

标准元素核对表 (此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容, 非印刷内容)

认证图标	<p>大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于5mm 大于7mm ETL有C或US或C+US UL只有C+US或无 GS图标无高度要求, 印刷可见即可 说明书、保修卡类</p>
单位表述	直流电: V \equiv 交流电: V~ 频率: Hz 功率: W 容量: mL/L 电流: A 压强: Pa/kPa/MPa 长度: mm/cm/m 时间: s/min/h 重量: kg
产地表述	MADE IN CHINA Made in China Made in P.R.C
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和MO单, 尤其关注92的在途MO单

- 重点校对项**
- 物料编码
 - 版面尺寸
 - 材质标注
 - 颜色标注
 - 客户型号
 - 产品名称
 - 产品参数
 - 电压功率
 - 单位符号
 - 认证标志
 - 回型标志
 - ROHS标志
 - 警语警语及字高
 - 控制面板及功能
 - 目录及页码
 - 商标LOGO



INDUCTION COOKER

USER MANUAL

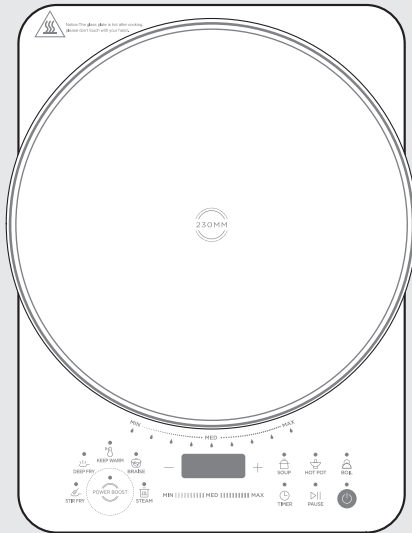
MC-CLC2215

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

技术要求(版本号:B, 2023-06)

- 文字图案印刷颜色为: 黑色, 印刷字体需清晰可见, 文字不能粘到一起;
- 该说明书的幅面大小为: A5, 未注直线尺寸公差应符合GB/T1804-v;
- 该说明书的装订方式为: 胶装; [70P以下为钉装, 70P以上为胶装 (特殊要求除外)]
- 说明书警语及认证标志应满足CE/UL标准, CE: 警语部分大写字母高度不低于3mm, CE标志不低于5mm, WEEE标志不低于7mm; UL: 大写字母字高不小于1/12" (2.11mm), 小写字母字高不小于1/16" (1.6mm), "IMPORTANT SAFEGUARDS", "SAVE THESE INSTRUCTIONS" 等词, 其字高不小于3/16" (4.8mm), IMPORTANT SAFEGUARDS 必须在最前面。
- 产品应符合QMG-J53.021《产品说明书技术条件》的有关要求。
- 有ROHS指令要求的物料应符合美的的企业标准QML-J11.006《产品中限制使用有害物质的技术标准》。

				电磁炉			编码
				说明书			MIDEA-MC-CLC22W15 (MC-CLC2215)-0501
标记	处数	更改文件号	签字	日期	图样标记	重量	比例
制图		钟冠华	审核	李艳	K		1:1
设计		-----	标准化	古广君			
校对		-----	审定	古广君			
会签		-----	日期	2023-11-07	共 1 页	第 1 页	
							材料: 80g双胶纸
							广东美的生活电器制造有限公司



INDUCTION COOKER

USER MANUAL

MC-CLC2215

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

LANGUAGES

EN English

MAY Malaysia

CHS Simplified Chinese

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS







THANK YOU LETTER	01
SAFETY INSTRUCTIONS	02
SPECIFICATIONS	10
PRODUCT OVERVIEW	11
OPERATION INSTRUCTIONS	12
CLEANING AND MAINTENANCE	17
TROUBLESHOOTING	18
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT	20
DATA PROTECTION NOTICE	21

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

EN

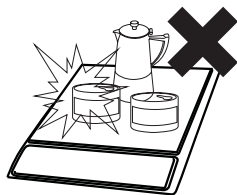
Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

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.

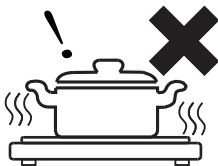
⊘ FORBIDDEN

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

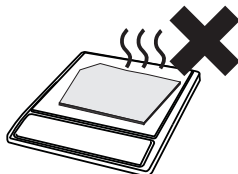


EN

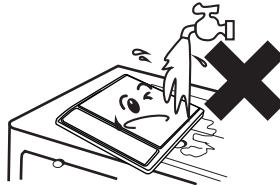
- Never let the appliance run unattended. Do not use empty vessels to avoid affecting product performance and to prevent injury.



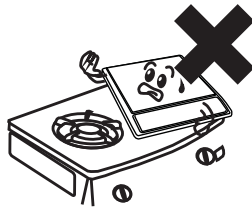
- Do not heat iron items on the induction cooker heating plate. It can get heated due to high temperature.



- Do not rinse this induction cooker under water. Avoid spilling water and soup into the internal parts of the induction cooker.



- 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)



EN

- Children should be operating this appliance under supervision to avoid injuries.



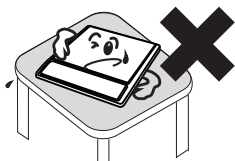
- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or entry port.



- Do not place paper, aluminium foil, cloth or other unsuitable articles onto the induction cooker heating plate.



- Do not put it on any metal platforms (such as iron, stainless steel, aluminium), or place a non-metal pad less than 10 cm thick on the heating plate while the cooker is in use.

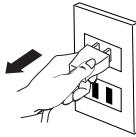


EN

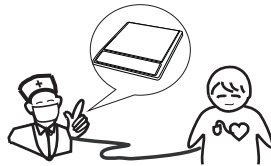
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

! MANDATORY

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

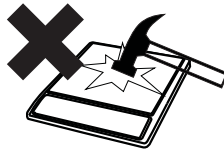


- People with heart pacemakers should avoid using the appliance. It is advisable to consult a doctor or pacemaker manufacturer about your particular situation.

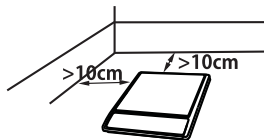


- Avoid causing impacts on the heating plate. It may damage the plate. If cracking is found on the cooker plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.

EN



- When using the induction cooker, place it horizontally and allow at least 10 cm of free space between the sides and back of the induction cooker and the wall. Do not use the induction cooker in narrow spaces. Please keep the ventilation opening free, for release of heat.



- Do not use the appliance if the plug or the main cord or the appliance is damaged. If the power cord is damaged,

have it replaced by agent of the manufacturer, its service department or specialized person from a similar department.



- Please use a dedicated and high quality power outlet, with high power rating (10A-16A). Do not use poor quality outlets. It is advisable not to share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as an air conditioners, electrical stoves etc. to avoid fires caused by overburdening the outlet.



EN

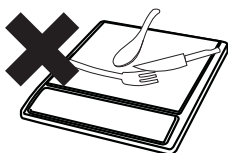
- Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.

⚠ WARNING

- Do not place the induction cooker onto a carpet, tablecloth or thin paper while on use to avoid blocking the air inlet opening or air outlet opening, which will affect the heat emission.



- Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be put on the surface of the cooking area, as they will be heated.



- 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 into a plastic bag to store it.



- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
 - bed and breakfast type environments.
- The instructions shall state that appliance are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Keep the main cord out of the reach of children. Do not let the main cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Do not touch the cooking plate after cooking, as it retains heat from the cookware.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is till hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.

ATTENTION

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



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



SPECIFICATIONS

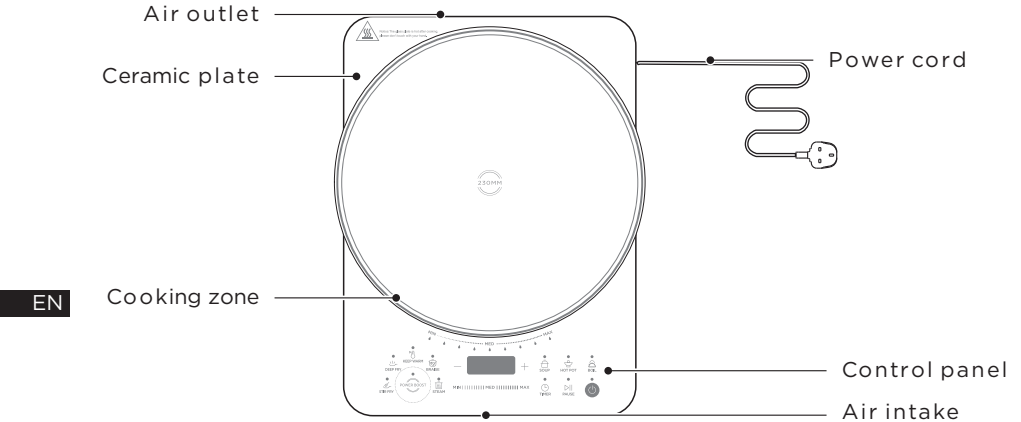
Product Model	MC-CLC2215
Rated Voltage	220-240V~
Rated Frequency	50/60Hz
Rated Power	2200W
Power Adjustment Range	120W -2200W
Appearance Dimension(mm)	410x319x65

PRODUCT OVERVIEW

Component Name

This induction cooker is designed for household use. Please refer to the instructions for detailed cooking methods.

Parts List



NOTE

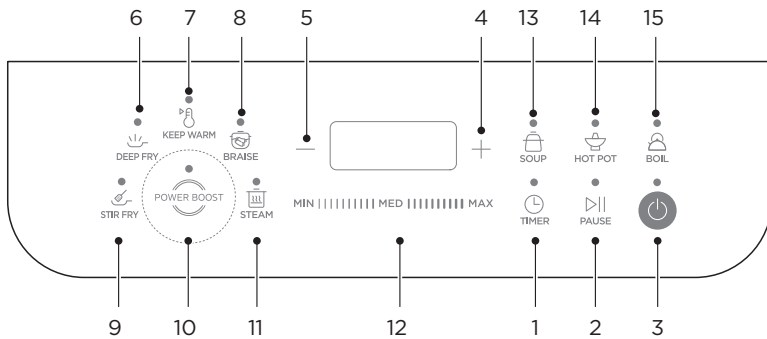
All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

OPERATION INSTRUCTIONS






Preparation

- Before using, please first check if the power plug connects well with the power outlet.
- Before placing the pot on the cooker plate, please clean up water stains, oil spots or any other adherent dirt from the outside surface of the pot and cooker plate.
- Please put the pot to be heated on the central part of the induction cooker. Do not put an empty pot on the cooker plate to be heated.

Operation Part



EN

		Function description
1	 TIMER	• Timer Button
2	 PAUSE	• PAUSE Button
3		• “ON/STANDBY” Button
4	+	• “+” Button
5	-	• “-” Button
6	 DEEP FRY	• DEEP FRY Button
7	 KEEP WARM	• KEEP WARM Button

Function Selection

Function	Operation Guidelines
“-”, “+” or Touch slider	<p>Power adjustment</p> <ul style="list-style-type: none"> • After selecting a mode, you can press “+” or “-” to adjust the power, and you can slide “Touch slider” 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”	<p>Timer adjustment</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
“Pause”	<p>Pause adjustment</p> <ul style="list-style-type: none"> • The pause function is designed for temporarily stopping heating during the normal operation process. You can switch to pause status in any cooking mode. • During operation, when pause is needed, please press the function key “Pause”. Now, the pause indicator lights up, the display and other function indicators stay in the previous status. The power indicator turns off and the induction cooker stops heating. • When the induction cooker is in pause, press the “Pause” key again or select any cooking mode to quit the pause status and Pause return to the normal heating process. • After setting pause, the induction cooker stops heating. The default pause time interval is 10 minutes. After 10 minutes, if the pause mode is not cancelled, the induction cooker will sound an alarm. The alarm will last for several seconds, then the induction cooker will switch off automatically.
“POWER BOOST”	<p>POWER BOOST</p> <ul style="list-style-type: none"> • After selecting a mode, you can press “POWER BOOST” button to adjust to maximum power directly. If pressed again or after 3 minutes, it will return to the original function mode setting.

Functional Cooking Mode Instructions







Function	Operation Guidelines
<p>Users can select among the different cooking modes according to cooking purpose. For your convenience, we provide the following instructions:</p>	
Hot Pot Power Boost	<ul style="list-style-type: none"> The cooking modes of “Hot pot” and “Power boost” 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.
Stir Fry Deep Fry	<ul style="list-style-type: none"> The cooking modes of Stir fry and Deep 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 Steam	<ul style="list-style-type: none"> For the cooking modes of Soup, Braise and Steam, 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	<ul style="list-style-type: none"> Boil mode is for boiling water. When the operating time is over, the induction cooker can switch off automatically. <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> It is recommended to put water that occupies 30% to 80% of the pot capacity when boiling water. When boiling water, factors such as uneven pot bottom, scale or weather conditions could influence the boiling effect. Please use the specific stock pot or water kettle when boiling water.

EN

Functional Cooking Mode Instructions

Function	Operation Guidelines
Keep warm	<ul style="list-style-type: none"> Keeping warm cooking mode fits for cooking that needs gentle heat to maintain warmth. Under this mode, the induction cooker heats the ingredients with gentle power to maintain a certain temperature inside the pot. <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> Under this mode, the power cannot be adjusted.

Proper Pots

a		b	
	Iron stock pot		Iron milk pot
c		d	
	Iron wok		Iron water kettle
e		f	
	Iron frying pan		Iron steamer pan


- Please use the attached pots sold by Midea. Do not use other pots as replacements to avoid influencing the performance.
- The maximum load for the frying pan is 4kg. When using it, do not let the weight of the ingredients exceed this weight to avoid danger.
- If other pots are used, please comply with the following conditions:
 - Requirements for pot material: containing iron material.
 - Requirement of pot shape: with even bottom, the diameter is not less than 15 cm while not more than 18 cm.

 **Note:**

- For optimum performance, please use the standard pots provided.

EN

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.
 - 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.

TROUBLESHOOTING


Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the table below carefully in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Abnormalities		Key checking points and trouble shooting
After plugging in the power cord and pressing the "ON/STANDBY" 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/STANDBY" 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	C1 C2 C3	<ul style="list-style-type: none"> • Wait a moment and press the "ON/OFF" or "STANDBY" button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
	EH EL	<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 E3 E4 E7 EU	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the special maintenance department.

EN

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

TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

 Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions there of are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates (“Midea”), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual. However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions. In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via **MideaDPO@midea.com**. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via **MideaDPO@midea.com**. To find further information, please follow the QR Code.

SURAT UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kerana memilih Midea! Sebelum menggunakan produk Midea baharu anda, sila baca manual ini dengan teliti untuk memastikan anda tahu bagaimana cara mengendalikan ciri dan fungsi yang disediakan oleh perkakas baharu anda dengan cara yang selamat.

KANDUNGAN

SURAT UCAPAN TERIMA KASIH	01
ARAHAN KESELAMATAN	02
SPESIFIKASI	11
GAMBARAN KESELURUHAN PRODUK	12
ARAHAN PENGENDALIAN	13
PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN	19
PENYELESAIAN MASALAH	20
TANDA DAGANGAN, HAK CIPTA DAN KENYATAAN UNDANG-UNDANG	22
NOTIS PERLINDUNGAN DATA	23

ARAHAN KESELAMATAN

Penggunaan Yang Dimaksudkan

Garis panduan keselamatan seperti berikut bertujuan untuk mengelakkan risiko atau kerosakan di luar jangkaan akibat pengendalian perkakas yang tidak selamat atau tidak betul. Sila periksa bungkusan dan perkakas semasa produk diterima untuk memastikan semuanya dalam keadaan sempurna demi memastikan pengendalian yang selamat. Jika anda dapati terdapat sebarang kerosakan, sila hubungi peruncit atau pender. Sila ambil perhatian bahawa pengubahsuaian atau perubahan terhadap perkakas adalah tidak dibenarkan demi keselamatan peribadi anda. Penggunaan yang tidak dimaksudkan boleh menyebabkan bahaya dan tuntutan waranti menjadi tidak sah.

Huraian Simbol-simbol



Bahaya

Simbol ini menunjukkan bahawa terdapat bahaya terhadap nyawa dan kesihatan orang akibat gas yang sangat mudah terbakar.



Amaran voltan elektrik

Simbol ini menunjukkan bahawa terdapat bahaya terhadap nyawa dan kesihatan orang akibat voltan.



Amaran

Kata isyarat yang menunjukkan terdapat bahaya dengan tahap risiko sederhana yang mungkin mengakibatkan kematian atau kecederaan serius jika tidak dielakkan.



Berhati-hati

Kata isyarat yang menunjukkan terdapat bahaya dengan tahap risiko rendah yang mungkin mengakibatkan kecederaan ringan atau sederhana jika tidak dielakkan.



Perhatian

Kata isyarat yang menunjukkan maklumat penting (misalnya kerosakan terhadap harta benda) tetapi tidak berbahaya.



Patuhi Arahan

Simbol ini menunjukkan bahawa juruteknik hanya boleh mengendalikan dan menyelenggarakan perkakas ini mengikut arahan pengendalian.

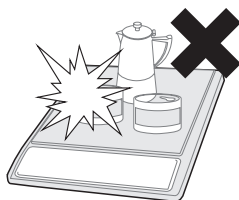
Sila baca arahan pengendalian ini dengan teliti sebelum menggunakan/mengawal unit ini, dan disimpan di tempat berhampiran dengan tapak pemasangan atau unit ini untuk kegunaan kelak!

ARAHAN KESELAMATAN

- Sila patuhi semua langkah keselamatan di bawah demi keselamatan dan untuk mengelakkan kerosakan terhadap perkakas ini atau kecederaan pada orang.
- 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.

⊘ LARANGAN

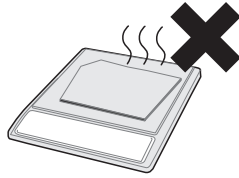
- Jangan panaskan makanan di dalam bekas yang ditutup ketat, contohnya produk yang dimampatkan seperti makanan dalam tin atau teko kopi, bagi mengelakkan letupan akibat pengembangan haba.



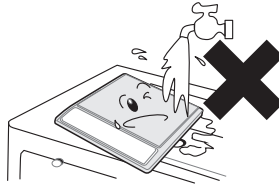
- Semasa penggunaan, jangan tinggalkan perkakas ini tanpa pengawasan. Jangan panaskan periuk yang kosong bagi mengelakkan kecederaan dan mengelakkan prestasi produk daripada terjejas.



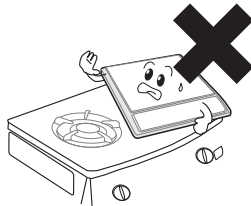
- Jangan panaskan kepingan besi di atas plat pemanasan dapur induksi kerana ia mungkin menjadi panas oleh suhu yang tinggi.



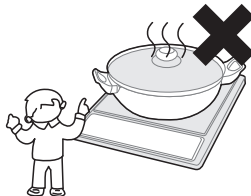
- Jangan bilas dapur induksi ini di bawah air. Elakkan air atau sup daripada terpercik ke dalam bahagian dalaman dapur induksi.



- MAY**
- Semasa penggunaan, jangan letakkan dapur induksi di atas dapur gas (dawai magnetiknya mungkin akan memanaskan bahagian logam di dalam dapur gas).



- Kanak-kanak harus mengendalikan perkakas ini di bawah pengawasan bagi mengelakkan kecederaan.



- Jangan selitkan sebarang bendasing seperti dawai besi ke dalam atau menyumbat bukaan keluar atau masuk udara bagi mengelakkan bahaya.

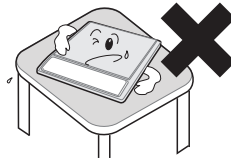


- Jangan letakkan kertas, kerajang aluminium, kain dan objek lain yang tidak sesuai di atas plat pemanasan dapur induksi.



- Semasa penggunaan, 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.

MAY

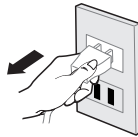


- Perkakas ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh individu (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan melainkan pengawasan atau arahan penggunaan perkakas ini telah diberikan kepada mereka oleh orang yang bertanggungjawab ke atas keselamatan mereka. Kanak-kanak harus diawasi bagi memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini.

- Jangan sambungkan perkakas ini dengan suis pemasa luaran bagi mengelakkan situasi berbahaya.
- Jangan pasang plag perkakas atau kendalikan panel kawalan dengan tangan yang basah.

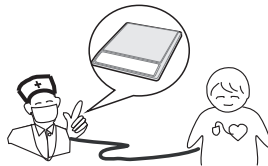
! WAJIB

- Tanggalkan kord kuasa daripada soket selepas penggunaan bagi mengelakkan kebakaran dan/atau komponen elektronik daripada kerosakan akibat sambungan elektrik yang berpanjangan.

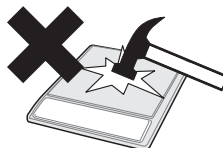


- Orang yang memakai perentak jantung (pacemaker) harus mengelakkan daripada menggunakan perkakas ini. Anda disyorkan supaya mendapatkan nasihat daripada doktor atau pengilang perentak jantung berkenaan dengan situasi anda yang khusus.

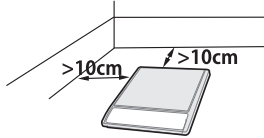
MAY



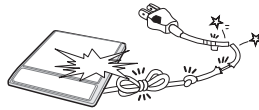
- Jangan hantuk plat pemanasan dengan kuat bagi mengelakkan platnya daripada pecah atau rosak. Jika terdapat keretakan pada plat pemanasan, matikan kuasa perkakas untuk mengelakkan sebarang kejutan elektrik yang mungkin berlaku.



- Ketika menggunakan dapur induksi, pastikan ia diletakkan secara mendatar di atas permukaan yang rata, bahagian tepi dan belakangnya dijarakkan kira-kira 10 cm dari dinding. Jangan gunakan perkakas ini di dalam ruang yang sempit, dan pastikan bukaan pengudaraan tidak terhalang untuk membenarkan pelepasan haba.

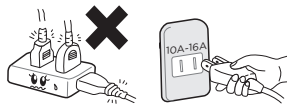


- Jangan gunakan perkakas ini jika plag atau kord utamanya atau perkakas sudah rosak. Jika kord kuasa rosak, ia mesti diganti oleh ejen pengilang, bahagian penyelenggaraannya atau pakar dari bahagian yang seumpamanya.



MAY

- Sila gunakan soket kuasa yang berkualiti dengan kuasa kadaran yang tinggi (10A-16A). Jangan gunakan soket yang rendah kualitinya. Anda disyorkan supaya jangan berkongsi soket yang sama dengan perkakas elektrik lain yang memerlukan kuasa tinggi seperti alat penghawa dingin dan ketuhar elektrik bagi mengelakkan kebakaran berpunca daripada muatan elektrik berlebihan.



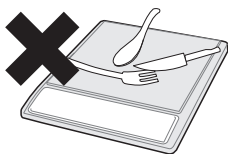
- Sentiasa pastikan plag kuasa dipasang dengan baik pada soket.

! AMARAN

- Semasa penggunaan, jangan letakkan dapur induksi di atas permaidani, alas meja dan kertas nipis bagi mengelakkan bukaan masuk atau keluar udara daripada tersumbat yang mana akan menjejaskan kesan pelepasan haba.



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



MAY

- Ketika dan selepas penggunaan, dapur induksi hendaklah dibersihkan dan dilindungi dengan sewajarnya supaya bebas daripada serangga, habuk dan kelembapan. Ini penting bagi mengelakkan papan elektrik daripada mengalami litar pintas akibat lipas dan sebagainya termasuk ke bahagian dalamnya. Jika tidak digunakan untuk jangka masa yang panjang, sila bersihkan perkakas ini dan dibalut dengan beg plastik.



- Perkakas ini bertujuan untuk kegunaan di rumah dan kegunaan yang seumpamanya seperti:
 - 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.
- Arahan-arahan harus menyatakan bahawa perkakas ini bukan dimaksudkan untuk dikendalikan dengan sebarang pemasa luaran atau sistem kawalan jauh secara berasingan.
 - Jauhkan kord utama ini daripada capaian kanak-kanak. Jangan biarkan kord utama terjuntai di tepi meja atau kaunter dapur di mana perkakas ini ditempatkan.
 - Jangan sentuh plat memasak selepas proses memasak kerana ia masih berkeadaan panas akibat kepanasan daripada alat memasak.
 - Sila matikan kuasa dan cabut keluar plag perkakas sebelum pembersihan, penyelenggaraan atau penempatan semula dan pada masa ia tidak digunakan.
 - Selepas digunakan untuk tempoh masa yang panjang, zon pemanasan yang sepadan bagi plat pemanasan induksi masih berkeadaan panas. Jangan sentuh permukaan seramik bagi mengelakkan kelecuman.

MAY

PERHATIAN

- Jangan letakkan dapur induksi di tempat yang berdekatan dengan dapur gas, dapur minyak atau mana-mana tempat dengan nyalaan api terbuka atau dalam persekitaran yang bersuhu tinggi.



- Sentiasa bersihkan dapur induksi bagi mengelakkan bendasing termasuk ke dalam kipas yang mana akan menjejaskan fungsi dapur induksi.



SPESIFIKASI

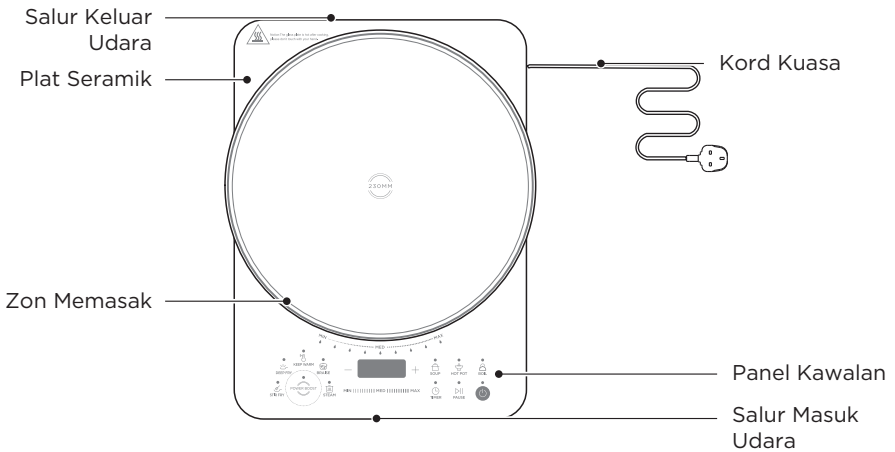
Model Produk	MC-CLC2215
Voltan Kadaran	220-240V-
Frekuensi Kadaran	50/60Hz
Kuasa Kadaran	2200W
Julat Pelarasan Kuasa	120W -2200W
Dimensi Luaran (mm)	410x319x65

GAMBARAN KESELURUHAN PRODUK

Nama Komponen

Dapur induksi ini direka untuk kegunaan isi rumah. Sila rujuk arahan-arahan untuk kaedah memasak yang terperinci.

Senarai Bahagian



NOTA

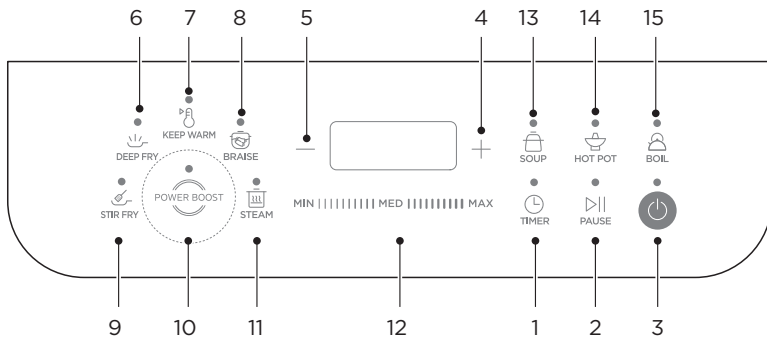
Semua gambar rajah dalam manual ini hanya untuk tujuan penjelasan sahaja. Sebarang perbezaan antara objek sebenar dengan ilustrasi dalam lukisan adalah tertakluk kepada subjek sebenar.

ARAHAN PENGENDALIAN

Persediaan

- Sebelum penggunaan, sila periksa terlebih dahulu bagi memastikan plag kuasa dipasang dengan baik pada soket.
- Sebelum letakkan periuk di atas plat memasak, sila bersihkan kesan air, minyak atau bahan lain yang terlekat pada permukaan luar periuk dan plat memasak.
- Letakkan periuk yang hendak dipanaskan di bahagian tengah dapur induksi. Jangan sesekali letakkan periuk kosong di atas dapur induksi untuk dipanaskan.

Bahagian Pengendalian



MAY

		Huraian fungsi
1	 TIMER	• Butang Pemasa (Timer)
2	 PAUSE	• Butang BERHENTI (Pause)
3		• Butang Hidupkan kuasa/Sedia (On/Standby)
4	+	• Butang “+”
5	-	• Butang “-”
6	 DEEP FRY	• Butang GORENG CELUR (Deep-fry)
7	 KEEP WARM	• Butang KEKAL PANAS

Pemilihan Fungsi

Fungsi	Garis Panduan Pengendalian
Periuk Makanan Panas/ Sup/ Didih/ Goreng celur/ Goreng kilas/ Rebus/ Kukus/ Kekal panas	<p>Pemilihan Fungsi memasak</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selepas kuasa perkakas ini dihidupkan, tekan butang “Fungsi” untuk masuk ke mod memasak yang dikehendaki. • Sila rujuk kepada “Arahan Mod Memasak Mengikut Fungsi” untuk maklumat terperinci mengenai proses pemanasan bagi setiap mod memasak.
“-”, “+” atau Gelangsar Sentuh (Touch Slider)	<p>Pelarasan kuasa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selepas memilih fungsi yang dikehendaki, anda boleh tekan butang “+” / “-” untuk melaraskan kuasa memasak, atau melaraskan kuasa memasak dengan menggelongsor “Gelangsar Sentuh”. • Bagi sesetengah mod, dapur memasak boleh melaraskan kuasa memasak secara automatik sepanjang proses pemanasan berdasarkan keperluan memasak. • Bagi mod-mod tertentu, dapur induksi akan mengehadkan kuasa berdasarkan keperluan memasak.
“Pemasa” (Timer)	<p>Pelarasan fungsi Pemasa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jika fungsi pemasa tidak diaktifkan, dapur induksi akan memanaskan bahan-bahan mengikut tempoh masa lalai. • Tekan butang “Pemasa” jika pemasa diperlukan. Apabila nombor pada skrin paparan berkelip-kelip, tekan butang “+” atau “-” untuk melaraskan tempoh masa. • Apabila penetapan selesai, nombor pada skrin paparan akan ditunjukkan selepas ia berkelip-kelip beberapa saat. Dengan itu, dapur induksi akan mula menghitung mundur. • Apabila tamatnya tempoh masa yang ditetapkan, dapur induksi akan menghentikan proses pemanasan dan kuasanya akan dimatikan secara automatik.
“Berhenti” (Pause)	<p>Pelarasan fungsi “Berhenti”</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fungsi berhenti direka untuk menghentikan proses memasak buat sementara waktu ketika proses pemanasan yang normal sedang dijalankan. Anda boleh bertukar kepada status berhenti pada mana-mana mod memasak. • Jika perlu hentikan proses ketika unit ini sedang berfungsi, sila tekan butang “Berhenti”. Dengan itu, lampu petunjuk “Berhenti” akan menyala, skrin paparan dan petunjuk fungsi yang lain tetap kekal pada status yang terdahulu. Lampu petunjuk kuasa akan padam dan dapur induksi akan menghentikan proses pemanasan. • Apabila dapur induksi berada pada mod berhenti, tekan butang “Berhenti” sekali lagi atau memilih mana-mana mod memasak bagi membatalkan status berhenti dan kembali kepada proses pemanasan yang normal.

Pemilihan Fungsi

Fungsi	Garis Panduan Pengendalian
“Berhenti” (Pause)	<ul style="list-style-type: none"> • Apabila mod berhenti dipilih, dapur induksi akan menghentikan proses pemanasan. Selang masa lalai untuk mod berhenti adalah selama 10 minit. Selepas 10 minit, jika mod berhenti tidak dibatalkan, dapur induksi akan mengeluarkan amaran. Alat penggera akan mengeluarkan bunyi selama beberapa saat, lepas itu dapur induksi akan dimatikan secara automatik.
“PENINGKATAN KUASA” (Power Boost)	<p>PENINGKATAN KUASA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selepas memilih mod, anda boleh tekan butang “Peningkatan Kuasa” untuk melaraskan kepada kuasa maksimum secara langsung. Jika butang ini ditekan sekali lagi atau selepas 3 minit, ia akan kembali ke tetapan mod fungsi asal.

Arahan Mod Memasak Mengikut Fungsi

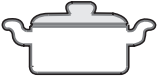



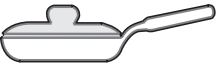

Fungsi	Garis Panduan Pengendalian
<p>Pengguna boleh membuat pilihan di antara mod-mod memasak yang berbeza mengikut tujuan memasak. Arahan-arahan penggunaan disediakan seperti berikut bagi memudahkan pemilihan anda:</p>	
Periuk Makanan Panas Peningkatan Kuasa	<ul style="list-style-type: none"> • Mod memasak “Periuk Makanan Panas” dan “Peningkatan Kuasa” adalah sesuai untuk keperluan pemanasan masing-masing, iaitu untuk memasak Periuk Makanan Panas dan menjerang air. Dalam prosedur pemanasan di bawah mod ini, masa dan kuasa boleh diselaraskan pada bila-bila masa. Jika air di dalam periuk sudah kering atau suhu terlampau tinggi, dapur induksi akan dimatikan secara automatik atau mengaktifkan fungsi perlindungan.
Goreng kilas Goreng celur	<ul style="list-style-type: none"> • Mod memasak “Goreng kilas” dan “Goreng celur” adalah sesuai untuk cara memasak dengan suhu tinggi. Dalam prosedur pemanasan ini, masa dan kuasa boleh diselaraskan pada bila-bila masa. Apabila suhu bahan masakan mencapai takat suhu yang ditetapkan oleh mod memasak yang dipilih (suhu maksimum adalah berbeza mengikut mod memasak), dapur induksi akan bertukar kepada mod pemanasan berselang-selang atau menghentikan proses pemanasan. Dapur induksi akan memulakan semula proses pemanasan apabila suhunya menurun.
Sup Rebus Kukus	<ul style="list-style-type: none"> • Untuk mod memasak “Sup”, “Rebus” dan “Kukus”, dapur induksi akan mengawal kuasanya secara automatik berdasarkan tempoh masa memasak yang ditetapkan dan suhu bahan masakan. Di bawah mod-mod ini, kuasa boleh dilaraskan dalam julat kuasa boleh laras pada bila-bila masa.

Arahan Mod Memasak Mengikut Fungsi

Fungsi	Garis Panduan Pengendalian
Didih	<ul style="list-style-type: none"> • Mod “Didih” adalah untuk menjerang air. Apabila tamatnya masa yang ditetapkan, dapur induksi akan dimatikan secara automatik. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adalah disyorkan supaya mengisi cerek dengan air sehingga mencapai 30% - 80% daripada kapasitinya apabila menjerang air. • Ketika menjerang air, kesan pendidihan mungkin terpengaruh oleh faktor-faktor seperti bahagian bawah cerek tidak rata, skala atau cuaca persekitaran. • Sila gunakan periuk atau cerek air yang khas untuk menjerang air.
Kekal panas	<ul style="list-style-type: none"> • Mod kekal panas adalah untuk masakan yang perlu dipanaskan dengan api yang kecil supaya kekal dalam keadaan panas. Di bawah mod ini, dapur induksi akan memanaskan bahan masakan dengan kuasa yang rendah bagi mengekalkan keadaan dalaman pot pada suhu tertentu. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Di bawah mod ini, kuasa tidak boleh dilaraskan.

PERKAKAS MEMASAK YANG BERSESUAIAN

MAY

<p>a</p>  <p>Periuk besi (Air Rebusan /kaldu)</p>	<p>b</p>  <p>Periuk besi (susu)</p>
<p>c</p>  <p>Wok besi</p>	<p>d</p>  <p>Cerek air besi</p>
<p>e</p>  <p>Periuk goreng diperbuat daripada besi</p>	<p>f</p>  <p>Periuk kukus yang diperbuat daripada besi</p>

- Sila gunakan periuk yang dijual oleh Midea. Jangan gunakan periuk-periuk lain bagi mengelakkan prestasi dapur induksi daripada terjejas.
- Muatan maksimum untuk periuk goreng adalah 4 kg. Apabila ia digunakan, berat ramuan tidak boleh melebihi berat maksimum bagi mengelakkan bahaya.
- Jika periuk lain digunakan, sila pastikan ia mematuhi syarat-syarat berikut:
 - Keperluan untuk bahannya: mengandungi bahan besi.
 - Keperluan untuk bentuknya: Bahagian bawahnya hendaklah rata dengan diameter sekurang-kurangnya 15 cm tetapi tidak melebihi 18 cm.

● Nota:

- Sila gunakan periuk yang disediakan untuk mencapai prestasi yang optimum.

PEMBERSIHAN AND PENYELENGGARAAN

- Sebelum kerja pembersihan, matikan kuasa perkakas ini dan tanggalkan plag dari soketnya. Tunggu sehingga plat memasak menyejuk dengan sepenuhnya sebelum memulakan kerja pembersihan.
- Selepas penggunaan untuk jangka masa yang panjang, habuk atau kotoran mungkin terkumpul pada bukaan masuk/keluar udara. Jadi ketika kerja pembersihan dijalankan, sila bersihkan bukaan masuk/keluar udara dengan kain lembut. Berus yang lembut atau vakum mini juga boleh digunakan.

● **Nota:**

- Jangan dibilas dengan air.
- 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 tanpa sebarang kesan sisa.
- Jika perkakas ini tidak digunakan untuk jangka masa yang panjang, tanggalkan plag dari soketnya dan melindungi dapur induksi untuk membebaskannya daripada habuk dan serangga.


PENYELESAIAN MASALAH

Pengendalian perkakas anda boleh menimbulkan kerosakan dan kegagalan fungsi. Jadual berikut menunjukkan sebab-sebab yang mungkin dan perkara yang perlu diberi perhatian untuk menyelesaikan kerosakan dan kegagalan fungsi. Anda disyorkan supaya membaca jadual berikut dengan teliti untuk menjimatkan masa dan wang yang perlu anda tanggung untuk membuat panggilan ke pusat penyelenggaraan.

Keabnormalan	Langkah-langkah pemeriksaan utama dan cara-cara penyelesaian masalah	
Apabila plag dipasang dan butang "HIDUPKAN KUASA/SEDIA" ditekan, lampu petunjuk dan skrin paparan tidak bernyala	<ul style="list-style-type: none"> Adakah plag dipasang dengan baik? Adakah suis, soket, fius dan plag kuasa sudah rosak? 	
Lampu petunjuk "HIDUPKAN KUASA/SEDIA" menyala dan skrin paparan berfungsi dengan normal, tetapi proses pemanasan tidak bermula.	<ul style="list-style-type: none"> Adakah perkakas memasak diperbuat daripada bahan yang sesuai? Jika disebabkan oleh faktor lain, sila hantar ke pusat penyelenggaraan untuk dibaiki. 	
<p>MAY Proses pemanasan tiba-tiba berhenti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Adakah suhu minyak dalam periuk terlampau tinggi? Adakah suhu persekitaran terlalu tinggi? Adakah bukaan masuk/keluar udara tersumbat? Adakah sudah tamatnya masa pemanasan lalai? Perlindungan keselamatan sendiri perkakas ini telah dihidupkan. Sila hidupkan kuasa beberapa minit kemudian dan cuba lagi. 	
Kod kegagalan fungsi	C1 C2 C3	<ul style="list-style-type: none"> Tunggu sebentar dan tekan butang "HIDUPKAN KUASA/SEDIA" apabila suhu plat pemanasan sudah kembali normal, dengan itu dapur induksi dapat berfungsi seperti biasa.
	EH EL	<ul style="list-style-type: none"> Matikan plat pemanasan apabila voltan kembali normal, kemudiannya hidupkan plat pemanasan, dengan itu dapur induksi akan berfungsi seperti biasa.
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	<ul style="list-style-type: none"> Sila hubungi pusat penyelenggaraan yang ditetapkan.

- Penerangan di atas adalah untuk mendiagnosis dan memeriksa masalah yang lazim. Jika masalahnya tidak dapat diselesaikan selepas langkah pemeriksaan dan pembetulan dilakukan, sila hantarkan produk ke pusat penyelenggaraan dan pembaikan atau hubungi pusat khidmat pelanggan untuk membuat pertanyaan.
- Jika produk ini tidak memaparkan fungsi yang dipilih, suis/lampu petunjuk kuasa akan berkelip-kelip dan menunjukkan masalah yang mungkin timbul. Sila beri perhatian kepada langkah-langkah pemeriksaan utama bagi menyelesaikan masalah yang berkenaan.
- Jangan sesekali memasang atau membaiki produk ini dengan sendiri bagi mengelakkan kerosakan pada produk atau kecederaan peribadi.

TANDA DAGANGAN, HAK CIPTA DAN KENYATAAN UNDANG-UNDANG

Logo  Midea, tanda perkataan, nama dagangan, penampilan perdagangan dan semua versinya adalah aset Kumpulan Midea dan/atau sekutunya (“Midea”) yang amat berharga. Midea memiliki tanda dagangan, hak cipta dan hak harta intelek lain, dan semua reputasi yang diperolehi daripada penggunaan mana-mana tanda dagangan Midea. Penggunaan tanda dagangan Midea untuk kegunaan komersil tanpa kebenaran bertulis daripada Midea boleh membentuk tindakan pelanggaran tanda dagangan atau persaingan tidak adil yang melanggar undang-undang berkenaan.

Manual ini dicipta oleh Midea dan Midea memiliki semua hak ciptanya. Mana-mana entiti atau individu tidak boleh menggunakan, menduplikasi, mengubah suai, mengedarkan keseluruhan atau sebahagian daripada manual ini, atau menghimpun atau menjual bersama dengan produk lain tanpa mendapatkan kebenaran bertulis daripada Midea terlebih dahulu.

Semua fungsi dan arahan yang dinyatakan adalah kemas kini semasa percetakan manual ini. Bagaimanapun, produk sebenar mungkin berbeza disebabkan oleh penambahbaikan fungsi dan reka bentuk.

MAY

NOTIS PERLINDUNGAN DATA

Untuk menyediakan perkhidmatan yang dipersetujui kepada pelanggan, kami bersetuju untuk mematuhi semua ketetapan undang-undang perlindungan data yang terpakai dan selaras dengan negara di mana perkhidmatan dipersetujui ditawarkan kepada pelanggan, serta, jika berkenaan, Peraturan Perlindungan Data Umum (GDPR) Kesatuan Eropah.

Secara amnya, pemprosesan data kami adalah untuk memenuhi kewajiban kami di bawah kontrak dengan anda dan atas sebab keselamatan produk demi melindungi hak anda yang berkaitan dengan jaminan dan soalan pendaftaran produk. Dalam sesetengah kes, tetapi hanya jika perlindungan data yang sesuai dipastikan, data peribadi mungkin dipindahkan kepada penerima yang berada di luar Kawasan Ekonomi Eropah.

Maklumat lanjut akan disediakan atas permintaan. Anda boleh hubungi Pegawai Perlindungan Data kami melalui **MideaDPO@midea.com**. Untuk melaksanakan hak anda seperti hak untuk membantah data peribadi anda diproses untuk tujuan pemasaran langsung, sila hubungi kami melalui **MideaDPO@midea.com**. Untuk dapatkan maklumat lanjut, sila imbas Kod QR.

MAY

感谢信

感谢您选用美的产品! 在使用新的美的产品之前, 请充分阅读本手册, 确保知晓如何以安全的方式来操作您的电器所附带的特性和功能。

目录表

感谢信	01
重要安全说明	02
规格	10
产品概述	11
操作说明	12
清洁和保养	17
故障诊断	18
商标、版权和法律声明	20
数据保护声明	21

重要安全说明

预期用途

以下安全指南旨在防止因不安全或不当操作本设备而造成不可预见的风险或损害。请在收货时仔细检查包装和设备情况，确保一切完好，保证操作安全。若发现任何损坏，请联系零售商或经销商。请注意，为了您的安全考虑，不允许对设备进行改装或改动。将本设备用于其他用途可能会造成危险，并造成设备不满足保修要求。

符号说明



危险

此符号表示极度易燃气体对人员的生命和健康造成危险。



电器电压警告

此符号表示电器电压对人的生命和健康造成危险。



警告

此符号表示中度危险，如不加以避免，可能导致死亡或严重人身伤害。



小心

此符号表示低度危险，如不加以避免，可能导致轻度或中度人身伤害。



注意

此符号表示重要信息（如财产损失），但不表示一定存在危险。



遵守说明

此符号表示维修技术人员只能根据操作说明操作和维护本设备。

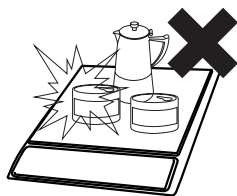
在使用/调试本设备之前，请仔细认真地阅读这些操作说明，并将其保存在安装现场或设备附近处，以备日后使用！

重要安全说明

- 为保证使用安全，避免对您和他人造成伤害和财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。
- 不遵守安全警告可能会导致受伤。
- 本产品未考虑以下情况：
 - 无人照看的幼儿或残疾人对器具的使用；
 - 幼儿玩耍器具的情况。

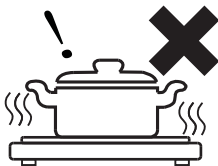
⊘ 禁止

- 切勿在密封容器（例如罐头或咖啡壶等压缩产品）中加热食物，以免因热膨胀而引起爆炸。

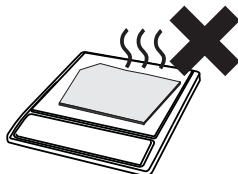


CHS

- 切勿让设备在无人看管的情况下运行。请勿使用空容器，以免影响产品性能并防止受伤。



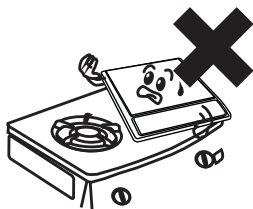
- 请勿在电磁炉加热板上加热熨斗。它可能会因高温而发热。



- 请勿在水下冲洗本电磁炉。 避免水和汤溅入电磁炉内部。



- 使用时请勿将电磁炉放置在燃气灶上（磁力线会加热燃气灶的金属部件）



- 儿童应在监督下使用本设备以避免受伤。

CHS



- 请勿插入铁丝等异物，也不要堵塞通风口或进风口，以免发生危险。



- 请勿将纸张、铝箔、布料或其他不合适的物品放置在电磁炉加热板上。



- 请勿将其放在任何金属平台上（如铁、污渍等）（少用钢、铝），或使用时在加热板上放置厚度小于 10 厘米的非金属垫。

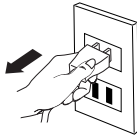


- 本设备不适合身体、感官或精神能力较差或缺乏经验和知识的人员（包括儿童）使用，除非他们在负责其安全的人员的监督下或指导下使用本设备。应看管好儿童，确保儿童不玩耍本设备。
- 切勿将本设备连接至外部定时开关，以免发生危险情况。
- 请勿用湿手插入设备电源或操作控制面板。

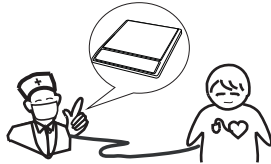
CHS

! 强制

- 使用后请从插座上拔下电源线，以避免因长时间电气连接而引起火灾和/或损坏电子元件。



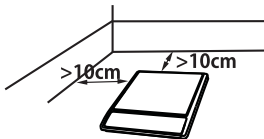
- 戴心脏起搏器的人应避免使用该设备。具体情况建议您咨询医生或起搏器制造商。



- 免对加热板造成冲击，否则可能会损坏板材。如果发现炊具板破裂，请关闭设备以避免可能发生的触电。



- 使用电磁炉时，请将其水平放置，并在两侧之间留出至少 10 厘米的自由空间，电磁炉与墙壁之间不要有间隙。请勿在狭窄空间使用电磁炉。请保持通风口畅通，以便散热。



- 如果插头或电源线或设备损坏，请勿使用设备。如果电源线损坏，请交由制造商代理商、其服务部门或类似部门的专业人员进行更换。



- 请使用专用的高额定功率（10A-16A）高品质电源插座。请勿使用劣质插座。建议不要与空调、电炉等大功率电器共用电源插座，以免插座负荷过重引发火灾。



- 务必确保插头牢固地插入插座中。

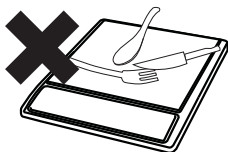
⚠ 警告

CHS

- 使用时请勿将电磁炉放置在地毯、桌布或薄纸上，以免堵塞进风口或出风口，影响散热。



- 金属物体，如刀、叉、勺和盖子，不应放在烹饪区域的表面上，以免被加热。



- 使用电磁炉时或使用后，请保持清洁。保护电磁炉免受虫子、灰尘和湿气的侵害。避免让蟑螂等落入电磁炉内部，造成电路板短路。长期不使用时，请将其清洗干净，放入塑料袋中保存。



- 本设备旨在用于家庭和类似应用，例如：
 - 商店、办公室和其他工作环境中的员工厨房区域；
 - 农舍；
 - 酒店、汽车旅馆和其他住宅类型环境中的客户；
 - 食宿型环境。
- 说明书应声明设备不适合通过外部定时器或单独的远程控制系统进行操作。
- 将主电源线放置在儿童接触不到的地方。请勿让主电源线悬挂在设备所在的桌子或工作台的边缘上。
- 烹饪后请勿触摸烹饪盘，以免被残留热量烫伤。
- 在清洁、维护或搬迁之前以及不使用时，请关闭设备并拔下电源插头。
- 长时间使用后，感应电炉相应的加热区仍然很烫。切勿触摸陶瓷表面，以免烫伤。

⚠ 注意

- 请勿将电磁炉放置在煤气灶、煤油炉、燃气灶附近或任何有明火的空间或高温环境中。



- 经常清洁电磁炉，防止杂物进入风扇，影响电磁炉的正常工作。



规格

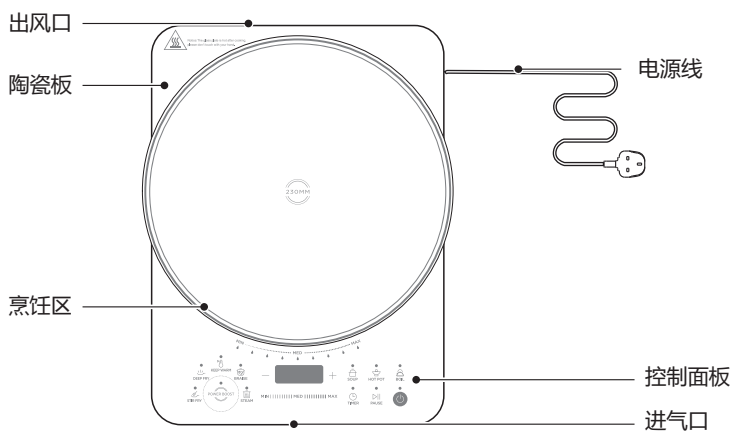
产品型号	MC-CLC2215
额定电压	220-240V~
额定频率	50/60Hz
额定功率	2200W
功率调节范围	120W -2200W
外观尺寸(mm)	410x319x65

产品概览

部件名称

该电磁炉专为家庭使用而设计。详细烹饪方法请参阅说明书。

零件清单



CHS

注

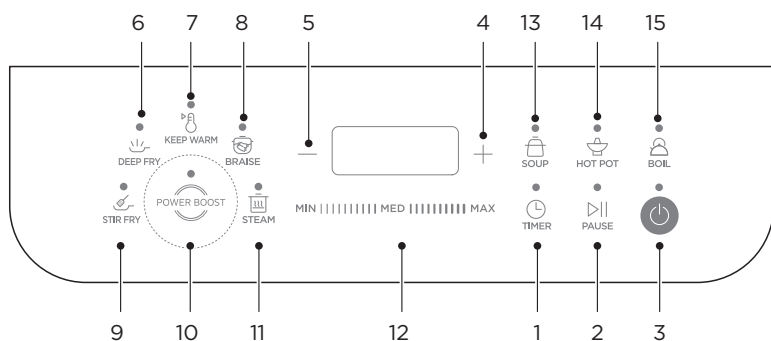
本手册中的所有图片仅供参考。实物与图中插图如有差异，以实物为准。

操作说明

准备工作

- 使用前，请先检查电源插头与电源插座是否连接良好。
- 将锅放在炊具盘上之前，请清除锅和炊具盘外表面的水渍、油斑或任何其他附着的污垢。
- 请将待加热的锅放在电磁炉的中央部位。请勿将空锅放在炊具盘上加热。

操作区域



CHS

		功能描述
1		• 定时器
2		• 暂停
3		• 开/待机
4	+	• “+”
5	-	• “-”
6		• 油炸
7		• 保温

		功能描述
8	 BRAISE	• 焖
9	 STIR FRY	• 翻炒
10	 STEAM	• 蒸
11	 POWER BOOST	• 最大增压
12	MIN MED MAX	• 触摸滑动
13	 SOUP	• 汤
14	 HOT POT	• 火锅
15	 BOIL	• 沸腾

功能选择

功能	操作指南
“开/待机”	<p>连接电源并开机</p> <ul style="list-style-type: none"> 按“开/待机”键后，按功能键选择所需模式。电磁炉进入工作模式。 按“开/待机”键后，如果10秒内没有按任何功能键，电磁炉将自动关闭。 按功能键后，如果面板上没有合适的锅具，电磁炉不加热，并发出警报，提示需要锅。一分钟后，它将自动关闭。 <p>关机</p> <ul style="list-style-type: none"> 当工作时间结束时，电磁炉自动关闭。 如果需要提前关闭，请按“开/待机”键关闭设备。
火锅 汤 沸腾 油炸 翻炒 焖 蒸 保温	<p>功能选择</p> <ul style="list-style-type: none"> 启动设备后，按“功能”进入所需的烹饪模式。 请参阅“功能性烹饪模式说明”获取每种烹饪模式的详细信息。

功能选择

功能	操作指南
"-","+"或触摸滑块	功率调整 <ul style="list-style-type: none">选择模式后,您可以按"+"或"- "调节功率,并且可以滑动"触摸滑块"调节功率。对于某些模式,在加热过程中,电磁炉会根据烹饪要求自动调节功率。对于某些模式,功率大小会根据烹饪要求而受到限制。
"定时器"	定时器调整 <ul style="list-style-type: none">如果未启动定时器功能,电磁炉将按照默认时间加热食材。如果需要定时器,请先按"定时器"键。当显示屏上的数字闪烁时,按"+"或"- "键调整持续时间。调整完成后,显示屏上的数字将闪烁几秒钟后显示。电磁炉开始倒计时。倒计时结束后,电磁炉自动停止加热并关闭电源。
"暂停"	暂停调整 <ul style="list-style-type: none">暂停功能用于在正常操作过程中暂时停止加热。您可以在任何烹饪模式下切换到暂停状态。运行过程中,需要暂停时,请按"暂停"功能键。此时,暂停指示灯亮起,显示屏和其他功能指示灯保持之前的状态。电源指示灯熄灭,电磁炉停止加热。当电磁炉处于暂停状态时,再次按"暂停"键或选择任意烹饪模式即可退出暂停状态并恢复正常加热过程。设置暂停后,电磁炉停止加热。这默认暂停时间间隔为 10 分钟。10分钟后,如果未取消暂停模式,电磁炉将发出警报声。警报将持续几秒钟,然后电磁炉将自动关闭。
"最大增压"	最大增压 <ul style="list-style-type: none">选择模式后,可以按"最大增压"按钮直接调整到最大功率。如果再次按下此键或3分钟后,将返回到原来的功能模式设置。







功能性烹饪模式说明

功能	操作指南
用户可以根据烹饪目的选择不同的烹饪模式。我们提供以下说明供您参考：	
火锅 功率增强	<ul style="list-style-type: none">“火锅”和“功率增强”两种烹饪模式分别适合火锅、开水等加热需求。在加热过程中，时间和功率可以随时调整。如果锅内水干了或温度异常高，电磁炉会自动关闭或启动保护功能。
翻炒 油炸	<ul style="list-style-type: none">翻炒和油炸的烹饪模式适合高温烹饪。在加热过程中，时间和功率可以随时调整。当食材温度达到所选模式提供的温度水平时（各种模式的最高温度不同），电磁炉将切换到间隔加热或停止加热。温度冷却后，电磁炉重新开始加热。
汤 焖 蒸	<ul style="list-style-type: none">对于汤、焖、蒸的烹饪模式，电磁炉可以根据设定的时间和食材的温度自动控制功率。在这些模式下，功率可以在可调功率范围内随时调整。
CHS 沸腾	<ul style="list-style-type: none">沸腾模式用于煮水。当使用时间结束时，电磁炉会自动关闭。 <p>注：</p> <ul style="list-style-type: none">烧水时建议放入锅容量30%至80%的水量。烧水时，锅底不平整、水垢或天气状况等因素可能会影响烧水效果。烧水时请使用专用汤锅或水壶。

功能性烹饪模式说明

功能	操作指南
保温	<ul style="list-style-type: none">保温烹饪模式适合需要小火保温的烹饪。在此模式下，电磁炉以温和的功率加热食材，使锅内保持一定的温度。 <p>注:</p> <ul style="list-style-type: none">该模式下，无法调节功率。

合适的锅具

a	 铁汤锅	b	 铁奶锅
c	 铁锅	d	 铁水壶
e	 铁煎锅	f	 铁蒸锅

- 请使用美的附带的锅具。请勿使用其他锅具代替，以免影响性能。
- 煎锅的最大负载为4公斤。使用时，请勿让配料重量超过此重量，以免发生危险。
- 若使用其他锅具，请遵守以下条件：
 - 锅材质要求：含铁材质。
 - 锅形要求：底部平整，直径不小于15厘米，不大于18厘米。

● 注:

- 为了获得最佳性能，请使用提供的标准罐。

清洁和保养

- 清洁前，请先关闭产品，然后从电源插座上拔下电源插头。等到电磁炉的锅盘不热时，开始清洗。
- 电磁炉长期使用后，进风口/出风口会积聚灰尘或其他污垢，请用柔软的干布擦拭。进风口和出风口的灰尘可以用软毛刷或微型吸尘器清理。

● 注：

- 请勿用水冲洗。
- 请使用柔软的湿布沾少许牙膏或中性清洁剂擦拭炊具盘上的油渍，然后用柔软的湿布擦拭，直至不留任何污渍。
- 长时间不使用时，请将电源插头从电源插座上拔下，并保护电磁炉免受灰尘或虫子的侵害。

故障诊断


您的设备在操作期间可能会出现错误和故障。下表列明了可能原因和解决错误或故障的注意事项。建议仔细阅读下表，帮您节省时间和拨打维修中心电话的费用。

异常现象		关键检查点及排除方法
插入电源线并按“开/待机”键后，指示灯和显示屏不亮。		<ul style="list-style-type: none"> 电源插头是否正确连接？开关、电源插座、保险丝或电源线是否损坏？
“开/待机”指示灯亮起，显示屏工作正常，但不加热。		<ul style="list-style-type: none"> 锅的材质是否合适？ 对于其他原因，请将设备送至维修点进行修复。
工作过程中加热突然停止。		<ul style="list-style-type: none"> 煎炸菜肴时油温是否过高？ 周围环境温度是否很高？ 电磁炉进风口或出风口是否被堵塞？ 电磁炉默认加热时间是否已过？ 电磁炉自我安全保护启动，等待几分钟后接通电源即可使用。
错误代码	C1 C2 C3	<ul style="list-style-type: none"> 稍等片刻，待电磁炉温度正常后，按下“开/关”或“待机”按钮，电磁炉将正常工作。
	EH EL	<ul style="list-style-type: none"> 关闭电磁炉，待电压正常后，再打开电炉即可正常工作。
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	<ul style="list-style-type: none"> 请联系特约维修部门。

CHS

- 以上描述用于诊断和检查常见问题。若仍无法解决问题，请将产品送至维修点或拨打服务电话查询。
- 在没有显示功能的产品中，开关/电源指示灯会闪烁，提示潜在问题。请注意检查要点以解决问题。
- 请勿自行拆卸或修理本产品，以免损坏产品或造成人身伤害。

商标、版权和法律声明

美的集团和/或其附属公司（下称“美的”）的  标识、字词商标、商品名、商业包装及其所有版本均系美的的宝贵财产，美的拥有商标、版权和其他知识产权，以及因使用美的的商标的任何部分而产生的所有商誉。未经美的事先书面同意，将美的的商标用于商业用途可能构成商标侵权或违反相关法律的不正当竞争。

本手册由美的的公司制作，美的的公司保留其所有版权。未经美的的公司事先书面同意，任何单位或个人不得使用、复制、修改、分发本手册的全部或部分内容，或与其他产品捆绑销售。

打印本手册时，手册中所述的功能和说明均是最新的。但由于功能和设计方面的改进，实物可能会有所不同。

数据保护声明

为了提供与客户约定的服务，我们同意不受限制地遵守将向客户提供服务涉及的国家的适用数据保护法的一切规定，同时在适用情况下，还须遵守欧盟《通用数据保护条例》（GDPR）的规定要求。

我们的数据处理旨在履行我们对您订立的合同义务，并出于产品安全原因，维护您在保修和产品注册问题方面的权利。某些情况下，但只有在确保充分的数据保护的情况下，我们才会向欧洲经济区以外的接收方披露您的个人信息。

如有需要，您可以索取相关更多信息。您可以通过**MideaDPO@midea.com**联系我们的数据保护官。要行使您的权利，例如反对出于直接营销目的处理您的个人资料，请通过**MideaDPO@midea.com**与我们联系。更多信息，请扫描二维码。



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved