



多功能電磁爐

用戶手冊

型號：C20-RT2002

感謝您購買這個電磁爐。使用前請仔細閱讀本使用說明書，並妥善保管，以備將來使用。

圖片僅供參考，請以實物為準。

一、安全須知

為安全起見，和避免損壞設備或傷人，請遵守以下所有安全說明。

忽視安全警告可能導致受傷。

此設備不考慮以下情況：

- 沒有大人監督的兒童、殘疾人使用；
- 兒童把它當作玩具。

符號： ⊘ 被禁止的 ⊕ 強制性的 ▲ 警告 ⚠ 注意

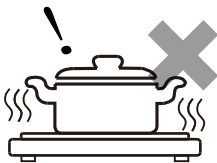
- ⊘ 不要在密封容器加熱食物，如壓縮產品、罐頭或咖啡壺，以免熱力引起膨脹和爆炸。



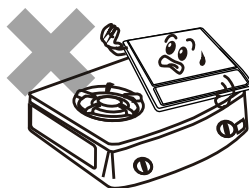
- ⊘ 不要直接用水沖洗電磁爐。不要將水或湯濺到電磁爐的內部。



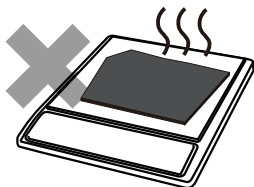
- ⊘ 為避免影響產品效能和防止傷害，不要加熱空鍋。在使用中，不要長時間無人看管。在沒有監督的情況下離開設備時，確保鍋裏有足夠的水。



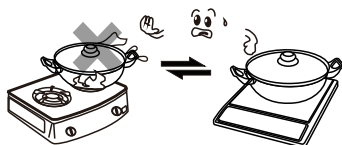
- ⊘ 為避免事故發生，使用時不要將電磁爐放在煤氣爐上（磁力線可以加熱煤氣爐的金屬部件）。



- ⊘ 不要在電磁爐加熱板上加熱鐵製物件，以免高溫造成危險。

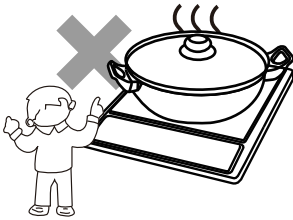


- ⊘ 只為電磁爐提供的器具只能於電磁爐上使用。這些炊具不能同時用於其他電磁爐和煤氣爐。

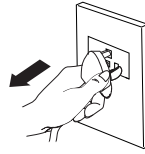


一、安全須知

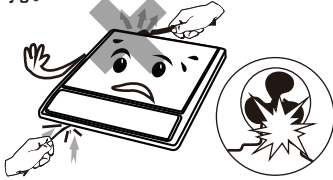
- ① 為避免燙傷，請勿讓兒童單獨操作本設備。



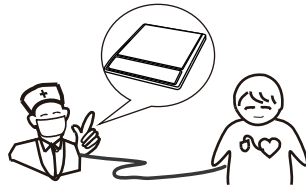
- ① 使用後從插座上拔出電源線，以避免因長時間的電力連接而引起火災和/或損壞電子部件。



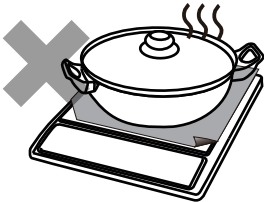
- ① 為避免危險，不要插入任何異物，如鐵絲，也不要堵塞通風孔或氣孔。



- ① 心臟起搏器患者應諮詢醫生。確認不影響起搏器後，方可使用。



- ① 為避免危險，不要將紙、鋁箔、布或其他不合適的物品放在電磁爐加熱板上進行間接加熱。



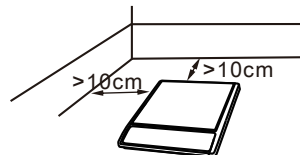
- ① 為避免損壞，請避免對加熱板造成衝擊。如果損壞，請停止使用，並將其帶到維護和維修部門進行更換。



- ① 使用電磁爐時，不要將電磁爐放在任何金屬平台上（如鐵、不銹鋼、鋁），也不要將厚度小於10cm的非金屬墊放在加熱板上。



- ① 使用電磁爐時，應將其水平放置，並在電磁爐側面和背面與牆壁之間留出至少10厘米的空間。不要在狹小的空間使用電磁爐。為避免阻礙熱量釋放，不要蓋住通風孔。

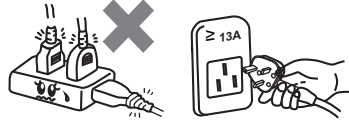


一、安全須知

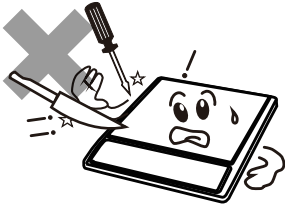
- ❗ 為避免危險，如果電源線損壞，請由製造商的代理商、維護部門或類似部門的專業人員更換。



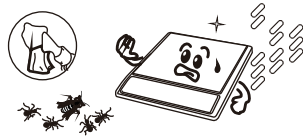
- ⚠ 請使用專用優質電源插座，功率高，等於或大於13A，請勿使用劣質電源插座。請勿將電源插座與空調、電爐等功率較高的電器共用，以免插座超載引起火災。



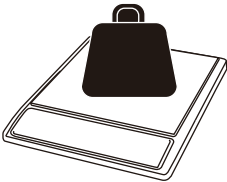
- ⚠ 不要用鋒利的工具接觸灶具板，以避免破裂或損壞灶具板。如果發現灶具板開裂，請關閉電器，以免觸電。



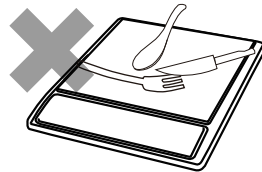
- ⚠ 使用電磁爐或使用後請保持清潔。保護電磁爐不受蟲子、灰塵和濕氣的影響。避免蟑螂等落入電磁爐內部，造成電路板短路。長期不使用時，請將其清洗乾淨，放入塑膠袋中存放。



- ⚠ 炊具不能超載。
炊具板超載可能損壞塑膠蓋和炊具板。



- ⚠ 金屬物體，如刀、叉、勺子和蓋子，不應放在烹飪區的表面，因為它們可以變熱。




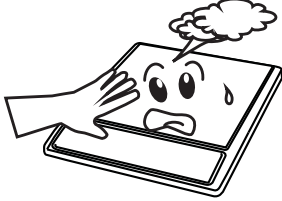
- ⚠ 不要在煤氣爐、煤油爐附近或任何有明火或高溫環境的地方使用電磁爐。



- ⚠ 不要將電磁爐放在地毯、桌布或薄紙上使用，以免堵塞進風口或出風口，影響散熱。



一、安全須知

<p>⚠ 經常清潔電磁爐，防止髒物進入風機，影響設備的正常運行。</p> 	<p>⚠ 當操作設備移動鍋後，烹飪區將保持一段時間的熱力。不要觸摸，小心高溫燙傷。</p> <p><small>有燙傷的危險</small></p> 
<p>該設備用於家庭和類似用途，如：商店、辦公室和其他工作環境中的員工廚房區域；農舍；飯店、汽車旅館和其他居住環境中的客戶；民宿酒店環境。僅限室內使用。</p> <p>❗ 強制性的</p>	<p>本設備不適用於身體、感官或精神能力下降或缺乏經驗和知識的人（包括兒童），除非他們得到監督或指導。關於由負責安全的人使用設備。</p> <p>❗ 強制性的</p>
<p>我們建議您定期檢查，確保沒有任何物體（玻璃、紙等）會阻塞電磁爐下的入口。</p> <p>⚠ 警告</p>	<p>不要讓電磁爐在沒有食物的情況下開啟，否則會影響電磁爐的工作效能，造成危險。</p> <p>❗ 強制性的</p>
<p>使電器遠離兒童或傷殘人士。不要讓他們在沒有監督的情況下使用電器。</p> <p>⚠ 警告</p>	<p>應監督兒童，確保他們不玩玩電器。</p> <p>⚠ 警告</p>
<p>不可以通過外部計時器或單獨的遠程控制系統操作設備。</p> <p>⚠ 警告</p>	

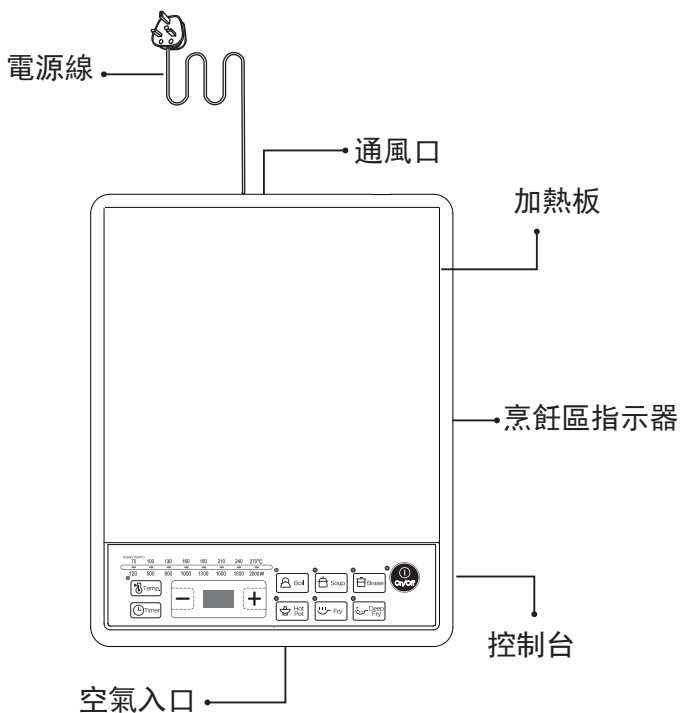
二、產品介紹

電磁爐通過電磁加熱可以滿足各種烹飪要求，熱效率高，安全可靠，易於清洗。

性能參數

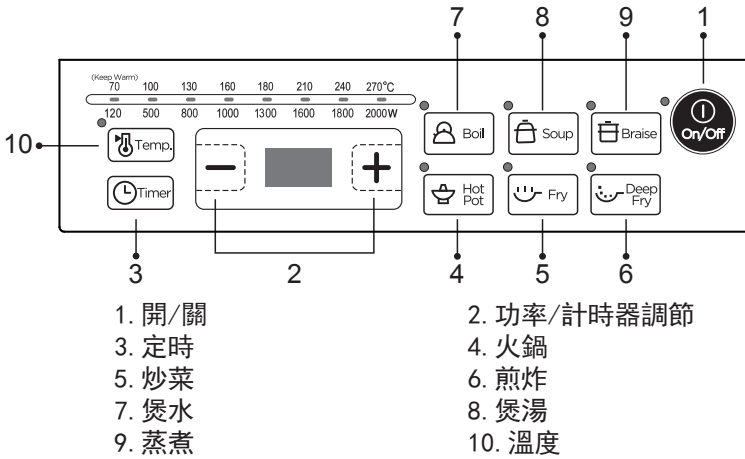
型號	施加電壓/頻率	額定功率	尺寸 (mm)	重量 (kg)
C20-RT2002	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350x280x60	1.85

產品示意圖



二、產品介紹

控制台



使用新電磁爐前

- 閱讀本指南，特別注意“安全警告”一節。
- 清除加熱板上的任何保護膜。

三、操作說明

把鍋放在加熱板上

- 確保通風口沒有堵塞，並確保餐具遠離加熱板的周圍。
- 確保有食物或液體的炊具放在加熱板的中心。。

插頭

- 接通電源後，會聽到嘟嘟聲。

開/關

- 按下“開/關”按鈕後，電磁爐默認火鍋功能加熱。按需要調節功能。
- 在工作模式下，如果加熱板上沒有合適的鍋，電磁爐將不會加熱，並發出警報，表示需要鍋。一分鐘後，它將自動關閉。

三、操作說明

功能

- 開啟電磁爐後，按下相應的功能按鈕，選擇所需的烹飪模式。

功能烹飪模式說明

注：每種烹飪模式的功率受限，預設加熱要求，如果需要更高的功率，可以使用手動設定。

功能	默認烹飪時間	默認功率	可調烹飪時間範圍	用法
火鍋	2小時	1600W	1分鐘-3小時	這種烹飪模式可用於火鍋。您可以使用+/-按鈕根據需要新增或減少電源。
炒菜	1小時	1800W	1分鐘-3小時	這種烹飪模式可用於炒菜。您可以使用+/-按鈕根據需要新增或減少電源。
煎炸	1小時	2000W	1分鐘-3小時	這種烹飪模式可用於煎炸。電磁爐設定為高溫烹飪。您可以使用+/-按鈕根據需要新增或減少電源。
煲水	15分鐘	2000W	不適用	這種烹飪模式可用於煲水。您可以使用+/-按鈕根據需要新增或減少電源。
煲湯	2小時	1300W	1小時-3小時	這種烹飪模式可以用來煲湯。操作完成後，電磁爐將啟動自動保溫兩小時功能。
蒸煮	1小時	1600W	1分鐘-3小時	這種烹飪模式可以用來蒸煮。您可以使用+/-按鈕根據需要新增或減少電源。

三、操作說明

定時

- 按“定時”按鈕進入計時器模式。當計時器指示燈亮起，顯示幕上的數位閃爍時，按“+”或“-”按鈕可調整持續時間。
- 調整完成後，顯示幕上的數位會在閃爍幾秒鐘後顯示出來。電磁爐開始倒數計時。
當倒數計時結束後，電磁爐自動停止加熱並關閉。
- 達到默認計時器時，電磁爐將關閉，除非用戶自己設定計時器。

溫度

- 按“溫度”按鈕進入溫度模式。當溫度指示燈亮起，顯示幕上的數位閃爍，按“+”或“-”按鈕調節溫度。

開/關

- 運行時間結束後，電磁爐自動關閉。
- 按下“開/關”按鈕，關閉電器。

四、相容廚具



鐵煎鍋



不銹鋼鍋



鐵鍋



鐵壺



搪瓷不銹
鋼水壺



搪瓷炊具



鐵板

- 鍋體資料要求：含磁感應成份。
- 形狀要求：平底，直徑14.5釐米以上，18釐米以下。
- 首次使用後，鍋底會出現一些白點。這是正常現象。
- 請往鍋裏倒一些醋，在60-80°C左右加熱，然後用刷子擦去污漬。
- 不相容鍋體資料：玻璃、陶瓷、鋁、銅等非磁性材料。
- 如果將鍋取出，電磁爐將立即停止加熱。蜂鳴器響1分鐘後，自動進入待機狀態。

五、清潔保養

- 清潔前，請先關閉電器，然後從電源插座上斷開電源插頭。待電磁爐爐盤不熱後開始清洗。
- 長期使用電磁爐後，進風口/出風口的開口處會堆積灰塵或其它污物，請用柔軟的布擦拭。可以使用軟刷或小型吸塵器清潔進風口和出風口中的灰塵。

注意：請勿用水沖洗

五、清潔保養

對於鍋盤上的油斑，用軟濕布蘸少許牙膏或溫和的清潔劑擦拭鍋盤。然後用軟濕布擦拭，直到沒有污漬。

長期不使用時，請將電源插頭從電源插座上拔下，並保護電磁爐不受灰塵和蟲子的侵害

異常		關鍵檢查點及故障排除
插入電源線並按“開/關”鍵後，指示燈和顯示幕不亮。		<ul style="list-style-type: none"> • 電源插頭是否正確連接？ • 開關、電源插座、保險絲或電源線是否損壞？
開/關指示燈亮，顯示正常，但加熱不啟動。		<ul style="list-style-type: none"> • 鍋具物料是否合適？ • 設備是否處於“預設”工作狀態？ • 其他原因，請聯繫客戶服務中心。
加熱過程中突然停止。		<ul style="list-style-type: none"> • 炒菜時油的溫度是否過高？ • 環境溫度是否過高？ • 電磁爐的進風口或出風口是否堵塞？ • 電磁爐的默認加熱時間結束了嗎？ • 電磁爐的自我安全保護啟動，等待幾分鐘，接通電源*使用。
故障程式碼	E3 E6 Ea	<ul style="list-style-type: none"> • 待熱板溫度正常後，按下“開/關”按鈕，感應熱板照常工作。
	E1 E2 E4 E5 Eb	請聯繫客戶服務中心。

緊急情況

在使用過程中，如有異常情況，請立即拔掉電源插頭，斷開電源。

如產品出現故障，請聯繫客戶服務中心。



Multi-functional Induction Cooker User's Manual

Model: C20-RT2002

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.




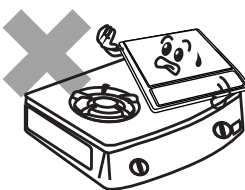
-  Do not directly rinse this induction cooker under water. Do not spill water or soup into the internal parts of the induction cooker.




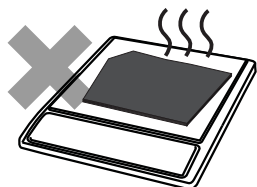
-  To avoid affecting product performance and to prevent injury, do not heat empty pots. When in use, do not leave the appliance without supervision for a long time. When leaving the appliance without supervision, make sure there is enough water in the pot.




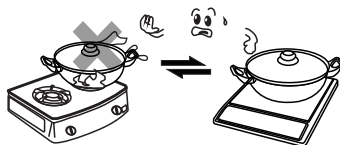
-  To avoid accidents, do not place the induction cooker, when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove).



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

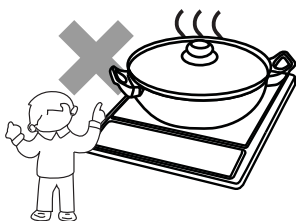


-  The utensils provided for the induction cooker can only be used for cooking with it. These cooking utensils cannot be used on both induction cooker and gas stove.

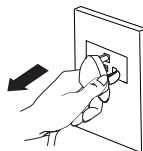


I. SAFETY INSTRUCTIONS

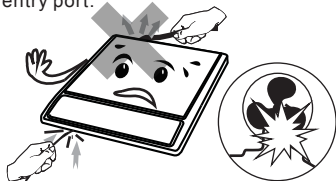
- ⊘ To avoid injuries such as scalding, do not let children operate the appliance alone.



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



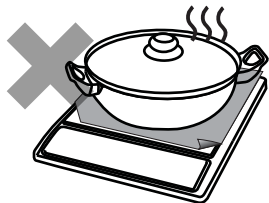
- ⊘ To avoid danger, do not insert any foreign object, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or air entry port.



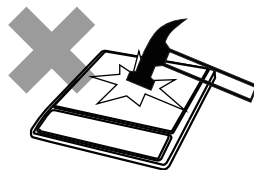
- ⓘ People with heart pacemakers should consult a doctor. Only use the appliance after confirming that it does not affect the pacemaker.



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



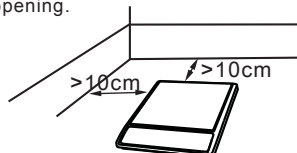
- ⓘ To avoid damage, avoid causing impacts on the heating plate. If damaged, please stop using it and take it to a maintenance and repair site to have it replaced.



- ⊘ 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

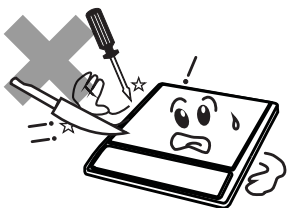
- ⚠ To avoid danger, if the power cord is damaged, have it replaced by agents of the manufacturer, its maintenance department or specialized personnel from a similar department.



- ⚠ 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.



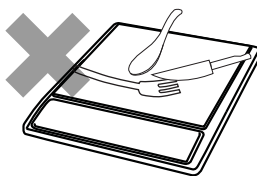
- ⚠ When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. Avoid letting cockroaches etc fall into the internal parts of the induction cooker and causing a short circuit of the electrical board. When not in use for a long period,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




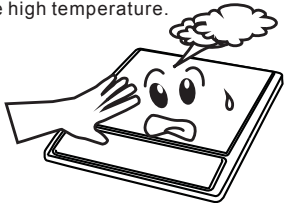
- ⚠ Do not use the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or an environment with high temperature.



- ⚠ 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 objects (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>	

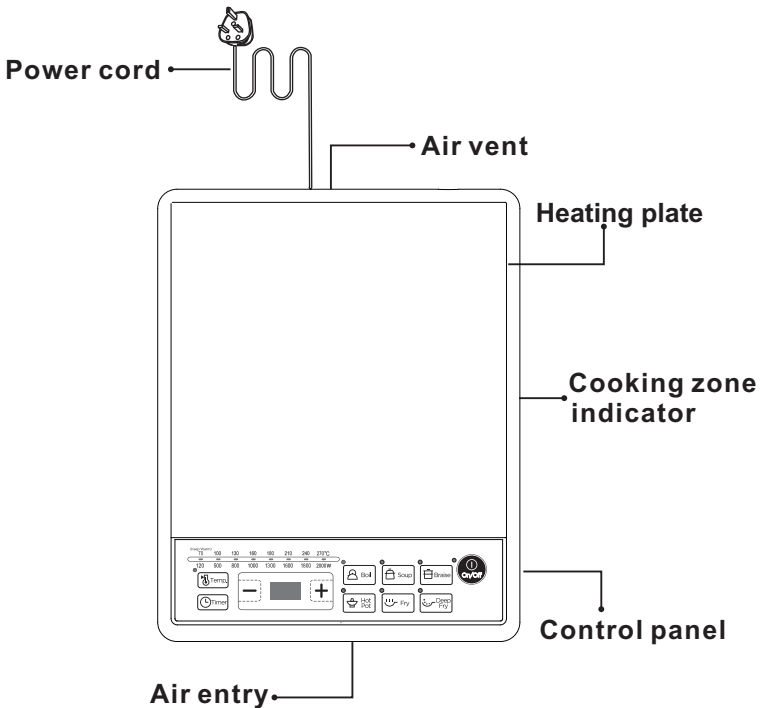
II.PRODUCT INTRODUCTION

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

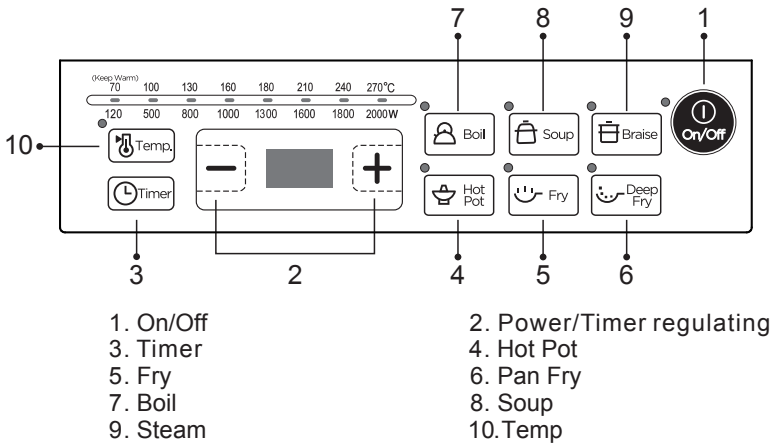
Model	Applied voltage/frequency	Rated power	Dimension (mm)	Weight (kg)
C20-RT2002	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350x280x60	1.85

Product Sketch Map



II.PRODUCT INTRODUCTION

Control Panel



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.

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 default hotpot function for heating. Please adjust function as required.
- 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	Adjustable cooking time range	Usage
Hot Pot	2 hours	1600W	1min-3hours	This cooking mode can be used for Hot Pot. You can increased or decreased the power as required by using +/- button.
Fry	1 hour	1800W	1min-3hours	This cooking mode can be used for Fry. You can increased or decreased the power as required by using +/- button.
Deep Fry	1 hour	2000W	1min-3hours	This cooking mode can be used for Pan Fry. The induction cooker sets to high temperature cooking. You can increased or decreased the power as required by using +/- button.
Boil	15min	2000W	NA	This cooking mode can be used for boiling water. You can increased or decreased the power as required by using +/- button.
Soup	2 hours	1300W	1hour-3hours	This cooking mode can be used for Soup. The induction cooker will start the auto two-hour keep warm function after the operation is finished.
Braise	1 hour	1600W	1min-3hours	This cooking mode can be used for Steam. You can increased or decreased the power as required by using +/- button.

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.

Temp

- Press the “Temp.” button to enter the temperature mode. When the Temp. indicator lights up and the numbers blink on the display, press the “+” or “-” button to adjust the temperature.

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.

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.
	E1 E2 E4 E5 Eb	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: C20-RT2002

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

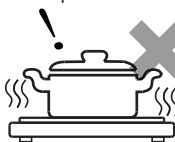
 Jangan panaskan makanan di dalam bekas yang ditutup ketat, contohnya makanan yang dimampat, makanan dalam tin atau teko kopi, bagi mengelakkan letupan akibat pengembangan apabila ia dipanaskan.




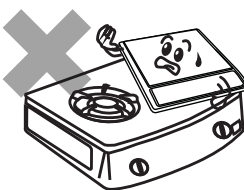
 Jangan bilas dapur induksi ini di bawah simbah air secara langsung. Elakkan air atau sup daripada terpercik ke dalam bahagian dalaman dapur induksi.




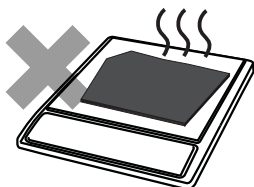
 Jangan panaskan periuk yang kosong bagi mengelakkan kemalangan atau menyebabkan prestasi produk terjejas. Ketika perkakas ini digunakan, jangan tinggalkan perkakas ini tanpa pengawasan untuk jangkamasa yang panjang. Jika terpaksa ditinggalkan tanpa pengawasan, sila pastikan kandungan air di dalam periuk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




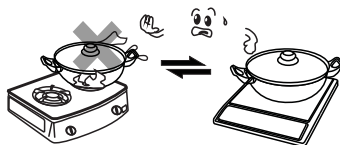
 Semasa penggunaan, jangan letak perkakas ini di atas dapur gas. Elakkan magnetiknya mungkin akan memanaskan bahan logam di dalam dapur gas) bagi mengelakkan kemalangan.



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

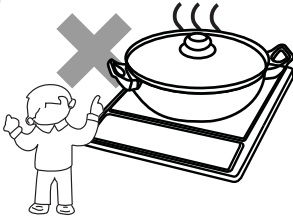


 Peralatan memasak yang direka khas untuk dapur induksi ini hanya boleh digunakan bersama dapur induksi. Ianya tidak boleh digunakan pada kedua-dua dapur induksi dan dapur gas.

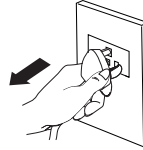


I. ARAHAN KESELAMATAN

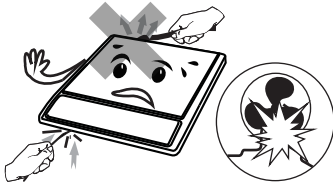
- ⊘ Jangan benarkan kanak-kanak mengendalikan perkakas ini dengan sendiri bagi mengelakkan kemalangan seperti kecederaan.



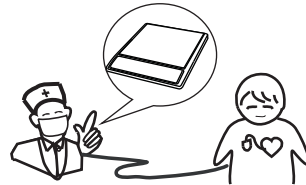
- ⓘ Cabut keluar kord kuasa dari soketnya selepas penggunaan bagi mengelakkan komponen elektronik daripada rosak atau terbakar akibat penyumbungan arus elektrik secara berpanjangan.



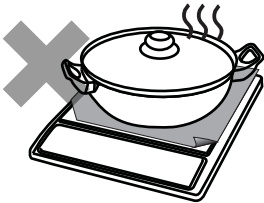
- ⊘ Jangan selitkan sebarang bendasing seperti dawai besi, ke dalam atau menyumbat lubang udara keluar atau masuk bagi mengelakkan kemalangan.



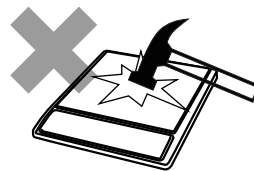
- ⓘ Orang yang memakai perentak jantung (pacemaker) harus dapatkan nasihat doktor pakar, dan hanya menggunakan perkakas ini setelah disahkan bahawa ia tidak akan mempengaruhi perantarnya.



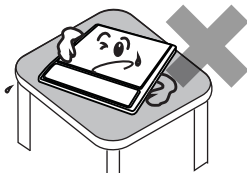
- ⊘ Jangan letakkan kertas, kerajang aluminium, kain dan objek lain yang tidak sesuai di atas plat pemanasan dapur induksi untuk dipanaskan secara tidak langsung bagi mengelakkan kemalangan



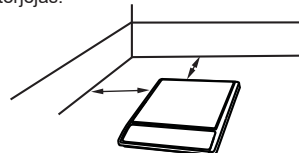
- ⓘ Jangan hantuk plat pemanasan dengan kuat bagi mengelakkan kerosakan. Jika permukaannya retak, sila berhentikan penggunaan dan dibawa ke pusat penyelenggaraan dan pembaikan untuk ditukar ganti.



- ⊘ 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.

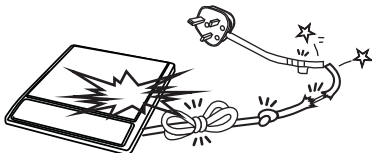


- ⓘ Ketika menggunakan dapur induksi, pastikan ia diletakkan secara mendatar di atas permukaan yang rata, bahagian tepi dan belakangnya dijarakkan kira-kira 10cm dari dinding. Jangan gunakan perkakas ini di dalam ruang yang sempit, dan pastikan lubang udara keluar tidak terhalang bagi mengelakkan pembebasan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



I. ARAHAN KESELAMATAN

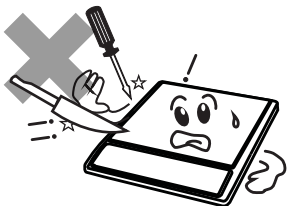
- ⚠️ Jika kord kuasa rosak, ia mesti ditukar ganti oleh ejen pengilang, pusat penyelenggaraannya atau pakar dari bahagian yang seumpamanya bagi mengelakkan kemalangan.



- ⚠️ 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.



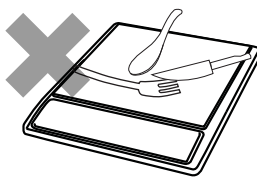
- ⚠️ Ketika dan selepas penggunaan, perkakas ini hendaklah dibersihkan dan diikuti dengan langkah perlindungan yang sewajarnya supaya bebas daripada serangga, habuk dan kelembapan. Langkah sedemikian adalah wajar bagi mengelakkan dapur induksi daripada mengalami litar pintas akibat lipas termasuk ke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



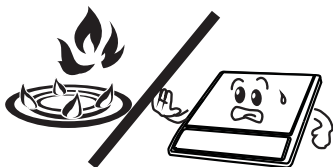
- ⚠️ Jangan letakkan benda yang tertampap berat di atas perkakas ini. Jika tidak, penutup plastik dan plat pemanasan mungkin akan rosak.



- ⚠️ 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>	

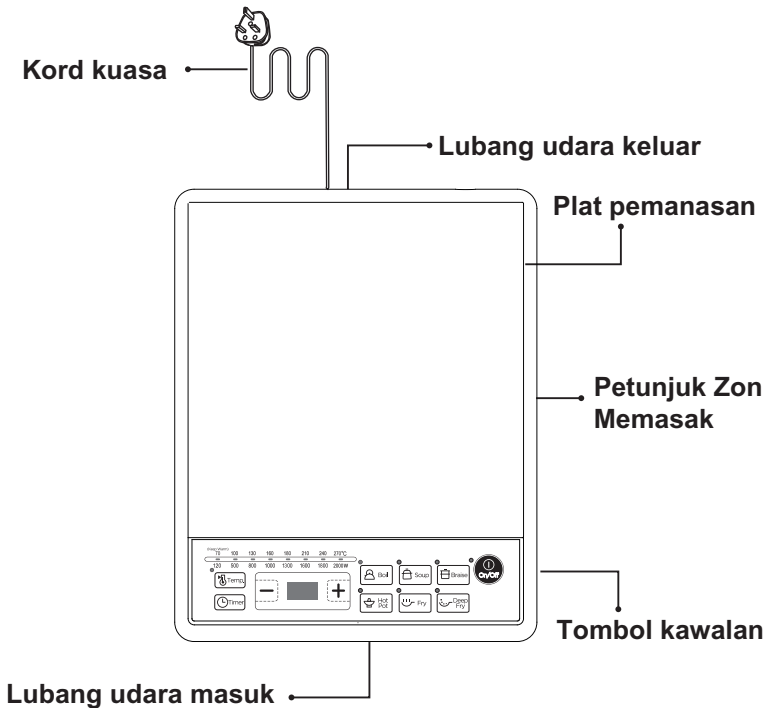
II. PENGENALAN PRODUK

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

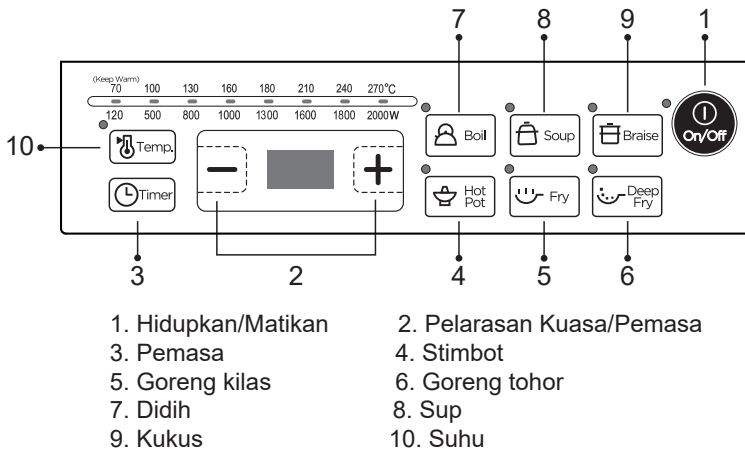
Model	Voltan/frekuensi yang sesuai	Kuasa Kadaran	Dimensi (mm)	Berat (kg)
C20-RT2002	220-240V~ 50/60Hz	2000W	350x280x60	1.85

Peta Lakaran Produk



II. PENGENALAN PRODUK

Panel kawalan



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.-

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 akan masuk ke fungsi tetapan asalnya, iaitu "Hot Pot" untuk proses pemanasan. Anda boleh memilih fungsi yang dikehendaki.
- 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	1600W	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk memasak stimbot. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Fry	1 jam	1800W	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk goreng sayur. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Deep Fry	1 jam	2000W	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk goreng tohor. Dapur induksi ini ditetapkan untuk memasak pada suhu tinggi. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Boil	15 min	2000W	Tidak Sesuai	Mod memasak ini boleh digunakan untuk mendidih air. Anda boleh meningkatkan atau merendahkan kuasa yang dikehendaki menggunakan butang +/-.
Soup	2 jam	1300W	1 jam - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk memasak sup. Dapur induksi akan memulakan fungsi Kekeal Panas selama 2 jam secara automatik apabila tamatnya proses memasak.
Braise	1 jam	1600W	1 min - 3 jam	Mod memasak ini boleh digunakan untuk mengukus makanan. 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.

Suhu

- Tekan butang "Temp." untuk masuk ke mod suhu. Apabila petunjuk "Temp." menyala dan angka pada skrin paparan berkedip, tekan butang "+" atau "-" untuk melaraskan suhu yang dikehendaki.

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 "preset"? • 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.
	E1, E2, E4, E5, Eb	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.