บัตรรับประกันเครื่องใช้ไฟฟ้าชาร์ป

ชนิดของสินค้า เตาอบไฟฟ้า หมายเลขการผลิต
PRODUCT ELECTRIC OVEN Mfg. No.
รุ่น ☐ EO-19K
Model

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 นับจากวันที่ทำการซื้อขายตามที่ระบุไว้ในใบเสร็จรับเงิน
2. การรับประกันจะมีผลต่อเมื่อเกิดการชำรุดจากความผิดพลาดจากมาตรฐานการผลิตหรือจากความบกพร่องของชิ้นส่วนในระหว่างประกัน
3. การรับประกันไม่มีผลบังคับความเสียหายที่เกิดขึ้นเนื่องจากใช้ผิดวิธี อุบัติเหตุ สัตว์และแมลง ภัยธรรมชาติ ซ่อมโดยบุคคลที่ไม่มีความชำนาญ หรือใช้ในสภาพกระแสไฟฟ้าไม่ปกติ เป็นต้น
4. การรับประกันนี้ไม่รวมถึงค่าพาหนะ หรือค่าใช้จ่ายในการบริการนอกสถานที่
5. บัตรรับประกันนี้มีผลบังคับใช้เฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น
6. **โปรดเก็บรักษาบัตรรับประกันนี้ไว้กับท่าน และเมื่อต้องการรับบริการโปรดนำบัตรรับประกันนี้พร้อมใบเสร็จรับเงินไปแสดงด้วยทุกครั้ง**

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/ศูนย์อะไหล่ หรือมีปัญหาเรื่องการบริการ กรุณาติดต่อแผนกบริการ บริษัท กรุงไทยการไฟฟ้า จำกัด โทร. 0 2333 3111 ต่อ 209, 210
ผู้แทนจำหน่ายแต่ผู้เดียวในประเทศไทย

ศูนย์บริการและศูนย์อะไหล่

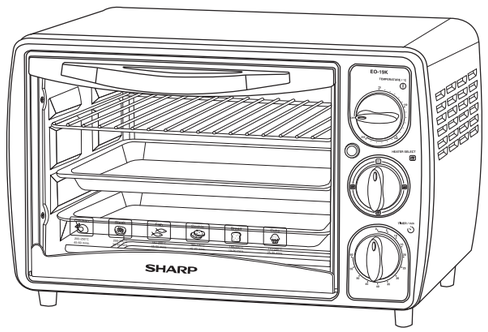
เราเชื่อว่า
การให้โอกาสทางการศึกษา
คือการสร้างคนคุณภาพต่อสังคมและประเทศ
WWW.THAICITY4SOCIAL.COM

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



เตาอบไฟฟ้าชาร์ป
รุ่น EO-19K

สารบัญ	หน้า
ข้อแนะนำในการใช้งานเพื่อความปลอดภัย	2
ข้อมูลจำเพาะ	3
ส่วนประกอบ	4
ข้อแนะนำการใช้งาน	5
วิธีการใช้งาน	6
วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษา	8

โปรดดูวันผลิตที่ตัวสินค้า

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ของบริษัท กรุงไทยการไฟฟ้า จำกัด เพื่อให้การใช้เตาอบไฟฟ้า เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้อย่างละเอียด ก่อนการใช้งาน

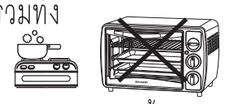
REV.1-2566

ข้อแนะนำในการใช้งานเพื่อความปลอดภัย

กรุณาอ่านคำเตือน และข้อแนะนำการใช้อย่างละเอียดก่อนใช้งานและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยต่อบุคคล และป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับทรัพย์สินของท่าน

คำเตือน

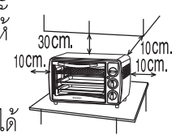
1. เตาอบนี้ใช้สำหรับในครัวเรือนเท่านั้น และไม่เหมาะสำหรับการใช้งานกลางแจ้ง
2. ก่อนเสียบปลั๊กควรตรวจสอบให้แน่ใจว่า แรงดันไฟฟ้าที่ใช้ (โวลต์) ตรงกับที่แจ้งไว้บนฉลากของเตาอบ
3. ขณะใช้งาน ตัวเตาอบและประตูอาจมีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ควรรอให้ตัวเตาอบเย็นสนิท ก่อนการทำความสะอาด หรือก่อนการนำอุปกรณ์เข้าและออกจากเตาอบ และควรยกที่มือจับของเครื่องเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายเตาอบทุกครั้ง
4. ห้ามจุ่มหรือแช่เตาอบลงในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ เพราะอาจเป็นสาเหตุให้กระแสไฟฟ้าลัดวงจรหรืออุปกรณ์ภายในเสียหายได้
5. ไม่ควรห้อยสายไฟไว้ที่ขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ รวมทั้งไม่ควรวางบนพื้นผิวที่ร้อน
6. ไม่ควรวางเตาอบไว้ใกล้กับเตาแก๊ส เตาไฟฟ้า รวมทั้งเตาอบที่ให้ความร้อนอื่น ๆ ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้



7. ห้ามวางเตาอบบนพื้นผิวที่ขรุขระหรือคลุมตัวเตาอบด้วยวัตถุไวไฟ รวมทั้งการวางใกล้ผ้าม่าน ผนัง หรือเฟอร์นิเจอร์ในขณะที่เตาอบทำงาน ซึ่งอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้และห้ามวางสิ่งของอื่น ๆ บนเตาอบ
8. ห้ามทำความสะอาดด้วยอุปกรณ์หรือแผ่นทำความสะอาดที่ทำจากโลหะ เพราะอาจทำให้มีเศษโลหะหลุดออกและไปสัมผัสส่วนที่มีกระแสไฟฟ้าผ่าน ซึ่งจะทำให้ไฟฟ้าลัดวงจรได้
9. เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่มีเจตนาให้ทำงานด้วยตัวตั้งเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
10. สัญลักษณ์ ♨ เตือนให้ระวังความร้อนของผิวสัมผัส
11. ห้ามราดน้ำบริเวณประตูกระจก ขณะที่เตาอบไฟฟ้ายังร้อน เพราะอาจทำให้กระจกแตกร้าวได้

ข้อแนะนำในการใช้ / ข้อปฏิบัติ

1. ควรวางเตาอบให้ห่างจากกำแพง ตู้ หรืออุปกรณ์อื่น ๆ ด้านละ 10 ซม. และด้านบน 30 ซม. ถ้าหากตั้งเตาอบชิดผนัง จะทำให้ผนังมีรอยไหม้และเกิดคราบสกปรก และไม่ควรให้ผ้าม่านหรือวัสดุอื่น ๆ อยู่ใกล้กับตัวเตาอบไฟฟ้า รวมทั้งห้ามวางวัสดุใด ๆ ในช่องระหว่างใต้หรือบนเตาอบไฟฟ้า ซึ่งจะทำให้วัสดุนั้นไหม้ได้



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

7. หลีกเลี่ยงการเสียบปลั๊กไฟขณะมือเปียก ควรถอดปลั๊กออกจากเต้ารับทุกครั้งหลังจากการใช้งาน และห้ามเปิดเตาอบไฟฟ้าให้ทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล เพราะหากเกิดอาการผิดปกติขึ้น อาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้

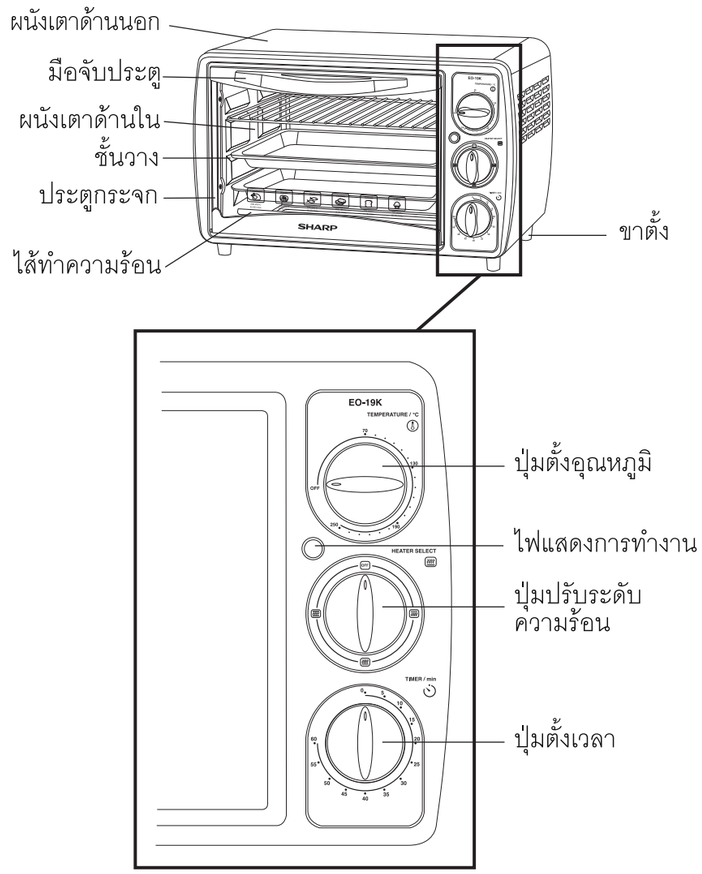
8. ขณะที่เตาอบไฟฟ้ากำลังทำงาน อุณหภูมิพื้นผิวโดยรอบอาจสูงขึ้นได้
9. หากต้องการอบอาหารที่มีน้ำมัน เช่น ไก่อบ ควรใช้แผ่นฟอยล์วางที่ถาดรองอบก่อน และวางอาหารที่ต้องการอบบนแผ่นฟอยล์ จากนั้นให้นำแผ่นฟอยล์อีกแผ่นห่อทับบนอาหารเพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น

ข้อมูลจำเพาะ

รุ่น	EO-19K
พิสัยแรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240
ความถี่ (เฮิรตซ์)	50/60
กำลังไฟฟ้า (วัตต์)	1,300
ขนาดภายนอก (ก x ส x ล) (มม.)	440 x 290 x 340
น้ำหนักเครื่อง (กก.)	4.7
ความจุ (ลิตร)	19

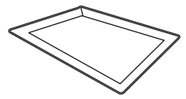
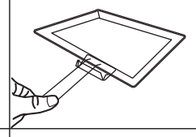
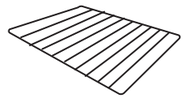
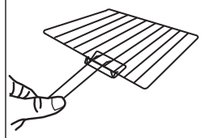
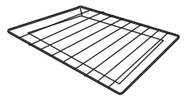
*รายละเอียดอาจเปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

ส่วนประกอบ



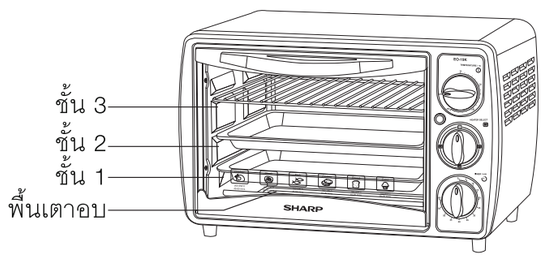
ข้อแนะนำการใช้งาน

การใช้ถาดรองอบและตะแกรง

ถาดรองอบ 	• สำหรับทำ ไก่อบ สเต็ก อบชีส สปันจ์เค้ก และ อาหารอบ เกือบทุกชนิด	**วิธีการใช้ ด้ามจับถาดรองอบ** 
ตะแกรง 	• สำหรับทำ มันฝรั่งอบหรือ อาหารอบแห้ง	
ถาดรองอบ พร้อมตะแกรง 	• สำหรับรอง อาหารอบที่อาจ มีน้ำมันหยด ออกมา	

หมายเหตุ
โปรดใช้ความระมัดระวัง ในการนำถาดรองอบที่มีของเหลวร้อนออกจาก ชั้นเตาอบไฟฟ้า

ชั้นวาง
สามารถปรับระดับชั้นการวางถาดรองอบได้ถึง 3 ระดับ ตามชนิดของอาหารที่ต้องการปรุง



วิธีการใช้งาน

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรทำการอุ่นเตาอบไฟฟ้าโดย
  1.ล้างถาดรองอบและตะแกรงด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำเปล่าให้สะอาด เช็ดด้วยผ้าให้แห้ง แล้วใส่เข้าเตาอบไฟฟ้า
  2.หมุนปุ่มปรับระดับความร้อนไปที่ตำแหน่ง “ไฟบน-ไฟล่าง” หมุนปุ่มตั้งอุณหภูมิไปที่ "250˚C" และตั้งเวลาให้เตาอบไฟฟ้าทำงานประมาณ 10 นาที

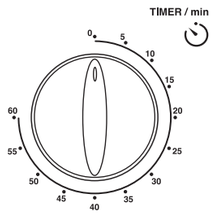
หมายเหตุ
อาจมีควันและกลิ่นเหม็นไหม้ในการใช้งานครั้งแรก แต่ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ

การใช้งาน

- **ปุ่มตั้งอุณหภูมิ :** สามารถหมุนปุ่มตั้งอุณหภูมิให้เหมาะสมตามชนิดของอาหารที่จะอบ
- **ปุ่มปรับระดับความร้อน :** เลือกระดับความร้อน "ไฟบน" หรือ "ไฟล่าง" หรือ "ไฟบน-ไฟล่าง" ตามชนิดของอาหารที่จะอบ ซึ่งสามารถตรวจสอบได้ว่า ไส้ทำความร้อนทำงานหรือไม่ โดยการสังเกตที่ไฟแสดงการทำงาน

ไฟบน ไฟล่าง ไฟบน-ไฟล่าง

- **ปุ่มตั้งเวลา**
  1.หมุนปุ่มตั้งเวลา ให้ชี้ดบนชี้ไปยังตัวเลขบนหน้าปัด (นาที) ตามเวลาที่ต้องการอบอาหาร
  2.การตั้งเวลาให้หมุนตามเข็มนาฬิกา เตาอบไฟฟ้าจะหยุดทำงานเมื่อสิ้นสุดเวลาตามที่ตั้งไว้ และจะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น
  3.หากต้องการตั้งเวลาน้อยกว่า 5 นาที ควรหมุนปุ่มตั้งเวลาให้มากกว่า 6 นาที แล้วหมุนปุ่มกลับมายังเวลาที่ต้องการ
  4.สามารถหยุดการทำงานของเตาอบไฟฟ้าได้ตลอดเวลาที่ต้องการ โดยหมุนปุ่มตั้งเวลาแบบทวนเข็มนาฬิกามาที่ตำแหน่ง “OFF”



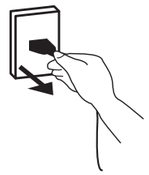
หมายเหตุ
ถ้าภายในเตาอบไฟฟ้ามีคราบสกปรก อาจมีผลทำให้การอบอาหารต้องใช้เวลานานกว่าปกติ

ตารางเวลาปรุงอาหาร

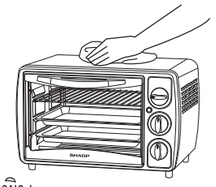
อาหาร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	เวลาปรุง (นาที)
ขนมปัง	180-200	10-20
เค้ก	170-200	25-35
คุกกี้	160-190	15-20
ปลา	180-200	45-50
ไก่/เป็ด	200-250	45-60
เนื้อวัว/สเต็ก	200-230	30-45
ไข่/ถั่ว	125-150	5-15
ฮอทด็อก	180-200	5-15

หมายเหตุ จากตารางเป็นการกำหนดอุณหภูมิและเวลาแบบเบื้องต้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณและลักษณะของอาหารแต่ละประเภท

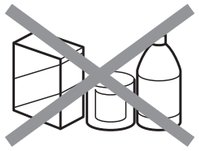
วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษา



- ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และรอให้เตาอบไฟฟ้าเย็นสนิท ก่อนทำความสะอาด
- ในการทำความสะอาด ให้ใช้ผ้าชุบน้ำผสมน้ำยาล้างจานเช็ดบริเวณด้านนอกและด้านในเตาอบไฟฟ้า แล้วเช็ดซ้ำอีกครั้งด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด หลีกเลี่ยงการขัดถูด้วยแปรงที่มีขนแข็ง



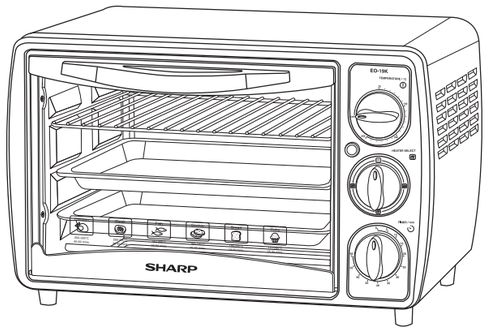
- ถาดรอง ตะแกรง และมือจับถาดรอง ให้ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ล้างน้ำให้สะอาด เช็ดด้วยผ้าแห้ง ระวังไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน
- หลีกเลี่ยงการใช้สารที่มีการกัดกร่อนรุนแรง หรือมีพิษในการทำความสะอาด เช่น น้ำมันเบนซิน ผงขัด หรือสารละลาย



- หลีกเลี่ยงการแช่เตาอบไฟฟ้าทั้งเครื่องลงในน้ำ
- ก่อนเก็บเตาอบไฟฟ้า โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบไฟฟ้าเย็นสนิทแล้ว

SHARP

OPERATION MANUAL



ELECTRIC OVEN

MODEL EO-19K

CONTENTS	PAGE
SAFETY INSTRUCTIONS	10
SPECIFIC INFORMATION	11
DESCRIPTION OF PARTS	12
USE INDICATION	13
HOW TO USE	14
CLEANING AND MAINTENANCE	15

Please see the date of manufacture marked on the product

Thank you very much for your purchase of our SHARP Electric Oven. For proper and effective use of the Electric Oven, please read this manual carefully before use. Be sure to keep this manual for reference.

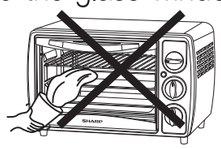
SAFETY INSTRUCTIONS

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.

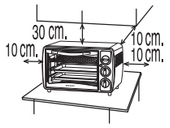
WARNING

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.



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 replaced 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.

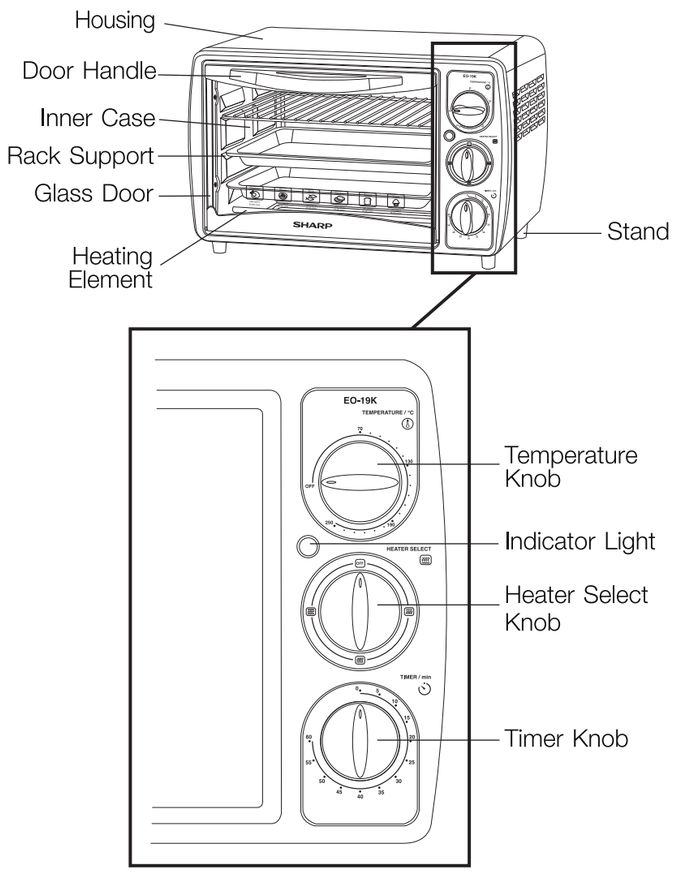
7. Avoid wet the power cord or handle the unit with wet hands. Always unplug the cord when not in use. This could avoid possible malfunction and a risk of fire.
8. The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.
9. When cooking oil-splashing dishes such as roast 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.

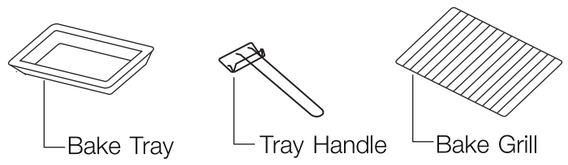
SPECIFIC INFORMATION

MODEL	EO-19K
Rated voltage range (V)	220-240
Rated frequency (Hz)	50/60
Rated power input (W)	1,300
Product Dimension (W x H x D) (mm.)	440 x 290 x 340
Net Weight (Kg)	4.7
Capacity (L)	19

*Detail is subject to change without prior notice.

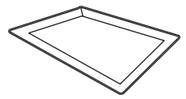
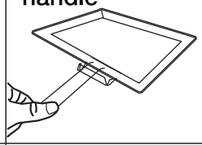
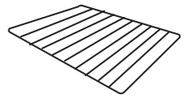
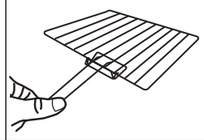
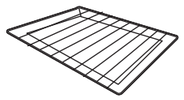
DESCRIPTION OF PARTS





USE INDICATION

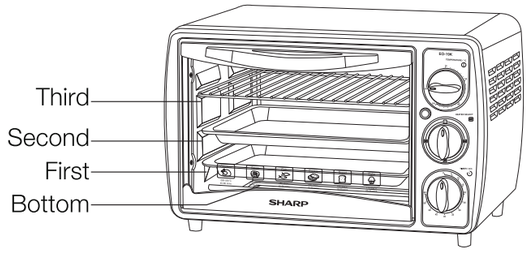
Bake tray and bake grill.

Bake tray 	• Roast chicken, hamburg steak, gratin, sponge cake, almost all other oven-cooked foods.	**How to use tray handle** 
Bake grill 	• Baked potatoes, dry food.	
Bake tray and bake grill 	• For food which will drip/boiled fish, etc.	

Note : Be careful when removing pudding and other hot liquids.

Rack Support

You can adjust the tray at 3 different positions according to the dishes you want to cook.



HOW TO USE

Before using the unit for the first time

Heat the empty oven.

1. Wash bake tray and bake grill with soft cotton (or sponge) and neutral cleaner, rinse thoroughly with clean water and wipe dry. Then insert bake tray and bake grill in the oven.
2. Set the heater select knob to "UPPER-LOWER", set the temperature knob dial to “250˚C” and heat the empty oven for about 10 mins.

Note :

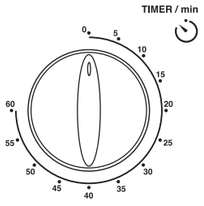
There may be some smoke and burning smell at first use, this is not a malfunction.

Operating Instructions

- **Temperature knob:** Set the temperature knob dial for the dishes which you are going to cook.
- **Heater select knob:** Select “UPPER” or “LOWER” or "UPPER-LOWER" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.

UPPER LOWER UPPER-LOWER

- **Timer knob:**



1. 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.
2. 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.
3. When setting the timer to less than 5 mins., turn it to more than 6 mins., and then back to the selected time.
4. The oven can be turned off manually during cooking by turning the timer counter-clockwise to the "OFF" position.

Note :

If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

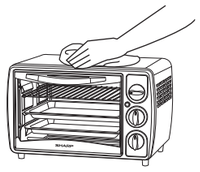
BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

Type of food	Temperature (°C)	Time (mins.)
Bread	180-200	10-20
Cake	170-200	25-35
Cookie	160-190	15-20
Fish	180-200	45-50
Chicken/Duck	200-250	45-60
Beef/Steak	200-230	30-45
Egg/Peanut	125-150	5-15
Hot dog	180-200	5-15

Note : 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.

เราเชื่อว่า
การให้โอกาสทางการศึกษา
คือการสร้างคนคุณภาพต่อสังคมและประเทศ
WWW.THAICITY4SOCIAL.COM

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