บัตรรับประกันเครื่องใช้ไฟฟ้าชาร์ป

ชนิดของสินค้า	เตาอบไฟฟ้า	หมายเลขการผลิต
PRODUCT	ELECTRIC OVEN	Mfg. No.
รุ่น	☐ EO-70K	
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

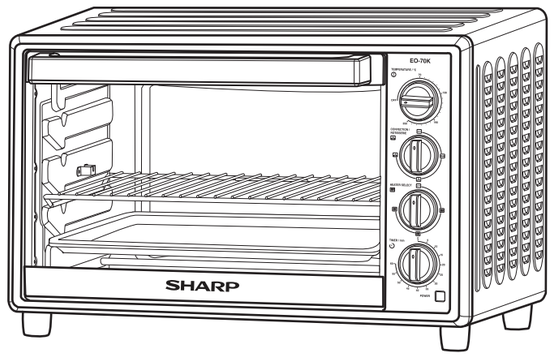
เราเชื่อว่า การให้โอกาสทางการศึกษา คือการสร้างคนคุณภาพต่อสังคมและประเทศ WWW.THAICITY4SOCIAL.COM

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-70K

สารบัญ	หน้า
ข้อแนะนำในการใช้งานเพื่อความปลอดภัย	2
ข้อมูลจำเพาะ	3
ส่วนประกอบ	4
ข้อแนะนำการใช้งาน	5
วิธีการใช้งาน	8
วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษา	10

โปรดดูวันผลิตที่ตัวสินค้า

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านให้ความไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ของบริษัท กรุงไทยการไฟฟ้า จำกัด เพื่อให้การใช้เตาอบไฟฟ้า เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือการใช้อย่างละเอียด ก่อนการใช้งาน

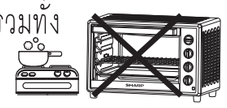
REV.1-2566

ข้อแนะนำในการใช้งานเพื่อความปลอดภัย

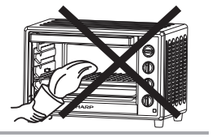
กรุณาอ่านคำเตือน และข้อแนะนำการใช้อย่างละเอียดก่อนใช้งานและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยต่อบุคคล และป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับทรัพย์สินของท่าน

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

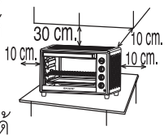


7. ห้ามวางเตาอบบนพื้นผิวที่ขรุขระหรือคลุมตัวเตาอบด้วยวัตถุไวไฟ รวมทั้งการวางใกล้ผ้าม่าน ผนัง หรือเฟอร์นิเจอร์ในขณะที่เตาอบทำงาน ซึ่งอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้และห้ามวางสิ่งของอื่น ๆ บนเตาอบ
8. ห้ามทำความสะอาดด้วยอุปกรณ์หรือแผ่นทำความสะอาดที่ทำจากโลหะ เพราะอาจทำให้มีเศษโลหะหลุดออกและไปสัมผัสส่วนที่มีกระแสไฟฟ้าผ่าน 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 เพราะหากเกิดอาการผิดปกติขึ้นอาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ได้

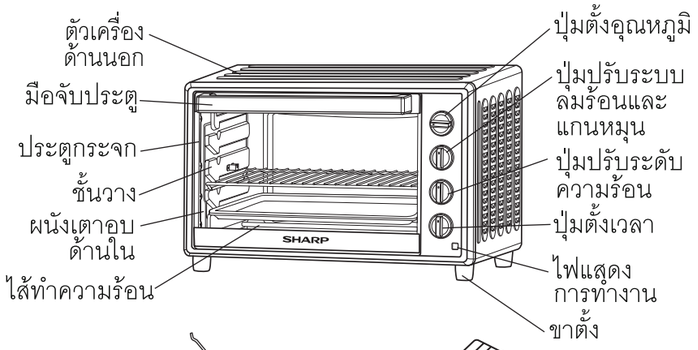
8. ขณะที่เตาอบไฟฟ้ากำลังทำงาน อุณหภูมิพื้นผิวโดยรอบอาจสูงขึ้นได้
9. หากต้องการอบอาหารที่มีน้ำมัน เช่น ไก่อบ ควรใช้แผ่นฟอยล์วางที่ถาดรองอบก่อนและวางอาหารที่ต้องการอบบนแผ่นฟอยล์ จากนั้นให้นำแผ่นฟอยล์อีกแผ่นห่อทับบนอาหารเพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น

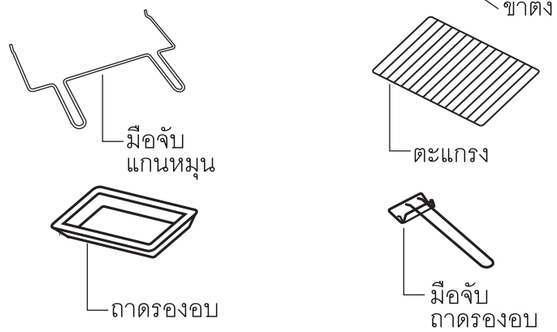
ข้อมูลจำเพาะ

รุ่น	EO-70K
พิสัยแรงดันไฟฟ้า (โวลต์)	220-240
ความถี่ (เฮิรตซ์)	50/60
กำลังไฟฟ้า (วัตต์)	2,200
ขนาดภายนอก (กxสxล) (มม.)	640x408x477
น้ำหนักเครื่อง (กก.)	12.0
ความจุ (ลิตร)	70

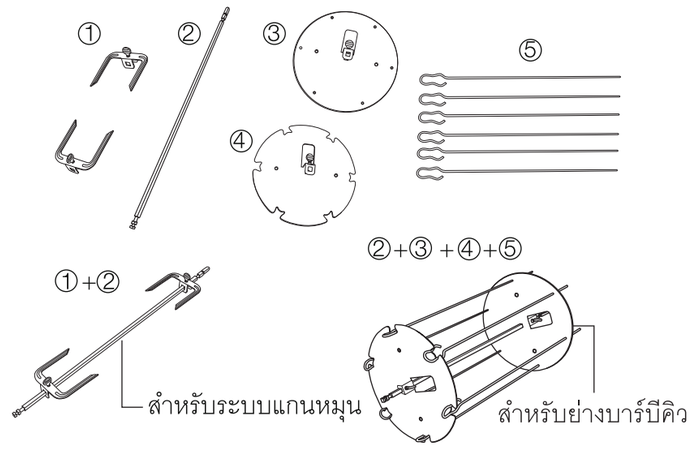
*รายละเอียดอาจเปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

ส่วนประกอบ



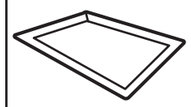
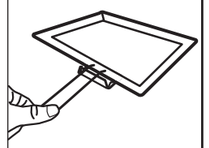
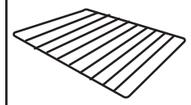
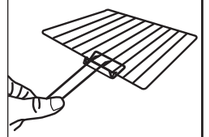
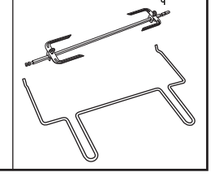


ชุดแกนหมุนและแกนย่างบาร์บีคิว



ข้อแนะนำการใช้งาน

การใช้มือจับถาดรองอบและตะแกรง

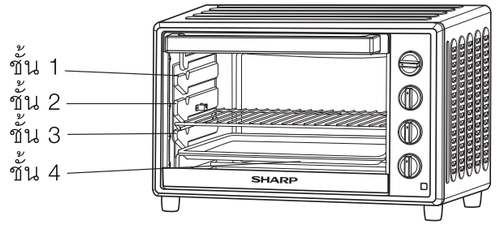
ถาดรองอบ 	• สำหรับทำ ไก่อบ สเต็ก อบชีส สปันจ์เค้ก และอาหารอบเกือบทุกชนิด	**วิธีการใช้ด้ามจับถาดรองอบ** 
ตะแกรง 	• สำหรับทำมันฝรั่งอบ อาหารอบแห้ง	
ถาดรอง พร้อมตะแกรง	• สำหรับรองรับน้ำมันที่ออกจากอาหาร	แกนหมุนและมือจับแกนหมุน 

หมายเหตุ

โปรดใช้ความระมัดระวัง ในการนำถาดรองอบที่มีของเหลวออกจากชั้นเตาอบไฟฟ้า

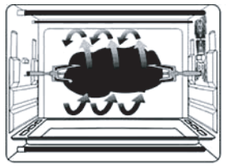
ชั้นวาง

- สามารถวางถาดอบได้ 4 ระดับ ตามขนาดชิ้นของอาหารที่ต้องการอบ



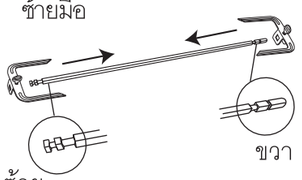
การอบด้วยระบบแกนหมุน

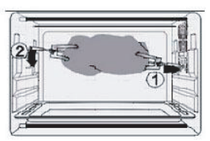
- **การใช้แกนหมุน**
  - ระบบนี้ใช้เพื่อการอบ
  - แกนหมุนสามารถรับน้ำหนักอาหารที่อบได้สูงสุดถึง 3 กก.*



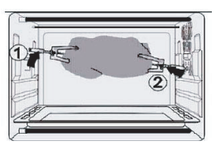
* น้ำหนักอาหารอาจไม่ถึง 3 กก.ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรูปทรงของอาหารที่ปรุง

- **การใส่แกนหมุน**
  - เสียบแกนหมุนเข้าในช่องเสียบด้านขวามือ จากนั้นวางปลายแกนหมุนอีกด้านไว้บนที่วางแกนหมุนด้านซ้ายมือ

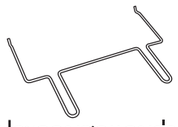




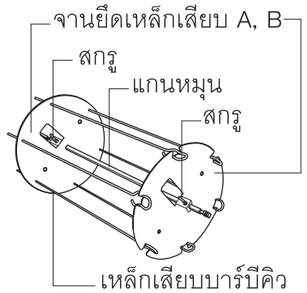
- **ถอดแกนหมุน**
  - ยกมือจับแกนหมุน เพื่อนำแกนหมุนออกจากช่องเสียบ
  - ระวังน้ำมันร้อนหยดใส่

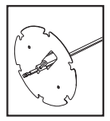


- **มือจับแกนหมุน**
  - ควรใช้มือจับแกนหมุนเมื่อต้องการถอดแกนหมุน

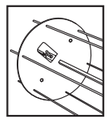


- **การประกอบชุดแกนย่างบาร์บีคิว**

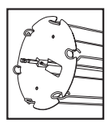




สอดจานยึดเหล็กเสียบบาร์บีคิวในแกนหมุน แล้วยึดให้แน่นด้วยสกรู



เสียบปลายเหล็กเสียบบาร์บีคิวลงในช่องเสียบบนจานยึด A



ล็อกปลายเหล็กเสียบบาร์บีคิวอีกด้าน เข้ากับจานยึด B

ข้อแนะนำการใช้ชุดแกนหมุนและแกนย่างบาร์บีคิว

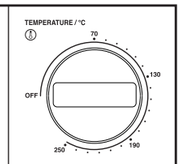
- เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายและการบาดเจ็บ ควรหลีกเลี่ยงการรับประทานอาหารจากเหล็กเสียบบาร์บีคิวโดยตรง
- ควรเก็บอุปกรณ์แกนหมุนและชุดแกนย่างบาร์บีคิวให้เป็นที่ ห่างจากเด็กหลังการใช้งานเสร็จแล้ว

ระบบลมร้อน

- เป็นระบบลมร้อนด้วยการใช้ลมร้อนหมุนเวียน ทำให้อาหารคงรสชาติเดิมไม่เปลี่ยนแปลง

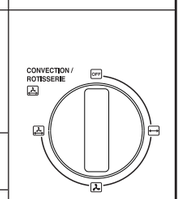
ปุ่มควบคุม

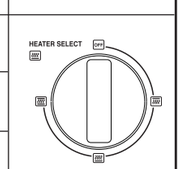
- การตั้งอุณหภูมิ หมุนตามเข็มนาฬิกาไปยังระดับอุณหภูมิที่ต้องการ ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารที่ต้องการปรุง (สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ ระยะหมุนลูกบิด ปิดเครื่อง และ 70˚C - 250˚C)



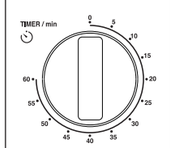
เลือกระดับความร้อนให้เหมาะสมกับชนิดของอาหารที่ปรุง

- ระบบแกนหมุน
- ระบบลมร้อน
- ระบบลมร้อนและแกนหมุน
- ไฟบน
- ไฟล่าง
- ไฟบนและไฟล่าง





- สามารถสังเกตการทำงานของไส้ความร้อน โดยดูได้จากไฟแสดงการทำงาน
- หมุนลูกบิดตั้งเวลา ให้ขีดบนลูกบิดชี้ไปยังตัวเลขบนหน้าปัด (นาที) ตามเวลาที่ต้องการปรุงอาหาร
- การตั้งเวลาให้หมุนตามเข็มนาฬิกา เตาอบจะหยุดทำงานเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ และมีเสียงสัญญาณดังขึ้น
- หากต้องการตั้งเวลาน้อยกว่า 5 นาที ควรหมุนลูกบิดตั้งเวลาให้มากกว่า 6 นาที แล้วหมุนกลับมายังเวลาที่ต้องการ
- สามารถหยุดการทำงานของเตาอบได้ตลอดเวลาที่ต้องการ โดยหมุนลูกบิดตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกา มายังตำแหน่ง “OFF”



วิธีการใช้งาน

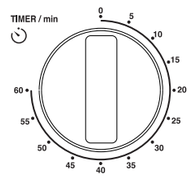
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า พิสัยแรงดันไฟฟ้าที่ใช้เป็น 220 - 240 โวลต์เท่านั้น
- แกะวัสดุที่ห่อหุ้มหรือสติกเกอร์ ออกจากตัวเตาอบไฟฟ้าก่อนการใช้งาน

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

- ทำการอุ่นเตาอบไฟฟ้าโดย
  - ใส่ถาดรองอบและตะแกรงในเตาอบไฟฟ้า
  - หมุนปุ่มปรับระดับความร้อนและการทำงาน ไปยังตำแหน่ง และหมุนปุ่มตั้งอุณหภูมิไปยังระดับ 250˚C ตั้งเวลาให้เตาอบไฟฟ้าทำงาน 10 นาที
- อาจมีกลิ่นหรือควันออกมาระหว่างที่เตาอบไฟฟ้าทำงานในครั้งแรก ไม่ถือว่าเป็นเรื่องผิดปกติ

การใช้งาน

- **ปุ่มตั้งอุณหภูมิ :** สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตามความเหมาะสมของชนิดอาหารที่ปรุง
- **ปุ่มปรับระดับลมร้อนและแกนหมุน :** สามารถเลือกการทำงานแบบระบบลมร้อน แกนหมุน หรือทั้งระบบลมร้อนและแกนหมุนได้ตามความเหมาะสมของชนิดอาหารที่ปรุง
- **ปุ่มปรับระดับความร้อน :** สามารถเลือกไฟบน ไฟล่าง หรือไฟบนและไฟล่างขึ้นอยู่กับชนิดอาหารที่ปรุง สามารถสังเกตการทำงานของไส้ทำความร้อนโดยดูได้จากไฟแสดงการทำงาน
- หมุนปุ่มตั้งเวลา ให้ขีดบนปุ่มชี้ไปยังตัวเลขบนหน้าปัด (นาที) ตามเวลาที่ต้องการปรุงอาหาร



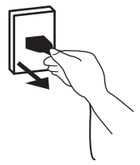
- การตั้งเวลาให้หมุนตามเข็มนาฬิกา เตาอบไฟฟ้าจะหยุดทำงานเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ และมีเสียงสัญญาณดังขึ้น หากต้องการตั้งเวลาน้อยกว่า 5 นาที ควรหมุนลูกบิดตั้งเวลาให้มากกว่า 6 นาที แล้วหมุนกลับมายังเวลาที่ต้องการ
- สามารถหยุดการทำงานของเตาอบไฟฟ้าได้ตลอดเวลาที่ต้องการ โดยหมุนลูกบิดตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกา มายังตำแหน่ง “OFF”
- ถ้าภายในเตาอบมีคราบสกปรก อาจมีผลทำให้การอบอาหารต้องใช้เวลานานกว่าปกติ

ตารางเวลาปรุงอาหาร

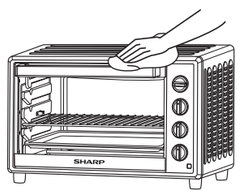
ประเภทของอาหาร	อุณหภูมิ(องศา)	เวลา(นาที)	การทำงาน
เนื้อวัว, หมู,ไก่ (อบทั้งชิ้น)	200-230	60-90	
ปลา (ทั้งตัว)	190-210	30-40	
ผักอบ (ชนิดพืชหัว)	190-210	30-40	
เนื้อเสียบไม้ / BBQ, ไส้กรอก, เบอร์เกอร์	200-230	30-45	
เนื้อวัว, หมู, ไก่สไลด์บาง, ผักอบ, ปลา (ชิ้น)	190-210	30-45	
เนื้อวัว, หมู, ไก่สเต็ก, กราแตงผัก,กราแตงปลา	230	20-45	
พาสต้า	200	20-30	
ขนมปัง, แป้งพิซซ่า	180-200	15-35	
เค้ก, ขนมอบ	170-180	25-40	
คุ้กกี้, บิสกิต	170	10-15	

* ทั้งนี้การตั้งเวลาและการตั้งอุณหภูมิขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารและวิธีการปรุงอาหาร

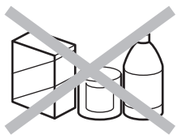
วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษา



- ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับ และรอให้เตาอบไฟฟ้าเย็นสนิท ก่อนทำความสะอาด
- ในการทำความสะอาด ให้ใช้ผ้าชุบน้ำผสมน้ำยาล้างจานเช็ดบริเวณด้านนอกและด้านในเตาอบไฟฟ้า แล้วเช็ดซ้ำอีกครั้งด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด หลีกเลี่ยงการขัดถูด้วยแปรงที่มีขนแข็ง

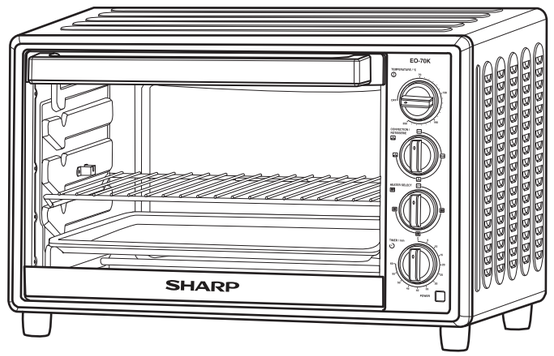


- ถาดรอง ตะแกรง และมือจับถาดรอง ให้ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ล้างน้ำให้สะอาด เช็ดด้วยผ้าแห้ง ระวังไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน
- หลีกเลี่ยงการใช้สารที่มีการกัดกร่อนรุนแรง หรือมีพิษในการทำความสะอาด เช่น น้ำมันเบนซิน ผงขัด หรือสารละลาย
- หลีกเลี่ยงการแช่เตาอบไฟฟ้าทั้งเครื่องลงในน้ำ
- ก่อนเก็บเตาอบไฟฟ้า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



SHARP

OPERATION MANUAL



ELECTRIC OVEN

MODEL EO-70K

CONTENTS	PAGE
SAFETY INSTRUCTIONS	12
SPECIFIC INFORMATION	13
DESCRIPTION OF PARTS	14
USE INDICATION	15
HOW TO USE	18
CLEANING AND MAINTENANCE	19

Please see the date of manufacture marked on the product

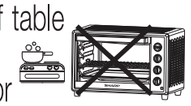
Thank you very much for your purchase of our SHARP Electric Oven. For proper and effective use of the Electric Oven, please read this manual carefully before use. Be sure to keep this manual for reference.

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

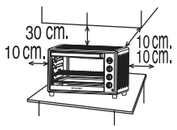
1. The appliance is for household use only. Do not use outdoors.
2. Before connecting, check that the voltage power corresponds to the one shown on the appliance nameplate.
3. Do not touch the hot surfaces. The temperature of the door or the outer surfaces may be high when the appliance is operating. 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.

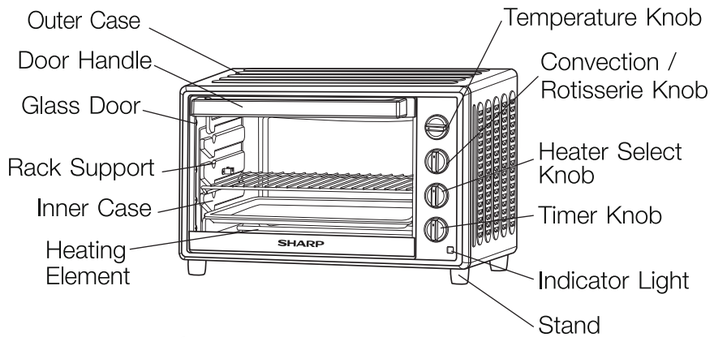
8. The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.
9. When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.

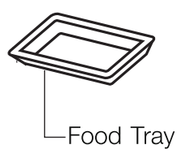
SPECIFIC INFORMATION

MODEL	EO-70K
Rated voltage range (V)	220-240
Rated frequency (Hz)	50/60
Rated power input (W)	2,200
Product dimension (WxHxD) (mm.)	640X408X477
Net weight (Kg)	12.0
Capacity (L)	70

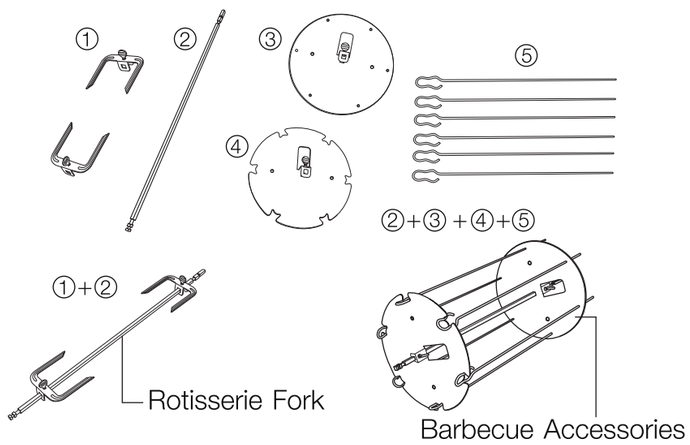
*Detail is subject to change without prior notice.

DESCRIPTION OF PARTS

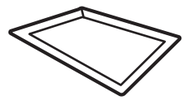
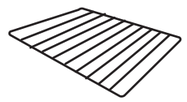
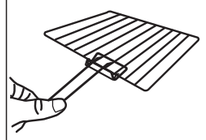
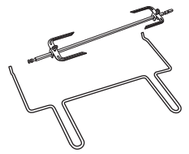




Rotisserie Forks & Barbecue Accessories



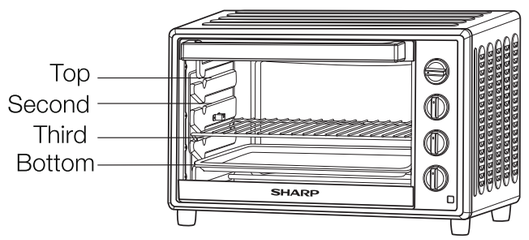
USE INDICATION

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** 

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

Rack Support

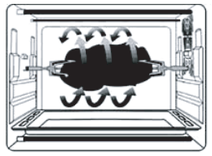
There are 4 adjustable tray positions available and this can utilized according to the food type you wish to cook.



Rotisserie Function

• Use with Rotisserie Forks:

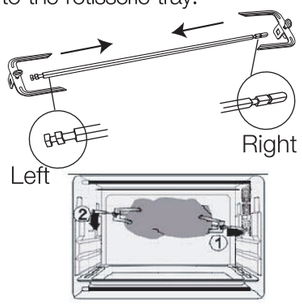
- With this function, even baking will be provided.
- Rotisserie forks can carry food up to 3 kilograms.*



* Weight may not be up to 3 kg depending on the shape of food.

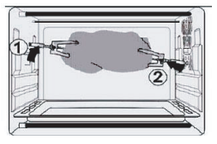
• Install Rotisserie Forks:

- Intall the Rotisserie Forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.



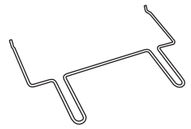
• Remove Rotisserie Forks:

- 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.

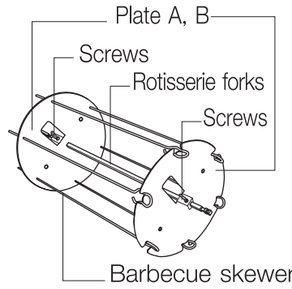


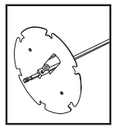
• Rotisserie Handle:

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

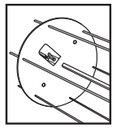


• Assembling of BBQ accessories

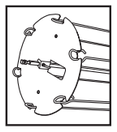




Fix the two Plate on the square axis by screws.



Put on the skewer with food to the plate A at the pointed end.



Put on another end of skewer to the plate B.

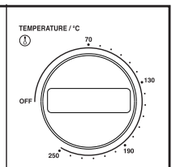
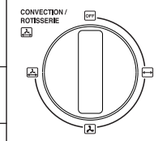
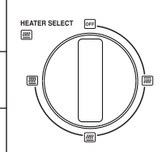
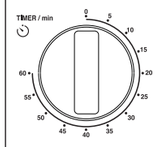
Pre-caution for using Rotisserie Forks & Barbecue Accessories

- To prevent danger and injury, please avoid eating the food directly from the barbecue skewer.
- Rotisserie Forks & Barbecue Accessories should be stored in its own place and away from children after usage.

Convection Function

- Featured with a special convection function which enables better and even airflow and heat promoting even baking and providing original taste of the food.

Function of Control Knob

• Set the "Temperature" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cock (Temperature Control ranging from 70-250˚C)	
Select the suitable heating element according to the dishes you are going to cook. • Rotissrie Function • Convection Function • Convection / Rotissrie Function • Upper Heating • Lower Heating • Upper & Lower Heating	 
• 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 automation at the end of the selected time a bell will ring. • When setting the Timer to less then 5 mins., turn it to more then 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.	

HOW TO USE

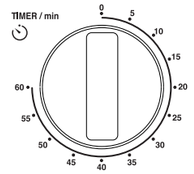
- Check your local main rated voltage range whether it is the same as stated on the appliance.
- Remove any protective films or stickers from the oven before use.

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 at first use and every usual upon first usage, Do not regard this as a malfunction.

Operating Instructions

- **Temperature control knob:** Set the temperature control knob for the dishes with you are going to cook.
- **Convection / Rotisserie knob :** Select the suitable combination of function and heating knobs according to the dishes you are going to cook.
- **Heater selector knob:** Select “upper” “Lower” or “Upper and Lower” acccording to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not 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. 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 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)	Time (mins.)	Funct.
Meat roasts	200-230	60-90	
Roast fish	190-210	30-40	
Baked vegetables	190-210	30-40	
Brochettes, sausage, chopped meats	200-230	30-45	
Wrapped meat, vegetables and fish	190-210	30-45	
Meat, vegetable, fish gratin	230	20-45	
Oven-baked pasta	200	20-30	
Bread, pizza and focaccia	180-200	15-35	
Cake, pastries	170-180	25-40	
Biscuits, small pastries	170	10-15	

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

CLEANING AND MAINTANANCE

- 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