

MEX

คู่มือการใช้งานและการบำรุงรักษา เตาแม่เหล็กไฟฟ้า PIC11S



Induction Cooker
PIC11S
Instruction Manual

MEX

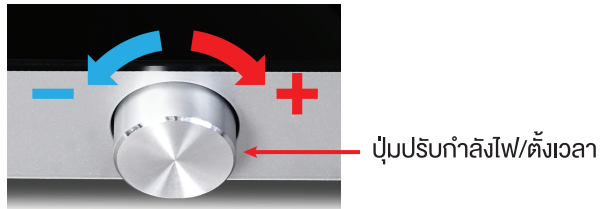
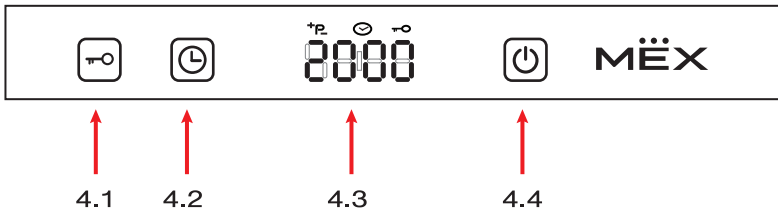
เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการใช้งานที่ยาวนาน
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานและวิธีการติดตั้งเล่มนี้โดยละเอียด
และปฏิบัติตามแนะนำอย่างเคร่งครัด ก่อนการติดตั้งและการใช้งานครั้งแรก
และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน



คู่มือการใช้งาน เต้าแม่เหล็กไฟฟ้า MEX INDUCTION COOKER รุ่น PIC11S

ส่วนประกอบ

1. ปุ่มปรับกำลังไฟ/ตั้งเวลา
2. กระจกหน้าเตา
3. ช่องระบายอากาศ
4. แผงควบคุมการทำงาน
 - 4.1 สัญลักษณ์การล็อคการทำงาน
 - 4.2 สัญลักษณ์การตั้งเวลา
 - 4.3 จอแสดงผล
 - 4.4 สัญลักษณ์การเปิด/ปิดเครื่อง



หลักการงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

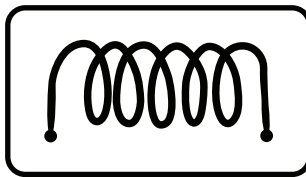
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า เป็นเครื่องครัวสมัยใหม่มีวงจรสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าให้เกิดขึ้นผ่านแผ่นกระจกหน้าเตา เมื่อสนามแม่เหล็กไฟฟ้าเหนี่ยวนำผ่านแผ่นโลหะที่เป็นเหล็กบริเวณก้นภาชนะหม้อ หรือกระทะจะทำให้เกิดความร้อน แผ่นเหล็กจะนำความร้อนไปสู่ของเหลวภายในภาชนะทำให้ร้อนและปรุงอาหารได้ ภาชนะที่มีก้นทำด้วยโลหะชนิดอื่นเช่น อลูมิเนียมหรือสแตนเลส สตีล ไม่สามารถเหนี่ยวนำ ทำให้เกิดความร้อนได้ จึงนำมาใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ได้

การทำความร้อนด้วยวิธีสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้าเหนี่ยวนำแผ่นเหล็กนี้สามารถสร้างความร้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการสูญเสียพลังงานน้อย ทำให้ประหยัดค่าใช้จ่าย ค่ากระแสไฟฟ้าได้มากกว่าเตาไฟฟ้าชนิดอื่น

กระแสแม่เหล็กไฟฟ้าที่เกิดจากวงจรอิเล็กทรอนิกส์ ภายในตัวเครื่องจะไม่ทำให้เกิดความร้อนบริเวณกระจกหน้าเตา ความร้อนจะเกิดเฉพาะบริเวณก้นภาชนะที่มีการเหนี่ยวนำเท่านั้น จึงไม่ทำให้แผ่นกระจกหน้าเตาร้อน ด้วยเหตุนี้จึงทำให้เกิดความสะดวกและปลอดภัยแก่ผู้ใช้ แต่อย่างไรก็ตาม ความร้อนบริเวณกระจกหน้าเตาก็เกิดได้เล็กน้อยจากการนำความร้อนของก้นภาชนะผู้ใช้จึงควรระมัดระวัง

วิธีเลือกภาชนะเพื่อใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

ด้วยหลักการที่ความร้อนของการใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า เกิดจากการเหนี่ยวนำของกระแสแม่เหล็กไฟฟ้าของเตาผ่านแผ่นเหล็กบริเวณก้นภาชนะ การเลือกภาชนะที่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า จึงต้องเป็นภาชนะที่มีก้นเป็นแผ่นเหล็กเท่านั้น เครื่องครัวที่เป็นอลูมิเนียมหรือสแตนเลส สตีล ไม่สามารถนำมาใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ ก่อนซื้อภาชนะเพื่อนำมาใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรสังเกตสัญลักษณ์บริเวณก้นภาชนะซึ่งจะมีสัญลักษณ์แสดงอยู่



เลือกภาชนะสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า:

หากภาชนะที่จะซื้อไม่มีสัญลักษณ์ดังกล่าว ท่านควรสอบถามจากผู้ขายให้มั่นใจ ก่อนตัดสินใจซื้อ

- กระทะแบน / หม้อ ที่ทำจากเหล็ก, เหล็กหล่อ, เหล็กเคลือบ, สแตนเลส สตีล ที่มีก้นเป็นโลหะ โดยก้นภาชนะมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 12 - 26 ซม.
- ควรใช้หม้อที่เหมาะสมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่านั้น ไม่ควรใช้หม้ออื่น ๆ แทน โดยเฉพาะหม้อความดัน



กาต้มน้ำสแตนเลส



กระทะเหล็ก



หม้อสแตนเลส



กระทะสแตนเลส



กระทะเหล็ก

ถ้าต้องใช้ภาชนะอื่นที่ไม่ได้ให้มาพร้อมเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรใช้ภาชนะตามคำแนะนำด้านล่าง

- กระทะ / หม้อ ต้องมีความเหมาะสมสำหรับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่านั้น
- กระทะ / หม้อ ควรจะแบนและฝาครอบควรมีที่มีการระบายอากาศ

วิธีใช้งาน

- **ก่อนเสียบปลั๊ก** ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าระบบไฟฟ้าในตัวเครื่องตรงกับระบบไฟของบ้าน
- **เสียบปลั๊กไฟ** เมื่อเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับปลั๊กไฟ จะได้ยินเสียง “ปิ๊บ” ดังขึ้นแสดงว่ากระแสไฟเข้าสู่วงจรของเครื่องและพร้อมทำงานแล้ว




เต้าเสียบปลั๊กไฟควรมีคุณภาพดี ทนกระแสไฟได้ไม่ต่ำกว่า 15 แอมป์ และเสียบปลั๊กไฟได้แน่นหนาไม่หลวม

- **การวางภาชนะ** ควรวางภาชนะพร้อมอาหารที่จะปรุงลงบนกระจกกลางเตา เพื่อประสิทธิภาพสูงสุด ในการเหนี่ยวนำความร้อนของเตา



ควรหลีกเลี่ยงการวางภาชนะเปล่าที่ไม่มีน้ำหรืออาหาร เพราะจะทำให้วงจรภายในตัวเครื่องเสียหายได้

- **การเปิดเครื่อง** สัมผัสสัญลักษณ์  (4.4) 1 ครั้ง เพื่อเปิดเครื่องที่จอแสดงผล (4.3) จะมีหมายเลข 1200 สว่างขึ้น และสัญลักษณ์กำลังไฟ +P_ ติดเครื่อง เริ่มทำงานที่กำลังไฟ 1,200 วัตต์







- **การปรับกำลังไฟ** สามารถปรับกำลังไฟให้มากขึ้นหรือลดลงได้ตั้งแต่ 400 - 2,000 วัตต์ โดยการหมุนปรับกำลังไฟ/ตั้งเวลา (1) ถ้าหมุนตามเข็มนาฬิกา  จะเป็นการเพิ่มกำลังไฟ ถ้าหมุนทวนเข็มนาฬิกา  เป็นการลดกำลังไฟ โดยปรับได้ทั้งหมด 9 ระดับ ดังนี้

ระดับกำลังไฟ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
กำลังไฟ (W)	400	600	800	1,000	1,200	1,400	1,600	1,800	2,000

• การตั้งเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติ

เมื่อปรับกำลังไฟที่ต้องการเรียบร้อยแล้ว เราสามารถตั้งเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติได้นานถึง 240 นาที โดยมีวิธีดังนี้



- แตะสัญลักษณ์รูปนาฬิกา  ค้างไว้ 2 วินาที เพื่อให้โหมดตั้งเวลาทำงานที่จอแสดงผลจะมีหมายเลข “0” สว่างขึ้นและสัญลักษณ์นาฬิกา  ติดขึ้น แล้วหมุนปุ่มปรับกำลังไฟ/ตั้งเวลา (1) เพื่อตั้งเวลาที่ต้องการปรุงอาหารเป็นจำนวนนาที ถ้าหมุนตามเข็มนาฬิกา  จะเป็นการเพิ่มเวลา ถ้าหมุนทวนเข็มนาฬิกา  จะเป็นการลดเวลา

การหมุนปุ่ม ถ้าหมุนช้า จะเพิ่ม/ลดเวลา ครั้งละ 1 นาที

ถ้าหมุนเร็ว จะเพิ่ม/ลด เวลา ครั้งละ 5 นาที



เมื่อเลือกเวลาแล้ว ตัวเลขจำนวนเวลาเป็นนาทีจะกระพริบประมาณ 5 วินาที จากนั้นจะหยุดกระพริบ แต่สัญลักษณ์รูปนาฬิกาจะกระพริบอยู่ แสดงว่าเตาเริ่มนับเวลาหรือเปิดการทำงาน หลังจากนั้นอีกประมาณ 3 วินาที จอแสดงผลจะเปลี่ยนไปแสดงกำลังไฟ

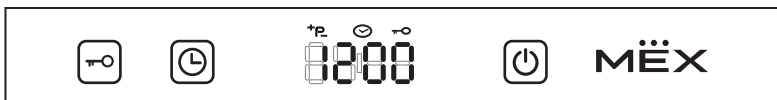
เราสามารถดูเวลาคงเหลือได้โดยแตะที่สัญลักษณ์นาฬิกา (4.2) 1 ครั้ง



- การยกเลิกการตั้งเวลาปิดเครื่องอัตโนมัติ แตะสัญลักษณ์นาฬิกา (4.2) ค้างไว้ 3 วินาที จะเป็นการยกเลิกการตั้งเวลาอัตโนมัติ ไฟสัญลักษณ์รูปนาฬิกาจะดับไป



- การปิดเครื่องอัตโนมัติ เมื่อเตาทำงานครบเวลาที่ตั้งไว้จะมีเสียงสัญญาณ “บี๊บ” ดังขึ้นเป็นระยะประมาณ 10 วินาที หลังจากนั้นเตาจะปิดการทำงาน ไฟสัญลักษณ์ต่างๆจะดับลง ยกเว้นพัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่ออีกระยะหนึ่ง

- การล๊อคคำสั่ง การล๊อคคำสั่งเพื่อป้องกันการเปลี่ยนคำสั่งการปรุงอาหาร เมื่อนิ้วมือแตะถูกโดยบังเอิญ
- การล๊อคคำสั่งแบบปกติ เมื่อดึงกำลังไฟ (และตั้งเวลาปิดเครื่อง) แล้วสัมผัสสัญลักษณ์รูปกุญแจ  (4.1) ค้างไว้ 3 วินาทีจนได้ยินเสียง “บี๊บ” เครื่องจะอยู่ในโหมดล๊อคคำสั่ง ไม่สามารถเปลี่ยนค่าที่ตั้งได้ และจะมีสัญลักษณ์รูปกุญแจ  ปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล



- การยกเลิกการล๊อคคำสั่ง สัมผัสสัญลักษณ์รูปกุญแจ  (4.1) ค้างไว้ 3 วินาที จนได้ยินเสียง “บี๊บ” และสัญลักษณ์รูปกุญแจที่จอแสดงผลหายไป จะเป็นการ ยกเลิกการล๊อคคำสั่งสามารถปรับเปลี่ยนกำลังไฟหรือเวลาได้
- การล๊อคคำสั่งแบบอัตโนมัติ เมื่อดึงกำลังไฟ (และตั้งเวลาปิดเครื่อง) แล้วหลังจากนั้นประมาณ 1 นาที เตาจะล๊อคคำสั่งอัตโนมัติ จะมีเสียง “บี๊บ” และมีสัญลักษณ์รูปกุญแจปรากฏที่จอแสดงผล การยกเลิกการล๊อคทำได้โดยแตะสัญลักษณ์รูปกุญแจ  (4.1) ค้างไว้ 3 วินาที จนได้ยินเสียง “บี๊บ” สัญลักษณ์รูปกุญแจที่จอแสดงผลจะหายไป

ข้อควรระวัง

- ไม่ควรวางเตาอินดักชั่นใกล้บริเวณที่มีความร้อนสูง เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่เกิดกับเครื่องหรือทำให้เครื่องทำงานผิดปกติ
- ควรวางเตาอินดักชั่นบนพื้นเรียบ โดยมีระยะห่างจากผนังหลังและพื้นที่โดยรวมไม่น้อยกว่า 1 ซม. เพื่อการระบายความร้อนที่ดีและห้ามวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนโต๊ะที่มีหน้าโต๊ะเป็นแผ่นเหล็ก
- ห้ามวางเครื่องครัวที่มีชิ้นส่วนที่เป็นโลหะหรือแม่เหล็ก รวมถึงบัตรเครดิต เครื่องบันทึกเทป หรือแผ่นดิสก์ใกล้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า เพราะอาจทำให้อุปกรณ์เหล่านั้นเสียหายได้
- เนื่องจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้ความร้อนสูงในเวลาที่รวดเร็วจึงไม่ควรวางภาชนะเปล่าลงบนเตา เพราะอาจทำให้ภาชนะร้อนจนเสียรูปได้
- ห้ามวางมีด ซ้อนส้อม หรือฝามือไว้บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เพราะอาจทำให้เกิดความร้อน ซึ่งเป็นอันตรายได้

- เตารับปลั๊กไฟที่ใช้เสียบกับปลั๊กไฟของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรมีคุณภาพดี เสียบได้แน่นไม่หลวม และรับกระแสไฟได้ไม่น้อยกว่า 15 แอมป์ และไม่ควรรใช้สายพ่วง สายต่อ หรือปลั๊ก 3 ทาง และไม่ควรรใช้ร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่น
- ถ้าใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าอุ่นอาหารกระป๋อง ต้องเปิดฝากระป๋องก่อนมีฉนวนนั้น อาจเกิดการระเบิดได้
- ขณะใช้งาน ไม่ควรรวางผ้าหรือกระดาษรองได้ภาชนะก่อนวางบนเตา เพราะอาจทำให้เกิดความร้อนจนไฟลุกไหม้ได้
- ไม่ควรรวางผ้าหรือกระดาษไว้ใต้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือวางเตาไว้บนพรมหรือวางสิ่งของปิดช่องระบายอากาศของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายได้
- หลีกเลี่ยงงานทันทีที่พบว่ากระจกหน้าเตาแตก
- กรณีที่สายไฟเก่าชำรุด ควรรใช้สายไฟใหม่ที่ได้มาตรฐานจากบริษัทฯ ผู้จัดจำหน่าย
- ควรรทำความสะอาดเตาทุกครั้งหลังจากการใช้งาน เพื่อไม่ให้สิ่งสกปรกเข้าไป ทำให้พัดลมระบายอากาศทำงานผิดปกติ
- ไม่ควรรปล่อยให้เด็ก หรือผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกายหรือจิตใจใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าโดยลำพัง โดยไม่มีผู้ให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด
- ไม่ควรรปล่อยให้เด็กเล่นเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

- ถอดปลั๊กไฟออกจากเตาเสียบไฟบ้านก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง และรอนจนกว่ากระจกหน้าเตาเย็นลง
- ควรรทำความสะอาดกระจกหน้าเตาทุกครั้งหลังใช้งาน เพราะถ้าทิ้งไว้นานอาจทำให้คราบอาหารที่ติดอยู่บนกระจกติดแน่นทำความสะอาดยาก
- หน้ากระจก, แผงควบคุม, และตัวเครื่อง ทำความสะอาดได้โดยใช้ผ้าชุบน้ำสบู่อ่อนเช็ดทำความสะอาดโดยรอบ
- ช่องระบายอากาศ เช็ดทำความสะอาดช่องระบายอากาศไม่ให้มีสิ่งกีดขวาง และใช้คอตตอนบัดหรือแปรงขนอ่อนอันเล็ก เช็ดซี่ตะแกรงช่องระบายอากาศด้วย
- ห้ามใช้น้ำมันหรือสารเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรง และมีคุณสมบัติติดไฟง่ายมาเช็ดทำความสะอาด
- ห้ามฉีดน้ำเข้าตัวเครื่อง หรือนำเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจุ่มลงในน้ำ เพื่อทำความสะอาด
- ก่อนใช้ช่างต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอยู่ในสภาพสะอาดแห้งและไม่เปียกชื้น

การแก้ปัญหาเบื้องต้น

หากพบค่าความบกพร่อง (Error) หรือเกิดความผิดพลาดดังต่อไปนี้ โปรดตรวจสอบเพื่อแก้ไขปัญหา โดยเบื้องต้น ตามคำแนะนำดังต่อไปนี้

อาการ	การตรวจสอบ	วิธีการแก้ไข
เครื่องไม่ทำงานหลัง เสียบปลั๊ก และกดปุ่ม เปิด/ปิด	เช็คกระแสไฟฟ้าว่าตกหรือดับหรือไม่	ใช้งานอีกครั้งหลังไฟพามา
	เช็คเบรกเกอร์ว่าตัดหรือไม่	ตรวจสอบสาเหตุอย่างละเอียด ถ้าเป็นปัญหาที่ไม่สามารถแก้ไขได้ ด้วยตัวเอง กรุณาติดต่อฝ่ายบริการ เพื่อตรวจสอบและแก้ไข
	เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบแน่นหรือไม่	
ความร้อนไม่ต่อเนื่อง และมีเสียงสัญญาณ “บีบ” เตือน	ภาชนะไม่ถูกต้องหรือไม่มีภาชนะวาง บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า	เลือกใช้ภาชนะเฉพาะที่ใช้สำหรับ เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
	วางภาชนะไม่ตรงกับบริเวณให้ ความร้อนของเตา	วางภาชนะที่จุดกลางของวง ความร้อนของเตา
	ภาชนะที่หุงต้มอยู่เลื่อนออกจากบริเวณ ศูนย์กลางเตา	เลื่อนภาชนะกลับไปจุดศูนย์กลางเตา
เครื่องหยุดทำงาน ระหว่างใช้งาน	ตรวจสอบว่ามีอาหารในภาชนะหรือไม่ หรืออุณหภูมิสูงเกินไป	ตรวจสอบว่าได้ใช้งานเตาถูกวิธีหรือไม่
	ตรวจสอบว่าช่องระบายอากาศมี การอุดตันหรือมีฝุ่นเกาะหรือไม่	ทำความสะอาดช่องระบายอากาศ เปิดเตาทำงานอีกครั้งหลังจาก เครื่องเย็นลงแล้ว
	เตาทำงานเกินกว่า 2 ชั่วโมง	ตั้งโปรแกรมปรุงอาหารหรือ ตั้งเวลาใหม่
Error codes occur.	E0: ไม่มีภาชนะวางบนเตา; E1: ระบบวัดอุณหภูมิเตือนหรือข้อผิดพลาด; E2: ระบบวัดอุณหภูมิและ IGBT เตือนหรือข้อผิดพลาด; E3: แรงดันไฟเกิน E4: แรงดันไฟตก E5: อุณหภูมิตัวเตาร้อนเกินไป E6: ระบบวัดอุณหภูมิและ IGBT ร้อนเกินไป E8: อุณหภูมิสูงเกินไป	E0: เลือกใช้หม้อ กระทะ หรือภาชนะ ที่ออกแบบมาสำหรับใช้กับเตาแม่ เหล็กไฟฟ้าเท่านั้น หรือเปิดเตาอีก ครั้งหลังรอให้เตาเย็นลงแล้ว E1 – E8 ติดต่อศูนย์บริการ เพื่อตรวจสอบและซ่อมแซม

เมื่อดำเนินการแก้ปัญหาเบื้องต้นตามคำแนะนำแล้วไม่สามารถแก้ไขได้ ควรถอดปลั๊กเตาทันที และติดต่อศูนย์บริการเพื่อตรวจสอบและซ่อมแซม กรุณาจดรหัสค่าความบกพร่องและแจ้งกับศูนย์บริการ อย่าแกะถอดชิ้นส่วนเตาหรือพยายามซ่อมด้วยตนเองเพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุหรืออันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

การรับประกันคุณภาพ

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า MEX รุ่น PIC11S มีการรับประกันคุณภาพเป็นเวลา 2 ปี การรับประกันคุณภาพจะไม่ครอบคลุมถึงการสึกหรอเสียหายจากการใช้งานตามปกติ หรือความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการใช้งานผิดพลาดของผู้ใช้

การรับประกันจะถูกลบเลิกทันที หากนำไปใช้ในลักษณะเป็นการทำที่ไม่ใช่การใช้งานในครัวเรือนหรือมีการซ่อมแซมโดยนายช่างที่ไม่ใช่ช่างจากศูนย์บริการของ MEX

หากท่านต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมในการบริการ

สามารถติดต่อที่ศูนย์บริการฯ บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

ซอยสุขสวัสดิ์ 76 ถนนสุขสวัสดิ์

โทร: 0-2817-8999

อีเมลล์ : service 2 @penk.co.th

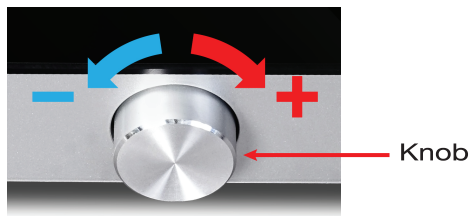
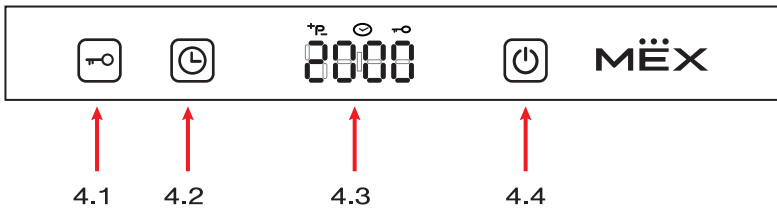
Instruction Manual

MEX INDUCTION COOKER

Model : PIC11S

Components:

1. Power Switch/ Timer
2. Furnace Glass
3. Outlet Air Vent
4. Operation Controller Circuit
 - 4.1 Lock symbol
 - 4.2 Timer setting symbol
 - 4.3 LED indicates power light/ timer
 - 4.4 Power symbol (on/ off)



Induction Working Principle

Induction cooker is a modern kitchenware that generates an electromagnetic field which occurs through the furnace glass. When an electromagnetic field conducts through a steel sheet at the bottom of the container, the heat will generated up to the pot or pan.

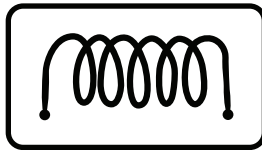
The heat from steel sheet will conduct, through the liquid, which makes it hot and able to cook food. Other container made from another kind of metals such as Aluminum or Stainless steel is unable to conduct the heat, therefore these types of metal are unable to use with our Induction Cooker.

The heat generation by the method of an electromagnetic field conducts the steel sheet that can be built the heat efficiently, with less energy loss. Thus it helps to save the electricity bills more than other kind of Cookers.

An electromagnetic field generated by electronic circuit, which will not caused the heat around the furnace glass, instead the heat will generated only on the point of the bottom container that been conducted, as a result it doesn't heat up the furnace glass. This is why it makes a comfortable and safe consumption for consumer. However the heat around furnace glass might generate a little heat, therefore the user should be caution.

Container selection for Induction Cooker :

According to the principle of Induction Cooker that caused by an electromagnetic field flows conduct through the bottom of container steel sheet, to choose the right container that suit with an Induction Cooker, the container must only has a steel sheet at the bottom, as an Aluminum or Stainless steel kitchenware is unable to operate with an Induction Cooker. Before buying the kitchenware for consumption, it must notify the symbol that appears underneath



If the symbol above isn't appear on the cooker, the customer should ask the seller for better and further purchase decision.

Material required:

- Steel, cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with bottom diameter from 12cm to 26cm.
- So suggest to use the required pot, do not try to use other pot instead (especially pressure sensors vessels.)



Stainless steel
pot



Iron blast pan



Magnetics stainless
steel pot



Magnetics stainless
Iron pan



Iron board pan

Please kindly according to the below requirement if necessary to use the vessel is not equipped.

- Pan/pot must be suitable for induction cooker.
- Pan/pot should be tried out if it's bought by self to see if there are unusual phenomena.
- Pan/pot bought by self should be flat and come with the cover with gas vent.

Operation Method

- Make sure that the power on the unit is matching with an outlet power at your home, before plug-in.
- In the ready operation position, should plug into an outlet, you will hear a “Peep” sound, which means that an electricity current is flowing into the Cooker.



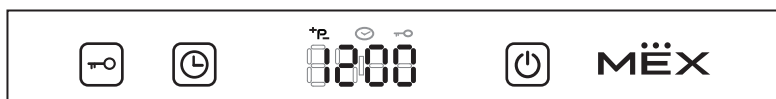
Caution! Socket and plug should stay in good condition. Plug should be fit into an individual outlet, the rated electrical current is not less than 15A.

- The container that fills with food needed to be place on the center of the furnace glass for an electromagnetic field able to heat up as efficiently as possible.





Caution! Avoid placing the empty container on the cooker, because it might damage an internal circuit

- Power On : by touching on the symbol  (4.4) once. When turning on the cooker, LED light “1,200” (4.3) on, meaning the cooker starts operate at 1,200 watt.



• Power Adjustment

After turn on the cooker and the control circuit shows at 1,200 watt, you are able to adjust the power to be an increase or decrease as you liked, starting at 400 watt until 2,000 watt by rotate the button (1). If  you are turning Clockwise, it will increase and turning at Anti Clockwise,  it will decrease the power. Each step of rotation, increasing or decreasing powers, will be 200 watt.



There are 9 power levels.

LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8	9
POWER (W)	400	600	800	1,000	1,200	1,400	1,600	1,800	2,000

• Automatic Turnoff Timer

After you satisfied with the power adjustment, you can set the timer at maximum 240 minutes, the timer can be adjusted from 1 ~ 240 minutes, as method describe below:






- Press the timer button  for 2 second to access the timer function, the  indicator will be show in the display. And the timing will be show the default time from “ 0 ”, and users can use the control knob to set for the desired time.

Turn the control knob to left side  to increase the timing

Turn the control knob to right side  to decrease the timing



Turn the control know by fast rotating for 1 minute and slow rotating for 10 minutes.

After finishing timer setting, press  key again to confirm the setting, and the timer will be started to count down. Or the timer will be started to count down automatically without further operation.

To cancel the timing Press the  [Timer] key for 3 second during timer is counting down, the appliance will be keeping working on desired power. Press  [On/Off] key during timer is counting down, the appliance will be stopped working and turn into standby mode.

When the timer finish countdown, a “Beep” will be emitted, and the appliance will be stopped working, and turn into standby mode.

• Child Lock

Press the  [Lock] key for 3 second to access the child Press the  [Lock] key for 3 second to access the child lock function. The child lock function will go to child lock function if no further operation in 60 second automatically. The child lock function will not be active once the timer which is set for 1 minute (60s).

Caution

- Do not place the unit in any place that is near gas or hot environment in order to avoid damages or malfunction.
- Place the unit on a level surface, the distance between it and its back ground surrounding must be not less than 10 cm
- Prohibit of placing the steel parts, magnetic such as credit card, recorder or disk; on! close to the Induction Cooker, because these may caused the damages.
- Since the Induction Cooker is heating up so fast, therefore don't leave the empty contain-er on the cooker, because the heat might changed the shape of the container, the container should be place with filled food.
- Prohibit of placing the knife, fork, spoon or the lid on the top of Induction Cooker, because it generates the hotness, so it is dangerous.
- To reduce the risk and damage, this plug should be fit into an individual outlet. The rated electrical current is not less than 15 Amp. Do not use the extension cord or use the tow line for sharing the power with other electronic appliances.
- If you want to use the Induction Cooker to warm up the can food, the cover of a can must be opened, otherwise it will expose.
- Do not place the unit on the cloth, carpet to avoid blocking the gas vent.
- Please do not place paper, cloth or other articles under the bottom of the pan to get heated, to avoid the danger of fire.
- Switch off the induction cooker in case of any crack on the cook-top panel.
- Be sure to use the power cord recommended by the appliance manufacturer after it is damaged.
- Always clean the unit to avoid any dirt goes into the fan to effect normal working.
- This induction cooker is not intended for use by children, persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have given supervisor or instruction concerning us of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children shall not play with induction cooker.

Cleaning and Maintenance

- Every time, before cleaning the induction cooker, it needs to be unplug an electrical outlet from the house. Do not clear it until the surface cool down.
- Every time after cooked, needs to clean the glass, because if not immediate cleaning, it may caused the stain to stick as deep-seated and it will be difficult to clean up later.
- Should use a damp cloth with dishwashing liquid for removing the stain on the glass and furnace.
- Prohibit of using oil or acidic chemical that is a flammable properties for cleaning.
- Prohibit of water injection into the Cooker or immerse the induction cooker in the water for cleaning.
- Before start the operation, makes sure that the condition of Cooker is clean, dry and not wet.

Troubleshooting and Treatment

During operations, if any error occurred, please check the following table before calling for service. Below are common errors and the checks to perform.

Symptoms	Check points	Remedy
After connecting the power and pressing the “power” key, the appliance has no response.	Is the electricity in suspension?	Use after resuming the electricity.
	Is the fuse broken down?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact Service Centre for checking and repairing.
	Is the plug connected firmly?	
Heating being interrupted in normal use and a “Beep” will be heard.	Incompatible cookware or no cookware is used?	Replace compatible cookware for the induction cooker.
	Is the cookware not considerably placed from the center of the heating zone?	Place the cookware at the center of the defined heating zone.
	Is the cookware being heated but continually being removed?	Place a cookware inside the heating zone.
No operation during the heating being in use.	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused.
	Is the air intake/exhaust vent clogged or dirt has accumulated?	Remove the stuff clogging the air intake/exhaust vent. Operate the appliance again after cooling down.
	Is the cooker working over 2 hours without any external instruction?	Reset cooking modes or use timer function.
Error codes occur.	E0: no pot; E1: thermistor module open/short; E2: thermistor to IGBT open/short; E3: Over Voltage E4: Low Voltage E5: Furnace thermistor Overeat E6: thermistor to IGBT overheat E8: thermistor module failure protection	When showing error signal E0,, please check whether the cookware is not suitable, or switch on the appliance again after it is cooled down naturally. When showing E1-E8, please contact Service Centre for checking and repairing.

If the above remedies/controls cannot fix the problem, unplug the appliance immediately, contact Service Centre for inspection and repairing, note the error code and report it to Service Centre Ltd. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself

Quality Warranty

The warrantee for this Mex Induction Cooker Model PIC11S covers the defective of parts and materials for a period of 2 years after the date of purchase. This warrantee is not valid for natural wares and tears and accident take place to the machine (such as: drop of machine, electricity search). This warrantee void if the user is not use according to the instruction describe in this manual, if use for commercial purpose and/or service by the third party that is not our authorized person.

Should you need any information, please contact our service center:

PEN K INTER TRADING CO., LTD.

63/3 Moo 6 Soi Suksawat 76, Bangchak, Phra Pradaeng,

Samut Prakan 10130

Tel: 0-2817-8999

e-mail: service2@penk.co.th



MEX
PIC11S

PEN K INTER TRADING CO., LTD.

HEAD OFFICE : 1000/63-64 PB TOWER. 16th Floor. Sukhumvit 71 Road, North Klongtan,
Wattana, Bangkok 10110 TEL 0-2391-0919 FAX 0-2391-1141

SERVICE CENTER : 63/3 Moo 6 Soi Suksawat 76, Bangchak, Phra Pradaeng, Samut Prakan 10130
TEL. 0-2817-8999 FAX : 0-2464-1600 E-Mail : service2@penk.co.th