

## บัตรรับประกันเครื่องใช้ไฟฟ้าชาร์ป

ชนิดของสินค้า PRODUCT	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า INDUCTION COOKER	หมายเลขการผลิต Mfg. No.
รุ่น Model	<input type="checkbox"/> CY-301	
<b>สถานที่ติดต่อ</b>		
ชื่อผู้ซื้อ _____		
Name _____		
ที่อยู่ผู้ซื้อ _____		
Address _____		
รหัสไปรษณีย์ _____	โทร. _____	อีเมล _____
Post Code _____	Tel. _____	E-mail _____
ชื่อร้านค้าผู้แทนจำหน่าย _____		
Dealer's name _____		
ที่อยู่ _____		
Address _____		
จังหวัด _____		
Province _____		
วัน เดือน ปีที่ซื้อ _____	ลายเซ็นผู้ขาย _____	
Date of Purchase _____	พร้อมประทับตรา _____	

### เงื่อนไข

- บริษัทรับประกันชิ้นส่วนต่าง ๆ รวมทั้งข้อผิดพลาดที่เกิดจากการผลิตเป็นเวลา 1 ปี นับจากวันที่ทำการซื้อขายตามที่ระบุไว้ในใบเสร็จรับเงิน
- การรับประกันจะมีผลต่อเมื่อเกิดการชำรุดจากความผิดพลาดจากมาตรฐานการผลิตหรือจากความบกพร่องของชิ้นส่วนในระหว่างประกัน
- การรับประกันไม่มีผลบังคับับความเสียหายที่เกิดขึ้นเนื่องจากใช้ผิดวิธี อุบัติเหตุ สัตว์และแมลง ภัยธรรมชาติ ซ่อมโดยบุคคลที่ไม่มีความชำนาญ หรือใช้ในสภาพกระแสไฟฟ้าไม่ปกติ เป็นต้น
- การรับประกันนี้ไม่รวมถึงค่าพาหนะ หรือค่าใช้จ่ายในการบริการนอกสถานที่
- บัตรรับประกันนี้มีผลบังคับใช้เฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น
- โปรดเก็บรักษาบัตรรับประกันนี้ไว้กับท่าน และเมื่อต้องการรับบริการโปรดนำบัตรรับประกันนี้พร้อมใบเสร็จรับเงินไปแสดงด้วยทุกครั้ง**

- The company makes a warranty for the parts and manufacturing defect of induction cooker for the period of 1 year after purchase date as appear on the receipt.
- The warranty covers only defects caused in manufacturing process or defect of other parts during the term of warranty.
- This warranty does not cover other kind of damages caused by misuse, accident, animal or insect, force majeure, unauthorized repair and maintenance, or using with wrong current.
- This warranty does not cover transport expense or service fee outside of company's place of operation.
- This warranty shall only cover product in the territory of Kingdom of Thailand.
- Please keep this warranty card with you and present this card along with receipt every time when receiving service.**

หมายเหตุ หากไม่สามารถติดต่อศูนย์บริการ/ศูนย์อะไหล่

หรือมีปัญหาเรื่องบริการ กรุณาติดต่อแผนกบริการ  
บริษัท กรุงไทยการไฟฟ้า จำกัด  
โทร. 0 2333 3111 ต่อ 209, 210

ผู้แทนจำหน่ายแต่ผู้เดียวในประเทศไทย



ศูนย์บริการและศูนย์อะไหล่

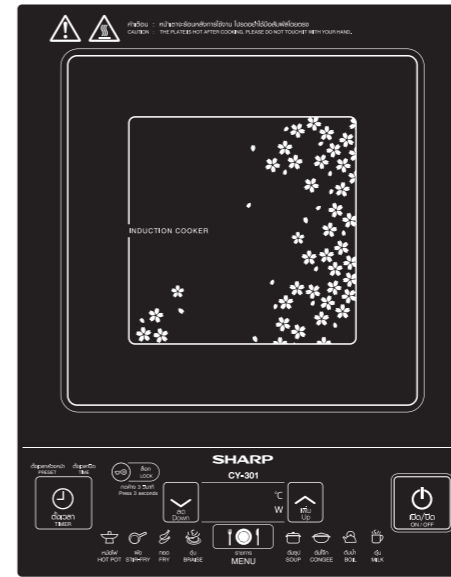
เราเชื่อว่า  
การให้ออกาสทางการศึกษา  
คือการสร้างคนคุณภาพต่อสังคมและประเทศ  
www.thaicity4social.com

**THAI CITY ELECTRIC** บริษัท กรุงไทยการไฟฟ้า จำกัด  
1643/4 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400  
โทร. 0 2333 3111 ศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ 0 2254 5000  
อีเมล : callcenter@thaicity.co.th

**www.thaicity.co.th**  
**www.sharp-weeclub.com**  
**sharpweeclub**

# SHARP

คู่มือการใช้งาน



เตาแม่เหล็กไฟฟ้าชาร์ป  
รุ่น CY-301

สารบัญ	หน้า
ข้อแนะนำในการใช้งาน เพื่อความปลอดภัย	2
ข้อมูลจำเพาะ	3
ส่วนประกอบ	4
วิธีการใช้งาน	6
หลักการทำงานของเครื่อง	9
วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษา	11

### โปรดดูวันผลิตที่ตัวสินค้า

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ของบริษัท กรุงไทยการไฟฟ้า จำกัด เพื่อให้การใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน


REV.1-2566

### ข้อแนะนำในการใช้งานเพื่อความปลอดภัย

กรุณาอ่านคำเตือน และข้อแนะนำการใช้อย่างละเอียดก่อนใช้งานและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยต่อบุคคล และป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับทรัพย์สินของท่าน

#### คำเตือน

- 1 ห้ามถอดแยกชิ้นส่วนหรือซ่อมแซมเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยตนเอง
- 2 ห้ามเสียบปลั๊กไฟขณะมือเปียก หากสายไฟชำรุดเสียหายหรือยังไม่ได้เสียบปลั๊กไฟให้เข้าที่ กรุณาอย่าใช้งานเครื่อง
- 3 ห้ามโค้งงอ พับ หรือบิดสายไฟมากเกินไป ไม่เช่นนั้นอาจเกิดความเสียหาย ในกรณีที่สายไฟชำรุดห้ามแก้ไขด้วยตนเอง โปรดติดต่อศูนย์บริการช่างที่บ้าน เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- 4 ห้ามใช้เตาในสถานที่ที่มีความเปียกชื้นหรือใกล้กับเปลวไฟ
- 5 ห้ามล้างทำความสะอาดเครื่องด้วยน้ำโดยตรงเพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องได้รับความเสียหาย
- 6 ห้ามปรุงอาหารโดยไม่มีการใส่วัตถุดับหรือใช้เวลาปรุงอาหารนานเกินไป เพราะอาจทำให้เกิดการชำรุดผิดรูปของเตาได้
- 7 ไม่ควรวางวัตถุที่เป็นโลหะ เช่น มีด, ช้อน, ส้อม ฝาหม้อ/ฝาขวดบนแผ่นเหนียวนำความร้อน เพราะจะทำให้วัตถุเหล่านั้นร้อน กรณีอุ่นอาหารกระป๋องต้องเปิดฝากระป๋องออกก่อนทุกครั้ง เพื่อป้องกันอันตรายจากการระเบิด
- 8 ห้ามถือหรือเคลื่อนย้ายเครื่องระหว่างการใช้งาน
- 9 ไม่ควรปล่อยให้ โลหะหมุด สายไฟ และวัตถุแปลกปลอมเข้าไปอุดตันในช่องระบายอากาศ
- 10 ห้ามทำวัตถุใด ๆ ตกใส่แผ่นเหนียวนำความร้อน ในกรณีที่แผ่นเหนียวนำความร้อนเกิดรอยแตกเสียหาย กรุณาปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟทันที แล้วติดต่อศูนย์บริการช่างที่บ้านเพื่อตรวจสอบ
- 11 ห้ามใช้งานตัวเครื่องบนพรมหรือผ้าปูโต๊ะ ไม่เช่นนั้นอาจเกิดอันตราย จากไฟลุกไหม้ได้
- 12 ห้ามใช้งานตัวเครื่องใกล้เตาแก๊สหรือเตาอื่น ๆ ที่เป็นประเภทใกล้เคียงกัน
- 13 ถอดปลั๊กออกทุกครั้งหลังการใช้งานเพื่อประหยัดพลังงาน ขณะใช้งานอาจเกิดเสียงดังจากภาชนะ ให้ขยับภาชนะเล็กน้อยเสียงรบกวนนั้นหายไปหรือระหว่างการใช้งานอาจได้ยินเสียงของพัดลมกรองอากาศหมุนดังในบางครั้ง นั่นเป็นเพราะการทำงานเพื่อลดความร้อนในตัวเครื่อง

- 14 ห้ามวางแผ่นกระดาษระหว่างภาชนะที่ใช้ปรุงอาหารกับตัวเครื่อง เพราะกระดาษอาจไหม้ได้
- 15 ห้ามวางเครื่องไว้ใกล้กับวัตถุที่อาจได้รับผลกระทบจากแม่เหล็ก เช่น วิทยุ โทรทัศน์ บัตรกดเงินสด บัตรเครดิต
- 16 เครื่องนี้ไม่สามารถทำงานโดยการตั้งนาฬิกาจับเวลาภายนอกหรือระบบการควบคุมระยะไกลได้
- 17 สัญลักษณ์  เตือนให้ระวังความร้อนของผิวสัมผัส
- 18 โปรดใช้เตาเสียบปลั๊กไฟที่รองรับกระแสไฟฟ้ามากกว่า 15 แอมแปร์ ห้ามใช้ปลั๊กพ่วงและห้ามเสียบปลั๊กอุปกรณ์ไฟฟ้าชนิดอื่นในเตารับเดียวกัน

#### ข้อแนะนำในการใช้ / ข้อปฏิบัติ

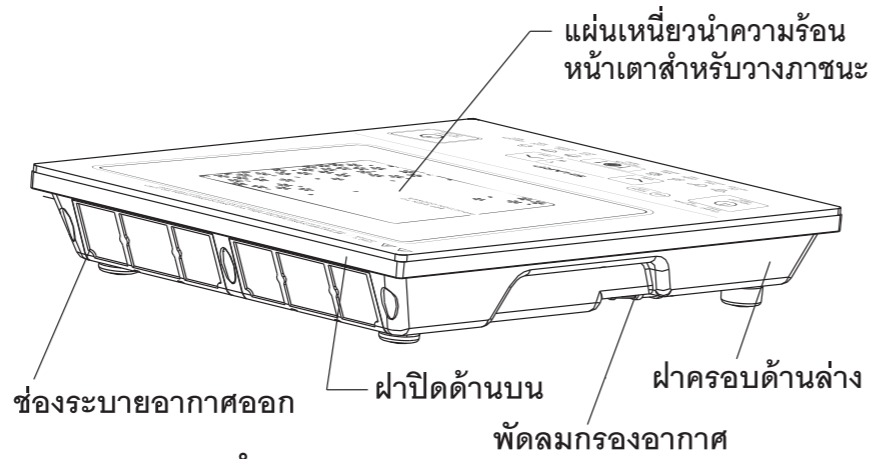
- 1 ควรวางเตาบนโต๊ะและห่างจากผนังหรือวัตถุที่อยู่ใกล้กันอย่างน้อย 10 ซม.
- 2 ควรวางเตาให้ห่างจากมือเด็ก ทั้งระหว่างการใช้งานและภายหลังการใช้งาน
- 3 นำหนักโดยรวมของภาชนะ (หม้อ/กระทะ) และอาหารที่ใส่ลงไปจะต้องรวมกันแล้วไม่เกิน 4 กก. ไม่เช่นนั้น อาจเกิดความเสียหายและเป็นเหตุให้ตัวเครื่องทำงานผิดปกติได้
- 4 ระยะเวลาการใช้งานตัวเครื่องอย่างต่อเนื่องจะต้องไม่เกิน 4 ชั่วโมง แต่หากมีความจำเป็นต้องใช้งานต่อเนื่องเป็นเวลานานหลังจากใช้งานไปแล้ว 4 ชั่วโมง จะต้องหยุดพักเครื่องประมาณ 30 นาที แล้วจึงเปิดเครื่องใช้งานใหม่อีกครั้ง
- 5 หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว อุณหภูมิความร้อนจากกระทะยังคงอยู่ที่ตัวเครื่อง ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสแผ่นเหนียวนำความร้อนบนเตาในทันที
- 6 หากเกิดความเสียหายที่สายไฟ ปลั๊กไฟ หรือความผิดปกติใด ๆ จะต้องให้ศูนย์บริการหลังการขายของช่างหรือผู้ที่ผ่านการอบรมจากทางบริษัทฯ ดำเนินการตรวจสอบและซ่อมแซม เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงและอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- 7 เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถ ทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่ว่าจะได้รับการควบคุมดูแลหรือการสอนเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น
- 8 เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า
- 9 เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ถูกออกแบบมาเพื่อใช้ในครัวเรือนและการทำงานในลักษณะใกล้เคียงกัน เช่น ห้องครัว สำนักงาน โรงแรม อพาร์ทเมนท์ คอนโดมิเนียม

#### ข้อมูลจำเพาะ

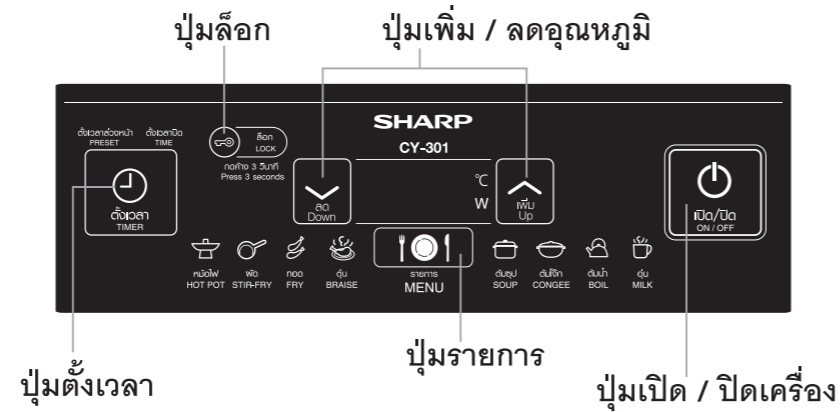
รุ่น	CY-301
แรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220
ความถี่ (เฮิร์ตซ์)	50
กำลังไฟฟ้า (วัตต์)	2,000
ขนาดภายนอก (ก x ส x ล) (มม.)	300 x 65 x 380
น้ำหนักเครื่อง (กก.)	4.32

\*รายละเอียดอาจเปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

## ส่วนประกอบ



## แผงควบคุมการทำงาน



## แนะนำวิธีการใช้งาน



### 1. ปุ่มเปิด / ปิดเครื่อง

ในการเปิดหรือปิดใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เพียงสัมผัสปุ่ม เปิด / ปิด



### 2. ปุ่มเพิ่มหรือลด

การตั้งค่าอุณหภูมิและกำลังไฟสามารถปรับเปลี่ยนได้โดยการสัมผัสปุ่ม "เพิ่ม" เพื่อเพิ่ม หรือ "ลด" เพื่อลด ตามลำดับ

- ช่วงของกำลังไฟที่สามารถเลือกได้มีดังนี้ คือ 400วัตต์ 800วัตต์ 1,000วัตต์ 1,200วัตต์ 1,400วัตต์ 1,600วัตต์ 1,800วัตต์ และ 2,000วัตต์
- ช่วงของอุณหภูมิความร้อน (°C) ที่สามารถเลือกได้มีดังนี้ คือ 60°C 100°C 140°C 180°C 200°C 220°C และ 240°C



### 3. ปุ่มตั้งเวลา

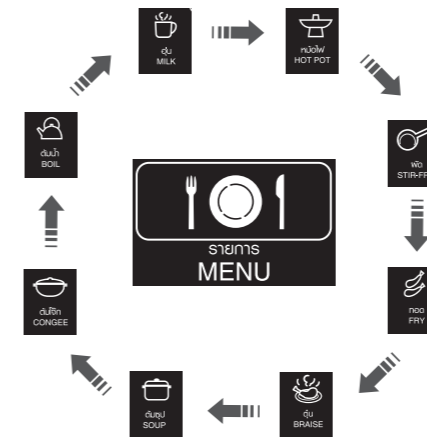
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าเครื่องนี้สามารถตั้งเวลาการทำงานได้นานสูงสุด 23 ชั่วโมง 59 นาที



### 4. ปุ่มรายการ

สามารถเลือกโปรแกรมการปรุงอาหารต่างๆ ได้โดยการกดเลือกตั้งค่าตามเข็มนาฬิกา โดยแต่ละรายการที่เลือกจะมีไฟแสดงสถานะปรากฏตามลำดับ ตั้งแต่ โปรแกรมหม้อไฟ, ผัด, ทอด, ตุ่น, ต้มซุ๊ป, ต้มจืด, ต้มน้ำ และอุ่น

## กลไกการทำงานของปุ่มการใช้งาน



### 5. ปุ่มล็อก (ระบบล็อกป้องกันความปลอดภัยในเด็กจากความไม่ตั้งใจใช้งาน)

ในการล็อก / ปลดล็อก สามารถทำได้โดยการแตะปุ่มค้างไว้ 3 วินาที จนไฟสัญญาณเปิด / ปิด เช่น ป้องกันการใช้งานจากเด็ก หรือป้องกันในระหว่างการทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

## หมายเหตุ

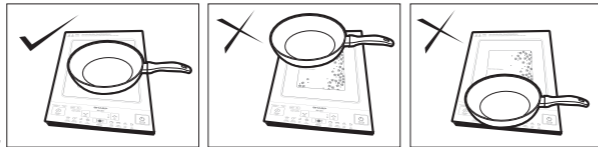
เมื่อไม่มีการกดปุ่มใช้งานใดๆ ภายในเวลา 2 ชั่วโมง เครื่องจะหยุดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ

## การใช้งาน

### 1. วิธีการใช้งาน

เสียบปลั๊กไฟ เสียงสัญญาณจะดัง " บี๊บ " หนึ่งครั้ง ไฟบนหน้าจอดิจิทัลแสดงโปรแกรมการทำงานทั้งหมดไฟจะสว่างขึ้นพร้อมกัน 1 วินาที จากนั้นไฟบนหน้าจอดิจิทัลจะวิ่งวน " - - - - " แสดงให้เห็นว่า พร้อมใช้งาน

**การตรวจสอบภาชนะ** ควรวางภาชนะให้อยู่กึ่งกลางของเส้นสี่เหลี่ยมตามรูป การตรวจจับความร้อนภาชนะความร้อนจะเกิดขึ้นเฉพาะส่วนที่สัมผัสกับภาชนะเท่านั้น ขนาดของผิวสัมผัสภาชนะต้องใหญ่กว่า 120 มม. แต่ไม่เกิน 180 มม.



### 2. เริ่มการใช้งาน

สัมผัสที่ปุ่ม " เปิด / ปิด " เสียงสัญญาณจะดัง " บี๊บ " ขึ้น 1 ครั้ง หน้าจอดิจิทัลแสดงตัวเลข " 00 00 " จากนั้นเลือกโปรแกรมที่ต้องการปรุงอาหารในขณะเดียวกันพัดลมกรองอากาศจะเริ่มทำงาน สามารถปรับอุณหภูมิความร้อนที่ต้องการได้โดยสัมผัสที่ปุ่ม " เพิ่ม " หรือ " ลด " หากไม่มีการวางภาชนะ เครื่องจะแสดง " EO " และปิดการทำงานโดยอัตโนมัติภายใน 60 วินาที

### 3. โปรแกรมหม้อไฟ



ค่าเริ่มต้นกำลังไฟฟ้าถูกกำหนดไว้ที่ 2,000 วัตต์ ซึ่งสามารถปรับกำลังไฟฟ้าที่ต้องการได้โดยสัมผัสปุ่ม " เพิ่ม " หรือ " ลด " เมื่อกำลังไฟเพิ่มขึ้นถึงระดับที่ตั้งค่า โปรแกรมจะเข้าสู่โหมดการควบคุมอัตโนมัติ

### 4. โปรแกรมผัด



ตัวเครื่องจะปรับเข้าสู่อุณหภูมิความร้อน 240 °C สามารถปรับเลือกความร้อนตามต้องการได้ 7 ระดับ ระหว่าง 60 °C - 240 °C โดยสัมผัสปุ่ม " เพิ่ม " หรือ " ลด " เมื่อกำลังไฟเพิ่มขึ้นถึงระดับที่ตั้งค่า โปรแกรมจะเข้าสู่โหมดการควบคุมอัตโนมัติ

### 5. โปรแกรมทอด



ค่าเริ่มต้นอุณหภูมิความร้อนของตัวเครื่องถูกกำหนดไว้ที่ 220°C ซึ่งสามารถปรับระดับความร้อนที่ต้องการได้โดยสัมผัสปุ่ม " เพิ่ม " หรือ " ลด " มีให้เลือก 4 ระดับคือ 140°C, 180°C, 200°C และ 220°C เมื่ออุณหภูมิเพิ่มขึ้นถึงระดับที่ตั้งค่า โปรแกรมจะเข้าสู่โหมดการควบคุมอัตโนมัติ

### 6. โปรแกรมตุ๋น



ตัวเครื่องถูกตั้งค่าเริ่มต้นไว้ที่เวลา 2 ชั่วโมง ซึ่งสามารถตั้งเวลาทำงานได้ตามต้องการ โดยสัมผัสปุ่มตั้งเวลา แล้วสัมผัสปุ่ม " เพิ่ม " หรือ " ลด " เมื่อเวลาเพิ่มขึ้นถึงระดับที่ตั้งค่าไว้ สัญญาณ " บี๊บ " จะดังขึ้น 10 ครั้ง โปรแกรมจะเข้าสู่โหมดการควบคุมอัตโนมัติ

### 7. โปรแกรมต้มซุป



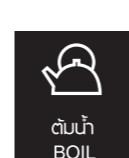
โปรแกรมนี้จะช่วยต้มน้ำซุปเดือดจนกระทั่งสุกพร้อมทาน เมื่อหน้าจอดิจิทัลแสดงสัญลักษณ์ " AU " เครื่องจะร้อนขึ้นอัตโนมัติ จนกระทั่งน้ำซุปถึงจุดเดือด จากนั้นเครื่องจะทำความร้อนต่ออีก 110 นาที และจะส่งเสียงสัญญาณดัง " บี๊บ " 10 ครั้ง เป็นการเตือนให้ทราบว่าโปรแกรมกำลังเข้าสู่สถานะการอุ่นที่อุณหภูมิ 70 °C - 80 °C หน้าจอดิจิทัลจะแสดงสัญลักษณ์ " - - " หลังจากนั้น 1 ชั่วโมง เครื่องจะปิดการทำงานอัตโนมัติและกลับเข้าสู่สถานะพร้อมใช้อีกครั้งโดยหน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ " - - - - "

### 8. โปรแกรมต้มโจ๊ก



โปรแกรมนี้จะช่วยต้มโจ๊กจนกระทั่งสุกพร้อมทาน เมื่อหน้าจอดิจิทัลแสดงสัญลักษณ์ " AU " เครื่องจะร้อนขึ้นอัตโนมัติ จนกระทั่งโจ๊กต้มถึงจุดเดือดและสามารถอุ่นร้อนได้นานถึง 2 ชั่วโมง เมื่อเสียงสัญญาณดัง " บี๊บ " 10 ครั้ง เป็นการเตือนให้ทราบว่าโปรแกรมการต้มโจ๊กสิ้นสุดและเครื่องจะถูกปรับให้กลับเข้าสู่สถานะพร้อมใช้งานอีกครั้ง

### 9. โปรแกรมต้มน้ำ



โปรแกรมนี้จะช่วยต้มน้ำจนเดือด เมื่อหน้าจอดิจิทัลแสดงสัญลักษณ์ " AU " เครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ เมื่อน้ำถึงจุดเดือดสัญญาณจะดัง " บี๊บ " 10 ครั้ง เครื่องจะกลับเข้าสู่สถานะพร้อมใช้งานโดยหน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ " - - - - "

### 10. โปรแกรมอุ่น



โปรแกรมนี้จะช่วยอุ่นเครื่องดื่มต่างๆ ให้ร้อน เมื่อหน้าจอดิจิทัลแสดงสัญลักษณ์ " AU " เครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติและเมื่ออุณหภูมิสูงถึงระดับ 60 °C - 100 °C โปรแกรมจะเปลี่ยนเข้าสู่สถานะการอุ่น หลังจากนั้น 10 นาที สัญญาณดัง " บี๊บ " 10 ครั้ง เครื่องจะกลับเข้าสู่สถานะพร้อมใช้งานโดยหน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ " - - - - ".

### 11. ปุ่มตั้งเวลาการทำงาน



สามารถทำได้ทั้งการตั้งเวลาปิดและการตั้งเวลาล่วงหน้า

- **TIME** การตั้งค่าเวลาปิด เครื่องจะตั้งค่าเวลาสิ้นสุดการทำงานที่แน่นอนให้ ซึ่งโปรแกรมการปรุงอาหารที่รองรับนั้น ได้แก่ โปรแกรมหม้อไฟ ผัด ทอด และตุ๋น
- **PRESET** การตั้งเวลาล่วงหน้า เป็นการหนดเวลาสำหรับการปรุงอาหาร รองรับเฉพาะโปรแกรมต้มซุป ต้มโจ๊ก ต้มน้ำ และอุ่นเท่านั้น

## 6 ขั้นตอนง่ายๆ ในการตั้งเวลาปิด (โปรแกรมหม้อไฟ, ผัด, ทอด และตุ๋น)

1. สัมผัสปุ่ม " เปิด / ปิด " เพื่อเปิดการใช้งานโปรแกรมตั้งเวลาปิด หน้าจอดิจิทัลจะแสดงผลเป็น " 00 00 "
2. จากนั้นสัมผัสปุ่ม " รายการ " 1 ครั้ง ไฟจะสว่างแสดงเวลารวมทั้งค่าเริ่มต้นของโปรแกรมเป็น Hot Pot ( หม้อไฟ )
3. สัมผัสปุ่ม " รายการ " เพื่อเลือกโปรแกรมการปรุงอาหารที่ต้องการ เช่น หม้อไฟ, ผัด, ทอด และตุ๋น
4. จากนั้นสัมผัสปุ่ม " ตั้งเวลา " เพื่อตั้งค่าเวลาเป็นชั่วโมงโดยหน้าจอจะแสดง " 00:00 " ซึ่งสามารถปรับเวลาตามที่ต้องการโดยสัมผัสปุ่ม " เพิ่ม " หรือ " ลด " เพื่อตั้งจำนวนชั่วโมง
5. สัมผัสปุ่ม " ตั้งเวลา " อีกครั้งสำหรับการตั้งค่านาที โดยสามารถปรับนาฬิกาตามที่ต้องการ ด้วยการสัมผัสปุ่ม " เพิ่ม " หรือ " ลด "
6. เมื่อกดเลือกระยะเวลาของการปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้สัมผัสปุ่ม " ตั้งเวลา " อีกครั้งเพื่อยืนยันการตั้งเวลาปรุงอาหาร

## 6 ขั้นตอนง่ายๆ ในการตั้งเวลาล่วงหน้า (โปรแกรมต้มซุป, ต้มไก่, ต้มน้ำและอุ่น)

1. สัมผัสปุ่ม " ตั้งเวลา " เพื่อเปิดการทำงานตั้งเวลาล่วงหน้า เครื่องจะส่งเสียงสัญญาณดัง " บี๊บ " หนึ่งครั้ง ซึ่งหมายความว่า ระบบพร้อมสำหรับการตั้งเวลาล่วงหน้าแล้ว
2. หน้าจอดิจิทัลจะแสดงผลเป็น " 00:00 " ไฟจะแสดงสถานะทั้งค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าและค่าเริ่มต้นของโปรแกรมเป็นต้มซุป
3. สัมผัสปุ่ม " รายการ " เพื่อเลือกโปรแกรมการปรุงอาหารที่ต้องการ เริ่มจากโปรแกรมต้มซุป, ต้มไก่, ต้มน้ำ และอุ่น
4. จากนั้นสัมผัสปุ่ม " ตั้งเวลา " เพื่อตั้งค่าเวลาเป็นชั่วโมง ซึ่งสามารถปรับเวลาตามที่ต้องการได้โดยสัมผัสปุ่ม " เพิ่ม " หรือ " ลด "
5. สัมผัสปุ่ม " ตั้งเวลา " อีกครั้งสำหรับการตั้งค่านาที โดยสามารถปรับนาฬิกาตามที่ต้องการด้วยการสัมผัสปุ่ม " เพิ่ม " หรือ " ลด "
6. เมื่อตั้งเวลาล่วงหน้าเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้สัมผัสปุ่ม " ตั้งเวลา " อีกครั้ง เพื่อยืนยันการตั้งเวลา

### หมายเหตุ

- การตั้งค่าช่วงเวลาอยู่ระหว่าง 00 : 01 - 23 : 59
- สัมผัสปุ่ม " เพิ่ม " และ " ลด " ได้ทั้งแบบกดค้างไว้หรือกดเลื่อนขึ้น - ลง
- ถอดปลั๊กเตาแม่เหล็กไฟฟ้าทุกครั้งหลังการใช้งาน

## หลักการทำงานของเครื่อง

หลักการทำงานของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเกิดขึ้นโดยการเหนี่ยวนำด้วยสนามแม่เหล็กไฟฟ้า ซึ่งบอร์ตวงจรวัดเล็กทรอนิกส์จะสร้างสนามแม่เหล็กสลับไปมา เมื่อกระทะที่มีส่วนประกอบของโลหะวางบนแผ่นเหนี่ยวนำความร้อนของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า กระทะจะตัดสนามแม่เหล็กที่สลับไปมาโดยทันทีและส่วนที่เป็นโลหะของก้นกระทะจะเกิดกระแสไฟฟ้าไหล ทำให้โมเลกุลเหล็กเกิดการเคลื่อนที่ด้วยความเร็วสูงและเกิดแรงเสียดทานระหว่างโมเลกุล จึงเกิดพลังงานความร้อนที่ทำให้เครื่องร้อนในทันทีขณะทำอาหาร

### จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

1. เครื่องมีประสิทธิภาพสูง ประหยัดพลังงาน และปกป้องสิ่งแวดล้อม : ตัวเครื่องสามารถสร้างพลังงานความร้อนได้เอง ดังนั้นความร้อนที่ได้จึงมีประสิทธิภาพสูงและประหยัดพลังงานมาก ขณะที่ปรุงอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะไม่ปรากฏประกายไฟให้เห็น ไม่เกิดควัน และ ก๊าซของเสีย จึงเป็นการรักษาสิ่งแวดล้อมที่ปลอดภัยและสะอาด
2. มีช่วงแรงดันไฟฟ้าที่กว้างขึ้น : เครื่องนี้สามารถปรับกำลังวัตต์ได้อัตโนมัติตามแรงดันไฟฟ้า เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาที่เกิดจากความผันผวนของแรงดันไฟฟ้า
3. มีการป้องกันเพื่อความปลอดภัยที่สมบูรณ์แบบ : เครื่องนี้มีระบบรักษาความปลอดภัยกรณีหากแรงดันไฟฟ้าสูงเกินค่าเกินหรือเกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างกะทันหัน โดยทำให้เครื่องกลับมาทำงานในอุณหภูมิปกติได้อย่างรวดเร็วและแม่นยำ
4. มีระบบการตรวจจับคุณภาพของกระทะที่เหมาะสมและป้องกันเมื่อไม่มีอุปกรณ์วางอยู่บนเตา : เครื่องนี้สามารถตรวจจับได้ทั้งวัสดุและขนาดของภาชนะที่ใช้ หากนำภาชนะออกเครื่องจะหยุดทำความร้อนทันทีและหลังจากนั้น 10 วินาที ไฟจะถูกตัด อย่างไรก็ตามการนำภาชนะออกเร็วหรือช้าก็ไม่ได้เกิดความเสียหายต่อเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
5. มีระบบตรวจสอบการทำงานด้วยตัวเองเริ่มต้น และมีระบบปิดการทำงานทันที กรณีไม่มีการใช้งานนาน 2 ชั่วโมง : เครื่องนี้สามารถเลือกโปรแกรมการปรุงอาหารได้อย่างเหมาะสม แต่หากไม่มีการใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเป็นเวลานาน เครื่องจะลบความจำและออกไปจากโปรแกรมการทำงาน พร้อมทั้งเครื่องจะปิดตัวเองโดยอัตโนมัติ หลังจากไม่มีการใช้งานเป็นเวลา 2 ชั่วโมง จึงมั่นใจในการใช้งานได้อย่างปลอดภัย
6. สามารถปรับกำลังวัตต์และควบคุมอุณหภูมิตามความต้องการได้หลากหลาย : ใช้งานได้สะดวกและคล่องตัว โดยคุณลักษณะในการชดเชยการควบคุมอุณหภูมิ ยังช่วยทำให้การตั้งค่าอุณหภูมินั้นมีความเที่ยงตรงแม่นยำมากขึ้น
7. มีระดับความร้อนให้เลือกหลากหลายรูปแบบ : การปรุงอาหารต่างชนิดกันย่อมใช้พลังงานที่แตกต่างกัน








### อุปกรณ์ป้องกันเพื่อความปลอดภัย

1. การป้องกันแรงดันไฟฟ้าสูงหรือต่ำกว่าปกติ  
เมื่อแรงดันไฟฟ้าสูงหรือต่ำกว่าปกติ เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะชดเชยแรงดันไฟฟ้าให้อัตโนมัติและปรับกำลังไฟให้เหมาะสม

2. การป้องกันส่วนที่เป็นโลหะขนาดเล็ก  
โลหะเหล็กขนาดเล็กที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 80 มม. ถูกกำหนดให้ไม่มีการจ่ายกำลังไฟฟ้า เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนที่ผิดปกติ
3. การป้องกันการไม่วางกระทะหรือวางกระทะที่ไม่เหมาะสม  
เมื่อไม่มีอุปกรณ์วางบนแผ่นเหนียวนำความร้อน หรือไม่ได้วางอุปกรณ์ในจุดศูนย์กลางของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หรือวัสดุของอุปกรณ์นั้นไม่สามารถใช้ได้ จะไม่มีการจ่ายกำลังไฟฟ้า และเสียงสัญญาณเตือนจะดังจนกว่าจะมีการวางอุปกรณ์ในตำแหน่งที่เหมาะสม
4. การป้องกันอุณหภูมิสูงเกินไป  
เมื่ออุณหภูมิของแผ่นเหนียวนำความร้อนสูงเกินไป เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะหยุดทำงานอัตโนมัติและส่งเสียงสัญญาณดังยาวเพื่อแจ้งเตือนจนกว่าอุณหภูมิจะกลับมาเป็นปกติ
5. การป้องกันจากการกระชากของไฟฟ้าแรงดันสูง  
ในระหว่างการใช้งาน หากแหล่งจ่ายไฟฟ้าได้รับการกระชากของไฟฟ้าแรงดันสูง เช่น ไฟฟ้า เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะหยุดทำงานอัตโนมัติและจะกลับมาทำงานตามปกติในทันทีต่อมา

#### การเลือกอุปกรณ์ปรุงอาหาร

1. ชนิดของอุปกรณ์ที่สามารถใช้ได้  
อุปกรณ์ที่ทำจากเหล็ก / เหล็กหล่อ, เหล็กเคลือบ, สเตนเลสสตีล, กระทะ / หม้อก้นแบนเรียบที่มีเส้นผ่านศูนย์กลาง 120 - 180 มม.

 หม้อสเตนเลสสตีล	 จานเหล็กก้นแบนเรียบ	 หม้อเหล็กเคลือบ	 กวดม้เหล็กที่ทำจากเหล็กหรือเหล็กเคลือบ
 ภาชนะเหล็กหล่อ	 หม้อเหล็กก้นแบนเรียบ	 กระทะเหล็กก้นแบนเรียบ	

2. ชนิดของอุปกรณ์ที่ไม่สามารถใช้ได้  
อุปกรณ์ที่ทำจากแก้วทนความร้อน, ดินเผา, ทองแดง, อลูมิเนียม, กระทะ / หม้อที่มีก้นโค้งและอุปกรณ์ซึ่งมีเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 120 มม. หรือมากกว่า 180 มม.

 อุปกรณ์ที่ทำจากแก้วทนความร้อน	 อุปกรณ์ที่มีก้นโค้ง	 อุปกรณ์ที่ทำจากอลูมิเนียมและทองแดง
 อุปกรณ์ดินเผา	 อุปกรณ์ที่มีฐานเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 12 ซม.	 หม้อที่มีขาตั้ง

#### วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษา

1. กรุณาถอดปลั๊กออกก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง
2. เมื่อแผ่นเหนียวนำความร้อนบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าสกปรก ให้เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ อาจใช้น้ำยาทำความสะอาด แล้วเช็ดตามด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ อีกครั้ง
3. เช็ดทำความสะอาดตัวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ทำความสะอาด และอาจใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นกลาง (ไม่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่าง) ร่วมด้วยสำหรับการขจัดคราบมัน
4. หลีกเลี่ยงการล้างทำความสะอาดตัวเครื่องด้วยการเทน้ำลงไปในตัวเครื่องหรือแช่ในน้ำ
5. ควรทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำสม่ำเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกหรือแมลงต่างๆ เข้าไปอุดตันในพัดลมกรองอากาศ ทำให้เครื่องไม่สามารถทำงานได้ หากบริเวณช่องระบายอากาศมีฝุ่นหรือรอยเปื้อนให้ทำความสะอาดด้วยผ้าฝ้าย หรือแปรงสีฟันและน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อยเท่านั้น

#### การตรวจสอบเบื้องต้น

หากพบปัญหาระหว่างการใช้งาน โปรดทำการตรวจสอบตามตารางต่อไปนี้ก่อนพิจารณาส่งศูนย์ซ่อม

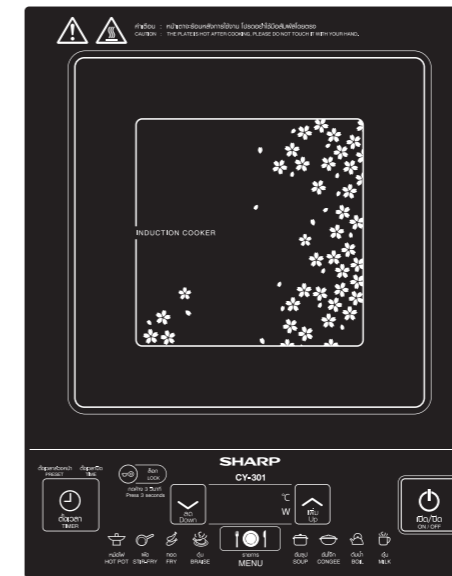
อาการ	จุดตรวจสอบ
เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้าเสียบไฟแล้ว กดปุ่มเปิด / ปิดเครื่อง แต่ไม่ได้ยินเสียงบีบและไฟแสดงสถานะไม่สว่าง	- ปลั๊กไฟพร้อมใช้งานหรือไม่ - สวิตช์เปิด / ปิดเครื่องเสีย หรือฟิวส์ขาดหรือไม่ - ไฟฟ้าดับหรือไม่
ได้ยินเสียงบีบดังต่อเนื่อง 15 วินาที และจากนั้นเครื่องหยุดทำงาน	- ภาชนะที่ใช้เหมาะสมหรือไม่ - ภาชนะวางอยู่ตรงกลางแผ่นทำความร้อนหรือไม่ - ภาชนะมีเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า 12 ซม. หรือไม่
เตาไม่ทำความร้อนขณะใช้งาน	- ตรวจสอบว่าอยู่ในบริเวณที่อุณหภูมิสูงหรือไม่ - มีการอุดตันบริเวณช่องระบายอากาศหรือไม่ - เป็นช่วงของการตัดการเพิ่มความร้อนของเครื่อง เมื่ออุณหภูมิสูงถึงจุดที่ตั้งไว้ ขณะอยู่ในโปรแกรมการอุ่นหรือไม่ - ระบบความปลอดภัยอาจตัดการทำงานชั่วคราวให้รอ 10 นาที
ควบคุมอุณหภูมิไม่ได้ขณะปรุงอาหาร	- ฐานภาชนะที่ใช้ไม่เรียบเสมอกันหรือมีส่วนโค้งเว้าได้ฐานภาชนะ อาจไม่เรียบแบน ไม่สัมผัสถูกพื้นผิวหน้าเตา - ไฟแสดงตัวเลขกำลังไฟฟ้าบนหน้าจอทำงานหรือไม่

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะหยุดทำความร้อน หากเกิดความผิดปกติต่อไปนี้ หลังจาก 3 วินาที จอแสดงผลจะแสดงสถานะการทำงานผิดปกติเพื่อแจ้งเตือน ซึ่งจะแสดงเป็นรหัสอยู่ตรงกลางหน้าจอ คุณสามารถลบหน้าจอแสดงผลได้ โดยการสัมผัสปุ่มสวิทช์ และเครื่องจะกลับเข้าสู่โหมดพร้อมใช้งาน

สัญลักษณ์	อาการผิดปกติ
E0	ตรวจสอบว่าภาชนะอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
E1	วงจรทำงานผิดปกติ
E2	เซ็นเซอร์อุณหภูมิล้มเหลวหรือเปิดวงจร
E3	แรงดันไฟฟ้าสูงผิดปกติ (260V - 275V)
E4	แรงดันไฟฟ้าต่ำผิดปกติ (145V - 165V)
E5	ผิวหน้าเตาร้อนเกินไป
E6	IGBT มีอุณหภูมิสูงกว่า 95 °C เป็นเวลา 3 วินาที
E7	เซ็นเซอร์อุณหภูมิ IGBT ล้มเหลวหรือเปิดวงจร

# SHARP

OPERATION MANUAL



INDUCTION COOKER  
MODEL CY-301

CONTENTS	PAGE
SAFETY INSTRUCTION	14
SPECIFIC INFORMATION	15
DESCRIPTION OF PARTS	16
USE INDICATION	18
OPERATION PRINCIPLE	20
CLEANING AND MAINTENANCE	22


**Please see the date of manufacture marked on the product**  
Thank you very much for your purchase of our SHARP Induction Cooker. For proper and effective use of the Induction Cooker, please read this manual carefully before use and keep this manual for reference.

## SAFETY INSTRUCTION

Please read the warning and instruction for use carefully before using this appliance and comply strictly for own safety and to prevent the damage that may occur on your property.

### WARNING

- 1 Do not dismantle and refit parts or repair induction cooker by yourself.
- 2 Do not contact with plug with wet hands, when the cord is damaged or plug is not inserted in place, do not use the appliance.
- 3 Never bend or bind power cord or apply excessive force to it, otherwise it will be damaged, if power cord is damaged, it must be repaired by professional personal to avoid electric shock, do not replace power cord by yourself.
- 4 Never use the appliance at where is likely to subject to damp or close to fire.
- 5 Never rinse directly the appliance with water to avoid damaging appliance.
- 6 Do not cook without load or overcook. Otherwise it will cause the cooker deformation.
- 7 Metallic objects such as knife, forks, spoons, lids should not be placed on the hotplate since they can get hot. Remove the cover before canned food is heated, to avoid the risk resulting from heat expansion.
- 8 Do not carry the appliance during operation.
- 9 Do not let pins and metal wire and foreign objects into gas intake / vent.
- 10 Do not drop objects on the hotplate, in case hotplate occurs cracks, turn off the power supply immediately and unplug from the outlet and send it to repair.
- 11 Do not use the appliance on carpet or tablecloth, as the heat may caused burning.
- 12 Do not use the appliance near gas range or stove or similar.
- 13 Do not leave the plugged-in all the time. The noise from the pan may be incurred during high frequency use, slightly more the pan might stop the noise. During use the running sound of fan will be heard for sometimes to reduce inner heat.

- 14 Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
- 15 Do not place near objects which are affected by magnet, such as: radios,televisions, magnet and credit cards.
- 16 The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 17 The symbol  means : Caution, hot surface.
- 18 Please use above 15A appropriate electrical outlet, never use all-purpose outlet and do not use the appliance together with other appliance.

### INSTRUCTION FOR USE

- 1 Place the unit on the stable table and keep at least 10 cm distance between cooker body and adjacent objects.
- 2 Never use the appliance at the place where children can reach.
- 3 Total weight containing using pan and loaded food shall not exceed 4kg; otherwise it will damage and mal-function cooker body.
- 4 Duration of continuous operation shall not exceed 4 hours, if necessary please allowit to stop 30 minutes interval for Induction Cooker in between its operation period.
- 5 After cooking, high temperature heat produced by pan will conduct onto the appliance, never touch the top hotplate immediately.
- 6 If the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer, its aftersales service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 7 This appliance is not intended for use by person (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.
- 8 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 9 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as staff kitchen, hotel, apartment and condominium.

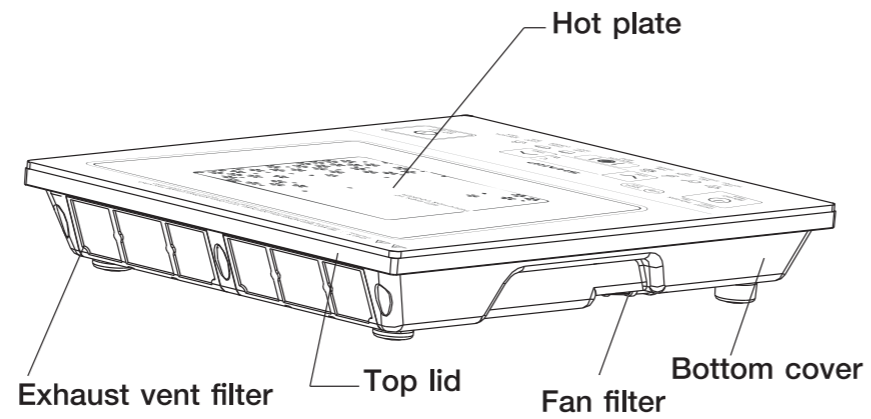
### SPECIFIC INFORMATION

MODEL	CY-301
Rated voltage (V)	220
Rated frequency (Hz)	50
Rated power input (W)	2,000
Product dimension (W x H x D) (mm.)	300 x 65 x 380
Net weight (Kg.)	4.32

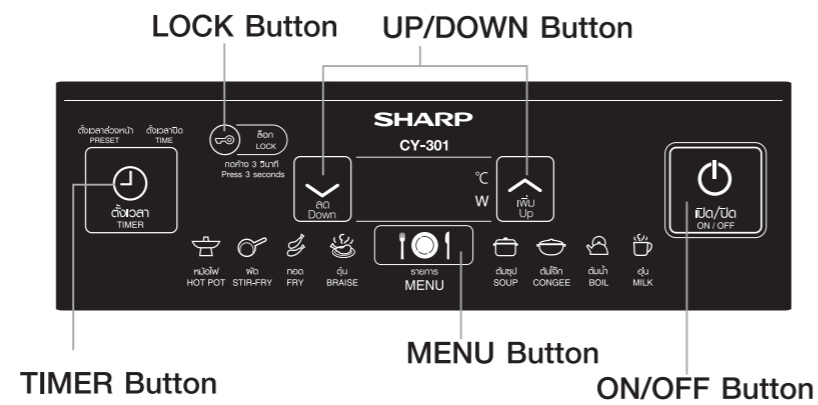
\*Detail is subject to change without prior notice.



## DESCRIPTION OF PARTS



## CONTROL PANEL



### FUNCTION INSTRUCTION



#### 1. ON/OFF Button

To switch on or off Induction Cooker simply press ON / OFF button.



#### 2. “Up” or “Down” Button

Temperature and power setting can be adjusted by touching “Up” to increase or “Down” button to decrease respectively.

- Range of Wattage can be selected based on the following value : 400W, 800W, 1000W, 1200W, 1400W, 1600W, 1800W and 2000W.

- Range of Celsius(°C) can be selected based on the following value : 60°C,100°C,140°C,180°C, 200°C, 220°C and 240°C.



#### 3. TIMER Button

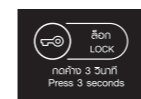
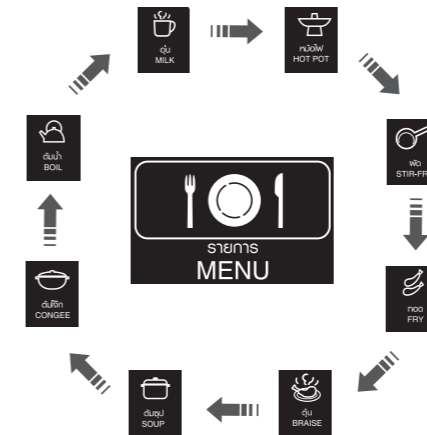
Timer mode function range from 59 minutes -23 hours.



#### 4. MENU Button

Cooking mode will be displayed by indicative light respectively from Hot Pot, Stir-Fry, Fry, Braise, Soup, Congee Boil & Milk.

### FUNCTION BUTTON MECHANISM



#### 5. LOCK Button (Child-Lock safety protection)

Lock Button is intended to guard against on unintended activation such as deterring children from using it or during cleaning the induction cooker itself.

To “LOCK / UNLOCK” just touch the button for 3 seconds. Until the light indication ON / OFF.

#### NOTE

The appliance will stop automatically when no any button is pressed within 2 hours.

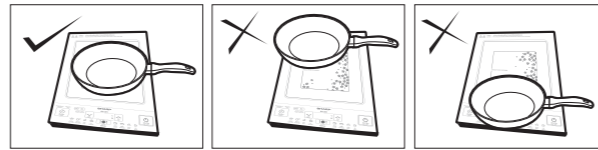
## USE INDICATION

### 1. Operation

Insert power cord into separate appropriate socket, then buzzer sound "BIB" once, digital tube and all indicators light up for 1 second digital tube displays and glint "- - -" with circle, indicating the unit is energized.

#### Pot / Pan Detection

Place the pot / pan on the center of the square line as shown. Please make sure that the container surface must be more than 120 mm. but less than 180 mm.



### 2. How to use

Touch "ON/OFF" button, then buzzer sound "BIB" once, digital tube displays "00 00", then you can choose the cooking function. At the same time the fan starts running, which can be adjusted by touching "Up" or "Down" button for adjusting heat temperatures as desire.

If the pan is not placed, the digital tube displays "E0" and buzzer sound "BIB" will be heard at an interval of 3 seconds. The appliance will be entering ready state and "BIB" will be heard after 60s

### 3. HOT POT Mode



The default voltage is 2000W, which can be adjusted by touching "Up" or "Down" button, when the voltage rises to the set value, the program will enter the automatic protection.

### 4. STIR FRY Mode



Run at 240°C, by default, from with total of 7 level settings (60°C - 240°C), it can be adjusted by touching "Up" or "Down" button. When the voltage rises to the set value, the program will enter the automatic protection.

### 5. FRY Mode



The default temperature is 220°C, which can be adjusted by touching "Up" or "Down" button. There are "140", "180", "200" & "220" four Celsius setting. When the temperature rises to the set value, the program will enter the automatic protection.

### 6. BRAISE Mode



The default time is 2 hours which can be adjusted by touching the timing button then touching "Up" or "Down" button to adjust time, when the time rises to the set value, the program will enter the automatic protection.

### 7. SOUP Mode



This function allow Induction Cooker to work on boiling soup until it is cooked and ready to be serve. When digital tube displays as "AU", this appliance will heat up automatically until soup reaches boil point thereafter it will reheat soup in 110 minutes. Then this appliance will sound "BIB" for 10 times which will remind you as it is entering keep warm state in 70°C - 80°C, digital tube displays will shows as "- -", after 1 hour the unit will be off automatically and it switches into ready state which digital tube displays as "----".

### 8. CONGEE Mode



This function allow the appliance to work on cooking congee until it is cooked and ready to be serve. Digital tube displays "AU", this appliance will heat up automatically until congee reaches to boil point and reheat distant. The longest time is 2 hours, when buzzer sound "BIB" for 10 times, the until will turn off automatic and switches into ready state.

### 9. BOIL Mode



This function will boil water. Digital tube display will show as "AU" and this appliance will start BOIL mode automatically. When water reaches the boiling point, buzzer sound "BIB" for 10 times, the unit will turn into ready state which digital tube display as "----".

### 10. MILK Mode



This function will heat up on milk, drink and latte keeping it in warm state. The temperature reaches to 60°C - 100°C this appliance will turn into warm state automatically. After 10 minutes, buzzer sound "BIB" for 10 times, the unit will turn into ready state which digital tube display as "----".

### 11. Timer Function



It has both Time & Preset setting.

- **TIME** setting time to turn off, applicable with Hot Pot, Stir Fry, Fry & Braise mode
- **PRESET** setting time to turn on, applicable with Soup, Congee, Boil & Milk mode

### 6 Easy steps for OFF TIME Setting (Hot Pot, Stir Fry, Fry & Braise mode)

1. Press on " ON / OFF " to activate OFF Time mode, the digital tube displays will show as "00 00"
2. Then press " MENU " once & Indicative lights will show on TIME & HOT POT mode by default.
3. Keep pressing " MENU " to choose desired cook mode Hot Pot, Stir Fry, Fry & Braise mode.
4. Then press " TIMER " to configure on Hour setting, " Up / Down " for hour adjustment.
5. Press on " TIMER " again for minute settings, " Up / Down " for minute adjustment.
6. Once duration of cooking has been enter, press " TIMER " to confirm.

### 6 Easy steps of PRESET Setting (Soup, Congee, Boil & Milk mode)

1. Press on " TIMER " to activate Preset mode, it will have buzzer sound " BIB " once which it means that it is on Preset setting.
2. Digital tube displays will show as " 00 00 " & the indicative lights will show on both PRESET & SOUP mode by default.
3. Press " MENU " to choose on desired cook mode ranging from Soup, Congee, Boil & Milk mode.
4. Then press " TIMER " to configure on Hour setting, " Up / Down " for hour adjustment.
5. Press on " TIMER " again for minute settings, " Up / Down " for minute adjustment.
6. Lastly, once preset duration has been enter, press " TIMER " to confirm.

#### Note

- The time set range is 00:01 – 23:59
- " Up " & " Down " button can be either by pressing or hold down to scroll through digits.
- Please remove induction cooker plug from the power outlet after every use.

## OPERATION PRINCIPLE

The operation principle of induction cooker is achieved by the current produced by magnetic field induction which electron circuitry board produces alternate magnetic field, when the pan bottom containing metal material is placed on the hotplate, the pan will immediately cut the alternate magnetic field and then the metal part of pan bottom produces the current (whirlpool), it makes iron molecule run irregularly at high speed, following the collision and friction between molecules produce heat energy which makes the appliance heat promptly, so that the purpose of cooking food is achieved.

## PRODUCT ADVANTAGE

1. High efficiency, saving energy and environmental protection: cooker body is heating part itself, so heat efficiency is very high and save energy greatly, when cooking food with induction cooker, there is be free of visible fire, smoke and waste gas, bear environment protection effect, safe and clean.
2. Wider applicable voltage range: the unit can adjust automatically the wattage according to the power voltage, so that it avoids the trouble resulting from voltage fluctuation.
3. Perfect safety protection function: the unit has safe protection function for over voltage, lower voltage or sudden voltage change. However normal over temperature function is quick and accurate.
4. Accurate and perfect inspection for pan quality and no - load protection function : the unit can inspect whether the material or size of pan is applicable, when the pan is moved away, the unit stop heating immediately and after 10 seconds the power is cut off. No matter how the pan is moved away quickly or slowly, no damage to induction cooker.
5. Start self-diagnosis function and 2 hours timing shut-off function : it can judge whether induction cooker and operation are appropriate, that induction cooker is not operated for long time will be considered being forgotten or outgoing, shut of the power automatically after 2 hours, so it make you use it safely
6. Multi - section wattage adjustment and multi-section temperature control : convenient and agile use, in addition temperature control compensation feature make the set temperature more exact.
7. Multi - heating function : perform different cooking demand according to different power.








## SAFETY PROTECTION EQUIPMENT

1. Over voltage protection and lower voltage protection  
When power voltage is too high or low, induction cooker will compensate voltage automatically and adjust output power.
2. Small metal part protection  
For small iron metal which the diameter is less than 80mm, no power is outputted to avoid abnormal heating.
3. No pan or improper pan protection  
When no utensil is placed on the hotplate or the utensil is deviated greatly from the center, or the material of the utensil is not applicable, the power will not be outputted and buzzer sound will be heard to alert until appropriate utensil is put in place.
4. Over temperature protection  
When the temperature of top hotplate is too high, induction cooker will stop automatically power output and long buzzer sound will be heard to alert until the temperature returns to normal.
5. High voltage pulse protection  
During operation, when power supply receives a transient high voltage pulse (such as lightning strike), induction cooker will stop automatically and in a minute resume automatically.

### COOKING UTENSIL SELECTION







#### 1. Applicable

Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans/pots with diameter between 120 - 180 mm.

 Stainless steel pot	 Iron plate	 Enameled iron pot	 Iron or enameled iron pot
 Castiron pan	 Iron pan	 Iron plate	

#### 2. Non-Applicable

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Round-bottom pans/pots with bottom diameter less than 120 mm. and more than 180 mm.

 Heat-resistant glass pot	 Rounded bottom pot	 Aluminum/copper pot
 Ceramic pot	 Bottom measuring less than 12 cm.	 Pot with stands

### CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug before cleaning and maintenance.
2. When ceramic hotplate is made dirty, wipe it with wet cloth, or after wipe it with detergent or burnishing powder clean it with wet cloth.
3. Wipe unit body and control panel with soft and wet cloth, neutral cleanser may be used for firm oil stain, then wipe the remained residue with soft and wet cloth.
4. Never rinse directly with water or immerse it in water.
5. Keep the unit clean regularly to prevent black beetle entry into the fan so that the unit will fail, the surface of gas intake and vent may be cleaned (such as dust, smear) with cotton bar, a little detergent added on the toothbrush may be used for cleaning.

### TROUBLESHOOTING

If the problem is found during operation, please make the check according to the following table before returning it to repair.

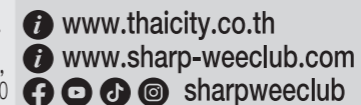
TROUBLE	CHECHING POINT
After plug in, no buzzer sound and no indicator light up after pressing ON / OFF.	-Whether the plug is properly insert in the socket. -Whether power switch or fuse in your home is cut off. -Whether power is cut off.
Continuous 15 seconds beep sound will be heard and then the unit stops operating.	-Whether the pan is applicable. -Whether the pan is centered on the hotplate. -Whether the bottom diameter of the pan is more than 12cm.
The unit stops heating suddenly during use.	-Whether ambient temperature is very high. -Whether gas intake or vent is jammed. -It means reaching the set temperature when the unit is at warming state. -Safety system may operates, wait for 10 minutes, to restart.
The temperature cannot be controlled when frying or grilling food.	-Whether the pan bottom is concave / non-flat. -Whether power indictor is lighted.

The induction cooker will stop heating if the following malfunctions occur, after 3 seconds, the display will show the malfunction alarm, the malfunction code will show on the center of display, you can clear the display by pressing the switch button, and the appliance will enter the standby state.

DISPLAY	DIRECTION
E0	Check whether the pan is in place.
E1	The circuit is malfunctioned.
E2	The temperature sensor is open-circuited or short-circuited.
E3	The voltage is higher (260V-275V).
E4	The voltage is lower (145V-165V).
E5	The cooker surface temperature is higher.
E6	IGBT temperature is higher than 95°C for 3 seconds.
E7	The IGBT temperature sensor is open-circuited or short-circuited.

Sole Distributor in Thailand

 **THAI CITY ELECTRIC CO., LTD.**  
1643/4 New Petchburi Rd., Makkasan, Ratchathewi,  
Bangkok 10400 Tel. 0 2333 3111 Call Center 0 2254 5000  
E-mail: callcenter@thaicity.co.th

  
www.thaicity.co.th  
www.sharp-weeclub.com  
sharpweeclub

เราเชื่อว่า  
การให้โอกาสทางการศึกษา  
คือการสร้างคนคุณภาพดีสังคมและประเทศ  
WWW.THACITY4SOCIAL.COM