

กระทะไฟฟ้า

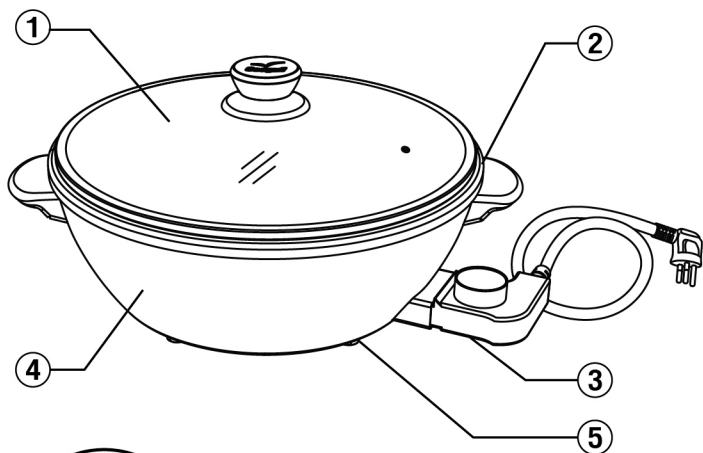
กลาติเอเตอร์ ไฟร์ดีเอ็กซ์ พร้อมฝาแก้ว

Gladiator 4DX Electric Pan with Glass Lid

30 ซม.
cm



มอก. 1509-2547



ปุ่มปรับระดับที่ชุดควบคุมความร้อน

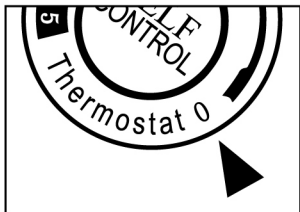
ส่วนประกอบ

1. ฝาแก้ว
2. กระทะนอนสติก
3. ชุดควบคุมความร้อน
4. ฐานสเตนเลสสตีล
5. ปุ่มรองกระทะ

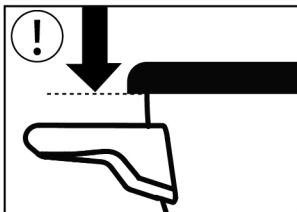
รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	กำลังไฟฟ้า (วัตต์)	แรงดันไฟฟ้า (โวลต์) / ความถี่ (เฮิรตซ์)	ขนาด กว้างxยาวxสูง(ซม.)
100388008	กระทะไฟฟ้า กลาติเอเตอร์ ไฟร์ดีเอ็กซ์ 30 ซม. พร้อมฝาแก้ว	1500	220 V ~ 50 Hz	39 x 32 x 19

คู่มือการใช้งาน

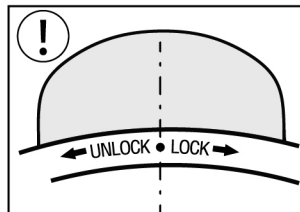
วิธีการใช้งาน



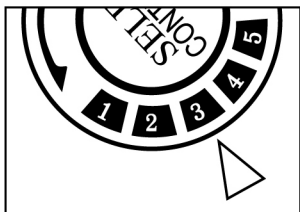
1. ก่อนเสียบปลั๊ก ควรหมุนสวิตช์ให้อยู่ที่จุด 0 (ปิด) จากนั้นเสียบปลั๊กกับกระแสไฟฟ้าแล้วจึงเสียบปลั๊กไฟกับเต้ารับไฟฟ้า



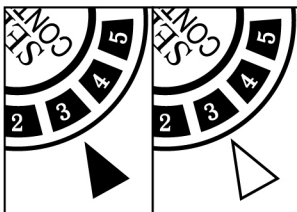
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่า กระดาษยึดกับฐานสเตนเลสสตีลอย่างดีแล้ว เพื่อให้กระทำความร้อนด้วยประสิทธิภาพสูงสุด



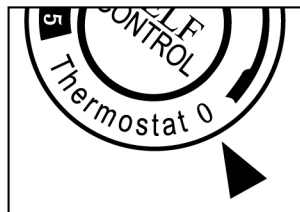
3. สังเกตจุดกลม ต้องอยู่กึ่งกลางของรูจับ



4. หมุนสวิตช์ไปทางขวา (ตามเข็มนาฬิกา) สังเกตไฟแสดงสถานะที่ตัวปลั๊กเสียบ < เมื่อไฟแสดงสถานะที่ปลั๊กสว่าง แสดงว่าเครื่องเริ่มทำงาน พร้อมทั้งจะปรุงอาหารมีระดับให้เลือก 1-5

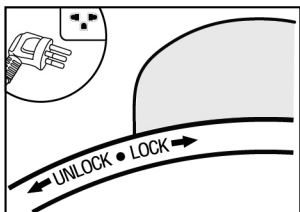


5. ขณะทำงาน ไฟแสดงสถานะจะติดและดับสลับกันไปแสดงการควบคุมอุณหภูมิให้คงที่

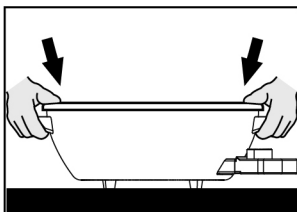


6. เมื่อปรุงอาหารเสร็จเรียบร้อย ให้ปรับสวิตช์ไปที่จุด 0 (ปิด) แล้วจึงดึงปลั๊กไฟที่เสียบกับเต้ารับไฟฟ้า

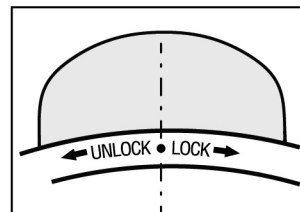
วิธีการใส่และถอดกระดาษ



1. เพื่อความปลอดภัย ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระดาษยังไม่ถูกเสียบปลั๊ก จากนั้นวางกระดาษให้จุดกลมอยู่ใกล้สุดกึ่งกลางรูจับเล็กน้อย

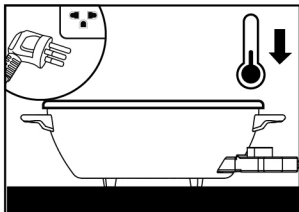


2. วางกระดาษบนโต๊ะ หรือพื้นที่มีมั่นคง ใช้สองมือจับกระดาษและทุบ เพื่อให้แน่ใจว่ากระดาษถูกกดลงและสัมผัสกับตัวทำความร้อน

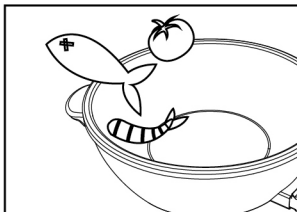


3. เลื่อนกระดาษตามเข็มนาฬิกา เพื่อล็อกกระดาษกับฐานสเตนเลสสตีล โดยให้จุดกลมอยู่กึ่งกลางรูจับ
* ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระดาษติดฐานสเตนเลสสตีลแล้ว เพื่อให้กระดาษทำความร้อนด้วยประสิทธิภาพสูงสุด

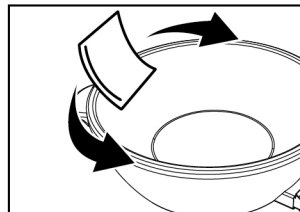
วิธีการทำความสะอาด



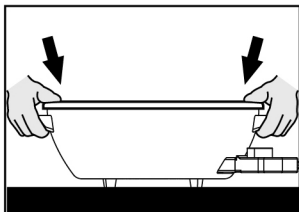
1. ก่อนทำความสะอาดต้องถอดปลั๊กไฟก่อนเสมอ และควรทำความสะอาดเมื่ออุณหภูมิเย็นแล้ว



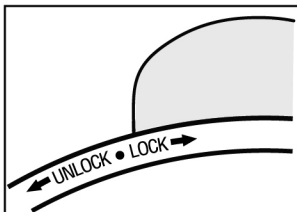
2. อย่าเคลื่อนย้ายตัวเครื่องไฟฟ้า ขณะที่มีน้ำหรืออาหารร้อนๆ



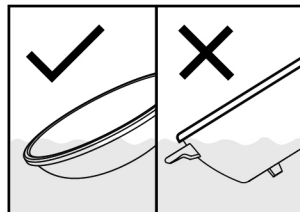
3. ใช้ผ้าเช็ดคราบบริเวณขอบกระทะ เพื่อเตรียมนำกระทะออกมาล้าง



4. วางกระทะบนโต๊ะ หรือพื้นที่มั่นคง ใช้สองมือจับกระทะและถู



5. เช็ดกระทะจนแห้งสนิท เพื่อถอดกระทะกับฐานสแตนเลสสตีล โดยให้จุดกลมอยู่เลยหูจับ แล้วยกกระทะออกจากฐานสแตนเลสสตีล



6. ทำความสะอาดกระทะ และเช็ดให้แห้ง ห้ามนำตัวเครื่องกระทะไฟฟ้าไปจุ่มน้ำเด็ดขาด ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำเพื่อเช็ดทำความสะอาด

การรับประกัน (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในใบรับประกันสินค้า)

- รับประกัน 1 ปี นับจากวันที่ซื้อสินค้า และต้องส่งใบรับประกันส่วนของบริษัทฯ กลับคืนมายังบริษัทฯ ด้วย
- การรับประกันครอบคลุมเฉพาะกรณีที่เกิดจากความบกพร่องในการผลิต โดยไม่ครอบคลุมทั้งการใช้งานผิดประเภท หรือเกิดจากความประมาทในการใช้งาน รวมทั้งความสึกหรอตามอายุการใช้งาน
- กรุณานำใบรับประกันสินค้าที่มีรายละเอียดสมบูรณ์มาแสดงทุกครั้งที่ติดต่อกับบริษัทฯ โดยทางบริษัทฯ จะชวยติดตามรายละเอียดความสมบูรณ์ ของเอกสารการรับประกันเป็นสำคัญ

คู่มือการใช้งาน

ข้อควรระวังในการใช้งาน

1. ใช้กับแรงดันไฟฟ้า 220V
2. ห้ามจับหรือถอดปลั๊กขณะมือเปียกชื้น อาจเป็นสาเหตุให้ไฟฟ้าดูด และเกิดอันตรายต่อชีวิตได้
3. เมื่อต้องการถอดปลั๊กเสียบออกจากระยะไฟฟ้า ควรจับที่ตัวปลั๊กเสียบแล้วดึงออก ไม่ควรจับที่สายปลั๊ก เพราะอาจทำให้สายไฟภายในขาดเสียหาย
4. ห้ามใช้กระแสไฟฟ้าที่สายไฟชำรุดเสียหาย หรือใช้ร่วมกับเตารับที่หลวม
5. ห้ามใช้เตาเสียบปลั๊กไฟร่วมกับกระแสไฟฟ้าอื่นๆ พร้อมกันหลายเครื่อง และควรใช้เตาเสียบที่ 220-240V กระแสไฟฟ้าเท่ากับ หรือมากกว่า 15A
6. ห้ามพับหรือหักงอสายไฟ
7. ไม่ควรวางเครื่องไว้บนพื้นผิวที่ไม่ทนความร้อน เช่น ผ้า หรือพลาสติก
8. ถ้าอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในเปียก ควรทิ้งไว้ให้แห้ง ก่อนที่จะนำไปใช้งานครั้งต่อไป
9. ห้ามนำกระแสไฟฟ้าไปใช้ประกอบอาหารกับเตาแก๊ส หรือเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น
10. ไม่ควรสัมผัสกระแสตัวเครื่องที่กำลังร้อนขณะใช้งาน หากจำเป็นต้องใช้ไฟฟ้าหรือวัสดุหยาบจับที่มีอุณหภูมิร้อน
11. ในการปรุงอาหารอย่าใส่ น้ำ หรืออาหารในปริมาณมากเกินไป เพราะเวลาที่อาหารหรือน้ำเดือดอาจล้นออกมา และอาจจะเข้าไปในตัวอุปกรณ์ไฟฟ้าภายใน ทำให้เกิดอันตราย และทำความสะอาดยาก
12. ขณะปรุงอาหาร ให้ระวังไอร้อนพุ่งออกมาเมื่อเปิดฝากระทะ
13. ในขณะที่ปรุงอาหารด้วยกระแสไฟฟ้า ควรวางให้อยู่ห่างจากตัวเด็ก
14. เมื่อมีการซื้อหรืออุบัติเหตุเกิดขึ้นให้รีบถอดปลั๊กส่วนที่ติดกับไฟบ้านออกโดยทันที แล้วนำกระแสส่งซ่อมกับศูนย์เชี่ยวชาญ ไม่ควรซ่อมด้วยตนเอง
15. ไม่ควรถอดชิ้นส่วนออกเพื่อซ่อมแซมด้วยตนเอง หากเกิดการชำรุดหรือเสียหาย
16. อาจมีควันและกลิ่นออกมาเล็กน้อยเมื่อใช้งานครั้งแรก ให้ทิ้งไว้สักครู่แล้วค่อยใช้งานต่อ
17. หากสายไฟอ่อนป้อนกำลังไฟชำรุด ต้องให้ช่างหรือตัวแทนฝ่ายบริการหรือบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมือนกันเป็นผู้เปลี่ยนเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
18. คำแนะนำสำหรับกระแสไฟฟ้า ที่ประสงค์ให้ใช้กับเตารับที่รวมเทอร์โมสตัท ต้องระบุว่า ใช้กับเตารับที่เหมาะสมเท่านั้น

กระทะไฟฟ้า

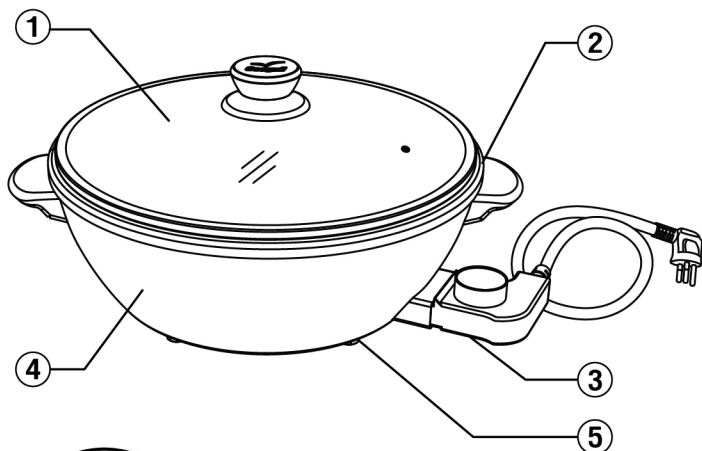
กลาติเอเตอร์ ไฟร์ดีเอ็กซ์ พร้อมฝาแก้ว

Gladiator 4DX Electric Pan with Glass Lid

30 ซม.
cm



มอก. 1509-2547



Level adjustment button on the heat controller

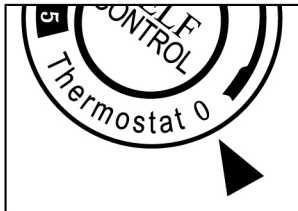
Include

1. Glass lid
2. Non-stick pan
3. Heat controller set
4. Stainless steel base
5. Pan legs

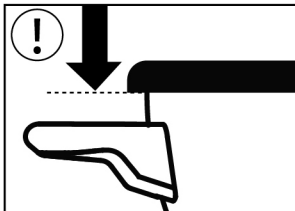
CODE	Product Name	Power (Watt)	Voltage (Volt) / Frequency (Hz)	Size WxLxH (cm)
100388008	Gladiator 4DX Electric Pan 30 cm with Glass Lid	1500	220 V ~ 50 Hz	39 x 32 x 19

INSTRUCTION MANUAL

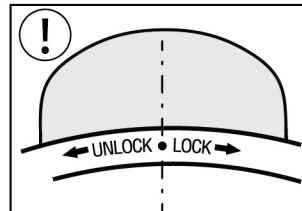
Instruction



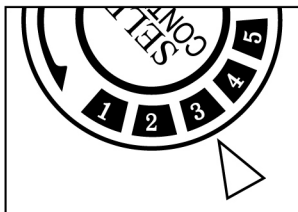
1. Please turn temperature switch to point 0 (off) before plugging it with electric pan and then plug-in electric wire to home power socket.



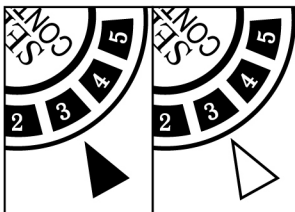
2. Check to ensure that the pan has attached well to stainless steel base in order that the pan can generate the heat with highest efficiency.



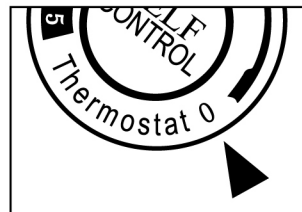
3. Observe the circle to be in the middle of the handle.



4. Turn the switch to the right (clock-wise). Observe the power of the plug when the light at the plug is bright indicates that the machine is started ready to cook. There are 5 levels.

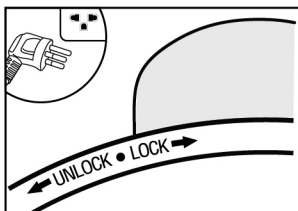


5. While working, the indicating lights will be on and off alternatively to display steady temperature control.

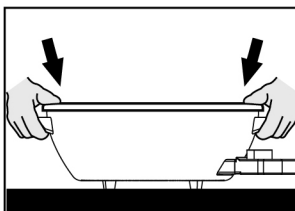


6. After finish cooking. Adjust the switch to point 0 (off) and then pull off the plug from the home power socket.

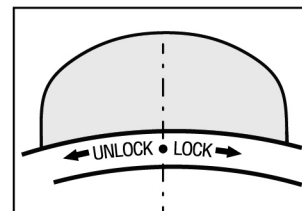
How to install and lock the pan



1. For safety, please check to ensure that the pan is not plugged in power then put the pan in the position that the circle being close to the middle of the handle.



2. Put the pan on the table or stable floor. Use two hands to grip both pan and handle to ensure that the pan is pressed down and touch with the heater.

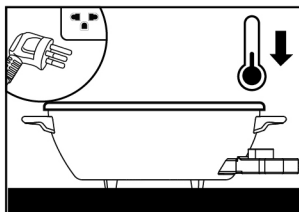


3. Slide the pan clockwise to lock the pan with the stainless steel base. The circle to be in the middle of the handle.

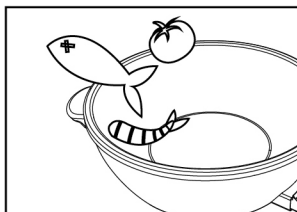
*Check to ensure that the pan has attached well to stainless steel base for highest efficiency

INSTRUCTION MANUAL

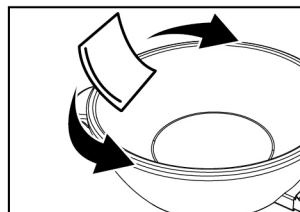
Cleaning



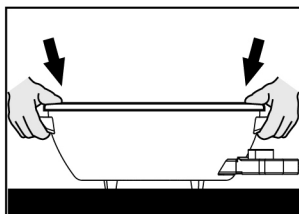
1. Before cleaning, always unplug the power and wait for temperature to cool down first.



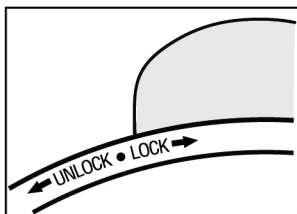
2. Do not move the electric pan while having hot water or food.



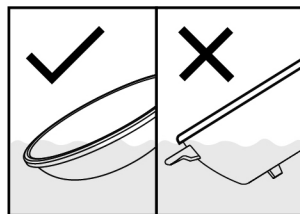
3. Use the cloth to wipe off the stain on pan's edge area to prepare for washing.



4. Put the pan on the table or stable floor. Use two hands to grip both pan and handle.



5. Move the pan counterclockwise to remove the pan from the stainless steel base with the circle position out of the middle position of the handle then remove the pan from the stainless steel base.



6. Clean the pan and wipe to dry it. It is prohibited strictly not to immerse the electric pan machine into the water. Use clean wet cloth to wipe for cleaning.

Warranty (Please see the detail in warranty certificate)

- 1 year warranty from the purchasing date, with the warranty form filled and return to the company.
- Warranty only covers manufacturing defect. Damage resulted from misuse, carelessness and wearing part from usage will not be in the warranty.
- Bringing the warranty certificate every time when bringing the appliance in for service. Company will refer to the warranty document which must be completed to receive services.

INSTRUCTION MANUAL

Caution

1. Use for voltage at 220V.
2. Do not touch or unplug with wet hand, to avoid electric shock and to protect yourself.
3. For unplugging the plug from the electric pan, Should hold on the plug and pull it out. Do not grab on the electric wire as it might damage the internal wire.
4. Do not use an electric pan that is damaged or use with a loose power socket.
5. Do not use multiple power sockets together with other electric pans at the same time and use the socket with 220-240V, with electric current equal to or greater than 15A.
6. Do not fold or bend the electric wire.
7. Should not put the machine on non-heat resistant surfaces such as cloth or plastic.
8. If the internal electrical equipment is wet. It should be left to dry before next time of use.
9. Do not use an electric pan to cook with gas stoves or other electric appliances.
10. Do not touch the hot pan or the machine during use. If necessary, use fabric or material with heat insulation to hold it.
11. For cooking, do not put too much water or food as it is boiling, the water may overflow and may flow in the internal electrical equipment which can cause danger and is difficult to clean.
12. Beware of hot steam while opening the lid.
13. While cooking with electric pan, it should be placed far from the child.
14. When a shock or accident occurs, immediately unplug the part that is attached to the home electricity then bring the pan to repair by the expert. Do not repair by yourself.
15. Do not disassemble it to repair by yourself in case of defect or damage.
16. For the first use, there might be slight smoke and smell. Leave it for a moment then continue to use.
17. If the power wire is out of order. It must be replaced by service maker or service department representative or personnel with same qualification to change it to avoid danger.
18. Instruction for electric pan with the intention to use with the extension sockets that are combined with thermostat has to be used with appropriate sockets only.

บริษัท ไทยสแตนเลสตีล จำกัด 10 ซอยสุขุมวิท 61 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา
กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ : 0-2730-7999 โทรสาร : 0-2730-7990

THAI STAINLESS STEEL CO.,LTD. 10 Soi Sukhumvit 61, Sukhumvit Road, Klongton-Nua,
Vadhana, Bangkok 10110, Thailand Tel : +66 2730-7999 Fax : +66 2730-7990

<http://www.seagull-brand.com> e-mail : seagull@seagull-brand.com

