

# RENA WARE



## INDUCTION COOKER IC-450

USE AND CARE / WARRANTY  
USO Y MANTENIMIENTO / GARANTÍA  
การใช้และบำรุงรักษา/การรับประกัน



**THE ZYLSTRA FAMILY**  
*4th generation owners*

**FAMILIA ZYLSTRA**  
*4ta. generación de dueños*

**ครอบครัวซิลส์ตรา**  
เจ้าของรุ่นที่ 4

## EN

**Thank you for choosing Rena Ware!** We are confident that you will enjoy using your Induction Cooker, which will allow you to cook cooler, faster, safer, and more efficiently than with either electric or gas. Please read all of the information in this manual carefully before using your Induction Cooker. Our goal at Rena Ware is to always offer the best quality products backed by excellent customer service. You can count on us to be there for you.

**Benjamin Zylstra**  
*Chief Executive Officer*

## ES

**¡Gracias por elegir Rena Ware!** Estamos seguros de que disfrutará su Cocina de Inducción, que le permitirá cocinar de manera más fresca, más rápida, más segura y más eficientemente que con electricidad o gas. Por favor lea toda la información en este manual cuidadosamente antes de usar su Cocina de Inducción. Nuestra meta en Rena Ware es siempre ofrecerle productos de la mejor calidad respaldados por un excelente servicio al cliente. Usted siempre podrá contar con nosotros.

**Benjamin Zylstra**  
*Jefe Ejecutivo*

## ไทย

**ขอขอบคุณ ที่เลือกเรนา-แวร์!** เรามั่นใจมากกว่าท่านจะมีความสุขกับการใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าของเรา ซึ่งมันจะช่วย ให้คุณทำอาหารได้อย่าง เย็นกว่า เร็วกว่า ปลอดภัยกว่า และ มีประสิทธิภาพ ที่มากกว่าการใช้เตาแก๊ส หรือ เตาไฟฟ้าธรรมดา กรุณาอ่านรายละเอียด ข้อมูลต่าง ๆ ที่อยู่ในคู่มือนี้อย่างละเอียด ก่อนการใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าของคุณ เป้าหมายที่เรนา-แวร์ของเราคือ เราจะนำเสนอแต่ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพยอดเยี่ยมที่สุด พร้อม ๆ กับการสนับสนุนในเรื่องของการบริการลูกค้าที่ดีเยี่ยม คุณเชื่อมั่นได้ครับ ว่าเราจะอยู่ที่นี้เพื่อบริการคุณตลอดไป

**Benjamin Zylstra**  
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร

## CONTENTS EN:

Page 4-15

## CONTENIDO ES:

Página 16-28

## CONTENTS ไทย:

หน้าที่ 29-41

# CONTENTS

## PAGE

<b>4</b>	<i>About Induction</i>
<b>5</b>	<i>Safety Precautions</i>
<b>5</b>	<i>FCC Requirements</i>
<b>6</b>	<i>Product Diagram</i>
<b>8</b>	<i>Important Usage Guidelines</i>
<b>9</b>	<i>Operating Your Induction Cooker</i>
<b>11</b>	<i>Cooking the Rena Ware Way</i>
<b>12</b>	<i>Cooking Times</i>
<b>13</b>	<i>Care and Maintenance</i>
<b>14</b>	<i>Troubleshooting</i>
<b>14</b>	<i>Specifications</i>
<b>15</b>	<i>Warranty</i>

## 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: power levels adjust easily and quickly. you have the controllability of gas with the energy efficiency of induction.
- Light-weight and portable, it easily goes 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 can experience the benefits of our healthy cooking system combined with the benefits of induction cooking. Cooking doesn't get much better than that.

## SAFETY PRECAUTIONS

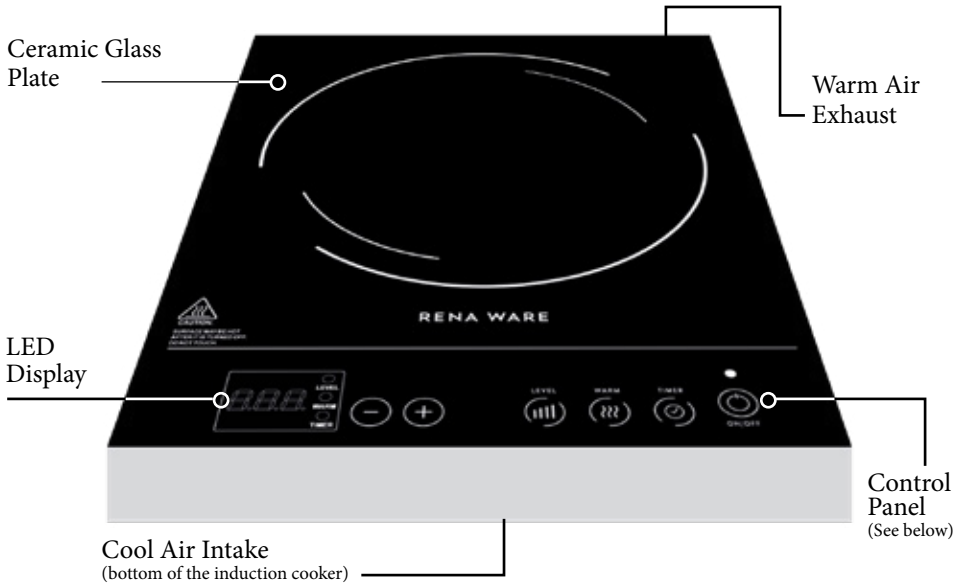
- IF YOU OR SOMEONE IN YOUR FAMILY HAS A PACEMAKER, CONSULT WITH A PHYSICIAN BEFORE USING. Due to high operating frequencies, a pacemaker may not function properly due to electromagnetic transmissions.
- To avoid the possibility of fire or sparking, do not place aluminum foil, paper towels, etc. on the ceramic glass plate during cooking.

## FCC REQUIREMENTS (FOR 110 VOLT UNIT ONLY)

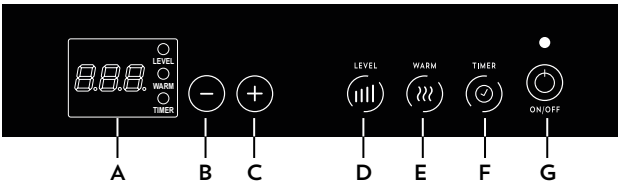
- This equipment has been tested and found to comply with the limits for consumer ISM equipment, pursuant to Part 18 of the FCC Rules.
- These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference.
- This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, 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 and care booklet thoroughly before using your Induction Cooker for the first time. Failure to follow the guidance provided by the use and care will void the warranty.

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

# PRODUCT DIAGRAM



### Control panel



- A. LED Display
- B. DOWN (-) button
- C. UP (+) button
- D. LEVEL selector button
- E. WARM button
- F. TIMER button
- G. ON/OFF button

### Power Levels:

Your Induction Cooker has 12 power levels, plus an additional warm level.

<b>WARM</b>	<b>LOW</b>	<b>MEDIUM</b>	<b>MEDIUM</b>	<b>MEDIUM</b>	<b>HIGH</b>
	(1-2)	<b>LOW</b>	(5-7)	<b>HIGH</b>	(10-12)
		(3-4)		(8-9)	

**CAUTION:** The Induction Cooker will cause utensils to heat-up quickly! Be sure to monitor the utensil carefully at first to avoid overheating. Never use high power levels (10-12) when heating oil.

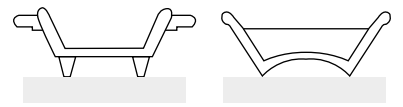
### Compatible cookware

- Your Induction Cooker will work with Rena Ware cookware with the following construction:
  - Magnetic multi-ply aluminum core
  - Multi-ply carbon steel core
  - Nutri-Plex™ diffusion bottom
- Your Induction Cooker will also work with:
  - Cookware with the induction symbol
  - Magnetic stainless steel
  - Enamelware made of iron or magnetic steel
  - Cast iron

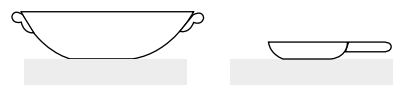
### DO NOT USE

Aluminum, copper, non-magnetic stainless steel, ceramic glass, or any utensil with a base that sits higher than 0.4 cm (1/8") above the ceramic glass plate and/or with a base diameter smaller than 12 cm (4-3/4") or with a base diameter greater than 28 cm (11").

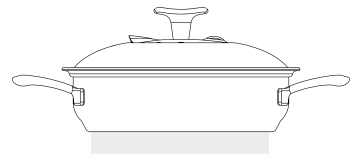
**Important: weight cannot exceed 8 kg (18 lb)**



Utensil base sits higher than 0.4 cm (1/8") above ceramic glass plate



Utensil base diameter smaller than 12 cm (4-3/4")



Utensil base diameter greater than 28 cm (11")

## IMPORTANT USAGE GUIDELINES

- Failure to follow the handling and operating instructions in the use and care manual will void the warranty.
- Dropping or handling the Induction Cooker roughly will damage the electrical components and the ceramic plate. Handle with care.
- Do not place or store heavy objects (8 kg/18 lb) on the ceramic glass plate.
- Be sure to avoid exposing the Induction Cooker to excessive moisture; never immerse it in water, overfill utensils, or pour liquids onto it. Clean up spills immediately and allow the Induction Cooker to dry completely before using.
- Do not use outside in a wet environment.
- Do not block the cool air intake on the underside of the Induction Cooker or the warm air exhaust at the back. Allow at least 10 cm (4") 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 Induction Cooker 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 Induction Cooker.
- Do not press buttons using sharp objects or fingernails.
- Never leave an empty utensil unattended. Overheating and damage may occur.
- The Induction Cooker will beep several times and turn off automatically if the power is turned on when there is no utensil on it, 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 Induction Cooker for more than a few seconds, the Induction Cooker will beep several times and turn off automatically.
- After turning off the Induction Cooker, the internal cooling fan may continue to run for several moments before automatically shutting down.
- Do not touch the ceramic glass plate immediately after cooking as it may be hot from residual heat from the utensil. The unit will display an "H" when the ceramic glass is too hot to touch.

Before cooking with your Induction Cooker, read all operating Instructions, and then take a few minutes to practice using the settings. You can start by boiling some water in a covered utensil. Try adjusting the power levels, as well as using the warming and timed cooking functions.

## OPERATING YOUR INDUCTION COOKER

### *Cooking*

1. Place the Induction Cooker on a flat, even surface, allowing at least 10 cm (4") clearance for proper ventilation, and plug it into a wall outlet. The Induction Cooker will beep once to indicate it is in standby mode.
2. Center a cooking utensil on the ceramic glass plate. Note: An improperly centered utensil can cause excessive power load on the internal components.
3. Press the ON/OFF button once. The Induction Cooker will beep and the "Level" and "Warm" lights in the LED display will flash for 10 seconds to cue you to select the power level.
4. While the lights are still flashing, press the LEVEL selector button. The Induction Cooker will automatically start on Level 8. Press the UP (+) button or the DOWN (-) button to adjust the power level. Your selected power level will show in the LED display.
5. To turn off the Induction Cooker, press the ON/OFF button again and the power level light in the display will go out to indicate the Induction Cooker is off. If the surface temperature of the ceramic glass plate is above 50°C (122°F), the LED display will show "H".

**CAUTION:** Never touch the ceramic glass plate immediately after cooking as it may be hot from residual heat from the utensil.

### *Preheating*

1. For most preheating, you should use a medium- high power level (8-9).
2. Preheating will occur quickly so be sure to watch the utensil carefully.
3. The utensil will be preheated properly when a few water droplets "dance" when dropped into the utensil.
4. Lower the power level if water droplets dry up immediately.

## *Timed Cooking*

The timer automatically turns the Induction Cooker off after a selected amount of time, up to 180 minutes (3.0 hours).

1. Turn the Induction Cooker on, select a power level, and press the TIMER button. The Induction Cooker will beep and the Timer light in the LED display will flash for 5 seconds.
2. While the Timer light is still flashing, select the amount of time using the UP (+) and DOWN (-) buttons. Push the button once to adjust the time in one-minute intervals. Hold down the buttons to adjust the time in 10-minute increments.
3. The Induction Cooker will stay on at the selected power level for the number of minutes you select and then turn itself off automatically.

**CAUTION:** Never leave the Induction Cooker unattended when it is heating a utensil.

## *Warming*

- To switch from cooking to warming, press the the WARM button.
- The power level that will be maintained will largely depend 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 power level, so food should not be left unattended unless it will not reach a boiling temperature. If the power level is too high, the moisture will be lost, food will burn, and the Induction Cooker will overheat.

**NOTE:** The warm level is not a substitute for a slow cooker.

## *Helpful Tips*

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

## COOKING THE RENA WARE WAY

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.

**NOTE:** 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 and fill it 2/3 full for best results.
- To save vitamins and minerals, don't peel fruits and vegetables. Just lightly scrub and rinse, cut into pieces if desired, and 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 a medium- high (8-9) power level.
- Cover and cook with vent open until the Nutri ✓ Sensor whistles indicating that a water seal has formed.
- After a water seal forms, close the vent and reduce the power level to warm. A semi- vacuum will form locking flavor and nutrients in foods.

### *Basic Fat-free Frying*

1. Preheat on a medium- high power level (8-9) until a little water sprinkled in utensil "dances".
2. Add meat and lower the power level to a medium level (5-7).
3. Meat will stick at first, but will release easily once seared.

## Cooking Rice

1. Add rice and water to a utensil (refer to rice package for amounts). Add butter if desired.
2. Cover the utensil with the vent open, and select a medium power level (5-7).
3. When the whistle sounds, close the vent, and reduce the power level to warm.
4. Continue cooking for 15 to 25 minutes (refer to the 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 level, turn the Induction Cooker off to finish cooking.

## COOKING TIMES

When using Rena Ware “water-less” cookware with your Induction Cooker, you will find that a water seal forms much quicker. Once a “water-seal” forms, you can use the following chart to estimate the remaining cooking time for many types of food.

In general, cooking “water-less” with Rena Ware utensils and your Rena Ware Induction Cooker will reduce cooking times while lowering your energy bills. Use the Induction Cooker’s timer 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)

<i>Vegetables</i>			
Artichokes	30 - 45 minutes	Rice, brown	20 - 25 minutes
Asparagus	10 - 15 minutes	Rice, white	15 - 20 minutes
Broccoli	15 - 20 minutes	<b>Poultry</b>	10 - 15 minutes per ½ kg (1 lb)
Carrots, sliced	15 - 20 minutes	<b>Meats</b>	
Corn	10 - 12 minutes	Rare	8 minutes per ½ kg (1 lb)
Dried beand, un-soaked	2 hours	Medium rare	9 minutes per ½ kg (1 lb)
Greens	10 - 12 minutes	Well done	12 minutes per ½ kg (1 lb)
Pea pods	3 - 5 minutes		
Potatoes, white, quartered	20 - 25 minutes		

## CARE AND MAINTENANCE

### Cleaning

- Prior to cleaning, allow the ceramic glass plate to cool completely and unplug the Induction Cooker. Wipe off with a moist cloth or sponge and mild liquid detergent.
- Check the air intake and exhaust vents periodically to ensure that they have not become clogged, which will reduce airflow and cause overheating.

**NOTE:** Never use strong solvents or abrasives to clean. Never immerse the Induction Cooker in water.

### Storing

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



## TROUBLESHOOTING

### The power indicator light does not go on after pressing the ON/OFF button.

- The plug may be loose in the outlet.
- The ON/OFF button may not have been fully depressed.
- Check your home's circuit fuse or breaker switch to see it is operating properly.

### The power indicator light starts flashing after pressing the ON/OFF button.

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

### The Induction Cooker stops heating during operation.

- High surface temperature caused it to turn off automatically.
- The cool air intake or warm air exhaust may be blocked.
- The Induction Cooker became unplugged during cooking.
- Check your home's circuit fuse or breaker switch to see it is operating properly.

### The power level lights don't seem to be working.

- The power level lights will not operate when the Induction Cooker is set to the warm level. Press the LEVEL Selector button to change from warming to cooking mode.

### There is an error code appearing in the LED display

- There are a number of pre-programmed error codes that you may see in the LED display. The error codes "E05" and "E08" are overheating warnings. If you see either of these codes, turn the Induction Cooker off for 5 minutes, then turn it back on. If the problem persists, or you see any other error code, contact your Rena Ware Independent Representative or Local Customer Service Center.

### I think my Induction Cooker needs service; what should I do?

- For service, please contact your Rena Ware representative or Local Customer Service Center. Never attempt to repair or disassemble the Induction Cooker by yourself.

## SPECIFICATIONS

### Model: IC-450 110 V

- Item #1775
- Voltage: 110-120 V~60 Hz
- Power Consumption: 1400 W

### Model: IC-450 220 V

- Item #1776 /1777 (TH)
- Voltage: 220-230 V ~50/60 Hz
- Power Consumption: 2100 W

**NOTE:** Refer to Specification label on the bottom of your unit for Serial number and voltage information.

# RENA WARE 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, repairs 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. For a list of our Customer Service Centers around the world, visit [renaware.com](http://renaware.com). 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.





## CONTENTS EN:

Page 4-15

## CONTENIDO ES:

Página 16-28

## CONTENTS ไทย:

หน้า 29-41

# CONTENIDO

## PÁGINA

<b>17</b>	<i>Todo sobre Inducción</i>
<b>18</b>	<i>Medidas de Seguridad</i>
<b>18</b>	<i>Requisitos de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC)</i>
<b>19</b>	<i>Diagrama del producto</i>
<b>21</b>	<i>Normas importantes</i>
<b>22</b>	<i>Modo de empleo de su Cocina de Inducción</i>
<b>24</b>	<i>Cocine al estilo Rena Ware</i>
<b>25</b>	<i>Tiempos de cocción</i>
<b>26</b>	<i>Cuidado y Mantenimiento</i>
<b>27</b>	<i>Resolución de problemas</i>
<b>27</b>	<i>Especificaciones</i>
<b>28</b>	<i>Garantía</i>

# TODO SOBRE INDUCCIÓN

ES

## *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 rápido y más 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 potencia 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, el campo 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 de cocina 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 transmisiones electromagnéticas.
- Para evitar posibles incendios o chispazos, no coloque papel aluminio, toallas de papel, etc. sobre el plato vitrocristalino durante la cocción.

## REQUISITOS DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (FCC) (SOLAMENTE PARA LA UNIDAD DE 110 VOLT)

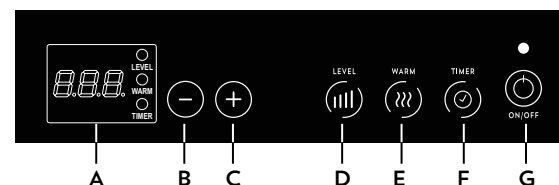
- Este equipo se ha sometido a pruebas y cumple con los límites de equipos de consumo ICM, conforme a la Sección 18 de las normas de la FCC.
- Estos límites han sido diseñados para ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales.
- Este equipo genera, usa y puede irradiar energía radioeléctrica y, si no se instala o 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 las interferencias 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.

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

## DIAGRAMA DEL PRODUCTO



### Panel de control



- A. Pantalla LED
- B. Botón DOWN (-) (MENOS)
- C. Botón UP (+) (MÁS)
- D. Botón LEVEL (SELECTOR DE NIVEL)
- E. Botón WARM (TIBIO)
- F. Botón TIMER (TEMPORIZADOR)
- G. Botón ON /OFF (ENCENDIDO/APAGADO)

### Niveles de potencia

Su Cocina de Inducción tiene 12 niveles de potencia y un nivel adicional de calor 'Warm' (tibio).

"WARM" TIBIO	BAJO (1-2)	MEDIO BAJO (3-4)	MEDIO (5-7)	MEDIO ALTO (8-9)	ALTO (10-12)
-----------------	---------------	------------------------	----------------	------------------------	-----------------

**ADVERTENCIA:** ¡La Cocina de Inducción hará que sus utensilios se calienten rápidamente! Asegúrese de vigilar el utensilio cuidadosamente al principio para evitar que se sobrecaliente. Nunca use el nivel de potencia más alto (10-12) para calentar aceite.

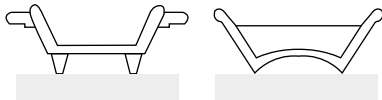
## Utensilios de cocina compatibles

- Su Cocina de Inducción funcionará con los utensilios de cocina Rena Ware con la siguiente fabricación:
  - Núcleo de aluminio magnético de capas múltiples
  - Núcleo de carbono de capas múltiples
  - Fondo difusor Nutri-Plex™
- Su Cocina de Inducción también funcionará con:
  - Utensilios de cocina con el símbolo 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, o cualquier utensilio con una base que se encuentre a más de 0.4 cm (1/8") sobre el plato vitrocrystalino y/o con un diámetro de base menor de 12 cm (4-3/4") o con un diámetro de base mayor de 28 cm (11").

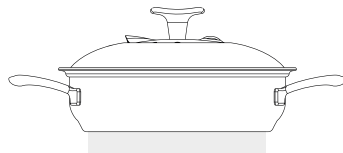
**Importante: el peso no puede exceder 8kg (18 lb)**



Utensilio con una base que se encuentre a más de 0.4 cm (1/8") sobre el plato vitrocrystalino



Utensilio con un diámetro de base menor a 0.4 cm (1/8")



Utensilio con un diámetro de base mayor de 28 cm (11")

## NORMAS IMPORTANTES

ES

- El incumplimiento de las instrucciones sobre manejo y modo de empleo indicadas en el manual de uso y mantenimiento anulará la garantía.
- Si deja caer o maneja bruscamente la Cocina de Inducción, se dañarán los componentes eléctricos y el plato vitrocrystalino. Trátela con cuidado.
- No coloque o almacene objetos pesados (8 kg/18 lb) sobre el plato vitrocrystalino.
- No exponga la Cocina de Inducción a humedad excesiva; nunca la sumerja en agua, ni llene demasiado los utensilios o vierta líquidos sobre ella. Limpie los derrames de inmediato y deje que la Cocina de Inducción se seque completamente antes de usar.
- No la use a la intemperie en un ambiente húmedo.
- No bloquee la entrada de aire frío que se encuentra en la parte inferior de la Cocina de Inducción ni la salida de aire caliente ubicada en la parte posterior. Deje al menos 10 cm (4") de espacio libre para una adecuada ventilación. Limpie con frecuencia las rejillas de entrada y salida para evitar la acumulación de sucio o grasa, lo cual puede generar recalentamiento de la Cocina de Inducción.
- 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 Cocina de Inducción.
- No presione los botones con objetos punzantes o con las uñas.
- Nunca deje sobre la Cocina de Inducción un utensilio vacío sin supervisión. Podría recalentarse y producir daños.
- La Cocina de Inducción emitirá un silbido varias veces y se apagará automáticamente si está encendida sin haber colocado un utensilio sobre ella, 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 Cocina de Inducción por más de unos segundos, la Cocina de Inducción emitirá un silbido varias veces y se apagará automáticamente.
- Luego de apagar la Cocina de Inducción, el ventilador interno seguirá funcionando por un tiempo antes de apagarse automáticamente.
- No toque el plato vitrocrystalino inmediatamente después de cocinar, ya que puede estar caliente debido al calor residual del utensilio. La unidad mostrará una "H" cuando el plato vitrocrystalino esté demasiado caliente.

Antes de empezar a cocinar con su Cocina de Inducción, lea todas las instrucciones de uso y luego tómese unos minutos para practicar y usar los ajustes. Podría empezar por hervir agua en un utensilio con tapa. Trate de ajustar los niveles de potencia, así como usar la función de calentamiento y el temporizador.

# MODO DE EMPLEO DE SU COCINA DE INDUCCIÓN

## *Cocinar*

1. Coloque la Cocina de Inducción sobre una superficie plana y uniforme, dejando un espacio libre de al menos 10 cm (4") para una ventilación adecuada y conéctela a un tomacorriente. La Cocina de Inducción emitirá un silbido una vez para indicar que está en modo de espera.
2. Centre el utensilio de cocina sobre el plato vitrocristalino. Nota: un utensilio mal centrado puede generar un exceso de carga de energía sobre los componentes internos.
3. Presione el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) una vez. La Cocina de Inducción emitirá un silbido y las luces de "Level" (nivel) y "Warm" (tibio) en la pantalla LED titilarán por 10 segundos para indicarle que seleccione el nivel de potencia.
4. Cuando las luces aún estén titilando, presione el botón LEVEL (selector de NIVEL). La Cocina de Inducción empezará automáticamente en el Nivel 8. Presione el botón UP (MÁS) (+) o el botón DOWN (MENOS) (-) para ajustar el nivel de potencia. El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla LED.
5. Para apagar la Cocina de Inducción, presione el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) de nuevo y la luz en la pantalla se apagará para indicar que la Cocina de Inducción está apagada. Si la temperatura de la superficie del plato vitrocristalino es mayor a 50°C (122°F), la pantalla LED mostrará la letra "H".

**ADVERTENCIA:** Nunca toque el plato vitrocristalino inmediatamente después de cocinar ya que puede estar caliente debido al calor residual del utensilio.

## *Pre calentamiento*

1. Para la mayoría de los pre calentamientos, debe usar el nivel de potencia medio-alto (8-9).
2. El pre calentamiento ocurrirá rápidamente por lo que debe vigilar el utensilio cuidadosamente.
3. El utensilio estará bien pre calentado cuando algunas gotas de agua "bailen" al dejarlas caer sobre la superficie del utensilio.
4. Disminuya el nivel de potencia si las gotas de agua se evaporan inmediatamente.

## *Cocción programada*

El temporizador apaga automáticamente la Cocina de Inducción después de transcurrido el tiempo seleccionado, hasta 180 minutos (3.0 horas).

1. Encienda la Cocina de Inducción, seleccione un nivel de potencia y presione el botón TIMER (TEMPORIZADOR). La Cocina de Inducción emitirá un silbido y la luz del temporizador en la pantalla LED titilará durante 5 segundos.
2. Mientras la luz del temporizador aún esté titilando, seleccione el tiempo usando los botones UP (MÁS) (+) y DOWN (MENOS) (-). Presione el botón una vez para ajustar el tiempo en intervalos de un minuto. Mantenga presionados los botones para ajustar el tiempo en incrementos de 10 minutos.
3. La Cocina de Inducción permanecerá en el nivel de potencia seleccionado por el número de minutos que usted seleccionó y se apagará después automáticamente.

**PRECAUCIÓN:** Nunca deje la Cocina de Inducción sin supervisión cuando esté calentando un utensilio.

## *Calentamiento*

- Para cambiar de cocción a calentamiento, presione el botón WARM (tibio).
- El nivel de potencia que se mantendrá dependerá en gran medida del tamaño y fabricación del utensilio, así como del volumen y la humedad del alimento.
- Hay muchos factores que pueden afectar el nivel de potencia, por lo que los alimentos no deben dejarse sin supervisión a menos que no alcancen una temperatura de ebullición. Si el nivel de potencia es muy alto, la humedad de los alimentos se perderá, los alimentos se quemarán y la Cocina de Inducción se sobrecalentará.

**NOTA:** El nivel de calentamiento no sustituye una cocción lenta.

## *Consejos útiles*

- Para utensilios con bases especialmente gruesas, podría necesitar usar un nivel de potencia más alto para pre calentar, cocinar o calentar.
- Para resultados más rápidos cuando hierva agua, siempre cubra el utensilio.
- Para obtener mejores resultados, pre caliente siempre el utensilio cuando fría, saltee, cocine huevos, dore carne, sin grasa, etc.

## COCINE AL ESTILO RENA WARE

El sistema de cocina saludable de Rena Ware le permite preparar comidas deliciosas mientras conserva los nutrientes importantes 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. Los alimentos 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”.

**NOTA: No intente cocinar con un “mínimo de agua” usando utensilios diferentes. Solamente use los utensilios de cocina Rena Ware.**

### *Ideas básicas para cocinar con un “mínimo de agua”*

- Utilice el utensilio del tamaño adecuado y llénelo 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 y enjuáguelos suavemente, 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 el nivel de potencia medio-alto (8-9).
- Tape y cocine con la válvula abierta hasta que el Nutri ✓ Sensor comience a silbar indicando que se ha formado el sello de agua.
- Después de que se forme el sello de agua, cierre la válvula y baje la temperatura a tibio (warm). Se formará un semivacío que fijará el sabor y los nutrientes en sus alimentos.

### *Frituras básicas libres de grasa*

1. Precaliente a un nivel de potencia medio-alto (8-9) hasta que el agua dentro del utensilio comience a “bailar”.
2. Agregue la carne y baje el nivel de potencia a medio (5-7).
3. La carne se pegará al principio, pero se desprenderá fácilmente una vez que se haya dorado.

### *Cocinar arroz*

1. Agregue arroz y agua al utensilio (vea las cantidades de arroz en el paquete). Añada mantequilla si lo desea.
2. Tape el utensilio dejando la válvula abierta y seleccione el nivel de potencia medio (5-7).
3. Cuando escuche el silbido, cierre la válvula y baje el nivel de potencia a tibio (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 el nivel a tibio (warm), apague la Cocina de Inducción para terminar de cocinar.**

## 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.

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.

### *Tabla de tiempos de cocción*

(después de que se forme el sello de agua de tibio (warm) a bajo (1) en los ajustes de temperatura)

<i>Vegetales</i>			
Alcachofas	30 - 45 minutos	Arroz integral	20 - 25 minutos
Espárragos	10 - 15 minutos	Arroz blanco	15 - 20 minutos
Brócoli	15 - 20 minutos	<b>Aves</b>	10 - 15 minutos por ½ kg (1 lb)
Zanahorias rebanadas	15 - 20 minutos	<b>Carnes</b>	
Maíz	10 - 12 minutos	Vuelta y vuelta (poco hecho)	8 minutos por ½ kg (1 lb)
Frijoles secos, sin remojar	2 horas	Término medio	9 minutos por ½ kg (1 lb)
Hortalizas	10 - 12 minutos	Bien cocido	12 minutos por ½ kg (1 lb)
Vainitas	3 - 5 minutos		
Papas blancas troceadas	20 - 25 minutos		

## USO Y MANTENIMIENTO

### *Limpieza*

- Antes de limpiar, deje enfriar completamente el plato vitrocrystalino y desenchufe la Cocina de Inducción. Limpie con un paño húmedo o una esponja y detergente líquido suave.
- Revise los orificios de entrada de aire periódicamente para asegurarse de que no estén tapados, lo que reduciría el flujo de aire y causaría sobrecalentamiento.

**NOTA: Nunca utilice soluciones fuertes o abrasivas para limpiarla. Nunca sumerja la Cocina de Inducción en agua.**

### *Almacenamiento*

- Siempre desenchufe la Cocina de Inducción cuando no esté en uso.
- Guárdela en posición horizontal o vertical para ahorrar espacio.
- Para evitar ralladuras y proteger el acabado de su Cocina de Inducción, envuélvala en un paño suave antes de guardarla.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ES

### **La luz indicadora de encendido no enciende después de presionar el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)**

- El enchufe podría estar flojo en el tomacorriente.
- Es posible que el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) no se haya presionado completamente.
- Revise el circuito eléctrico de su casa o el interruptor para ver si están funcionando apropiadamente.

### **La luz indicadora de encendido titilea después de presionar el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO)**

- Podría estar utilizando un utensilio inapropiado para cocinar con inducción (no magnético).
- El utensilio podría no estar centrado en el plato vitrocrystalino.
- El plato vitrocrystalino podría estar roto (comuníquese con su Representante Independiente o con el Centro de Servicio al Cliente).

### **La Cocina de Inducción deja de calentar durante el funcionamiento.**

- Las altas temperaturas en la superficie hacen que se apague automáticamente.
- La entrada de aire fresco o la salida de aire caliente pueden estar bloqueadas.
- La Cocina de Inducción 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 los niveles de potencia parecen no estar funcionando.**

- Las luces de los niveles de potencia no funcionarán cuando la Cocina de Inducción esté programada en el nivel tibio (warm). Presione el botón LEVEL selector (selector de NIVEL) para cambiar del nivel tibio (warm) a la función cocinar.

### **Se muestra un código de error en la pantalla LED**

- Existe una cantidad preprogramada de códigos de error que quizás observe en la pantalla LED. Los códigos de error "E05" y "E08" son advertencias de sobrecalentamiento. Si observa cualquiera de estos códigos, apague la Cocina de Inducción durante 5 minutos y vuelva a encenderla. Si el problema persiste, o ve otro código de error, comuníquese con su Representante Independiente o con el Centro de Servicio al Cliente local.

### **Creo que mi Cocina de Inducción necesita mantenimiento ¿Qué tengo que hacer?**

- Para recibir mantenimiento, comuníquese con su representante Rena Ware o con el Centro de servicio al cliente local. Nunca intente reparar o desarmar la Cocina de Inducción usted mismo.

## ESPECIFICACIONES

**Model: IC-450 110 V**

- Artículo #1775
- Voltaje: 110-120 V ~60 Hz
- Consumo de energía: 1400 W

**Model: IC-450 220 V**

- Item #1776 /1777 (TH)
- Voltage: 220-230 V ~50/60 Hz
- Power Consumption: 2100 W

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

# GARANTÍA LIMITADA RENA WARE

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. Para una lista de nuestros Centros de Servicio alrededor del mundo, visite [renaware.com](http://renaware.com). 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.



## CONTENTS EN:

Page 4-15

## CONTENIDO ES:

Página 16-28

## CONTENTS ไทย:

หน้าที่ 29-41

## สารบัญ

### หน้า

30	เรื่องเกี่ยวกับ แรงเหนียวนำแม่เหล็ก (Induction)
31	ข้อควรระวังในเรื่องความปลอดภัย
31	ข้อกำหนดของ FCC
32	แผนภาพผลิตภัณฑ์
35	แนวทางปฏิบัติในการใช้งานที่สำคัญ
34	การใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าของคุณ
37	การปรุงอาหารโดยวิธีฮอว์น-แวร์
38	เวลาในการปรุงอาหาร
39	การดูแล และ บำรุงรักษา
40	การแก้ไขปัญหา
40	ข้อมูลจำเพาะ
41	การรับประกัน



## เรื่องเกี่ยวกับแรงเหนี่ยวนำแม่เหล็ก (INDUCTION)

### คุณประโยชน์ของการปรุงอาหารโดยใช้แรงเหนี่ยวนำแม่เหล็ก

- อะไรคือความแตกต่าง? แผลงทำเน็ดของ “ความร้อน” มาจาก การเหนี่ยวนำด้วยพลังแม่เหล็ก ที่จะทำให้เครื่องครัวร้อนขึ้นโดยตรง แทนที่จะร้อนจากผิวสัมผัสที่หน้าเตา
- เพราะว่าแรงเหนี่ยวนำแม่เหล็ก ที่ทำให้ภาชนะเป็นแหล่งความร้อน มันจึงไม่ทำให้อากาศโดยรอบภาชนะร้อนไปด้วย เหมือนกับแหล่งความร้อนทั่ว ๆ ไป ดังนั้น ห้อครัวของคุณก็จะเย็นกว่า
- ร้อนได้เร็วกว่า และ ใช้พลังงานให้มีประสิทธิภาพได้มากกว่าเตาไฟฟ้าทั่วไป ด้วยพลังงานที่เท่ากัน เตาแม่เหล็กไฟฟ้าของรีนา-แวร์ สามารถต้มน้ำได้เร็วกว่า เตาไฟฟ้าทั่ว ๆ ไป เกือบ 2 เท่า
- ควบคุมได้อย่างยอดเยี่ยม: การปรับระดับความร้อนทำได้ง่าย ๆ และรวดเร็ว คุณสามารถควบคุมได้ง่าย ๆ เหมือนเตาแก๊ส แต่ให้พลังงานได้อย่างมีประสิทธิภาพเหมือนเตาไฟฟ้า
- น้ำหนักเบาและพกพาไปไหนก็ได้ เคลื่อนย้ายสะดวก จากครัวสู่ห้องทานข้าว เหมาะมากสำหรับงานรื่นเริงต่าง ๆ

### เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานอย่างไร

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้ารีนา-แวร์ของคุณ ทำงานด้วยการสร้างสนามแม่เหล็ก ซึ่งเมื่อวางภาชนะที่ใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าลงในสนามแม่เหล็กนี้ พลังงานจะถูกส่งไปที่ภาชนะ ทำให้ภาชนะร้อนขึ้น การเพิ่ม หรือ ลด ความเข้มข้นของสนามแม่เหล็ก คุณจะสามารถควบคุมปริมาณความร้อนที่จะสร้างขึ้นโดยภาชนะ
- เมื่อคุณใช้เครื่องครัวรีนา-แวร์ กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าของคุณ คุณจะได้พบกับประโยชน์มากมาย ของระบบการปรุงอาหารที่ดีต่อสุขภาพ ผสมผสานไปกับประโยชน์ของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งการปรุงอาหารไม่ต้องการอะไรมากไปกว่านี้อีกแล้ว

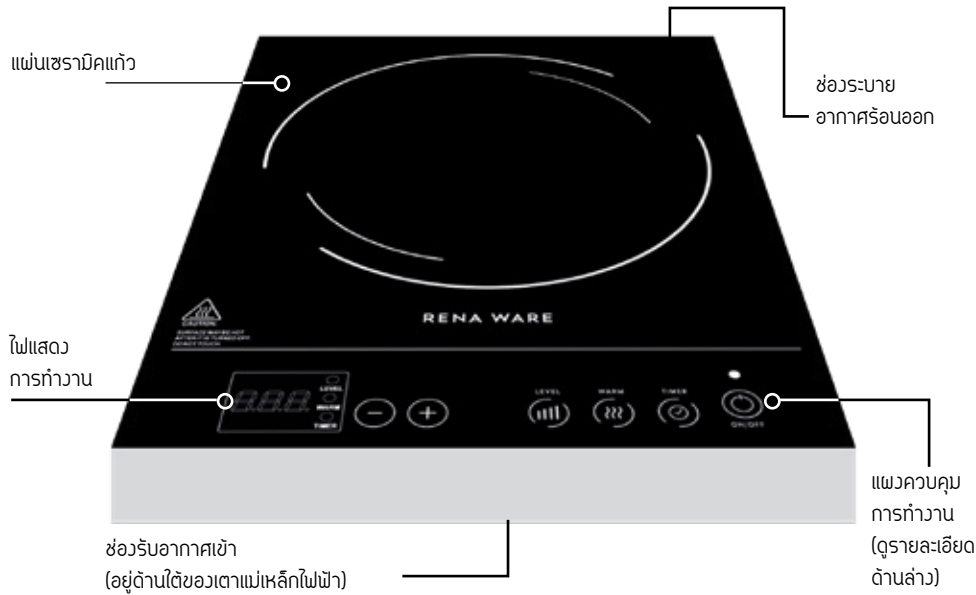
## ข้อควรระวังในเรื่องความปลอดภัย

- ถ้าคุณ หรือ คนในครอบครัวคุณ ใส่เครื่องกระตุ้นไฟฟ้าหัวใจ ให้ปรึกษากับแพทย์ก่อนการใช้งาน เพราะความถี่ที่สูง อาจทำให้เครื่องกระตุ้นไฟฟ้าหัวใจทำงานผิดปกติได้ เนื่องจากการรบกวนสัญญาณของสนามแม่เหล็กไฟฟ้า
- เพื่อหลีกเลี่ยงโอกาสในการเกิดไฟไหม้ อย่าวางแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ กระดาษชำระ เป็นต้น ลงบนแผ่นเซรามิคแถวระหว่างการปรุงอาหาร

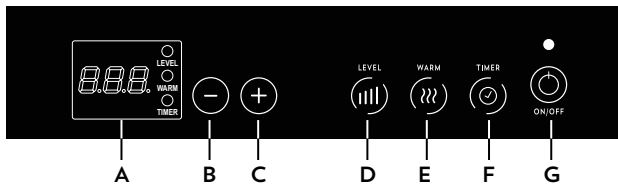
ก่อนการปรุงอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า กรุณาอ่านคำแนะนำทั้งหมด และ ใช้เวลาสัก 2 - 3 นาทีที่จะลบล้างปุ่มต่าง ๆ ของเตา คุณสามารถที่จะเริ่มต้นด้วยการต้มน้ำด้วยการปิดฝาภาชนะ ลอยปรับระดับความร้อน รวมถึงทดลองใช้การทำงานของภาชนะการอุ่นอาหาร และการตั้งเวลา เป็นต้น



## แผนภาพผลิตภัณฑ์



### แผงควบคุมการทำงาน



- A. ไฟแสดงการทำงาน
- B. ปุ่มลด (-) ระดับความร้อน
- C. ปุ่มเพิ่ม (+) ระดับความร้อน
- D. ปุ่มเลือกระดับความร้อน
- E. ปุ่มอุ่นอาหาร (WARM)
- F. ปุ่มตั้งเวลา (TIMER)
- G. ปุ่มเปิด/ปิด (ON/OFF)

### ระดับความร้อน:

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าของคุณมี 12 ระดับความร้อน รวมถึงระดับการอุ่นอาหารด้วย

อุ่น	ต่ำ	ต่ำ-ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง-สูง	สูง
(1-2)	(3-4)	(5-7)	(8-9)	(10-12)	

**คำเตือน:** เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำให้ภาชนะร้อนเร็วมาก! ท่านต้องคอยดูภาชนะอย่างระมัดระวังในครั้งแรก เพื่อป้องกันภาชนะร้อนเกินไป ห้ามใช้ความร้อนระดับสูง (10-12) เมื่อทำน้ำมันให้ร้อน

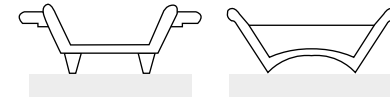
## เครื่องครัวที่สามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าของคุณ จะสามารถทำงานได้กับเครื่องครัวของรีนา-แวร์ที่มีโครงสร้างดังต่อไปนี้:
  - เครื่องครัวหลายชั้นที่แม่เหล็กดูดติด และชั้นกลางเป็นอลูมิเนียม
  - เครื่องครัวหลายชั้น และชั้นกลางเป็นคาร์บอน
  - เครื่องครัวที่มีแกนแบบโครงสร้างหลายชั้นนูทรี-เพล็กซ์™ (Nutri-Plex™)
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าของคุณยังสามารถทำงานได้กับ:
  - เครื่องครัวที่มีเครื่องหมายว่าใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
  - เครื่องครัวที่ทำจากสเตนเลสที่แม่เหล็กดูดติด
  - หม้อเคลือบ ที่ทำจากเหล็กหรือเหล็กกล้าที่แม่เหล็กดูดติด
  - หม้อเหล็กหล่อ

### ห้ามใช้กับ:

ภาชนะที่ทำจากอลูมิเนียม ทองแดง เหล็กสเตนเลสที่แม่เหล็กดูดไม่ติด เซรามิกแก้ว หรือ ภาชนะใด ๆ ที่มีก้นสูงเกินกว่าแผ่นเซรามิกแก้ว 0.4 ซม. และ/หรือ ที่มีก้นที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางน้อยกว่า 12 ซม. หรือ มีก้นที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางมากกว่า 28 ซม.

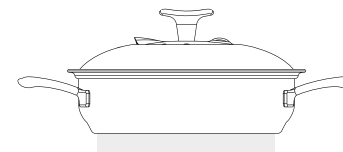
### สำคัญ: น้ำหนักห้ามเกิน 8 กิโลกรัม



ภาชนะที่มีก้นสูงเกินกว่าแผ่นเซรามิกแก้ว 0.4 ซม.



ภาชนะที่มีก้นที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางน้อยกว่า 12 ซม.



ภาชนะที่มีก้นที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางมากกว่า 28 ซม.

## แนวทางปฏิบัติในการใช้งานที่สำคัญ

- การไม่ปฏิบัติตาม คำแนะนำวิธีการจัดการ และการใช้งานที่อยู่ในคู่มือการใช้และบำรุงรักษา นี้ จะทำให้การรับประกันสิ้นสุดลง
- หากเตาตกลงพื้นหรือการถือโดยไม่ระมัดระวัง อาจทำให้ตัวเครื่อง และ แผ่นเซรามิกแก้วเสียหายได้ จะต้องถือด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามวางสิ่งของใด ๆ ที่หนักเกิน (8 กก) ลงบนแผ่นเซรามิกแก้ว
- หลีกเลี่ยงการวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าในที่ที่มีความชื้นสูง ห้ามจุ่มมันลงในน้ำ เติมน้ำ หรือ เทของเหลวลงบนเตา หากเตาเปียกต้องทำความสะอาดทันที และปล่อยให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าแห้งสนิท ก่อนการใช้อีกครั้ง
- ห้ามนำไปใช้ภายนอก ในที่ที่เปียกแฉะ
- ห้ามปิดกั้นช่องอากาศเข้าด้านล่าง หรือ ทาวระบายอากาศร้อนที่ด้านหลังของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เพื่อการระบายอากาศที่ดี ให้มีช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม.จากผนัง ตะแกรงครอบช่องอากาศเข้า และ ช่องระบายอากาศร้อน จะต้องถูกทำความสะอาดเป็นประจำ เพื่อป้องกันการจับตัวของสิ่งสกปรกต่าง ๆ ซึ่งจะเป็นสาเหตุทำให้เตาร้อนเกินกำหนดได้
- เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่ผนังเท่านั้น ห้ามใช้เต้าเสียบเดียวกันกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ แนะนำ ให้ใช้เครื่องกันไฟฟ้กระชาก เพราะว่ากระแสไฟฟ้าที่ไม่คงที่ อาจทำความเสียหายกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้
- ห้ามใช้ข้อมือคัม หรือ เล็บมือ กดปุ่มต่าง ๆ
- ห้ามวางภาชนะเปล่าลงบนเตาโดยไม่มีคนดูแล เพราะอาจทำให้เกิดความร้อนที่สูงเกิน และเตาเสียหายได้
- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าอาจมีเสียงป๊อปหลาย ๆ ครั้ง และ ปิดโดยอัตโนมัติได้ ในกรณีที่เครื่องเปิดอยู่ โดยไม่มีภาชนะใด ๆ อยู่บนมัน หรือภาชนะนั้นไม่สามารถใช้ได้กับมันได้ หรือ ภาชนะเล็ก ๆ ไม่ถูกวางให้อยู่ตรงกลาง
- หากคุณนำภาชนะออกจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้านานเกินกว่า 2-3 วินาที เตาอาจมีเสียงป๊อปหลาย ๆ ครั้ง และจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติ
- หลังจากปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า พัดลมภายในเครื่องอาจยังคว่ำงานต่ออีกประมาณหนึ่ง ก่อนที่มันจะหยุดเองโดยอัตโนมัติหลังจากนั้น
- ห้ามสัมผัสแผ่นเซรามิกแก้วทันทีหลังการปรุงอาหาร เนื่องจากมันอาจร้อน จากความร้อนที่ยังคว่ำงานจากภาชนะ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะแสดงเครื่องหมาย “H” เมื่อแผ่นเซรามิกแก้วร้อนเกินกว่าที่จะสัมผัส

## การใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าของคุณ

### การปรุงอาหาร

1. วางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนที่ราบเรียบ ไม่เอียง เพื่อการระบายอากาศที่ดี ให้มีช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. จากผนัง และเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้าเสียบที่ผนังเท่านั้น เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะมีเสียงดัง “ป๊อป” หนึ่งครั้ง เพื่อให้รู้ว่ามันอยู่ในโหมดเตรียมพร้อมแล้ว (Standby mode)
2. วางภาชนะที่จะปรุงให้อยู่ตรงจุดศูนย์กลางของแผ่นเซรามิกแก้ว หมายเหตุ: หากภาชนะไม่อยู่ตรงกลาง จะทำให้พลังงานส่วนเกินถูกส่งกลับเข้าไปในส่วนประกอบต่าง ๆ ภายในเครื่องได้
3. กดปุ่ม ON/OFF หนึ่งครั้ง เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะมีเสียง “ป๊อป” และ ไฟ “LEVEL” และ “WARM” จะกระพริบขึ้นประมาณ 10 วินาที เพื่อรอให้คุณเลือกระดับความร้อน
4. ในขณะที่ไฟยังคว่ำกระพริบ ให้กดปุ่ม “LEVEL” เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มดับทำงานที่ความร้อนระดับ 8 โดยอัตโนมัติ กดปุ่ม (+) หรือ (-) เพื่อเลือกระดับความร้อนที่ต้องการ ระดับความร้อนที่คุณเลือกจะแสดงให้เห็นในช่วงแสดงการทำงาน
5. ในการปิดการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้กดปุ่ม ON/OFF อีกครั้งหนึ่ง และไฟระดับความร้อนในช่วงแสดงจะหายไป แสดงว่าเตาได้ปิดเรียบร้อยแล้ว หากอุณหภูมิที่ผิวแผ่นเซรามิกแก้วมากกว่า 50 องศา ไซในช่องแสดงการทำงานจะขึ้น “H”

**คำเตือน:** ห้ามสัมผัสแผ่นเซรามิกแก้วทันทีหลังการปรุงอาหาร เนื่องจากมันอาจร้อนจากความร้อนที่ยังคว่ำงานจากภาชนะ

### การอุ่นภาชนะให้ร้อน

1. การอุ่นภาชนะ: คุณจะต้องใช้ความร้อนระดับ Medium to High (8-9)
2. การอุ่นภาชนะจะเกิดขึ้นเร็วมาก ดังนั้น เพื่อความมั่นใจ ให้เฝ้าดูภาชนะด้วยความระมัดระวัง
3. ภาชนะที่อุ่นได้พอเหมาะแล้ว ก็ต่อเมื่อคุณลองหยด หยดน้ำสัก 2-3 หยดลงไปใ้ภาชนะ แล้วหยดน้ำนั้นจะ “เต้น” ให้เห็น
4. ลดระดับความร้อนลง เมื่อหยดน้ำแห้งหายไปอย่างรวดเร็ว

## การตั้งเวลาในการปรุงอาหาร

Timer จะหยุดการคำนวณของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หลังจากหมดเวลาที่ได้เลือกไว้ ซึ่งจะตั้งได้นานถึง 180 นาที (3.0 ชม)

1. เปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เลือกระดับความร้อน และ กดปุ่ม “TIMER” เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะมีเสียงบี๊บ และ แสวไฟ TIMER จะกระพริบประมาณ 5 วินาที
2. ในขณะที่ไฟ TIMER ยับควมกระพริบอยู่ เลือกระยะเวลาด้วยการกดปุ่มเพิ่ม (+) และ ปุ่มลด (-) กดปุ่มหนึ่งครั้งเวลาเพิ่มหรือลดครั้งละ 1 นาที กดปุ่มเซ็ไว้เวลาจะเพิ่มหรือลดครั้งละ 10 นาที
3. เตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะยังคงมีระดับความร้อนตามที่ได้เลือกไว้จนกว่าจะครบระยะเวลาที่ได้เลือกไว้ หลังจากนั้นมันจะทำการปิดเครื่องเองโดยอัตโนมัติ

**คำเตือน:** อย่าปล่อยให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าคลาดสายตา เมื่อมีมันกำลังทำให้ภาชนะร้อนขึ้น

## การอุ่นอาหาร

- เพื่อเปลี่ยนจากการปรุงอาหาร มาเป็นการอุ่นอาหาร ให้กดปุ่ม “WARM”
- ระดับความร้อนที่จะคงอยู่ จะขึ้นอยู่กับขนาดและโครงสร้างของภาชนะ รวมทั้งปริมาณและความชื้นของอาหารด้วย
- มีหลายสิ่งที่มีผลต่อระดับความร้อน ดังนั้นจึงไม่ควรปล่อยให้มีการปรุงอาหารโดยไม่ดูแล เพราะหากระดับความร้อนสูงเกินไป จะทำให้ความชื้นหายไปอย่างรวดเร็ว อาหารอาจไหม้ และ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะร้อนเกินไป

**หมายเหตุ:** ระดับอุ่นอาหาร (WARM) จะไม่เหมาะกับการทำอาหารที่ต้องใช้เวลานาน สุกยาก

## เคล็ดลับที่มีประโยชน์

- สำหรับภาชนะที่มีก้นหนาๆ คุณอาจต้องใช้ระดับความร้อนที่สูงกว่าปกติในการอุ่นภาชนะ หรือ การอุ่นอาหาร
- หากต้องการให้น้ำเดือดเร็ว ให้ปิดฝาภาชนะทุกครั้ง
- เพื่อผลลัพธ์ที่ดี ต้มน้ำอุ่นก่อนให้ร้อนก่อนเสมอ สำหรับการต้มน้ำร้อนที่ใช้ในภาชนะน้อย เช่น การทอดไข่ ทอดเนื้อให้เหลือง

## การปรุงอาหารโดยวิธีของรีนา-แวร์

ระบบการปรุงอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพของรีนา-แวร์ จะช่วยให้คุณได้มีอาหารที่แสนอร่อย ในขณะที่เดียวกัน ก็ยังสามารถเก็บรักษาอาหารที่สำคัญ ๆ ไว้ในอาหารได้ ซึ่งบ่อยครั้งมันจะสูญเสียไปจากการปรุงอาหารวิธีอื่น ๆ ทั่ว ๆ ไป

การปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” ของเรา จะเก็บรักษาความชื้นไว้ในภาชนะ ดังนั้นอาหารจะถูกปรุงโดยน้ำตามธรรมชาติของตัวมันเอง ซึ่งจะช่วยให้อาหารมีรสชาติดีขึ้น น่าดูกว่า ซึ่งจะมีมาก ๆ สำหรับคุณและสมาชิกในครอบครัวของคุณ เราแนะนำให้ใช้เครื่องครัวของรีนา-แวร์ กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าของคุณ เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการปรุงอาหารแบบ “ใช้น้ำแต่น้อย”

**หมายเหตุ:** อย่าพยายามปรุงอาหารด้วยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” โดยใช้ภาชนะอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ภาชนะของรีนา-แวร์

## พื้นฐานการปรุงอาหารโดย “ใช้น้ำแต่น้อย”

- เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดี ให้ใช้ขนาดภาชนะที่เหมาะสม และ ใส่อาหารเพียงแค่ 2 ใน 3 ของความจุ
- เพื่อรักษาวิตามินและแร่ธาตุ ไม่ควรปลดออกเปลือกผักและผลไม้ เพียงแค่ขูด และ ล้างน้ำให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นตามต้องการ และ นำใส่ในภาชนะได้เลย
- ล้างอาหารด้วยน้ำเย็นธรรมดาในภาชนะ จนสะอาด และ เทน้ำออกเหลือไว้เพียง 1 ถึง 4 ช้อนโต๊ะ อาจต้องเติมน้ำไว้มากขึ้น ในกรณีเป็นอาหารที่แห้ง และ ไม่อมน้ำ
- เริ่มต้นด้วยระดับความร้อน “ปานกลาง ถึง สูง” (8 - 9)
- ปิดฝา และ ปรุงอาหารโดยการเปิดรูระบายอากาศ จนกระทั่งนกหวีดบูทรี ✓ เซนเซอร์ แสดงให้เห็นว่าพริกน้ำได้เกิดขึ้นแล้ว
- เมื่อเกิดพริกน้ำแล้ว ให้ปิดฝาและลดระดับความร้อนลงไปที่ WARM พริกน้ำจะทำให้เกิดสุญญากาศ กักเก็บรสชาติ และ สารที่มีคุณค่าต่าง ๆ ไว้ในตัวอาหาร

## พื้นฐานในการทอดอาหารโดยไม่ใช้น้ำมัน

1. อุ่นภาชนะด้วยระดับความร้อน ปานกลาง - สูง (8 - 9) จนกระทั่งเมื่อหยดน้ำเล็กน้อยลงบนภาชนะ หยดน้ำนั้น จะ “เต็น”
2. วาวขึ้นเนื้อลบนภาชนะ และลดระดับความร้อนลงไปที่ ปานกลาง (5-7)
3. เนื้อจะติดภาชนะในตอนแรก แต่จะร้อนหลุดเองเมื่อเริ่มสุกเกรียมขึ้น

## การหุงข้าว

1. ใส่ข้าว และ น้ำลงในภาชนะ (สัดส่วนตามชนิดของข้าว) เติมน้ำได้หากต้องการ
2. ปิดฝาภาชนะ และ เปิดรูระบายอากาศ ใช้ระดับความร้อน ปานกลาง (5-7)
3. เมื่อเสียงนกหวีดดัง ปิดรูระบายอากาศ และลดระดับความร้อนลงไปที่ WARM
4. หุงต่อประมาณ 15 ถึง 25 นาที (ดูเวลาตามตารางเวลาการปรุงอาหาร)
5. เมื่อสุกดีแล้ว กวนเบา ๆ ข้าวจะสุกดีเมื่อคุณใช้มือนวด แล้วไม่มีเม็ดข้าวที่ยังแข็งเหลืออยู่

**หมายเหตุ:** หากข้าวพองตัวดีขึ้นที่ระดับ WARM แล้ว ให้ปิดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เป็นการเสร็จสิ้นการหุงข้าว

## เวลาในการปรุงอาหาร

เมื่อคุณใช้เครื่องครัว “ใช้น้ำแต่น้อย” ขอรินา-แวร์ กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า คุณจะพบว่าพื้กน้ำจะเกิดขึ้นเร็วกว่ามาก เมื่อเกิด “พื้กน้ำ” คุณสามารถใช้ตารางดังต่อไปนี้ ประมาณเวลาในการปรุงอาหารแต่ละประเภทได้

โดยปกติ การใช้เครื่องครัวรินา-แวร์ กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้านา-แวร์ของคุณ ปรุงอาหารโดยวิธี “ใช้น้ำแต่น้อย” จะลดเวลาในการปรุง ซึ่งก็จะช่วยลดจำนวนเงินค่าไฟฟ้าของคุณได้ด้วย ใช้การตั้งเวลาของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และ ตารางดังต่อไปนี้ เพื่อความสะดวกในการปรุงอาหาร อย่างลิม ต้องหมั่นดูอาหารระหว่างปรุงด้วย เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารสุกเกินไป

### ตารางเวลาการปรุงอาหาร

(หลังจากเกิดพื้กน้ำแล้ว ในระดับความร้อนที่ WARM ถึง ต่ำ(1))

ผักต่าง ๆ		ข้าวซ้อมมือ	20 - 25 นาที
อาร์ติโชค	30 - 45 นาที	ข้าวสารขาว	15 - 20 นาที
หน่อไม้ฝรั่ง	10 - 15 นาที	สัตว์ปีก	10 - 15 นาที ต่อ ½ กิโลกรัม
บล็อกโคลี่	15 - 20 นาที		
แครอท หั่น	15 - 20 นาที	<b>เนื้อสัตว์</b>	
ข้าวโพด	10 - 12 นาที	Rare - ไม่สุกมาก	8 นาที ต่อ ½ กิโลกรัม
ถั่ว (แห้ง ไม่แช่น้ำ)	2 ชั่วโมง	Medium rare - สุกปานกลาง	9 นาที ต่อ ½ กิโลกรัม
ผักใบเขียว	10 - 12 นาที	Well done - สุกมาก	12 นาที ต่อ ½ กิโลกรัม
ถั่ว (เป็นผัก)	3 - 5 นาที		

## การดูแล และ บำรุงรักษา

### การทำความสะดวก

- ก่อนทำความสะอาด ปล่อยให้แผ่นเซรามิกแห้งเย็นสนิทก่อน และ ถอดปลั๊กไฟของเตาออกด้วย เช็ดด้วยผ้าหมาด ๆ หรือ ฟองน้ำ ชุบน้ำยาล้างจานอ่อน ๆ
- ตรวจสอบเช็คช่องรับอากาศเข้า และ ช่องระบายอากาศร้อนเป็นประจำ เพื่อให้มั่นใจว่าพวกมันจะไม่อุดตัน ซึ่งจะทำให้การถ่ายเทอากาศทำงานไม่สะดวก และเป็นสาเหตุทำให้เตาร้อนเกินไปได้

**หมายเหตุ:** ไม่ใช้สารละลายเขมข้นหรือแผ่นหยาบเช็ดทำความสะอาด ไม่จุ่มเตาแม่เหล็กไฟฟ้าลงในน้ำ

### การเก็บรักษา

- ดึงปลั๊กไฟออกเสมอในเวลาไม่ใช้
- เก็บในแนวตั้งหรือนอนก็ได้ให้เหมาะกับพื้นที่เก็บ
- เพื่อป้องกันรอยครูด หรือ ชิดข่วน ผิวที่แวววาวของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้ห่อด้วยผ้านุ่ม ๆ ก่อนการเก็บรักษาเสมอ

## การแก้ไขปัญหา

### เมื่อกดปุ่ม ON/OFF แต่ไฟไม่ติด

- อาจจะไม่เสียบปลั๊กไม่แน่น
- อาจจะไม่กดปุ่ม ON/OFF ไม่แรงพอ
- ตรวจสอบไฟฟ้าที่บ้านคุณว่าปกติหรือไม่ เช่น ฝิวสียาด หรือ ตัวตัดไฟติดอยู่หรือไม่

### เมื่อกดปุ่ม ON/OFF แล้วไฟแสดงการทำงานกระพริบไม่หยุด

- คุณอาจกำลังใช้ภาชนะที่ไม่สามารถใช้กับเตาได้ (แม่เหล็กดูดไม่ติด)
- ภาชนะอาจดูกวาวไม่อยู่ตรงกลางของแผ่นเซรามิกแก้ว
- แผ่นเซรามิกแก้วอาจแตกร้าว (กรุณาติดต่อผู้แทนของท่าน หรือแผนกบริการลูกค้าของบริษัทฯ)

### เตาแม่เหล็กไฟฟ้า หยุดทำงานระหว่างการปรุงอาหาร

- ความร้อนที่แผ่นเซรามิกสูงเกินไป ทำให้เตาหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ
- ช่องรับอากาศเข้า หรือ ช่องระบายอากาศร้อนอาจอุดตัน
- ปลั๊กไฟ อาจหลุดระหว่างการปรุงอาหาร
- ตรวจสอบไฟฟ้าที่บ้านคุณว่าปกติหรือไม่ เช่น ฝิวสียาด หรือ ตัวตัดไฟติดอยู่หรือไม่

### ไฟแสดงระดับความร้อนไม่ทำงาน

- ไฟแสดงระดับความร้อนจะไม่ทำงาน เมื่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ในระดับอุ่นอาหาร “WARM” กดปุ่มเลือกระดับความร้อน หากต้องการเปลี่ยนจากระดับอุ่นอาหารมาเป็นระดับการปรุงอาหาร

### รหัสแจ้งความผิดปกติ

- คุณอาจได้เห็น รหัสผิดพลาดที่ได้ถูกตั้งโปรแกรมไว้ รหัสผิดพลาด (Error) “E05” และ “E08” คือ การเตือนว่าเตาร้อนเกินไป ถ้าคุณเห็นรหัสใดรหัสหนึ่งนี้ ให้ปิดพักเตาประมาณ 5 นาที หลังจากนั้นให้กดปุ่มเปิดเครื่องใหม่ ถ้ายังคงปรากฏรหัสผิดพลาดอีก กรุณาติดต่อผู้แทนของท่าน หรือแผนกบริการลูกค้าของบริษัทฯ

### ฉันคิดว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้าของฉันต้องการบริการ ฉันควรทำอย่างไร

- สำหรับการบริการ กรุณาติดต่อผู้แทนขายหรือบริการรีนา - แวร์ หรือ ศูนย์บริการลูกค้าในพื้นที่ อย่างพยายามซ่อมแซม หรือ แยกชิ้นส่วนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยตนเอง

## ข้อมูลจำเพาะ

### รุ่น IC-450 220V

- รหัสสินค้า 1777 (TH)
- แรงดันไฟฟ้า 220-230 โวลต์ ความถี่ 50/60 เฮิร์ตซ์
- ใช้พลังงานไฟฟ้าสูงสุดที่: 2100 วัตต์

หมายเหตุ: กรุณาดูหมายเลขตัวเครื่อง (Serial number) และแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ ได้จากแถบฉลากข้อมูลจำเพาะที่อยู่ใต้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าของคุณ

## รีนา-แวร์

# การรับประกัน

รีนา-แวร์ รับประกันว่า เตาแม่เหล็กไฟฟ้า จะปราศจากข้อบกพร่องของวัสดุ และ กระบวนการการผลิตเป็นเวลา 1 ปี นับแต่วันที่ซื้อ ผลิตภัณฑ์นี้ ออกแบบมาเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น การรับประกันจะไม่คุ้มครองความเสียหายจากการใช้งานอย่างหนักหน่วง หรือ ใช้ในทางธุรกิจ การรับประกันนี้ ไม่คุ้มครองความเสียหายที่เกิดจากการใช้แรงดันไฟฟ้าผิดปกติจากที่แจ้งไว้ในฉลากผลิตภัณฑ์ และสมุดคู่มือการใช้และบำรุงรักษา การรับประกันนี้ ไม่คุ้มครองความชำรุดบกพร่องจากการใช้งานอย่างผิดวิธี จงใจทำให้เสียหาย ประมาทเลินเล่อ อุบัติเหตุ ใช้ผลิตภัณฑ์ไม่เป็นไปตามที่แนะนำไว้ในสมุดคู่มือการใช้และบำรุงรักษา และฉลากข้อกำหนด ซ่อมแซมโดยไม่ใช้ศูนย์บริการรีนา-แวร์ ขาดการบำรุงรักษา การรับประกันนี้ ไม่คุ้มครองความเสียหายอื่น ๆ อันเป็นผลมาจากการใช้ผลิตภัณฑ์นี้

### การแก้ไขข้อบกพร่องในกรณีที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกัน

รีนา-แวร์ อาจเลือกที่จะซ่อม หรือ เปลี่ยนทั้งผลิตภัณฑ์ หรือเปลี่ยนบางส่วนของผลิตภัณฑ์ที่ชำรุดบกพร่อง ซึ่งรีนา-แวร์ ได้ตรวจสอบแล้วว่าชำรุดบกพร่องภายใน 1 ปี นับแต่วันที่ซื้อ หากมีการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ที่เปลี่ยนจะตกเป็นของรีนา-แวร์ **การแก้ไขข้อบกพร่องจะมีเพียงเท่าที่กล่าวข้างต้นเท่านั้น**

### การขอรับบริการประกัน

การติดต่อเพื่อขอรับบริการประกัน คุณจะต้องแจ้งรายละเอียดสภาพของผลิตภัณฑ์ที่บกพร่องให้ศูนย์บริการ รีนา-แวร์ทราบ คุณอาจจะต้องส่งผลิตภัณฑ์ที่ชำรุดบกพร่องกลับไปให้ศูนย์บริการรีนา-แวร์ โดยคุณเป็นผู้ชำระค่าส่งเอง สำหรับรายชื่อศูนย์บริการลูกค้าของเราทั่วโลก สามารถเข้าไปดูได้ที่ [www.renaware.com](http://www.renaware.com) คุณยังอาจต้องแสดงหลักฐานการซื้อ หากรีนา-แวร์ได้ตรวจสอบผลิตภัณฑ์พบข้อบกพร่องอยู่ภายใต้การรับประกันแล้ว รีนา-แวร์จะรับผิดชอบในการส่งผลิตภัณฑ์กลับไปที่ให้คุณเอง

### ข้อจำกัดอื่น ๆ ของการรับประกัน

**การให้การรับประกันนี้ จะเป็นไปตามที่ได้กล่าวโดยแจ้งข้างต้น การรับประกันโดยปริยายหรือตามความเข้าใจอื่น ๆ จะเป็นไปตามการรับประกันที่กล่าวข้างต้น**

บางขอบเขตอำนาจศาล จะไม่อนุญาตให้มีข้อยกเว้น หรือ ข้อจำกัดของการรับประกัน ที่จะไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดจากอุบัติเหตุ หรือ จากการใช้สินค้า หรือ จะไม่อนุญาตให้มีข้อจำกัดในเรื่องระยะเวลาการรับประกัน ถ้าเป็นเช่นนั้น ข้อยกเว้น หรือข้อจำกัดข้างต้น จะไม่ถูกนำมาใช้กับคุณ การรับประกันนี้ ให้สิทธิในด้านกฎหมายต่อคุณอย่างเฉพาะเจาะจง คุณอาจจะยังมีสิทธิเพิ่มอีก ซึ่งจะขึ้นอยู่กับขอบเขตอำนาจศาลในแต่ละประเทศ

การรับประกันนี้ใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่านั้น รีนา-แวร์ มีรับประกันแยกต่างหาก สำหรับผลิตภัณฑ์อื่น ๆ







# RENA WARE



## JOIN OUR RENA WARE FAMILY!

Ask your Rena Ware Independent Representative about our unique business Opportunity, the Rena Ware Difference, and how you can start your own business. It is easy to join, exciting, and fun!

## ¡ÚNASE A LA FAMILIA RENA WARE!

Pregúntele a su Representante Independiente de Rena Ware sobre nuestra Oportunidad de negocio única, la Diferencia Rena Ware y cómo puede comenzar su propio negocio. ¡Unirse es fácil, emocionante y divertido!

## เข้าร่วมกับครอบครัวรีนา-แวร์ของเรา!

สอบถามผู้แทนขายตราอริสนา-แวร์ของคุณ เกี่ยวกับโอกาสทางธุรกิจที่ไม่เหมือนใครของเรา ความแตกต่างของรีนา-แวร์ และวิธีการเริ่มต้นธุรกิจของคุณเอง มันง่ายที่จะเข้าร่วม นำชิ้นเด่น และสนุกसान!

