

# Tefal®

## INDUCTION COOKER



EN

ZH

MY

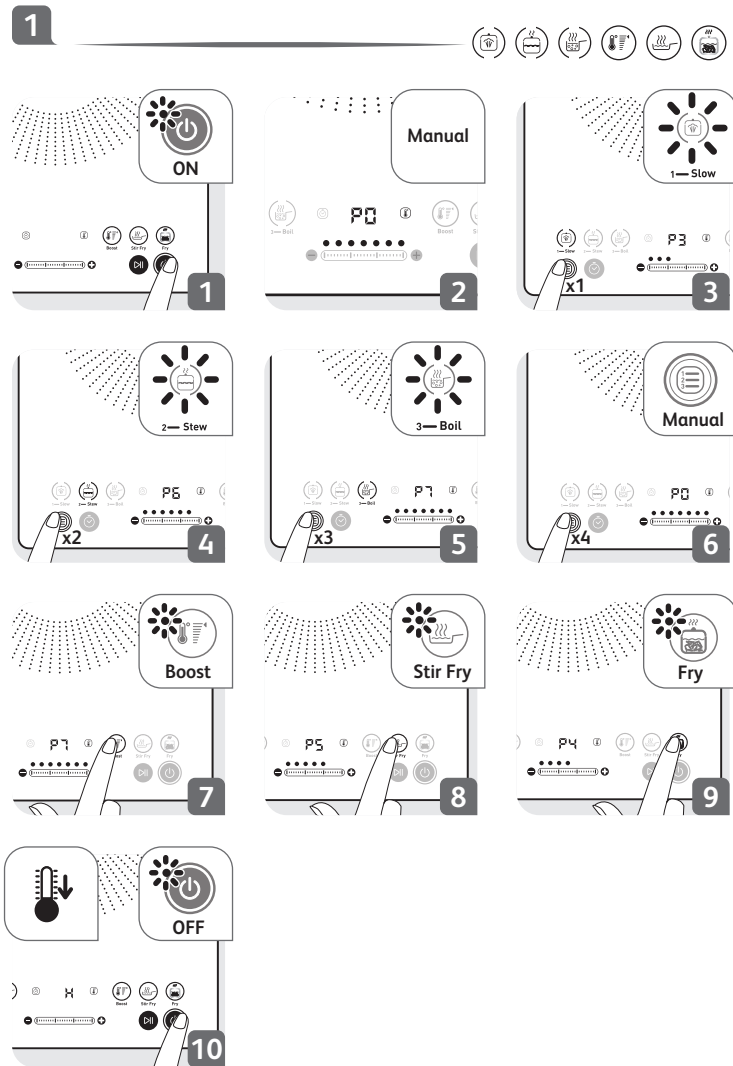
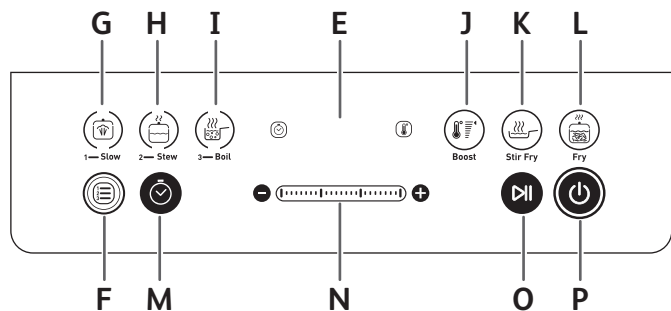
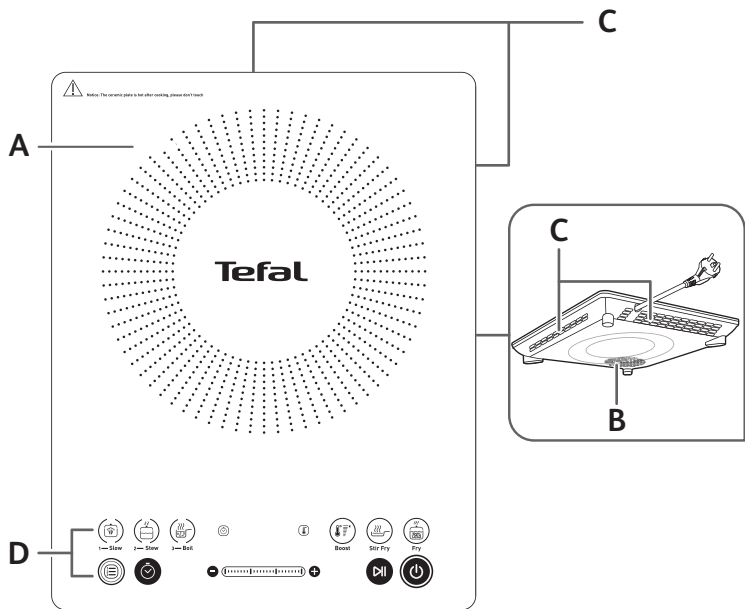
ID

VN

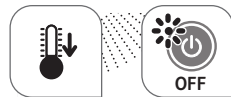
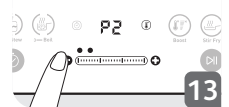
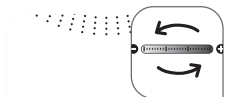
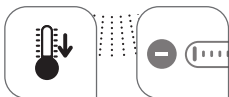
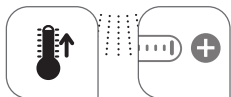
TH

### Everyday Slim

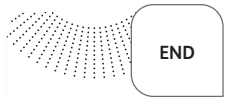
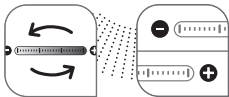
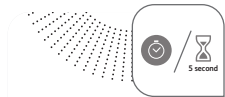
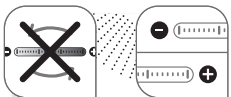
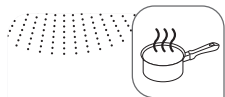
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



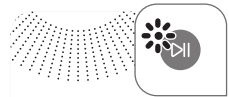
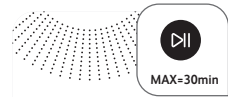
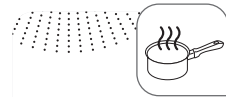
2



3




4



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.**
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in, and the guarantee will not apply for :
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments ;
  - Farm houses ;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments ;
  - Bed and breakfast type environments.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer, its approved service centre or similar qualified persons to avoid any danger.
- Please handle the ceramic plate with care to avoid breakage. In case of any crack on the surface, please immediately turn off the power, risk of electric shock. Do not use the appliance and contact an approved service centre.
- Do not place any metal objects, such a knife, fork, spoon, lid and aluminum foil etc ... on the ceramic plate (as they may conduct heat and cause injury).
- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.

- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- Never touch the hot surfaces of the appliance, they will remain so for a while after use.
- People fitted with cardiac pacemakers or similar medical devices should be kept away from the induction cooker when it is connected to the power supply. If in any doubt consult a medical practitioner before using this product to avoid any danger.
-  Notice: the ceramic plate is hot after cooking, please do not touch
  - This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
  - For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment, etc.).
  - This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
  - Any connection error will invalidate your guarantee.

- Always plug the appliance into a dedicated socket outlet with an earth connection. Do not use a socket adaptor or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.
- Do not place or use this appliance in high humidity environments.
- Do not place or use the induction plate on steel or aluminium surfaces.
- Maintain a gap of at least 10cm (4 inches) on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- Never place or use the appliance on or close to a cooking hob or other sources of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even if for a few moments, especially where children are present.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat or resting on sharp edges.
- Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.
- Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage prior to connecting to the power supply.

- Never move the appliance when it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- Always keep the induction cooker clean to avoid dust entering the fan motor and causing a malfunction.
- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Place the pan at the centre of the cooking circle.
- Do not overheat pan or preheat while empty for long periods.
- Do not heat the foodstuffs in tins or other airtight containers to avoid explosions caused by air expansion.

## KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE



Environmental protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials that can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

## SPECIFICATION

Model	Maximum Input Power	Power Adjustment Range	Display Type	Applicable Power Supply
IH2108	2100W	300W-2100W	Digital Display	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## PRODUCT STRUCTURE

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>A</b> Ceramic glass                   | <b>I</b> Boil program            |
| <b>B</b> Air entry                       | <b>J</b> Boost program           |
| <b>C</b> Air exit                        | <b>K</b> Stir Fry program        |
| <b>D</b> Control panel                   | <b>L</b> Fry program             |
| <b>E</b> Digital Display Screen          | <b>M</b> Timer button            |
| <b>F</b> G/H/I programs selection button | <b>N</b> « +/- » button / Slider |
| <b>G</b> Slow program                    | <b>O</b> Pause Button            |
| <b>H</b> Stew program                    | <b>P</b> On/Off button           |

[see product view page 2](#)

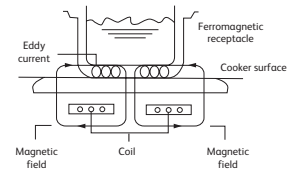
## PRINCIPLE AND CHARACTERISTICS

### Working Principle

An induction hotplate works by heating a receptacle using the currents induced by a magnetic field. When an electric current passes through a coil, it generates a magnetic field. On an induction hotplate, this magnetic field is then induced into the

base of the receptacle. Foucault currents of very low intensity pass through the base of the receptacle. Despite their low intensity, these currents generate heat in the receptacle as they pass through it. The principle behind the induction hotplate is to multiply these Foucault currents while changing the direction of the very high frequency field in order to heat the bottom of the receptacle. The heating process is instantaneous, because as soon as the coil power supply is activated, the receptacle is heated. Food is then heated through contact with the base of the pan.

For the induction method to function properly, the cooking utensil must be ferromagnetic. (See details in the section Cooking utensils).



## Characteristics

### Multiple Safety Protections

- Protection against voltage drops/surges.
- The induction cooker is only suitable for induction pots with a diameter between 10 and 26 cm (part in contact with the ceramic plate).
- Protection against appliance overheating.
- Detection of the risk of heating an empty cooking utensil and the risk of damaging the non-stick coating or igniting oil.

### Environmental Protection

- This induction hob complies with ErP Directive 2009/25/EC and its EU implementing regulation no. 66/2014.
- Induction is the most efficient method in terms of energy, with an energy yield of more than 90 %.
- To reduce energy consumption, place a lid on the pan whilst cooking.
- Induction does not generate any flames.
- Induction does not need any fuel and reduces the risk of domestic accidents linked to gas leaks or fire due to its numerous controls.
- The cooking area on this induction hob has a working diameter of 230 mm, and its energy consumption is EC (Wh/kg) = 195.

### Intelligent Control

- Multiple cooking functions: multiple cooking modes from low to high power to meet various cooking needs.
- Wide range of cooking temperatures: maintains and regulates the cooking temperature intelligently.
- Flexible timer function: allows you to programme the hotplate to stop cooking after between 1 minute and 3 hours (depending on the mode).
- Detection of the presence of induction receptacles: if no receptacle or an unsuitable receptacle is detected on the induction hotplate, the alarm is triggered.
- If the temperature of the ceramic glass plate exceeds 50° C at the end of cooking, the LCD screen flashes and displays "H". The fan continues to run to cool the plate.

### Convenient Cleaning

- The ceramic glass plate is wear-resistant and does not easily tarnish. It is also easy to clean and maintain.

Caution: the ceramic glass may be hot after being in contact with the receptacle.

## USER INSTRUCTIONS

EN

### MANUAL Mode

- Manual mode enables you to cook all types of food by manually adjusting your heating power.
- Below are the power levels that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- The timer is available in Manual Mode:

Default time	Maximum time
15 min	180 min

### PROGRAM SELECTION: Slow, Stew, Boil

#### SLOW Mode

- Slow Cook Mode cooks food at a low temperature, without the need to add water or fats. This method of cooking helps food maintain its quality and flavour.
- Below are the power levels that correspond to each program:

P1	P2	P3
300 W	600 W	1200 W

- The timer is available in Slow Cook Mode:

Default time	Maximum time
30 min	180 min

#### STEW Mode

- This mode allows to make the food tender owing to a long cooking, just below the boiling point.
- Below are the power levels that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1800 W	2100 W

- The timer is available in Stew Mode:

Default time	Maximum time
45 min	45 min

13

12



## BOIL Mode

- This mode will boil between 0.4 L and 2.5 L of water in a pot. (Do not use this function for heating milk as it may burn).
- Below are the power levels that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- The timer is available in Boil Mode:

Default time	Maximum time
10 min	15 min



## BOOST Mode

- Boost raises the ring temperature very quickly. It can be used for cooking food, such as meat, very quickly at a high temperature.
- Below are the power levels that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- The timer is available in Boost Mode:

Default time	Maximum time
15 min	120 min



## STIR FRY Mode

- Stir Fry Mode cooks food in a little fat at a high temperature so as to brown the surface.
- Below are the power levels and oil temperatures that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
600 W	1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1800 W	2100 W
110 °C	125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- The timer is available in Stir Fry Mode:

Default time	Maximum time
15 min	180 min



## FRY Mode

- This mode fries food in a large quantity of oil - maximum 2 L (-13).
- Below are the power levels and oil temperatures that correspond to each program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W
100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

- The timer is available in Fry Mode:

Default time	Maximum time
15 min	180 min

## CLEANING

You must disconnect the power lead, wait until the ceramic glass plate has cooled, then follow the instructions below to clean the appliance:

1. Ceramic glass plate: if the ceramic glass plate is very dirty, clean using a damp non-abrasive sponge or for more stubborn stains use an appropriate cleaning product which is designed for use on ceramic hobs.
2. Cooker body and control panel: Use a damp soft cloth to clean. In case of any oil stains that are not easily removed, wipe away the stains with a soft cloth rinsed in warm water and a little washing-up liquid and then clean using a damp soft cloth.
3. Air entry/air exit surface: remove any dust with a cotton bud.

## ERROR CODES

- Receptacle missing or not the correct type:  
If the pot base diameter is less than 10 cm or if the pot material is unsuitable, the buzzer will sound and the digital display shows "E1". Change the cookware.
- Protection of the power source against overheating:  
If the power source overheats, the induction cooking appliance cuts off the incoming power supply and the screen displays "E2". Allow the hotplate to cool: if the defect persists, please contact the customer service.

- Over or under- voltage protection:

If the voltage is greater than 265 V - 285 V, the incoming power supply for the induction cooking appliance is cut off and the digital screen displays “E3”; if the voltage is between 150 V and 170 V, the incoming power supply for the induction cooking appliance is cut off and the digital screen displays “E4”. Check that your device’s specifications are compatible with your electric network.

- Temperature sensor:

If the sensor is in an open circuit, the induction cooking appliance will continue to operate for one minute and the digital screen will display “E5”; if the sensor detects a short circuit, the induction cooking appliance will immediately display “E6”. Contact the customer service.

## 警告

- **首次使用本設備前，請仔細閱讀以下指引，並妥善保存，留作日後參考。**
- 本產品不適宜透過外置計時器或獨立的遙控系統操作。
- 身體、感官或心理功能障礙者、經驗及認知不全者(包括兒童)，請在負責其安全的人士監督及給予指示下使用本產品。
- 應看管好孩童，保證其不玩耍本產品。
- 八歲或以上兒童，以及肢體、感官或心智能力較弱，或者經驗或知識不足的人士，均不適宜使用本產品，除非有人從旁監督，或已給予使用本產品的安全指示，讓其了解有關危險。本產品的清潔及基本維護不應交由兒童負責，除非兒童已年滿八歲以上，並且有人從旁監督。
- 不可讓兒童使用本產品玩耍。
- 將機器和電源線放在8歲以下兒童無法觸及的地方。
- 本產品只供家居使用，不適宜作以下用途，且以下用途將不在保養範圍之內：
  - 商店、辦公室或其他工作環境的員工廚房範圍;
  - 農舍;
  - 酒店、汽車旅館及其他住宿性質環境的客戶使用;
  - 供住宿及早餐的旅館。
- 為保障安全，如果電源線受損，必須交由生產商、授權服務中心或具有相同資格的人士更換。
- 請小心處理陶瓷板，以免破裂。如果表面出現任何裂痕，請立即關閉電源，避免觸電危險。

勿再使用本產品；聯絡授權服務中心。

- 請勿在陶瓷板上放置任何金屬物品，例如刀、叉、匙羹、蓋、鋁紙等(金屬會傳熱，引致受傷)。
- 本產品只可作室內家居日常用途。如果涉及專業用途、不當使用，或未有遵從指引，生產商不會承擔任何責任，而且保養也會失效。
- 為保障閣下安全，本產品已達到相關標準及條例要求(低電壓、電磁波兼容性、與食物接觸物料、環境等指令)。
- 本產品只適宜以交流電運作。首次使用本產品前，請檢查電源的電壓是否與本產品的資料牌上所指示的電壓一致。
- 任何因為接駁失當而引起的錯誤均會使保養失效。
- 請務必將本產品接上帶有地線的專用插座。請勿使用轉換插頭，或將其他產品同時接上同一插座，以防電力超負荷引起火警。
- 切勿將本產品或其電源線浸在水或其他液體裏。
- 由於本產品已通過多重標準，如果要在購買地以外國家使用，請先交由授權服務中心檢查。
- 請將所有包裝物料、貼紙、產品內外的配件移除。
- 本產品必須放置在平坦、穩固、耐熱的工作台上，且要遠離濺水。
- 請勿在潮濕環境使用本產品。
- 請勿將導熱板放在鋼或鋁質平面上，或在上面使用。
- 請在本產品周圍留有至少10厘米(4寸)空間，以保持足夠通風。
- 切勿在牆邊或掛牆櫃下放置或使用本產品。
- 切勿在易燃物體(例如窗簾)之下或附近放置或使用本產品。
- 切勿在爐頭或其他熱源附近放置或使用本產品。
- 體內裝有心臟起搏器或類似醫療裝置的人士，應遠離已經接上電源的電磁爐。如有任何疑問，請在使用本產品前諮詢醫生，以免有任何危險。
- 使用前請將電源線徹底鬆開。
- 請勿使用拖板。在閣下願意自行承擔責任的情況下，請只使用狀態良好、帶有地線、功率合適的拖板。
- 當本產品已接上電源時，請勿將產品置於無人看管的狀態，即使時間短暫；尤其是有兒童在場的情況。
- 請勿讓電源線懸吊在兒童可觸及的位置。
- 切勿讓電源線接近本產品的發熱部分、熱源，或靠在鋒利邊緣上。
- 請做足所有預防措施，以免有人被電源線絆倒。
- 不使用本產品時，請關上，並將電源移除。
- 移除電源時切勿拉扯電源線。
- 接上電源前，請檢查產品以及電源線是否有損壞跡象。

- 如果產品運作不正常，或者已經受損，或電源線或插頭受損，請勿使用。為保安全，請交由授權服務中心更換以上零件。
- 除一般清潔及維護外，其他干預性質行動必須交由授權服務中心負責。
- 切勿觸摸本產品的發熱表面，熱力會在使用後持續一段時間。
- 如果產品仍然發熱，切勿觸摸。
- 清潔及儲藏前，應等待產品徹底冷卻。
- 請保持電磁爐清潔，防止塵埃進入風扇摩打引致異常狀況。
- 如果本產品有零件著火，切勿用水撲滅。應將電源移除，然後用濕布滅火。
- 請將鍋放在煮食圍正中央。
- 請勿將鍋過度加熱，或在長時間空置後進行預熱。
- 請勿用作加熱罐頭或其也密封容器內的食物，以防氣爆。

ZH

### 請將本指引放在安全地方



#### 協助保護環境!

- ① 本產品含可以回收或循環再造的寶貴物料。
- ➔ 請將本產品送往家居廢物收集站。

本產品只適宜在家居使用。如作任何商業用途、或有使用不當、未有遵從指引，生產商將不會承擔責任，且保養亦會無效。

型號	最高輸入功率	功率調節幅度	顯示器類型	適用電源
IH2108	2100瓦	300瓦-2100瓦	數碼顯示	220伏-240伏/ 50赫茲-60赫茲

## 產品結構

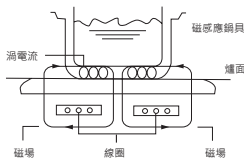
- |               |                    |
|---------------|--------------------|
| A 陶瓷玻璃板       | I 煲水程式             |
| B 入氣口         | J 高火力程式            |
| C 出氣口         | K 爆炒程式             |
| D 控制面板        | L 油炸程式             |
| E 數碼顯示屏幕      | M 時間掣              |
| F G/H/I程式選擇按鈕 | N « +/- » 按鈕 / 滑動軸 |
| G 慢煮程式        | O 暫時按鈕             |
| H 燜煮程式        | P 開關按鈕             |

參閱產品檢視第2頁

## 原理和特點

## 操作原理

電磁爐的操作原理是透過磁感應渦電流將鍋具加熱。當電流通過線圈時，便會產生磁場。當鍋具放於電磁爐上，鍋底會受到磁場的感應。此時，極低強度的渦電流會通過鍋底。雖然渦電流強度極低，但已足以在通過鍋底時產生熱力。電磁爐背後的原理是將這些渦電流倍增，同時改變高頻磁場的方向，從而將鍋底加熱。加熱過程會即時開始，當線圈電源啟動，鍋具便會被加熱。而當食物接觸到鍋底，就會隨即被加熱。為確保電磁爐能正常運作，請務必使用採用磁感應物料製造的煮食器皿。（詳情請參閱煮食器皿部分）。



## 特點

## 多重安全保護

- 電壓過低/過高保護。
- 電磁爐只適用於底部直徑為10至26厘米的電磁爐專用鍋具（與陶瓷玻璃板接觸的部分）。
- 預防產品過熱保護。
- 可偵測加熱空鍋，或易潔塗層受損或油鍋起火等危險。

## 環境保護

- 本產品符合ErP指令2009/25/EC及其歐盟施行規章66/2014。
- 使用電磁爐能源效益高達90%，是最高效的煮食方法。
- 為減低能源消耗，請於煮食時蓋上鍋蓋。
- 電磁爐不會產生任何火種。
- 電磁爐無需使用任何燃料，並提供多種控制功能，可減低因氣體洩漏或火種而引起的家居意外。
- 本產品煮食區的有效直徑為230毫米，能源消耗量為每公斤195瓦時。

## 智能控制

- 多種煮食功能：備有細火力至大火力的多種烹調模式，以滿足不同的煮食需要。
- 多種煮食溫度選擇：以智能化方式維持並調節煮食溫度。
- 靈活的時間掣功能：可將電磁爐預設在1分鐘至3小時後停止加熱（視乎煮食模式而定）。
- 自動偵測鍋具功能：若電磁爐偵測到爐上沒有放上鍋具或鍋具物料不適用，便會發出鳴響警告。
- 若在煮食結束時，陶瓷玻璃板的溫度超過攝50度，LCD屏幕便會閃動，並顯示「H」。風扇會繼續啟動，讓電磁爐冷卻。

## 清潔簡易

- 陶瓷玻璃板不易磨損或受到玷污，清潔和保養簡易方便。
- 警告：與鍋具接觸後，陶瓷玻璃板可能會發熱。

## 手動模式

- 手動模式提供手動調校火力功能，方便烹調任何類型的食物。
- 以下為各程式的相應火力水平：

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300瓦	600瓦	1200瓦	1400瓦	1600瓦	1800瓦	2100瓦

- 手動模式可使用時間掣：

預設時間	最長時間
15分鐘	180分鐘

## ☺ 程式選擇：慢煮、燜煮、煲水

### ☺ 慢煮模式

- 慢煮模式以低溫烹調食物，無需加水或油。這種煮食方法有助保存食物的營養和原味。
- 以下為各程式的相應火力水平：

P1	P2	P3
300瓦	600瓦	1200瓦

- 慢煮模式可使用時間掣：

預設時間	最長時間
30分鐘	180分鐘

### ☺ 燜煮模式

- 此模式讓食物在稍低於沸點的溫度下長時間烹煮，從而煮出軟嫩口感。
- 以下為各程式的相應火力水平：

P1	P2	P3	P4	P5	P6
300瓦	600瓦	1200瓦	1400瓦	1800瓦	2100瓦

- 燜煮模式可使用時間掣：

預設時間	最長時間
45分鐘	45分鐘

### ☺ 煲水模式

- 此模式適用於煲煮0.4公升至0.25公升的水。（切勿以此模式煮牛奶，以免煮焦）。
- 以下為各程式的相應火力水平：

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300瓦	600瓦	1200瓦	1400瓦	1600瓦	1800瓦	2100瓦

- 煲水模式可使用時間掣：

預設時間	最長時間
10分鐘	15分鐘

### ☺ 高火力模式

- 此模式能迅速提升溫度，適合於烹調肉類等適合以高溫快煮的食物。
- 以下為各程式的相應火力水平：

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300瓦	600瓦	1200瓦	1400瓦	1600瓦	1800瓦	2100瓦

- 高火力模式可使用時間掣：

預設時間	最長時間
15分鐘	120分鐘

### ☺ 爆炒模式

- 在爆炒模式下，只需少量食油，即可以高溫將食物炒至微焦。
- 以下為各程式的相應火力及油溫水平：

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
600瓦	1200瓦	1200瓦	1400瓦	1400瓦	1800瓦	2100瓦
攝氏110度	攝氏125度	攝氏140度	攝氏155度	攝氏170度	攝氏185度	攝氏200度

- 爆炒模式可使用時間掣：

預設時間	最長時間
15分鐘	180分鐘



## 油炸模式

- 油炸模式適用於以不多於2公升的食油來烹調油炸食物 (-13)。
- 以下為各程式的相應火力及油溫水平：

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1200瓦	1200瓦	1400瓦	1400瓦	1600瓦	1800瓦	2100瓦
攝氏100度	攝氏120度	攝氏140度	攝氏160度	攝氏180度	攝氏200度	攝氏220度

- 油炸模式可使用時間掣：

預設時間	最長時間
15分鐘	180分鐘

## 清潔

拔掉電源線，待陶瓷玻璃板冷卻後依照以下指示清潔電磁爐：

1. 陶瓷玻璃板：若陶瓷玻璃板很污穢，請用沾濕的非研磨性海綿清潔。要清潔頑固污漬，可使用陶瓷爐具專用的清潔劑。
2. 爐身及控制面板：用柔軟的濕布清潔。若有頑固油漬，可用沾有溫水的軟布和洗潔精去除，再用柔軟的濕布清潔。
3. 入氣口/出氣口：用棉紗去除灰塵。

## 錯誤碼

- 沒有放上鍋具或鍋具不適用：  
若鍋具的底部直徑少於10厘米，或鍋具的物料不適用，鳴響器會鳴響，數碼顯示屏幕會顯示「E1」。此時，請改用其他鍋具。
- 電源過熱保護：  
若電源過熱，電磁爐會中斷電源輸入，屏幕會顯示「E2」。讓電磁爐冷卻；若問題持續，請聯絡服務中心。
- 電壓過低/過高保護：  
若電壓介乎265伏至285伏之間，電磁爐會中斷電源輸入，屏幕會顯示「E3」；若電壓介乎150伏至170伏，電磁爐會中斷電源輸入，屏幕會顯示「E4」。請檢查產品規格與供電網絡是否兼容。
- 溫度感應器：  
若感應器處於斷路狀態，電磁爐會繼續運作1分鐘，然後屏幕會顯示「E5」；若感應器處於短路狀態，屏幕會即時顯示「E6」。請聯絡服務中心。

## ARAHAN KESELAMATAN PENTING MY

- **Baca arahan penggunaan ini dengan teliti sebelum menggunakan perkakas anda dan simpan ia sebagai rujukan pada masa depan.**
- Perkakas ini bukan untuk berfungsi menggunakan suis permasa lain atau sistem kawalan jauh berasingan.
- Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kekurangan fizikal, deria atau kemampuan mental, atau kurang pengalaman atau pengetahuan, melainkan mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkaitan dengan penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab di atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak mestilah diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas.
- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia dari 8 tahun ke atas dan orang dengan kekurangan fizikal, deria atau kemampuan mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan berkaitan dengan penggunaan perkakas mengikut cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak sepatutnya dilakukan oleh kanak-kanak melainkan mereka berusia 8 tahun ke atas dan diawasi.

MY

- Kanak-kanak tidak sepatutnya dibenarkan bermain dengan perkakas.
- Simpan perkakas dan kord bekalan kuasanya jauh daripada jangkauan kanak-kanak berusia di bawah 8 tahun.
- Perkakas ini adalah untuk kegunaan domestic sahaja, ia bukan untuk kegunaan di dalam tempat berikut dan jaminan tidak akan terpakai untuk:
  - Kawasan dapur di dalam kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain ;
  - Rumah ladang ;
  - Pelanggan di dalam hotel, motel dan jenis persekitaran kediaman yang lain ;
  - Jenis persekitaran inap-sarapan.
- Untuk memastikan keselamatan, jika kord kuasa rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, pusat perkhidmatan yang sah atau individu dengan kelayakan seumpamanya.
- Sila kendalikan plat seramik dengan cermat untuk mengelak keretakan. Sekiranya terdapat sebarang retak pada permukaan, sila matikan kuasa dengan segera, risiko kejutan elektrik. Jangan gunakan perkakas dan hubungi pusat perkhidmatan yang sah.
- Jangan letakkan sebarang objek logam, seperti pisau, garpu, sudu, tudung dan kerajang aluminium dsb ... di atas plat seramik (kerana ia boleh mengalirkan haba dan menyebabkan kecederaan).

- Perkakas ini direka bentuk untuk kegunaan di dalam rumah sahaja. Sekiranya diguna secara profesional, kegunaan tidak wajar atau kegagalan untuk mematuhi arahan, pengeluar tidak akan bertanggungjawab dan jaminan tidak akan terpakai.
- Untuk keselamatan anda, perkakas ini memenuhi standard dan peraturan yang berkaitan (Arahan terhadap Voltan Rendah, Keserasian Elektromagnet, Bahan yang bersentuhan dengan barang makanan, Persekitaran, dsb.)
- Perkakas ini direka bentuk untuk berfungsi dengan arus AC sahaja. Sebelum menggunakannya buat pertama kali, periksa bahawa voltan bekalan utama anda sepadan dengan apa yang dinyatakan pada plat data perkakas.
- Sebarang kesilapan sambungan akan membatalkan jaminan anda.
- Sentiasa pasang plag perkakas ke soket yang berdedikasi dengan sambungan bumi. Jangan gunakan penyesuai soket atau menyambung sebarang perkakas lain ke soket yang sama secara serentak, untuk mengelak beban lampau elektrik dan risiko kebakaran.
- Jangan rendam perkakas atau kod kuasanya di dalam air atau sebarang cecair lain.
- Memandangkan pelbagai piawaian berlaku, jika perkakas digunakan di negara selain daripada tempat ia dibeli, bawalah ia ke Pusat Perkhidmatan Sah untuk diperiksa.
- Keluarkan semua bahan pembungkusan, pelekat dan aksesori dari dalam dan luar perkakas.
- Perkakas mesti diletakkan dan digunakan di atas permukaan kerja yang rata, stabil dan tahan haba, jauh dari percikan air.
- Jangan letak atau guna peralatan ini dalam persekitaran dengan kelembapan tinggi.
- Jangan letak atau guna plat aruhan di atas permukaan keluli atau aluminium.
- Kekalkan ruang sekurang-kurangnya 10cm (4 inci) pada semua sisi perkakas untuk memastikan pengalihan udara yang secukupnya.
- Jangan sekali-kali letak atau guna perkakas berdekatan dinding atau di bawah perabot dinding.
- Jangan sekali-kali letak atau guna perkakas di bawah atau berdekatan objek mudah terbakar (cth. langsir, dsb.).
- Jangan sekali-kali letak atau guna perkakas di bawah atau berdekatan tungku atau sumber haba yang lain.
- Individu yang dilengkapi perentak jantung atau peranti perubatan seumpamanya, sepatutnya dijauhkan dari pemasak aruhan apabila

ia disambung ke bekalan kuasa. Jika mempunyai sebarang keraguan, hubungi pengamal perubatan sebelum menggunakan produk ini untuk mengelak sebarang bahaya.

- Buka lilitan kord sesalur kuasa sepenuhnya sebelum digubakan.
- Jangan gunakan wayar sambungan. Jika anda menerima tanggungjawab untuk berbuat demikian, gunakan wayar sambungan yang berada di dalam keadaan baik sahaja, mempunyai palam dengan sambungan bumi dan sesuai dengan pengedaran kuasa perkakas.
- Jangan tinggalkan perkakas tanpa jagaan ketika disambung ke bekalan kuasa, walaupun seketika, terutamanya di tempat yang ada kanak-kanak.
- Jangan biarkan kord kuasa tergantung di tempat yang boleh dicapai oleh kanak-kanak.
- Kord kuasa tidak boleh dekat atau bersentuhan dengan bahagian panas perkakas, dekat dengan sumber yang panas atau terletak pada tepi yang tajam.
- Ambil semua langkah yang perlu untuk mengelak seseorang daripada tersandung kord sambungan.
- Matikan dan cabut perkakas dari bekalan kuasa apabila tidak digunakan.
- Jangan sekali-kali memutuskan sambungan palam dengan menarik kord kuasa.
- Periksa perkakas dan kord kuasa untuk mencari tanda lusuh atau rosak sebelum menyambung ke bekalan kuasa.
- Jangan gunakan perkakas anda jika ia tidak beroperasi dengan betul, jika ia telah rosak atau jika kord kuasa atau palam rosak. Untuk mengekalkan keselamatan, bahagian ini diganti oleh Pusat Perkhidmatan Sah.
- Sebarang campur tangan selain daripada pembersihan dan penyelenggaraan biasa oleh pelanggan mesti dilakukan oleh Pusat Perkhidmatan Sah.
- Jangan sentuh permukaan panas perkakas, ia akan kekal begitu seketika selepas digunakan.
- Jangan alihkan perkakas selagi ia masih panas.
- Biarkan perkakas sejuk sepenuhnya sebelum anda membersihkan dan menyimpannya.
- Sentiasa memastikan pemasak aruhan bersih untuk mengelak habuk daripada memasuki motor kipas dan menyebabkan pincang tugas.
- Jika bahagian perkakas terbakar, jangan sekali-kali cuba memadamkan api dengan air. Putuskan sambungan perkakas dan padamkan api dengan kain lembap.

- Letakkan kualiti di tengah-tengah bulatan memasak.
- Jangan biarkan kualiti menjadi terlalu panas atau memanasnya terlebih dahulu dalam keadaan kosong untuk tempoh yang lama.
- Jangan panaskan barang makanan dalam tin dan bekas kedap udara lain untuk mengelak letupan yang disebabkan oleh pengembangan udara.

MY

## SIMPAN ARAHAN INI DI TEMPAT SELAMAT



### Perlindungan alam sekitar didahulukan!

- ① Peralatan anda mengandungi pelbagai bahan yang boleh dipulihkan atau dikitar semula.
- ➔ Bawanya ke pusat pengumpulan untuk pemprosesan.

Produk ini direka bentuk untuk kegunaan di rumah sahaja. Sebarang kegunaan komersial, kegunaan tidak wajar atau kegagalan untuk mematuhi arahan, pengeluar tidak akan bertanggungjawab dan jaminan tidak akan terpakai.

## SPESIFIKASI

Model	Kuasa Masuk Maksimum	Julat Pelarasan Kuasa	Jenis Paparan	Sumber Kuasa Guna Pakai
IH2108	2100W	300W-2100W	Paparan digital	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## STRUKTUR PRODUK

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| A Kaca Seramik                 | J Program Galakan            |
| B Kemasukan Udara              | K Program Tumis Goreng       |
| C Keluaran Udara               | L Program Goreng             |
| D Panel Kawalan                | M Butang Pemasa              |
| E Skrin Paparan digital        | N Gelongsor / Butang « +/- » |
| F Butang pilihan program G/H/I | O Butang Jeda                |
| G Program Perlahan             | P Butang Pasang/Tutup        |
| H Program Stu                  |                              |
| I Program Mendidih             |                              |

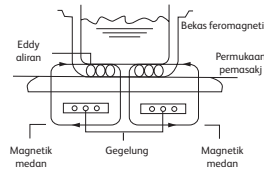
Lihat paparan produk pada muka 2

## PRINSIP DAN CIRI-CIRI

### Prinsip Operasi

Plat panas perolakan beroperasi dengan memanaskan bekas menggunakan aliran didorong oleh medan magnetik. Apabila aliran elektrik melalui gegelung, ia menghasilkan medan magnetik. Pada plat panas perolakan, medan magnetik

ini kemudian didorong ke dalam asas bekas. Aliran foucault di bawah keamatan yang amat rendah akan melalui asas bekas. Walaupun bawah keamatan yang rendah, aliran-aliran ini menghasilkan haba dalam bekas apabila ia melaluinya. Prinsip di sebalik plat pemanas perolakan adalah untuk melipat gandakan aliran Foucault ini sambil mengubah arah setiap medan frekuensi tinggi untuk memanaskan bahagian bawah bekas. Proses pemanasan ini spontan, kerana sebaik sahaja gegelung sumber kuasa diaktifkan, bekas akan dipanaskan. Makanan kemudian dipanaskan melalui sentuhan dengan bahagian bawah periuk.



Untuk kaedah perolakan berfungsi dengan betul, peralatan memasak haruslah feromagnetik. (Lihat butiran dalam bahagian peralatan Memasak).

### Ciri-ciri

#### Perlindungan Keselamatan Pelbagai

- Perlindungan terhadap lonjakan/penurunan voltan.
- Pemasak perolak hanya sesuai untuk periuk perolakan dengan diameter antara 10 dan 26 sm (sebahagian bersentuhan dengan plat seramik).
- Perlindungan daripada peralatan terlebih panas
- Mengesan risiko pemanasan peralatan memasak yang kosong dan risiko merosakkan lapisan tidak melekat atau meletuskan minyak.

#### Perlindungan Alam Sekitar

- Tombol perolakan ini mematuhi Arahan ErP 2009/25/EC dan kawalan pelaksanaan Kesatuan Eropah no 66/2014.
- Perolakan merupakan kaedah yang paling cekap dari segi tenaga, dengan kuasa tenaga lebih dari 90 %.
- Untuk mengurangkan penggunaan tenaga, letakkan penutup pada periuk ketika memasak.
- Perolakan tidak menghasilkan api.
- Perolakan tidak memerlukan sebarang bahan api dan mengurangkan risiko kemalangan domestik yang berkait dengan kebocoran gas atau kebakaran disebabkan oleh kawalan yang pelbagai.
- Kawasan memasak pada hob perolakan ini mempunyai diameter operasi 230mm, dan penggunaan tenaga adalah EC (Wh/kg) = 195.

#### Kawasan Pintar

- Fungsi memasak yang pelbagai: mod memasak yang pelbagai daripada kuasa rendah ke tinggi memenuhi keperluan memasak yang pelbagai.
- Pilihan suhu yang luas: mengekal dan mengawal suhu memasak dengan pintar.
- Fungsi pemasa yang fleksibel: membolehkan anda untuk memprogram plat pemanas untuk berhenti memasak selepas antara 1 minit sehingga 3 jam (bergantung pada mod).
- Pengesanan kehadiran bekas perolakan: jika tiada bekas atau bekas yang tidak sesuai dikesan pada plat panas perolakan, penggera akan berbunyi.
- Jika suhu plat kaca seramik melebihi 50° C pada penghujung memasak, skrin LCD akan memancarkan dan memaparkan “H”. Kipas akan terus berputar untuk menyejukkan plat.

#### Pembersihan yang Mudah

- Plat kaca seramik kalis-lusuh dan tidak mudah kotor. Ia juga mudah untuk dibersihkan dan diselenggara.

Awas: kaca seramik mungkin panas setelah bersentuhan dengan bekas.

## ARAHAN PENGGUNA

### Mod MANUAL

- Mod manual membolehkan anda memasak sebarang jenis makanan secara manual dengan melaraskan kuasa pemanasan anda.
- Di bawah adalah tahap kuasa yang bersamaan kepada setiap program.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- Pemasa yang didapat dalam Mod Manual:

Masa lalai	Masa maksimum
15 min	180 min

### PEMILIHAN PROGRAM: Perlahan, Stu, Mendidih

#### Mod PERLAHAN

- Mod Masak Perlahan memasak makanan pada suhu rendah, tanpa perlu untuk menambah air atau lemak. Kaedah memasak ini membantu makanan mengekalkan kualiti dan perisa.
- Di bawah adalah tahap kuasa yang bersamaan kepada setiap program.

P1	P2	P3
300 W	600 W	1200 W

- Pemasa yang didapat dalam Mod Masak Perlahan:

Masa lalai	Masa maksimum
30 min	180 min

#### Mod STU

- Mod ini membolehkan pemasakan makanan lebih lembut disebabkan masa memasak yang lama, di bawah tahap mendidih.
- Di bawah adalah tahap kuasa yang bersamaan kepada setiap program.

P1	P2	P3	P4	P5	P6
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1800 W	2100 W

- Pemasa yang didapat dalam Mod StU:

Masa lalai	Masa maksimum
45 min	45 min

#### Mod MENDIDIH

- Mod ini akan mendidih di antara 0.4 L dan 2.5 L air dalam periuk. (Jangan gunakan fungsi ini untuk memanaskan susu kerana ia boleh hangus).
- Di bawah adalah tahap kuasa yang bersamaan kepada setiap program.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- Pemasa yang didapat dalam Mod Mendidih:

Masa lalai	Masa maksimum
10 min	15 min

#### Mod GALAKAN

- Galakan meningkatkan suhu cincin dengan cepat. Ia boleh digunakan untuk memasak makanan, seperti daging, dengan cepat pada suhu yang tinggi.
- Di bawah adalah tahap kuasa yang bersamaan kepada setiap program.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- Pemasa yang didapat dalam Mod Galakan:

Masa lalai	Masa maksimum
15 min	120 min

#### Mod TUMIS GORENG

- Mod Tumis Goreng memasak makanan yang mempunyai sedikit lemak pada suhu yang tinggi untuk memerangkan permukaan makanan.
- Di bawah adalah tahap kuasa dan suhu minyak yang bersamaan kepada setiap program.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
600 W	1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1800 W	2100 W
110 °C	125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- Pemasa yang didapat dalam Mod Tumis Goreng:

Masa lalai	Masa maksimum
15 min	180 min



## Mod GORENG

- Mod ini menggoreng makanan dalam kuantiti minyak yang tinggi - maksimum 2 L (-13).
- Di bawah adalah tahap kuasa dan suhu minyak yang bersamaan kepada setiap program.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W
100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

- Pemasa yang didapati dalam Mod Goreng:

Masa lalai	Masa maksimum
15 min	180 min

## MEMBERSIH

Anda perlu mencabut kabel kuasa, tunggu sehingga plat kaca seramik telah sejuk, kemudian ikut arahan di bawah untuk membersihkan alat perkakas:

1. Plat kaca seramik: jika plat kaca seramik kotor, bersih dengan menggunakan span lembap yang tidak menghakis atau untuk kotoran yang degil gunakan produk membersihkan yang direka untuk hob seramik.
2. Badan pemasak dan panel kawalan: Guna kain yang lembap untuk membersihkan. Jika terdapat sebarang kesan minyak yang sukar dibersihkan, sapu kotoran tersebut dengan kain lembut yang direndam dalam air suam dan sedikit cecair membasuh dan bersih menggunakan kain lembut yang lembap.
3. Permukaan kemasukan udara/keluar udara: bersihkan sebarang habuk dengan putik kapas.

## KOD-KOD RALAT

- Bekas hilang atau bukan jenis yang betul:

Jika bawah periuk berdiameter kurang dari 10 sm atau jika bahan periuk tidak sesuai, penggera akan berbunyi dan paparan digital akan menunjukkan "E1". Menukar alat memasak.

- Perlindungan sumber kuasa terhadap pemanasan berlebihan.

Jika sumber kuasa terlebih panas, alat perkakas memasak perolakan

akan menutup sumber kuasa masuk dan skrin akan memapar "E2". Biarkan plat panas untuk sejuk: jika kerosakan berlaku, sila hubungi perkhidmatan pelanggan.

- Perlindungan terlebih atau bawah voltan:

Sekiranya voltan lebih besar dari 265 V - 285 V, bekalan kuasa masuk untuk peralatan memasak perolakan dipotong dan skrin digital memaparkan "E3"; jika voltan adalah antara 150 V dan 170 V, bekalan kuasa masuk untuk alat perkakas perolakan memasak ditutup dan skrin digital memaparkan "E4". Periksa bahawa spesifikasi peranti anda sesuai dengan jaringan elektrik anda.

- Sensor suhu:

Jika sensor berada di litar terbuka, perkakas memasak perolakan akan terus beroperasi selama satu minit dan skrin digital akan memaparkan "E5"; jika sensor mengesan litar pintas, perkakas memasak perolakan akan memaparkan "E6" dengan serta-merta. Hubungi perkhidmatan pelanggan.

## PETUNJUK PENTING UNTUK KESELAMATAN

- **Baca petunjuk penggunaan ini secara saksama sebelum menggunakan alat Anda untuk pertama kalinya dan simpanlah untuk rujukan di kemudian hari.**
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk difungsikan dengan sakelar waktu eksternal atau sistem remote control terpisah.
- Alat ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang kurang, atau oleh orang yang kurang memiliki pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi petunjuk mengenai penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Anak-anak harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
- Alat ini dapat digunakan oleh anak usia 8 tahun ke atas dan oleh orang dengan kemampuan fisik, sensorik atau mental yang kurang, atau orang yang kurang memiliki pengalaman dan pengetahuan sepanjang mereka diawasi atau diberi petunjuk mengenai penggunaan alat ini secara aman dan memahami bahaya yang bisa ditimbulkannya. Pembersihan dan perawatan

oleh pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka berusia di atas 8 tahun dan aktivitas tersebut diawasi.

- Jauhkan alat dan kabelnya dari jangkauan anak-anak di bawah usia 8 tahun.
- Oleh karena alat ini hanya untuk penggunaan rumah tangga saja, alat ini tidak dimaksudkan untuk penggunaan di tempat berikut ini, dan garansinya tidak berlaku untuk:
  - Area dapur staf di toko, kantor dan lingkungan kerja lain;
  - Rumah tani;
  - Oleh klien di hotel, motel dan jenis lingkungan tempat tinggal lain;
  - Jenis lingkungan indekos.
- Jika kabel rusak, maka harus diganti oleh produsen, pusat servis resminya atau petugas dengan kualifikasi serupa untuk menghindari bahaya.
- Harap tangani piring keramik dengan hati-hati agar tidak sampai pecah. Jika ada retak-retak pada permukaannya, segera matikan alat untuk menghindari risiko kejutan listrik. Jangan menggunakan alat tersebut dan hubungi pusat servis resmi.
- Jangan meletakkan benda logam apa pun, seperti pisau, garpu, sendok, penutup, dan lapisan aluminium, dll ... di piring keramik

(karena semuanya itu bisa mengantar panas dan menyebabkan cedera).

- Jangan sekali-kali merendam alat atau kabelnya di dalam air atau cairan lain.
- Jangan menggunakan alat Anda jika alat tersebut tidak beroperasi secara baik, jika alat rusak atau jika kabel atau colokan rusak. Demi keamanan, semua komponen ini harus diganti oleh Pusat Servis Resmi.
- Setiap tindakan selain pembersihan dan perawatan normal oleh pelanggan harus dilakukan oleh Pusat Servis Resmi.
- Jangan sekali-kali menyentuh permukaan yang panas pada alat. Panas itu akan tetap ada selama beberapa waktu setelah penggunaan.
- Orang yang dipasang alat pacu jantung atau alat medis serupa harus dijauhkan dari kompor induksi saat alat ini tersambung ke catu daya. Jika masih ragu, bicarakan dengan ahli medis sebelum menggunakan produk ini guna menghindari bahaya.
- ⚠ Perhatian: piring keramik akan panas setelah memasak, jangan disentuh
- Alat ini dirancang untuk penggunaan rumah tangga di dalam ruangan saja. Produsen tidak akan bertanggung jawab, dan garansi tidak akan berlaku, untuk penggunaan profesional, penggunaan yang tidak sesuai, atau ketidakpatuhan terhadap petunjuk.
- Demi keselamatan Anda, alat ini memenuhi standar dan regulasi yang berlaku (Direktif tentang Voltase Rendah, Kompatibilitas Elektromagnetik, Material yang bersentuhan dengan bahan makanan, Lingkungan, dll.).

- Alat ini dirancang untuk berfungsi pada arus AC saja. Sebelum menggunakannya untuk pertama kali, pastikan voltase sumber listrik Anda cocok dengan yang tertera pada pelat data alat.
- Setiap kesalahan sambungan akan membatalkan garansi Anda.
- Selalu colokkan alat ke outlet soket khusus dengan sambungan arde. Jangan menggunakan adaptor soket atau menyambungkan alat lain ke soket yang sama secara bersamaan untuk menghindari kelebihan arus listrik dan risiko kebakaran.
- Mengingat beragamnya standar yang berlaku, jika alat digunakan di negara selain dari tempat pembelinya, bawalah ke Pusat Servis Resmi untuk diperiksa.
- Lepaskan semua material kemasan, stiker dan aksesoris dari dalam dan luar alat.
- Alat harus ditempatkan dan digunakan di permukaan kerja yang datar, stabil, tahan panas, dan jauh dari percikan air.
- Jangan meletakkan atau menggunakan alat ini di lingkungan dengan tingkat kelembapan tinggi.
- Jangan meletakkan atau menggunakan pelat induksi di atas permukaan baja atau aluminium.
- Jagalah agar ada celah minimal 10cm (4 inci) di semua sisi alat untuk memastikan ventilasi yang memadai.
- Jangan sekali-kali menempatkan atau menggunakan alat di dekat dinding atau di bawah lemari dinding.
- Jangan sekali-kali menempatkan atau menggunakan alat ini di bawah atau di dekat benda yang mudah terbakar (mis., gordena, dll.).
- Jangan sekali-kali menempatkan atau menggunakan alat di atas atau di dekat kompor masak atau sumber panas lain.
- Lepaskan gulungan kabel hingga benar-benar terurai sebelum digunakan.
- Jangan menggunakan kabel ekstensi. Jika Anda bertanggung jawab atas risikonya, gunakan hanya kabel ekstensi yang berkondisi baik, memiliki colokan dengan sambungan arde dan cocok dengan standar daya alat.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat tanpa pengawasan saat tersambung ke catu daya, bahkan hanya untuk beberapa saat sekali pun, terutama saat ada anak-anak.

- Jangan biarkan kabel menggantung sehingga bisa diraih anak-anak.
- Kabel tidak boleh berada di dekat atau bersentuhan dengan bagian yang panas pada alat, dekat dengan sumber panas atau diletakkan pada tempat yang bersisi tajam.
- Lakukan semua tindakan pencegahan yang diperlukan agar tidak ada orang yang tersandung kabel ekstensi.
- Matikan dan cabut kabel colokan alat dari catu daya saat tidak digunakan.
- Jangan sekali-kali mencabut colokan dengan menariknya pada kabelnya.
- Periksa alat dan kabel untuk memeriksa apakah ada tanda aus dan rusak sebelum disambungkan ke catu daya.
- Jangan sekali-kali memindahkan alat saat dalam kondisi panas.
- Tunggu hingga alat menjadi benar-benar dingin sebelum Anda membersihkan dan menyimpannya.
- Jagalah selalu kebersihan kompor induksi agar debu tidak masuk ke dalam motor kipas sehingga menyebabkan malafungsi.
- Jika ada komponen alat yang terbakar, jangan sekali-kali memadamkan nyala api dengan air. Cabut colokan alat dan padamkan nyala api dengan kain lembap.
- Letakkan wajan di bagian tengah lingkaran memasak.
- Jangan memanaskan wajan hingga terlalu panas atau memanaskannya lebih dulu dalam kondisi kosong dalam waktu lama.
- Jangan memanaskan bahan makanan di dalam kaleng atau wadah kedap udara lain agar tidak terjadi ledakan karena ekspansi udara.

## SIMPANLAH PETUNJUK INI DI TEMPAT AMAN



Utamakan perlindungan lingkungan!

- ① Alat ini mengandung bahan berharga yang dapat diperoleh kembali atau didaur ulang.
- ② Tinggalkan di tempat pengumpulan limbah masyarakat setempat.

Produk ini sudah dirancang untuk penggunaan rumah tangga saja. Produsen tidak akan bertanggung jawab, dan garansi tidak akan berlaku, untuk setiap penggunaan komersial, penggunaan yang tidak sesuai, atau ketidakpatuhan terhadap instruksi.

## SPESIFIKASI

Model	Daya Input Maksimum	Rentang Penyesuaian Daya	Jenis Tampilan	Catu Daya yang Berlaku
IH2108	2100W	300W-2100W	Tampilan Digital	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## STRUKTUR PRODUK

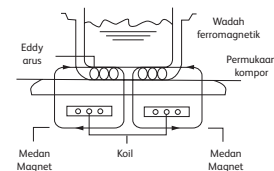
- |                                       |                                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>A</b> Kaca keramik                 | <b>I</b> Program rebusan            |
| <b>B</b> Jalan masuk udara            | <b>J</b> Program boost              |
| <b>C</b> Jalan keluar udara           | <b>K</b> Program tumis              |
| <b>D</b> Panel kontrol                | <b>L</b> Program goreng             |
| <b>E</b> Layar Tampilan Digital       | <b>M</b> Tombol pewaktu             |
| <b>F</b> Tombol pilihan program G/H/I | <b>N</b> Tombol « +/- » / Penggeser |
| <b>G</b> Program lambat               | <b>O</b> Tombol Jeda                |
| <b>H</b> Program setup                | <b>P</b> Tombol On/Off              |

[lihat tampilan produk di halaman 2](#)

## PRINSIP DAN KARAKTERISTIK

### Prinsip Kerja

Piring panas induksi bekerja dengan memanaskan wadah menggunakan arus listrik yang ditimbulkan oleh medan magnet. Saat arus listrik mengalir melalui koil, medan magnet akan dihasilkan. Pada piring panas induksi, medan magnet ini kemudian



akan diinduksikan ke dasar wadah. Arus Foucault dengan intensitas yang sangat rendah mengalir melalui dasar wadah. Kendati intensitasnya yang rendah tersebut, arus ini menghasilkan panas di wadah saat melaluinya. Prinsip di balik piring panas induksi adalah untuk melipatgandakan arus Foucault ini saat mengubah arah medan frekuensi yang sangat tinggi untuk memanaskan bagian bawah wadah. Proses pemanasan bersifat instan, karena begitu catu daya koil diaktifkan, wadah akan dipanaskan. Makanan kemudian dipanaskan melalui kontak dengan dasar wajan. Agar metode induksi berfungsi dengan baik, peralatan memasak harus bersifat feromagnetik. (Lihat rincian di bagian Peralatan memasak).

## Karakteristik

### Multi perlindungan untuk keamanan

- Perlindungan terhadap naik/turun voltase.
- Kompor induksi hanya cocok untuk wajan induksi dengan diameter antara 10 hingga 26 cm (komponen yang bersentuhan dengan piring keramik).
- Perlindungan terhadap panas berlebih pada alat.
- Deteksi risiko memanaskan peralatan memasak yang kosong dan risiko merusak lapisan anti lengket atau minyak pembakar.

### Perlindungan Lingkungan

- Kompor induksi ini sesuai dengan Direktif ErP 2009/25/EC dan regulasi pelaksanaannya dari EU no. 66/2014.
- Induksi adalah metode paling efisien dalam hal energi, di mana energi yang dihasilkan lebih dari 90 %.
- Untuk mengurangi konsumsi energi, letakkan penutup di atas panci saat memasak.
- Induksi tidak menghasilkan nyala api apa pun.
- Induksi tidak membutuhkan bahan bakar dan mengurangi risiko kecelakaan rumah tangga yang terkait dengan kebocoran gas atau kebakaran karena kontrolnya yang banyak.
- Area memasak di kompor induksi ini memiliki diameter aktif 230 mm, dan konsumsi energinya adalah EC (Wh/kg) = 195.

### Kontrol Cerdas

- Banyak fungsi memasak: banyak mode memasak dari daya rendah hingga tinggi untuk memenuhi berbagai kebutuhan memasak.
- Berbagai suhu memasak: menjaga dan mengatur suhu memasak secara cerdas.
- Fungsi pewaktu yang fleksibel: memungkinkan Anda memprogram piring panas agar berhenti memasak setelah waktu antara 1 menit dan 3 jam (tergantung pada mode).
- Deteksi kehadiran wadah induksi: jika terdeteksi tidak ada wadah atau tidak ada wadah yang cocok di atas piring panas induksi, alarm akan berbunyi.
- Jika suhu piring kaca keramik melebihi 50° C pada akhir memasak, layar LCD akan berkedip-kedip dan menampilkan "H". Kipas akan terus beroperasi untuk mendinginkan piring.

### Pembersihan secara mudah

- Piring kaca keramik tahan aus dan tidak mudah kotor. Piring kaca keramik juga mudah dibersihkan dan dirawat.
- Perhatian: kaca keramik mungkin menjadi panas setelah bersentuhan dengan wadah.

## PETUNJUK PENGGUNAAN

### Modus MANUAL

- Modus manual memungkinkan Anda memasak semua jenis makanan dengan menyesuaikan daya pemanas secara manual.
- Di bawah ini adalah level daya yang sesuai dengan tiap program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- Pewaktu tersedia dalam Modus Manual:

Waktu default	Waktu maksimum
15 mnt	180 mnt

### PILIHAN PROGRAM: Lambat, Setup, Rebusan

#### Modus LAMBAT

- Modus Memasak Lambat akan memasak makanan pada suhu rendah, tanpa perlu menambahkan air atau lemak. Metode memasak ini membantu menjaga kualitas dan cita rasa makanan.
- Di bawah ini adalah level daya yang sesuai dengan tiap program:

P1	P2	P3
300 W	600 W	1200 W

- Pewaktu tersedia dalam Modus Memasak Lambat:

Waktu default	Waktu maksimum
30 mnt	180 mnt

#### Modus SETUP

- Modus ini membuat makanan lembut berkat durasi memasak yang lama, persis di bawah titik didih.
- Di bawah ini adalah level daya yang sesuai dengan tiap program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1800 W	2100 W

- Pewaktu tersedia dalam Modus Setup:

Waktu default	Waktu maksimum
45 mnt	45 mnt

## Modus REBUSAN

- Modus ini akan merebus antara 0,4 L hingga 2,5 L air dalam sebuah wajan. (Jangan menggunakan fungsi ini untuk memanaskan susu karena bisa terbakar).
- Di bawah ini adalah level daya yang sesuai dengan tiap program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- Pewaktu tersedia dalam Modus Rebusan:

Waktu default	Waktu maksimum
10 mnt	15 mnt

## Modus BOOST

- Boost meningkatkan suhu lingkaran (ring) dengan sangat cepat. Modus ini dapat digunakan untuk memasak makanan, seperti daging, dengan sangat cepat pada suhu tinggi.
- Di bawah ini adalah level daya yang sesuai dengan tiap program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- Pewaktu tersedia dalam Modus Boost:

Waktu default	Waktu maksimum
15 mnt	120 mnt

## Modus TUMIS

- Modus Tumis akan memasak makanan dengan sedikit lemak pada suhu tinggi hingga permukaannya berwarna coklat.
- Di bawah ini adalah level daya dan suhu oli yang sesuai dengan tiap program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
600 W	1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1800 W	2100 W
110 °C	125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- Pewaktu tersedia dalam Modus Tumis:

Waktu default	Waktu maksimum
15 mnt	180 mnt

## Modus GORENG

- Mode ini akan menggoreng makanan dengan minyak dalam jumlah besar - maksimum 2 L (-13).
- Di bawah ini adalah level daya dan suhu oli yang sesuai dengan tiap program:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W
100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

- Pewaktu tersedia dalam Modus Goreng:

Waktu default	Waktu maksimum
15 mnt	180 mnt

## MEMBERSIHKAN

Anda harus mencabut colokan, menunggu hingga piring kaca keramik menjadi dingin, lalu ikuti petunjuk di bawah ini untuk membersihkan alat:

1. Piring kaca keramik: jika piring kaca keramik sangat kotor, bersihkan dengan spons non-abrasif atau untuk noda yang lebih membandel gunakan produk pembersih tepat yang dirancang untuk penggunaan di kompor keramik.
2. Bodi kompor dan panel kontrol: Gunakan kain lembut yang lembap untuk membersihkan. Jika ada noda minyak yang sulit untuk dibersihkan, seka noda itu dengan kain lembut yang dibilas dalam air hangat dan sedikit cairan cuci, lalu bersihkan dengan kain lembut yang lembap.
3. Permukaan jalan masuk/keluar udara: singkirkan debu dengan korek kuping.

## KODE KESALAHAN

- Wadah hilang atau bukan jenis yang benar:  
Jika diameter dasar wajan kurang dari 10 cm atau jika bahan wajan tidak cocok, bel akan berbunyi dan tampilan digital akan menunjukkan "E1".  
Pengganti peralatan memasak.
- Perlindungan sumber daya terhadap kondisi yang terlalu panas.  
Jika sumber daya menjadi terlalu panas, alat masak induksi akan memutuskan catu daya yang masuk dan layar akan menampilkan "E2".

Tunggu piring panas menjadi dingin: jika masalah berlanjut, harap hubungi layanan pelanggan.

- **Perindungan terhadap kelebihan atau kekurangan voltase:**

Jika voltase lebih besar dari 265 V - 285 V, catu daya yang masuk untuk alat masak induksi akan terputus dan layar digital akan menampilkan “E3”; jika voltase antara 150 V dan 170 V, catu daya yang masuk untuk alat masak induksi akan terputus dan layar digital akan menampilkan “E4”. Pastikan bahwa spesifikasi alat cocok dengan jaringan listrik Anda.

- **Sensor suhu:**

Jika sensor berada dalam rangkaian terbuka, alat masak induksi akan terus beroperasi selama satu menit dan layar digital akan menampilkan “E5”; jika sensor mendeteksi arus hubungan singkat, alat masak induksi akan segera menampilkan “E6”. Hubungi layanan pelanggan.

## HƯỚNG DẪN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

- **Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị lần đầu tiên và giữ lại để tham khảo sau này.**
- Thiết bị này không được thiết kế để vận hành bằng cách sử dụng công tắc đồng hồ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (bao gồm trẻ em) có khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em phải được trông chừng để đảm bảo rằng các em không dùng thiết bị làm đồ chơi.
- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người có khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc thần kinh hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị an toàn và hiểu rõ các mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được phép thực hiện công việc vệ sinh và bảo dưỡng thiết bị trừ khi các em trên 8 tuổi và được giám sát.
- Giữ thiết bị và dây nguồn tránh xa khỏi tầm với của trẻ em dưới 8 tuổi.

VN

- Vì thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng tại gia, nên nó không được thiết kế để sử dụng trong các ứng dụng sau đây và bảo hành sẽ không áp dụng đối với:
  - Khu vực nhà bếp nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác ;
  - Trang trại ;
  - Khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dạng dân cư khác ;
  - Môi trường dạng phòng ngủ và ăn sáng.
- Nếu dây nguồn bị hỏng, phải để nhà sản xuất, trung tâm bảo hành được cấp phép hoặc nhân viên đủ trình độ tương tự thay thế để tránh xảy ra nguy hiểm.
- Hãy thao tác với đĩa sứ một cách cẩn thận để tránh làm vỡ. Nếu thấy xuất hiện vết nứt trên bề mặt, hãy tháo nguồn ra ngay vì có nguy cơ bị điện giật. Không sử dụng thiết bị và liên hệ ngay với trung tâm bảo hành được cấp phép.
- Không để bất kỳ đồ vật bằng kim loại nào như dao, đĩa, thìa, nắp vung và giấy bạc v.v. lên trên đĩa sứ (vì chúng có thể dẫn nhiệt và gây thương tích cho bạn).
- Tuyệt đối không được nhúng thiết bị hoặc dây nguồn vào nước hoặc bất kỳ loại chất lỏng nào khác.
- Không được sử dụng thiết bị nếu nó hoạt động không chính xác, nếu nó bị hỏng, hoặc nếu dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng. Để đảm bảo an toàn, những bộ phận này phải được thay thế bởi một Trung tâm Bảo hành được cấp phép.
- Bất kỳ sự can thiệp nào ngoài việc vệ sinh và bảo dưỡng bình thường của khách hàng cũng phải được tiến hành bởi Trung tâm Bảo hành được cấp phép.
- Không bao giờ chạm tay vào các bề mặt nóng của thiết bị vì chúng còn duy trì tình trạng này một lúc sau khi sử dụng xong.
- Những người đang dùng máy tạo nhịp tim hoặc các thiết bị y tế tương tự nên tránh xa khỏi bếp từ khi bếp được cắm điện. Nếu bạn không chắc chắn, hãy tham vấn ý kiến của bác sĩ chuyên khoa trước khi sử dụng sản phẩm này để tránh gây nguy hiểm.
- ⚠ Lưu ý: đĩa sứ vẫn còn rất nóng sau khi nấu xong, vui lòng không chạm tay vào
  - Thiết bị này chỉ được thiết kế để sử dụng trong nhà tại các hộ gia đình. Trong trường hợp sử dụng cho mục đích công việc, sử dụng không thích hợp hoặc không tuân theo hướng dẫn, nhà sản xuất không chịu trách nhiệm và bảo hành sẽ không được áp dụng.
  - Để đảm bảo an toàn cá nhân, thiết bị này đáp ứng các tiêu chuẩn và quy định (Chỉ thị về Điện áp thấp, Độ tương thích Điện từ, Vật liệu tiếp xúc với thực phẩm, Môi trường, v.v...).

- Thiết bị này chỉ được thiết kế để vận hành với dòng điện xoay chiều (AC). Trước khi sử dụng lần đầu tiên, hãy kiểm tra xem điện áp nguồn điện lưới nhà bạn có tương ứng với điện áp được ghi trên bảng dữ liệu của thiết bị không.
- Mọi lỗi do đấu nối sẽ khiến bạn bị mất quyền bảo hành.
- Luôn cắm thiết bị vào ổ cắm chuyên dụng có nối đất. Không sử dụng bộ khớp nối ổ cắm hoặc cắm đồng thời bất kỳ thiết bị nào khác vào cùng ổ cắm, nhằm tránh quá tải điện gây cháy nổ.
- Dựa trên các chuẩn hiện hành khác nhau, nếu sử dụng thiết bị này ở một quốc gia khác với quốc gia nơi mua, hãy nhờ trung tâm bảo hành được cấp phép tiến hành kiểm tra.
- Tháo mọi vật liệu đóng gói, tem nhãn và các phụ kiện ra khỏi thiết bị.
- Thiết bị phải được đặt và sử dụng trên một bề mặt bằng phẳng, ổn định, chịu nhiệt, cách xa chỗ bị nước bắn vào.
- Không đặt hoặc sử dụng thiết bị này trong môi trường có độ ẩm cao.
- Không đặt hoặc sử dụng đĩa từ trên các bề mặt bằng thép hoặc nhôm.
- Duy trì khoảng cách tối thiểu giữa thiết bị và các vật xung quanh là 10cm (4 inch) để đảm bảo thông gió đủ.
- Tuyệt đối không được đặt hoặc sử dụng thiết bị sát tường hoặc phía dưới tủ tường.
- Tuyệt đối không được đặt hoặc sử dụng thiết bị phía dưới hoặc gần các vật dụng dễ cháy (ví dụ như rèm v.v).
- Tuyệt đối không được đặt hoặc sử dụng thiết bị trên hoặc gần bếp hoặc các nguồn nhiệt khác.
- Kéo hết dây nguồn ra trước khi sử dụng.
- Không sử dụng đầu dây nối dài. Nếu bạn chịu trách nhiệm pháp lý khi làm như thế, chỉ sử dụng đầu dây nối dài ở điều kiện tốt, có phích cắm nối đất và thích hợp với công suất của thiết bị.
- Không bao giờ để thiết bị mà không trông chừng trong khi đang cắm điện, kể cả chỉ là vài giây, đặc biệt là khi có trẻ nhỏ.
- Không được treo dây nguồn ở nơi trẻ có thể với tới.
- Tuyệt đối không được để dây nguồn sát hoặc tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị, gần các nguồn nhiệt hay trên các cạnh sắc.
- Thực hiện mọi biện pháp phòng ngừa cần thiết để ngăn không cho bất kỳ ai vấp phải dây nối dài.
- Tắt hoặc tháo thiết bị khỏi nguồn điện khi không sử dụng.
- Tuyệt đối không được rút phích cắm ra bằng cách kéo dây nguồn.

- Kiểm tra thiết bị và dây nguồn để phát hiện các dấu hiệu mài mòn hoặc hỏng hóc trước khi cắm vào nguồn điện.
- Tuyệt đối không được di chuyển thiết bị khi đang nóng.
- Để thiết bị nguội hẳn trước khi vệ sinh và bảo quản.
- Luôn giữ bếp từ sạch sẽ nhằm tránh bụi bẩn bám vào mô-tơ quạt và gây hỏng hóc.
- Nếu các bộ phận của thiết bị bắt lửa, tuyệt đối không được dùng nước để dập lửa. Tháo ngay thiết bị ra và bao kín ngọn lửa bằng vải ẩm.
- Đặt nồi vào chính giữa vùng nấu.
- Không được để nồi quá nóng trong khi không có thức ăn trong nồi trong khoảng thời gian quá lâu.
- Không được đun thức ăn đựng trong hộp kín hơi nhằm tránh gây nổ do không khí giãn nở.

VN

## LƯU GIỮ TÀI LIỆU HƯỚNG DẪN NÀY TẠI MỘT NƠI AN TOÀN



Bảo vệ môi trường là trên hết!

- ① Thiết bị của bạn có các vật liệu có giá trị có thể được phục hồi hoặc tái chế.
- ➔ Hãy để nó lại tại một điểm thu gom rác thải dân dụng địa phương.

Sản phẩm này chỉ được thiết kế để sử dụng tại gia. Trong bất kỳ trường hợp sử dụng thương mại, sử dụng không thích hợp hoặc không tuân theo hướng dẫn, nhà sản xuất không chịu trách nhiệm và bảo hành sẽ không được áp dụng.

## THÔNG SỐ

Mẫu	Công suất đầu vào tối đa	Biên độ điều chỉnh công suất	Loại màn hình	Nguồn điện thích hợp
IH2108	2100W	300W-2100W	Màn hình số	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## CẤU TẠO SẢN PHẨM

- |                                      |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| <b>A</b> Đĩa sứ                      | <b>I</b> Nút đun sôi               |
| <b>B</b> Lối không khí vào           | <b>J</b> Nút tăng tốc              |
| <b>C</b> Lối không khí ra            | <b>K</b> Nút xào                   |
| <b>D</b> Bảng điều khiển             | <b>L</b> Nút rán                   |
| <b>E</b> Màn hình hiển thị số        | <b>M</b> Nút hẹn giờ               |
| <b>F</b> Nút chọn chương trình G/H/I | <b>N</b> Nút / thanh trượt « +/- » |
| <b>G</b> Nút nấu chậm                | <b>O</b> Nút tạm dừng              |
| <b>H</b> Nút hâm                     | <b>P</b> Nút bật/tắt               |

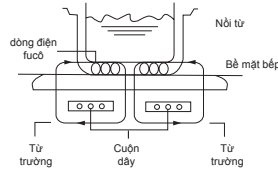
[xem cấu tạo sản phẩm trang 2](#)

## NGUYÊN TẮC VÀ ĐẶC TÍNH

### Nguyên tắc hoạt động

Đĩa sứ hoạt động bằng cách gia nhiệt nồi cảm ứng bằng các dòng điện được tạo ra bởi từ trường. Khi dòng điện đi qua một cuộn dây cảm điện, nó sẽ tạo ra từ trường. Trên đĩa sứ, từ trường này sau đó sẽ được dẫn vào đáy bếp từ.

Dòng điện xoay fucô với cường độ rất thấp sẽ đi qua đáy nồi. Mặc dù cường độ thấp nhưng những dòng điện này sẽ sinh ra nhiệt trong nồi cảm ứng khi chúng đi qua đó. Nguyên tắc hoạt động của đĩa sứ là tạo ra nhiều dòng điện xoay fucô này trong khi đổi hướng của từ trường tần số cao để gia nhiệt đáy nồi cảm ứng. Quy trình gia nhiệt diễn ra rất nhanh, do ngay khi nguồn điện được tạo ra, bếp từ cũng nóng dần lên. Thứ ăn khi đó sẽ được đun nóng qua tiếp xúc với đáy nồi. Để bếp từ hoạt động đúng cách, bộ nồi nấu phải được làm bằng sắt từ. (Xem thông tin chi tiết trong phần Bộ nồi nấu).



### Đặc tính

#### Nhiều tính năng bảo vệ an toàn

- Bảo vệ khỏi tình trạng bị sụt điện áp.
- Bếp từ chỉ thích hợp với các nồi cảm ứng có đường kính từ 10 đến 26 cm (bộ phận tiếp xúc với đĩa sứ).
- Bảo vệ khỏi tình trạng thiết bị bị quá nhiệt.
- Phát hiện nguy cơ gia nhiệt nồi nấu không có thực phẩm bên trong và nguy cơ làm hỏng lớp chống dính hoặc dầu bị cháy.

#### Bảo vệ môi trường

- Bếp từ này tuân theo Chỉ thị ErP 2009/25/EC và quy định bổ sung áp dụng tại châu Âu số 66/2014.
- Bếp từ là phương thức sử dụng năng lượng hiệu quả nhất, với lượng nhiệt sinh ra đạt hơn 90%.
- Để giảm việc tiêu thụ năng lượng, hãy đậy nắp nồi trong khi nấu.
- Bếp từ không tạo ra ngọn lửa.
- Bếp từ không cần nhiên liệu và giảm nguy cơ xảy ra tai nạn tại gia đình do rò khí gas hay nguy cơ cháy nổ do có nhiều cấp độ điều khiển.
- Vùng nấu trên bếp từ này có đường kính là 230 mm, và lượng điện tiêu thụ là EC (Wh/kg) = 195.

#### Điều khiển thông minh

- Nhiều chức năng nấu: nhiều chế độ nấu từ công suất thấp đến cao để đáp ứng các nhu cầu nấu khác nhau.
- Nhiều mức nhiệt nấu khác nhau: duy trì và điều chỉnh nhiệt độ nấu một cách thông minh.
- Chức năng hẹn giờ linh hoạt: cho phép bạn lập trình sẵn cho đĩa từ ngừng nấu sau khoảng thời gian từ 1 phút đến 3 tiếng (tùy thuộc vào chế độ nấu).
- Phát hiện nồi cảm ứng có được sử dụng hay không: nếu không có nồi cảm ứng hoặc nồi cảm ứng không phù hợp trên đĩa từ, chuông báo sẽ kích hoạt.
- Nếu nhiệt độ của đĩa sứ thủy tinh vượt quá 50° C sau khi nấu xong, màn hình LCD sẽ nhấp nháy và hiển thị "H". Quạt tiếp tục chạy để làm mát đĩa.

#### Vệ sinh thuận tiện

- Đĩa sứ có khả năng chống mòn và không dễ bị oxy hóa. Nó cũng dễ vệ sinh và bảo quản.
- Cẩn trọng: đĩa sứ có thể bị nóng sau khi tiếp xúc với nồi cảm ứng.

VN

## CHỈ DẪN NGƯỜI DÙNG

### Chế độ THỦ CÔNG

- Chế độ thủ công cho phép bạn nấu mọi loại thức ăn bằng cách điều chỉnh nguồn nhiệt bằng tay.
- Bên dưới là các mức công suất tương ứng với mỗi chương trình.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- Đồng hồ hẹn giờ được sử dụng trong Chế độ Thủ công:

Thời gian mặc định	Thời gian tối đa
15 phút	180 phút

### CHỌN CHƯƠNG TRÌNH: Nấu chậm, Hầm, Đun sôi

#### Chế độ NẤU CHẬM

- Chế độ Nấu chậm sẽ nấu thức ăn ở nhiệt độ thấp mà không cần thêm nước hay dầu mỡ. Cách nấu này sẽ giúp thức ăn giữ được chất lượng cũng như hương vị.
- Bên dưới là các mức công suất tương ứng với mỗi chương trình.

P1	P2	P3
300 W	600 W	1200 W

- Đồng hồ hẹn giờ được sử dụng trong Chế độ Nấu chậm:

Thời gian mặc định	Thời gian tối đa
30 phút	180 phút

#### Chế độ HẦM

- Chế độ này cho phép thức ăn như hơn nhờ được ninh lâu, chỉ dưới mức điểm sôi.
- Bên dưới là các mức công suất tương ứng với mỗi chương trình.

P1	P2	P3	P4	P5	P6
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1800 W	2100 W

- Đồng hồ hẹn giờ được sử dụng trong Chế độ Hầm:

Thời gian mặc định	Thời gian tối đa
45 phút	45 phút

#### Chế độ ĐUN SÔI

- Chế độ này sẽ đun sôi khoảng 0,4 L đến 2,5 L nước trong nồi. (Không sử dụng chức năng này để hâm sữa vì có thể bị bông).
- Bên dưới là các mức công suất tương ứng với mỗi chương trình.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- Đồng hồ hẹn giờ được sử dụng trong Chế độ Đun sôi:

Thời gian mặc định	Thời gian tối đa
10 phút	15 phút

#### Chế độ TĂNG TỐC

- Chế độ tăng tốc sẽ giúp tăng nhiệt độ lên rất nhanh. Chế độ này có thể được sử dụng để nấu những thức ăn như thịt rất nhanh ở nhiệt độ cao.
- Bên dưới là các mức công suất tương ứng với mỗi chương trình.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- Đồng hồ hẹn giờ được sử dụng trong Chế độ Tăng tốc:

Thời gian mặc định	Thời gian tối đa
15 phút	120 phút

#### Chế độ XÀO

- Chế độ Xào sẽ nấu thức ăn với một ít dầu mỡ ở nhiệt độ cao để làm chín bề mặt.
- Bên dưới là các mức công suất và nhiệt độ dầu tương ứng với mỗi chương trình.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
600 W	1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1800 W	2100 W
110 °C	125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- Đồng hồ hẹn giờ được sử dụng trong Chế độ Xào:

Thời gian mặc định	Thời gian tối đa
15 phút	180 phút

VN



## Chế độ RÁN

- Chế độ này sẽ rán thức ăn với nhiều dầu - tối đa là 2 L (-13).
- Bên dưới là các mức công suất và nhiệt độ dầu tương ứng với mỗi chương trình.

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W
100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

- Đồng hồ hẹn giờ được sử dụng trong Chế độ Rán:

Thời gian mặc định	Thời gian tối đa
15 phút	180 phút

## VỆ SINH

Bạn phải tháo đầu nguồn, chờ cho đến khi đĩa sứ thủy tinh nguội hẳn, sau đó làm theo hướng dẫn bên dưới để vệ sinh thiết bị.

1. Đĩa sứ thủy tinh: nếu đĩa sứ thủy tinh quá bẩn, hãy dùng miếng bọt biển ẩm không gây mài mòn để vệ sinh hoặc với những vết bẩn cứng đầu, hãy sử dụng dung dịch tẩy rửa phù hợp chuyên dùng cho bếp từ.
2. Thân bếp và bảng điều khiển: Sử dụng miếng vải mềm ẩm để vệ sinh. Đối với những vết dầu bám dính, hãy dùng miếng vải mềm nhúng nước ấm và ít nước rửa bát để lau sạch vết bám rồi sau đó lau sạch bằng miếng vải mềm ẩm.
3. Bề mặt thoát khí: lau sạch bụi bẩn bằng tăm bông.

## MÃ LỖI

- Nồi cảm ứng bị thiếu hoặc không đúng chủng loại:  
Nếu đường kính đáy nồi nhỏ hơn 10 cm hoặc nếu chất liệu nồi không phù hợp, chuông sẽ kêu và màn hình số hiển thị “E1”. Thay nồi nấu.
- Bảo vệ nguồn điện tránh quá nhiệt:  
Nếu nguồn điện bị quá nhiệt, bếp từ sẽ ngắt nguồn điện vào và màn hình hiển thị “E2”. Để đĩa từ nguội hẳn: nếu vẫn xảy ra sai sót, vui lòng liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng.
- Trên hoặc dưới - bảo vệ điện áp:  
Nếu điện áp lớn hơn 265 V - 285 V, nguồn điện vào của bếp từ sẽ bị

ngắt và màn hình số hiển thị “E3”; nếu điện áp trong khoảng 150 V đến 170 V, nguồn điện vào của bếp từ sẽ bị ngắt và màn hình số hiển thị “E4”. Kiểm tra xem các thông số ghi trên thiết bị của bạn có phù hợp với lưới điện nhà bạn dùng hay không.

- Cảm biến nhiệt:

Nếu cảm biến bị hở mạch, bếp từ sẽ tiếp tục vận hành trong một phút và màn hình số sẽ hiển thị “E5”; nếu cảm biến phát hiện thấy hiện tượng chập mạch, bếp từ sẽ ngay lập tức hiển thị “E6”. Liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng.

## คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

- อ่านคำแนะนำเพื่อการใช้งานนี้ออย่างละเอียดก่อนใช้อุปกรณ์ในครั้งแรก และเก็บไว้ใกล้มือเพื่อการอ้างอิงในอนาคต
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้ทำงานโดยใช้นาฬิกาตั้งเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยก
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีไว้เพื่อใช้งานสำหรับบุคคล (รวมทั้งเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกายทางประสาทสัมผัส หรือทางจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่พวกเขาจะอยู่ในความควบคุมหรือการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์จากบุคคลที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัยของพวกเขา
- เด็กๆต้องอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล เพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาจะไม่เล่นกับอุปกรณ์
- อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกายทางประสาทสัมผัส หรือทางจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่พวกเขาจะอยู่ในความควบคุมหรือการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ด้วยวิธีที่ปลอดภัย และเข้าใจในอันตรายที่เกี่ยวข้อง การทำความสะอาดหรือการบำรุงรักษาไม่ควรดำเนินการโดยเด็ก เว้นแต่เด็กนั้นจะมีอายุมากกว่า 8 ปีและอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล
- เด็กๆไม่ควรได้รับอนุญาตให้เล่นกับอุปกรณ์นี้
- เก็บอุปกรณ์และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- เนื่องจากอุปกรณ์นี้มีไว้เพื่อใช้งานภายในบ้านเท่านั้น และจะไม่มีกรับประกันสำหรับการใช้งานเพื่อ:

- พื้นที่ครัวส่วนพนักงานภายในร้านค้า, สำนักงาน และสภาพการทำงานแบบอื่น
- บ้านไร่
- โดยลูกค้าในโรงแรม และสภาพแวดล้อมเพื่อการพักผ่อนแบบอื่น
- สภาพแวดล้อมแบบห้องพักร่วมบริการอาหารเช้า
- เพื่อความปลอดภัย หากสายไฟได้รับความเสียหาย มันท้องได้รับการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ผ่านการรับรอง หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติคล้ายกัน
- โปรดจับแผ่นเซรามิกด้วยความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการแตกหัก ในกรณีที่มีรอยแตกกว้างบนพื้นผิว โปรดปิดเครื่องในทันที เพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อค ห้ามใช้อุปกรณ์ดังกล่าวและติดต่อศูนย์บริการที่ผ่านการรับรอง
- ห้ามวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน ฝา และกระดาษฟอยล์ ฯลฯ... ลงบนแผ่นเซรามิก (เพราะมันอาจเป็นสื่อนำความร้อน และก่อให้เกิดการบาดเจ็บ)
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ในกรณีของการใช้งานเพื่อประกอบอาชีพ การใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบ และการรับประกันจะไม่มีผลบังคับใช้
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ อุปกรณ์นี้ตรงตามมาตรฐานและข้อบังคับที่กำหนด (คำสั่งในเรื่องแรงดันไฟฟ้าต่ำ การเข้ากันได้ของแม่เหล็กไฟฟ้า วัสดุที่สัมผัสกับอาหาร สภาพแวดล้อม ฯลฯ)
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้งานกับไฟฟ้ากระแสสลับเท่านั้น ก่อนใช้งานอุปกรณ์ในครั้งแรก โปรดตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้ากระแสหลักของคุณตรงกันกับแรงดันไฟฟ้าที่ระบุอยู่บนแผ่นแสดงข้อมูลบนอุปกรณ์
- ความผิดพลาดในการเชื่อมต่อ เป็นเหตุให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- เสียบปลั๊กอุปกรณ์เข้ากับเต้ารับเฉพาะที่มีสายดิน ห้ามใช้เต้ารับที่เป็นตัวปรับต่อ หรือห้ามเชื่อมต่ออุปกรณ์อื่นใดเข้ากับเต้ารับเดียวกัน เพื่อหลีกเลี่ยงกระแสไฟฟ้าเกินพิกัดและความเสี่ยงของเพลิงไหม้
- ห้ามจุ่มอุปกรณ์ หรือสายไฟลงในน้ำหรือของเหลวชนิดอื่น

- ด้วยมาตรฐานการใช้งานที่หลากหลาย หากอุปกรณ์ถูกนำไปใช้งานในประเทศอื่นนอกเหนือจากประเทศที่ซื้ออุปกรณ์ อุปกรณ์ควรได้รับการตรวจสอบโดยศูนย์บริการที่ผ่านการรับรอง
- ถอดบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด สติกเกอร์ ตลอตจนอุปกรณ์เสริมจากด้านในและด้านนอกของอุปกรณ์
- วางและใช้อุปกรณ์บนพื้นผิวที่ราบเรียบ มั่นคง ทนความร้อน ซึ่งห่างจากการสาดกระเด็นของน้ำ
- ห้ามวางหรือใช้อุปกรณ์นี้ในสภาพแวดล้อมที่มีความชื้นสูง
- ห้ามวางหรือใช้แผ่นเหนียวบนพื้นผิวที่เป็นโลหะหรืออะลูมิเนียม
- รักษาระยะห่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) สำหรับทุกด้านของอุปกรณ์ เพื่อให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ
- ห้ามวางหรือใช้อุปกรณ์ ใกล้ผนัง หรือใต้ตู้ติดผนัง
- ห้ามวางหรือใช้อุปกรณ์ ใต้หรือใกล้กับวัตถุไวไฟ (เช่น ม่าน เป็นต้น)
- ห้ามวางหรือใช้อุปกรณ์ บนหรือใกล้กับตะแกรงบนเตาไฟ หรือแหล่งความร้อนอื่น
- ผู้ที่มีการติดตั้งเครื่องคุมจังหวะหัวใจไว้บนร่างกาย หรืออุปกรณ์ทางการแพทย์ที่คล้ายกัน ควรอยู่ห่างจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เมื่อมันถูกเชื่อมต่อเข้ากับกระแสไฟฟ้า หากมีข้อสงสัย ให้ปรึกษาแพทย์ก่อนใช้ผลิตภัณฑ์นี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- คลายสายไฟออกให้สุดสายก่อนใช้งาน
- ห้ามใช้ปลั๊กพวง หากคุณจำเป็นต้องใช้ ให้ใช้เฉพาะปลั๊กพวงซึ่งอยู่ในสภาพที่ดี มีปลั๊กพร้อมสายดิน และตรงกับกำลังไฟฟ้าของอุปกรณ์
- ห้ามปล่อยอุปกรณ์ขาดการดูแล ในขณะที่กำลังเชื่อมต่อเข้ากับกระแสไฟฟ้า แม้จะเป็นระยะเวลาไม่นาน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เมื่อมีเด็กอยู่ในบริเวณนั้นด้วย
- ห้ามแฉวนสายไฟในบริเวณที่เด็กอาจเอื้อมถึง
- สายไฟต้องไม่อยู่ใกล้กับ หรือสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของอุปกรณ์ หรือไม่อยู่ใกล้กับแหล่งความร้อน หรือไม่วางบนของมีคม
- ใช้ความระมัดระวังทุกอย่างที่จำเป็น เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดกระแสไฟฟ้า
- ปิดสวิตช์ และตัดการเชื่อมต่ออุปกรณ์จากกระแสไฟฟ้าเมื่อไม่ใช้งาน
- ห้ามถอดปลั๊ก โดยดึงสายไฟ
- ตรวจสอบอุปกรณ์และสายไฟเพื่อหาสัญญาณเตือนของการสึกหรอหรือความเสียหาย ก่อนที่จะเชื่อมต่อกับกระแสไฟฟ้า
- ห้ามใช้อุปกรณ์ หากอุปกรณ์ไม่ทำงานอย่างถูกต้องเหมาะสม หากอุปกรณ์ได้รับความเสียหาย หรือหากสายไฟหรือปลั๊กไฟได้รับความเสียหาย เพื่อความปลอดภัย ส่วนประกอบดังกล่าวต้องได้รับการเปลี่ยนโดยศูนย์บริการที่ผ่านการรับรอง
- การกระทำใดๆ นอกเหนือจากการทำความสะอาดและการบำรุงรักษาตามปกติโดยลูกค้า ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ผ่านการรับรอง

- ห้ามสัมผัสพื้นผิวร้อนของอุปกรณ์ มันจะยังคงร้อนไปอีกชั่วคราวหลังการใช้งาน
- ห้ามเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ตรงเท่าที่มันยังร้อน
- ปล่อยให้อุปกรณ์เย็นตัวลงอย่างสมบูรณ์ ก่อนทำความสะอาดและจัดเก็บ
- ดูแลเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้สะอาดอยู่เสมอ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ฝุ่นเข้าไปในมอเตอร์พัดลม ซึ่งเป็นเหตุให้เครื่องทำงานผิดปกติ
- หากส่วนประกอบของอุปกรณ์ติดไฟ ห้ามดับเปลวไฟด้วยน้ำ ให้ตัดการเชื่อมต่อจากอุปกรณ์ และกลบเปลวไฟด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
- วางกระทะลงบนศูนย์กลางของบริเวณวงกลมสำหรับการทำอาหาร
- ห้ามให้ความร้อนกระทะสูงเกินไป หรืออุ่นกระทะว่าง เป็นระยะเวลานานๆ
- ห้ามอุ่นอาหารในกระป๋องหรือภาชนะอัดอากาศ เพื่อหลีกเลี่ยงการระเบิดจากการขยายตัวของอากาศ

TH

## เก็บคำแนะนำนี้ในสถานที่ปลอดภัย



### ช่วยกันรักษาสีงแวดล้อม!

- ① เครื่องใช้ของท่านทำจากวัสดุที่มีค่าซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ได้อีกและนำหมุนรี ยวนกลับมาใช้ใหม่
- ② ที่ งไว้ ณ จุดทิ้งขยะในท้องถิ่น

อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้งานภายในบ้านเท่านั้น การใช้งานเชิงพาณิชย์ การใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบ และการรับประกันจะไม่มีผลบังคับใช้

## ข้อมูลจำเพาะ

รุ่น	กำลังไฟฟ้า เข้าสูงสุด	ช่วงการปรับกำลัง ไฟ	ประเภท จอแสดงผล	แหล่งจ่ายไฟ ที่ใช้ได้
IH2108	2100W	300W-2100W	จอแสดงผล ดิจิทัล	220V-240V/ 50Hz-60Hz

## โครงสร้างผลิตภัณฑ์

- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>A</b> แก้วเซรามิก            | <b>I</b> โปรแกรมต้ม           |
| <b>B</b> ทางเข้าอากาศ           | <b>J</b> โปรแกรมเพิ่มกำลังไฟ  |
| <b>C</b> ทางออกอากาศ            | <b>K</b> โปรแกรมผัด           |
| <b>D</b> แผงควบคุม              | <b>L</b> โปรแกรมทอด           |
| <b>E</b> หน้าจอแสดงผลดิจิทัล    | <b>M</b> ปุ่มจับเวลา          |
| <b>F</b> ปุ่มเลือกโปรแกรม G/H/I | <b>N</b> ปุ่ม/ตัวเลื่อน "+/-" |
| <b>G</b> โปรแกรมช้า             | <b>O</b> ปุ่มหยุดชั่วคราว     |
| <b>H</b> โปรแกรมร้อน            | <b>P</b> ปุ่มเปิด/ปิด         |

## ภาพรวมผลิตภัณฑ์หน้า 2

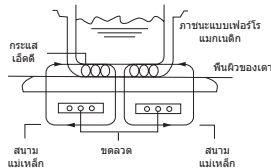
### หลักการและคุณสมบัติเฉพาะ

#### หลักการทำงาน

แผ่นแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำงานด้วยการให้ความร้อนภายใน โดยใช้กระแสไฟที่เกิดจากสนามแม่เหล็ก เมื่อกระแสไฟฟ้าไหลผ่านขดลวด จะสร้างสนามแม่เหล็กขึ้น บนแผ่นแม่เหล็กไฟฟ้า สนามแม่เหล็กนี้จะเหนี่ยวนำเข้าไปในฐานของภาชนะ กระแสฟูโกลต์ที่มีความแรงต่ำมากจะไหลผ่านฐานของภาชนะ

แม้จะมีความแรงต่ำ กระแสเหล่านี้จะสร้างความร้อนในภาชนะขณะที่ไหลผ่านข้อปฏิบัติด้านหลังแผ่นแม่เหล็กไฟฟ้าคือการเพิ่มกระแสฟูโกลต์เหล่านี้ ขณะเปลี่ยนทิศทางสนามความถี่ที่สูงมาก เพื่อให้ความร้อนที่ด้านหลังของภาชนะ กระบวนการทำความร้อนเป็นแบบเกิดขึ้นทันที เพราะทันทีที่เปิดใช้งานแหล่งจ่ายไฟขดลวดแล้ว ภาชนะจะร้อน และอาหารจะร้อนจากการสัมผัสกับฐานของภาชนะ

สำหรับวิธีการเหนี่ยวนำเพื่อทำงานอย่างเหมาะสม ภาชนะปรุงอาหารต้องเป็นแบบเฟอร์โรแมกเนติก (ดูรายละเอียดในส่วนภาชนะปรุงทำอาหาร)



## คุณสมบัติเฉพาะ

### ระบบป้องกันความปลอดภัยต่าง ๆ

- การป้องกันแรงดันไฟฟ้าตก/กระชาก
- เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าเหมาะสำหรับหม้อที่ใช้กับเต้าแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งมีเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 10 ถึง 26 ซม. (ส่วนที่สัมผัสกับแผ่นเซรามิก)
- การป้องกันเครื่องจากความร้อนสูงเกินไป
- การตรวจหาความเสี่ยงจากการให้ความร้อนภาชนะปรุงอาหาร และความเสี่ยงจากการทำให้การเคลือบกันติดและน้ำมันติดไฟเสียหาย

### การปกป้องสิ่งแวดล้อม

- เต้าแม่เหล็กไฟฟ้านี้สอดคล้องกับ ErP Directive 2009/25/EC และข้อบังคับในการนำไปปฏิบัติของสหภาพยุโรปเลขที่ 66/2014
- เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าเป็นวิธีการที่มีประสิทธิภาพมากที่สุดในแง่ของพลังงาน ซึ่งมีผลผลิตพลังงานมากกว่า 90%
- วางฝาไว้บนกระทะขณะปรุงอาหารเพื่อลดการใช้พลังงาน
- เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ทำให้เกิดเปลวไฟ
- เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าไม่จำเป็นต้องใช้เชื้อเพลิงและลดความเสี่ยงจากอุบัติเหตุในครัวเรือน ซึ่งเชื่อมโยงกับการรั่วไหลของก๊าซหรือไฟจากอุปกรณ์ควบคุมต่าง ๆ
- พื้นที่ปรุงอาหารบนเต้าแม่เหล็กไฟฟ้านี้มีเส้นผ่านศูนย์กลางทำงาน 230 มม. และการใช้พลังงานคือ EC (กิโลวัตต์-ชั่วโมง/กก.) = 195

### การควบคุมอัจฉริยะ

- ฟังก์ชันการปรุงอาหารหลายแบบ: โหมดปรุงอาหารหลายแบบตั้งแต่กำลังไฟต่ำถึงสูง เพื่อตอบสนองความต้องการในการปรุงอาหารแบบต่าง ๆ
- อุณหภูมิการปรุงอาหารที่หลากหลาย: รักษาและควบคุมอุณหภูมิการปรุงอาหารได้อย่างอัจฉริยะ
- ฟังก์ชันจับเวลาแบบปรับได้: ช่วยให้คุณตั้งโปรแกรมเต้าเพื่อหยุดปรุงอาหารหลังจากช่วงเวลาระหว่าง 1 นาทีถึง 3 ชั่วโมง (ขึ้นอยู่กับโหมด)
- การตรวจหาการมีภาชนะที่ใช้กับเต้าแม่เหล็กไฟฟ้า: หากไม่มีภาชนะหรือตรวจพบว่าภาชนะบนแผ่นแม่เหล็กไฟฟ้าไม่เหมาะสม เสียงเตือนจะทำงาน
- หากอุณหภูมิของแผ่นแก้วเซรามิกสูงกว่า 50 °C เมื่อเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร หน้าจอ LCD จะกะพริบและแสดงตัว "H" พัดลมยังคงทำงานเพื่อระบายความร้อนแผ่น

### การทำความสะอาดได้สะดวก

- แผ่นแก้วเซรามิกทนต่อการสึกหรอและไม่เกิดการเสื่อมสภาพได้ง่าย ทำความสะอาดและบำรุงรักษาได้ง่ายเช่นกัน
- ข้อควรระวัง: แผ่นแก้วเซรามิกอาจร้อนหลังจากสัมผัสกับภาชนะ

TH

## คำแนะนำสำหรับผู้ใช้

### โหมดแมนนวล

- โหมดแมนนวลช่วยให้ปรุงอาหารได้ทุกประเภท โดยการปรับกำลังการให้ความร้อนด้วยตัวเอง
- ด้านล่างนี้คือระดับกำลังไฟที่สอดคล้องกับแต่ละโปรแกรม:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- เวลาที่ใช้ได้ในโหมดแมนนวล:

เวลาเริ่มต้น	เวลาสูงสุด
15 นาที	180 นาที

### การเลือกโปรแกรม: ช้ำ ตุ่น ต้ม

#### โหมดช้ำ

- โหมดปรุงอาหารแบบช้ำจะปรุงอาหารที่อุณหภูมิต่ำ โดยไม่จำเป็นต้องเพิ่มน้ำหรือไขมัน วิธีการปรุงอาหารนี้ช่วยรักษาคุณภาพและรสชาติอาหาร
- ด้านล่างนี้คือระดับกำลังไฟที่สอดคล้องกับแต่ละโปรแกรม:

P1	P2	P3
300 W	600 W	1200 W

- เวลาที่ใช้ได้ในโหมดปรุงอาหารแบบช้ำ:

เวลาเริ่มต้น	เวลาสูงสุด
30 นาที	180 นาที

#### โหมดตุ๋น

- โหมดนี้ช่วยให้อาหารนุ่มขึ้นเพราะเป็นการปรุงแบบใช้ไฟอ่อน ๆ ต่ำกว่าจุดเดือดเป็นเวลานาน
- ด้านล่างนี้คือระดับกำลังไฟที่สอดคล้องกับแต่ละโปรแกรม:

P1	P2	P3	P4	P5	P6
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1800 W	2100 W

- เวลาที่ใช้ได้ในโหมดตุ๋น:

เวลาเริ่มต้น	เวลาสูงสุด
45 นาที	45 นาที

#### โหมดต้ม

- โหมดนี้จะต้มน้ำในหม้อระหว่าง 0.4 ล. ถึง 2.5 ล. (ห้ามใช้ฟังก์ชันนี้เพื่ออุ่นนม เนื่องจากอาจทำให้ไหม้)
- ด้านล่างนี้คือระดับกำลังไฟที่สอดคล้องกับแต่ละโปรแกรม:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- เวลาที่ใช้ได้ในโหมดต้ม:

เวลาเริ่มต้น	เวลาสูงสุด
10 นาที	15 นาที

#### โหมดเพิ่มพลัง

- การเพิ่มพลัง (Boost) ช่วยเร่งอุณหภูมิของหม้ออย่างรวดเร็ว ใช้สำหรับการปรุงอาหาร เช่น เนื้อ ได้อย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิสูง
- ด้านล่างนี้คือระดับกำลังไฟที่สอดคล้องกับแต่ละโปรแกรม:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
300 W	600 W	1200 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W

- ตัวจับเวลาที่ใช้ได้ในโหมดเพิ่มพลัง:

เวลาเริ่มต้น	เวลาสูงสุด
15 นาที	120 นาที

#### โหมดผัด

- โหมดผัดใช้ปรุงอาหารในน้ำมันขลุกขลิกที่อุณหภูมิสูงเพื่อให้พื้นผิวของอาหารมีสีน้ำตาล
- ด้านล่างนี้คือระดับกำลังไฟและอุณหภูมิน้ำมันที่สอดคล้องกับแต่ละโปรแกรม:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
600 W	1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1800 W	2100 W
110 °C	125 °C	140 °C	155 °C	170 °C	185 °C	200 °C

- เวลาที่ใช้ได้ในโหมดผัด:

เวลาเริ่มต้น	เวลาสูงสุด
15 นาที	180 นาที

TH



## โหมดทอด

- โหมดนี้ใช้ทอดอาหารในน้ำมันปริมาณมาก ๆ น้ำมันคือสูงสุด 2 ลิตร (-13)
- ด้านล่างนี้คือระดับกำลังไฟ และอุณหภูมิน้ำมันที่สอดคล้องกับแต่ละโปรแกรม:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7
1200 W	1200 W	1400 W	1400 W	1600 W	1800 W	2100 W
100 °C	120 °C	140 °C	160 °C	180 °C	200 °C	220 °C

- ตัวจับเวลาใช้ได้โหมดทอด:

เวลาเริ่มต้น	เวลาสูงสุด
15 นาที	180 นาที

## การทำความสะดวก

ต้องตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟ รอจนแผ่นแกวเซรามิกเย็นตัวลง แล้วปฏิบัติตามคำแนะนำด้านล่างเพื่อทำความสะดวก

1. แผ่นแกวเซรามิก: หากแผ่นแกวเซรามิกสกปรกมาก ให้ทำความสะดวกโดยใช้ฟองน้ำที่ไม่มีใยขัดขุ่นน้ำมัน ๆ หรือหากยังมีคราบฝังแน่น ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมซึ่งออกแบบให้ใช้สำหรับเตาเซรามิก
2. ตัวเครื่องและแผงควบคุม ใช้ผ้านุ่มขุ่นน้ำมัน ๆ เพื่อทำความสะดวก ในกรณีของคราบน้ำมันใด ๆ ที่ล้างออกยาก เช็ดคราบออกด้วยผ้านุ่ม ล้างในน้ำอุ่นและผสมน้ำยาล้างจานเล็กน้อย แล้วทำความสะดวกโดยใช้ผ้านุ่มขุ่นน้ำมัน ๆ
3. พื้นผิวทางอากาศเข้า/ออก: ขจัดฝุ่นด้วยสาลิก้าน

## รหัสความปลอดภัย

- ไม่พบภาชนะ หรือภาชนะผิดปกติประเภท:  
หากเส้นผ่านศูนย์กลางฐานหม้อน้อยกว่า 10 ซม. หรือหากวัสดุของหม้อไม่เหมาะสม เสียงเตือนจะดังขึ้นแล้วหน้าจอดีจิทัลจะแสดงผลเป็น "E1" ควรเปลี่ยนเครื่องครัว
- การป้องกันแหล่งพลังงานให้ความร้อนสูงเกินไป:  
หากแหล่งพลังงานให้ความร้อนสูงเกินไป เครื่องใช้ทำอาหารแม่เหล็กไฟฟ้าจะตัดแหล่งจ่ายไฟที่กำลังไหลเข้า แล้วหน้าจอดีจิทัลจะแสดงผลเป็น "E2" ปล่อยให้แผ่นความร้อนเย็นตัวลง หากมีการชำรุด กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

- การป้องกันแรงดันไฟฟ้าสูงหรือต่ำเกินไป:  
หากแรงดันไฟฟ้าสูงกว่า 265 V - 285 V แหล่งจ่ายไฟที่กำลังไหลเข้าเครื่องใช้ทำอาหารแม่เหล็กไฟฟ้าจะตัด และหน้าจอดีจิทัลจะแสดงผลเป็น "E3" หากแรงดันไฟฟ้าอยู่ระหว่าง 150 V และ 170 V เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะตัดไฟที่จ่ายเข้ามา และหน้าจอดีจิทัลจะแสดงผลเป็น "E4" ตรวจสอบว่าข้อมูลจำเพาะของอุปกรณ์ใช้ได้กับวงจรกระแสไฟฟ้า
- เซ็นเซอร์อุณหภูมิ:  
หากเซ็นเซอร์เป็นวงจรไม่สัมผัสกัน เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะยังคงทำงานเป็นเวลาหนึ่งนาที และหน้าจอดีจิทัลจะแสดงผลเป็น "E5" หากเซ็นเซอร์ตรวจพบการลัดวงจร เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะแสดงผลเป็น "E6" ทั้งนี้ ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

**EN** p. 6 – 16

**ZH** p. 17 – 24

**MY** p. 25 – 35

**ID** p. 36 – 46

**VN** p. 47 – 57

**TH** p. 58 – 67