



INDUCTION COOKING SYSTEM

MODEL IC-350



Use & Care

Usos y Mantenimiento | การใช้และบำรุงรักษา

Introduction



Russ Zylstra
Chairman and CEO

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

การตัดสินใจที่ชาญฉลาดในครั้งนี้หมายความว่า คุณจะได้รับประโยชน์และความสะดวกสบายในการปรุงอาหารด้วยวิธีสมัยใหม่ คุณจะปรุงอาหาร "โดยใช้น้ำแต่น้อย" ของรีนา-แวร์ ซึ่งจะประหยัดและรวดเร็วขึ้น และครัวของคุณจะไม่ร้อนอีกด้วย คุณจะได้รับประทานอาหารที่ให้อุทยานัมย์และโภชนาการสูงสุด

คุณในฐานะลูกค้า รีนา-แวร์ คุณสามารถเชื่อมั่นในคุณภาพของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและการบริการของผู้แทนขายตรงอิสระของบริษัททุกคน บริษัทและผู้แทนขายตรงอิสระทุกคนอยู่ที่นี้เพื่อให้บริการคุณตลอดเวลา หากคุณมีข้อสงสัยในเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและผลิตภัณฑ์อื่นๆของรีนา-แวร์


Russ Zylstra
Chairman and CEO

Contents (EN)	3-14
Contenido (ESP)	15-27
เนื้อหา (TH)	27-38

Contents

About Induction

Benefits of Induction Cooking	4
How Induction Cooking Works	4

Safety Precautions

FCC Requirements

Product Diagram

Compatible Cookware

Operation

How to Use	8
Helpful Tips	9

Maintenance and Storage

Cleaning Tips	10
Storage	10

Cooking the Rena Ware Way

Healthy Cooking	10
Cooking Times	11

Troubleshooting

Specifications

Warranty

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.

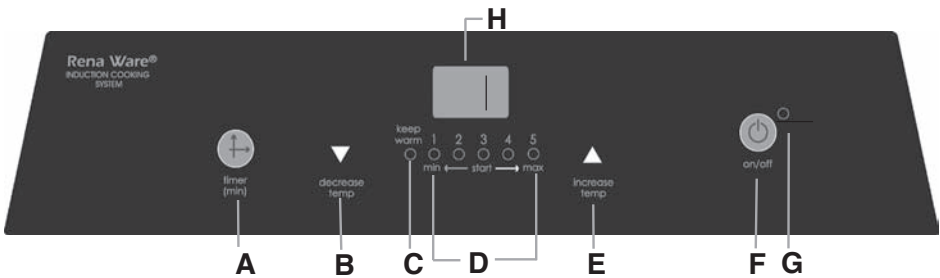
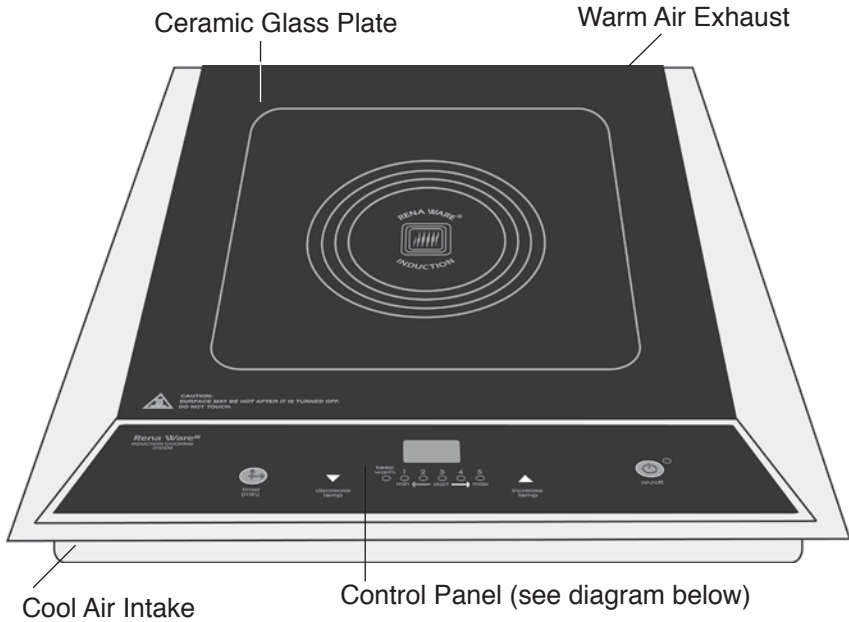
FCC Requirements

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



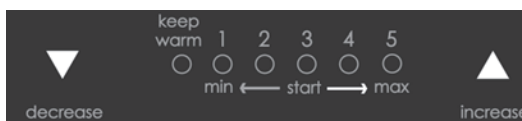
Control Panel

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| A. Set Time Button | E. Increase Temperature Control |
| B. Reduce Temperature Control | F. Power Button |
| C. Warming Light | G. Power Indicator Light |
| D. Cooking Temperature Lights | H. Timer Indicator Display |

Temperature Settings

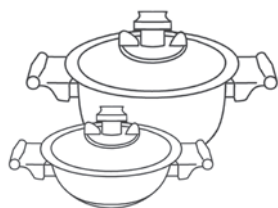
Your Induction Cooker has 5 temperature settings, plus a warm setting.

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




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



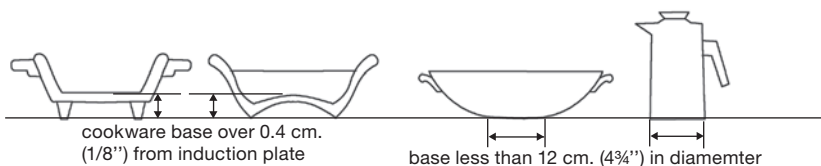
Enamelware made of iron or magnetic steel



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").



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 immerse the unit in water, 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 front of the unit or the warm air exhaust at the back of the unit. Allow at least 13cm (5 in.) clearance for proper ventilation. The screens covering 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 use outside in a wet environment.
- 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

1. Place the unit on a flat, even surface.
2. Center a cooking utensil on top of the Ceramic Plate. An improperly centered utensil can cause an excessive power load on the internal components.
3. To begin cooking, press the Power Button once. The Power Indicator Light will flash to indicate the unit is on. Press the up or down arrow once and the unit will automatically begin at the medium (3) setting.
4. Press the Increase Temp (▲) button to increase the heat, or the Reduce Temp (▼) button to lower the heat to the desired level. All the lights, up to 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 timer button (⏸) to select the number of minutes (up to 199 minutes).
- Adjust the amount of time using the up or down arrows (▲▼). Pushing arrows will adjust time in one minute intervals, holding down the button will adjust the time by ten minute intervals.
- If you make a mistake, press the timer button (⏸) again to cancel. Press the timer button (⏸) a second time to reactivate the timer.
- Once you enter the correct number of minutes, the minutes will flash 4 times and the timer will start.
- The unit will continue to cook at the selected temperature level for the number of minutes you choose before the power automatically turns-off.
- Never leave the unit unattended when it is heating a utensil. The warm function is not a substitute for a slow cooker.

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 down arrow only until the warm light is lit.
- 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. The screens covering the inlets should be removed frequently for cleaning.
- 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 pre-programmed error codes that you may see in the Timer Indicator Display window. The error codes "E3" and "E6" are overheating warnings. If you see either of these codes, turn the unit off for 5 minutes, then turn it back on. If the problem persists, or you see any other error code, contact your Rena Ware representative 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-350

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

Power consumption: 1300 watts/1800 watts

Power range: 120-1300 watts/120-1800 watts

Dimensions: L 37.5cm, W 32cm, H 6.5cm (L 14.75", W 12.5", H 2.5")

Weight: 2.8 kg (6lb 3oz)

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 16

Cómo funciona la Cocina de Inducción..... 16

Medidas de seguridad..... 16

Requisitos de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC) 17

Esquema del producto 18

Utensilios de cocina compatibles 19

Modo de empleo

Instrucciones de uso..... 20

Consejos útiles..... 21

Mantenimiento y almacenamiento

Consejos de limpieza..... 22

Almacenamiento 22

Cocine al estilo Rena Ware

Cocina saludable 22

Tiempos de cocción..... 23

Localización y solución de fallas 24

Especificaciones 25

Garantía..... 26

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. A consecuencia de 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.

Requisitos de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC)

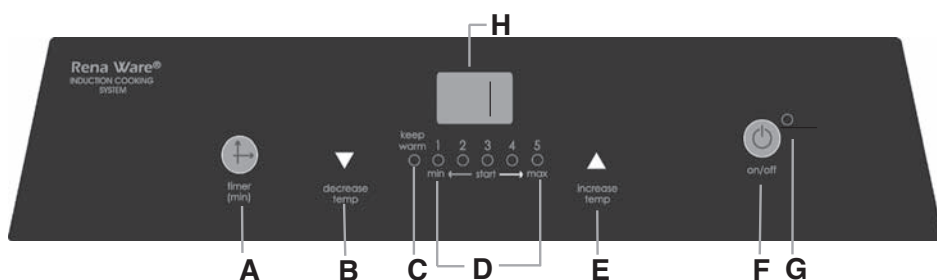
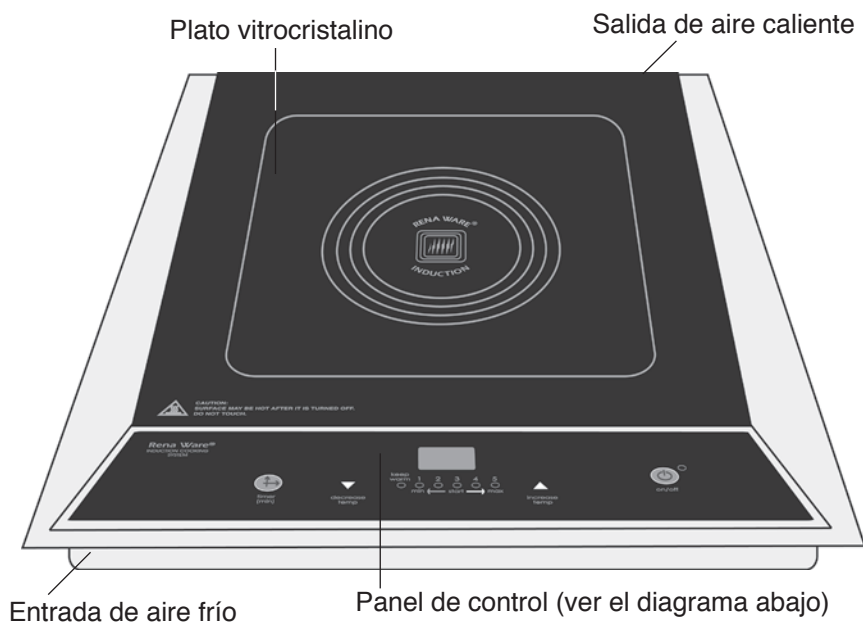
SP

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

Ajustes de temperatura

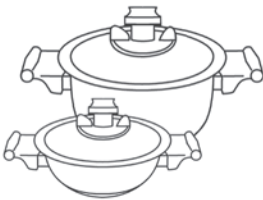
Su Cocina de Inducción posee 5 posiciones de ajuste de temperatura, y un ajuste de calor (“warm”).

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




ADVERTENCIA: ¡Esta unidad hará que sus utensilios se calienten rápidamente! Asegúrese de vigilar el utensilio cuidadosamente cuando lo coloque sobre la Cocina de Inducción para evitar que éste se sobrecaliente. Nunca use el ajuste más alto (5) para calentar aceite.

Utensilios de cocina compatibles



Los utensilios Rena Ware de núcleo de aluminio magnético de capas múltiples, de núcleo de carbono magnético de capas múltiples, y nuestros utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo difusor Nutri-Plex funcionarán eficazmente con su Cocina de Inducción.

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



Acero inoxidable magnético



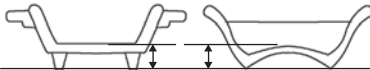
Vajilla esmaltada hecha de hierro o acero magnético



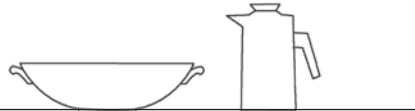
Hierro fundido

NO USE:

Aluminio, cobre, acero inoxidable no magnético, utensilios vitrocrystalinos, utensilios cuya altura sea superior a 0,4 cm (1/8”) desde la plataforma de inducción y/o con una base menor a 12 cm (4¾”).



Utensilio de cocina con altura superior a 0,4 cm (1/8”) desde la plataforma de inducción



Base menor a 12 cm (4¾”) de diámetro.

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 vitrocrystalino.
- Asegúrese de evitar exponer la unidad a humedad excesiva; nunca sumerja la unidad en agua, llene demasiado los utensilios o vierta líquidos sobre la unidad. Limpie los derrames de inmediato y deje que la unidad se seque completamente antes de usar.
- No bloquee la entrada de aire frío que se encuentra en la parte frontal de la unidad ni la salida de aire caliente ubicada en la parte posterior de la unidad. Deje al menos 13 cm (5") de espacio libre para una adecuada ventilación. Las rejillas 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 use la unidad a la intemperie en un ambiente húmedo.
- 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 silbido 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 vitrocrystalino. 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/apagado una vez. La luz indicadora de encendido permanecerá iluminada para indicar que la unidad está en funcionamiento. Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo una vez y la unidad se calentará automáticamente a la temperatura media (3).

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. Todas las luces correspondientes, hasta la luz de temperatura de cocción, se encenderán para indicar el nivel de temperatura seleccionado.
5. Para apagar la unidad, presione el botón de encendido/apagado nuevamente. La luz indicadora de encendido se apagará para indicar que la unidad no está en funcionamiento.

Pre calentamiento. Use el ajuste de temperatura medio-alto (4) para la mayoría de los pre calentamientos.

- El utensilio se pre calentará rápidamente, por lo que deberá estar pendiente del mismo.
- El utensilio estará bien pre calentado 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 del temporizador (⌚) para seleccionar los minutos (hasta 199 minutos).
- Ajuste el tiempo de cocción con la ayuda de las flechas hacia arriba y hacia abajo (▲▼). Si presiona las flechas una vez, ajustará el tiempo de cocción en intervalos de un minuto, y si deja presionado el botón, ajustará el tiempo de cocción en intervalos de 10 minutos.
- Si se equivoca, presione el botón del temporizador (⌚) de nuevo para cancelar. Presione el botón del temporizador (⌚) una vez más para reajustar los minutos.
- Luego de ingresar la cantidad de minutos deseados, los minutos titilarán cuatro veces y el tiempo comenzará a correr.
- La unidad seguirá encendida a la temperatura seleccionada durante la cantidad de minutos que usted ingresó antes de apagarse automáticamente.
- Nunca deje la unidad sin supervisión cuando esté calentando un utensilio. La función de calentamiento (“warm”) no sustituye una cocción lenta.

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 la 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 la unidad se sobrecalentará

- Para cambiar del modo de cocción al modo de calentamiento, presione el botón de reducción de temperatura hasta que la luz de calentamiento (“warm”) titile.
- La función de calentamiento no sustituye una cocción lenta.

Consejos útiles

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

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 sobrecaliente. Las rejillas de los orificios de entrada se deberían retirar frecuentemente para limpiarlas.
- 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 adecuado de utensilio, el cual se debe llenar 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 con 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 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 que se haya dorado.

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 tiempos 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 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 cocinando 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/apagado, la luz indicadora de encendido no se ilumina

- El enchufe quizás no esté bien conectado en el tomacorriente.
- El botón de encendido/apagado 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/apagado, 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 vitrocristalino.
- El plato vitrocristalino 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

Existe una cantidad preprogramada de códigos de error que quizás observe en la pantalla del temporizador. Los códigos de error “E3” y “E6” indican sobrecalentamiento. Si observa cualquiera de estos códigos, apague la unidad durante 5 minutos y vuelva a encenderla. Si el problema persiste, o ve otro código de error, comuníquese con su Representante o Centro de Servicio Rena Ware.

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-350

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

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

Consumo de energía: 1300 vatios/ 1800 vatios

Margen de potencia: 120-1300 vatios/120-1800 vatios

Dimensiones: 37,5 cm x 32 cm x 6,5 cm (14,75" x 12,5" x 2,5")

Peso: 2,8 kg (6,3 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)

คุณประโยชน์ของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า _____	28
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานอย่างไร _____	28
ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย _____	28
ข้อกำหนดของ FCC _____	29
แผนผังเตาแม่เหล็กไฟฟ้า _____	30
ภาษาที่ใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า _____	31
การใช้งาน	
วิธีการใช้งาน _____	32
ข้อแนะนำการใช้ _____	32
การบำรุงรักษาและการเก็บ	
ข้อแนะนำการทำความสะอาด _____	33
การเก็บหลังจากใช้งาน _____	33
การปรุงอาหารในแบบฉบับของรีนา-แวร์	
การปรุงอาหารให้ได้สุกอนามัยและโภชนาการ _____	34
เวลาที่ใช้ปรุงอาหารแต่ละชนิด _____	35
การแก้ไขข้อขัดข้องเฉพาะหน้า _____	35
ข้อมูลทางเทคนิค _____	36
การรับประกัน _____	37

เกี่ยวกับแรงเหนี่ยวนำแม่เหล็ก

คุณประโยชน์ของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

- แตกต่างกันอย่างไ – แหล่งกำเนิด “ความร้อน” มาจากแรงเหนี่ยวนำแม่เหล็ก ซึ่งทำให้ภาชนะเกิดความร้อนโดยตรง ไม่ใช่ความร้อนจากหน้าเตา
- เนื่องจากแรงเหนี่ยวนำแม่เหล็กเป็นตัวทำให้ภาชนะร้อนโดยตรง ดังนั้นจึงไม่ทำให้อากาศที่อยู่รอบๆเตาแม่เหล็กร้อนไปด้วยเหมือนกับเตาทั่วๆ ไป คริวของคุณจึงไม่ร้อน
- ให้ความร้อนที่เร็วกว่าและมีประสิทธิภาพสูงกว่าเตาไฟฟ้าแบบขดลวดทั่วๆ ไป เตาแม่เหล็กไฟฟ้าของรีนา-แวร์สามารถต้มน้ำให้เดือดเร็วกว่าเตาไฟฟ้าขดลวดถึงสองเท่าโดยใช้พลังงานไฟฟ้าเท่าๆกัน ดังนั้นเตาแม่เหล็กไฟฟ้ารีนา-แวร์จึงใช้พลังงานเพียงครึ่งเดียว
- สามารถปรับระดับความร้อนได้ง่ายและรวดเร็วเหมือนเตาแก๊ส แต่ประหยัดพลังงาน น้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายสะดวก ยกจากครัวไปห้องอาหารเลี้ยงสังสรรค์ได้ทันที

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานอย่างไร

เตาแม่เหล็กไฟฟ้ารีนา-แวร์ของคุณทำงานโดยสร้างสนามแม่เหล็กอยู่บนหน้าเตา เมื่อคุณวางภาชนะที่ใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าลงไปบนสนามแม่เหล็ก สนามแม่เหล็กนี้จะส่งพลังงานตรงไปยังภาชนะ ทำให้ภาชนะร้อน คุณสามารถควบคุมความร้อนของภาชนะได้โดยการลดหรือเพิ่มความเข้มข้นของสนามแม่เหล็ก

หากคุณใช้เครื่องครัวรีนา-แวร์ควบคู่กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า คุณจะปรุงอาหารที่มีสุขภาพดีและโภชนาการครบถ้วน ไม่มีอะไรที่ดีกว่านี้แล้ว

ข้อระวังความปลอดภัย

- หากคุณหรือสมาชิกในครอบครัวคนใดใช้เครื่องกระตุ้นหัวใจ กรุณาปรึกษาแพทย์ก่อนใช้ เนื่องจากมีคลื่นความถี่สูง เครื่องกระตุ้นหัวใจอาจทำงานผิดปกติเนื่องมาจากคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าที่ส่งออกมา
- เพื่อหลีกเลี่ยงเพลิงไหม้หรือเกิดประกายไฟ ห้ามวางแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ กระดาษเช็ดมือและสิ่งอื่นๆ ลงบนแผ่นเซรามิกแก้วในระหว่างการปรุงอาหาร
- ห้ามแตะถูกแผ่นเซรามิกแก้วหลังการปรุงอาหารเสร็จใหม่ๆ เพราะแผ่นเซรามิกยังร้อนจากภาชนะอยู่

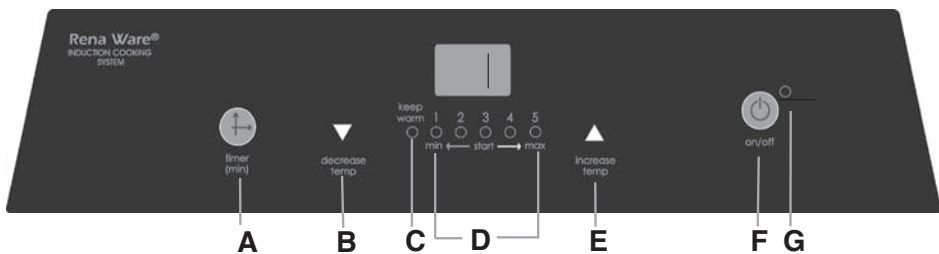
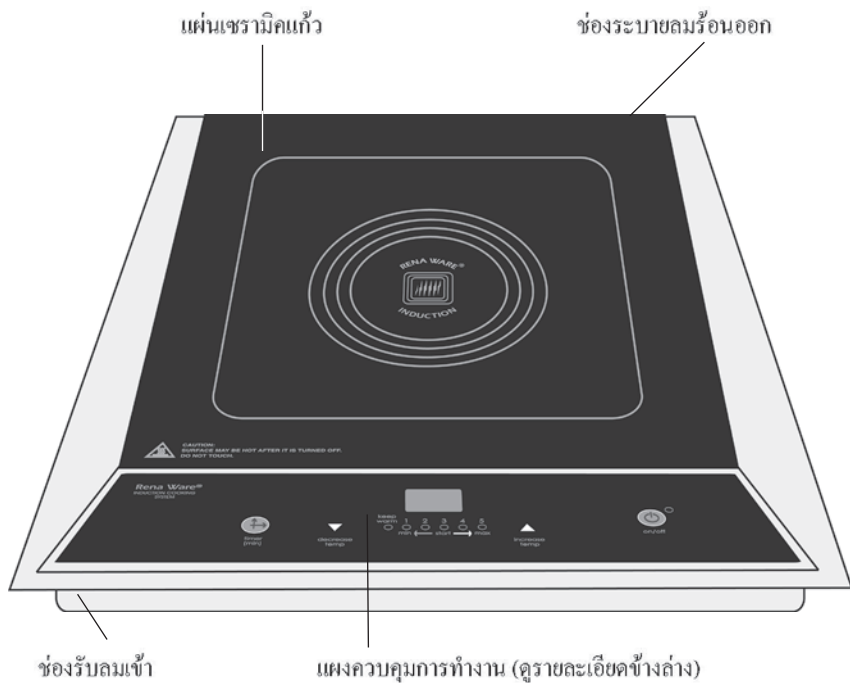
ข้อกำหนดของ FCC

คำเตือน หากผลิตภัณฑ์นี้ถูกเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงใหม่โดยไม่ได้รับความเห็นชอบจากรีนา-แวร์อย่างชัดเจนจะทำให้สิทธิในการใช้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นโมฆะ

หมายเหตุ

- ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการทดสอบและตรวจสอบแล้วว่าเป็นไปตามข้อกำหนดผลิตภัณฑ์บริโภค (ISM) และตรงกับข้อที่ 18 ของกฎข้อบังคับ FCC
- ข้อจำกัดเหล่านี้ได้รับการออกแบบเพื่อให้มีการป้องกันอย่างสมเหตุสมผลต่อการรบกวนที่เป็นภัย
- ผลิตภัณฑ์นี้จะสร้าง ใช้ และสามารถส่งพลังงานคลื่นวิทยุ ซึ่งอาจส่งผลร้ายต่อการสื่อสารวิทยุ หากไม่ได้รับการติดตั้งและใช้งานตามที่กล่าวไว้ในคู่มือการใช้
- หากผลิตภัณฑ์นี้ทำให้เกิดการรบกวนการรับฟังวิทยุ โทรทัศน์ หรือ โทรศัพท์มือถือ ซึ่งสามารถที่จะตรวจสอบได้โดยการปิดและเปิดเครื่อง ผู้ใช้ควรแก้ไขคลื่นรบกวนโดยวิธีการดังต่อไปนี้
 - หมุนหรือเคลื่อนย้ายเสาอากาศ
 - แยกผลิตภัณฑ์นี้ให้อยู่ห่างจากวิทยุ โทรทัศน์ และ โทรศัพท์มือถือ ให้มากขึ้นไปอีก
 - แยกใช้เคเบิลสายไฟฟ้า คนละอัน
 - ปรีกษาช่างวิทยุโทรทัศน์ที่มีประสบการณ์
- กรุณาอ่านและทำความเข้าใจคู่มือการใช้และบำรุงรักษาก่อนที่จะใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าครั้งแรก หากละเลย ไม่ปฏิบัติตามที่แนะนำในคู่มือการใช้และบำรุงรักษา จะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ

แผนผังเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



แผงควบคุมการทำงาน

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| A ปุ่มกดตั้งเวลา | E ปุ่มกดเพิ่มระดับความร้อน |
| B ปุ่มกดลดระดับความร้อน | F ปุ่มกด เปิด - ปิด เครื่อง |
| C ไฟ “อุ่น” | G ไฟแสดงเตากำลังทำงาน |
| D ไฟแสดงระดับความร้อน | H จอแสดงการตั้งเวลา |

การตั้งระดับความร้อน

เตาแม่เหล็กไฟฟ้ามีระดับความร้อน 5 ระดับ และ ระดับ “อุ่น”

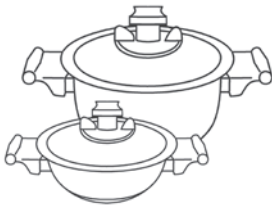
- (1) ความร้อนระดับต่ำ
- (2) ความร้อนระดับต่ำปานกลาง
- (3) ความร้อนระดับปานกลาง
- (4) ความร้อนระดับสูงปานกลาง
- (5) ความร้อนระดับสูง



อุ่น

ระวัง เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำให้ภาชนะร้อนเร็วมาก ท่านต้องเฝ้าดูภาชนะให้ดีเพื่อป้องกันภาชนะร้อนเกินไปหรือไหม้ ห้ามใช้ระดับความร้อนสูง (5) เวลาทำน้ำมันให้ร้อน

ภาชนะเครื่องครัวที่ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้



เครื่องครัวรีนา-แวร์ 5 ชั้นที่ด้านนอกเป็นสแตนเลส 18/0, เครื่องครัว 3 ชั้น ที่มีเหล็กคาร์บอนอยู่ตรงกลาง และเครื่องครัวที่มีก้นปะ นูทรี-เพล็กซ์ ทั้งหมดนี้สามารถใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

เครื่องครัวอื่นๆที่มีเครื่องหมาย  ใช้กับเตาแม่เหล็กได้



เครื่องครัวที่ชั้นนอกเป็น 18/0



หม้อเคลือบ



หม้อเหล็กหล่อ

ห้ามใช้กับ

ภาชนะที่ทำจากอลูมิเนียม ทองแดง เหล็กสแตนเลสที่ไม่เป็นแม่เหล็ก เซรามิกแก้ว ภาชนะที่สูงกว่าหน้าเตา 0.4 ซม. และภาชนะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางน้อยกว่า 12 ซม.



ภาชนะที่สูงกว่า 0.4 ซม. จากหน้าเตา



ภาชนะที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางน้อยกว่า 12 ซม.



การใช้งาน

เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ใช้งานง่ายมาก ภาระการแรก กรุณาอ่านวิธีการใช้ให้ครบถ้วน และใช้เวลาสัก 2-3 นาที ทดลองใช้ดู ซึ่งอาจจะเป็นการต้มน้ำ ปรับระดับความร้อน และกดปุ่ม “อุ่น” และตั้งเวลา

ข้อความสำคัญ

- ห้ามวางสิ่งของใดๆที่มีน้ำหนักเกินกว่า 27 กิโลกรัมบนเตาแม่เหล็ก
- หลีกเลี่ยงการวางเตาแม่เหล็กอยู่ในที่ชื้นมากๆ ห้ามจุ่มเตาแม่เหล็กลงในน้ำ ห้ามเทของเหลวลงบนเตา ห้ามปล่อยให้ห้องเหลวไหลออกจากภาชนะลงเตา หากเคาเปียกให้ทำความสะอาดทันทีและเช็ดให้แห้งก่อนที่จะนำไปใช้งาน
- ห้ามปิดทางลมเข้าด้านหน้าของเตาแม่เหล็กหรือทางลมร้อนออกด้านหลัง ควรวางเตาให้ห่างจากผนังอย่างน้อย 13 ซม.เพื่อการระบายลม ควรทำความสะอาดแผ่นกรองลมเข้าและลมออกเพื่อป้องกันการอุดตันอันจะทำให้เตาแม่เหล็กร้อน
- เสียบปลั๊กเข้าเต้าเสียบบนผนัง ห้ามใช้เต้าเสียบเดียวกันกับเครื่องใช้อื่น ควรใช้เครื่องป้องกันแรงเคลื่อนไฟฟ้ากระแส โดคเกิน 220 โวลต์ เพราะเตาแม่เหล็กอาจเสียหายได้
- ห้ามวางภาชนะเปล่าลงบนเตาโดยไม่มีคนดูแล เพราะจะเกิดความร้อนสูงและเตาเสียหายได้
- ห้ามใช้เตาแม่เหล็กนอกบ้านในขณะฝนตก
- ห้ามกดปุ่มต่างๆด้วยของมีคมหรือเล็บ เพราะแผ่นครอบปุ่มจะเสียหายได้
- หากทำเตาแม่เหล็กตกหรือเคาถูกกระแทก อาจทำให้เตาแม่เหล็กเสียหายได้ ควรใช้อย่างทะนุถนอม
- ไฟแสดงเครื่องทำงานจะกระพริบและมีเสียง “บี๊บ” ตลอดเวลา หากเครื่องเปิดไว้โดยไม่มีภาชนะวางหรือภาชนะนั้น ใช้ไม่ได้กับเตาแม่เหล็กหรือวางภาชนะไม่อยู่ตรงกลาง
- หากคุณยกภาชนะออกจากเตานานกว่า 1 นาที เตาแม่เหล็กจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ
- เมื่อปิดสวิตช์เครื่อง พัดลมระบายความร้อนจะยังทำงาน ไปอีกระยะและจะหยุดไปเอง

การรับประกันจะเป็นโมฆะ หากละเลยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้ตามคู่มือการใช้และบำรุงรักษา

ใช้เตาแม่เหล็กอย่างไร

1. วางเตาแม่เหล็กบนพื้นแบนราบ ไม่เอียง
2. วางภาชนะให้อยู่ตรงกลางของแผ่นเซรามิกแก้ว หากวางไม่ดีจะทำให้ใช้กระแสไฟฟ้ามาก
3. เริ่มปรุงอาหาร กดปุ่มเปิด-ปิด ไฟPOWERจะติดขึ้น แสดงว่าเตาแม่เหล็กทำงานแล้ว กดปุ่มเพิ่มความร้อนหรือปุ่มลดความร้อน 1 ครั้ง เตาแม่เหล็กจะเริ่มทำงานที่ระดับความร้อนปานกลาง (3)
4. กดปุ่ม ▲ เพิ่มระดับความร้อน หรือ ▼ ลดระดับความร้อนตามต้องการ ไฟแสดงระดับความร้อนสีแดงจะสว่างขึ้นที่ระดับความร้อนที่เลือก

5. กดปุ่ม เปิด-ปิด 1 ครั้ง ไฟแสดงเตาทำงานจะดับลงและเตาแม่เหล็กหยุดทำงาน การอุ่นภาชนะให้ร้อน ให้ใช้ระดับความร้อนสูงปานกลาง (4)

- ภาชนะจะร้อนเร็วมาก คุณต้องเฝ้าดู
- ภาชนะร้อนได้ที่แล้ว เมื่อคุณหยคน้ำลงในภาชนะ 2-3 หยดและหยคน้ำ “เดิน”
- หากหยคน้ำเดือดแห้งอย่างรวดเร็ว ให้ลดระดับความร้อนลง

การตั้งเวลา ตัวตั้งเวลาจะหยุดการทำงานของเตาแม่เหล็กเมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้

- หลังจากตั้งระดับความร้อนแล้ว กดปุ่ม ⊕ เพื่อตั้งเวลาทำงานเป็นนาที (สูงถึง 199 นาที)
- ตั้งเวลาใช้งาน โดยใช้กดปุ่ม ▲ หรือ ▼ ก็ได้ หากกดหนึ่งครั้งเวลาจะเพิ่มครั้งละ 1 นาที หากกดซ้ำไว้เวลาจะเพิ่มขึ้นครั้งละ 10 นาที
- หากกดจำนวนผิด กดปุ่มตั้งเวลา ⊕ 1 ครั้ง เพื่อยกเลิก และกดปุ่มตั้งเวลา ⊕ อีกครั้งเพื่อตั้งเวลาใหม่
- เมื่อได้เวลาที่ต้องการแล้ว ไฟแสดงเวลาจะกระพริบ 4 ครั้ง และตัวตั้งเวลาจะเริ่มทำงาน
- เตาแม่เหล็กจะทำงานตามระดับความร้อนและเวลาที่ได้ตั้งไว้ และจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้
- ห้ามปล่อยทิ้งภาชนะโดยไม่ดูแลระหว่างการปรุงอาหาร ระดับ “อุ่น” ไม่เหมาะแก่การอุ่นอาหาร การอุ่น ตั้งความร้อนระดับ “อุ่น” เพื่อรักษาให้อาหารอุ่นเท่านั้น

ระดับความร้อนที่ได้จะขึ้นอยู่กับขนาดและ โครงสร้างของภาชนะ รวมทั้งปริมาณและความชื้นของอาหารด้วย มีหลายสิ่งที่มีผลต่อระดับความร้อน ดังนั้นจึงไม่ควรปล่อยให้มีการปรุงอาหารโดยไม่ดูแล เพราะหาความร้อนสูงเกินไปจะทำให้ความชื้นหายไป อาหารจะไหม้และเตาแม่เหล็กก็เกิดความร้อนสูงเกินกำหนด

- การเปลี่ยนระดับความร้อนเป็น “อุ่น” กดปุ่ม ▼ จนกระทั่งไฟ “อุ่น” สว่างขึ้น
- ระดับ “อุ่น” ใช้แทนการอุ่นอาหารไม่ได้

ข้อเสนอนะ

- ก้นภาชนะที่หนามาก คุณอาจต้องใช้ระดับความร้อนสูงกว่าปกติเริ่มตั้งแต่การอุ่นภาชนะ การปรุงอาหารและอุ่นอาหาร
- หากต้องการให้น้ำเดือดเร็ว ให้ปิดฝาภาชนะทุกครั้ง
- ต้องอุ่นภาชนะให้ร้อนทุกครั้งก่อนผัดอาหารที่ใช้ไขมันน้อย เช่น ทอดไข่ ทอดเนื้อให้เหลือง

การบำรุงรักษาและการเก็บ

ข้อเสนอแนะการทำความสะดวก

- ปลดปล่อยแผ่นเซรามิกเย็นลงก่อนและถอดปลั๊กออกจากเตาเสียก่อนทำความสะอาด
- ห้ามจุ่มเตาแม่เหล็กลงในน้ำ ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆหรือฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจานเช็ดเตาแม่เหล็ก
- ตรวจสอบช่องรับลมเข้าจุดตันหรือไม่ ตะแกรงกรองฝุ่นช่องลมเข้าควรถอดมาทำความสะอาดบ่อยๆ
- ห้ามใช้สารละลายเข้มข้นหรือแผ่นหยาบทำความสะอาด

การเก็บ

- ต้องดึงปลั๊กออกจากเตาเสียทุกครั้งที่ใช้
- วางเตาในแนวนอนหรือวางตั้งก็ได้
- ควรใช้ผ้านุ่มๆห่อเตาแม่เหล็กไว้เพื่อป้องกันการขีดข่วน

การปรุงอาหารในแบบฉบับ รินา-แวร์

การปรุงอาหารสุخنอมัย

ระบบการปรุงอาหารสุخنอมัยของรินา-แวร์จะทำให้คุณปรุงอาหารที่อร่อยขณะเดียวกันจะถนอมรักษาคุณค่าของอาหารที่สำคัญ ซึ่งจะสูญเสียไประหว่างการปรุงอาหารด้วยวิธีดั้งเดิม วิธีการปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย” ของรินา-แวร์จะเก็บความชื้นของอาหารให้อยู่ภายในภาชนะ ฉะนั้นอาหารจะถูกปรุงด้วยน้ำธรรมชาติของตัวเอง อาหารจะมีรสชาติดีกว่า น่าดูกว่าและดีกว่าสำหรับคุณและทุกคนในครอบครัว บริษัทแนะนำให้ใช้เครื่องครัวรินา-แวร์กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าในการปรุงอาหาร โดย “ใช้น้ำแต่น้อย” เพื่อให้ได้อาหารที่มีโภชนาการและสุخنอมัยที่ดีที่สุด

อย่าพยายามใช้ภาชนะทั่วไปในปรุงอาหาร โดย “ใช้น้ำแต่น้อย” ต้องเป็นรินา-แวร์เท่านั้น

พื้นฐานการปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย”

- ใช้ขนาดภาชนะที่เหมาะสม กล่าวคือปริมาณอาหารควรจะเป็น 2/3 ของภาชนะ
- เพื่อรักษาวิตามินและเกลือแร่ ไม่ควรปกปิด锅盖 เพียงแค่จัดดูและล้างในน้ำสะอาด หั่นเป็นชิ้นตามต้องการและใส่ลงในภาชนะ
- ใส่ น้ำสะอาดลงในภาชนะเพื่อล้างอาหาร รินน้ำออกให้เหลือน้ำประมาณ 1 ถึง 4 ช้อนโต๊ะ อาจต้องเหลือน้ำมากขึ้นหากเป็นอาหารที่ไม่อมน้ำ
- เปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่ระดับความร้อนสูงปานกลาง (4)
- ปิดฝาและเปิดรูระบายอากาศ รอจนกระทั่งได้ยินเสียงนกหวีด ปิดรูระบายอากาศ หมุนฝา เมื่อหมุนฝา จะเกิดหมึกน้ำภายในฝา
- เมื่อเกิดหมึกน้ำ ลดระดับความร้อนลงไปที่ “อุ่น” หมึกน้ำจะทำให้เกิดสูญญากาศ กักเก็บรสชาติและคุณค่าทางอาหารให้อยู่ภายในภาชนะ

หมายเหตุ ระดับความร้อนที่ “อุ่น” ตามแม่เหล็กจะติดและดับสลับกันไป หากความร้อนยังสูงเกินไปคุณอาจจะปิดสวิทช์ก็ได้

การทอดอาหารโดยไม่ใช้น้ำมัน

- ตั้งระดับความร้อนที่สูงปานกลาง (4) จนร้อนได้ที่ กล่าวคือ เมื่อยกน้ำลงภาชนะ หยดน้ำจะ “เด็น”
- วางเนื้อลงภาชนะพร้อมลดความร้อนลงไปที่ (3)
- เนื้อจะติดภาชนะในตอนแรก แต่จะร่อนหลุดออกมาเองเมื่อเริ่มเกรียม

เวลาที่ใช้ปรุงอาหาร

เมื่อคุณใช้เครื่องครัว วินา-แวร์ปรุงอาหาร โดย “ใช้น้ำแต่น้อย” กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า คุณจะพบว่า ภาชนะจะเกิดผิมน้ำเร็วกว่าเดิม เมื่อเกิด “ผิมน้ำ” คุณสามารถใช้ตารางข้างล่างนี้เป็นเวลาที่จะใช้ปรุงอาหาร (โดยประมาณ) ในตำราอาหารของวินา-แวร์ ก็จะมีตารางเวลาการปรุงอาหารเพิ่มเติมอีก

โดยทั่วไป หากคุณใช้เครื่องครัววินา-แวร์กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าวินา-แวร์ในการปรุงอาหาร โดย “ใช้น้ำแต่น้อย” การปรุงอาหารจะใช้เวลานั้นลงและใช้พลังงานน้อยลงด้วย ควรใช้ตัวตั้งเวลาของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าในการปรุงอาหารตามตารางการปรุงอาหารข้างล่าง อย่าลืม ต้องหมั่นดูอาหารระหว่างการปรุงด้วยเพื่อไม่ให้อาหารสุกเกินไป

ตารางเวลาการปรุงอาหาร

(ใช้หลังจากเกิดผิมน้ำแล้ว ตั้งความร้อนระดับ “อุ่น” ถึง (1))

อาหาร	เวลาการปรุง (โดยประมาณ)
อาร์ติโชค	30 – 45 นาที
หน่อไม้ฝรั่ง	10 – 15 นาที
บล๊อคโคลี่	15 – 20 นาที
แครอท (หั่น)	15 – 20 นาที
ข้าวโพด	10 – 12 นาที
ถั่ว (แห้ง, ไม่แช่น้ำ)	2 ชั่วโมง
ผักใบเขียว	10 – 12 นาที
ถั่ว (เป็นฝัก)	3 – 5 นาที
มันฝรั่ง (หั่น)	20 – 25 นาที
ข้าวซ้อมมือ	20 – 25 นาที
ข้าวสาร	10 – 15 นาที
เปิด ไข่	20 – 30 นาที ต่อ กิโลกรัม
เนื้อวัว	8 – 12 นาที ขึ้นอยู่กับต้องการสุกระดับใด

การหุงข้าว

1. ซาวข้าวสารในภาชนะรีนา-แวร์ เติมน้ำให้สูงกว่าข้าวสารประมาณ 1 ช้อนนิ้ว
2. ตั้งบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เปิดรูระบายอากาศ ตั้งระดับความร้อนที่ (4)
3. เมื่อได้อินเสียงนกหวีด ปิดรูระบายอากาศ หมุนฝาและลดความร้อนไปที่ “อุ่น”
4. ตั้งเวลา 15 – 20 นาที ขึ้นอยู่กับปริมาณของข้าวสาร
5. หลังเตาหยุดทำงานตามเวลาที่ตั้งไว้ ปล่อยให้ข้าวระอุอีกประมาณ 5 – 10 นาที พร้อมรับประทาน

การแก้ไขข้อขัดข้องเฉพาะหน้า

เมื่อกดสวิตช์ POWER แต่ไฟ POWER ไม่ติด

- อาจจะเสียบปลั๊กไม่แน่น
- อาจจะกดสวิตช์ไม่แรงพอ
- ตรวจสอบไฟฟ้าของบ้านว่ามีไฟฟ้าเดินปกติหรือไม่ เบรกเกอร์ตกหรือไม่

เมื่อกดสวิตช์ POWER ไฟ POWER กระพริบไม่หยุด

- อาจจะใช้ภาชนะที่ใช้กับเตาแม่เหล็กไม่ได้
- อาจวางภาชนะไม่อยู่ตรงกลางเตาแม่เหล็ก
- แผ่นเซรามิกแก้วอาจแตกร้าว (กรุณาแจ้งศูนย์บริการรีนา-แวร์)

เตาหยุดทำงานระหว่างปรุงอาหาร

- เกิดความร้อนสูงเกินไป เตาแม่เหล็กจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ
- ช่องลมเข้าหรือช่องลมออกอาจอุดตัน
- ปลั๊กอาจจะหลุดออกจากเตาเสียบ
- ตรวจสอบไฟฟ้าของบ้านว่ายังไฟยังเดินปกติหรือไม่ เบรกเกอร์ตกหรือไม่

ไฟแสดงระดับความร้อนไม่ทำงาน

- ไฟแสดงระดับความร้อนจะไม่ติด หากคุณตั้งระดับความร้อนที่ “อุ่น” กดปุ่มเพิ่มความร้อน

รหัสแจ้งความผิดปกติ

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า ได้ถูกตั้งโปรแกรมแจ้งความผิดปกติไว้ คุณจะเห็นได้จาก จอภาพตั้งเวลา หากคุณเห็นรหัส E3 และ E6 แสดงว่า เตาแม่เหล็ก เกิดความร้อนสูงเกินไป (Overheat) ให้ปิดสวิตช์ ปล่อยให้เย็น 5 นาที และกดสวิตช์เปิดเตาแม่เหล็กอีกครั้ง หากยังแสดง E3 หรือ E6 อีก หรือแสดงรหัสอื่นๆ กรุณาแจ้งศูนย์บริการรีนา-แวย์

บริการซ่อมเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

กรุณาติดต่อศูนย์บริการรีนา-แวย์ เพื่อขอรับบริการ ห้ามซ่อมหรือถอดแกะเตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยเด็ดขาด

ข้อมูลทางเทคนิค

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า รีนา-แวย์ รุ่น IC-350

แรงเคลื่อนไฟฟ้า 220 โวลต์ Single Phase: 230V/50/60 Hz

ใช้พลังงานไฟฟ้าสูงสุด: 1800 วัตต์

ใช้พลังงานไฟฟ้าระหว่างการทำงาน: 120 – 1800 วัตต์

ขนาด 32 x 37.5 x 6.5 ซม.

น้ำหนัก 2.8 กิโลกรัม

สายไฟฟ้ายาว 1.80 เมตร

ระบบความปลอดภัย: ฟิวส์ 250V/14A หน่วยตรวจความร้อนสูงเกินไป (Overheat Sensor)

หน่วยควบคุมอุณหภูมิ (Temperature Thermostat) หน่วยตรวจภาชนะเล็กเกินไป และ

หน่วยตรวจแรงเคลื่อนสูงเกินไป (Over Voltage Sensor)

หมายเหตุ โปรดดูหมายเลขเครื่อง (Serial Number) และแรงเคลื่อนไฟฟ้าเพิ่มเติมได้ที่ฉลากที่ติดอยู่ใต้เตาแม่เหล็ก

การรับประกัน

การรับประกันอย่างจำกัดของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า รินา-แวร์

รินา-แวร์รับประกันเตาแม่เหล็กไฟฟ้าว่า จะปราศจากข้อบกพร่องของวัสดุและกระบวนการผลิตเป็นเวลา 1 ปี นับแต่วันที่ซื้อ ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมาเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น การรับประกันจะไม่คุ้มครองความเสียหายจากการใช้งานอย่างหนัก โหมหรือใช้ในงานธุรกิจ การรับประกันนี้ไม่คุ้มครองความเสื่อมสภาพจากการใช้งานปกติ และไม่คุ้มครองความเสียหายที่เกิดจากการใช้แรงเคลื่อนไฟฟ้าผิดไปจากที่แจ้งไว้ในฉลากผลิตภัณฑ์และสมุดคู่มือการใช้และบำรุงรักษา การรับประกันนี้ไม่คุ้มครองความชำรุดบกพร่องจากการใช้งานอย่างผิดวิธี จึงอาจทำให้เสียหาย ประมาทเลินเล่อ อุบัติเหตุ ใช้ผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามที่แนะนำไว้ในสมุดคู่มือการใช้และบำรุงรักษาและฉลากข้อกำหนด ซ่อมแซมโดยไม่ใช้ศูนย์บริการรินา-แวร์ ขาดการบำรุงรักษา การรับประกันนี้ไม่คุ้มครองถึงความเสียหายอื่นๆอันเป็นผลมาจากการใช้ผลิตภัณฑ์

การแก้ไขข้อบกพร่องในกรณีที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน

รินา-แวร์อาจเลือกที่จะซ่อมหรือเปลี่ยนทั้งผลิตภัณฑ์หรือเปลี่ยนบางส่วนของผลิตภัณฑ์ที่ชำรุดบกพร่อง ซึ่งรินา-แวร์ได้ตรวจสอบแล้วชำรุดบกพร่องภายใน 1 ปี นับแต่วันที่ซื้อ หากมีการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ที่เปลี่ยนจะตกเป็นทรัพย์สินของรินา-แวร์ การแก้ไขข้อบกพร่องจะมีเพียงเท่าที่กล่าวข้างต้นเท่านั้น

การขอรับบริการประกัน

การติดต่อเพื่อขอรับบริการประกัน คุณจะต้องแจ้งรายละเอียดสภาพของผลิตภัณฑ์ที่บกพร่องให้ศูนย์บริการรินา-แวร์ทราบ คุณอาจต้องส่งผลิตภัณฑ์ที่ชำรุดบกพร่องกลับไปให้ศูนย์บริการรินา-แวร์ โดยคุณเป็นผู้ชำระค่าส่งเอง และอาจจะต้องแสดงเอกสารว่าคุณได้ซื้อผลิตภัณฑ์นี้จากรินา-แวร์ไป หากรินา-แวร์ได้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์พบความบกพร่องอยู่ภายใต้การรับประกันแล้ว รินา-แวร์จะส่งผลิตภัณฑ์กลับไปให้คุณเอง

ข้อจำกัดอื่นๆของการรับประกัน

การให้การรับประกันนี้จะปฏิบัติตามที่ได้กล่าวโดยข้างต้น การรับประกัน โดยปริยายหรือตามความเข้าใจอื่นๆจะเป็นไปตามการรับประกันที่กล่าวข้างต้น



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 โดย “ใช้น้ำแต่น้อย” อันมีชื่อเสียง กรุณาติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระรีนา-แวร์เพื่อขอทราบสินค้าทั้งหมดของรีนา-แวร์

มาร่วมงานกับเราซิ

หากคุณรักและชอบเตาแม่เหล็ก ไฟฟ้าและเครื่องครัวอื่นๆของรีนา-แวร์ คุณอาจจะอยากมาร่วมงานกับรีนา-แวร์ มันสนุก ตื่นเต้น และมีกำไรด้วย กรุณาติดต่อผู้แทนขายตรงอิสระรีนา-แวร์เพื่อขอคำแนะนำในการเริ่มธุรกิจรีนา-แวร์ของคุณ

www.renaware.com

RW 458 1458.16.0710
Copyright © 2010 R.W.I.

Rena Ware
Home Office USA
(425) 881-6171