

เตาย่าง สำหรับการใช้งานเอนกประสงค์

คู่มือการใช้งาน

EP-PVQ30

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด เพื่อให้ใช้งานอย่างถูกต้อง
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
กรุณาโปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ใช้อ้างอิงในอนาคตหลังจากอ่านแล้ว

สารบัญ

ก่อนใช้งาน

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	2
ชื่อชิ้นส่วน	4

วิธีใช้งาน

การจัดเตรียม	5
การปรุงอาหาร	6
วิธีจัดเก็บ	8
อะไหล่ชิ้นส่วน	8

ตำราอาหาร

หม้อไฟพริกเสฉวน	9
หม้อไฟแกงกะหรี่และมะเขือเทศ	10
หม้อไฟเต้าหู้ทะเลและกิมจิเกาหลี	11
หม้อไฟน้ำเต้าหู้และต้มยำ	12
ชาบู/ซูปเนื้อตุ๋น	13
ซีฟู้ดกระเทียมนึ่ง/ข้าวโพด เผือก มันเทศ เกาลัด มันหวานนึ่ง	14

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	15
--------------------------------------	----

ก่อนติดต่อเพื่อขอรับบริการ

เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้	15
ข้อมูลจำเพาะ	16

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

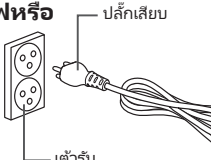
รายการดังต่อไปนี้ เป็นข้อควรระวังที่ต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดกับผู้ใช้งาน ผู้อื่น หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

■ สัญลักษณ์เหล่านี้ อธิบายระดับอันตรายหรือความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานที่ไม่ถูกวิธี ดังนี้

 คำเตือน หัวข้อที่อาจทำให้เกิดการเสียชีวิต หรือได้รับบาดเจ็บรุนแรง	 ข้อควรระวัง หัวข้อที่อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อบ้านเรือนและทรัพย์สินหากใช้งานไม่ถูกต้อง
--	--

■ สัญลักษณ์ที่เป็นข้อห้ามและสัญลักษณ์ที่ต้องปฏิบัติตาม ดังนี้

 สัญลักษณ์ "ห้าม" ปฏิบัติ	 สัญลักษณ์ "คำสั่ง" ที่ต้องปฏิบัติตาม
--	--

 คำเตือน	
 ห้ามดัดแปลงและแยกชิ้นส่วนหรือซ่อมโดยผู้ใดที่ไม่ใช่ช่างซ่อม อาจเป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้ ไฟดูด และการบาดเจ็บ หากต้องการซ่อม กรุณาติดต่อร้านค้าที่ท่านซื้อผลิตภัณฑ์	 ห้ามใช้สำหรับการทอด มิเช่นนั้นอาจทำให้ไฟลุกไหม้ ห้ามใช้แหล่งจ่ายไฟเกินกว่ากระแสไฟสลับ 220-230 โวลต์ การใช้แรงดันไฟฟ้าอื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้อาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้หรือไฟดูด
 ห้ามแช่น้ำหรือรดน้ำใส่ และระวังอย่าให้น้ำเข้าไปในตัว ผลิตภัณฑ์อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด ห้ามให้ของเหลวสัมผัสหรือรดของเหลวใส่ช่องเสียบปลั๊ก ปลั๊กเสียบ สายไฟ และปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ อาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟดูด	 หยุดใช้ทันทีเมื่อพบความผิดปกติหรือชำรุด หากใช้งานต่อ อาจทำให้เกิดควัน ลุกไหม้ ไฟดูด หรือบาดเจ็บได้ <ตัวอย่างสิ่งผิดปกติ/การทำงานผิดปกติ> • ปลั๊กเสียบ สายไฟ หรือปลั๊กที่ตัวผลิตภัณฑ์ร้อนขึ้นอย่างผิดปกติ • สายไฟชำรุดหรือเสียรูปร่างอย่างมาก • สายไฟมีร่องรอยชำรุด เมื่อสัมผัส กระแสไฟผ่านบ้างไม่ผ่านบ้าง • มีกลิ่นไหม้ • รู้สึกเสียวแปลบหรือไฟดูดเล็ก ๆ • ไฟการทำงานไม่ติดหลังจากกระดกสวิทช์แล้ว แม้จะตั้งตัวปรับระดับอุณหภูมิไว้ที่การตั้งค่าอื่นนอกจาก “ปิด” ก็ตาม • ไฟการทำงานไม่ดับ แม้จะตั้งตัวปรับระดับอุณหภูมิไว้ที่ “ปิด” ก็ตาม หากเกิดอาการข้างต้น ให้ถอดปลั๊กไฟทันทีและติดต่อร้านค้าที่ท่านสั่งซื้อกระดกประสงค์เพื่อตรวจสอบและ/หรือซ่อมแซม ใช้เต้าเสียบที่มีระดับกระแสไฟมากกว่า 10 แอมป์ และห้ามเสียบปลั๊กอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นร่วมกับเต้าเสียบที่เสียบกระดกประสงค์ การเสียบปลั๊กไฟอุปกรณ์อื่น ๆ ร่วมกันอาจส่งผลให้เต้าเสียบเกิดความร้อนมากเกินไป จะทำให้เกิดไฟลุกไหม้ได้ เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบให้แน่น การเสียบปลั๊กไฟไม่แน่นอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร เกิดควัน และไฟลุกไหม้ ผลิตภัณฑ์นี้ไม่มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคลที่ด้อยด้านร่างกาย การรับรู้หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ (รวมถึงเด็ก) ยกเว้นได้รับการแนะนำและสอนการใช้งานโดยบุคคลที่รับผิดชอบ เด็กควรได้รับคำแนะนำเพื่อให้แน่ใจว่าเด็กจะไม่เล่นกระดกประสงค์
 ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟขณะมือเปียก อาจทำให้เกิดไฟดูดหรือได้รับบาดเจ็บได้	
 ห้ามใช้กระดกประสงค์หากปลั๊กไฟหรือสายไฟชำรุด หรือหากปลั๊กไฟเสียบที่เต้ารับไม่แน่น มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือไฟไหม้  ปลั๊กเสียบ เต้ารับ อย่าให้สายไฟชำรุด ห้ามทำให้สายไฟชำรุด งอ ดึง บิด สายไฟอย่างรุนแรง หรือนำสายไฟเข้าใกล้ส่วนที่มีความร้อนสูง เอาของหนักวางทับหรือหนีบ จะทำให้สายไฟชำรุด และเป็นสาเหตุการเกิดเพลิงไหม้ไฟดูดได้ อย่าให้เด็กใช้กระดกประสงค์โดยไม่ได้รับคำแนะนำ วางให้ห่างจากเด็กทารก เด็กอาจจะโดนความร้อนลวก ไฟดูด หรือได้รับบาดเจ็บ โดยเฉพาะระมัดระวังอย่าให้โดนความร้อนบริเวณขอบกระดกหรือตะแกรง เก็บปลั๊กไฟและสายไฟให้ห่างจากปากของท่านหรือบุคคลอื่นโดยเฉพาะเด็กทารก มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟดูดหรือได้รับบาดเจ็บ เก็บชิ้นส่วนโลหะ อย่างเช่น หมุด รวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ออกจากกระดกประสงค์ มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือไฟลุกไหม้	



ข้อควรระวัง



ห้ามใช้ฝาปิดนี้กับผลิตภัณฑ์อื่น
มิเช่นนั้นอาจทำให้กระจกฝาปิดแตกได้

ห้ามใช้ในบริเวณที่เป็นอันตราย เช่น พื้นที่ที่ไม่เสถียร บนโต๊ะที่ติดไฟได้ง่าย ใกล้แหล่งประกายไฟหรือวัตถุไวไฟหรือบริเวณที่เสี่ยง
มิเช่นนั้นอาจทำให้ได้รับบาดเจ็บหรือไฟลุกไหม้

ห้ามใช้อาหารในกระป๋องหรือเหยือกโดยตรง

มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดการไหม้หรือได้รับบาดเจ็บเนื่องจากกระจกหรือเหยือกแตก

ห้ามใช้กระทะเนกประสงค์ใกล้ผนังหรือเฟอร์นิเจอร์

ไอร้อนหรือความร้อนอาจทำให้ผนังหรือเฟอร์นิเจอร์ชำรุดเสียหายหรือ

ห้ามใช้สายไฟอื่น ๆ นอกเหนือจากที่จัดเตรียมมาให้

ห้ามใช้สายไฟนี้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น

มิเช่นนั้นอาจทำให้กระทะเนกประสงค์ทำงานผิดปกติหรือไฟลุกไหม้

ผลิตภัณฑ์นี้ไม่มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานด้วยวิธีการใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมด้วยรีโมตคอนโทรลแยกอิสระ



ถอดปลั๊กไฟจากเต้าเสียบเมื่อไม่ใช้กระทะเนกประสงค์
หากเสียบปลั๊กไฟไว้ตลอดเวลาอาจทำให้ฉนวนกันความร้อนเสียหาย เป็นสาเหตุให้เป็นแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก ได้รับบาดเจ็บ ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเกิดการลุกไหม้ได้



ขณะอุ่นเครื่องหรือปรุงอาหาร ให้ย้ายนกหรือสัตว์เลี้ยงขนาดเล็กที่ไวต่อควันหรือกลิ่นไปยังห้องอื่น และเปิดหน้าต่างหรือเปิดเครื่องดูดควัน

เมื่อจะถอดปลั๊กเสียบอย่าดึงสายไฟ ให้จับปลั๊กเสียบส่วนปลายแล้วดึงออก

เพราะอาจทำให้ไฟดูด ไฟฟ้าลัดวงจรแล้วเกิดการลุกไหม้ได้

กรุณาลบรอยให้กระทะเนกประสงค์เย็นก่อนแล้วจึงทำความสะอาด

การสัมผัสบนพื้นผิวที่ร้อนอาจทำให้ผิวไหม้ได้ (ดูหน้า 15 สำหรับวิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษากระทะและตะแกรง)

หากปลั๊กไฟเสียหาย จะต้องเปลี่ยนใหม่ด้วยสายไฟหรือส่วนประกอบจากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น (มีค่าใช้จ่าย)

ข้อควรปฏิบัติ

- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ปรุงอาหารนอกจากอาหารกระทะร้อน อาหารประเภทย่าง นึ่ง และอาหารย่างและนึ่ง
- ห้ามใช้กระทะอื่น ๆ กับผลิตภัณฑ์นี้
- ห้ามเปิดใช้งานขณะกระทะคู่ กระทะลิก หรือตะแกรงถอดออก (มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้)
- ห้ามทิ้งเศษอาหารหรือสิ่งแปลกปลอมไว้บนแผ่นความร้อน (มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดความเสียหายหรือกีดขวาง)
- จัดการกับผลิตภัณฑ์นี้ด้วยความระมัดระวัง หากละเลยอาจทำให้ตัวเครื่องทำงานผิดปกติหรือชำรุด
- ห้ามใช้ตะแกรงนึ่งร่วมกับกระทะอื่น ๆ นอกจากกระทะลิก (มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้)

■ **การทำลายสารเคลือบกันติดฟูลอไรด์ที่กระทะคู่ กระทะลิก หรือตะแกรง หรือทิ้งอาหารไว้บนถาดอาจทำให้สารเคลือบหลุดหรือโดนกัดกร่อน ให้ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้เพื่อเพิ่มอายุการใช้งานของสารเคลือบ**

- ห้ามใช้ตะหลิว ทัพพี หรือเครื่องครัวโลหะ
- ห้ามให้กระทะหรือตะแกรงเกิดรอยขีดข่วนจากวัตถุมีคม เช่น มีด หรือส้อม
- ห้ามให้กระทะคู่หรือกระทะลิกอุ่นร้อนขณะที่ไม่มีอาหารอยู่ด้านใน นอกจากนี้ อย่าอุ่นร้อนกระทะปิ้งย่างเปล่า ๆ เป็นเวลานาน
- ห้ามใช้น้ำยาล้างที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ผงขัด แปร่งในลอน แปร่งโลหะ หรือแผ่นขัด
- ห้ามใช้ผงซักฟอกนอกจากน้ำยาล้างจาน เช่น น้ำยาล้างจานด่างที่มีคลอรีน หรือสารเคมีที่มีกรด มิเช่นนั้นจะทำให้ชั้นส่วนสึกหรอ
- **ห้ามปล่อยอาหารที่ปรุงสุกหรือวางอาหารไว้ด้านข้างทั้งสองของกระทะคู่ กระทะลิก หรือกระทะปิ้งย่าง กรด (น้ำส้ม) และเกลือ (น้ำปลา ซีอิ๊วขาว และเกลือ) อาจกัดกร่อนชิ้นส่วน อาหารที่วางทิ้งบนพื้นผิวอาจทำให้การปรุงอาหารสุกไม่สม่ำเสมอ หมั่นดูว่ากระทะสะอาดอยู่เสมอ**

หมายเหตุ : สารเคลือบกันติดบนกระทะคู่ กระทะลิก และกระทะปิ้งย่างจะค่อย ๆ สึกหรอจากการใช้งาน สารเคลือบกันติดอาจค่อย ๆ เปลี่ยนสีหรือหลุดออก ในส่วนนี้ไม่ส่งผลกับการปรุงอาหารหรือสุขภาพ และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หากท่านกังวลเกี่ยวกับสารเคลือบกันติดจะหลุดออก หรือหากกระทะคู่ กระทะลิก หรือกระทะปิ้งย่างเริ่มเปลี่ยนไป ท่านสามารถสั่งซื้อใหม่ได้

- **ห้ามใช้กระทะคู่หรือกระทะลิกปรุงอาหารแบบย่าง นอกจากนี้ห้ามทอดอาหารให้ติดกระทะ หรืออุ่นกระทะโดยไม่ม้ออาหารอยู่** (มิเช่นนั้นอาจทำให้สารเคลือบกันติดหลุดหรือสึกหรอ รวมทั้งเป็นสาเหตุทำให้เสียรูปทรง หรือทำให้อาหารที่ท่านปรุงติดกระทะ)
- **ห้ามทำความร้อนกระทะคู่หรือกระทะลิกโดยใช้เตาแก๊สหรืออุปกรณ์ปรุงอาหารขณะที่ไม่มีของเหลวในกระทะ เช่น น้ำซุป (ท่านสามารถอุ่นร้อนโดยใช้กระทะแบบนี้ร่วมกับเตาแก๊สหากมีของเหลวในกระทะ)** (มิเช่นนั้นอาจทำให้กระทะเสียรูปหรือทำให้สารเคลือบกันติดหลุดหรือสึกหรอ)
- **ห้ามวางผลิตภัณฑ์นี้บนเปลวไฟโดยตรง (เช่น เตาแก๊ส) หรือวางบนเตาไฟฟ้า เตาแม่เหล็ก เครื่องทำความร้อนเหนี่ยวนำ หรืออุปกรณ์ประเภทนี้ (หมายเหตุ กระทะคู่และกระทะลิกสามารถใช้งานบนเปลวไฟได้โดยตรง)** (มิเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟลุกไหม้หรือทำงานผิดปกติ)
- **ห้ามทำให้ตะแกรงเย็นตัวลงอย่างรวดเร็ว** (มิเช่นนั้นตะแกรงอาจเสียรูปทรงและทำให้กระทะเนกประสงค์ทำงานผิดปกติ)

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานภายในครัวเรือนและปรับใช้ตามรายการดังต่อไปนี้

- ใช้ในร้านค้า สำนักงาน หรือครัวสำหรับพนักงาน (ผู้ปฏิบัติงาน) ในสภาพแวดล้อมการปฏิบัติงานอื่น ๆ
- *แต่ไม่รวมถึงการใช้งานโดยคนจำนวนมากเป็นระยะเวลานาน
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในบริเวณที่ระบุไว้ด้านล่างนี้
- บ้านที่อยู่ตามไร่ นา
- โดยลูกค้าของโรงแรม ที่พักริมทาง และสถานที่พักผ่อนอื่น ๆ
- ที่พักอาศัยแบบ BNB

ชื่อชิ้นส่วน

ชื่อสินค้า : ฝาคอบกระจกนิรภัย
ประเภทความทนทาน : สามารถรับแรงกระแทกได้ทั้งชิ้น

ข้อควรระวัง

ฝาคอบนี้ไม่ใช่กระจกทนความร้อน

- ห้ามทำตก
- ห้ามทำให้ร้อนหรือเย็นตัวลงอย่างรวดเร็ว
- ฝาปิดกระจกทำจากกระจกนิรภัยและอาจมีรอยขีดข่วนเล็กน้อยหรือเป็นรอยแตกหัก
- ห้ามทำความร้อนขณะเปิดฝาเมื่อใช้กระทะปิ้งย่าง
- ห้ามใช้กับเปลวไฟโดยตรง

ใช้ถุงมือหรืออุปกรณ์กันความร้อนเพื่อป้องกันขณะใช้กระทะปิ้งย่าง กระทะคู หรือกระทะลึกที่มีความร้อน

ระบายน้ำมันส่วนเกินเพื่อให้อาหารแบบย่างและสัเต้กรอบมากยิ่งขึ้น

พื้นที่เรียบใช้สำหรับการปรุงผัดขณะย่างเนื้อ น้ำมันของเนื้อจะไหลตกจากเตาและไหลผ่านฝักซึ่งสามารถปรุงผัดด้วยวิธีที่ติดต่อสุขภาพได้

ตัวแบ่งสำหรับหม้อต้มเพื่อใส่ซูชิที่แตกต่างกันในเวลาเดียวกันกระทะสามารถวางบนเปลวไฟโดยตรงทำให้ท่านเตรียมอาหารได้รวดเร็วมากยิ่งขึ้น

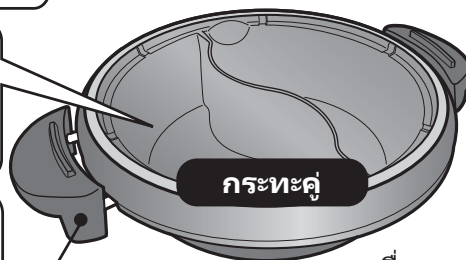
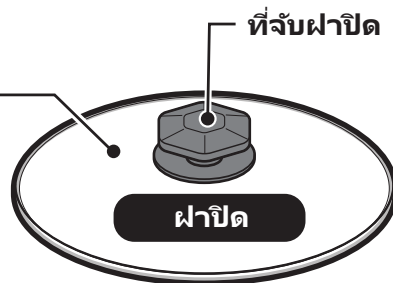
กระทะสามารถทำความร้อนจากเปลวไฟได้โดยตรง ทำให้ท่านปรุงอาหารได้รวดเร็วมากยิ่งขึ้น กระทะลึกให้ความรู้สึกเหมือนเครื่องดินเผาซึ่งสามารถดูสีของซูชิและชิมรสชาติอาหารที่ท่านปรุงได้อย่างง่ายดาย

ซีตระดับของเหลวทำให้ง่ายต่อการวัดระดับการทำนาเบะซึชิ (ซูชิหม้อไฟเข้มข้น) หรือปิ้งสุชิ (ข้าวในน้ำซูชิข้น)

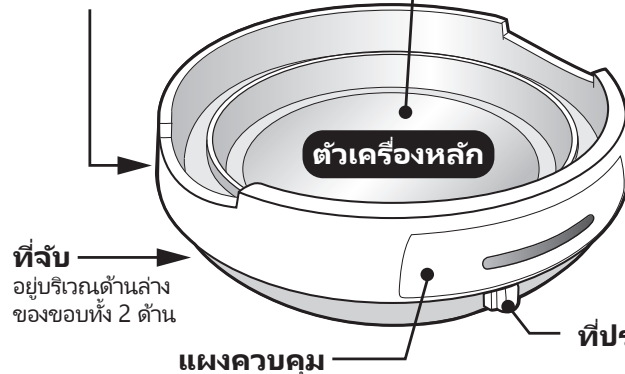
- ตัวเลขใช้เป็นตัวแทนน้ำหนัก
- เครื่องหมายระดับของเหลวด้านซ้ายและด้านขวาอาจแตกต่างจากระดับของเหลว

ตัวเครื่องหลัก (ด้านล่าง)

ยางรองขาตั้ง (2)
• ห้ามถอดยางรอง



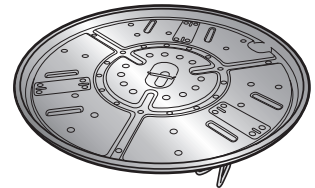
ที่เสียบปลั๊กไฟเข้าตัวเครื่อง
ทั้ง 2 ตำแหน่ง : ขอบด้านซ้าย และด้านขวา



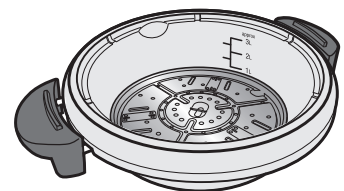
อุปกรณ์เสริม

ตะแกรงนึ่ง

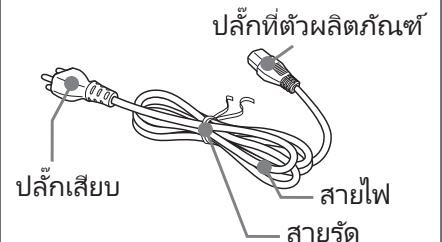
ใช้สำหรับนึ่งอาหาร



วางกระทะลึกเพื่อใช้งาน
(ดู "วิธีการใช้งาน" หน้า 7)



สายไฟ



• กรุณาแกะที่รัดสายไฟก่อนการใช้งาน

• ห้ามใช้สายไฟที่มดไว้

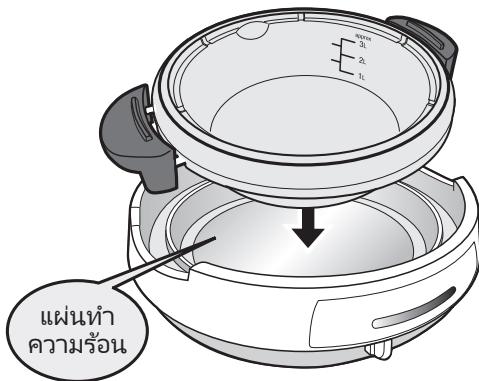
มิเช่นนั้นอาจทำให้สายไฟมีความร้อนมากเกินไปส่งผลให้ทำงานผิดปกติ

แผ่นทำความร้อน

• กรุณาถอดแผ่นป้องกันที่วางระหว่างแผ่นทำความร้อนและ กระทะลึกก่อนเริ่มใช้งานครั้งแรก

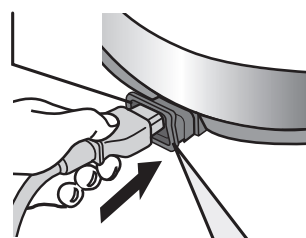
วิธีใช้งาน เปรียมปรองอาหาร

① ใส่กระทะคู่ กระทะล็ก หรือกระทะป้งยาลงในตัวยรื่อง

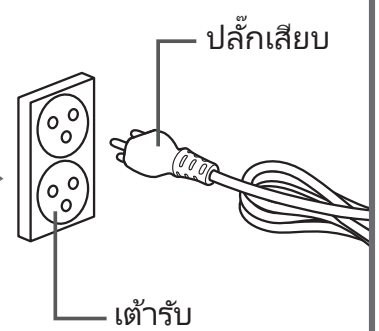


② เลือดยที่ปรับระดับอุณหภูมิไปที่ "ปิด" และเสียบปลั๊กไฟ

ช่องเสียบปลั๊กเข้าตัวยรื่อง



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีชิ้นส่วนแปลกปลอมใดๆ เช่น เศษเหล็ก เข็ม ติดอยู่ทีปลั๊กที่ตัวยผลิตภัณท์



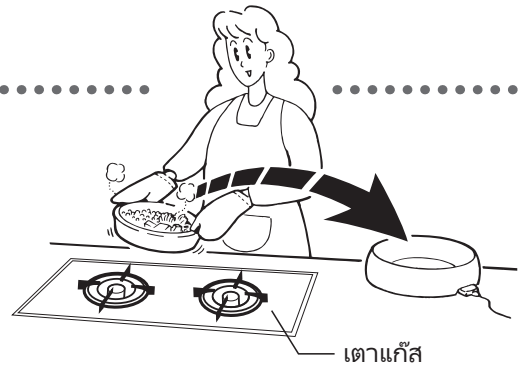
- เช็ดน้ำระหว่างกระทะคู่ กระทะล็ก กระทะป้งยาล และแผ่นทำความร้อนให้แห้ง (ความชื้นหรือน้ำจะลดประสิทธิภาพการสร้างความร้อนของผลิตภัณท์ หรืออาจทำให้ผลิตภัณท์ทำงานผิดปกติ)
- ห้ามเคลื่อนย้ายกระทะคู่ กระทะล็ก หรือกระทะป้งยาลออกขณะอยู่ในตัวยรื่องหลัก (มีเซนส์นั้นอาจทำให้แผ่นทำความร้อนหรือก้นกระทะเกิดรอยขีดข่วน)
- วางกระทะคู่ กระทะล็ก หรือกระทะป้งยาลงในตัวยรื่องให้แน่น ตรวจสอบว่าไม่เอียง
- ตรวจสอบว่าปลั๊กไฟเสียบเข้าที่เต้ารับแน่นหรือไม่

คำแนะนำในการปรองอาหาร



ปรองหม้อไฟบนเตาแก๊สก่อนนำมาวางบนกระทะอเนกประสงค์

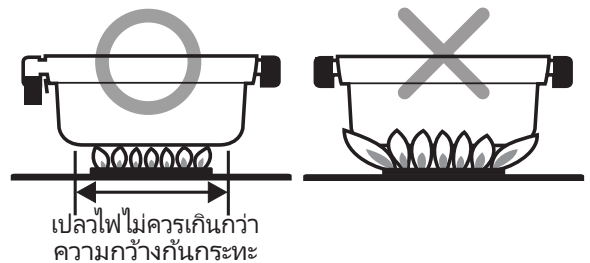
กระทะคู่และกระทะล็กสามารถใช้กับเตาแก๊สได้โดยตรง (สามารถใช้กับเปลวไฟได้โดยตรง) ทำให้การปรองอาหารสะดวกมากขึ้นกรณีทีท่านต้องการความรวดเร็วหรือเตรียมหม้อไฟ (กระทะคู่ กระทะล็ก หรือกระทะป้งยาลไม่สามารถใช้กับเตาไฟฟ้าแบบเหนียว)



หมายเหตุ

กระทะป้งยาลไม่สามารถใช้กับเตาแก๊สได้โดยตรง

- ปรับระดับไฟของเตาแก๊ส ซึ่งเปลวไฟต้องไม่เกินกว่าความกว้างของก้นกระทะหรือกระทะล็ก (ที่จับอาจไหม้หรือเสียรูปทรงหากโดนความร้อนมากเกินไป)
- ห้ามใช้กระทะกับเตาแก๊สโดยตรงเมื่อเตรียมเมนูอื่น ๆ นอกจากหม้อไฟ (เช่น การทำให้กระทะร้อนขณะที่ไม่มีอาหารอยู่ด้านล่างหรือการย่าง) (มีเซนส์นั้นอาจทำให้กระทะเสียรูปทรงหรือสารเคลือบก้นติดหลุดหรือล็กหรือ)
- เพื่อป้องกันโดนความร้อนลวก จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะจับบริเวณที่จับ เพราะบริเวณนี้จะมีความร้อนสูง
- ห้ามใช้กระทะคู่สำหรับนึ่งหรือย่างอาหาร
- ห้ามทำความร้อนกระทะด้วยเปลวไฟโดยตรงขณะที่ไม่มีอาหารอยู่ในกระทะ
- เตาแก๊สที่มีเซนเซอร์ ตัวเซนเซอร์อาจทำงานและไม่สามารถปรองอาหารได้



ฝาปิด:

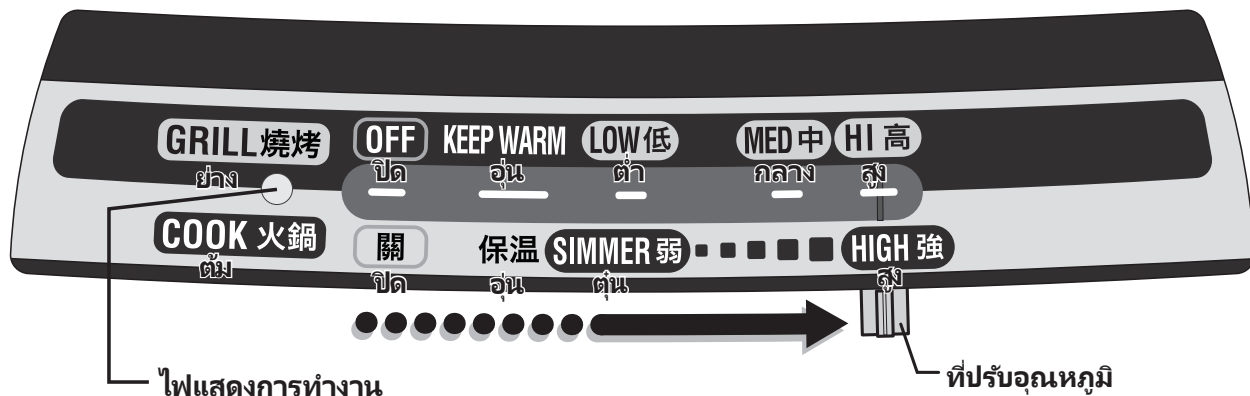
- อุณหภูมิพื้นผิวของกระทะต่าง ๆ จะอยู่ระหว่าง 20-30 องศาเซลเซียส หรือสูงกว่าเมื่อไม่ใช้ฝาปิด
- การใช้ฝาปิดจะช่วยให้การย่างอาหารสุกเร็วขึ้นและเนื้อสัมผัสอาหารจะนุ่มมากยิ่งขึ้น
- สำหรับอาหารจานร้อน น้ำ หรือซุพจะเดือดเร็วมากยิ่งขึ้น

ระมัดระวังขณะเปิดฝาปิด

- ใอน้ำออกมาระหว่างฝาปิดและกระทะล็กขณะนึ่งและย่างอาหาร
- น้ำมันร้อนอาจกระเด็นออกมาจากช่องว่างระหว่างฝาปิดและกระทะป้งยาลขณะย่างอาหาร

วิธีใช้งาน ประจุอาหาร

แผงควบคุม



- หากต้องการอุ่นอาหารให้เลื่อนที่ปรับระดับอุณหภูมิไปที่ “อุ่น”
- ท่านอาจได้ยินเสียงขณะใช้งาน ซึ่งเป็นเรื่องปกติและเครื่องไม่ได้ทำงานผิดปกติ
- ไฟแสดงการทำงานจะติดสว่างและดับขณะประจุอาหาร แสดงให้เห็นว่าอุณหภูมิได้รับการควบคุมและเครื่องไม่ได้ทำงานผิดปกติ
- อาจมีควันหรือกลิ่นในครั้งแรกที่ใช้งาน ซึ่งเป็นเรื่องปกติ

ขณะใช้กระทะคู่หรือกระทะลึก

การประจุอาหารจานร้อน

① เทของเหลว อย่างเช่น น้ำหรือซุปลงในกระทะ และปิดฝา

- เครื่องหมายระดับของเหลวที่อยู่ในกระทะลึกเป็นเพียงตัวแนะนำเท่านั้น นอกจากนี้ เครื่องหมายระดับของเหลวที่อยู่ด้านซ้ายและด้านขวาอาจมีระดับของเหลวแตกต่างกัน

② เลื่อนที่ปรับระดับอุณหภูมิไปที่ระดับ “สูง” (ไฟแสดงการทำงานจะติด)

③ เมื่อน้ำหรือซุปเดือด ให้เติมส่วนผสมและเริ่มประจุอาหาร

- ห้ามใช้กระทะคู่หรือกระทะลึกสำหรับการย่าง
- ระวังอย่าเพิ่มส่วนผสม น้ำ หรือของเหลวอย่าง น้ำซุสมากเกินไปในครั้งเดียว ซึ่งส่วนผสมอาจล้นออกจากกระทะ
- ขณะประจุอาหารด้วยกระทะคู่ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีการเติมน้ำหรือของเหลว อย่างเช่น ซุปลงไปทั้ง 2 ด้านแล้ว หากไม่ได้เติมด้านใดด้านหนึ่ง สารเคลือบกันติดอาจเสียหายจากความร้อนได้

คำแนะนำสำหรับการประจุหม้อไฟ โดยใช้กระทะลึก

เครื่องหมายระดับน้ำ	เมนูอาหาร
ต่ำ ← → สูง	หม้อไฟพริกเสฉวน หม้อไฟแกงกะหรี่และมะเขือเทศ หม้อไฟเต้าหู้ทะเลและกิมจิเกาหลี หม้อไฟน้ำเต้าหู้และต้มยำ

คำแนะนำสำหรับการประจุหม้อไฟ โดยใช้กระทะคู่

เครื่องหมายระดับน้ำ	เมนูอาหาร
ต่ำ ← → สูง	หม้อไฟ ชาบู ซุปล้วนเนื้อ ยูโดฟู (เต้าหู้ต้ม) โอเต็ง (น้ำซุสญี่ปุ่น)

วิธีใช้กระทะเหล็ก + ตะแกรงนึ่ง

วิธีปรุงอาหารแบบนึ่ง

① เทน้ำหรือน้ำร้อนลงในกระทะ ขึ้นอยู่กับระยะเวลาการปรุง

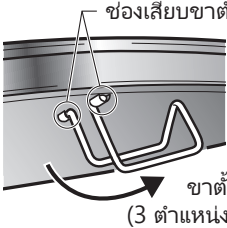
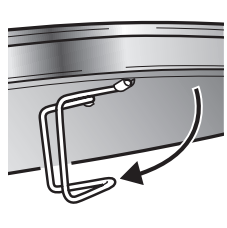
- อ้างอิงตารางด้านล่างสำหรับปริมาณน้ำที่แนะนำ
- ระยะเวลาในตารางเป็นเวลาที่ควรใช้สำหรับระดับความร้อนสูงหลังจากการต้ม

② วางตะแกรงสำหรับนึ่ง

- ปรับความสูงขาตั้งตะแกรงสำหรับนึ่ง (3 ตำแหน่ง)
- ให้สอดคล้องกับปริมาณน้ำ

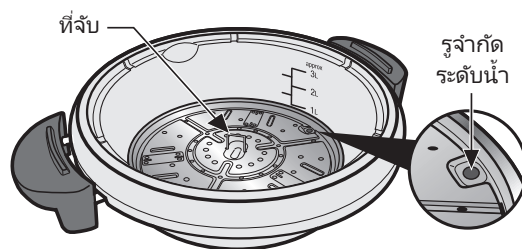
③ วางอาหารบนตะแกรงนึ่งแล้วปิดฝา

④ เลื่อนที่ปรับระดับอุณหภูมิไปที่ “สูง” (ไฟการทำงานจะติดสว่าง)

ระยะเวลาการปรุง	สูงสุด 20 นาที	สูงสุด 40 นาที
ปริมาณน้ำ	ประมาณ 800 มล.	ประมาณ 1,500 มล.
ความสูงของตะแกรงนึ่ง	ต่ำ	สูง
		
เมนู	ซีฟู้ดกระเทียมนึ่ง	ข้าวโพด เผือก มันเทศ เกล็ด มันหวานนึ่ง

หมายเหตุ

- ระวังไฟร้อนเมื่อเปิดฝาระหว่างปรุงอาหาร (มีเซ็นเซอร์อาจทำให้เกิดแฟลชไฟใหม่)
- ห้ามเทน้ำหรือน้ำร้อนสูงกว่าระดับน้ำ โดยจะมีลูกศรแสดงบริเวณตะแกรงนึ่ง น้ำที่เต็มเกินกว่าระดับน้ำอาจทำให้อาหารปรุงออกมาได้ผลลัพธ์ไม่ดี
- ปล่อยให้ตะแกรงนึ่งเย็นตัวก่อนที่จะนำออกจากกระทะ และใช้ถุงมือกันความร้อนจับ



- หากนึ่งโดยใช้ภาชนะทนความร้อน ความสูงภาชนะต้องไม่เกิน 5 เซนติเมตร เมื่อกางตะแกรงนึ่งไว้ที่ระดับ “ต่ำ” และ 4 เซนติเมตร เมื่อกางตะแกรงนึ่งไว้ที่ระดับ “สูง”
- หากน้ำเกิดการระเหยขณะนึ่ง อาจพบผงสีขาวหรือสีน้ำตาลอ่อนที่กระทะ นั่นคือส่วนประกอบของน้ำแร่ (แคลเซียม เหล็ก เป็นต้น) ที่รวมอยู่ในน้ำ ไม่ใส่หรือการสักร่อนจากกระทะ ซึ่งไม่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ แต่ควรทำความสะอาดกระทะหลังจากใช้งานทุกครั้ง

การใช้กระทะปิ้งย่าง

วิธีการปรุงอาหารประเภทย่าง

① อุ่นกระทะโดยใช้ตัวควบคุมอุณหภูมิตามประเภทอาหารที่ต้องการปรุง (ไฟการทำงานจะติดสว่าง)

- ห้ามปิดฝาระหว่างอุ่นกระทะ

ระยะเวลาการอุ่นกระทะอยู่ที่ประมาณ	5 นาที
-----------------------------------	--------

② เริ่มปรุงอาหารหลังจากระยะเวลาการอุ่นกระทะเสร็จสิ้น

คำแนะนำในการปรุงอาหารประเภทย่างโดยใช้กระทะปิ้งย่าง

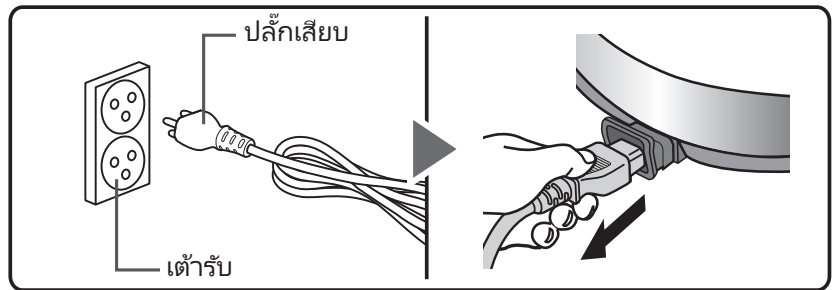
เครื่องหมายระดับ	เมนู
สูง	ยาคินิกุ สเต็ก เป็นต้น
อุ่น	อุ่น

- อุณหภูมิข้างต้นเป็นอุณหภูมิพื้นผิวโดยประมาณของกระทะปิ้งย่างเมื่อเปิดฝา

วิธีใช้งาน ประงอาหาร (ต่อ)

หลังจากใช้งาน...

- ① เลื่อนที่ปรับระดับอุณหภูมิไปที่ปิด
- ② ถอดปลั๊กไฟและถอดปลั๊กเสียบออกจากตัวเครื่อง



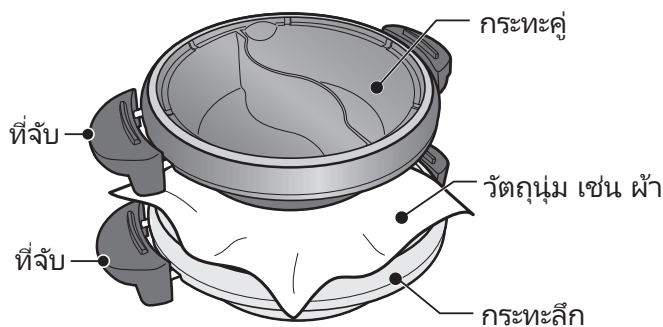
- จับที่ตัวปลั๊กเมื่อต้องการดึงออกจากเต้ารับ
- ถอดปลั๊กไฟหลังจากปรุงอาหารเสร็จทุกครั้ง
- ห้ามปล่อยอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในกระทะ (มิเช่นนั้นอาจทำให้สารเคลือบกันติดของกระทะคู่ กระทะลิก หรือเตาปิ้งย่างสึกหรอ)
- ปล่อยให้ตัวเครื่องเย็นตัวลงก่อนทำความสะอาด (ประมาณ 40 นาทีหลังจากใช้งาน)

วิธีจัดเก็บ

เมื่อจัดเก็บกระทะอเนกประสงค์ ให้วางกระทะและตะแกรงตั้งภาพ และจัดเก็บแยกกัน ห้ามวางทั้งหมดทับกัน! เนื่องจากชิ้นส่วนอาจตกหล่นออกมา

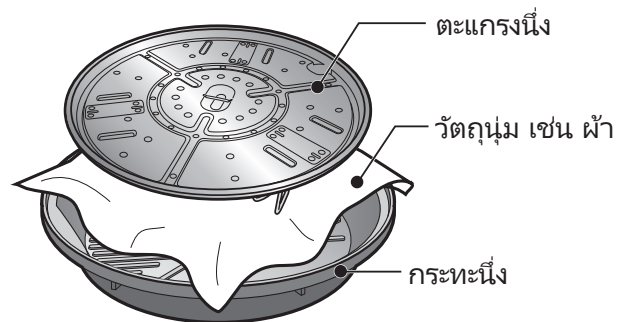
กระทะคู่และกระทะลิก

วางผ้าหรือวัสดุนุ่มบนกระทะลิก และปรับที่จับกระทะคู่ให้ตรงกันเพื่อจัดเก็บ (จัดเก็บกระทะโดยไม่วางซ้อนทับที่จับ เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่กระทะลิกหรือกระทะคู่)



ตะแกรงนึ่งและกระทะปิ้งย่าง

วางผ้าหรือวัสดุนุ่มไว้บนตะแกรงนึ่งและกระทะปิ้งย่าง



- ระวังอย่าให้กระทะหรือตะแกรงหล่นออกมาขณะยกกระทะ

ชิ้นส่วนอะไหล่

- กรุณาเปลี่ยนชิ้นส่วนอะไหล่ที่ชำรุดด้วยชิ้นส่วนใหม่ สามารถสั่งซื้ออะไหล่ได้โดยจะมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม
- เมื่อต้องการเปลี่ยนชิ้นส่วน กรุณาจดหมายเลขรุ่นและชื่อชิ้นส่วนไว้ก่อน หลังจากนั้นให้ติดต่อร้านค้าที่ท่านสั่งซื้อกระทะอเนกประสงค์

ชื่อชิ้นส่วน	หมายเลขชิ้นส่วน
ฝาปิด	BX178801R-00
กระทะคู่	BX170802G-00
กระทะลิก	BX178802G-00
กระทะปิ้งย่าง	BX178004G-01
ตะแกรงนึ่ง	BX178805G-00

ใช้กระทะคู่



เพิ่มน้ำซุพทั้ง 2 ด้านขณะปรุงอาหารด้วยกระทะคู่ หากด้านหนึ่งว่างขณะปรุงอาหาร สารเคลือบกันติดอาจเสียหายจากความร้อน

หม้อไฟพริกเสฉวน (สำหรับ 1 มื้อ)

สูง~ต้น

หม้อไฟ

ส่วนผสม

น้ำ	700 มิลลิลิตร
คอมบุ	1 แผ่น 5 ตร.ซม.
กะหล่ำปลี	150 กรัม
ต้นหอม	1/2
แครอท	1/4
ตั้งโอ๋	50 กรัม
เห็ดหอมสด	4
ไก่	100 กรัม
เนื้อปลาเนื้อขาว	100 กรัม
กุ้ง (พร้อมเปลือก)	5
หอย	100 กรัม
เครื่องปรุงหรือพอนซี (ตามต้องการ)	เพื่อปรุงรส

วิธีปรุงอาหาร



- ① หั่นกะหล่ำปลีเป็นชิ้น ต้นหอมเป็นท่อน แครอทบาง ๆ และตั้งโอ๋ยาวประมาณ 7 เซนติเมตร ตัดส่วนที่แข็ง ๆ บริเวณก้านเห็ดออก หั่นไก่และเนื้อปลาเนื้อขาวเป็นชิ้นพอดีคำ
- ② ใส่ น้ำและคอมบุลงไปในกระทะด้านหนึ่ง (ให้ปรุงขณะปรุงหม้อไฟพริกเสฉวนไปพร้อมกัน) เลื่อนตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่สูง
- ③ นำคอมบุออกก่อนที่น้ำจะเดือด
- ④ หลังจากน้ำเดือดให้ปรับความร้อนเพื่อไม่ให้น้ำเดือดล้น (จากระดับสูงเป็นต้น) เติมผัก เนื้อ อาหารทะเล และส่วนผสมไปพร้อมกัน เมื่อส่วนผสมสุก ให้ตักขึ้นและจิ้มในพอนซีเพื่อเพิ่มรสชาติในการรับประทาน

หม้อไฟพริกเสฉวน

ส่วนผสม

น้ำมันพืช	2 ช้อนโต๊ะ
ต้นหอม	1/2
ซิง	5 กรัม
กระเทียม	10 กรัม
พริกแห้ง	3 กรัม
น้ำซุพหม้อไฟ	150 กรัม
น้ำ	600 มิลลิลิตร
มันฝรั่ง	100 กรัม
เต้าหู้แช่แข็ง	100 กรัม
รากบัว	70 กรัม
เห็ดอินทรี	70 กรัม
เนื้อวัว	100 กรัม
เนื้อลาย	100 กรัม
เลือดหมู	50 กรัม

วิธีปรุงอาหาร

- ① หั่นต้นหอมเป็นท่อนและซิงบาง ๆ หั่นมันฝรั่งหนาประมาณ 5 มิลลิเมตร และ หั่นเต้าหู้เป็นลูกเต๋าประมาณ 2 เซนติเมตร หั่นรากบัวและก้านเห็ดออก
- ② ใส่น้ำมันลงในกระทะ ใส่ส่วนผสมจากข้อ ① และผัด
- ③ ใส่น้ำและส่วนผสมจาก ② ลงไปในกระทะด้านหนึ่ง (ให้ปรุงขณะปรุงหม้อไฟ) ปรับตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่สูง
- ④ หลังจากน้ำเดือดให้ปรับความร้อนเพื่อไม่ให้น้ำเดือดล้น (จากสูงไปยังต้น) ใส่ส่วนผสม ② และตุ๋นประมาณ 10 นาที
- ⑤ ใส่ส่วนผสม ③ และตุ๋นต่ออีกประมาณ 5 นาที

ตำราอาหาร (ต่อ)

ใช้กระทะคู่



ใส่น้ำขบทั้ง 2 ด้านขณะปรุงอาหารด้วยกระทะคู่ หากด้านใด ด้านหนึ่งว่างขณะปรุงอาหาร สารเคลือบกันติดอาจเสียหาย จากความร้อน

หม้อไฟแกงกะหรี่และมะเขือเทศ

(สำหรับ 1 มื้อ)

สูง~ต้น

หม้อไฟ

ส่วนผสม

ซิง	10 กรัม
กระเทียม	10 กรัม
หัวหอม	100 กรัม
มันฝรั่ง	100 กรัม
แครอท	1/3
ไก่	100 กรัม
กะหล่ำปลี	100 กรัม
ผักปวยเล้ง	100 กรัม
เห็ด	30 กรัม
น้ำมันพืช	เพื่อปรุงรส
ผงแกงกะหรี่	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำ	800 มิลลิลิตร
(A) { ซิอิ๊วขาว	
{ ก้อนแกงกะหรี่สำเร็จรูป (หาซื้อได้)	
{ เส้นอุด้ง (ต้มแล้ว)	
	100 กรัม



วิธีปรุงอาหาร

- ① บดซิงและกระเทียม และหั่นต้นหอมเป็นชิ้นเล็ก ๆ หั่นมันฝรั่ง แครอท และไก่เป็นชิ้นพอดีคำ
- ② หั่นกะหล่ำปลีเป็นชิ้น ล้างผักปวยเล้งและหั่นยาว ประมาณ 5 เซนติเมตร เห็ดผ่าครึ่ง
- ③ ใส่น้ำมันลงไปในกระทะ ใส่ซิงและกระเทียม และผัดจนกระทั่งกลิ่นของผักออกมาใส่ไก่ มันฝรั่ง และแครอท ผัดให้เข้ากัน เติมน้ำมันพืชและผัดต่อโดยไม่ให้ส่วนผสมไหม้
- ④ ใส่น้ำและส่วนผสม (A) ลงไปในกระทะด้านหนึ่ง (ให้ปรุงขณะที่ปรุงหม้อไฟมะเขือเทศ)
- ⑤ หลังจากน้ำเดือดให้ปรับความร้อนเพื่อไม่ให้น้ำล้น (จากสูงเป็นต้น) ใส่ส่วนผสมจาก ③ กะหล่ำปลี และเห็ด และตุ๋นนานประมาณ 10 นาที
- ⑥ ใส่ผักปวยเล้งและเส้นอุด้ง และตุ๋นต่ออีก 2 นาที

หม้อไฟมะเขือเทศ

ส่วนผสม

น้ำ	500 มิลลิลิตร
(B) { มะเขือเทศ	
{ น้ำตาล	
{ เกลือ	
{ พริกไทย	
{ หมู (หั่นชิ้นบาง ๆ)	
{ มะเขือเทศ	
{ ผงปรุงรสบูคามาโบโกะ	
{ ซิอิ๊ว (ลูกชิ้นปลาเส้น)	
{ หัวหอม	
{ เห็ดชิเมจิ	
{ ถั่วเขียว	

วิธีปรุงอาหาร

- ① หั่นมะเขือเทศแบบแนวขวาง หั่นซิอิ๊วและหัวหอมแบบทแยง ตัดรากเห็ดออก
- ② ใส่น้ำและส่วนผสม (B) ลงไปในกระทะด้านหนึ่ง (ให้ปรุงขณะที่ปรุงหม้อไฟแกงกะหรี่) ปรับที่ตัวควบคุมอุณหภูมิไปยังสูง
- ③ หลังจากน้ำเดือดให้ปรับความร้อนเพื่อไม่ให้น้ำเดือดล้น (จากสูงเป็นต้น) ใส่ส่วนผสม (C) และตุ๋นต่ออีก 12 นาที

หม้อไฟกิมจิเกาหลีและซีฟู้ดเต้าหู้ (สำหรับ 1 มื้อ)

สูง~ต้น

หม้อไฟกิมจิเกาหลี

ส่วนผสม

- กิมจิเกาหลี250 กรัม
 หมูสามชั้น (หั่น)200 กรัม
 ซีอิ๊วขาว1 ช้อนโต๊ะ
 สาเก1 ช้อนโต๊ะ
 น้ำมันงา1 ช้อนโต๊ะ
- (A) { มะเขือเทศ1
 หัวหอม1/2
 ต้นหอม1/3
 ผักชี10 กรัม
 พริกแห้ง2
- (B) { น้ำตาล1 ช้อนโต๊ะ
 ผงพริกเกาหลี1 ช้อนชา
 เกลือและพริกไทยเล็กน้อย
 น้ำ500 มิลลิลิตร
 เต้าหู้1/2



วิธีปรุงอาหาร

1. บิบน้ำออกจากกิมจิและหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ
2. หั่นหมูเป็นชิ้นประมาณ 5 เซนติเมตร ใส่หมู ซีอิ๊วขาว และสาเกลงในถ้วย และแช่เย็นประมาณ 10 นาที
3. หั่นมะเขือเทศเป็นลูกเต๋า และหั่นหัวหอมบาง ๆ หั่นต้นหอมเป็นท่อน และหั่นผักชี พริกแห้งเป็นชิ้น ๆ หั่นเต้าหู้ให้เป็นชิ้นพอดีคำ
4. ใส่น้ำมันงาและรอให้ร้อนและผัดส่วนผสม ① และ ② เมื่อหมูเปลี่ยนสี ให้เติมส่วนผสม (A) และผัดจนกระทั่งมีกลิ่นหอม หลังจากนั้นใส่ส่วนผสม (B) และผัดให้เข้ากัน
5. ใส่น้ำและส่วนผสม ④ ลงไปในกระทะด้านหนึ่ง (ให้ปรุงขณะปรุงหม้อไฟซีฟู้ดเต้าหู้) เลื่อนตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่สูง
6. หลังจากน้ำเดือดให้ปรับระดับความร้อนเพื่อไม่ให้น้ำเดือดล้น (จากสูงเป็นต้น) ใส่เต้าหู้และตุ๋นต่ออีกประมาณ 5 นาที

หม้อไฟซีฟู้ดเต้าหู้

ส่วนผสม

- น้ำ700 มิลลิลิตร
- (C) { สาเก1 ช้อนโต๊ะ
 เกลือ1 ช้อนชา
 ชিং10 กรัม
- (D) { เต้าหู้1
 หอย8
 ปลาหมึก100 กรัม
 กุ้ง (ไม่แกะเปลือก)4
 กะหล่ำปลี80 กรัม
 เห็ดหอมสด4

วิธีปรุงอาหาร

1. หั่นซิงบาง ๆ และหั่นเต้าหู้เป็นชิ้นพอดีคำ หั่นปลาหมึกเป็นชิ้นพอดีคำและหั่น กะหล่ำปลีให้เป็นฝอย ตัดส่วนที่แข็ง ๆ บริเวณก้านเห็ดออก
2. ใส่น้ำร้อนและส่วนผสม (C) ลงไปในกระทะด้านหนึ่ง (ให้ปรุงขณะปรุงหม้อไฟกิมจิเกาหลี) ปรับที่ตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่สูง
3. หลังจากน้ำเดือดให้ปรับความร้อนเพื่อไม่ให้น้ำเดือดล้น (จากสูงเป็นต้น) ใส่ส่วนผสม (D) และตุ๋นต่ออีก 5 นาที

ตำราอาหาร (ต่อ)

ใช้กระทะคู่



ใส่น้ำซุบทั้ง 2 ด้านขณะปรุงอาหารด้วยกระทะคู่ หากด้านใดด้านหนึ่งว่างขณะปรุงอาหาร สารเคลือบกันติดอาจเสียหายจากความร้อน

หม้อไฟน้ำเต้าหู้และต้มยำ

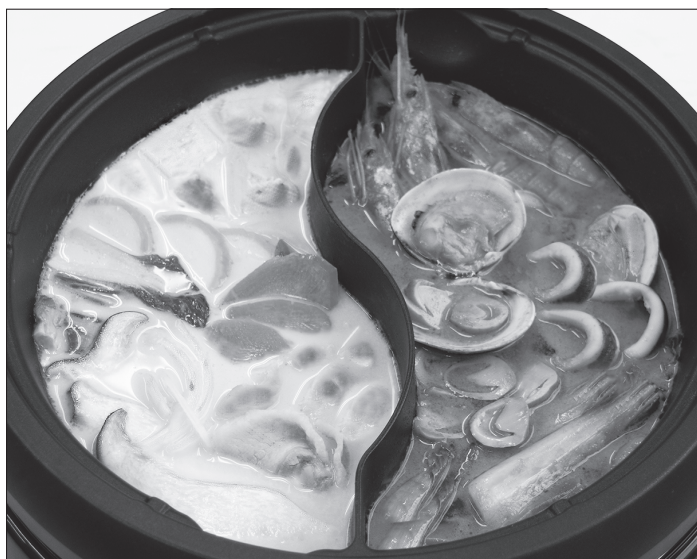
(สำหรับ 1 มื้อ)

สูง~ต้น

หม้อไฟน้ำเต้าหู้

ส่วนผสม

- | | |
|-------------------------------------|---------------|
| น้ำ | 400 มิลลิลิตร |
| ผงน้ำซุบ | 1 ช้อนชา |
| (เต้าหู้) | 1/2 |
| หัวหอม | 100 กรัม |
| (A) เห็ดออริโนจิ | 50 กรัม |
| คามาโบโกะ | 50 กรัม |
| แครอท | 1/3 |
| น้ำนมถั่วเหลืองที่ไม่ปรุงแต่ง | 400 มิลลิลิตร |
| ซีอิ๊วขาว | 1 ช้อนโต๊ะ |
| (B) สาเก | 1 ช้อนโต๊ะ |
| มิริน | 1 ช้อนชา |
| เกลือ | 1 ช้อนชา |
| หมูสามชั้น (หั่น) | 100 กรัม |
| (C) ไก่ | 100 กรัม |
| บอคชอย | 30 กรัม |



วิธีปรุงอาหาร

- ① หั่นเต้าหู้เป็นชิ้นพอดีคำ หั่นต้นหอม เห็ดออริโนจิ และคามาโบโกะ หั่นแครอทแบบเฉียง หั่นไก่เป็นชิ้นพอดีคำ และหั่นบอคชอยยาวประมาณ 7 เซนติเมตร
- ② ใส่น้ำลงไปในกระทะด้านหนึ่ง (ให้ปรุงขณะปรุงหม้อไฟต้มยำ) เลื่อนที่ตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่สูง
- ③ หลังจากน้ำเดือดให้ปรับความร้อนเพื่อไม่ให้น้ำล้น (จากสูงเป็นต้น) เติมผงน้ำซุบและคนให้เข้ากัน
- ④ ใส่ส่วนผสม (A) ลงในน้ำซุบ ③ ตุ่นต่อประมาณ 5 นาที
- ⑤ ใส่ส่วนผสม (B) ลงในน้ำซุบ ④
- ⑥ หลังจากน้ำซุบเดือดให้ใส่ส่วนผสม (C) และดูให้เดือดเล็กน้อย จากนั้นตักขึ้นพร้อมเสิร์ฟ

หม้อไฟต้มยำ

ส่วนผสม

- | | |
|---------------------------|------------|
| น้ำ | 800 มล. |
| ซอสต้มยำกุ้ง | 80 กรัม |
| (มีขายทั่วไป) | |
| กะทิ | 2 ช้อนโต๊ะ |
| เห็ดฟาง | 100 กรัม |
| (หอย) | 150 กรัม |
| กุ้ง (ไม่แกะเปลือก) | 6 |
| (D) ปลาหมึก | 100 กรัม |
| บอคชอย | 150 กรัม |

วิธีปรุงอาหาร

- ① หั่นเห็ดฟางเป็นชิ้น และหั่นบอคชอยยาวประมาณ 7 เซนติเมตร หั่นปลาหมึกเป็นชิ้นพอดีคำ
- ② ใส่น้ำลงไปในกระทะด้านหนึ่ง (ให้ปรุงขณะปรุงหม้อไฟน้ำเต้าหู้) เลื่อนที่ตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่สูง
- ③ หลังจากน้ำเดือดให้ปรับความร้อนเพื่อไม่ให้น้ำเดือดล้น (จากสูงเป็นต้น) ใส่ซอสต้มยำกุ้งและน้ำกะทิ คนให้เข้ากัน
- ④ ใส่เห็ดฟางลงในส่วนผสม ③ และตุ๋นต่อ 5 นาที
- ⑤ ใส่ส่วนผสม (D) และดูให้เดือดเล็กน้อย จากนั้นตักขึ้นพร้อมเสิร์ฟ



ซาบู่ ซาบู่

สูง~ต้น



ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

- น้ำ.....1,400 มล.
 เนื้อหรือหมูหันบาง ๆ.....400-600 กรัม
 A { ต้นหอม.....ปรงรส
 กระหล่ำปลี.....ปรงรส
 เห็ด เช่น เห็ดหอม.....ปรงรส
 เส้นคอนยาคู.....ปรงรส
 ซอสซาบู่ ซาบู่.....ปรงรส

วิธีปรุงอาหาร

- ① หั่นต้นหอมเป็นท่อนและหั่นกระหล่ำปลี 4-5 ชิ้นใหญ่ ตัดส่วนที่แข็ง ๆ บริเวณก้านเห็ด เช่น เห็ดหอม ออก ลวกเส้นคอนยาคูในน้ำเดือดและหั่นเป็นชิ้นพอเหมาะ
- ② ใส่ลงในกระทะ และเลื่อนที่ตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่สูง
- ③ หลังจากน้ำเดือดให้ปรับความร้อนเพื่อไม่ให้ น้ำเดือดล้น (จากสูงเป็นต้น) ใส่ส่วนผสม A และ ตุ่นต่อ
- ④ เมื่อน้ำเดือดอีกครั้ง ให้แกว่งเนื้อหมูที่ละชิ้นผ่าน น้ำร้อน จิ้มกับซอสซาบู่ ซาบู่ เพื่อเพิ่มรสชาติ

เนื้อตุ๋น

สูง~ต้น



ส่วนผสม (4 servings)

- เนื้อวัวส่วนท้อง.....400 กรัม
 หัวหอม.....200 กรัม
 มันฝรั่ง.....200 กรัม
 น้ำ.....1,800 มล.
 ซอสฮายาชิ.....100 กรัม
 ครีมสด.....60 มล.

วิธีปรุงอาหาร

- ① หั่นเนื้อวัว หัวหอม และมันฝรั่งเป็นชิ้นประมาณ 1 เซนติเมตร แกว่งเนื้อวัวในน้ำเดือด
- ② ใส่ในกระทะและส่วนผสม ① ลงในกระทะ และเลื่อนที่ตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่สูง
- ③ หลังจากน้ำเดือดให้ปรับความร้อนเพื่อไม่ให้ น้ำเดือดล้น (จากสูงเป็นต้น) และตุ๋นประมาณ 10 นาที
- ④ เติมซอสฮายาชิลงในน้ำซุป ③ และตุ๋นต่ออีก 10 นาที
- ⑤ ตักขึ้นและเสิร์ฟพร้อมครีมสด

ตำราอาหาร (ต่อ)

ใช้กระทะลึก + ตะแกรงนึ่ง



ซีฟู้ดกระเทียมนึ่ง



สูง

ตะแกรงนึ่ง
ระดับต่ำ

ส่วนผสม (สำหรับ 2 ที่)

- (A) หอยนางรมสด2 (ประมาณ 160 กรัม)
(พร้อมเปลือก แกะฝาส่วนบนออก)
หอยเชลล์2 (ประมาณ 120 กรัม)
(พร้อมเปลือก แกะฝาส่วนบนออก)
หอยแมลงภู่4 (ประมาณ 100 กรัม)
หอยตลับ4 (ประมาณ 120 กรัม)
กุ้ง (ไม่แกะเปลือก)4 (ประมาณ 80 กรัม)
กระเทียม40 กรัม
น้ำมันพืช50 มิลลิลิตร
น้ำสำหรับนึ่ง800 มิลลิลิตร
น้ำจิ้มซีฟู้ด2 ช้อนโต๊ะ

วิธีปรุงอาหาร

- 1 ใส่กระเทียมบดและน้ำมันลงในกระทะและผัดประมาณ 1 นาที
- 2 ใส่น้ำสำหรับนึ่งลงในกระทะและวางตะแกรงนึ่งบริเวณตำแหน่งต่ำ และวางลงในกระทะ
- 3 ช้อนส่วนผสมประกอบ (A) และวางบนตะแกรงนึ่ง ใส่ส่วนผสม 1 บนเนื้อสัตว์ให้ทั่วและปิดฝา
- 4 เลื่อนที่ตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่สูงเมื่อน้ำเดือด (ไอน้ำจะออกมาระหว่างกระทะและฝาปิด) นึ่งเป็นเวลาประมาณ 15 นาที
- 5 เทน้ำจิ้มซีฟู้ดบนอาหารทะเลก่อนรับประทาน

ข้าวโพด มันเทศ เผือก เกาลัด มันหวานนึ่ง



สูง

ตะแกรงนึ่ง
ระดับสูง

ส่วนผสม (สำหรับ 1 มื้อ)

- ข้าวโพด200 กรัม
มันม่วง200 กรัม
มันฝรั่ง200 กรัม
เผือก200 กรัม
เกาลัดสด100 กรัม
น้ำสำหรับนึ่ง1,500 มล.

วิธีปรุงอาหาร

- 1 หั่นข้าวโพดและมันม่วงหนาประมาณ 5 เซนติเมตร และมันเทศประมาณ 4 เซนติเมตร ล้างและปอกเปลือกเผือกออกให้หมด
- 2 ใส่น้ำสำหรับนึ่งลงในกระทะ วางตะแกรงนึ่งบริเวณตำแหน่งสูง และวางลงในกระทะ
- 3 เช็ดส่วนผสมให้แห้งและวางบนตะแกรงนึ่งและปิดฝา
- 4 เลื่อนที่ตัวควบคุมอุณหภูมิไปที่สูง เมื่อน้ำเดือด (ไอน้ำจะออกมาระหว่างกระทะและฝาปิด) นึ่งเป็นเวลาประมาณ 40 นาที

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

ทำความสะอาดทุกครั้งหลังจากใช้งาน การปล่อยอาหารที่ไหม้ไว้บนกระทะหรือตะแกรงอาจทำให้เศษอาหารติดแน่นและทำความสะอาดยาก

- ถอดปลั๊กไฟและปล่อยให้กระทะเย็นก่อนแล้วจึงทำความสะอาด
- ห้ามปล่อยให้กระทะร้อนโดยไม่มีอาหารบนกระทะ
- ห้ามใช้วัตถุต่อไปนี้ทำความสะอาด
 - ห้ามใช้สารทำความสะอาดนอกจากน้ำยาล้างจาน เช่น ทินเนอร์ และสารฟอก (หากใช้สารเคมีเหล่านี้ อาจทำให้สีเพี้ยน เกิดรอยแตก เสื่อมสภาพ หรือกัดกร่อน)
 - ผงฟอก แปร่งในลอน แปร่งขีด แปร่งโลหะ กระทะดาชทราย ฟองน้ำที่มีในลอนแข็ง และน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (มีเช่นนั้นจะทำให้ผลิตภัณฑ์สึกหรอ)
- เมื่อใช้ผ้าที่ซักด้วยสารเคมี ห้ามถูแรงเกินไป หรือวางบนกระทะจนกระทะเย็นเกินไป อาจทำให้พื้นผิวกระทะเสียหายจากการทำปฏิกิริยาของสารเคมี
- ห้ามใช้เครื่องล้างจานหรือเครื่องอบจานกับผลิตภัณฑ์นี้ (มีเช่นนั้นอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วน เสียรูปทรง หรือสีซีดจาง)
- หลังจากทำความสะอาดให้เช็ดน้ำให้แห้งด้วยผ้าแห้งและนุ่ม

ฝาปิด กระทะคู่ กระทะลึก กระทะปิ้งย่าง ตะแกรงนึ่ง	① ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานและฟองน้ำนุ่ม ② ล้างน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งและนุ่ม • ล้างฝาปิด กระทะ และตะแกรงหลังจากที่เย็นตัวลงแล้วเท่านั้น • ห้ามวางกระทะปิ้งย่างในน้ำเย็นหรือของเหลวอื่น ๆ เพื่อให้กระทะเย็นตัวลงอย่างรวดเร็วขณะกระทะยังร้อนอยู่ (มีเช่นนั้น อาจทำให้กระทะเสียรูปทรง จะส่งผลให้ทำงานผิดปกติ) • ห้ามใช้แปรงแข็งหรือฟองน้ำที่มีด้านใยแข็ง • ขณะล้างฝาปิดให้เทน้ำราดเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำยาล้างจานตกค้าง (ส่วนผสมของด่างในน้ำยาล้างจาน ที่ตกค้างอาจทำให้กระทะฝาปิดหมองได้) • หลังจากทำความสะอาดตะแกรงนึ่งแล้วให้เช็ดให้แห้งสนิทโดยเฉพาะบริเวณส่วนเชื่อมต่อ
	สิ่งที่ต้องทำเมื่อกระทะหรือตะแกรงสกปรกอย่างมาก ① เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มขณะกระทะและตะแกรงยังอุ่นอยู่ (ใช้ตะเกียบหรือเครื่องครัวที่มีลักษณะเป็นแท่งเพื่อป้องกันไม่ให้โดนความร้อน) ② นำกระทะหรือตะแกรงออกจากตัวเครื่อง และแช่ในน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานบนพื้นผิวปรุงอาหาร ทิ้งไว้สักครู่และล้างออกด้วยฟองน้ำ ③ ล้างน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งและนุ่ม
แผ่นทำความร้อน	เช็ดเศษอาหารที่ตกค้างด้วยผ้านุ่มชุบน้ำอุ่นบิดหมาด • หากมีเศษอาหารติดแน่น ให้ขัดออกด้วยกระดาษทรายความละเอียดประมาณ 400 • ห้ามฉีdnน้ำหรือแช่น้ำ (มีเช่นนั้นอาจทำให้เครื่องชำรุด)
ตัวเครื่อง	เช็ดด้วยผ้านุ่มชุบน้ำบิดหมาด
สายไฟ (ปลั๊กเสียบเข้ากับตัวเครื่องและปลั๊กไฟ)	เช็ดด้วยผ้าแห้ง

เมื่อเกิดกรณีเช่นนี้

กรุณาตรวจสอบจุดต่าง ๆ ต่อไปนี้ก่อนติดต่อเพื่อขอรับบริการ

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ไขปัญหา
กระทะและตะแกรงไม่ร้อน (ไม่ได้เปิดเครื่อง)	ปลั๊กอาจโดนถอดออก	เสียบปลั๊ก
อาหารปรุงไม่สุก	อุณหภูมิไม่มากพอ	เริ่มต้นปรุงอาหารหลังจากอุ่นเครื่องแล้ว (ดูหน้า 7)
ใช้เวลาต้มนาน แต่ไม่เดือด	ไม่ได้ปิดฝา	น้ำหรือของเหลวจะเดือดเร็วขึ้นหากปิดฝา
	ท่านอาจเพิ่มส่วนผสมในครั้งเดียวมากเกินไป	ค่อย ๆ เติมส่วนผสม
	สำหรับหม้อไฟเพื่อความสะดวกสามารถต้มน้ำบนเตาแก๊สก่อนปรุงอาหาร	ทำความสะอาดและบำรุงรักษา
	แผ่นทำความร้อนสกปรก	
อาหารไหม้	กระทะหรือตะแกรงสกปรก	ทำความสะอาดและบำรุงรักษา
สายไฟร้อน	สายไฟอาจเกิดความร้อนขณะปรุงอาหาร ซึ่งเป็นเรื่องปกติ	

ข้อมูลจำเพาะ

หมายเลขรุ่น.	EP-PVQ30
แหล่งจ่ายไฟ	กระแสไฟสลับ 220-230 โวลต์ 50/60 เฮิร์ตซ์
กำลังไฟที่ใช้	1,188-1,300 วัตต์
ความยาวสายไฟ	2.5 เมตร
ขนาดภายนอก (หน่วยเซนติเมตร)	เมื่อใช้กระเพาะคู่/กระทะลิก : 43 (กว้าง) x 35 (ลึก) x 23 (สูง) เมื่อใช้กับตะแกรงปิ้งย่าง : 35 (กว้าง) x 35 (ลึก) x 18.5 (สูง)
น้ำหนัก	ประมาณ 7.5 กิโลกรัม

ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับใช้ในประเทศหรือภูมิภาคที่จ่ายแรงดันหรือความถี่นอกเหนือจากที่ระบุไว้ข้างต้น
ขนาดภายนอกที่ระบุเป็นขนาดที่วัดพร้อมหม้อ แผ่นตะแกรง และฝาปิด

บริษัท โซจิรุชิ เอสอี เอเชีย คอร์ปอเรชั่น จำกัด
เลขที่ 1828 อาคารสหายเนียน ชั้น 4 ถนนสุขุมวิท
แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพมหานคร 10260
โทร 02-741-4818 แฟกซ์ 02-741-4819

ศูนย์บริการแสงทองอิเล็กทรอนิกส์
3131/6-8 ถนนสุขุมวิท 101/2 เขตบางนา กรุงเทพฯ
10260 ประเทศไทย
โทรศัพท์: 0-2393-5050