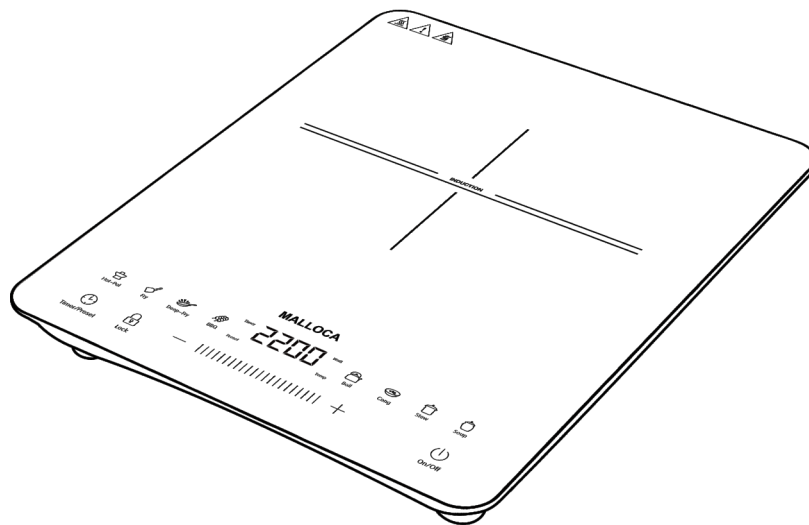


MALLOCA

INDUCTION COOKTOP INSTRUCTION MANUAL



Model No: MCT-K30

Note: Before use please read this manual carefully.

Thanks for using our cooker. Please kindly read this user manual carefully before use it, and please well-keep the user manual for future reference. We believe the excellent performance will make your life much more easy and comfortable.

As we are continuously improving our products, so if there is any change to technical specifications without prior notice.

SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed:

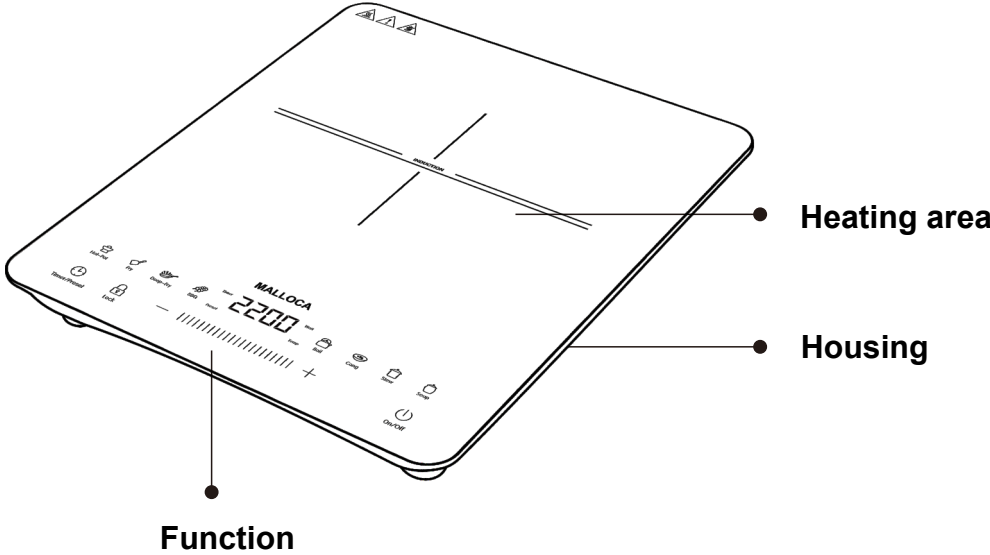
1. Check the voltage on the rating plate in correspondence with your supply voltage before plugging the appliance in.
2. This appliance should not be used by anyone (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or by those lacking experience or knowledge. They should always be supervised by someone who is responsible for their safety and well-being.
3. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
4. Do not operate the appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.
5. Use this appliance only for its intended use as detailed in this manual.
6. Do not leave the appliance unattended while it is in use.
7. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
8. Do not attempt to move the appliance while it is in use.

9. Do not allow water to get onto the electrical connections. If the connections get wet, unplug from the socket immediately and dry thoroughly before use.
10. The hob should be unplugged from the power supply after use, and while maintenance or any cleaning.
11. Always use this appliance on a stable, heat resistant surface.
12. Always ensure there is sufficient ventilation around the appliance when in use.
13. Care should be taken to ensure the air inlets and outlets are not blocked. When heating, the hob must be placed at least 10cm from the wall.
14. This appliance is intended for household use only, but not suitable for use outdoors.

TECHNICAL SPECIFICATION

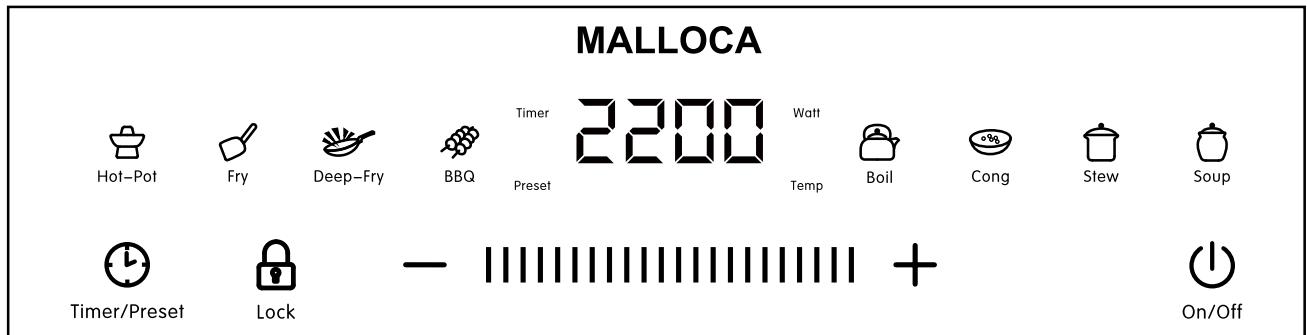
| | |
|---------------------|--------------|
| Model | MCT-K30 |
| Voltage / Frequency | 220-240/50Hz |
| Rated Power | 2000W |
| Unit Size | 320*390*45mm |
| N.W. | 2.5kg |

PRODUCT OVERVIEW



PANEL FUNCTION

1, Function Distribution Illustration.



OPERATION INSTRUCTION

1, Power on

1) When power on, the buzzer alerts, and LED displays "----" the cooker is ready for working.

2, Switch on

1) After power on, press "ON/OFF" button, the LED show "ON", power indicator light. the cooker will be in standby mode.

3, Switch Off

1) When in working mode, press "on/ off" button, the cooker will stop working.

4, Timer/Preset

1) Timer is available for Manual functions not for Automatic, Preset is available for Automatic function not for Manual function, timer range from 1 min to 24 hours.

2) When in Manual function mode touch "timer/preset", timer indicator light, the LED show "00:00" and the left 00 will be flicker, Slide right or left to control of timer decrease or increase, timer range from 1-24 hours, touch "timer/preset" again, the right 00 will be flicker, slide right or left to control of timer decrease or increase, timer range from 1-59 minutes. and will be automatic confirmed after 5 seconds

5, Congee (Automatic function)

- 1) Touch “ Congee”, the cooker will start working for congee, not allow to increase or decrease power, finished cooking after 60 minutes and switch off automatic.
- 2) Congee is available for Preset , not for Timer.

6, Soup (Automatic function)

- 1) Touch “ Soup”, the cooker will start working for soup, not allow to increase or decrease power, finished cooking after 90 minutes and switch off automatic.
- 2) Soup is available for Preset, not for Timer.

7, Boil (Automatic function)

- 1) Touch “ Boil” , the cooker will start working for Boil , not allow to increase or decrease power, finished cooking after 15 minutes and switch off automatic.
- 2) Soup is available for Preset, not for Timer.

8, Stew (Automatic function)

- 1) Touch “ Stew”, the cooker will start working for Steam, not allow to increase or decrease power, finished cooking after 18 minutes and switch off automatic.
- 2) Steam is available for Preset , not for Timer.

9, Hot Pot (Manual-control Function)

- 1) Touch “ Hotpot”, the cooker will start working for hotpot, touch/slid “+” or “-“ to increase or decrease power.
- 2) Hot pot is available for timer , not for preset.

10, Fry (Manual-control Function)

- 1) Touch “ Fry”, the cooker will start working for hotpot, touch/slid “+” or “-“ to increase or decrease power and temp .
- 2) Hot pot is available for timer , not for preset.

11, BBQ (Manual-control Function)

- 1) Touch “ BBQ”, the cooker will start working for BBQ, touch/slid “+” or “-“ to increase or decrease temp .
- 2) Hot pot is available for timer , not for preset.

12, Deep Fry (Manual-control Function)

- 1) Touch “Deep Fry” , the cooker will start working for stir fry, touch/slid “+” or “-“ to increase or decrease temp .
- 2) Hot pot is available for timer , not for preset.

13, When in cooking mode, the cooker will be automatic switch off after 2 hours if without other operate

CLEANING & MAINTENANCE

- 1). Disconnect plug and wait until the unit is cooled down completely. Clean after using every time.
- 2). If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
- 3). Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
- 4). Wipe using dish washing agent and damp cloth.
- 5). Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
- 6). Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).

TROUBLESHOOTING

| Error | Reason | Solution |
|--------|---------------------------------|---|
| -- | Waiting Status | Place a suitable pot/pan onto the induction cooking field. The plate will work as usual |
| E0 | Use of wrong, too small a pot | Use a correct pot |
| E2 | Short Circuit of IGBT | Please return the device repair |
| E2 | Open Circuit of IGBT | Please return the device repair |
| E3, E4 | Voltage > 270V , Voltage < 150V | Connect the device to a correct power outlet |
| E5 | Glass Plate is over heated | Allow the device to cool down, turn it off completely and then on again |
| E6 | IGBT overheat | Allow the device to cool down, turn it off completely and then on again |

Lưu ý: Trước khi sử dụng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.

Cảm ơn vì đã sử dụng bếp của chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng và lưu giữ nó để tham khảo trong tương lai. Chúng tôi tin rằng hiệu suất mà nó mang lại sẽ làm cho cuộc sống của bạn thêm dễ dàng và tiện lợi hơn.

Vì chúng tôi đang tiếp tục cải tiến các sản phẩm của mình, vì vậy nếu có bất kỳ thay đổi nào về thông số kỹ thuật sẽ không cần báo trước.

CẢNH BÁO AN TOÀN

Khi sử dụng các thiết bị điện phải luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa cơ bản:

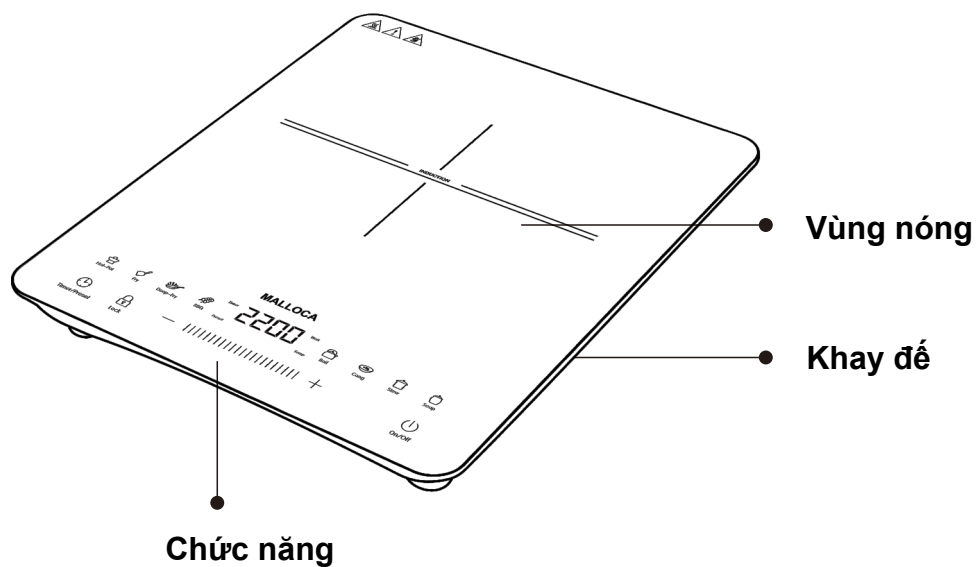
1. Kiểm tra điện áp trên tem thông số tương ứng với điện áp cung cấp của bạn trước khi sử dụng thiết bị.
2. Thiết bị này không được sử dụng với những người (bao gồm trẻ em) thiếu khả năng về thể chất, cảm giác và tinh thần hoặc thiếu kiến thức và kinh nghiệm. Họ phải luôn được giám sát bởi một người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
3. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo chúng không được chơi với thiết bị.
4. Không vận hành thiết bị nếu thiết bị có dây hoặc phích cắm bị hỏng, nếu thiết bị hỏng hoặc rơi vỡ. Nếu dây cung cấp bị hỏng nó phải được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật.
5. Chỉ sử dụng thiết bị này cho mục đích sử dụng như chi tiết trong hướng dẫn.
6. Không để thiết bị rời tầm mắt trong khi sử dụng.
7. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
8. Không cố di chuyển thiết bị trong khi đang sử dụng.

9. Không để các kết nối điện tiếp xúc với nước. Nếu các kết nối bị ướt, rút phích cắm ra khỏi ổ cắm ngay lập tức và làm khô hoàn toàn trước khi sử dụng.
10. Bếp nên được rút phích cắm sau khi sử dụng hoặc khi vệ sinh hoặc bảo trì.
11. Luôn sử dụng thiết bị trên bề mặt ổn định, chịu nhiệt.
12. Luôn đảm bảo có đủ thông gió xung quanh trong khi sử dụng.
13. Đảm bảo rằng các cửa hút gió và cửa ra không bị chặn. Khi làm nóng, bếp phải đặt cách tường ít nhất 10 cm.
14. Thiết bị này sử dụng cho gia đình, không được sử dụng ngoài trời.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

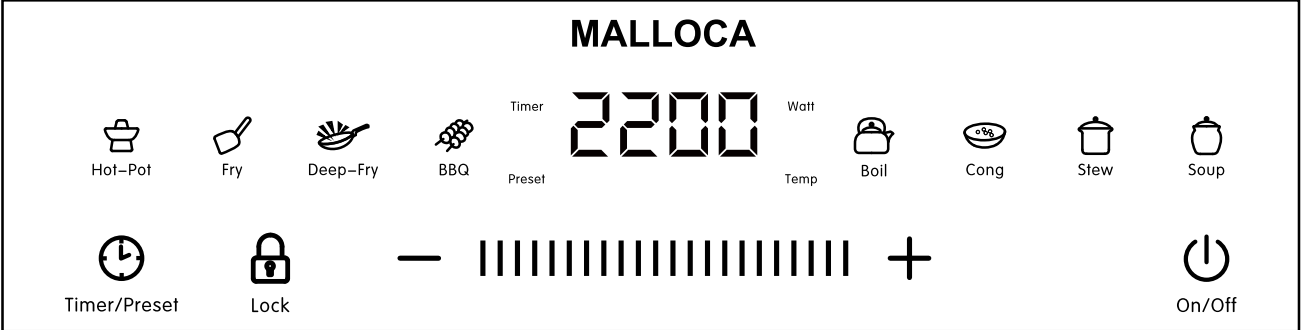
| | |
|------------------|--------------|
| Model | MCT-K30 |
| Điện áp / Tần số | 220-240/50Hz |
| Công suất | 2000W |
| Kích thước | 320*390*45mm |
| Khối lượng tịnh | 2.5kg |

TỔNG QUAN SẢN PHẨM



BẢNG ĐIỀU KHIỂN CHỨC NĂNG

1, Mô tả chức năng



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1, Mở nguồn

1) Khi mở nguồn, chuông báo sẽ báo, màn hình LED hiển thị “----” bếp sẵn sàng hoạt động.

2, Bật

1) Sau khi mở nguồn, nhấn phím “ON/OFF”, màn hình hiển thị “ON”. Đèn báo nguồn, bếp ở chế độ chờ.

3, Tắt

1) Khi bếp ở chế độ chờ, nhấn phím “on/ off”, bếp sẽ không hoạt động.

4, Hẹn giờ / Cài đặt sẵn

1) Chức năng hẹn giờ chỉ khả dụng cho các chức năng thủ công, không áp dụng cho chức năng tự động. Chức năng cài đặt sẵn khả dụng cho chức năng tự động, không áp dụng cho chức năng thủ công.

2) Khi ở chế độ chức năng thủ công, chạm phím “timer/preset”, đèn báo hẹn giờ sáng, màn hình LED hiển thị “00:00” và 00 bên trái sẽ nhấp nháy, trượt sang trái hoặc phải để tăng hoặc giảm số giờ, phạm vi số giờ có thể từ 1-24 giờ, chạm phím “timer/preset” một lần nữa, 00 bên phải sẽ nhấp nháy, trượt sang phải hoặc trái để tăng hoặc giảm số phút, phạm vi số phút có thể từ 1-59 phút, và sẽ được xác nhận tự động trong 5 giây.

5, Cháo (chức năng tự động)

- 1) Chạm phím “Congee”, bếp sẽ bắt đầu hoạt động để nấu cháo, không cho phép tăng hoặc giảm mức công suất, kết thúc nấu sau 60 phút và tự động tắt.
- 2) Nấu cháo áp dụng cho cài đặt trước, không áp dụng cho hẹn giờ.

6, Súp (chức năng tự động)

- 1) Chạm phím “Soup”, bếp sẽ bắt đầu hoạt động để nấu súp, không cho phép tăng hoặc giảm công suất, kết thúc nấu sau 90 phút và tự động tắt.
- 2) Nấu súp áp dụng cho cài đặt trước, không áp dụng cho hẹn giờ.

7, Đun sôi (chức năng tự động)

- 1) Chạm phím “Boil”, bếp sẽ bắt đầu hoạt động để đun sôi, không cho phép tăng hoặc giảm nhiệt độ, kết thúc nấu sau 18 phút và tự động tắt.
- 2) Đun sôi áp dụng cho cài đặt trước, không áp dụng cho hẹn giờ.

8, Hấp (chức năng tự động)

- 1) Chạm phím “Stew”, bếp sẽ bắt đầu hoạt động để hấp, không cho phép tăng hoặc giảm công suất, kết thúc nấu sau 15 phút và tự động tắt.
- 2) Hấp áp dụng cho cài đặt trước, không áp dụng cho hẹn giờ.

9, Lẩu (chức năng thủ công)

- 1) Chạm phím “Hotpot”, bếp sẽ bắt đầu hoạt động để nấu lẩu, trượt/chạm phím “+” hoặc “-” để tăng hoặc giảm mức công suất.
- 2) Nấu lẩu áp dụng cho hẹn giờ, không áp dụng cho cài đặt trước.

10, Chiên (chức năng thủ công)

- 1) Chạm phím “Fry”, bếp bắt đầu hoạt động để chiên, chạm/trượt vào phím “+” hoặc “-” để tăng hoặc giảm mức nhiệt độ.
- 2) Chiên áp dụng cho hẹn giờ, không áp dụng cho cài đặt trước.

11, BBQ (chức năng thủ công)

- 1) Chạm phím “BBQ”, bếp bắt đầu hoạt động cho BBQ, trượt/chạm phím “+” hoặc “-” để tăng hoặc giảm nhiệt độ.
- 2) BBQ áp dụng cho hẹn giờ, không áp dụng cho cài đặt trước.

12, Xào (chức năng thủ công)

- 1) Chạm phím “Deep Fry”, bếp sẽ bắt đầu hoạt động cho chức năng xào, trượt/chạm phím “+” hoặc “-” để tăng hoặc giảm nhiệt độ.
- 2) Xào áp dụng cho hẹn giờ, không áp dụng cho cài đặt trước.

13, Khi ở chế độ nấu chức năng thủ công, bếp sẽ tự động tắt sau 2 giờ nếu không có hoạt động khác.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- 1). Rút phích cắm và đợi cho bếp nguội hoàn toàn. Vệ sinh sau mỗi lần sử dụng.
- 2). Nếu nồi, chảo sử dụng không được làm sạch, có thể gây ra hiện tượng đổi màu hoặc vết bẩn bị cháy.
- 3). Không sử dụng xăng, chất pha loãng, bàn chải hoặc bột đánh bóng để làm sạch bếp từ.
- 4). Lau bằng nước rửa chén và vải ẩm.
- 5). Sử dụng máy hút bụi để hút bụi bẩn từ cửa hút khí và lỗ thông hơi.
- 6). Không đổ nước vào thiết bị (Nước vào bên trong có thể gây ra sự cố)

XỬ LÝ SỰ CỐ

| Lỗi | Nguyên nhân | Giải pháp |
|--------|--|---|
| -- | Trạng thái chờ | Đặt nồi/chảo thích hợp lên vùng nấu từ. Mặt bếp sẽ hoạt động lại bình thường. |
| E0 | Sử dụng nồi không thích hợp hoặc nồi quá nhỏ | Sử dụng nồi thích hợp |
| E2 | Ngắn mạch của IGBT | Vui lòng trả thiết bị về nơi sửa chữa |
| E2 | Hở mạch của IGBT | Vui lòng trả thiết bị về nơi sửa chữa |
| E3, E4 | Điện áp > 270V , Điện áp < 150V | Kết nối thiết bị chính xác với nguồn điện. |
| E5 | Mặt kính quá nóng. | Để thiết bị nguội hoàn toàn, tắt và sau đó bật lại. |
| E6 | IGBT quá nóng. | Để thiết bị nguội hoàn toàn, tắt và sau đó bật lại. |

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City
Tel: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882
Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12
Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94
Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882
Email: info@malloca.com

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12
Email: chamsockh@malloca.com

Trung tâm chính

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM
SĐT: (028) 39975 893 / 94 – (028) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu
SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt
SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang
SĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ
SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
SĐT: (0236) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội
SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98