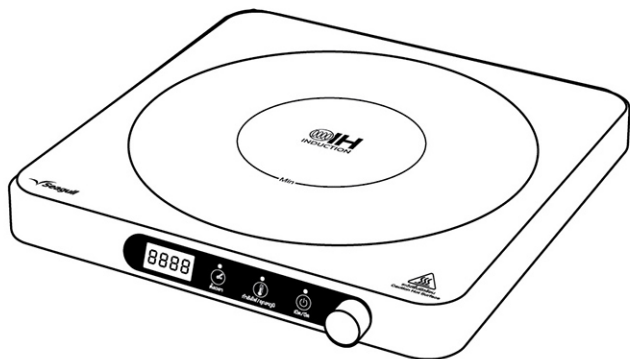


คู่มือการใช้งาน INSTRUCTION MANUAL



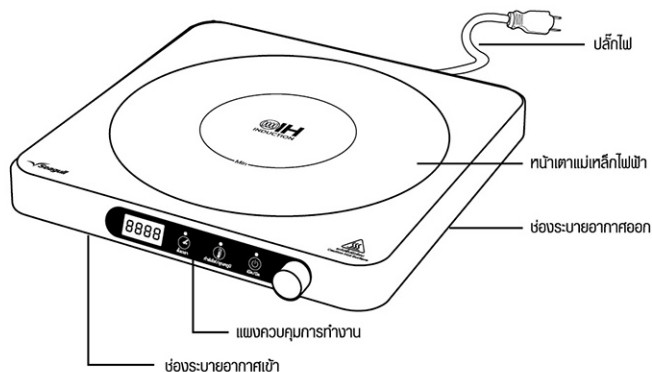
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานให้ละเอียดก่อนการใช้งาน และ
โปรดเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้ใช้ในการอ้างอิงภายหลัง



เตาแม่เหล็กไฟฟ้า รุ่นโมเดิร์น (ครีม)

Modern Induction Cooker (Cream) Model : 650001317

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า รุ่นโมเดิร์น



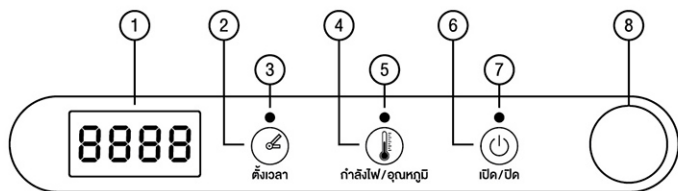
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า รุ่นโมเดิร์น

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า รุ่นโมเดิร์น ถูกออกแบบให้ง่ายต่อการใช้งาน สามารถตั้งค่ากำลังไฟ อุณหภูมิ และเวลาได้ตามต้องการ ช่วยให้การประกอบอาหารเป็นเรื่องสนุกและง่ายสำหรับครอบครัวยุคใหม่เช่นคุณ

คุณสมบัติพิเศษ

- กำลังไฟสูงสุด 2,000 วัตต์, 220-240 โวลต์, ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 60-240 องศาเซลเซียส
- ดีไซน์ป็นทุ่น ใช้งานง่าย ปรับได้อย่างรวดเร็ว
- สามารถตั้งเวลาในการใช้งานได้สูงสุด 240 นาที
- มีระบบตัดการทำงานอัตโนมัติ เมื่อยกภาชนะออกขณะทำอาหาร

โมเดลสินค้า	ชื่อสินค้า	กำลังไฟ (วัตต์)	แรงดันไฟ (โวลต์)	ขนาดตัวเครื่อง กว้าง x ยาว x สูง (ซม.)
650001317	เตาแม่เหล็กไฟฟ้า รุ่น โมเดิร์น (กริม)	2,000	220-240	31 x 31 x 4.8



แผงควบคุมการทำงาน

1. จอแสดงผล
2. ปุ่มตั้งเวลา
3. โฟแสดงสถานะ: ค่าเวลา
4. ปุ่มปรับกำลังไฟ หรืออุณหภูมิ
5. โฟแสดงสถานะ: ค่ากำลังไฟ/อุณหภูมิ
6. ปุ่มเปิด/ปิด
7. โฟแสดงสถานะ: เปิด/ปิด
8. ลูกบิดหมุน เพื่อปรับระดับค่าต่างๆ

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า รุ่นโมเดิร์น

วิธีการใช้งาน

1. วางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าบนพื้นผิวที่แห้งและเรียบ
2. นำอาหารใส่ลงในภาชนะ
3. วางภาชนะให้อยู่บริเวณภายในสัญลักษณ์วงกลมบนหน้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
4. เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้าเสียบ จะมีเสียงดัง "บี๊บ" พร้อมกับไฟบนหน้าจอแสดงขึ้น แสดงว่า เตาแม่เหล็กไฟฟ้าพร้อมที่จะทำงาน

ลำดับ	โปรแกรม	กำลังไฟ/อุณหภูมิ	รายละเอียดการทำงาน
1.	เปิด/ปิด		<ol style="list-style-type: none">1. กดปุ่ม เปิด/ปิด เมื่อต้องการเริ่มใช้งาน ไฟแสดงสถานะบนปุ่มจะติด สัญลักษณ์ "ON" ปรากฏบนหน้าจอ แสดงว่า เตาแม่เหล็กไฟฟ้าพร้อมใช้งาน2. หากกดปุ่ม เปิด/ปิด อีกครั้ง จะเป็นการหยุดการใช้งาน3. หากไม่มีการใช้งาน หลังจากเปิดเครื่อง ประมาณ 30 วินาที เครื่องจะดับโดยอัตโนมัติ หากต้องการใช้งานอีกครั้ง ให้กดปุ่ม เปิด/ปิด
2.	กำลังไฟ/ อุณหภูมิ	กำลังไฟ	<ol style="list-style-type: none">1. กดปุ่ม กำลังไฟ/อุณหภูมิ เมื่อต้องการปรับกำลังไฟ ไฟแสดงสถานะบนปุ่มจะติด2. ค่ากำลังไฟถูกตั้งค่าอัตโนมัติที่ 1,600W3. สามารถปรับค่ากำลังไฟได้ตั้งแต่ 200-2,000W4. หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา เพื่อปรับค่ากำลังไฟให้สูงขึ้น5. หมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา เพื่อปรับค่ากำลังไฟให้ลดลง
		อุณหภูมิ	<ol style="list-style-type: none">1. กดปุ่ม กำลังไฟ/อุณหภูมิ 2 ครั้ง เพื่อปรับอุณหภูมิ หรือหากใช้งาน ปรับกำลังไฟอยู่ก่อนหน้า ให้กดปุ่ม กำลังไฟ/อุณหภูมิ 1 ครั้ง เพื่อเปลี่ยนจากการปรับกำลังไฟอยู่ก่อนหน้าให้เป็นการปรับอุณหภูมิ2. ค่าอุณหภูมิถูกตั้งค่าอัตโนมัติที่ 240 °C3. สามารถปรับค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 60-240 °C4. หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา เพื่อปรับค่าอุณหภูมิให้สูงขึ้น5. หมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา เพื่อปรับค่าอุณหภูมิให้ลดลง
3.	ตั้งเวลา		<ol style="list-style-type: none">1. กดปุ่ม ตั้งเวลา เมื่อต้องการตั้งเวลา2. ไฟแสดงสถานะบนปุ่มจะติด และจอแสดงผลการตั้งค่าจะติด 0:00 ในลักษณะกะพริบไว้3. สามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 1-240 นาที4. หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา เพื่อเพิ่มเวลา 1 นาที5. หมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา เพื่อลดเวลา 1 นาที6. เมื่อได้เวลาที่ต้องการ จอแสดงผลจะกะพริบ 3 วินาที หลังจากนั้นเครื่องจะทำงานตามเวลาที่บันทึกไว้7. หากต้องการยกเลิกการตั้งค่าเวลา ให้กดปุ่มตั้งเวลา ไฟแสดงสถานะการทำงานบนปุ่มจะดับลง

หมายเหตุ :

1. ควรตรวจเช็คนิรเวณก้นภาชนะให้สะอาด เนื่องจากคราบหรือสิ่งปรกติดภาชนะ อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้ทากะติดกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ในระหว่างการประกอบอาหาร
2. หากมีการนำภาชนะออกจากหน้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้า เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะยังคงทำงานต่อเป็นเวลา 60 วินาที หน้าจอแสดงผลจะปรากฏ รหัสข้อผิดพลาดเป็น "E0" และเครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติ ในกรณีที่จะเปิดใช้งานเครื่องใหม่ ให้วางภาชนะบนหน้าเตา แล้วกดปุ่ม เปิด/ปิด เพื่อเริ่มต้นใหม่อีกครั้ง
3. หลังจากปิดเครื่องแล้ว พัดลมระบายความร้อนจะทำงานต่อไป ควรรอให้พัดลมระบายความร้อนหยุดทำงาน ก่อนดึงปลั๊กไฟออก

ข้อควรระวัง :

ห้ามวางภาชนะที่ไม่ใช่อาหาร ในขณะที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงาน เนื่องจากจะทำให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้ามีความร้อนมากเกินไป และอาจทำให้อุปกรณ์เสียหายได้

คำแนะนำการใช้งาน เกี่ยวกับชนิดของภาชนะ

ชนิดของภาชนะที่เหมาะสมในการใช้งาน	ชนิดของภาชนะที่ไม่เหมาะสมในการใช้งาน
<ul style="list-style-type: none"> ✔️ ก้นของภาชนะควรเรียบ และควรมีเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 12-26 ซม. ✔️ ภาชนะสแตนเลสสตีล ✔️ ภาชนะเหล็ก หรือ เหล็กหล่อ ✔️ ภาชนะเหล็ก หรือ เหล็กเคลือบ 	<ul style="list-style-type: none"> ❌ ขนาดของเส้นผ่านศูนย์กลางของก้นภาชนะเล็กกว่า 12 ซม. หรือกว้างกว่า 26 ซม. ❌ ก้นของภาชนะที่มีลักษณะโค้งเว้า ❌ ลักษณะของภาชนะที่มีขาตั้ง ❌ ภาชนะที่ทำจากแก้วทนความร้อน, ภาชนะเซรามิก, ภาชนะทองแดง และภาชนะอลูมิเนียม

การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

หมายเหตุ

- ควรถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งก่อนทำความสะอาด
- ควรทำความสะอาดแผ่นหน้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้า หลังจากที่ยื่นแล้วเท่านั้น

ตัวเครื่องและแผ่นหน้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

- ควรใช้ผ้าชุบน้ำหมาดเช็ดบริเวณผิวเตา
- หากมีคราบสกปรกเกาะ ควรใช้ผ้าชุบน้ำยาล้างจานเช็ดออก แล้วจึงใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดอีกครั้งหนึ่ง
- อย่าใช้แปรงใยขัด, ฟอยขัด, แอลกอฮอล์, พงซึกฟอก ทำความสะอาด

ข้อระบายนอากาศ

- ควรใช้ประจนอ่อนทำความสะอาด

เตาแม่เหล็กไฟฟ้า รุ่นโมเดิร์น

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา	การแก้ไขเบื้องต้น
หลังจากเสียบปลั๊กไฟแล้ว ไม่มีเสียง “บีบ” และ ไฟแสดงสถานะ: เปิด/ปิด ไม่ติด	<ul style="list-style-type: none">• ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กแน่นสนิทหรือไม่• ตรวจสอบเต้ารับ ปลั๊กไฟ และ สายไฟว่าอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานหรือไม่
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงาน ไฟแสดงสถานะ: เปิด/ปิด ติด แต่สถานะไม่ร้อน	<ul style="list-style-type: none">• ตรวจสอบสถานะว่าสามารถใช้งานกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้หรือไม่• ตรวจสอบสถานะว่าอยู่ในตำแหน่งกึ่งกลางของหน้าเตาหรือไม่
เตาแม่เหล็กไฟฟ้าหยุดทำงาน ระหว่างการใช้งาน	<ul style="list-style-type: none">• ตรวจสอบอุณหภูมิโดยรอบว่าสูงเกินไปหรือไม่ หากร้อนเกินไป ควรวางเตาให้ห่างจากแหล่งความร้อน• ตรวจสอบว่ามีวัสดุใดติดหรือวางทางช่องระบายอากาศหรือไม่• ตรวจสอบว่าเป็นการครบระยะเวลาในการทำงานของโปรแกรมตั้งเวลาหรือไม่

ค่าที่แสดงความผิดปกติและสาเหตุ

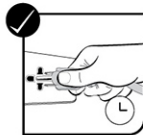
หากเกิดความผิดปกติของเตาแม่เหล็กไฟฟ้า และมีค่าแสดงบนหน้าจอ โปรดตรวจสอบรายละเอียดดังนี้

ค่าที่แสดงความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีการแก้ปัญหา
E0	<ul style="list-style-type: none">• เตาแม่เหล็กไฟฟ้าไม่ทำงาน• ตรวจสอบสถานะ: ก็ใช้ว่าเป็นสถานะที่เหมา: สมกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าหรือไม่ หลังจากเปลี่ยนสถานะ: แล้วจึงปิดเครื่อง แล้วเปิดเครื่องใช้งานใหม่อีกครั้งหนึ่ง
E1	<ul style="list-style-type: none">• ค่าแรงดันไฟฟ้าต่ำกว่า 150V กรุณาติดต่อกลับยังบริษัทฯ
E2	<ul style="list-style-type: none">• ค่าแรงดันไฟฟ้าสูงกว่า 270V กรุณาติดต่อกลับยังบริษัทฯ
E3, E4, E5, E6	<ul style="list-style-type: none">• เกิดความผิดปกติของอุปกรณ์หรือชิ้นส่วนบางชิ้น• หยุดการใช้งาน และกรุณาติดต่อกลับยังบริษัทฯ

ข้อควรระมัดระวัง



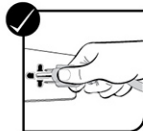
ควรวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้ห่างจากผนังและวัตถุอื่นๆ อย่างน้อย 10 ซม.



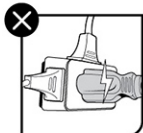
หลังการใช้งานทุกครั้ง ควรรอให้พัดลมระบายความร้อนทำงาน ก่อนดึงปลั๊กไฟออก (อย่างน้อย 15 วินาที)



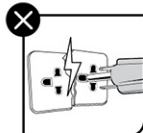
ควรจัดเก็บเตาแม่เหล็กไฟฟ้าให้พ้นมือเด็ก



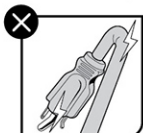
ควรจับที่ตัวปลั๊กไฟแล้วดึงออก และ ห้ามใช้มีดกรีดสายไฟ



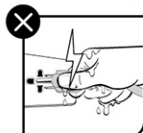
ห้ามใช้เตาเสียบปลั๊กไฟร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ พร้อมกันหลายเครื่อง และ ควรใช้เตาเสียบที่ 220-240V กำลังไฟเท่ากับหรือมากกว่า 15A



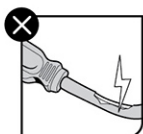
ห้ามใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่สายไฟชำรุดเสียหาย หรือใช้ร่วมกับเต้ารับที่หลวม



ห้ามพับหรือหักงอสายปลั๊กไฟ



ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟขณะมือเปียก



หากสายอ่อนบวมกำลังไฟชำรุด ต้องให้ช่างเทคนิคหรือช่างซ่อม หรือ ตัวแทนฝ่ายบริการ หรือ บุคคลที่มีคุณสมบัติเหมือนกันเป็นผู้เปลี่ยน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย



ห้ามซ่อมหรือตัดแปลงเตาแม่เหล็กไฟฟ้าด้วยตัวท่านเอง หากพบว่า เตาแม่เหล็กไฟฟ้ามีปัญหา ให้หยุดการใช้งานทันที และ ติดต่อศูนย์บริการลูกค้า

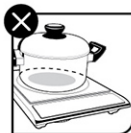


ห้ามใช้งานใกล้กับบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง เช่น บริเวณใกล้เตาแก๊ส หรือ บริเวณที่มีวัสดุที่ติดไฟง่าย หรือ บริเวณที่มีคนเสียบแม่เหล็กไฟฟ้า เช่น บริเวณใกล้โทรทัศน์ วิทยุ เป็นต้น หรือ บริเวณที่เปียกชื้น

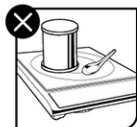
เตาแม่เหล็กไฟฟ้า รุ่นโมเดิร์น



ห้ามใช้วัสดุที่อ่อนนุ่ม
(เช่น พรม พลาสติก เป็นต้น)
ปูรอง ขณะใช้งาน



ห้ามวางภาชนะที่ไม่มีอาหาร
บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ขณะใช้งาน



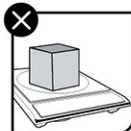
ห้ามวางวัสดุที่เป็นโลหะ:
(เช่น มีด ช้อน ส้อม กระจปอง
ที่ยังไม่เปิดฝา แป้นอลูมิเนียมฟอยล์
 เป็นต้น) บนหน้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
ขณะใช้งาน



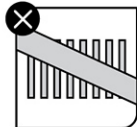
ห้ามเคลื่อนย้ายเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
ขณะใช้งาน หรือ ขณะที่มีการช
วางอยู่บนหน้าเตา



ห้ามใช้วัสดุที่เป็นโลหะ:
(เช่น เข็ม ลวด เป็นต้น)
สอดเข้าไปในช่องระบายอากาศ



ห้ามวางสิ่งของหรือวัตถุหนักๆ
กับบนหน้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



ห้ามนำวัสดุหรืออุปกรณ์ใดๆ
ปิดกั้นช่องระบายอากาศ
ขณะใช้งาน



ห้ามสัมผัสบริเวณหน้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
ขณะใช้งาน หรือ หลังเสร็จการใช้งาน
เนื่องจากหน้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้ายังคงมี
ความร้อนเหลืออยู่



ห้ามจุ่มหรือแช่เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
ไว้ในน้ำ



หากพบว่า หน้าเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
มีรอยแตกหรือร้าว เพียงเล็กน้อย
ให้รีบหยุดการใช้งานทันที



ภายใน
อาคาร

เครื่องใช้ออกแบบมาเพื่อใช้ในอาคาร



เครื่องใช้ไม่มีจุดเผาไฟทำงานด้วย
ตัวตั้งเวลานอก หรือระบบควบคุม
ระยะไกลแยกต่างหาก

ข้อควรระวัง :

- ห้ามวางภาชนะที่มีมีอาหาร ในขณะที่เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงาน เนื่องจากจะทำให้เตาแม่เหล็กไฟฟ้ามีความร้อนมากเกินไป และอาจทำให้ภาชนะเสียหายได้ หรือ/และ ทำให้เครื่องปิดอัตโนมัติ
- เตานี้ปล่อยคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้า ผู้ที่ใช้เครื่องกระตุ้น และควบคุมจังหวะการเต้นของหัวใจ ควรปรึกษาแพทย์ก่อนการใช้งาน
- การซ่อมแซมแก้ไขเตาแม่เหล็กไฟฟ้าต้องทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์เรียนรู้ เว้นแต่ว่าจะได้รับการควบคุมดูแลหรือการสอนเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น
- เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า

หมายเหตุ : หากเตาแม่เหล็กไฟฟ้ามีปัญหาควรส่งกลับคืน เพื่อซ่อมแซมหรือแก้ไข

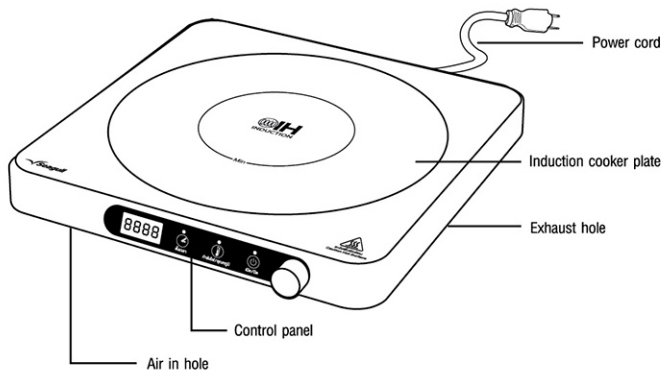
หากมีการประกอบหรือดัดแปลงเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเองบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบทุกกรณี

การรับประกัน (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในใบรับประกันสินค้า)

- รับประกัน 1 ปี นับจากวันที่ซื้อสินค้า และต้องส่งใบรับประกันส่วนของบริษัทฯ กลับมายังบริษัทฯ
- การรับประกันครอบคลุมเฉพาะกรณีที่เกิดจากความบกพร่องในการผลิต หรือ วัสดุชิ้นส่วนที่ไม่ได้มาตรฐาน โดยไม่ครอบคลุมถึงการใช้งานผิดพลาด หรือ เกิดจากความประมาทในการใช้งาน รวมถึงความเสียหายตามอายุการใช้งาน
- จะต้องนำใบรับประกันสินค้านี้มาแสดงทุกครั้งที่ติดต่อกับ บริษัทฯ โดยทางบริษัทฯ จะยึดตามรายละเอียดความสมบูรณ์ของเอกสารการรับประกันเป็นสำคัญ

ถ้ามีข้อสงสัยหรือต้องการให้คำแนะนำเพิ่มเติม
สามารถติดต่อได้ที่ ชีทิลส์ทรี ทุกสาขา
และศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ โทร 0-2730-7999
E-mail: seagull@seagull-brand.com

Modern Induction Cooker



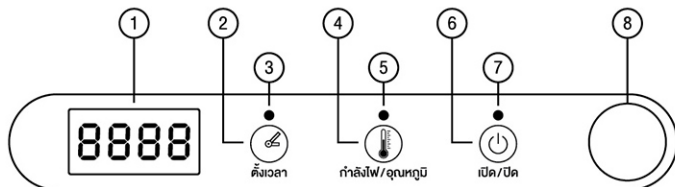
Modern Induction Cooker

Modern Induction Cooker is an electromagnetic stove designed with user-friendliness in mind. Power, temperature, and time can be adjusted as needed, which enhances efficiency and makes cooking both enjoyable and simple for modern households like yours.

Product Specification

- Power rating 2,000W, 220-240V, temperature adjustment 60 °C -240 °C.
- Rotating button, easy to use.
- Timer Setting function.
- Automatically turn off when the cookware is removed.

Product Model	Product Name	Power	Voltage	Size (cm) W x L x H (cm)
650001317	Modern Induction Cooker (Cream)	2,000W	220-240V	31 x 31 x 4.8



Control Panel

1. Display
2. Timer button
3. Time value indicator light
4. Power/Temp button
5. Power/Temperature indicator light
6. ON/OFF button
7. ON/OFF Indicator light
8. Adjustable scale rotary knob

Modern Induction Cooker

Usage Instruction

1. Place the induction cooker on a dry level surface.
2. Add food to the cookware.
3. Place the cookware within the circular guide indicated on the Induction cooker.
4. When plugging in the appliance, the system checking sound alert 'beep' and display indicator shows. Induction cooker is available for use.

Step	Operation	Power/Temperature	Function
1.	ON/OFF		<ol style="list-style-type: none">1. Press the 'ON/OFF' button to start. The indicator light on the button will illuminate, and the screen will display the 'ON' symbol, indicating that the induction cooker is ready.2. If the 'ON/OFF' button is pressed again, the appliance will turn off.3. If not in use, the power will automatically turn off after about 30 seconds. To use it again, press the 'ON/OFF' button.
2.	Power/ Temp	Power	<ol style="list-style-type: none">1. Press the Power/Temp button to adjust. The power indicator on the button will light up.2. The power supply value is automatically set to 1,600W.3. The power level can be adjusted from 200 to 2,000W.4. Turn the knob clockwise to increase the power.5. Turn the knob counterclockwise to decrease the power.
		Temperature	<ol style="list-style-type: none">1. Press the Power/Temp button twice to adjust the temperature. If you previously adjusted the power, press the Power/Temp button once to switch from power adjustment to temperature adjustment.2. The temperature is automatically set to 240°C.3. The temperature can be adjusted from 60°C to 240°C.4. Turn the knob clockwise to increase the temperature.5. Turn the knob counterclockwise to decrease the temperature.
3.	Timer		<ol style="list-style-type: none">1. Press the Timer button to set the time.2. The indicator light on the button will illuminate, and the display will flash at 0:00.3. The time can be set from 1 to 240 minutes.4. Turn the knob clockwise to increase the time by 1 minute.5. Rotate the knob counterclockwise to decrease the time by 1 minute.6. When the desired time is reached, the display will flash for 3 seconds. After that, the machine will operate according to the set time.7. To cancel the time setting, press the Timer button again. The indicator light on the button will turn off.

NOTE :

1. Ensure that the bottom of the cookware is clean, the dirt may cause the bottom stick to the induction cooker.
2. If the cookware is removed from the induction cooker at any time during the cooking cycle, the induction cooker system will continually check sound alert "beep" for 60 seconds, The display will appear the error code "E0" and the induction cooker will turn off automatically. In order to re-activate the induction cooker, place the cookware back on the induction cooker and press ON/OFF button to turn on again.
3. After the induction cooker is turned off, the cooling fan will continue running. Ensure that the cooling fan stops working before removing the plug off.

IMPORTANT NOTE :

Do not heat the empty cookware. This will cause the induction cooker overheating, damaging the cookware, and/or cause the induction cooker to turn off.

Cookware Type

Appropriate cookware type	Inappropriate cookware type Do not use these cookware with Touch II Induction Cooker
<ul style="list-style-type: none">✔ Flat-bottom with diameter 12-26 cm✔ Stainless steel cookware.✔ Iron, iron casting cookware.✔ Iron, enamel cookware.	<ul style="list-style-type: none">✘ The diameter of bottom pot is similar than 12 cm or bigger than 26 cm✘ Curve-shape type of cookware's bottom.✘ Bottom-leg or bottom-concave type.✘ Heat-resistance glass type.✘ Porcelain or ceramics type.✘ Copper type.✘ Aluminium type.

How to Cleaning

Note

- Please unplug the power supply before cleaning.
- Please clean the induction cooker plate after cool down.

Body and plate

- Please use damp and soft cloth for cleaning.
- Please use dish washer detergent to wipe off the stain and use damp cloth to wipe again.
- Do not use wire scrub, alcohol, bleach and other cleaning detergent.

Air in and exhaust hole

- Use the soft brush to clean up around the air in and exhaust hole.

Modern Induction Cooker

Trouble Shooting

Problems	Solve Methods
There is not the alert "beep" and the ON/OFF indicator will not light when plugging in.	<ul style="list-style-type: none">● Please check the plug is inserted tightly.● Please check the socket, plug and cord are in good condition.
The appliance starts working, the ON/OFF indicator shows but heating does not start.	<ul style="list-style-type: none">● Please check the cookware material is applicable.● Please check the cookware is placed in the middle of the plate.
The appliance stops heating suddenly when using.	<ul style="list-style-type: none">● Please check the ambient temperature is too high.● Please check the air in hole or exhaust hole is blocked.● Please check the timing period reaches.

Error code list

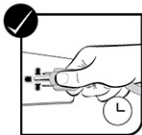
If LED-display shows the error code, please reference to the solution as following.

Error Code	Cause and Solution
E0	<ul style="list-style-type: none">● The cooker does not heat.● Please check whether cookware is suitable or check whether cookware is put on the center of the plate.
E1	Voltage is under 150V, please contact the company.
E2	Voltage is over 270V, please contact the company.
E3, E4, E5, E6	There are some problems with the parts, please contact the company.

Safety Caution



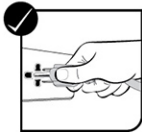
Make sure there is sufficient space (keep a minimum distance of 10 cm to walls or other items) surrounding the cooking area.



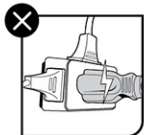
After cooking, waiting for the cooling fan to stop working (at least 15 seconds) before removing the plug off.



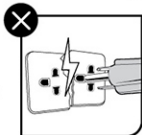
Keep the appliances out of children's reach.



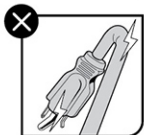
When disconnecting, hold the plug body and pull it out without touching the cord.



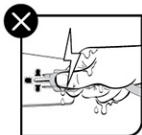
Do not connect the plug to a socket where several other appliances are already plugged in and only use with power voltage 220-240V and more than 15A.



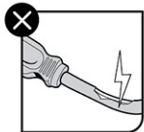
Do not use the appliance, when the plug is damaged or the socket is loosened.



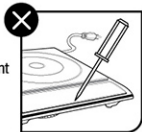
Do not fold or bend the plug.



Do not connect the power cord when your hand is wet.



If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



Do not modify the parts or repair the appliance by yourself. If the induction cooker have a problem, stop using immediately and contact to the customer service center



Do not use the appliance in the high temperature area (near fire or the flammable) or which react sensitively to magnetic (near TV, radio etc.) or humid places.

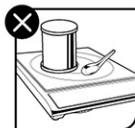
Modern Induction Cooker



Do not use the appliance on low-heat-resistant materials. (carpet, plastic etc.)



Do not heat or overheat a cookware when it is empty.



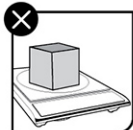
Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminium foils on the top surface or under the bottom of the stove.



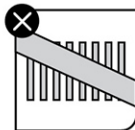
Do not carry the hob when the cookware is situated on it.



Do not use the metal articles (such as a pin, a wire etc.) into the hole.



Do not put the heavy objects on the top surface of the stove.



Do not block the air in hole or exhaust hole.



Do not touch the top surface during and after using. The surface may still be hot for a period of time, due to radiant heat.



Do not immerse the appliance in water.



Do not use the appliance immediately, when the top plate is crack or split.



Normal domestic

This appliance should be used only for normal domestic cooking.



That appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Safety Caution :

1. Do not use the appliance with empty cookware or without cookware, because it might damage an internal circuit and cookware.
2. If you are using a cardiac pacemaker, please use this induction cooker under the guidance of a doctor. The operation of this product will affect the operation of cardiac pacemaker.
3. Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.
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 appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Note : If the induction cooker has a problem, it should be returned for repair or fix.

If the induction cooker is assembled or modified by itself, the manufacturer accepts no responsibility.

Warranty (Please see the detail in main warranty)

- 1 year warranty from the purchasing date, with the warranty form filled and return to the company. (office part)
- Warranty only covers manufacturing defect, damage resulting from misuse, carelessness and worn part from usage will not be in the warranty.
- Bringing the warranty certificate every time when bringing the appliance in for service. The warranty document must be completed to receive services.

**Should you have any further suggestion
please contact Seagull Store or
Customer Service 0-2730-7999
E-mail: seagull@seagull-brand.com**



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

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

Visit us on

 : Seagullbrand  : @Seagullbrand