

Rena Ware® INDUCTION COOKING SYSTEM

MODEL IC-400

Household Use Only • Solo para uso doméstico • ใช้ในครัวเรือนเท่านั้น



Use & Care
Uso y Mantenimiento
การใช้และบำรุงรักษา

Introduction



Russ Zylstra
President & C.E.O.

Congratulations on your purchase of Rena Ware's Induction Cooker.

Your wise decision means you will enjoy the benefits and convenience of this ultra-modern method of cooking. You will cook safer and faster, and your kitchen will stay cooler. Combine with Rena Ware's signature Nutri ✓ "water-less" cookware, and you will experience the best of healthy cooking . . . the Rena Ware way.

As a Rena Ware customer, you can count on the quality of your new Induction Cooker and also on the service provided by your Consultant. Remember, we are here to serve you. Always feel free to contact us if you have any questions about your Induction Cooker or any of our other Rena Ware products.

Felicitaciones por haber comprado la Cocina de Inducción Rena Ware.

Su sabia decisión le hará disfrutar los beneficios y la comodidad de este método ultra moderno para cocinar. Cocinará de manera más segura y rápida, y su cocina permanecerá fresca. Combinado con el sello Nutri ✓ de los utensilios de cocina Rena Ware para cocinar con un mínimo de agua, usted experimentará lo mejor de la cocina saludable . . . al estilo Rena Ware.

Como cliente Rena Ware, usted puede confiar en la calidad de nuestra nueva Cocina de Inducción y en el servicio prestado por su Asesor. Recuerde, estamos para servirle. Siéntase libre de comunicarse con nosotros en caso de requerir información acerca de su Cocina de Inducción o sobre cualquier otro de nuestros productos Rena Ware.

ขอแสดงความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่ท่านได้ตัดสินใจซื้อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าของรีนา-แวร์

การตัดสินใจอย่างชาญฉลาดในครั้งนี้หมายความว่าท่านจะได้รับประโยชน์และความสะดวกสบายในการปรุงอาหารด้วยวิธีสมัยใหม่ คุณจะปรุงอาหารวิธีรีนา-แวร์โดย "ใช้น้ำแต่น้อย" ด้วยความประหยัดและเร็วขึ้นและครัวของคุณยังจะไม่ร้อนอีกด้วย คุณจะได้รับประทานอาหารที่ทำให้สุขอนามัยและโภชนาการสูงสุด

ในฐานะลูกค้าของ รีนา-แวร์ คุณสามารถเชื่อมั่นในคุณภาพของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและการบริการของผู้แทนขายตรงอิสระของบริษัททุกคน บริษัทและผู้แทนขายทุกคนอยู่ที่นี้เพื่อให้บริการคุณตลอดเวลา หากคุณมีข้อสงสัยในเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและผลิตภัณฑ์อื่นๆของรีนา-แวร์

Russ Zylstra
President & C.E.O.

Contents (EN)	4-15
Contenido (ESP)	16-28
ไทย (TH)	29-42

Contents

About Induction

Benefits of Induction Cooking 4

How Induction Cooking Works 4

Safety Precautions 4

Important Safeguards 5

FCC Requirements 6

Product Diagram 7

Compatible Cookware 8

Operation

How to Use 9

Helpful Tips 10

Maintenance and Storage

Cleaning Tips 11

Storage 11

Cooking the Rena Ware Way

Healthy Cooking 11

Cooking Times 12

Troubleshooting 13

Specifications 14

Warranty 15

About Induction

Benefits of Induction Cooking

- What's different? - The source of "heat" is magnetic induction that causes the utensil to heat-up directly, rather than the cooking surface.
- Because magnetic induction causes the utensil to become the heat source, it does not heat the air around the utensil the way conventional heat sources do - so your kitchen stays cooler.
- Heats much faster and more efficiently than a standard electric coil. The Rena Ware Induction Cooker can boil water twice as fast as a conventional electric coil of the same power, thereby using half the electricity.
- Excellent control - heating levels adjust easily and quickly. You have the controllability of gas with the energy efficiency of induction.
- Light-weight and portable - goes with you from the kitchen to the dining room - great for entertaining!

How Induction Cooking Works

Your Rena Ware Induction Cooker works by generating a magnetic field. When an induction compatible cooking utensil is placed in this magnetic field, the field transfers its energy into the utensil causing it to heat. By raising or lowering the strength of the magnetic field, you control the heat generated by the utensil.

When you use Rena Ware cookware with your Induction Cooker, you will experience the benefits of our healthy cooking system combined with the benefits of induction cooking. Cooking doesn't get much better!

Safety Precautions

- IF YOU OR SOMEONE IN YOUR FAMILY HAS A PACEMAKER, CONSULT WITH A PHYSICIAN BEFORE USING. Due to high operating frequencies, a pacemaker may not function properly due to electromagnetic transmissions.
- To avoid the possibility of fire or sparking, do not place aluminum foil, paper towels, etc., on the Ceramic Plate during cooking.
- Do not touch the Ceramic Plate immediately after cooking - it may be hot from residual heat from the utensil.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. The 120V appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. 1) Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
2) Clean Cook-Top with Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
15. For household use only
16. Do not immerse in water
17. **Save these Instructions.**

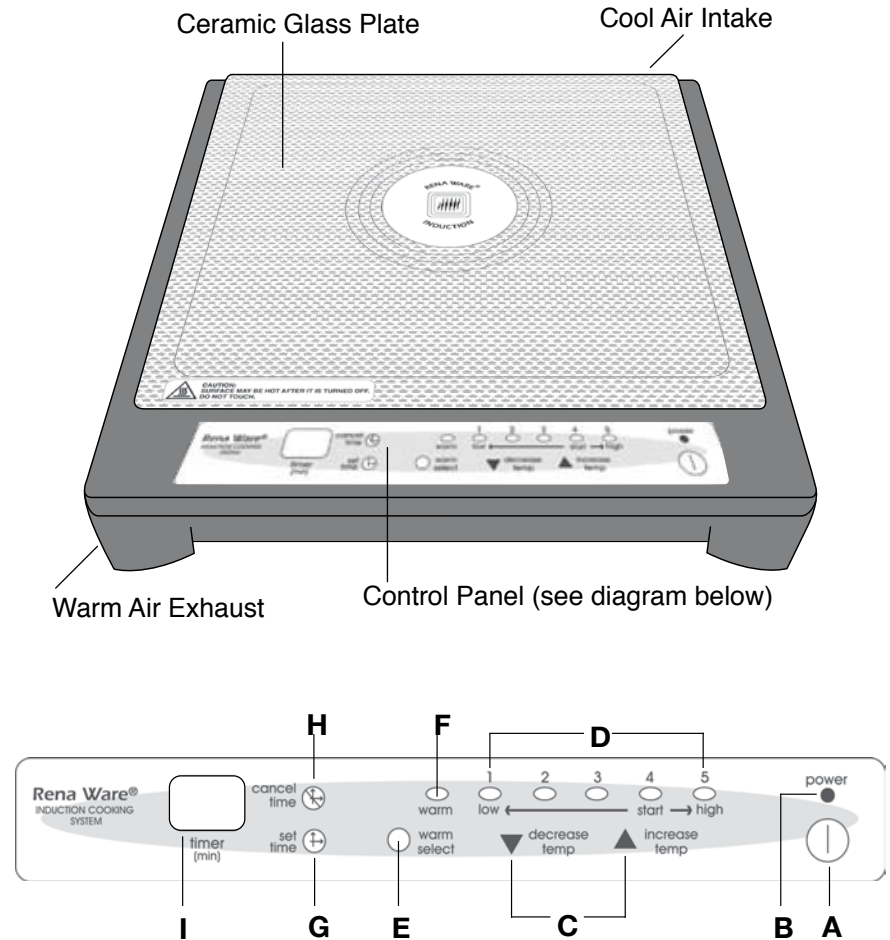
FCC Requirements

WARNING: Any changes or modifications made to this unit not expressly approved by Rena Ware could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE:

- This equipment has been tested and found to comply with the limits for consumer ISM equipment, pursuant to Part 18 of the FCC Rules.
- These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference.
- This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instruction manual, may cause harmful interference to radio communications.
- If this equipment does cause harmful interference to radio, cell phone, or television reception, which can be determined by turning it off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
 - Reorient or relocate the receiving antenna
 - Increase the separation between the equipment and receiver
 - Connect to an outlet on a circuit different from the receiver
 - Consult an experienced radio or television technician for help
- Please read your Use & Care booklet thoroughly before using your Induction Cooker for the first time. Failure to follow the guidance provided by the Use & Care will void the warranty.

Product Diagram



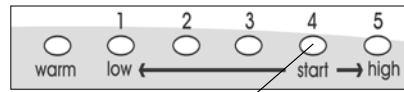
Control Panel

- | | |
|---|----------------------------|
| A. Power Button | F. Warming Light |
| B. Power Indicator Light | G. Set Time Button |
| C. Increase and Reduce Temperature Controls | H. Cancel Time Button |
| D. Cooking Temperature Lights | I. Timer Indicator Display |
| E. Warm Select Button | |

Temperature Settings

Your Induction Cooker has 5 temperature settings, plus a warm setting.

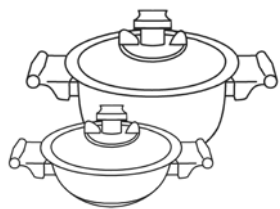
- (1) Low
- (2) Medium low
- (3) Medium
- (4) Medium high
- (5) High
- Warm



Start: unit starts automatically at this setting (4) when power is turned-on.

CAUTION: The unit will cause utensils to heat-up quickly! Be sure to monitor the utensil carefully at first to avoid overheating. Never use the high setting (5) when heating oil.

Compatible Cookware



Rena Ware's Magnetic multi-ply aluminum core, multi-ply carbon steel core, and our stainless steel cookware with our NutriPlex diffusion bottom, will all work effectively with your Induction Cooker.

Also any cookware with the  symbol will work with your induction cooker.



Magnetic stainless steel



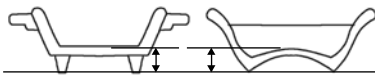
Enamelware made of iron or magnetic steel



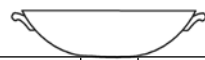
Cast iron

DO NOT USE:

Aluminum, copper, non-magnetic stainless steel, ceramic glass, utensils which the height from induction plate is over 0.4 cm. (1/8") and/or with a base surface of less than 12 cm. (4 3/4").



cookware base over 0.4 cm.
(1/8") from induction plate



base less than 12 cm. (4 3/4") in diameter

Operation

Your Induction Cooker is easy to use. First, read all Operating Instructions, and then take a few minutes to practice using the cooker. You can start by boiling some water in a covered utensil. Adjust the temperature settings, and use the warming function and the Timer.

IMPORTANT NOTES

- Do not place or store heavy objects (27kg/60lb) on the ceramic plate.
- Be sure to avoid exposing the unit to excessive moisture. Never overfill utensils, or pour liquids onto the unit. Clean up spills immediately and allow the unit to dry completely before using.
- Do not block the cool air intake at the back of the unit or the warm air exhaust at the front of the unit. Allow at least 13cm (5 in.) clearance for proper ventilation. The intake and exhaust areas should be cleaned frequently to prevent the build-up of dirt or grease which can cause the unit to overheat.
- Plug the electrical cord into a wall outlet. Do not plug anything else into the same outlet. Use of a Surge Protector is recommended because power fluctuations can damage the unit.
- Never leave an empty utensil unattended. Overheating and damage may occur.
- Do not press buttons using sharp objects or fingernails - it could damage the protective membrane.
- Dropping or handling the unit roughly will damage the electrical components. Handle with care.
- The Power Light will flash and the unit will beep if the power is turned on when there is no utensil on the unit, if a utensil is used that is unsuitable for induction cooking, or if a smaller utensil is not properly centered.
- If you remove the utensil from the unit for more than 1 minute, the power will turn off automatically.
- After turning off the unit, the internal cooling fan will continue to run for several moments before automatically shutting down.

Failure to follow the handling and operating instructions in the Use & Care manual will void the warranty.

How to Use

- Place the unit on a flat, even surface.
- Center a cooking utensil on top of the Ceramic Plate. An improperly centered utensil can cause an excessive power load on the internal components.
- To begin cooking, press the Power Button once. The Power Indicator Light will glow steadily to indicate the unit is on. The unit will automatically begin at the medium high (4) setting.
- Press the Increase Temp (▲) button to increase the heat, or the Reduce Temp (▼) button to lower the heat to the desired level. The corresponding Cooking Temperature Light will glow red to indicate the selected temperature level.

5. To turn off press the Power button again. The Power Indicator Light will go out to indicate the unit is off.

Preheating - Use the medium high (4) setting for most preheating.

- Preheating will occur quickly, so be sure to watch the utensil carefully.
- The utensil will be pre-heated properly when a few water droplets “dance” when dropped into the utensil’s surface.
- Lower the temperature setting if water droplets dry up immediately.

Timer - The timer automatically turns the unit off after a selected amount of time.

- After selecting a heat temperature setting, press the Set Time button (⌚) to select the number of minutes (up to 99 minutes).
- If you make a mistake, press the Cancel (⌫) Time button to reset. Press Set Time button again to re-enter minutes.
- The unit will continue to cook at the selected temperature level for the number minutes you choose before the power automatically turns-off.
- The unit will beep once before turning off.

Warming - the warm setting will keep foods warm.

The temperature that will be maintained will be largely dependant on the size and construction of the utensil, as well as the volume and moisture content of the food. There are many variables that can affect the temperature, so foods should not be left unattended unless they will not reach a boiling temperature. If the temperature is too high, the moisture will be lost, food will burn, and the unit will overheat.

- To switch from cooking to warming, push the Warm Select button once.
- Press the Warm Select button again to return to the last temperature setting.
- The warm function is not a substitution for a slow cooker.

Helpful Tips

- For utensils with especially thick bases, you may need to use a higher temperature setting for preheating, cooking, or warming.
- For quicker results when boiling water, always cover the utensil.
- For best results when greaseless frying, sautéing, stir-frying, cooking eggs, or browning meats, etc., always preheat the utensil.

Maintenance and Storage

Cleaning Tips

- Allow the Ceramic Plate to cool completely and always unplug the unit before cleaning.
- Never immerse the unit in water. To clean, wipe off with a moist cloth or sponge and mild liquid detergent.
- Check the air inlets to ensure that they have not become clogged which will reduce airflow and cause overheating.
- Never use strong solvents or abrasives to clean.

Storage

- Always unplug the unit when not in use.
- Store the unit horizontally, or vertically to save space.
- To avoid scratches, protect the finish of your Induction Cooker by wrapping it with a soft cloth before storing.

Cooking the Rena Ware Way

Healthy Cooking

Rena Ware’s healthy cooking system lets you prepare delicious meals while retaining important nutrients in foods, often lost using other cooking methods. Our “water-less” cooking method locks moisture in the utensil so foods cook in their natural juices. Foods taste better, look better, and are better for you and your family. We recommend using Rena Ware utensils with your Induction Cooker for the best “water-less” cooking results.

Do not attempt to cook the “water-less” way using anything other than Rena Ware utensils.

“Water-less” Cooking Basics

- Use the correct sized utensil - utensil should be 2/3 full for best results.
- To save vitamins and minerals, don’t peel fruits and vegetables. First lightly scrub and wash, cut into pieces if desired, then place in the utensil.
- Rinse food in the utensil using cold water and drain until water is clear, leaving 1 to 4 tablespoons of water in the utensil. Use more water for denser foods.
- Start on the medium high (4) setting.
- Cover and cook with vent open until the Nutri ✓ Sensor whistles. Close the vent and spin the cover. The water seal has formed when the cover spins freely.
- After water seal forms, reduce the temperature setting to Warm. A semi-vacuum will form locking flavor and nutrients in foods.

NOTE: The Induction Cooker will cycle on and off on the Warm setting. This is normal. If the Warm setting is too high to maintain a water seal, you may need to turn the unit off to finish cooking.

Basic Fat-free Frying

- Preheat on medium high (4) setting until a little water sprinkled in utensil “dances”.
- Add meat and lower the heat to the medium (3) setting.
- Meat will stick at first, but will release easily once seared.

Cooking Times

When using Rena Ware “water-less” cookware with your Induction Cooker, you will find that a water seal forms much quicker. Once the “water-seal” forms, you can use the following table to estimate the remaining cooking time for many types of food. The Rena Ware “Healthy Cooking” Cookbook also has extensive cooking time charts you can reference.

In general, cooking “water-less” with Rena Ware utensils and your Rena Ware Induction Cooker will reduce cooking times and lower your energy bills at the same time! Use the Induction Cooker’s timer function and the following table for convenient timer cooking. Always check your food occasionally during cooking to avoid overcooking.

Cooking Times Chart

(after water seal forms, on warm to low (1) temperature settings)

Food	Approximate Cooking time
Vegetables	
Artichokes	30-45 minutes
Asparagus	10-15 minutes
Broccoli	15-20 minutes
Carrots, sliced	15-20 minutes
Corn	10-12 minutes
Dried beans, un-soaked	2 hours
Greens	10-12 minutes
Pea pods	3-5 minutes
Potatoes, white, quartered	20-25 minutes
Rice, brown*	20-25 minutes
Rice, white*	15-20 minutes
Poultry	10-15 minutes per pound
Meats	
Rare	8 minutes per pound
Medium rare	9 minutes per pound
Well done	12 minutes per pound

*Cooking Rice

To prepare rice, follow these easy instructions:

1. Add rice and water to utensil (refer to rice package for amounts). Add butter if desired.
2. Cover with vent open, and select the medium high (4) setting.
3. When whistle sounds, close vent, and reduce heat to warm.
4. Continue cooking for 15 to 25 minutes (refer to Cooking Times chart).
5. When done, stir lightly. Rice is done when no hard particle remains after rubbing a grain between your thumb and finger.

NOTE: If rice boils over on the warm setting, turn the unit off to finish cooking.

Troubleshooting

After pressing the Power Button, the Power Indicator Light does not go on

- The plug may be loose in the outlet.
- The Power Button may not have been fully depressed.
- Check your home’s circuit fuse or breaker switch to see it is operating properly.

After depressing the Power Button, the Power Indicator Light starts flashing

- You may be using a utensil unsuitable for induction cooking (non-magnetic).
- The utensil may not be centered properly on the Ceramic Plate.
- The ceramic plate may be cracked (contact your Consultant or Customer Service Center).

The unit stops heating during operation

- High surface temperature caused it to shut-off automatically.
- The Cool Air Intake or Warm Air Exhaust may be blocked.
- The unit became unplugged during cooking.
- Check your home’s circuit fuse or breaker switch to see it is operating properly.

The Cooking Temperature Lights don’t seem to be working

- The Cooking Temperature Lights will not operate when the unit is set to the warming function. Press the Increase Temp button to change from warming to cooking mode.

Error Codes

There are a number of preprogrammed error codes that may appear in the timer display window. “E1” is an overheating warning. If you see this warning, turn the induction cooker off and allow it to cool before continuing to use it. If you see any other code, contact your Rena Ware Consultant or customer service.

Servicing Your Induction Cooker

For service, please contact your Rena Ware representative or a Customer Service Center. Never attempt to repair or disassemble the unit by yourself if service is required.

Specifications

Rena Ware model number: IC-400

Voltage: 110 Volt unit Single phase: 120v/50/60 Hz,
220 Volt unit Single phase: 230v/50/60 Hz

Power consumption: 1300 watts

Power range: 120-1300 watts

Dimensions: L 35.7cm, W 33cm, H 6cm (L 14", W 13", H 2.4")

Weight: 3.32 kg (7lb 5oz)

Cord length: 1.8 m (4.2 ft.)

Safety features: In line fuse (250V/14A), overheat sensor, temperature thermostat, small object detector, over voltage sensor

Note: Refer to Specification Label on the bottom of your unit for Serial Number and voltage information.

Warranty

Induction Cooker Limited Warranty

Rena Ware warrants its Induction Cooker to be free from defects in materials and workmanship for one year from the date of purchase. This Product is designed for residential use only. The Warranty does not cover use in extreme conditions or commercial applications. This Warranty does not cover normal wear and tear or use of frequency or voltage other than marked on the Product or described in the instructions. This Warranty does not cover defects resulting from misuse, abuse, negligence, accident, use of the Product in a manner other than as described in the instructions and on the specifications label, repair or alteration outside a Rena Ware facility, or lack of maintenance. This Warranty does not cover incidental or consequential damages resulting from the use of this Product.

Remedy in the Event of Warranty Claim

At its option, Rena Ware will repair or replace a Product, or any part thereof, which is determined to be defective. If a replacement is made, the Product for which the replacement is made becomes the property of Rena Ware. **This remedy shall be the exclusive remedy available.**

To Obtain Warranty Service

To obtain warranty service, send a detailed written description of the claimed defect to the closest Rena Ware Service Center. You may be required to return the Product, at your expense, to the nearest Rena Ware Service Center in order to obtain warranty service. You may also be required to provide proof of purchase. If, after inspection, Rena Ware determines that a covered defect exists, Rena Ware will bear the cost of return delivery.

Other Warranty Limitations

This Warranty is in lieu of all other express warranties. Any implied warranty shall be equal in duration to the above express Warranty.

Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This Warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from jurisdiction to jurisdiction. This Warranty applies to the Induction Cooker only. Separate warranties apply to other Rena Ware products.

Contenido

Todo sobre inducción

Beneficios de la Cocina de Inducción 17

Cómo funciona la Cocina de Inducción..... 17

Medidas de seguridad..... 17

Medidas de seguridad importantes..... 18

Requisitos de la FCC 19

Esquema del producto 20

Utensilios de cocina compatibles 21

Modo de empleo

Instrucciones de uso..... 22

Consejos útiles..... 23

Mantenimiento y almacenamiento

Consejos de limpieza..... 24

Almacenamiento 24

Cocine al estilo Rena Ware

Cocina saludable 24

Tiempos de cocción 25

Localización y solución de fallas 26

Especificaciones 27

Garantía 28

Todo sobre inducción

Beneficios de la Cocina de Inducción

- ¿Qué la hace diferente? La fuente de “calor” es inducción magnética, lo que provoca que el utensilio se caliente directamente, en lugar de la superficie de cocción.
- Debido a que la inducción magnética hace que el utensilio se convierta en la fuente de calor, no calienta el aire alrededor del utensilio como lo hacen las fuentes de calor convencionales, por lo que su cocina permanece fresca.
- Calienta mucho más rápida y eficazmente que una cocina eléctrica común. La Cocina de Inducción Rena Ware puede hervir agua hasta dos veces más rápido que las cocinas eléctricas convencionales con la misma potencia y, por tanto, usa la mitad de electricidad.
- Excelente control. Los niveles de calor se ajustan fácil y rápidamente. Usted tiene el control del gas con la eficiencia de la energía de inducción.
- Liviana y portátil, la puede llevar de la cocina al comedor, ¡es fabulosa para atender a los invitados!

Cómo funciona la Cocina de Inducción

Su Cocina de Inducción Rena Ware funciona al generar un campo magnético. Cuando se coloca un utensilio compatible con inducción sobre su campo magnético, éste transfiere su energía al utensilio, lo que hace que se caliente. Mediante el aumento o disminución de la fuerza del campo magnético, usted controlará el calor generado por el utensilio.

Cuando use utensilios Rena Ware con su Cocina de Inducción, experimentará los beneficios de nuestro sistema de cocina saludable combinados con los beneficios de cocinar con inducción. ¡Cocinar nunca ha sido mejor!

Medidas de seguridad

- SI USTED O ALGÚN MIEMBRO DE SU FAMILIA TIENE UN MARCAPASOS, CONSULTE AL MÉDICO ANTES DE USAR ESTA UNIDAD. Debido a las altas frecuencias operativas, es posible que el marcapasos no funcione adecuadamente debido a las transmisiones electromagnéticas.
- Para evitar posibles incendios o chispazos, no coloque papel aluminio, toallas de papel, etc. sobre el plato vitrocrystalino durante la cocción.
- No toque el plato vitrocrystalino inmediatamente después de cocinar, ya que puede estar caliente debido al calor residual del utensilio.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. El aparato de 120V posee un enchufe polarizado (una de las patas es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para conectarlo a un tomacorriente polarizado en una sola posición. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, invértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista profesional. No trate de modificar el enchufe de ningún modo.
2. No toque superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja cables o enchufes en agua u otros líquidos.
4. Se requiere estricta supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas.
6. No ponga en funcionamiento aparatos con el cable o enchufe dañados o cuando el aparato no funcione bien o presente cualquier daño. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar heridas.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No deje que el cable cuelgue de la mesa o encimera o esté en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de estufas a gas o eléctricas o dentro de un horno caliente.
11. Se deben tomar medidas extremas de seguridad cuando se transporte un aparato con aceite o líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al aparato, luego al tomacorriente. Para desconectarlo, posicione cualquier control en "off", luego desconecte el enchufe del tomacorriente.
13. Utilice el aparato solo para el uso previsto.
14. 1) No cocine sobre una superficie de cocción rota. Si se rompe la superficie de cocción, limpiadores y derrames pueden penetrar por la superficie rota y ocasionar una descarga eléctrica.
2) Limpie la superficie de cocción con cuidado. Si utiliza una esponja o paño húmedo sobre una superficie de cocción caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor, algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos cuando se aplican a una superficie caliente.
15. Solo para uso doméstico.
16. No lo sumerja en agua.
17. **Guarde estas instrucciones.**

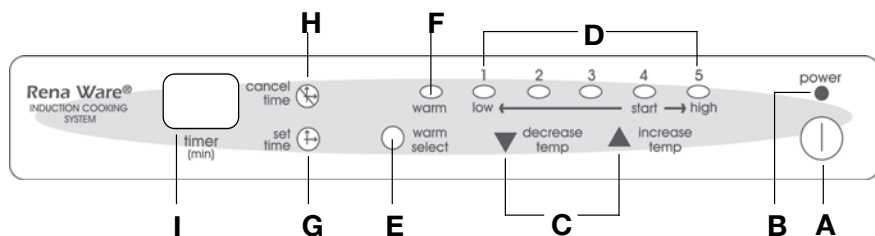
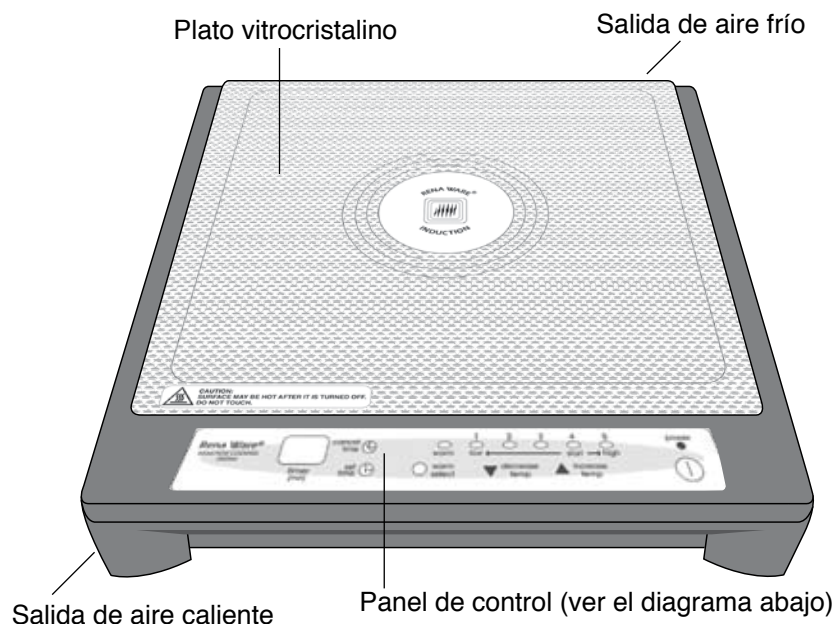
Requisitos de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC)

ADVERTENCIA: Cualquier cambio o modificación realizado a esta unidad que no haya sido expresamente aprobado por Rena Ware podrá anular el derecho del usuario a poner en funcionamiento el equipo.

NOTA:

- Este equipo se ha sometido a pruebas y cumple con los límites de equipos de consumo ICM (industriales, científicos y médicos), conforme a la sección 18 de las normas de la FCC.
- Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales.
- Este equipo genera, usa y puede irradiar energía radioeléctrica y, si no se instala ni se siguen las instrucciones de uso contenidas en el manual, puede ocasionar interferencias perjudiciales a las radiocomunicaciones.
- Si este equipo causa interferencias perjudiciales a la recepción de señales de radio, teléfono celular o televisión, las cuales se pueden determinar al apagar y encender los dispositivos, el usuario podrá tratar de corregir la interferencia siguiendo una o varias de las siguientes medidas:
 - Reoriente o reubique la antena receptora.
 - Aumente la distancia entre el equipo y el receptor.
 - Enchufe el equipo a un tomacorriente en un circuito distinto al que conectó el receptor.
- Solicite asistencia a un técnico especialista en radio o televisión.
- Por favor lea con atención su manual de Uso y Mantenimiento antes de utilizar su Cocina de Inducción por primera vez. El incumplimiento de lo dispuesto en el manual de Uso y Mantenimiento anulará la garantía.

Esquema del producto



Panel de control

- A. Botón de encendido/apagado
- B. Luz indicadora de encendido
- C. Controles de aumento y reducción de temperatura
- D. Luces de temperatura de cocción
- E. Botón selector de calentamiento ("warm")
- F. Luz de calentamiento
- G. Botón de ajuste del tiempo de cocción
- H. Botón de cancelación del tiempo de cocción
- I. Pantalla del temporizador

Ajuste de la temperatura

Su Cocina de Inducción posee 5 posiciones de ajuste de temperatura, y un ajuste de calor.

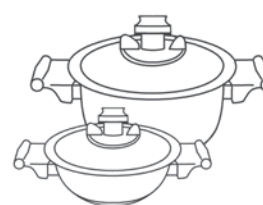
- (1) Bajo
- (2) Medio-bajo
- (3) Medio
- (4) Medio-alto
- (5) Alto
- "Warm" (tibio)



Encendido: la unidad se calienta automáticamente en esta posición (4) cuando se enciende.

ADVERTENCIA: ¡Esta unidad hará que sus utensilios se calienten rápidamente! Asegúrese de vigilar el utensilio cuidadosamente cuando lo use por primera vez para evitar que se recaliente. Nunca use el ajuste más alto (5) para calentar aceite.

Utensilios de cocina compatibles



Acero inoxidable magnético

Todos los utensilios Rena Ware magnéticos con núcleo de aluminio de capas múltiples y nuestros utensilios de acero inoxidable con fondo difusor NutriPlex trabajarán eficazmente con su Cocina de Inducción.

Además, cualquier utensilio de cocina con el símbolo también funcionará con su Cocina de Inducción.



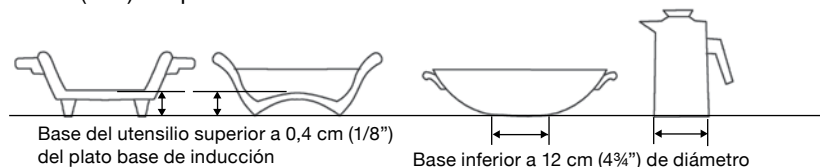
Vajilla esmaltada hecha de hierro o acero magnético



Hierro fundido

NO USE:

Aluminio, cobre, acero inoxidable no magnético, utensilios vitrocristalinos, utensilios cuya altura sea superior a 0,4 cm (1/8") y/o con una base menor a 12 cm (4 3/4") del plato base de inducción.



Modo de empleo

Su Cocina de Inducción es fácil de usar. Primero, lea todas las instrucciones de uso, y luego tómese unos minutos para practicar el uso de su cocina. Podría empezar por hervir agua en un utensilio con tapa. Ajuste la temperatura y use la función de calentamiento y el temporizador.

NOTAS IMPORTANTES

- No coloque objetos pesados (más de 27 kg/60 lb) sobre el plato vitrocristalino.
- Asegúrese de no exponer la unidad a humedad extrema. Nunca llene utensilios hasta desbordarlos ni vierta líquidos encima de la unidad. Limpie cualquier derrame de inmediato y deje que la unidad se seque por completo antes de utilizarla.
- No bloquee la entrada de aire frío que se encuentra en la parte posterior de la unidad ni la salida de aire caliente ubicada en la parte anterior de la unidad. Deje al menos 13 cm (5") de espacio libre para una adecuada ventilación. Las áreas de entrada y salida se deberían limpiar con frecuencia para evitar la acumulación de sucio o grasa, lo cual puede generar recalentamiento de la unidad.
- Conecte el cable a un tomacorriente. No conecte ningún otro aparato a ese tomacorriente. Se recomienda el uso de un protector contra sobrevoltaje momentáneo ya que las fluctuaciones de energía eléctrica pueden dañar la unidad.
- Nunca deje un utensilio vacío sin supervisión, ya que puede recalentarse y producir daños.
- No presione los botones con objetos punzantes o con las uñas, ya que podría perforar la membrana de protección.
- Si deja caer o maneja bruscamente la unidad, se dañarán los componentes eléctricos. Trátela con cuidado.
- La luz indicadora de encendido titilará y la unidad emitirá un silbato si ésta se enciende sin haber colocado un utensilio sobre la unidad, si se usa un utensilio no compatible con cocinas de inducción o si un utensilio más pequeño no está centrado adecuadamente.
- Si retira el utensilio de la unidad por más de 1 minuto, ésta se apagará automáticamente.
- Luego de apagar la unidad, el ventilador interno seguirá funcionando por un tiempo antes de detenerse automáticamente.

El incumplimiento de las instrucciones sobre manejo y modo de empleo arriba indicadas y en el Manual de Uso y Mantenimiento anulará la garantía.

Instrucciones de uso

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana y uniforme.
2. Centre un utensilio de cocina sobre el plato vitrocristalino. Un utensilio mal centrado puede generar un exceso de carga de energía sobre los componentes internos.
3. Para empezar a cocinar, presione el botón de encendido una vez. La luz indicadora de encendido permanecerá iluminada para indicar que la unidad está en funcionamiento. La unidad se calentará automáticamente a la temperatura medio-alto (4).

4. Presione el botón de aumento de temperatura (▲) para aumentar el calor, o el botón de reducción de temperatura (▼) para bajar la temperatura al nivel deseado. La luz de temperatura de cocción correspondiente se tornará roja para indicar el nivel de temperatura seleccionado.

5. Para apagar la unidad, presione el botón de encendido nuevamente. La luz indicadora de encendido se apagará para indicar que la unidad no está en funcionamiento.

Precalentamiento - Use el ajuste de temperatura medio-alto (4) para la mayoría de los precalentamientos.

- El utensilio se precalentará rápidamente, por lo que deberá estar pendiente del mismo.
- El utensilio estará precalentado apropiadamente cuando algunas gotas de agua "bailen" al dejarlas caer sobre la superficie del utensilio.
- Baje la temperatura si las gotas de agua se evaporan rápidamente.

Temporizador - El temporizador apagará la unidad automáticamente cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado.

- Luego de seleccionar la temperatura, presione el botón de ajuste de la hora (⌚) para seleccionar los minutos (hasta 99 minutos).
- Si se equivoca, presione el botón de cancelación (⌫) de la hora para reprogramar. Presione el botón de ajuste de la hora nuevamente para reajustar los minutos.
- La unidad seguirá cocinando a la temperatura seleccionada durante los minutos que usted indicó antes de apagarse automáticamente.
- La unidad emitirá un silbato una vez antes de apagarse.

Calentamiento - El modo de calentamiento ("warm") mantendrá los alimentos calientes.

La temperatura que se mantendrá dependerá en gran medida del tamaño y material del utensilio, así como del volumen y humedad del alimento. Muchos factores pueden afectar la temperatura, por lo que siempre debería estar pendiente de los alimentos a menos que nunca lleguen a hervir. Si la temperatura es muy alta, se perderá la humedad, los alimentos se quemarán y se recalentará la unidad.

- Para cambiar del modo de cocción al modo de calentamiento, presione el botón selector de calentamiento una vez.
- Presione el botón selector de calentamiento nuevamente para volver a la temperatura de cocción que había seleccionado antes.
- La función de calentamiento no sustituye una cocción lenta.

Consejos útiles

- Quizás necesite ajustar la temperatura a un nivel más alto para precalentar, cocinar o calentar utensilios de base gruesa.
- Cuando hierva agua, cubra siempre el utensilio para que ésta hierva más rápido.
- Para obtener mejores resultados, precaliente siempre el utensilio cuando fría, saltee, cocine huevos, dore carne, etc. sin grasa.

Mantenimiento y almacenamiento

Consejos de limpieza

- Deje enfriar completamente el plato vitrocristalino y desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.
- Nunca sumerja la unidad en agua. Límpiela con un trapo húmedo o con una esponja con detergente líquido suave.
- Revise los orificios de entrada de aire para asegurarse de que no estén tapados, lo que reduciría el flujo de aire y haría que la unidad se recaliente.
- Nunca utilice soluciones fuertes o abrasivas para limpiarla.

Almacenamiento

- Siempre desenchufe la unidad cuando no esté en uso.
- Guarde la unidad en posición horizontal o vertical para ahorrar espacio.
- Para evitar ralladuras, proteja el acabado de su Cocina de Inducción envolviéndola con un paño suave antes de guardarla.

Cocine al estilo Rena Ware

Cocina saludable

El sistema de cocina saludable Rena Ware le permite preparar comidas deliciosas mientras conserva los nutrientes esenciales de los alimentos, que generalmente se pierden cuando se utilizan otros métodos para cocinar. Nuestro método para cocinar con un mínimo de agua encierra la humedad en el utensilio de manera que sus alimentos se cocinan en sus jugos naturales, saben y lucen mejor y son mejores para usted y su familia. Recomendamos utilizar los utensilios Rena Ware con su Cocina de Inducción para obtener mejores resultados al cocinar con un mínimo de agua.

No intente cocinar con el sistema de un mínimo de agua con utensilios que no sean Rena Ware.

Ideas básicas para cocinar con un mínimo de agua

- Utilice el tamaño del utensilio correcto, se debe llenar el utensilio con 2/3 de su capacidad para obtener mejores resultados.
- Para conservar las vitaminas y los minerales, no quite la piel de las frutas y los vegetales. Primero límpielos suavemente con un cepillo y lávelos, córtelos en pedazos si lo desea y colóquelos en el utensilio.
- Enjuáguelos en el utensilio utilizando agua fría hasta que el agua esté clara, dejando de 1 a 4 cucharadas de agua en el utensilio. Utilice más agua para alimentos más densos.
- Comience con la temperatura medio-alto (4).
- Tape y cocine con la válvula abierta hasta que el sensor Nutri ✓ Sensor comience a silbar. Cierre la válvula y gire la tapa. El sello de agua se habrá formado cuando la tapa gire libremente.
- Después de que se forme el sello de agua, baje la temperatura a “warm”. Se formará un semivacío que fijará el sabor y los nutrientes en sus alimentos.

NOTA: La Cocina de Inducción completará un ciclo en su selector de calentamiento (“warm”). Esto es normal. En caso de que el ajuste del selector de calentamiento (“warm”) sea muy alto para mantener el sello de agua, quizás deba apagar la unidad para terminar la cocción.

Frituras básicas libres de grasa

- Precaliente a temperatura medio-alto (4) hasta que el agua dentro del utensilio comience a “bailar”.
- Agregue la carne y baje la temperatura a medio (3).
- La carne se pegará al principio, pero se desprenderá fácilmente una vez sellada.

Tiempos de cocción

Cuando utilice los utensilios de cocina Rena Ware para cocinar con un mínimo de agua con su Cocina de Inducción verá que se forma un sello de agua mucho más rápido. Una vez que se forme el “sello de agua”, puede utilizar la siguiente tabla para calcular el tiempo restante de cocción de diversos tipos de comida. El Libro de cocina “Cocina Saludable” de Rena Ware también tiene amplias tablas de tiempo de cocción que puede utilizar como referencia.

En general, ¡cocinar con un mínimo de agua con los utensilios Rena Ware y su Cocina de Inducción Rena Ware reducirá los tiempos de cocción y sus facturas de electricidad al mismo tiempo! Utilice el temporizador de su Cocina de Inducción y la siguiente tabla para calcular el tiempo apropiado de cocción. Revise siempre sus alimentos durante la cocción para evitar que se cocinen demasiado.

Tiempos de cocción

(Si cocina a temperatura medio-bajo (1) después de que se forme un sello de agua).

Alimento	Tiempo aproximado de cocción
Vegetales	
Alcachofas	30-45 minutos
Espárragos	10-15 minutos
Brócoli	15-20 minutos
Zanahorias rebanadas	15-20 minutos
Maíz	10-12 minutos
Frijoles secos, sin remojar	2 horas
Hortalizas	10-12 minutos
Vainitas	3-5 minutos
Papas blancas troceadas	20-25 minutos
Arroz integral*	20-25 minutos
Arroz blanco*	15-20 minutos
Aves	10-15 minutos por libra
Carnes	
Vuelta y vuelta (poco hecho)	8 minutos por libra
Término medio	9 minutos por libra
Bien cocido	12 minutos por libra

*Cocinar arroz

Para preparar arroz siga estas fáciles instrucciones:

1. Agregue el arroz y agua al utensilio (vea las cantidades de arroz en el paquete). Añada mantequilla si lo desea.
2. Tape dejando la válvula abierta y ajuste la temperatura en medio-alto (4).
3. Cuando escuche el silbido, cierre la válvula y baje la temperatura a “warm”.
4. Continúe cocinado durante 15 a 25 minutos (vea la tabla de Tiempos de cocción).
5. Cuando esté listo, revuelva suavemente. El arroz estará listo cuando no quede ninguna partícula dura al frotar un grano de arroz entre su pulgar y su índice.

NOTA: Si el arroz hierve en la función de calentamiento (“warm”), apague la unidad para terminar de cocinar.

Localización y solución de fallas

Después de presionar el botón de encendido, la luz indicadora de encendido no se ilumina

- El enchufe quizás no esté bien conectado en el tomacorriente.
- El botón de encendido quizás no fue presionado con fuerza.
- Revise el circuito eléctrico de su casa o el interruptor para ver si están funcionando apropiadamente.

Después de presionar el botón de encendido, la luz indicadora de encendido comienza a titilar

- Puede estar utilizando un utensilio inapropiado para cocinar con inducción (no magnético).
- El utensilio no está centrado en el plato vitrocrystalino.
- El plato vitrocrystalino puede estar roto (comuníquese con su Asesor o con el Centro de Servicio al Cliente).

La unidad deja de calentar mientras está encendida

- Las altas temperaturas en la superficie hacen que la unidad se apague automáticamente.
- La entrada de aire fresco o la salida de aire caliente pueden estar bloqueadas.
- La unidad se ha desenchufado mientras estaba cocinando.
- Revise el circuito eléctrico de su casa o el interruptor para ver si están funcionando apropiadamente.

Las luces de temperatura de cocción no funcionan

- Las luces de temperatura de cocción no funcionarán cuando la unidad esté programada en la función de calentamiento ("warm"). Presione el botón de aumento de temperatura para cambiar la función de calentamiento ("warm") a función para cocinar.

Códigos de error

Hay varios códigos de error preprogramados que pueden aparecer en la pantalla del temporizador. "E1" es una señal de advertencia de sobrecalentamiento. Si esta señal se activa, apague la Cocina de Inducción y deje que se enfríe antes de seguir usándola. Si ve algún otro código de error, comuníquese con su Asesor Rena Ware o con Servicio al Cliente.

Mantenimiento de su Cocina de Inducción

Comuníquese con su representante Rena Ware o con un Centro de Servicio al Cliente para realizar el mantenimiento. Nunca trate de reparar o desarmar la unidad usted mismo en caso de que ésta requiera mantenimiento.

Especificaciones

Número de modelo Rena Ware: IC-400

Voltaje: Unidad de 110 voltios fase sencilla: 120v/50/60 Hz

Unidad de 220 voltios fase sencilla: 230v/50/60 Hz

Consumo de energía: 1300 vatios

Margen de potencia: 120-1300 vatios

Dimensiones: 37,5 cm x 33 cm x 6 cm (14" x 13" x 2,4")

Peso: 3,32 kg (7 ½ lb)

Longitud del cable: 1,8 m (4,2 ft)

Dispositivos de seguridad: Fusible en línea (250V/14 A), sensor de recalentamiento, termostato, detector de objetos pequeños, sensor de sobrevoltaje.

Nota: En la etiqueta de especificaciones ubicada en la parte inferior de su unidad encontrará el número de serie y la información de voltaje.

Garantía

Garantía limitada de la Cocina de Inducción

Rena Ware garantiza que su Cocina de Inducción está libre de defectos de materiales y de fabricación durante un año contado a partir de la fecha de compra. Este Producto está diseñado solo para uso residencial. Esta garantía no cubre el uso en condiciones extremas o su uso comercial. Esta garantía no cubre el desgaste normal, o el uso de una frecuencia o voltaje distinta a la indicada en el Producto o descritas en las instrucciones. Esta Garantía no cubre los defectos que resulten del uso inadecuado, abuso, negligencia, accidentes, uso del Producto que no cumpla con las instrucciones ni con las especificaciones de la etiqueta, reparaciones o alteraciones efectuadas fuera de los locales de Rena Ware o por falta de mantenimiento. Esta Garantía no cubre los daños incidentales o consecuentes que resulten del uso de este producto.

Alcance de la Garantía

Según lo estime conveniente, Rena Ware reparará o reemplazará el Producto o cualquier parte del mismo que haya sido determinado como defectuoso. Si se efectúa el reemplazo, el Producto por el que se hizo el reemplazo pasará a ser propiedad de Rena Ware. **Este recurso será el único disponible.**

Modo de efectuar la Garantía

Para obtener servicio bajo la Garantía, debe enviar una descripción detallada, por escrito, del defecto alegado al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano. Tal vez se le solicite que devuelva el Producto, por su cuenta, al Centro de Servicio de Rena Ware más cercano a su localidad con el objeto de brindarle el servicio bajo la garantía. Tal vez se le solicite también que proporcione una constancia de su compra. Si después de la inspección, Rena Ware determina que existe un defecto cubierto por la garantía, Rena Ware asumirá el costo de la devolución del producto.

Otras limitaciones de la Garantía

Esta Garantía se ofrece en lugar de toda otra garantía explícita. Cualquier garantía implícita tendrá el mismo período de duración que la Garantía explícita indicada arriba.

Algunas jurisdicciones gubernamentales no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o no permiten limitaciones en la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones y exclusiones citadas arriba pueden no concernirle a usted. Esta Garantía le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos que varían de una jurisdicción a otra. Esta Garantía aplica solo a la Cocina de Inducción. Otras garantías se aplican a otros productos Rena Ware.

สารบัญ

เกี่ยวกับแรงเหนี่ยวนำแม่เหล็ก (Induction)

คุณสมบัติของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	30
การทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	30
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	30
ข้อควรจำความปลอดภัย	31
ข้อกำหนดของ FCC	32
แผนผังเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	33
ภาษาที่ใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	34
การใช้งาน	
วิธีการใช้งาน	35
ข้อแนะนำการใช้	35

การบำรุงรักษาและการเก็บ

การทำความสะอาด	37
การเก็บ	37

การปรุงอาหารในแบบฉบับของรีนา-แวร์

การปรุงอาหารให้ได้สุกน่ายและโภชนาการ	37
เวลาที่ใช้ปรุงอาหารแต่ละชนิด	39
การแก้ไขข้อขัดข้องเฉพาะหน้า	40
ข้อมูลทางเทคนิค	41
การรับประกัน	42

เกี่ยวกับแรงเหนียวแม่เหล็ก

คุณสมบัติของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

- แตกต่างกันอย่าง - แหล่งกำเนิด “ความร้อน” มาจากแรงเหนียวแม่เหล็ก ซึ่งทำให้ ภาชนะเกิดความร้อนโดยตรง ไม่ใช่ความร้อนจากเตา
- เนื่องจากแรงเหนียวแม่เหล็กทำให้ภาชนะร้อนโดยตรงนี้ จึงไม่ทำให้อากาศที่อยู่รอบๆเตา แม่เหล็กเกิดความร้อนเหมือนกับเตาทั่วๆไป ครีวของคุณจึงไม่ร้อนหรือเป็น “ครีวเย็น”
- ความร้อนที่ได้จะเร็วและมากกว่าการใช้เตาไฟฟ้าชนิดลวดทั่วๆไป เตาแม่เหล็กไฟฟ้าของรีนา-แวร์สามารถต้มน้ำให้เดือดเร็วกว่าเตาไฟฟ้าชนิดลวดทั่วๆไปถึงสองเท่าโดยใช้พลังงานไฟฟ้าเท่ากัน ดังนั้นเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจึงใช้พลังงานไฟฟ้าน้อยกว่าครึ่งหนึ่ง
- สามารถปรับระดับความร้อนได้ง่ายและรวดเร็วเหมือนกับเตาแก๊ส ประหยัดพลังงานอย่างยิ่ง
- น้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายสะดวก ยกจากครัวไปห้องรับประทานอาหารเลี้ยงสังสรรค์ได้เลย

การทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

เตาแม่เหล็กไฟฟ้ารีนา-แวร์ของคุณทำงานโดยสร้างสนามแม่เหล็ก เมื่อคุณวางภาชนะที่ใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าลงในสนามแม่เหล็ก สนามแม่เหล็กนี้จะส่งพลังงานตรงไปยังภาชนะทำให้ภาชนะร้อน คุณสามารถควบคุมความร้อนของภาชนะได้โดยการลดหรือเพิ่มความเข้มข้นของสนามแม่เหล็ก

หากคุณใช้เครื่องครัวรีนา-แวร์กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าของรีนา-แวร์ควบคู่กันไป คุณจะปรุงอาหารที่มีสุขภาพดีและโภชนาการครบถ้วนสมบูรณ์ ไม่มีอะไรที่ดีกว่านี้แล้ว

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

- หากคุณหรือสมาชิกของครอบครัวคนใดใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจ กรุณาปรึกษาแพทย์ก่อน ใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า เนื่องจากมีคลื่นความถี่สูง เครื่องกระตุ้นหัวใจอาจทำงานผิดปกติเนื่องจากคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าจากเตา
- เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเพลิงไหม้ ให้หลีกเลี่ยงการวางแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ กระดาษ และสิ่งอื่นๆลงบนแผ่นเซรามิกในระหว่างการปรุงอาหาร
- ห้ามแตะต้องแผ่นเซรามิกของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหลังปรุงอาหาร เพราะแผ่นเซรามิกจะยังร้อนอยู่

ข้อควรจำความปลอดภัย

THAI

1. เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ใช้แรงเคลื่อน 120 โวลต์ จะมีปลั๊กขาแบน 2 ขา ซึ่งหนึ่งจะกว้างกว่า ซึ่งคุณมีวิธีเดียวที่จะต้องเสียบเข้าเต้าเสียบแบบขาแบนให้ถูกต้อง หากเสียบเข้าเต้าเสียบไม่ได้แม้หมุนปลั๊กแล้ว กรุณาติดต่อศูนย์บริการรีนา-แวร์ ห้ามกระทำใดๆกับปลั๊กเป็นอันขาด
2. ห้ามจับตัวภาชนะที่ร้อน ให้จับที่หูหรือจุกภาชนะ
3. เพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจร ห้ามจุ่มปลั๊กและสายไฟ ลงในน้ำหรือของเหลว
4. ต้องดูแลอย่างใกล้ชิด เมื่อใช้เครื่องไฟฟ้าขณะที่มีเด็กอยู่ใกล้ๆ
5. ดึงปลั๊กออกจากเต้าเสียบเมื่อเลิกใช้งานหรือก่อนทำความสะอาด หากเปลี่ยนอะไหล่ต้องปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อน
6. หากสายไฟหรือปลั๊กชำรุด หรือเครื่องใช้ไฟฟ้าเสียหายหรือเกิดความเสียหายในทุกกรณี ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นอันขาด ให้ส่งกลับไปที่ศูนย์บริการรีนา-แวร์เพื่อตรวจสอบและซ่อมแซม
7. การใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้รับอนุญาตจากผู้ผลิต อาจทำให้คุณได้รับบาดเจ็บได้
8. ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้ากลางแจ้ง
9. ห้ามปล่อยสายไฟห้อยลงจากโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ หรือแตะกับสิ่งของร้อน
10. ห้ามวางเครื่องใช้ไฟฟ้าใกล้กับเตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าหรือเตาอบ ที่ร้อน
11. ต้องใช้ความระมัดระวังอย่างยิ่งขณะเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ที่บรรจุน้ำมันหรือของเหลวร้อนอยู่ภายใน
12. ให้เสียบปลั๊กเข้าเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อนแล้วจึงเสียบเข้าเต้าเสียบ ก่อนดึงปลั๊กออกให้ปิดสวิตช์เครื่องใช้ก่อนดึงปลั๊กออกจากเต้าเสียบ
13. ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าในการอื่นนอกเหนือจุดประสงค์ที่ผลิตขึ้นมา
14. 1) หากหน้าเตาแม่เหล็กแตกร้าว ห้ามใช้ปรุงอาหาร เพราะเศษอาหารและน้ำยาทำความสะอาดจะเล็ดลอดเข้าไปในเครื่องตามรอยแตก ทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้
2) ทำความสะอาดหน้าเตาด้วยความระวัง หากใช้ฟองน้ำหรือผ้าเปียกเช็ดหน้าเตาที่ร้อน ระวังไอน้ำร้อนจะถูกมือ น้ำยาทำความสะอาดบางชนิดอาจกลายเป็นควันพิษเมื่อถูกความร้อน
15. ใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
16. ห้ามจุ่มเครื่องใช้ไฟฟ้าลงในน้ำ
17. จดจำข้อความข้างบนนี้

ข้อกำหนดของ FCC

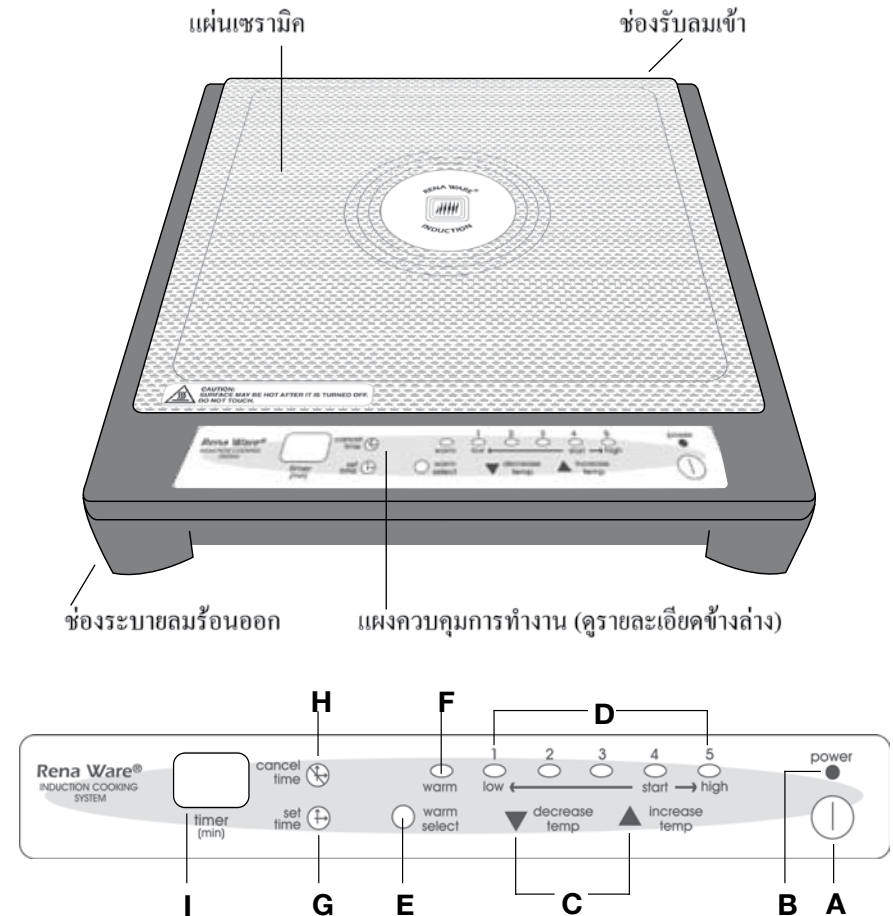
คำเตือน หากผลิตภัณฑ์นี้ถูกเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงใหม่โดยไม่ได้รับความเห็นชอบจากรินา-แวร์อย่างชัดแจ้งจะทำให้อำนาจในการใช้สินค้านี้เป็นโมฆะ

หมายเหตุ

- สินค้านี้ได้รับการทดสอบและตรวจสอบแล้วว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์บริโภค (ISM) และตรงกับข้อที่ 18 ของข้อบังคับ FCC
- เตาแม่เหล็กนี้ได้รับการออกแบบมาตามข้อกำหนดและข้อบังคับของ FCC ซึ่งป้องกันผลกระทบที่เป็นอันตรายอย่างพอเพียงแล้ว
- เตาแม่เหล็กจะสร้าง ใช้และสามารถส่งพลังงานคลื่นวิทยุ หากไม่ได้รับการติดตั้งและใช้งานตามที่กล่าวไว้ในคู่มือการใช้ อาจส่งผลกระทบต่อสื่อสารทางวิทยุ
- สินค้าจะไม่ก่อผลกระทบร้ายแรงต่อการรับสัญญาณวิทยุและโทรทัศน์ ซึ่งคุณสามารถตรวจสอบได้โดยการเปิดและปิดสวิทช์สินค้านี้ ผู้ใช้ควรจะแก้ไขคลื่นรบกวนโดยวิธีการดังต่อไปนี้
 - หมุนหรือเคลื่อนย้ายสายอากาศ
 - แยกสินค้าและเครื่องรับวิทยุและโทรทัศน์ให้ห่างออกจากกันให้มากขึ้น
 - ใช้เตาเสียบคนละอัน
 - ปรึกษาช่างที่มีประสบการณ์เกี่ยวกับเครื่องรับโทรทัศน์และวิทยุ
- โปรดอ่านสมุดคู่มือการใช้และบำรุงรักษาอย่างละเอียดก่อนที่จะใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า หากละเลยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้และบำรุงรักษาจะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ

แผนผังเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

THAI



แผงควบคุมการทำงาน

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| A สวิตช์ เปิด-ปิด | E สวิตช์ “อุ่น” |
| B ไฟแสดงเตาทำงานอยู่ | F ไฟ “อุ่น” |
| C สวิตช์เพิ่มและลดระดับความร้อน | G สวิตช์ตั้งเวลา |
| D ไฟแสดงระดับความร้อน | H สวิตช์ยกเลิกตั้งเวลา |
| | I จอแสดงการตั้งเวลา |

การตั้งอุณหภูมิ

คุณสามารถเลือกระดับความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ 5 ระดับ และระดับอุ่น(WARM)

(1) ต่ำ

(2) กลางต่ำ

(3) กลาง

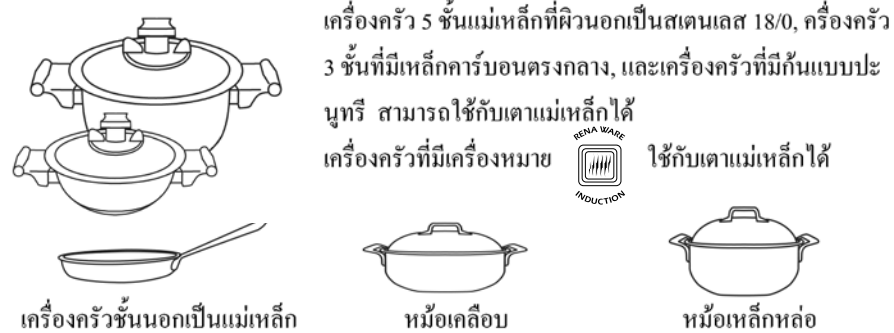
(4) กลางสูง --- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะให้ความร้อนระดับนี้โดยอัตโนมัติเมื่อเปิดสวิตช์

(5) สูง

อุ่น WARM

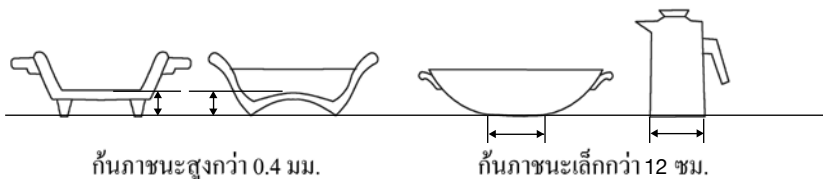
ระวัง เตาแม่เหล็กจะทำให้ภาชนะร้อนเร็วมาก ต้องคอยดูภาชนะอย่าให้ร้อนเกินไป ห้ามใช้ความร้อนระดับ 5 ในการอุ่นน้ำมันให้ร้อน

ภาชนะเครื่องครัวที่ใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



ห้ามใช้กับ

ภาชนะอลูมิเนียม ทองแดง สแตนเลสธรรมดา กระเบื้อง แก้ว ภาชนะที่ก้นอยู่สูงลอยสูงเหนือเตามากกว่า 0.4 มิลลิเมตร และก้นภาชนะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางเล็กกว่า 12 ซม.



การใช้งาน

เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ใช้งานง่ายมาก ประการแรก กรุณาอ่านวิธีการใช้ให้เข้าใจ และใช้เวลาสัก 2-3 นาทีทดลองใช้ดู ซึ่งอาจจะใช้ภาชนะดัดน้ำ ปรับเปลี่ยนระดับความร้อน และตั้งเวลา

ข้อสังเกต

- ห้ามวางสิ่งของที่มีน้ำหนักมากกว่า 27 กิโลกรัมบนเตา
- หลีกเลี่ยงการนำเตาแม่เหล็กไปในที่ที่มีความชื้นสูงๆ ห้ามจุ่มเตาแม่เหล็กลงในน้ำ ห้ามเทน้ำหรือปล่อยให้น้ำล้นจากภาชนะลงบนเตา เตาแม่เหล็กควรแห้งสนิทก่อนใช้งาน
- ห้ามปิดทางเดินของลมที่เข้าด้านหลังของเตาและลมร้อนออกด้านหน้า ควรวางเตาให้ห่างจากผนังประมาณ 15 ซม. เพื่อลมถ่ายเทได้ดี บริเวณรอบๆเตาควรสะอาด โถง ป้องกันมิให้ช่องระบายอากาศเกิดอุดตัน อันจะทำให้เตาแม่เหล็กเกิดความร้อนสูง
- เสียบปลั๊กเข้าเต้าเสียบและห้ามใช้เต้าเสียบเดียวกันใช้กับเครื่องใช้อื่น ควรใช้เครื่องปรับแรงเคลื่อนไฟฟ้าเพื่อป้องกันแรงเคลื่อนเกิน 220 โวลต์ เพราะเตาแม่เหล็กจะเสียหายได้
- ห้ามวางภาชนะเปล่าลงบนเตาโดยไม่มีคนดูแล เพราะจะเกิดความร้อนสูงและเตาเสียหายได้
- ห้ามใช้เตาแม่เหล็กนอกบ้านในขณะฝนตก
- ห้ามกดสวิตช์ต่างๆด้วยของมีคมหรือด้วยเล็บ แผ่นครอบสวิตช์อาจเสียหายได้
- หากทำเตาตกหรือกระแทกเตาแรงๆ อาจทำให้เตาเสียหายได้ ควรใช้อย่างทะนุถนอม
- ไฟแสดงเครื่องทำงานจะกระพริบและส่งเสียง "บี๊บ" หากเครื่องเปิดไว้โดยไม่มีภาชนะวางอยู่หรือใช้ภาชนะที่ใช้ไม่ได้กับเตาแม่เหล็ก หรือ ภาชนะมีขนาดเล็กเกินไป หรือวางภาชนะไม่อยู่ตรงกลางของเตา
- หากคุณยกภาชนะออกจากเตา เตาแม่เหล็กจะหยุดทำงานใน 1 นาทีโดยอัตโนมัติ
- เมื่อคุณปิดสวิตช์ พัดลมระบายความร้อนจะยังทำงานอีกสักพักและจะหยุดไปเอง หากคุณละเลยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้ตามคู่มือการใช้และบำรุงรักษา การรับประกันจะเป็นโมฆะ

วิธีการใช้งาน

- วางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนพื้นแบนราบ ไม่เอียง
- วางภาชนะให้อยู่ตรงกลางของแผ่นเซรามิก หากวางไม่ตรงกลางจะทำให้ใช้ไฟฟ้ามากเกินไป
- เริ่มปรุงอาหาร โดยกดสวิตช์เปิด-ปิด ไฟ POWER จะติดขึ้น แสดงว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเริ่มทำงานแล้ว เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะให้ความร้อนที่ระดับ (4) โดยอัตโนมัติ
- กดสวิตช์ ▲ เพิ่มระดับความร้อนหรือ ▼ ลดระดับความร้อนตามต้องการ ไฟแสดงอุณหภูมิสีแดงจะแสดงระดับความร้อนตามที่ต้องการ

5. หากต้องการปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้กดสวิทช์เปิด-ปิด ไฟ POWER จะดับลง แสดงว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้าปิดแล้ว

การอุ่นภาชนะให้ร้อน ควรใช้ความร้อนระดับ (4) ในการอุ่นภาชนะให้ร้อน

- ภาชนะจะร้อนในเวลาอันรวดเร็ว คุณต้องเฝ้าดูอย่างระมัดระวัง
- ภาชนะที่ร้อนได้ที่แล้ว คือเมื่อคุณหยคน้ำลงในภาชนะ 2-3 หยดและหยคน้ำ “เด็น”
- หากหยคน้ำเหือดแห้งอย่างรวดเร็ว ให้ลดความร้อนลง

การตั้งเวลา ตัวตั้งเวลาจะปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยอัตโนมัติเมื่อถึงกำหนดเวลาที่ตั้งไว้

- หลังจากตั้งระดับความร้อนแล้ว กดสวิทช์ตั้งเวลาโดยเลือกจำนวนนาที่ที่ต้องการ (สูงถึง 99 นาที่) 
- หากกดจำนวนนาที่ผิด ให้กดสวิทช์ยกเลิก แล้วจึงกดสวิทช์ตั้งเวลาใหม่ และเลือกจำนวนนาที่ที่ต้องการ 
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำงานในระดับความร้อนและจำนวนนาที่ที่ตั้งไว้ เมื่อหมดเวลา เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะส่งเสียงบี๊บ 1 ครั้งก่อนที่จะหยุดทำงาน

การอุ่น การตั้งความร้อนที่อุ่น เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะอุ่นอาหาร

อุณหภูมิของอาหารที่อุ่น จะขึ้นอยู่กับขนาดและโครงสร้างของภาชนะ และจำนวนและความชื้นของอาหาร ด้วยเหตุนี้ การปรุงอาหารควรจะต้องมีคนดูแลตลอดเวลาเว้นแต่อาหารจะไม่ถึงจุดเดือด หากอุณหภูมิสูงเกินไป ความชื้นจะระเหยออกไป อาหารไหม้ และเตาจะเกิดความร้อนสูงเกินกำหนด

- กดสวิทช์ “อุ่น” เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเปลี่ยนจากการปรุงอาหารมาเป็นอุ่นอาหาร
- กดสวิทช์ “อุ่น” อีกครั้ง เตาแม่เหล็กไฟฟ้ากลับไปให้ความร้อนที่ตั้งไว้ก่อนหน้านี้
- การอุ่นในขั้นนี้ มิได้หมายถึงความร้อนในการอุ่นอาหาร

ข้อแนะนำการใช้

- สำหรับภาชนะที่มีก้นหนาเป็นพิเศษ คุณอาจต้องใช้ความร้อนสูงมากกว่าปกติเริ่มตั้งแต่การอุ่นภาชนะ การปรุงอาหารและการอุ่นอาหาร
- หากต้องการให้น้ำเดือดไว ให้ปิดฝาภาชนะทุกครั้ง
- ต้องอุ่นภาชนะให้ร้อนทุกครั้งเมื่อต้องการผัดอาหารที่ใช้ไขมันน้อย ทอดไข่ ทอด/ผัดเนื้อให้เหลือง

การบำรุงรักษาและการเก็บ

การทำความสะอาด

- ต้องปล่อยให้แผ่นเซรามิกเย็นลงก่อน และต้องดึงปลั๊กออกจากเต้าเสียบทุกครั้งเวลาทำความสะอาด
- ห้ามจุ่มเตาลงในน้ำ ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ หรือฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจานเช็ดเตาไฟฟ้าแม่เหล็ก
- ตรวจสอบว่า ช่องรับอากาศเข้าไม่มีสิ่งอุดตัน
- ห้ามใช้น้ำยาที่เข้มข้นหรือแผ่นหยาบๆ ทำความสะอาด

การเก็บ

- ต้องดึงปลั๊กออกจากเต้าเสียบทุกครั้งที่จะเลิกใช้
- เก็บเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยวางในแนวนอน หรือในแนวตั้งก็ได้เพื่อประหยัดเนื้อที่
- สามารถใช้ผ้าห่อพันเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเพื่อป้องกันรอยขีดข่วน

การปรุงอาหารในแบบฉบับของ รินา-แวร์

การปรุงอาหารสุخอนมัย

การปรุงอาหารสุขอนมัยของรินา-แวร์จะให้คุณปรุงอาหารที่อร่อยขณะเดียวกันจะคงอุณหภูมิรักษาคุณค่าของอาหารที่สำคัญ ซึ่งจะสูญเสียไปในระหว่างการปรุงอาหารด้วยวิธีการทั่วไป ระบบการปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย” ของรินา-แวร์นั้นจะเก็บความชื้นและไอน้ำของอาหารให้อยู่ภายในภาชนะ ฉะนั้นอาหารจะถูกปรุงด้วยน้ำธรรมชาติของตัวเอง อาหารจะมีรสชาติดีกว่า ดูสวยสดกว่าและดีกว่าสำหรับคุณและทุกคนในครอบครัว บริษัทขอให้ทุกท่านปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย” ด้วยชุดเครื่องครัวรินา-แวร์กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเพื่อได้อาหารสุขอนมัยที่ดีที่สุด

ละเว้นการนำภาชนะต่างๆ ไปมาปรุงอาหารในระบบ “โดยใช้น้ำแต่น้อย” เป็นอันขาด

หลักการปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย”

- ใช้ภาชนะที่มีขนาดเหมาะสม กล่าวคืออาหารควรจะมีปริมาณ 2/3 ของภาชนะ
- เพื่อรักษาวิตามินและเกลือแร่ของอาหาร ควรละเว้นการปอกเปลือกอาหาร เพียงแต่ขูดและล้างในน้ำสะอาด หั่นเป็นชิ้นๆตามต้องการ แล้วนำไปใส่ลงในภาชนะ
- ใส่เนื้อมะเขือเทศและล้างอาหารด้วยน้ำสะอาด รินน้ำออกให้เหลือน้ำประมาณ 1/4 ช้อนโต๊ะ อาจต้องเหลือน้ำมากขึ้นหากเป็นอาหารที่ไม่อมน้ำ
- ตั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่ความร้อนปานกลาง (4)

- ปิดฝาและเปิดรูกหวีคของฝาภาชนะ เมื่อได้ยินเสียงรูกหวีค ให้ปิดรูกหวีคและหมุนฝา เมื่อหมุนฝาภาชนะแล้วจะเกิดผืนก้น้ำภายในฝา
- เมื่อเกิดผืนก้น้ำภายในฝา ลดความร้อนลงเป็น “อุ่น” (WARM) ผืนก้น้ำจะทำให้เกิดสูญญากาศ ป้องกันมิให้รสชาติและคุณค่าสารอาหารระเหยออกไปจากภาชนะ

หมายเหตุ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าตามปกติจะปิดและเปิดตลอดเวลาหากตั้งความร้อนที่ “อุ่น”

หากเห็นว่าความร้อนยังสูงเกินไป คุณอาจจะปิดสวิตช์เตาแม่เหล็กไฟฟ้าก็ได้

หลักการทอดอาหารที่ไม่มีไขมัน

- อุ่นภาชนะที่จะใช้ให้ร้อน โดยตั้งความร้อนที่ระดับ (4) จนร้อนได้ที่ กล่าวคือ เมื่อหยคน้ำมันลง ภาชนะ หยคน้ำมันจะ “เด็น”
- ใส่เนื้อลงในภาชนะแล้วหรีความร้อนลงไปที่ (3)
- เนื้ออาจจะติดภาชนะในตอนแรก แต่จะร้อนหลุดออกมาเองเมื่อเริ่มเกรียม

เวลาที่ใช้ปรุงอาหาร

เมื่อคุณใช้ภาชนะรีนา-แวร์ปรุงอาหาร “โดยใช้น้ำแต่น้อย” กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า คุณจะพบว่า การเกิดผืนก้น้ำจะเร็วขึ้นกว่าปกติ เมื่อเกิดผืนก้น้ำแล้ว คุณอาจจะใช้ตารางเวลาข้างล่างเป็นเกณฑ์ในการปรุงอาหารแต่ละชนิด คำราอาหารสุxonามย์ของรีนา-แวร์จะมีรายละเอียดในเรื่องนี้อีกขึ้น

โดยทั่วไป การปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย” ด้วยภาชนะรีนา-แวร์และเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะลดเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหารและประหยัดพลังงานที่ใช้ในการปรุงอาหารด้วย แนะนำให้ใช้ตัวตั้งเวลาพร้อมด้วยตารางเวลาข้างล่างนี้เพื่อความสะดวกในการปรุงอาหาร อย่างไรก็ตามคุณควรหมั่นดูอาหารที่คุณปรุงด้วยเพื่อป้องกันอาหารอาจสุกเกินไป

ตารางเวลาปรุงอาหาร

(หลังเกิดผืนก้น้ำ ให้ปรับระดับความร้อนไปที่ (1) หรือ “อุ่น”

อาหาร	เวลาปรุงอาหารโดยประมาณ
-------	------------------------

ผัก	
อาติชีซึค.....	30-45 นาที
หน่อไม้ฝรั่ง.....	10-15 นาที
บล๊อคโคลี่.....	15-20 นาที
แครอท หั่นแล้ว.....	15-20 นาที
ข้าวโพด.....	10-12 นาที
ถั่ว ไม่แช่น้ำ.....	2 ชั่วโมง
ผักใบเขียว.....	10-12 นาที
ถั่วเป็นผัก.....	10-12 นาที
มันฝรั่งหั่นเป็นชิ้น.....	20 – 25 นาที
ข้าวกล้อง.....	20-25 นาที
ข้าวสาร.....	15-20 นาที
เปิดไก่.....	20-30 นาทีต่อกิโลกรัม
เนื้อ	

ดิบๆ (RARE).....	16 นาทีต่อกิโลกรัม
กึ่งสุก (MEDIUM RARE)....	20 นาที ต่อกิโลกรัม
สุก.....	28 นาทีต่อกิโลกรัม

การหุงข้าว

การหุงข้าว ควรปฏิบัติดังนี้

1. ใส่ข้าวสารและน้ำลงในภาชนะให้ถูกต้อง
2. ปิดฝาและเปิดรูกหวีค ตั้งระดับความร้อนที่ปานกลาง (4)
3. เมื่อเสียงรูกหวีคดังขึ้น ปิดรูกหวีคและลดระดับความร้อนเป็น “อุ่น” WARM
4. ข้าวจะสุก โดยใช้เวลาประมาณ 15 – 25 นาทีหลังจากนี้
5. เมื่อข้าวสุก ใช้ทัพพีคนข้าวเบาๆ

หมายเหตุ หากข้าวยังเดือดอยู่ในระหว่างที่ “อุ่น” WARM อยู่ ให้ปิดสวิตช์

การแก้ไขข้อขัดข้องเฉพาะหน้า

เมื่อกดสวิตช์ POWER แต่ไฟ POWER ไม่ติด

- อาจจะเสียบปลั๊กไม่แน่น
- คุณอาจกดสวิตช์ POWER ไม่แรงพอ
- ตรวจสอบระบบไฟฟ้าของบ้านว่าทำงานถูกต้องหรือไม่

เมื่อกดสวิตช์ POWER แต่ไฟ POWER กระพริบ

- คุณอาจจะใช้ภาชนะไม่ถูกต้องกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- ภาชนะอาจจะวางไม่อยู่ตรงกลางของแผ่นเซรามิก
- แผ่นเซรามิกอาจจะแตกร้าว (ติดต่อศูนย์บริการบริษัทรีนา-แวร์)

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าหยุดทำงานระหว่างปรุงอาหาร

- ความร้อนบริเวณผิวของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอาจจะสูงมากเกินไประบบจึงตัดไฟโดยอัตโนมัติ
- อาจเกิดจุดตันช่องถ่ายเทของลมที่เข้าเตาและที่ออกจากเตา
- ปลั๊กอาจหลุดออกจากเต้าเสียบหรือไม่แน่น
- ตรวจสอบระบบไฟฟ้าของบ้านว่าทำงานถูกต้องหรือไม่

ไฟแสดงระดับความร้อนไม่ทำงาน

- ไฟแสดงระดับความร้อนจะไม่ติดหากคุณตั้งความร้อนที่ “อุ่น” WARM กดสวิตช์ปรับระดับความร้อนสูงขึ้น

รหัสแจ้งความผิดปกติ

เตาแม่เหล็กไฟฟ้ามีรหัสแจ้งความผิดปกติหลายรหัส ซึ่งจะแสดงที่จอตั้งเวลา รหัส “E1” หมายถึง

ความร้อนสูงเกินไป หากคุณเห็นรหัสนี้ ให้ปิดสวิตช์ทันทีและปล่อยให้เตาเย็นลงก่อนที่จะใช้งานต่อไป

หากคุณเห็นรหัสอื่นๆ ให้แจ้งศูนย์บริการรีนา-แวร์เพื่อขอรับการบริการ

บริการปรับซ่อมเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

กรุณาติดต่อศูนย์บริการของรีนา-แวร์เพื่อขอรับบริการปรับซ่อม ห้ามซ่อมหรือถอดแกะเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหากต้องการใช้บริการของรีนา-แวร์

ข้อมูลทางเทคนิค

เตาแม่เหล็กไฟฟ้ารีนา-แวร์ รุ่น IC-400

แรงเคลื่อนไฟฟ้า 220 โวลต์ Single phase: 230V/50/60 Hz.

ใช้พลังงานไฟฟ้าสูงสุด 1300 วัตต์

ใช้พลังงานไฟฟ้า 200 – 1300 วัตต์)

ขนาด 37.7 X 33 X 6 ซม.

น้ำหนัก 3.32 กิโลกรัม

สายไฟฟ้ายาว 1.8 เมตร

ระบบความปลอดภัย พิสูจน์ 250V/14A, ตรวจสอบความร้อนสูงผิดปกติ (Overheat Sensor),

ควบคุมอุณหภูมิ (Temperature Thermostat), ตรวจสอบแรงเคลื่อนสูงเกินไป และ

ตรวจสอบภาชนะเล็กเกินไป

หมายเหตุ โปรดดูหมายเลขเครื่อง (Serial Number) และแรงเคลื่อนไฟฟ้าเพิ่มเติมบนฉลากที่ติดกับสินค้า

การรับประกัน

การรับประกันอย่างจำกัดของเตาแม่เหล็กไฟฟ้ารีนา-แวร์

รีนา-แวร์รับประกันเตาแม่เหล็กไฟฟ้าว่าจะปราศจากข้อบกพร่องของวัสดุและกระบวนการผลิตเป็นเวลา 1 ปี นับแต่วันที่ซื้อ ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมาเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น การรับประกันจะไม่ครอบคลุมความเสียหายจากการใช้งานอย่างหักโหมหรือใช้ในงานธุรกิจการค้า การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมความเสื่อมสภาพจากการใช้งานตามปกติและความเสียหายที่เกิดจากใช้กระแสไฟฟ้าและแรงเคลื่อนไฟฟ้าผิดไปจากที่บ่งไว้ในตัวผลิตภัณฑ์และสมุดคู่มือการใช้งาน การรับประกันนี้ไม่คุ้มครองถึงความชำรุดบกพร่องจากการใช้อย่างผิดวิธี จึงทำให้เสียหาย ประมาทเลินเล่อ อุบัติเหตุ ใช้ผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามที่แนะนำไว้ในสมุดคู่มือการใช้งานและฉลากข้อกำหนดคุณลักษณะ ซ่อมแซมหรือเปลี่ยนแปลงโดยไม่ใช้ศูนย์บริการรีนา-แวร์ ขาดการบำรุงรักษา การรับประกันนี้จะไม่คุ้มครองถึงความเสียหายอื่น ๆ อันเป็นผลมาจากการใช้ผลิตภัณฑ์นี้

การแก้ไขความบกพร่องในกรณีที่อยู่ใต้เงื่อนไขการรับประกัน

รีนา-แวร์อาจเลือกที่จะซ่อมหรือเปลี่ยนทั้งผลิตภัณฑ์หรือส่วนของผลิตภัณฑ์ที่ชำรุดบกพร่อง ซึ่งรีนา-แวร์ได้ตรวจสอบแล้วว่าชำรุดบกพร่องภายในกำหนด 1 ปี นับแต่วันที่ซื้อไป หากมีการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ที่เปลี่ยนจะตกเป็นทรัพย์สินของรีนา-แวร์ การแก้ไขข้อบกพร่องจะมีเพียงเท่าที่กล่าวข้างต้น

การขอรับบริการประกัน

การติดต่อเพื่อขอรับบริการประกัน คุณจะต้องแจ้งรายละเอียดสภาพของผลิตภัณฑ์ที่บกพร่องให้ศูนย์บริการรีนา-แวร์ทราบ คุณอาจต้องส่งผลิตภัณฑ์ที่บกพร่องกลับไปให้ศูนย์บริการรีนา-แวร์เพื่อการรับบริการประกัน โดยคุณต้องเป็นผู้ชำระค่าส่งเอง และคุณอาจต้องแสดงเอกสารว่าคุณได้ซื้อผลิตภัณฑ์จากรีนา-แวร์ไป หากรีนา-แวร์ตรวจสอบผลิตภัณฑ์พบความบกพร่องอยู่ภายใต้การรับประกันแล้ว รีนา-แวร์จะส่งผลิตภัณฑ์กลับไปให้คุณเอง

ข้อจำกัดอื่นๆของการรับประกัน

การให้การรับประกันนี้จะเป็นไปตามที่ได้กล่าวโดยแจ้งชัดข้างต้น การรับประกันโดยปริยายหรือตามความเข้าใจอื่นจะเป็นไปตามการรับประกันที่กล่าวข้างต้น



Rena Ware International offers many other great values, like our fabulous “water-less” cookware. Ask your Rena Ware Consultant for more information on our full product line.

Join Our Team

If you love your Rena Ware Induction Cooker and other Rena Ware products, you may want to join our team as a Rena Ware Consultant. It's easy, fun, exciting, and profitable. Contact your Consultant for more information on starting your own Rena Ware business!

Rena Ware International ofrece muchos otros beneficios, como nuestros fabulosos utensilios de cocina para cocinar con un mínimo de agua. Pídale más información sobre nuestra línea de productos a su Asesor Rena Ware.

Únase a nuestro equipo

Si a usted le encanta su Cocina de Inducción Rena Ware al igual que otros productos Rena Ware, tal vez quiera unirse a nuestro equipo como Asesor de Rena Ware. Es fácil, divertido, emocionante y lucrativo. ¡Comuníquese con su Asesor para mayor información sobre cómo comenzar su propio negocio Rena Ware!

บริษัทรีนา-แวร์ เสนอสิ่งมีคุณค่าต่าง ๆ มากมาย เช่น การปรุงอาหาร “โดยใช้น้ำแต่น้อย”

อันมีชื่อเสียง ติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระของรีนา-แวร์เพื่อทราบสินค้าอื่นๆของรีนา-แวร์ได้

มาร่วมงานกับเราสิ

หากคุณรักและชอบเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและผลิตภัณฑ์อื่นๆของรีนา-แวร์ คุณอาจจะต้อง

การที่จะมาร่วมงานกับรีนา-แวร์ มันสนุก ง่าย ตื่นเต้นและมีเงินดีด้วย ติดต่อผู้แทนขายตรง

อิสระของรีนา-แวร์เพื่อขอคำแนะนำและเริ่มธุรกิจของคุณกับรีนา-แวร์เสียแต่บัดนี้

www.renaware.com


Rena Ware
INTERNATIONAL