasih kerana membeli Dapur Induksi ini. Sila baca manual pengguna ini dengan teliti sebelum penggunaan dan disimpan dengan baik untuk rujukan kelak.


Semua gambarajah dalam manual pengguna ini hanya sebagai rujukan, produk sebenar harus dianggap sebagai standard.

I. ARAHAN KESELAMATAN


Untuk tujuan keselamatan dan bagi mengelakkan kerosakan terhadap perkakas ini atau kecederaan pada orang, sila patuhi semua langkah keselamatan di bawah. Tidak mengendahkan amaran keselamatan boleh mengakibatkan kecederaan. Perkakas ini tidak mempertimbangkan situasi-situasi seperti berikut:

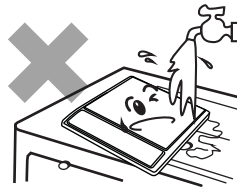
- Digunakan oleh kanak-kanak atau orang kurang upaya tanpa pengawasan;
- Kanak-kanak yang menjadikannya sebagai alat mainan.


Simbol-simbol:  Dilarang  Diwajibkan  Amaran  Peringatan

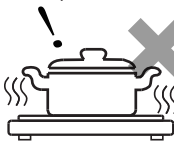
 Jangan panaskan makanan di dalam bekas yang ditutup ketat, contohnya makanan yang dimampat, makanan dalam tin atau teko kopi, bagi mengelakkan letupan akibat pengembangan apabila ia dipanaskan.




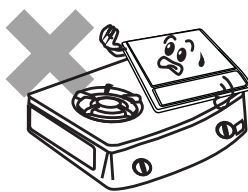
 Jangan bilas dapur induksi ini di bawah simbah air secara langsung. Elakkan air atau sup daripada terpercik ke dalam bahagian dalaman dapur induksi.




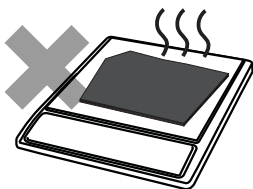
 Jangan panaskan periuk yang kosong bagi mengelakkan kemalangan atau menyebabkan prestasi produk terjejas. Ketika perkakas ini digunakan, jangan tinggalkan perkakas ini tanpa pengawasan untuk jangkamasa yang panjang. Jika terpaksa ditinggalkan tanpa pengawasan, sila pastikan kandungan air di dalam periuk adalah mencukupi.




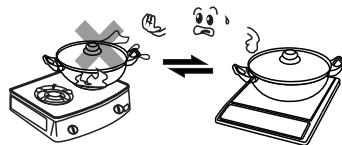
 Semasa penggunaan, jangan letak perkakas ini di atas dapur gas. Elakkan magnetiknya mungkin akan memanaskan bahan logam di dalam dapur gas) bagi mengelakkan kemalangan.



 Jangan panaskan kepingan besi di atas plat pemanas dapur induksi bagi mengelakkan kemalangan akibat suhu tinggi.

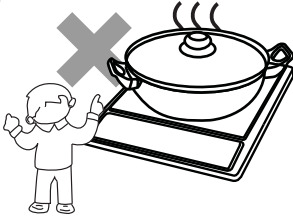


 Peralatan memasak yang direka khas untuk dapur induksi ini hanya boleh digunakan bersama dapur induksi. Ianya tidak boleh digunakan pada kedua-dua dapur induksi dan dapur gas.

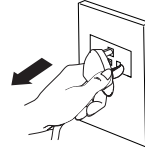


I. ARAHAN KESELAMATAN

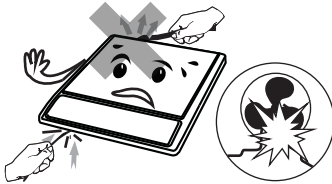
- ⊘ Jangan benarkan kanak-kanak mengendalikan perkakas ini dengan sendiri bagi mengelakkan kemalangan seperti kecederaan.



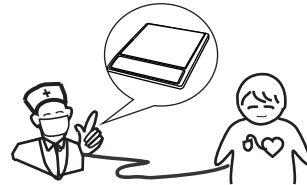
- ⓘ Cabut keluar kord kuasa dari soketnya selepas penggunaan bagi mengelakkan komponen elektronik daripada rosak atau terbakar akibat penyumbungan arus elektrik secara berpanjangan.



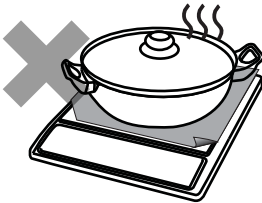
- ⊘ Jangan selitkan sebarang bendasing seperti dawai besi, ke dalam atau menyumbat lubang udara keluar atau masuk bagi mengelakkan kemalangan.



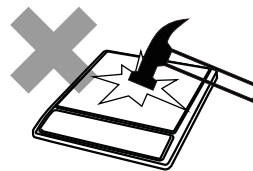
- ⓘ Orang yang memakai perentak jantung (pacemaker) harus dapatkan nasihat doktor pakar, dan hanya menggunakan perkakas ini setelah disahkan bahawa ia tidak akan mempengaruhi perantarnya.



- ⊘ Jangan letakkan kertas, kerajang aluminium, kain dan objek lain yang tidak sesuai di atas plat pemanasan dapur induksi untuk dipanaskan secara tidak langsung bagi mengelakkan kemalangan



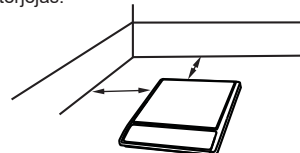
- ⓘ Jangan hantuk plat pemanasan dengan kuat bagi mengelakkan kerosakan. Jika permukaannya retak, sila berhentikan penggunaan dan dibawa ke pusat penyelenggaraan dan pembaikan untuk ditukar ganti.



- ⊘ Ketika menggunakan dapur induksi, jangan letakkan dapur induksi di atas sebarang platform logam (seperti besi, keluli tahan karat dan aluminium), atau letakkan pengalasan bukan logam yang ketebalannya kurang daripada 10 cm di atas plat pemanasan.



- ⓘ Ketika menggunakan dapur induksi, pastikan ia diletakkan secara mendatar di atas permukaan yang rata, bahagian tepi dan belakangnya dijarakkan kira-kira 10cm dari dinding. Jangan gunakan perkakas ini di dalam ruang yang sempit, dan pastikan lubang udara keluar tidak terhalang bagi mengelakkan pembebasan haba daripada terjejas.



I. ARAHAN KESELAMATAN

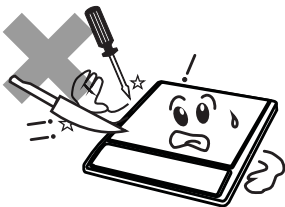
- ⚠️ Jika kord kuasa rosak, ia mesti ditukar ganti oleh ejen pengilang, pusat penyelenggaraannya atau pakar dari bahagian yang seumpamanya bagi mengelakkan kemalangan.



- ⚠️ Mesti gunakan soket kuasa yang berkualiti tinggi dengan kuasa kadaran yang sama atau lebih daripada 13A. Jangan gunakan soket kuasa yang rendah kualitinya. Jangan berkongsi soket yang sama dengan perkakas elektrik lain yang memerlukan kuasa tinggi seperti alat penghawa dingin dan ketuhar elektrik bagi mengelakkan kebakaran akibat beban elektrik berlebihan.



- ⚠️ Jangan sentuh plat pemanasan dengan alat yang tajam bagi mengelakkan ia daripada pecah atau rosak. Jika plat pemanasan rekah, matikan kuasa bagi mengelakkan kejutan elektrik yang mungkin berlaku.



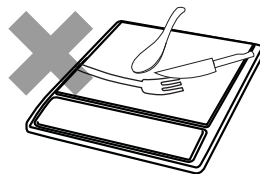
- ⚠️ Ketika dan selepas penggunaan, perkakas ini hendaklah dibersihkan dan diikuti dengan langkah perlindungan yang sewajarnya supaya bebas daripada serangga, habuk dan kelembapan. Langkah sedemikian adalah wajar bagi mengelakkan dapur induksi daripada mengalami litar pintas akibat lipas termasuk ke dalamnya. Jika tidak digunakan untuk jangka masa yang panjang, perkakas ini hendaklah dibersihkan dan dibalut dengan beg plastik untuk disimpan.



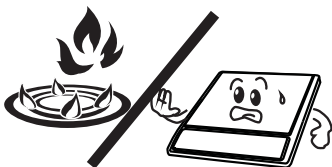
- ⚠️ Jangan letakkan benda yang tertampak berat di atas perkakas ini. Jika tidak, penutup plastik dan plat pemanasan mungkin akan rosak.



- ⚠️ Jangan letakkan benda logam seperti pisau, garpu, sudu, senduk dan penutup di atas permukaan zon memasak kerana ia mungkin menjadi panas.



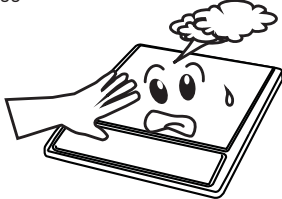
- ⚠️ Jangan gunakan dapur induksi di tempat yang berdekatan dengan dapur gas, dapur minyak dan mana-mana tempat yang berapi atau persekitaran yang bersuhu tinggi.



- ⚠️ Jangan letakkan dapur induksi di atas permaidani, alas meja dan kertas nipis bagi mengelakkan lubang udara masuk atau keluar daripada tersumbat yang mana akan menjejaskan kesan pembebasan haba.



I. ARAHAN KESELAMATAN

<p>⚠️ Sentiasa bersihkan dapur induksi bagi mengelakkan bendasing termasuk ke dalam kipas yang mana akan menjejaskan pengendalian perkakas ini yang normal.</p> 	<p>⚠️ Ketika perkakas ini dikendalikan dan selepas periuk dialihkan daripada perkakas ini, zon memasak mungkin masih panas dan jangan disentuh dengan tangan bagi mengelakkan kelecuman akibat suhu tinggi.</p> 
<p>Perkakas ini bertujuan untuk kegunaan di rumah dan kegunaan yang seumpamanya seperti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dapur pekerja yang disediakan di dalam kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain; - rumah ladang; - digunakan oleh pelanggan di hotel, motel dan persekitaran inap yang lain; - Persekitaran inap sarapan. <p>Hanya untuk kegunaan di dalam rumah sahaja.</p> <p>⚠️ Diwajibkan</p>	<p>Perkakas ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan melainkan pengawasan atau arahan penggunaan telah diberikan kepada mereka oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka.</p> <p>⚠️ Diwajibkan</p>
<p>Anda disyorkan memeriksa perkakas ini secara berkala bagi memastikan lubang udara masuk pada bahagian bawah perkakas ini tidak tersumbat oleh sebarang objek (kaca, kertas dan sebagainya).</p> <p>⚠️ Amaran</p>	<p>Jangan panaskan periuk yang tanpa bahan masakan di atas dapur induksi. Jika tidak, prestasinya mungkin terjejas dan mungkin menimbulkan kemalangan.</p> <p>⚠️ Diwajibkan</p>
<p>Jauhkan perkakas ini daripada capaian kanak-kanak atau orang yang kurang upaya. Jangan biarkan mereka mengendalikan perkakas ini jika tanpa pengawasan.</p> <p>⚠️ Amaran</p>	<p>Kanak-kanak harus diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.</p> <p>⚠️ Amaran</p>
<p>Perkakas ini bukan bertujuan untuk dikendalikan dengan sebarang pemasa luaran atau sistem kawalan jauh secara berasingan.</p> <p>⚠️ Amaran</p>	

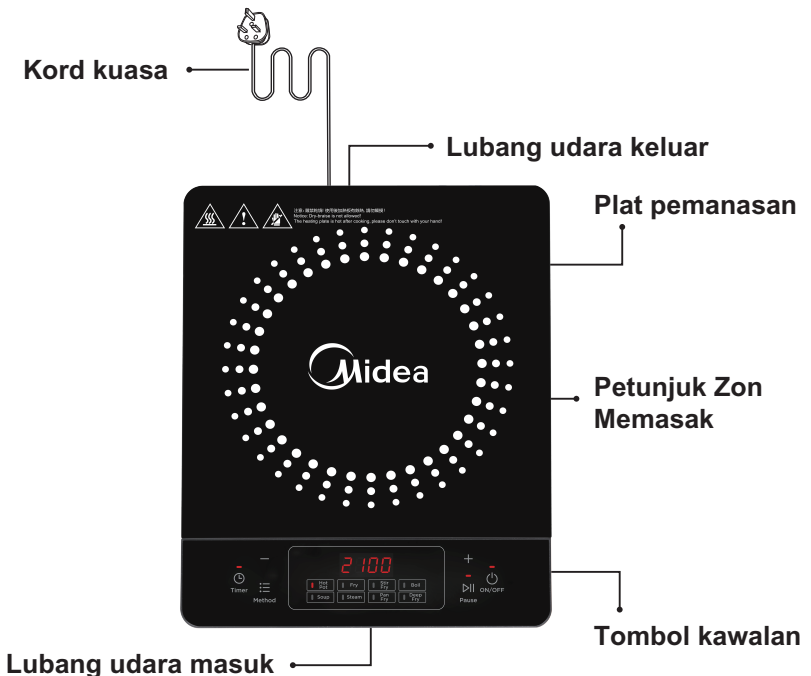
II. PENGENALAN PRODUK

Dapur Induksi ini mampu memenuhi pelbagai jenis permintaan memasak menggunakan pemanasan elektromagnet yang menjamin kecekapan haba yang tinggi, selamat dan boleh dipercayai, malah juga mudah dibersihkan.

Parameter Prestasi

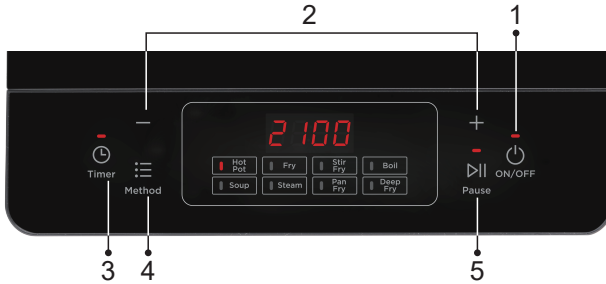
Model	Voltan/frekuensi yang sesuai	Kuasa Kadaran	Dimensi (mm)	Berat (kg)
C20-RT103B	220-240V~ 50/60Hz	2100W	350 x 280 x 60	1.95

Peta Lakaran Produk



II. PENGENALAN PRODUK

Panel kawalan



1. Hidupkan/Matikan
2. Pemasa
3. Berhenti Sebentar

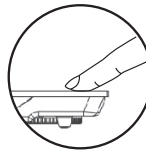
1. Pelarasan Kuasa/Pemasa
2. Kaedah

Sebelum Menggunakan Dapur Induksi yang baru

- Sila baca manual pengguna ini, dan memberi perhatian khas kepada bahagian “Amaran keselamatan”.
- Tanggalkan sebarang lapisan pelindung yang mungkin masih terlekat pada plat pemanasan.

Cara-cara mengendalikan Kawalan Sentuhan

- Alat kawalan bertindak balas terhadap sentuhan, anda tidak perlu tekan dengan kuat.
- Sentuh dengan bebola jari, bukannya hujung jari anda.
- Bunyi bip akan kedengaran setiap kali sentuhan didaftarkan.
- Pastikan alat kawalan sentiasa berkeadaan bersih, kering, dan bebas daripada sebarang objek (seperti peralatan memasak atau kain). Lapisan air yang nipis juga mungkin menyebabkan alat kawalan sukar dikendalikan.



III. ARAHAN PENGENDALIAN

Letakkan periuk di atas plat pemanasan

- Pastikan lubang udara keluar tidak tersekat dan alihkan semua perkakas lain yang diletakkan di sekeliling plat pemanasan.
- Pastikan peralatan memasak yang diisi dengan bahan masakan atau cecair diletakkan di bahagian tengah plat pemanasan.

Sambungkan plag

- Apabila bekalan kuasa disambungkan, bunyi bip akan kedengaran.

Hidupkan kuasa

- Apabila butang "ON/OFF" ditekan, dapur induksi berada pada mod bersedia untuk proses pemanasan. Tekan butang fungsi untuk memulakan proses pemanasan.
- Apabila butang " ON/OFF " ditekan, jika tiada butang fungsi ditekan dalam masa satu minit, maka dapur induksi ini akan dimatikan secara automatik.
- Di bawah mod kerja, jika tiada periuk yang sesuai diletakkan di atas plat pemanasan, dapur induksi tidak akan menjalankan proses pemanasan dan alat penggera akan berbunyi yang mana menunjukkan periuk perlu diletakkan padanya. Perkakas ini akan dimatikan secara automatik selepas satu minit.

III. ARAHAN PENGENDALIAN

Fungsi

- Apabila dapur induksi dihidupkan, tekan butang fungsi yang berkenaan untuk memilih mod memasak yang dikehendaki.

Penjelasan mengenai mod memasak bagi fungsi berkenaan

Nota: Kuasa untuk setiap mod memasak telah dihadkan mengikut keperluan pemanasan yang ditetapkan. Anda boleh menggunakan mod manual jika memerlukan kuasa yang lebih tinggi.

Fungsi	Masa memasak tetapan asal	Watt tetapan asal	Lingkungan masa memasak yang boleh dilaraskan	Kegunaan
Hot Pot	2 jam	2100W	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk memasak stimbót. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Fry	1 jam	220°C	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk goreng sayur. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Stir-Fry	1 jam	240°C	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk goreng kilas. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Boil	15 min	2100W	Tidak Sesuai	Mod memasak ini boleh digunakan untuk mendidih air. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Soup	2 jam	1600W	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk memasak sup. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Steam	1 jam	2100W	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk mengukus makanan. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Pan-Fry	1 jam	160°C	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk goreng tohor. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Deep Fry	1 jam	160°C	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk goreng celur. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.

III. ARAHAN PENGENDALIAN

Pemasa

- Tekan butang "Pemasa" untuk masuk ke mod pemasa. Apabila petunjuk pemasa menyala dan angka pada skrin paparan berkedip, tekan butang "+" atau "-" untuk melaraskan tempoh masa yang dikehendaki.
- Apabila selesai membuat pelarasan, angka akan terpapar pada skrin paparan selepas ia berkelip beberapa saat. Dengan itu, dapur induksi akan bermula menghitung mundur.
- Apabila tamatnya proses menghitung mundur, dapur induksi akan menghentikan proses pemanasan dan mematikan kuasanya secara automatik.
- Dapur induksi akan dimatikan apabila mencapai masa tetapan asal pemasa, melainkan pengguna telah menetapkan pemasa dengan sendiri.

Berhenti sebentar

- Tekan butang "Pause" untuk menghentikan seketika proses pemanasan. Apabila dapur induksi berada pada mod "Pause", anda boleh tekan butang "Pause" sekali lagi atau memilih mod memasak untuk menamatkan status "Pause" dan kembali kepada proses pemanasan yang normal. Apabila fungsi "Pause" ditetapkan, dapur induksi akan menghentikan proses pemanasan. Apabila tamatnya masa tetapan asal "Pause", dan jika status "Pause" tidak dibatalkan, maka dapur induksi akan mengeluarkan bunyi amaran dan dimatikan secara automatik.

Matikan kuasa

- Apabila tamatnya masa memasak, dapur induksi akan dimatikan secara automatik.
- Tekan butang "ON/OFF" untuk mematikan kuasa perkakas ini.

IV. PERALATAN MEMASAK YANG SESUAI



Periuk goreng besi



Periuk Keluli Tahan Karat



Periuk leper besi



Cerek besi



Cerek Keluli Tahan Karat Enamel



Peralatan Memasak Enamel



Plat besi

- Keperluan untuk bahan periuk: mengandungi bahan aruhan elektromagnet.
- Keperluan untuk bentuknya: Bahagian bawahnya hendaklah rata dengan diameter lebih daripada 14.5 cm tetapi tidak melebihi 18 cm.
- Selepas penggunaan pertama, tompok putih mungkin muncul pada bahagian bawah periuk. Ini adalah keadaan normal.
- Tuang sedikit cuka ke dalam periuk, panaskan pada kuasa kira-kira 60-80° C, lepas itu digosok dengan berus bagi menghilangkan tompok putih itu.
- Bahan periuk yang tidak sesuai: kaca, seramik, aluminium, tembaga dan lain-lain bahan yang bukan aruhan elektromagnet.
- Dapur induksi ini akan menghentikan proses pemanasan dengan serta merta apabila periuk dialihkan dari plat pemanasannya. Dapur induksi ini akan masuk ke mod Sedia secara automatik selepas alat penggera berbunyi selama 1 minit.

V. PEMBERSIHAN & PENYELENGARAAN

- Sebelum kerja pembersihan, matikan perkakas ini dan cabut keluar plag kuasa dari soketnya. Tunggu sehingga plat pemanasan menyejuk dengan sepenuhnya.
- Selepas penggunaan untuk jangkamasa yang panjang, habuk atau kotoran mungkin berkumpul pada lubang udara masuk/keluar, sila lap dengan kain lembut yang kering. Berus yang lembut atau pembersih vakum mini juga boleh digunakan untuk membersihkan lubang udara masuk/keluar.

Nota: Jangan dibilas dengan air.

V. PEMBERSIHAN & PENYELENGGARAAN

Kesan minyak atau kotoran pada plat pemanasan boleh dilap dengan kain basah yang lembut dengan sedikit ubat gigi atau bahan pencuci yang bersifat sederhana. Lepas itu dilap dengan kain basah hingga bersih dan tiada sebarang kesan kotoran.

Jika perkakas ini tidak digunakan untuk jangka masa panjang, cabut keluar plag dari soketnya dan melakukan langkah perlindungan untuk membebaskan perkakas ini daripada habuk dan serangga.

Keabnormalan		Langkah-langkah pemeriksaan dan penyelesaian yang penting
Apabila kord kuasa dipasang dan butang "ON/OFF" ditekan, lampu petunjuk dan skrin paparan tidak menyala		<ul style="list-style-type: none"> • Adakah plag kuasa telah disambung dengan kemas? • Adakah suis, soket, fius dan kord kuasa sudah rosak?
Lampu petunjuk "ON/OFF" menyala dan skrin panparan berfungsi dengan normal, tetapi proses pemanasan tidak bermula.		<ul style="list-style-type: none"> • Adakah perkakas memasak diperbuat daripada bahan yang sesuai? • Adakah perkakas ini berada pada status kerja "prese"?* • Jika disebabkan oleh faktor lain, sila hubungi pusat khidmat pelanggan.
Proses pemanasan tiba-tiba berhenti ketika proses memasak.		<ul style="list-style-type: none"> • Adakah suhu minyak dalam periuk terlampau tinggi ketika menggoreng makanan? • Adakah suhu persekitaran terlalu tinggi? • Adakah lubang udara masuk/keluar perkakas ini sudah tersumbat? • Adakah sudah tamatnya masa pemanasan tetapan asal? • Kawalan keselamatan sendiri perkakas ini telah dihidupkan. Sila tunggu beberapa minit, lepas itu hidupkan kuasa semula dan cuba lagi.
Kod kegagalan fungsi	E3, E6, Ea	• Tunggu sebentar, lepas itu tekan butang "ON/OFF" apabila suhu plat pemanasan kembali menjadi normal. Dengan itu plat pemanasan dapur induksi akan beroperasi seperti biasa
	E7, E8	• Matikan plat pemanasan, tunggu sehingga voltan kembali menjadi normal. Lepas itu, hidupkan semula plat pemanasan, dan ia akan beroperasi seperti biasa
	E1, E2, E4, E5, Eb, U1	• Sila hubungi pusat khidmat pelanggan

Kecemasan

Ketika perkakas ini digunakan, jika berlakunya sebarang kejadian abnormal, sila matikan kuasa dan cabut keluar plag dengan serta merta.

Untuk sebarang kerosakan produk, sila hubungi pusat khidmat pelanggan.