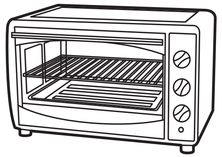
SHARP OPERATION MANUAL



ELECTRIC OVEN
MODEL EO-42K

CONTENTS PAGE

SAFETY INSTRUCTIONS	10
DESCRIPTION OF PARTS	12
SPECIFIC INFORMATION	12
USE INDICATION	12
HOW TO USE	15
TIPS ON BAKING COMMON FOOD	16
CLEANING AND MAINTENANCE	16

Please see the date of manufacture marked on the product

Thank you for your trust in products of Thai City Electric Co., Ltd. In order to use electric oven in efficiency way. Please read the instructions manual carefully before using this appliance.

REV.1-2566

SAFETY INSTRUCTIONS

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

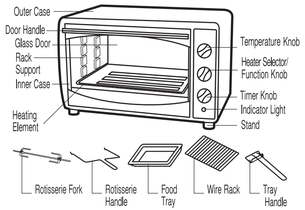
1. The appliance is for household use only. Do not use outdoors.
2. Before connecting ,check that the voltage power corresponds to the one shown on the appliance nameplate.
3. Do not touch the hot surfaces. The temperature of the door or the outer surfaces may be high when the appliance is operating. Always use thick oven gloves when handing hot materials, and allow metal parts to cool down before cleaning. Allow the units to cool thorough before putting in or taking off parts. Always use the handle when moving the electric oven.
4. To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit in water or other liquid.
5. Do not let the cord dangle oven the edge of table or counter, or touch a hot surface.
6. Do not place the appliance near the hot gas or electric burner or other heated oven, for this will cause fire.
7. Do not place the appliance on uneven surface, covered or touching flammable material, including curtains, draperies, near a wall or furniture when in operation or it may cause fire. Do not store any items on top of the appliance during operation.
8. Do not clean with metal sourcing pad. Pieces will break off the pad and touch electrical part involving a risk of electrical shock.
9. The appliance is not to intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. The symbol means : Caution, hot surface.
11. When hot, do not apply water to the glass window, this may to breakage the glass.
12. Do not wet the power cord or handle the unit with wet hands Always unplug the cord when not in use. This could avoid possible malfunction and a risk of fire.

INSTRUCTION FOR USE

1. If the oven is positioned close to the wall, the wall will be burned or stained. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, an object so placed could be damaged due to the heat dispersed by the oven.

2. If the power cord or plug is damaged. The power cord must be replace by the manufacturer, its aftersales service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. 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 appliances by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. When unplugging the cord, always hold of the plug. Never pull on the cord only as this may lead to damage of the cord resulting in electric shock.
7. The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.
8. When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.

DESCRIPTION OF PARTS



SPECIFIC INFORMATION

Model	EO-42K
Rated voltage range (V)	220-240
Rated frequency (Hz)	50/60
Rated power input (W)	1,800
Capacity (Litres)	42
Product dimension (WxHxD) (mm.)	555×382×370
Net weight (Kg.)	11.5

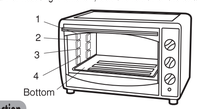
USE INDICATION

Food Tray	• Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods	**How to use tray handle**
Wire Rack	• Baked potatoes, Dry food	
Food Tray and Wire Rack	• For food which will drip/boiled fish, etc.	**Rotisserie forks and handle**

• Be careful when removing pudding and other hot liquids.

Rack Support

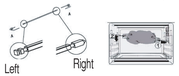
• You can adjust the tray at 4 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second or the second rack support. For roasting a chicken, use the fourth or the bottom rack support.



Rotisserie Function

• **Use with Rotisserie Forks:**
- With this function, even baking will be provided.
- Rotisserie forks can carry food under 3 kilograms.

• **Install Rotisserie Forks:**
- Install the Rotisserie Forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.



• **Remove Rotisserie Forks:**
- Use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole.
- Beware of hot dripping all.

• **Rotisserie Handle:**
- Please always use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.

Convection Function

• Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.

Function of Control Knob

• Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook (Temperature Control ranging from 70˚C to 250˚C).

• You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front indicator light.
• Set the arrow on the "Timer" to the number which indicated the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
• Set the "Timer" by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
• When setting the Timer to less than 5 mins., turn it to more than 6 mins., and then back to the selected time.
• The oven can be turned off manually during cooking by turning the "Timer" anti-clockwise to the "OFF" position.

Select the suitable heating element according to the dishes you are going to cook.

• Upper & Lower Heating + Convection Function

• Lower Heating + Convection Function

• Upper & Lower Heating

• Upper Heating + Rotisserie Function

• Upper & Lower Heating + Convection Function & Rotisserie Function

HOW TO USE

• Please read these instructions carefully before use and keep them for future reference.
• Check your local main rated voltage range whether it is the same as stated on the appliance.
• Remove any protective films or stickers from the oven before use.

Before using the oven for the first time:-

- Heat the empty oven by following the steps below:
  • Insert the food tray and wire rack.
  • Set the heater selector knob to , set the temperature control knob to 250˚ C and heat the empty oven for about 10 minutes.
- There may be some smoke and burning smell during this process, but this is not a malfunction.

Operating Instructions

• Temperature control knob: Set the Temperature control knob according to your cooking needs.
• Heater selector knob: Select "Upper" "Lower" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You may observe whether the heaters are working, by observing the indicator light.
• Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
• Set the timer knob by turning it clockwise and the oven will turn off automatically at the end of the selected time with a chime. When setting the timer to less than 5 mins., turn it to more than 6 mins. and then back to the required time.

• The oven can be turned off manually during cooking by turning the timer knob counter - clockwise to the "OFF" position.
• If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

TIPS ON BAKING COMMON FOOD

Type of food	Temperature (˚C)	Site (Shelf)	Time (min.)
Bread	180	3	9 - 13
Cake	180	2	25 - 35
Fish	250	2	10 - 15
Chicken/Duck	220 - 250	2	30 - 45
Pancake	160	1	7 - 10
Beef	250	2	8 - 15
Egg/Peanut	125 - 150	2	6 - 10
Hot Dog	200	2	6 - 10
Hamburger	240	2	10 - 14

*The time and temperature setting depend on the amount of food and cooking method.

CLEANING AND MAINTENANCE

• Take off the plug and cool down before cleaning.
• When cleaning, wipe the interior and exterior surface with neutral cleanser. Then wipe again with clean water. Avoid use hard brush or any abrasive materials to clean the oven, as not to scrape the interior and exterior surface of the oven.
• Remove the tray and rack and rinse with mild detergent and warm water. Be careful not to scratch the coating.
• Avoid use toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.
• Avoid immerse the unit in water.
• Before storing the unit, allow the unit to cool down completely.

Sole Distributor in Thailand

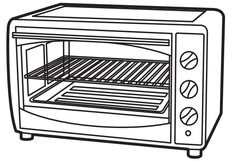
THAI CITY ELECTRIC THAI CITY ELECTRIC CO., LTD.
1643/4 New Petchburi Rd., Makkasan, Ratchathewi, Bangkok 10400Tel. 0 2333 3111Call Center 0 2254 5000
E-mail:.callcenter@thaicity.co.th

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

เราต้องว่า
การให้เกลาด้วยการศึกษา
ด้วยการสนับสนุนการพัฒนาและเผยแพร่
WWW.THAICITY4SOCIAL.COM

SHARP

คู่มือการใช้งาน



เตาอบไฟฟ้าชาร์ป
รุ่น EO-42K

สารบัญ	หน้า
ข้อแนะนำในการใช้งานเพื่อความปลอดภัย	2
ส่วนประกอบ	4
ข้อมูลจำเพาะ	4
ข้อแนะนำการใช้งาน	4
วิธีการใช้งาน	6
ตารางเวลาปรุงอาหาร	7
วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษา	7

โปรดดูส่วนผลิตที่ตัวสินค้า

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ของบริษัท กรุงไทยการไฟฟ้า จำกัด เพื่อให้การใช้เตาอบไฟฟ้าชาร์ปเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน

REV.1-2566

ข้อแนะนำในการใช้งานเพื่อความปลอดภัย

กรุณาอ่านคำเตือนและข้อแนะนำในการใช้อย่างละเอียดก่อนใช้งาน และปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยต่อบุคคลและป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับทรัพย์สินของท่าน

คำเตือน

1. เตาอบนี้ใช้สำหรับในครัวเรือนเท่านั้น และไม่เหมาะสำหรับการใช้งานกลางแจ้ง
2. ก่อนเสียบปลั๊กควรตรวจสอบให้แน่ใจว่า แรงดันไฟฟ้าที่ใช้ (โวลต์) ตรงกับที่แจ้งไว้บนฉลากของเตาอบ
3. ขณะใช้งาน ตัวเตาอบและประตูอาจมีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ควรอปไห้ตัวเตาอบเย็นสนิท ก่อนการทำความสะอาด หรือก่อนการนำอุปกรณ์เข้าและออกจากเตาอบ และควรยกมือจับของเครื่องเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายเตาอบทุกครั้ง
4. ห้ามสุ่มหรือแช่เตาอบลงในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ เพราะอาจเป็นสาเหตุให้กระแสไฟฟ้าลัดวงจรหรืออุบัติเหตุในเสียหายได้
5. ไม่ควรห้อยสายไฟให้ใช้ขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ ควรพ้นไม่ควรวางบนพื้นผิวที่ร้อน
6. ไม่ควรวางเตาอบไว้ใกล้กับเตาแก๊ส เตาไฟฟ้า รวมทั้งเตาอบที่ให้ความร้อนอื่น ๆ ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้
7. ห้ามวางเตาอบบนพื้นผิวที่ชุระยะหรือคลุมตัวเตาอบด้วยวัตถุไวไฟ รวมทั้งการวางใกล้ผ้าม่าน ผนัง หรือเฟอร์นิเจอร์ในขณะที่เตาอบทำงาน ซึ่งอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้และห้ามวางสิ่งของอื่น ๆ บนเตาอบ
8. ห้ามทำความสะอาดด้วยอุปกรณ์หรือแผ่นทำความสะอาดที่ทำจากโลหะ เพราะอาจทำให้มีเศษโลหะหลุดออกและไปสัมผัสส่วนที่มีกระแสไฟฟ้าผ่าน ซึ่งจะทำให้ไฟฟ้าลัดวงจรได้
9. เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่มีเจตนาให้ทำงานด้วยตัวตั้งเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
10. สัญลักษณ์ ⚠ เตือนให้ระวังความร้อนของผิวสัมผัส
11. ห้ามราดน้ำบริเวณประตูกระจก ขณะที่เตาอบไฟฟ้ายังร้อน เพราะอาจทำให้กระจกแตกร้าวได้

12. ห้ามเสียบปลั๊กไฟขณะมือเปียก ควรถอดปลั๊กออกจากเต้ารับทุกครั้งหลังจากการใช้งาน และห้ามเปิดเตาอบไฟฟ้าให้ทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล เพราะหากเกิดอาการผิดปกติขึ้นอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้

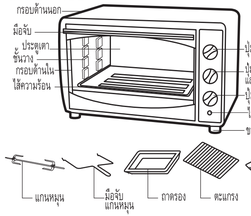
ข้อแนะนำในการใช้ / ข้อปฏิบัติ

1. ควรวางเตาอบให้ห่างจากกำแพง ตู้ หรืออุปกรณ์อื่น ๆ ด้านละ10 ซม. และด้านบน 30 ซม. ถ้าหากตัวเตาอบชิดผนัง จะทำให้ผนังมีรอยไหม้และเกิดคราบสกปรก และไม่ควรให้ผ้าม่านหรือวัสดุใน ๆ อยู่ใกล้กับตัวเตาอบไฟฟ้า รวมทั้งห้ามวางวัสดุใด ๆ ในช่องระหว่างได้เหล็กร้อนบนเตาอบไฟฟ้า ซึ่งจะทำให้วัสดุนั้นไหม้ได้

2. หากเกิดความเสียหายที่สายไฟ ปลั๊กไฟ หรือความผิดปกติใด ๆ จะต้องให้ศูนย์บริการหลังการขายของชาร์ปหรือผู้ที่ผ่านการอบรมจากทางบริษัทฯ ดำเนินการตรวจซ่อมและซ่อมแซม เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงและอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
3. เมื่อไม่ใช้งานควรถอดปลั๊กออก ก่อนการใส่ถาดเข้าหรือนำถาดออก รวมถึงก่อนการทำความสะอาดด้วยทุกครั้ง
4. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่ว่าจะได้รับการควบคุมดูแลหรือสอนเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น
5. เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่า จะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า
6. การเสียบหรือถอดปลั๊กทุกครั้ง ควรจับที่ตัวปลั๊กเสมอ ห้ามดึงหรือกระชากสายไฟ เพราะอาจทำให้สายไฟชำรุดเสียหายได้

7. ขณะที่เตาอบไฟฟ้ากำลังทำงาน อุณหภูมิพื้นผิวโดยรอบอาจสูงขึ้นได้
8. หากต้องการอบอาหารที่มีน้ำมัน เช่น ไก่อบ ควรใช้แผ่นฟอยล์ล้วงที่ถาดรองอบก่อนและวางอาหารที่ต้องการอบบนแผ่นฟอยล์ จากนั้นให้นำแผ่นฟอยล์อีกแผ่นห่อทับบนอาหารเพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น

ส่วนประกอบ



ข้อมูลจำเพาะ

รุ่น	EO-42K
พิสัยแรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240
ความถี่ (เฮิรตซ์)	50/60
กำลังไฟฟ้า (วัตต์)	1,800
ปริมาตรความจุ (ลิตร)	42
ขนาดภายนอก (กว้างxสูงxลึก) (มม.)	555×382×370
น้ำหนัก (กิโลกรัม)	11.5

*รายละเอียดอาจเปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

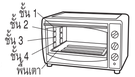
ข้อแนะนำในการใช้งาน

ถาดรอง	สำหรับทำ ไก่อบ เบอร์เกอร์เล็ก อบชีส สปิ๊นเล็ก และอาหารอบเกี่ยบทุกชนิด	**การใช้มือจับถาดรอง และตะแกรง**
ตะแกรง	สำหรับทำ มันฝรั่งอบ อาหารอบแห้ง	
ถาดรองพร้อมตะแกรง	สำหรับรองน้ำมัน ที่ออกจากอาหาร	**แกนหมุน และมือจับแกนหมุน**

- โปรดระวังเมื่อต้องนำขนมพุดดิ้ง หรืออาหารที่มีน้ำมันออกจากเตาอบไฟฟ้า

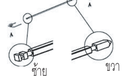
ชั้นวาง

สามารถวางถาดอบได้ 4 ระดับ ตามขนาดชิ้นของอาหารที่ต้องการอบ หากต้องการอบมันโรยอีบชีส ควรวางบนชั้น 2 ถ้าต้องการอบไก่ ควรวางบนชั้น 4

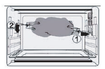


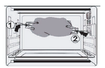
การอบด้วยระบบแกนหมุนไฟฟ้า

- **การใช้แกนหมุน**
  - ระบบนี้ใช้เพื่อการอบ
  - แกนหมุนสามารถรับน้ำหนักอาหารที่ย่างได้ไม่เกิน 3 กก.
- **การใส่แกนหมุน**
  - เสียบแกนหมุนเข้าในช่องเสียบด้านขวามือ จากนั้นวางปลายแกนหมุนอีกด้านไว้บนที่วางแกนหมุนด้านซ้ายมือ

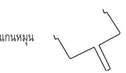


- **การถอดแกนหมุน**
  - ยกมือจับแกนหมุน เพื่อนำแกนหมุนออกจากช่องเสียบ
  - ระวังน้ำมันร้อนหยดใส่





- **มือจับแกนหมุน**
  - ควรใช้มือจับแกนหมุนเมื่อต้องการถอดแกนหมุน

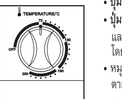


ระบบอบเกรียม

เป็นระบบอบเกรียมด้วยการใช้ลมร้อนหมุนเวียน ทำให้อาหารดงสลายติดไม่ไม่เปลี่ยนแปลง

ปุ่มควบคุม

- การตั้งอุณหภูมิ หมุนตามเข็มนาฬิกาไปยังระดับอุณหภูมิที่ต้องการ ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารที่ต้องการปรุง (สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 70˚C - 250˚C)
- สามารถตั้งเกดการทำงานของไล้ความร้อน โดยได้จากไฟแสดงการทำงาน
- หมุนปุ่มตั้งเวลา ให้ชี้ตบปุ่มชี้ไปยังตัวเลขบนหน้าปัด (นาที) ตามเวลาที่ต้องการปรุงอาหาร
- การตั้งเวลาให้หมุนตามเข็มนาฬิกา เตาอบไฟฟ้าจะหยุดทำงานเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ และมีสัญญาณเตือนขึ้น
- หากต้องการตั้งเวลานัดยกว่า 5 นาที ควรหมุนปุ่มตั้งเวลาให้มากกว่า 6 นาที แล้วหมุนกลับมาข้างเวลาที่ต้องการ
- สามารถหยุดการทำงานของเตาอบไฟฟ้าได้ตลอดเวลาที่ต้องการ โดยหมุนปุ่มตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกา มายังตำแหน่ง OFF
- ถ้าภายในเตาอบไฟฟ้ามีควันสกปรก อาจมีผลทำให้การปรุงอาหารต้องใช้เวลานานกว่าปกติ



วิธีการใช้งาน

- โปรดอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียดและเก็บคู่มือนี้เพื่อใช้ในการอ้างอิงต่อไป
- ตรวจสอบว่าเต้ารับมีกระแสไฟฟ้าว่า พิสัยแรงดันไฟฟ้าที่ใช้เป็น 220 - 240 โวลต์เท่านั้น
- แกะวัสดุที่ห่อหุ้มหรือสติกเกอร์ ออกจากตัวเตาอบไฟฟ้าก่อนการใช้งาน

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- ทำการอุ่นเตาอบไฟฟ้าโดย
  - ไส้กดและตะแกรงในเตาอบไฟฟ้า
  - หมุนปุ่มปรับระดับความร้อนและการทำงาน ไปยังตำแหน่ง ☐ และหมุนปุ่มตั้งอุณหภูมิไปยังระดับ 250˚C ตั้งเวลาให้เตาอบไฟฟ้าทำงาน 10 นาที
- อาจมีกลิ่นหรือควันออกมา ระหว่างที่เตาอบไฟฟ้าทำงาน ไม่ถือว่าเป็นเรื่องผิดปกติ

การใช้งาน

- **ปุ่มตั้งอุณหภูมิ :** สามารถตั้งอุณหภูมิ ขึ้นอยู่กับชนิดอาหารที่ปรุง
- **ปุ่มปรับระดับความร้อนและการทำงาน :** สามารถเลือกไฟบน, ไฟล่าง, หรือไฟบนและไฟล่าง ขึ้นอยู่กับชนิดอาหารที่ปรุง สามารถสั่งเกดการทำงานของไล้ความร้อน โดยดูได้จากไฟแสดงการทำงาน
- หมุนปุ่มตั้งเวลา ให้ชี้ตบปุ่มชี้ไปยังตัวเลขบนหน้าปัด (นาที) ตามเวลาที่ต้องการปรุงอาหาร
- การตั้งเวลาให้หมุนตามเข็มนาฬิกา เตาอบไฟฟ้าจะหยุดทำงานเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ และมีสัญญาณเตือนขึ้น
- หากต้องการตั้งเวลานัดยกว่า 5 นาที ควรหมุนปุ่มตั้งเวลาให้มากกว่า 6 นาที แล้วหมุนกลับมาข้างเวลาที่ต้องการ
- สามารถหยุดการทำงานของเตาอบไฟฟ้าได้ตลอดเวลาที่ต้องการ โดยหมุนปุ่มตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกา มายังตำแหน่ง OFF
- หากต้องการตั้งเวลานัดยกว่า 5 นาที ควรหมุนปุ่มตั้งเวลาให้มากกว่า 6 นาที แล้วหมุนกลับมาข้างเวลาที่ต้องการ
- สามารถหยุดการทำงานของเตาอบไฟฟ้าได้ตลอดเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกา มายังตำแหน่ง OFF

เลือกระดับความร้อนให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารที่ปรุง

- ไฟบน + ไฟล่าง พร้อม ระบบอบเกรียม
- ไฟล่าง พร้อมระบบอบเกรียม
- ไฟบน + ไฟล่าง
- ไฟบน + การตะโล้ยแกนหมุนระบบไฟฟ้า
- ไฟบน + ไฟล่าง พร้อม ระบบอบเกรียมและการอบด้วยแกนหมุนระบบไฟฟ้า

วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และรอให้เตาอบไฟฟ้าเย็นสนิท ก่อนทำความสะอาด
- ในการทำความสะอาด ให้ชัดฝุ่นน้ำสบู่น้ำยาล้างจานเช็ดบริเวณด้านนอกและด้านในเตาอบไฟฟ้า แล้วเช็ดซ้ำอีกครั้งด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด หลีกเลี่ยงการขัดด้วยแปรงที่ขึนแข็ง
- ถาดรอง ตะแกรง และมือจับถาดรอง ให้ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ล้างน้ำให้สะอาด เช็ดด้วยผ้าแห้งระวังไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน
- หลีกเลี่ยงการใช้สารที่มีการกัดกร่อนรุนแรง หรือมีพิษในการทำความสะอาด เช่น น้ำมันเบนซิน ผงซัด หรือสารละลาย
- หลีกเลี่ยงการเช็ดเตาอบไฟฟ้าทั้งเครื่องลงในน้ำ
- ก่อนเก็บเตาอบไฟฟ้า โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่า เตาอบไฟฟ้าเย็นสนิทแล้ว

บัตรรับประกันเครื่องใช้ไฟฟ้าชาร์ป

ชนิดของสินค้า PRODUCT	เตาอบไฟฟ้า ELECTRIC OVEN	หมายเลขการผลิต Mfg. No.
รุ่น Model	☐ EO-42K	

สถานที่ติดต่อ

นามผู้ซื้อ _____
Name
ที่อยู่ผู้ซื้อ _____
Address
รหัสไปรษณีย์ _____ โทร. _____ อีเมล์ _____
Post Code Tel. E-mail
ชื่อร้านค้าผู้แทนจำหน่าย _____
Dealer's name
ที่อยู่ _____
Address
จังหวัด _____
Province
วัน เดือน ปีที่ซื้อ _____ ลายเซ็นผู้ขาย _____
Date of Purchase พร้อมประทับตรา

เงื่อนไข

1. บริษัทฯรับประกันชิ้นส่วนต่าง ๆ รวมทั้งข้อผิดพลาดที่เกิดจากการผลิตเป็นเวลา 1 ปี นับจากวันที่ท่านซื้อขายตามเครื่องบุใว้ในเบเล็จรับเงิน
2. การรับประกันจะมีผลต่อเมื่อเกิดการชำรุดจากความผิดพลาดจากมาตตฐานการผลิต หรือจากความผิดพลาดของชิ้นส่วนในระหว่างประกัน
3. การรับประกันไม่มีผลบังคับความเสียหายที่เกิดขึ้นเนื่องจากใช้ผิดวิธี จุบติเหตุ ตัดวัและแผลงภัยธรรมชาติ ซ่อมโดยบุคคลที่ไม่มีความชำนาญ หรือใช้ในลมาทพระแต่ไฟฟ้าไม่ปกติ เป็นต้น
4. การรับประกันนี้ไม่รวมถึงค่าเทาหนะ หรือค่าใช้จ่ายในการบริการนอกสถานที่
5. บัตรรับประกันนี้มีผลบังคับใช้เฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น
6. **โปรดเก็บบัตรรับประกันนี้ไว้กับท่าน และเมื่อต้องการรับบริการ โปรดนำบัตรรับประกันนี้ พร้อมใบเสร็จรับเงินไปแสดงด้วยทุกครั้ง**

1. The company makes a warranty for the parts and manufacturing defect of electric oven for the period of 1 year after purchase date as appear on the receipt.
2. The warranty covers only defects caused in manufacturing process or defect of other parts during the term of warranty.
3. 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.
4. This warranty does not cover transport expense or service fee outside of company's place of operation.
5. This warranty shall only cover product in the territory of Kingdom of Thailand.
6. **Please keep this warranty card with you and present this card along with receipt every time when receiving service.**

หมายเหตุ หากไม่สามารถติดต่อศูนย์บริการ/ศูนย์ซ่อมใหม่ได้ หรือมีปัญหาต้องการบริการ กรุณาติดต่อแผนกบริการ บริษัท กรุงไทยการไฟฟ้า จำกัด โทร. 0 2333 3111 ต่อ 209, 210

ผู้แทนจำหน่ายสินค้าเชาร์ปประเทศไทย

เราเชื่อว่า การให้ความสว่างไสวแก่ชีวิตคนไทย ศูนย์บริการและซ่อมซ่อมไทย

THAI CITY ELECTRIC บริษัท กรุงไทยการไฟฟ้า จำกัด
164/34 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กรุงเทพ 10400
โทร. 0 2333 3111 ศูนย์บริการติดตั้ง 0 2254 5000
อีเมล์ : callcenter@thaicity.co.th

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