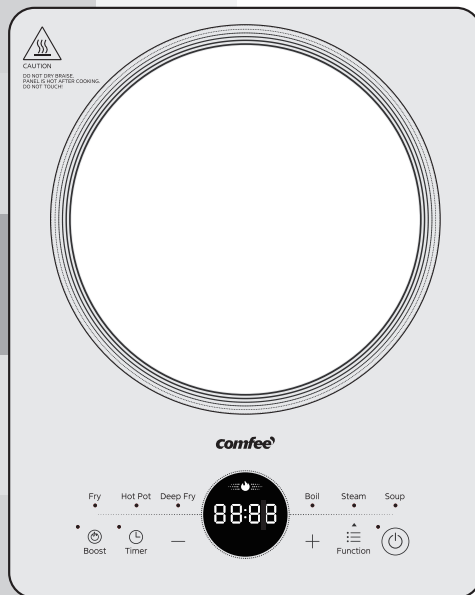


Comfee'

INDUCTION COOKER

Instruction Manual

CIC-22GGTLA1H



IMPORTANT NOTE: For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction Manual carefully before using.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing COMFEE Before using your new COMFEE product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENT

THANK YOU LETTER.....	1
SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
SPECIFICATION.....	10
PRODUCT OVERVIEW.....	11
OPERATING INSTRUCTIONS.....	12
CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
TROUBLESHOOTING.....	19

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols

	Danger This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.
	Warning of electrical voltage This induction cooker is designed for household use. Please refer to the instructions for detailed cooking methods.
	Warning The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	Caution The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	Attention The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	Observe instructions This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY INSTRUCTIONS

SAFETY INSTRUCTIONS

- For safety reasons and to avoid damage to the appliance or injuries to people, please abide by all the safety instructions below.
- Ignoring safety warnings may result in injuries.
- This appliance does not take into consideration the following situations:
 - use by children or disabled people without supervision;
 - children treating it as a toy.

FORBIDDEN

- Never heat food in sealed containers such as compressed products like cans or coffee pots, to avoid explosion caused by heat expansion.

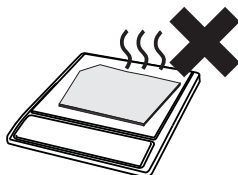


- Never let the appliance run unattended. Do not use empty vessels to avoid affecting product performance and to prevent injury.



SAFETY INSTRUCTIONS

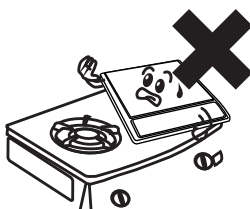
- Do not heat iron items on the induction cooker heating plate. It can get heated due to high temperature.



- Do not rinse this induction cooker under water. Avoid spilling water and soup into the internal parts of the induction cooker.



- Do not place the induction cooker when in use, on a gas stove (the magnetic lines can heat the metal parts of the gas stove)



- Children should be operating this appliance under supervision to avoid injuries.



SAFETY INSTRUCTIONS

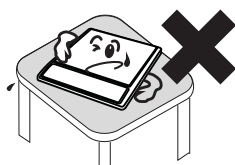
- To avoid danger, do not insert any foreign objects, such as iron wire, nor block the air ventilation opening or entry port.



- Do not place paper, aluminium foil, cloth or other unsuitable articles onto the induction cooker heating plate.



- Do not put it on any metal platforms (such as iron, stainless steel, aluminium), or place a non-metal pad less than 10 cm thick on the heating plate while the cooker is in use.

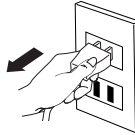


- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

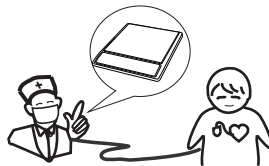
SAFETY INSTRUCTIONS

MANDATORY

- Unplug the power cord from the outlet after use to avoid fire and/or damaging the electronic components caused by prolonged electrical connection.



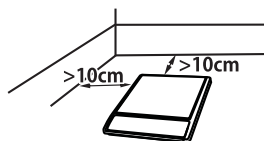
- People with heart pacemakers should avoid using the appliance. It is advisable to consult a doctor or pacemaker manufacturer about your particular situation.



- Avoid causing impacts on the heating plate. It may damage the plate. If cracking is found on the cooker plate, turn off the appliance to avoid any electrical shock that might occur.



- When using the induction cooker, place it horizontally and allow atleast 10 cm of free space between the sides and back of the induction cooker and the wall. Do not use the induction cooker in narrow spaces. Please keep the ventilation opening free, for release of heat.



SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use the appliance if the plug or the main cord or the appliance is damaged. If the power cord is damaged, have it replaced by agent of the manufacturer, its service department or specialized person from a similar department.



- Please use a dedicated and high quality power outlet, with high power rating (10A-16A). Do not use poor quality outlets. It is advisable not to share the power outlet with electrical appliances with high power ratings, such as an air conditioners, electrical stoves etc. to avoid fires caused by overburdening the outlet.



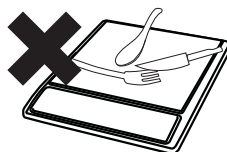
- Always make sure the plug is inserted firmly into the socket.

WARNING

- Do not place the induction cooker onto a carpet, tablecloth or thin paper while on use to avoid blocking the air inlet opening or air outlet opening, which will affect the heat emission.



- Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be put on the surface of the cooking area, as they will be heated.



SAFETY INSTRUCTIONS

- When using the induction cooker or after use, please keep it clean. Protect the induction cooker from bugs, dust and humidity. Avoid letting cockroaches etc fall into the internal parts of the induction cooker and causing a short circuit of the electrical board. When not in use for a long period, please clean it and put into a plastic bag to store it.



- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - 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.
- The instructions shall state that appliance are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system.
- Keep the main cord out of the reach of children. Do not let the main cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Do not touch the cooking plate after cooking, as it retains heat from the cookware.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is still hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.

SAFETY INSTRUCTIONS

ATTENTION

- Do not place the induction cooker near a gas stove, kerosene stove, gas cooker or in any space with an open fire or in an environment with high temperature.



- Always clean the induction cooker to prevent mess from getting into the fan, which could influence the normal operation of the appliance.



SPECIFICATIONS

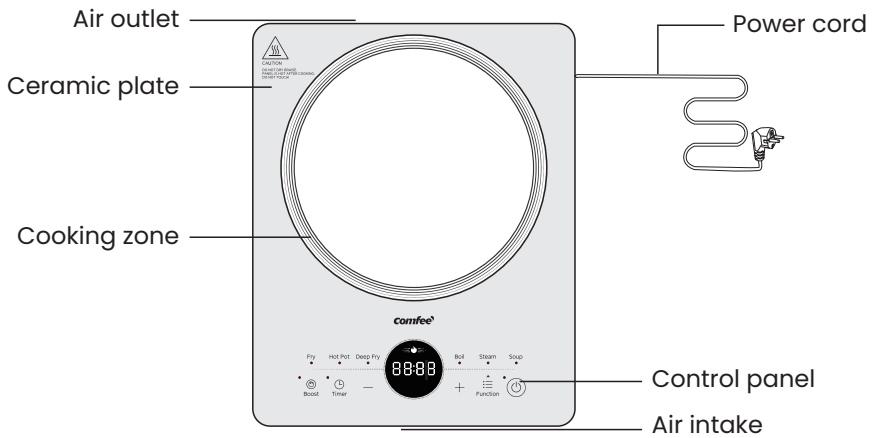
Model	CIC-22GGTLA1H
Power Supply Voltage	220~240V
Frequency	50/60Hz
Rated Power Input	2200W
IP Code	IPX0
Dimension	350 x 280 x 56mm
Weight	3.17 kg

PRODUCT OVERVIEW

Component Name

This induction cooker is designed for household use. Please refer to the instructions for detailed cooking methods.

Parts List



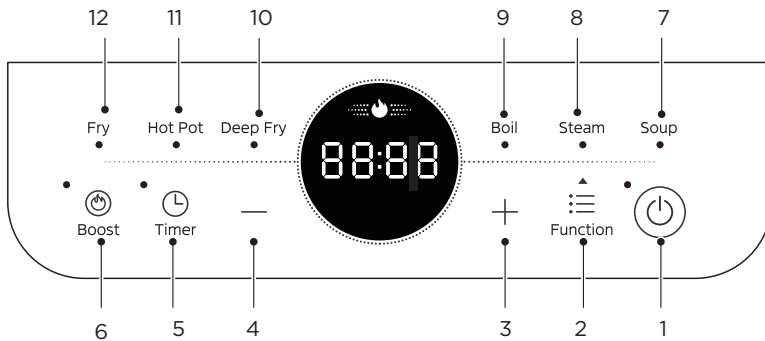
NOTE: All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

OPERATING INSTRUCTIONS

PREPARATION

- Before using, please first check if the power plug connects well with the power outlet.
- Before placing the pot on the cooker plate, please clean up water stains, oil spots or any other adherent dirt from the outside surface of the pot and cooker plate.
- Please put the pot to be heated on the central part of the induction cooker. Do not put an empty pot on the cooker plate to be heated.

Operation Part



		Function description
1		• "ON/STANDBY" Button
2	 Function	• Function Button
3		• "+" Button
4		• "-" Button
5	 Timer	• Timer Button

OPERATING INSTRUCTIONS

		Function description
6	 Boost	• Boost Button
7	Soup	• Soup
8	Steam	• Steam
9	Boil	• Boil
10	Deep Fry	• Deep Fry
11	Hot Pot	• Hot Pot
12	Fry	• Fry

Function Selection

Function	Operation Guidelines
"On/ Standby"	Connecting the power and switching on • After press the "ON/STANDBY" key, press the function keys to select the required mode. The induction cooker enters working mode. • After press the "ON/STANDBY" key, if no function key is pressed for 10 seconds, the induction cooker will switch off automatically. • After press the function key, if there is no proper pot on the cooker plate, the induction cooker will not heat up and the alarm will sound to indicate that a pot is required. One minute later, it will switch off automatically. Switch off • When the operating time is over, the induction cooker switches off automatically. • If switch off is needed in advance, press the "ON/STANDBY" key to turn the appliance off.

OPERATING INSTRUCTIONS

Function	Operation Guidelines
Hot Pot Soup Boil Fry Deep Fry Steam	Function selection • After switching on the appliance, press the "Function" to enter the desired cooker mode. • Please refer to "Function Cooking Mode Instruction" for the details of the corresponding heating process for each cooking mode.
"-" , "+"	Power adjustment • After selecting a mode, you can press "+" or "-" to adjust the power, and you can slide "Touch slider" to adjust the power. • For some modes, during the heating procedure, the induction cooker can automatically adjust the power according to the cooking requirement. • For certain modes, the power is restricted [complying with the cooking requirement].
"Timer"	Timer adjustment • If timer function is not activated, the induction cooker will heat the ingredients for the default time duration. • If timer is needed, first press the "Timer" key. When the numbers blink on the display, press the key "+" or "-" to adjust the time duration. • When the adjustment is finished, the number on the display will be shown after blinking for several seconds. The induction cooker starts counting down. • When the counting down is over, the induction cooker automatically stops heating and switches off.
"Boost"	Boost • After selecting a mode, you can press " BOOST " button to adjust to maximum power directly. after 3 minutes, it will return to the original function mode setting.

OPERATING INSTRUCTIONS

Function	Operation Guidelines
Users can select among the different cooking modes according to cooking purpose. For your convenience, we provide the following instructions:	
Hot Pot	• The cooking mode of "Hot pot" fit to heating requirements, such as hotpot and boiling water. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time.
Fry Deep Fry	• The cooking modes of fry and Deep fry fit to high temperature cooking. In the heating procedure, the time and power can be adjusted at any time. When the temperature of the ingredients reaches the temperature level provided by the selected mode (the highest temperature of various modes are different), the induction cooker will switch to interval heating or stops heating. After the temperature cools down, the induction cooker restarts heating.
Soup Steam	• For the cooking modes of Soup, and Steam, the induction cooker can automatically control the power according to the time duration that has been set and the temperature of the ingredients. Under these modes, the power can be adjusted within the adjustable power range at any time.

OPERATING INSTRUCTIONS

Function	Operation Guidelines
Boil	- Boil mode is for boiling water. When the operating time is over, the induction cooker can switch off automatically. Note: - It is recommended to put water that occupies 30% to 80% of the pot capacity when boiling water. - When boiling water, factors such as uneven pot bottom, scale or weather conditions could influence the boiling effect. - Please use the specific stock pot or water kettle when boiling water.

PROPER POTS

a	 Iron stock pot	b	 Iron milk pot
c	 Iron wok	d	 Iron water kettle
e	 Iron frying pan	f	 Iron steamer pan

OPERATING INSTRUCTIONS

- Please use the attached pots sold . Do not use other pots as replacements to avoid influencing the performance.
- The maximum load for the frying pan is 4kg. When using it, do not let the weight of the ingredients exceed this weight to avoid danger.
- If other pots are used, please comply with the following conditions:
 - Requirements for pot material: containing iron material.
 - Requirement of pot shape: with even bottom, the diameter is not less than 15 cm while not more than 18 cm.

●NOTE

- For optimum performance, please use the standard pots provided.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, please switch off the appliance first and then disconnect the power plug from the power outlet. Wait till the cooker plate of the induction cooker is not hot and start cleaning.
- After using the induction cooker for a long time, the opening of air inlet/air outlet will pile up with dust or other dirt, please wipe it with a soft dry cloth. Dust in the air inlet and outlet can be cleaned by using a soft brush or a mini vacuum cleaner.

● NOTE

- Please do not rinse it with water.
- For oil spots on the cooker plate, wipe the cooker plate by using a soft moist cloth with a little tooth paste or mild detergent. And then use a soft moist cloth to wipe it until no stain remains.
- When not using it for a long time, please disconnect the power plug from the power outlet and protect the induction cooker from any dust or bugs.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Abnormalities	Key checking points and trouble shooting
After plugging in the power cord and pressing the "ON/STANDBY" key, the indicator and display do not light up.	• Is the power plug properly connected? Is the switch, power outlet, fuse or power cord damaged?
The "ON/STANDBY" indicator lights up and the display works normally, but heating does not start.	• Is the pot material proper? • For other causes, please take the appliance to a repairing and maintenance site to be fixed.
Heating suddenly stops during the process.	• Is the temperature of the oil too high when frying dishes? • Is the temperature of the surroundings very high? • Is the air inlet or air outlet of the induction cooker blocked? • Is the default heating time of the induction cooker over? • The self-safety protection of the induction cooker starts, wait for several minutes and connect power to use it.

TROUBLESHOOTING

Abnormalities		Key checking points and trouble shooting
Code of failure	C2	• Wait a moment and press the "ON/OFF" or "STANDBY" button when the temperature of the hotplate becomes normal, the induction hotplate will operate as usual.
	EH EL	• Turn off the hotplate, when the voltage becomes normal, and then turn on the hotplate, it will operate as usual.
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	• Please contact the special maintenance department.

- The description above is for diagnosing and checking common issues. If the problems cannot be solved, please send the product to a repair and maintenance site or inquiry by calling service number.
- In products without display function, switch/power indicators will blink to signal potential issues. Please pay attention to the key points of checking to solve the problems.
- Do not disassemble or repair the product by yourself to avoid product damage or personal injury.

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.



comfee'
... is how i feel !

Contact Information

Facebook: Comfee Thailand

Line: @comfeethailand

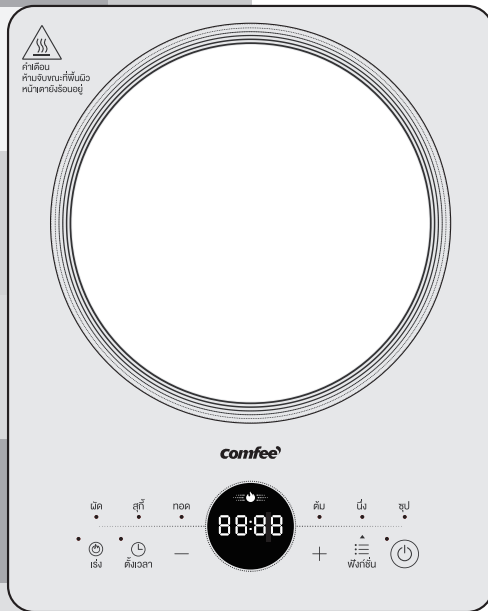
Website: www.feelcomfee.com/th

Customer service: 025117888



Comfee'

คู่มือใช้งาน เตาแม่เหล็กไฟฟ้า CIC-22GGTLA1H



ข้อควรคำนึง : ก่อนใช้ผลิตภัณฑ์ ควรอ่านคู่มือนี้โดยละเอียด และเก็บไว้ใช้อ้างอิงต่อไป การออกแบบและข้อมูลจำเพาะอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า เพื่อปรับปรุงพัฒนาผลิตภัณฑ์ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้จากผู้แทนจำหน่ายหรือผู้ผลิตทางด้านบนนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้อ้างอิงเท่านั้น โปรดสังเกตรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์ของจริงเป็นเกณฑ์

สารขอบคุณจาก COMFEE

ขอบพระคุณที่เลือกCOMFEE ก่อนใช้ผลิตภัณฑ์รุ่นใหม่ โปรดอ่านคู่มือนี้โดยละเอียด เพื่อให้ทราบวิธีใช้งาน
คุณสมบัติ และลักษณะการทำงานที่ปลอดภัยของอุปกรณ์นี้

สารบัญ

สารขอบคุณจากCOMFEE.....	1
คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	2
ข้อมูลจำเพาะ.....	10
ภาพรวมผลิตภัณฑ์.....	11
วิธีการใช้งาน.....	12
การทำความสะอาดและบำรุงรักษา.....	17
การแก้ไขปัญหา.....	18

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

การใช้งานตามวัตถุประสงค์

คำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันความเสี่ยงหรือความเสียหายที่ไม่คาดคิดจากการที่เครื่องทำงานด้วยความไม่ปลอดภัยหรือไม่ถูกต้อง ตรวจสอบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ให้ถี่ถ้วนเมื่อได้รับตัวเครื่อง เพื่อให้แน่ใจว่าองค์ประกอบทุกอย่างยังอยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุดเสียหาย เพื่อให้มั่นใจว่าใช้งานได้อย่างปลอดภัย หากพบร่องรอยการชำรุดเสียหาย โปรดติดต่อผู้แทนจำหน่ายหรือผู้แทนค้าปลีก ไม่อนุญาตให้ดัดแปลงหรือปรับเปลี่ยนอุปกรณ์ เนื่องจากเหตุผลด้านความปลอดภัยของผู้ใช้งาน การใช้งานที่ไม่ตรงตามวัตถุประสงค์อาจก่อให้เกิดอันตราย และสูญเสียสิทธิเรียกร้องเอาประกัน

คำอธิบายสัญลักษณ์



อันตราย

สัญลักษณ์นี้บ่งชี้ให้ทราบว่า มีอันตรายต่อชีวิตและสุขภาพของบุคคล อันเนื่องมาจากก๊าซที่มีความไวไฟสูง



คำเตือนเกี่ยวกับแรงดันไฟฟ้า

สัญลักษณ์นี้บ่งชี้ให้ทราบว่า มีอันตรายต่อชีวิตและสุขภาพของบุคคล อันเนื่องมาจากแรงดันไฟฟ้า



คำเตือน

คำสัญญาณนี้บ่งชี้ถึงอันตรายที่มีความเสี่ยงระดับปานกลาง ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจส่งผลให้เสียชีวิตหรือบาดเจ็บสาหัส



ข้อควรระวัง

คำสัญญาณนี้บ่งชี้ถึงอันตรายที่มีความเสี่ยงระดับต่ำ ซึ่งหากไม่หลีกเลี่ยง อาจส่งผลให้บาดเจ็บเล็กน้อยถึงปานกลาง



ข้อควรทราบ

คำสัญญาณนี้บ่งชี้ถึง ข้อมูลสำคัญ (เช่น ทำให้ทรัพย์สินเสียหาย) แต่ไม่ก่อให้เกิดอันตราย



ปฏิบัติตามคำแนะนำ

สัญลักษณ์นี้ระบุว่าควรให้ช่างผู้ชำนาญการดำเนินการบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ตามวิธีการใช้งานเท่านั้น

อ่านวิธีการใช้งานด้วยความละเอียดถี่ถ้วนก่อนใช้งาน/ทดสอบเครื่อง และเก็บวิธีการใช้งานไว้ใกล้กับสถานที่ติดตั้งเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

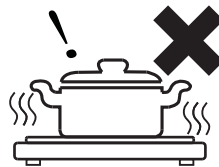
- ด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัย และเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อตัวเครื่องหรือการบาดเจ็บต่อบุคคล โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยทั้งหมดด้านล่างนี้
- การเพิกเฉยต่อคำเตือนด้านความปลอดภัยอาจส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บได้
- อุปกรณ์นี้ไม่คำนึงถึงสถานการณ์ต่อไปนี้
 - เด็กหรือผู้พิการใช้งานโดยไม่ได้รับการดูแล
 - เด็กใช้เครื่องนี้เป็นของเล่น

⊘ ข้อห้าม

- ห้ามอุ่นอาหารที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท เช่น ผลิตภัณฑที่มีการอัดแน่น ได้แก่ กระป๋องหรือหม้อต้มกาแฟ เพื่อหลีกเลี่ยงการระเบิดที่เกิดจากการขยายตัวของความร้อน



- ห้ามปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีคนดูแล ห้ามใช้ภาชนะเปล่ากับเตา เพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบต่อประสิทธิภาพของผลิตภัณฑและป้องกันการบาดเจ็บ



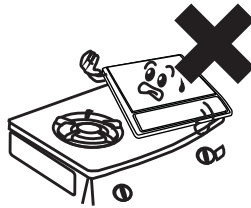
- ห้ามนำสิ่งของที่เป็นเหล็กอุ่นบนแผ่นความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เพราะมันจะเกิดความร้อนด้วยอุณหภูมิที่สูง



- ห้ามล้างเตาแม่เหล็กไฟฟ้าในน้ำ หลีกเลี่ยงการทำน้ำและน้ำซุปลวกใส่ชิ้นส่วนภายในของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



- ห้ามวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนเตาแก๊สขณะใช้งาน (เนื่องจากเส้นแรงแม่เหล็กอาจทำให้ชิ้นส่วนโลหะของเตาแก๊สร้อนได้)



- เด็กควรใช้งานอุปกรณ์นี้ภายใต้การดูแลเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ



- เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย อย่าใส่วัตถุแปลกปลอมใด ๆ เช่น ลวดเหล็ก หรือปิดกั้นช่องระบายอากาศหรือช่องทางเข้า



- ห้ามวางกระดาด ฟอยล์อลูมิเนียม ผ้า หรือสิ่งของที่ไม่เหมาะสมอื่น ๆ บนแผ่นทำความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



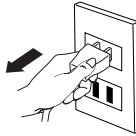
- ห้ามวางตัวเครื่องบนฐานโลหะใด ๆ (เช่น เหล็ก สแตนเลส อะลูมิเนียม) หรือวางแผ่นวัสดุที่ไม่ใช่โลหะซึ่งหนาน้อยกว่า 10 ซม. ลงบนแผ่นทำความร้อนขณะใช้งานเตา



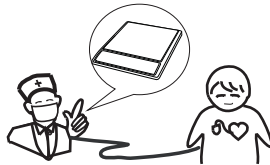
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้มีไว้สำหรับใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้ที่บกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องโดยบุคคลที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัย เด็กควรได้รับการดูแลไม่ให้เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้านี้
- ห้ามเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เข้ากับสวิตช์ตั้งเวลาภายนอกเพื่อหลีกเลี่ยงสถานการณ์ที่อันตราย
- ห้ามเสียบปลั๊กหรือใช้งานแผงควบคุมในขณะที่มือเปียก

! ข้อบังคับ

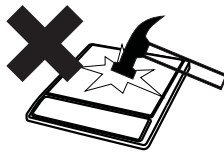
- ถอดปลั๊กสายไฟออกจากเต้ารับหลังการใช้งานเพื่อหลีกเลี่ยงไฟไหม้และ/หรือสร้างความเสียหายให้กับชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ที่เกิดจากการเชื่อมต่อไฟฟ้าเป็นเวลานาน



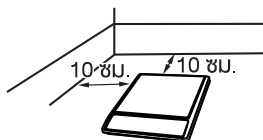
- ผู้ที่สวมใส่เครื่องกระตุ้นไฟฟ้าหัวใจควรหลีกเลี่ยงการใช้งานอุปกรณ์นี้ แนะนำให้ปรึกษาแพทย์หรือผู้ผลิตเครื่องกระตุ้นไฟฟ้าหัวใจในเรื่องสถานการณ์เฉพาะของคุณ



- หลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการกระแทกบนแผ่นทำความร้อน ซึ่งอาจทำให้ตัวแผ่นเสียหายได้ หากพบการแตกร้าวบนแผ่นเตา ให้ปิดเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อตที่อาจเกิดขึ้น



- ขณะใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้วางตั้งในแนวนอนและเว้นระยะห่างอย่างน้อย 10 ซม. ระหว่างด้านข้างและด้านหลังของเตาแม่เหล็กไฟฟ้ากับผนัง อย่าใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าในบริเวณพื้นที่แคบ โปรดเปิดช่องถ่ายเทอากาศให้โล่ง เพื่อระบายความร้อน



- อย่าใช้งานหากปลั๊กหรือสายไฟหลักหรือตัวเครื่องเสียหาย หากสายไฟชำรุดเสียหาย ให้ทำการเปลี่ยนโดยตัวแทนของผู้ผลิต แผนกบริการ หรือผู้เชี่ยวชาญจากแผนกที่คล้ายกัน



- โปรดใช้เตารับไฟฟ้าเฉพาะที่มีคุณภาพสูง โดยมีพิกัดกำลังไฟสูง (10A-16A) อย่าใช้เตารับที่มีคุณภาพต่ำ แนะนำอย่าใช้เตารับไฟฟ้าร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ ที่มีพิกัดกำลังไฟสูง เช่น เครื่องปรับอากาศ เตาไฟฟ้า ฯลฯ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเพลิงไหม้ที่เกิดจากการรับภาระมากเกินไปในเตารับ



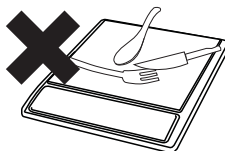
- ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าเสียบปลั๊กเข้ากับเตารับอย่างแน่นสนิท

⚠ คำเตือน

- อย่าวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนพรม ผ้าปูโต๊ะ หรือกระดานบางในขณะใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้ช่องอากาศเข้าหรือช่องระบายอากาศอุดตัน อันจะส่งผลต่อการปล่อยความร้อน



- วัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน และฝาปิด ไม่ควรวางบนพื้นผิวบริเวณประกอบอาหาร เนื่องจากวัตถุเหล่านั้นจะได้รับความร้อน



- โปรดรักษาความสะอาดในขณะใช้งานหรือหลังการใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ปกป้องเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจากแมลง ฝุ่น และความชื้น ป้องกันไม่ให้แมลงสาบ ฯลฯ ตกเข้าไปด้านในชั้นส่วนภายในของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งจะทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรบนแผงไฟฟ้า เมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน โปรดทำความสะอาดและใส่ในถุงพลาสติกเพื่อจัดเก็บ



- อุปกรณ์นี้มีจุดประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่คล้ายกัน เช่น
 - พื้นที่ครัวในบ้าน ร้านค้า สำนักงานและสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น ๆ
 - บ้านไร่
 - พื้นที่ใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล และสภาพแวดล้อมประเภทที่อยู่อาศัยอื่น ๆ
 - สภาพแวดล้อมประเภทที่พักพร้อมบริการอาหารเช้า
- คำแนะนำควรระบุว่าคุณจะใช้ไฟฟ้านี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานโดยตัวจับเวลาหรือระบบควบคุมระยะไกลจากภายนอก
- เก็บสายไฟหลักให้พ้นมือเด็ก อย่าให้สายไฟหลักห้อยอยู่เหนือขอบโต๊ะหรือส่วนบนเคาน์เตอร์ครัวที่เครื่องใช้ไฟฟ้าตั้งอยู่
- อย่าสัมผัสแผ่นเตาหลังจากประกอบอาหารเสร็จ เนื่องจากแผ่นเตามีการกักเก็บความร้อนจากเครื่องครัว
- โปรดปิดเครื่องและถอดปลั๊กก่อนทำความสะอาด บำรุงรักษา หรือย้ายตำแหน่ง และทุกครั้งที่ไม่ได้ใช้งาน
- หลังจากใช้งานมาเป็นเวลานาน บริเวณทำความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะยังคงมีความร้อนอยู่ อย่าสัมผัสพื้นผิวเซรามิกเพื่อหลีกเลี่ยงการโดนลวก

⚠️ ข้อควรทราบ

- อย่าวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไว้ใกล้เตาแก๊ส เตาน้ำมันก๊าด เตาตั้งโต๊ะ หรือในพื้นที่ใด ๆ ที่มีไฟเปิด หรือในสภาพแวดล้อมที่มีอุณหภูมิสูง



- ทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่เสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกเข้าสู่พัดลม ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสภาพการทำงานปกติของอุปกรณ์



ข้อมูลจำเพาะ

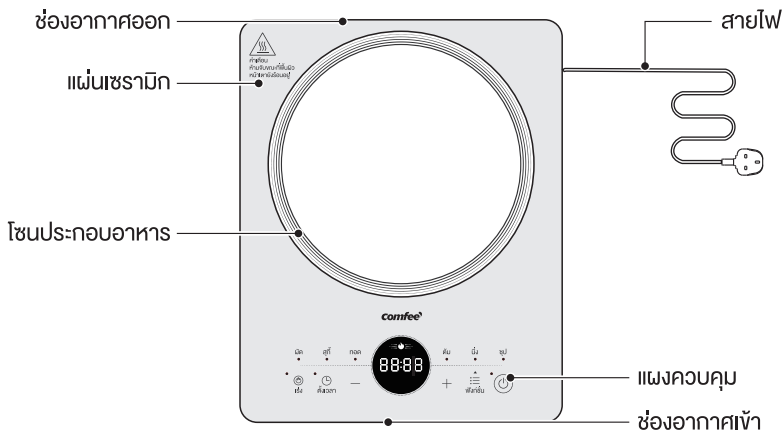
แบบรุ่น	CIC-22GGTLA1H
พีสัยแรงดันไฟฟ้าที่กำหนด	220 - 240 V
ความถี่ที่กำหนด	50/60 Hz
กำลังไฟฟ้าเข้าที่กำหนด	2200 W
ระดับชั้นการป้องกันน้ำเข้า	IPX0
ขนาดตัวเครื่อง (ก x ล x ส)	350 x 280 x 56 mm
น้ำหนัก	3.17 kg

ภาพรวมผลิตภัณฑ์

ชื่อชั้นส่วน

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้รับการออกแบบสำหรับใช้งานในครัวเรือน โปรดดูคำแนะนำสำหรับวิธีประกอบอาหาร
โดยละเอียด

รายการขึ้นส่วน



💡 ท้ายที่สุด

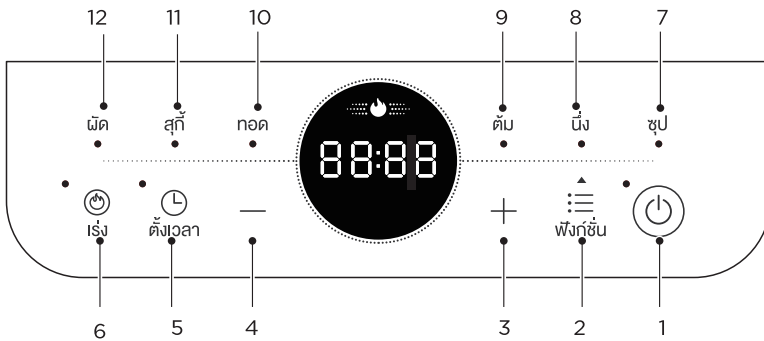
รูปภาพทั้งหมดในคู่มือนี้มีไว้เพื่อวัตถุประสงค์ในการอธิบายเท่านั้น ความแตกต่างระหว่างวัตถุจริง และภาพประกอบในรูปนั้นขึ้นอยู่กับวัตถุของจริง

วิธีการใช้งาน

การเตรียมการ

- ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบก่อนว่าปลั๊กไฟเชื่อมต่อกับเต้ารับไฟฟ้าดีหรือไม่
- ก่อนวางหม้อบนแผ่นเตา โปรดทำความสะอาดรอยเปื้อนน้ำ รอยวงน้ำมัน หรือสิ่งสกปรกอื่น ๆ ที่เกาะติดพื้นผิวด้านนอกหม้อและแผ่นเตา
- โปรดวางหม้อที่จะอุ่นไว้ที่บริเวณตรงกลางของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า อย่าวางหม้อปลายนบนแผ่นเตาในการอุ่นความร้อน

ส่วนปฏิบัติงาน



คำอธิบายฟังก์ชันการทำงาน

1		• ปุ่ม “เปิด/สแตนด์บาย”
2	 ฟังก์ชัน	• ปุ่มฟังก์ชัน
3		• ปุ่ม “+”
4		• ปุ่ม “-”
5	 ตั้งเวลา	• ปุ่มตั้งเวลา
6	 แรง	• ปุ่มแรง
7	ซูป	• ปุ่มซูป

คำอธิบายฟังก์ชันการทำงาน		
8	นิ่ง	• ปุ่มนี้
9	ต้ม	• ปุ่มต้ม
10	ทอด	• ปุ่มทอดน้ำมัน
11	สุก	• ปุ่มหม้อไฟ
12	ผัด	• ปุ่มทอด

การเลือกฟังก์ชันการทำงาน

ฟังก์ชันการทำงาน	แนวทางปฏิบัติ
	การเชื่อมต่อไฟฟ้าและการเปิดเครื่อง - หลังจากกดปุ่ม “” แล้ว ให้กดปุ่มฟังก์ชันเพื่อเลือกโหมดที่ต้องการ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเข้าสู่โหมดการทำงาน - หลังจากกดปุ่ม “” หากไม่มีการกดปุ่มฟังก์ชันใด ๆ เป็นเวลา 10 วินาที เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดโดยอัตโนมัติ - หลังจากกดปุ่มฟังก์ชัน หากไม่มีการวางหม้อบนแผ่นเตา เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะไม่ร้อนขึ้น และเสียงเตือนจะดังขึ้นเพื่อระบุว่าจำเป็นต้องมีการใช้หม้อในหนึ่งนาทีหลังจากนั้น เครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติ การปิดเครื่อง - เมื่อหมดเวลาการทำงาน เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะปิดโดยอัตโนมัติ - หากจำเป็นต้องปิดเครื่องล่วงหน้า ให้กดปุ่ม “” เพื่อปิดเครื่อง
สุก ซุ ต้ม ทอด ผัด นิ่ง	การเลือกฟังก์ชันการทำงาน - หลังจากเปิดเครื่องแล้ว ให้กดปุ่ม “ฟังก์ชัน” เพื่อเข้าสู่โหมดการประกอบอาหารที่ต้องการ - โปรดดู “คำแนะนำโหมดฟังก์ชันประกอบอาหาร” สำหรับรายละเอียดของกระบวนการทำความร้อนที่สอดคล้องกับโหมดการทำอาหารแต่ละโหมด

การเลือกฟังก์ชันการทำงาน

ฟังก์ชันการทำงาน	แนวทางปฏิบัติ
“-”, “+”	การปรับพลังงาน - หลังจากเลือกโหมดแล้ว คุณสามารถกด “+” หรือ “-” เพื่อปรับพลังงานได้ และคุณยังสามารถเลื่อน “แถบเลื่อนแบบสัมผัส” เพื่อปรับพลังงานได้เช่นกัน - สำหรับบางโหมด ในระหว่างกระบวนการทำความร้อน เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะสามารถปรับพลังงานได้โดยอัตโนมัติตามความต้องการในการประกอบอาหาร - สำหรับบางโหมด พลังงานจะถูกจำกัดตามข้อกำหนดในการประกอบอาหาร
“ตั้งเวลา”	การปรับการตั้งเวลา - หากไม่ได้เปิดใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลา เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะอุ่นความร้อนวัตถุดิบตามระยะเวลาของค่าเริ่มต้น - หากต้องการใช้การตั้งเวลา ให้กดปุ่ม “การตั้งเวลา” ก่อน เมื่อตัวเลขกะพริบบนจอแสดงผล ให้กดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อปรับระยะเวลา - เมื่อการปรับเสร็จสิ้น ตัวเลขบนจอแสดงผลจะแสดงขึ้นหลังจากกะพริบครั้งหนึ่ง จากนั้นเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มนับถอยหลัง - เมื่อการนับถอยหลังสิ้นสุดลง เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าจะหยุดทำความร้อนและปิดโดยอัตโนมัติ
“แรง”	แรง หลังจากเลือกโหมดแล้ว คุณสามารถกดปุ่ม “แรง” เพื่อปรับเป็นพลังงานสูงสุดได้โดยตรง หลังจากผ่านไป 3 นาที มันจะกลับสู่การตั้งค่าโหมดฟังก์ชันตามเดิม

คำแนะนำโหมดการประกอบอาหารตามฟังก์ชันการทำงาน

ฟังก์ชันการทำงาน	แนวทางปฏิบัติ
	ผู้ใช้งานสามารถเลือกโหมดการประกอบอาหารต่าง ๆ ตามจุดประสงค์ในการทำอาหาร เพื่อความสะดวกของคุณ เรามีคำแนะนำให้ดังต่อไปนี้
สุกั้	โหมดการปรุงอาหารของ “สุกั้” เหมาะสำหรับการต้องการในการทำความร้อน เช่น การทำหม้อไฟและการต้มน้ำ ในระหว่างทำความร้อน สามารถปรับเวลาและพลังงานได้ตลอดเวลา
ทอด ผัด	โหมดการประกอบอาหารแบบทอดและทอดน้ำมันเหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ใช้อุณหภูมิสูง ในระหว่างทำความร้อน สามารถปรับเวลาและพลังงานได้ตลอดเวลา เมื่ออุณหภูมิของวัตถุถึงระดับที่กำหนดในโหมดที่เลือก (อุณหภูมิสูงสุดในแต่ละโหมดจะแตกต่างกัน) เตามแม่เหล็กไฟฟ้าจะเปลี่ยนไปที่การทำความร้อนเป็นพัก ๆ หรือหยุดทำความร้อน หลังจากอุณหภูมิเย็นลง เตามแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มทำความร้อนอีกครั้ง
ซุ ป นึ่ง	สำหรับโหมดการประกอบอาหารประเภทซุและนึ่ง เตามแม่เหล็กไฟฟ้าสามารถควบคุมพลังงานได้โดยอัตโนมัติตามระยะเวลาที่ตั้งไว้และอุณหภูมิของวัตถุดิบภายใต้สองโหมดนี้ สามารถปรับพลังงานภายในช่วงที่ปรับได้ตลอดเวลา
ต้ม	- โหมดต้มใช้ในการต้มน้ำ เมื่อหมดเวลาการทำงาน เตามแม่เหล็กไฟฟ้าสามารถปิดเครื่องได้โดยอัตโนมัติ หมายเหตุ: - แนะนำให้เติมน้ำในระดับ 30% ถึง 80% ของความจุหม้อเมื่อทำการต้มน้ำ - ในขณะต้มน้ำ ปัจจัยต่าง ๆ เช่น กันหม้อไม่สม่ำเสมอ ตะกอน หรือสภาพอากาศ อาจส่งผลต่อการต้มน้ำได้ - โปรดใช้หม้อต้มน้ำซุหรือกาต้มน้ำเฉพาะเมื่อทำการต้มน้ำ

ภาชนะหุงต้มที่เหมาะสม

a		หม้อแกงเหล็ก
b		หม้ออุ่นนมเหล็ก
c		กระทะเหล็กทรงกลม
d		กาต้มน้ำเหล็ก
e		กระทะเหล็กทรงแบน
f		หม้อเหล็กหุงข้าว

- โปรดใช้หม้อตามที่แนบมา อย่าใช้ภาชนะหุงต้มอื่น เพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงาน
- น้ำหนักบรรจุสูงสุดสำหรับการใช้กระทะอยู่ที่ 4 กก. เมื่อใช้งาน อย่าให้น้ำหนักของวัตถุติดเกินจากน้ำหนักที่กำหนดนี้เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- หากใช้ภาชนะหุงต้มอื่น โปรดปฏิบัติตามเงื่อนไขต่อไปนี้:
 - ข้อกำหนดสำหรับวัสดุหม้อ: วัสดุที่เป็นเหล็ก
 - ข้อกำหนดรูปทรงหม้อ: พื้นก้นเสมอกัน ต้องมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 15 ซม. และไม่เกิน 18 ซม.

หมายเหตุ

- เพื่อประสิทธิภาพการทำงานสูงสุด โปรดใช้หม้อมาตรฐานที่ให้มา

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- ก่อนทำความสะอาด โปรดปิดเครื่องก่อนแล้วจึงถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า รอจนกระทั่งแผ่นความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ร้อนแล้วจึงเริ่มทำความสะอาด
- หลังจากใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าเป็นเวลานาน ช่องอากาศเข้า/ช่องอากาศออกจะเต็มไปด้วยฝุ่นหรือสิ่งสกปรกอื่น ๆ โปรดเช็ดด้วยผ้าแห้งและนุ่ม สามารถทำความสะอาดฝุ่นในช่องอากาศเข้าและออกได้โดยใช้แปรงขนนุ่มหรือเครื่องดูดฝุ่นขนาดเล็ก

● หมายเหตุ

- โปรดอย่าล้างเครื่องด้วยน้ำ
- สำหรับคราบน้ำมันบนแผ่นเตา ให้เช็ดแผ่นเตาโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ กับยาสฟีนเล็กน้อยหรือผงซักฟอกเจือจาง แล้วใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดจนไม่มีคราบเหลือ
- เมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน โปรดถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้า และปกป้องเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจากฝุ่นหรือแมลงใด ๆ

การแก้ไขปัญห

การทำงานของเครื่องอาจทำให้เกิดข้อผิดพลาดและการทำงานผิดปกติได้ ตารางต่อไปนี้ประกอบด้วยสาเหตุปัญหาที่เป็นไปได้และข้อแนะนำสำหรับการแก้ไขข้อผิดพลาดหรือการทำงานที่ผิดปกติ แนะนำให้อ่านตารางด้านล่างโดยละเอียดเพื่อประหยัดเวลาและทรัพยากรที่ใช้ในการติดต่อศูนย์บริการ

ความผิดปกติ		จุดตรวจสอบที่สำคัญและการแก้ไขปัญห
หลังจากเสียบสายไฟและกดปุ่ม “เปิด/สแตนด์บาย” แล้ว ไฟแสดงสถานะและจอแสดงผลไม่สว่างขึ้น		เสียบปลั๊กไฟถูกต้องหรือไม่ สวิตช์ ปลั๊กไฟ ฟิวส์ หรือ สายไฟเสียหายหรือไม่
ไฟแสดง “เปิด/สแตนด์บาย” สว่างขึ้น และจอแสดงผลทำงานได้ตามปกติ แต่เครื่องทำความร้อนไม่เริ่มต้นทำงาน		- วัสดุของหม้อเหมาะสมหรือไม่ - สำหรับสาเหตุอื่น ๆ โปรดนำเครื่องไปที่สถานที่ซ่อมและบำรุงรักษาเพื่อทำการซ่อมแซม
กระบวนการทำความร้อนหยุดกะทันหัน		- อุณหภูมิของน้ำมันสูงเกินไปในระหว่างทอดอาหารหรือไม่ - อุณหภูมิแวดล้อมสูงเกินไปหรือไม่ - ช่องอากาศเข้าหรือช่องอากาศออกของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอุดตันหรือไม่ - ระยะเวลาทำความร้อนเริ่มต้นของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าสั้นสุดลงหรือไม่ - ระบบป้องกันความปลอดภัยในตัวของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มทำงาน รอสักครู่แล้วเสียบปลั๊กเพื่อใช้งาน
รหัสข้อผิดพลาด	C2	รอสักครู่แล้วกดปุ่ม “เปิด/ปิด” หรือ “สแตนด์บาย” เมื่ออุณหภูมิของเตากลายเป็นปกติ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำงานได้ตามปกติ
	EH EL	ปิดเครื่อง เมื่อแรงดันไฟฟ้าเป็นปกติแล้วทำการเปิดเครื่องใหม่ เตาจะทำงานได้ตามปกติ
	E1 E2 E3 E4 E7 EU	โปรดติดต่อแผนกการซ่อมบำรุงพิเศษ

- คำอธิบายข้างต้นใช้สำหรับการตรวจวิเคราะห์และตรวจสอบปัญหาทั่วไป หากไม่สามารถแก้ไขปัญหได้ กรุณาส่งสินค้าไปยังสถานที่ซ่อมและบำรุงรักษาหรือสอบถามข้อมูลโดยติดต่อหมายเลขบริการ
- ในผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีฟังก์ชันการแสดงผล สวิตช์/ไฟแสดงสถานะจะกะพริบเพื่อส่งสัญญาณถึงปัญหาที่อาจเกิดขึ้น โปรดให้ความสำคัญในการตรวจสอบเพื่อแก้ไขปัญห
- อย่าถอดประกอบหรือซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเองเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายของผลิตภัณฑ์หรือการบาดเจ็บส่วนบุคคล



ตามข้อกำหนดสำหรับการทิ้งขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ (WEEE) ให้คัดแยกขยะจากอุปกรณ์ไฟฟ้าหรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ออกจากขยะทั่วไป หากในขนาดคุณจำเป็นต้องทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ โปรดอย่าทิ้งผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับขยะในครัวเรือน โปรดนำส่งผลิตภัณฑ์นี้ให้กับศูนย์เก็บรวบรวมขยะที่มีให้บริการ

comfee'
... is how i feel !

ติดตามข้อมูลข่าวสารจากเราเพิ่มเติมได้ที่
Facebook : Comfee Thailand
Line : @comfeethailand
Website : www.feelcomfee.com/th
ลูกค้าสัมพันธ์ : 025117888

