



คู่มือการใช้งานเตาแก๊สชนิดฝัง

1. คำเตือน

1.1 คู่มือฉบับนี้ถือเป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ที่ท่านใช้ ดังนั้นจึงแนะนำให้ท่านเก็บคู่มือฉบับนี้ไว้อย่างดี トラバจนอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์นี้ และทางบริษัทแนะนำให้ท่านศึกษาคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียด ก่อนที่จะดำเนินการติดตั้งและใช้งานเพื่อความปลอดภัยและประโยชน์สูงสุดในการใช้งาน

การติดตั้งจะต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น

1.2 ผลิตภัณฑ์นี้ได้ถูกออกแบบและผลิตขึ้นมาเพื่อจุดประสงค์ในการประกอบอาหารเท่านั้น ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบต่อความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นต่อการใช้งานผิดประเภท

1.3 การเชื่อมต่อสายไฟหรือปลั๊กไฟ (ถ้ามี) จะต้องสามารถเข้าถึงได้ง่ายเมื่อดำเนินการติดตั้งเสร็จแล้ว

1.4 เพื่อความปลอดภัย จะต้องดำเนินการต่อสายดินเมื่อมีการเชื่อมต่อสายไฟตามมาตรฐาน

1.5 ห้ามไม่ให้มีการปิดกั้นช่องระบายอากาศของเตาที่อยู่ด้านล่าง

1.6 เมื่อเกิดปัญหาจากการใช้งานควรดำเนินการปิดวาล์วแก๊ส ถอดปลั๊กไฟทันทีและติดต่อเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริการหลังการขาย ห้ามมิให้ทำการซ่อมแซมหรือแก้ไขด้วยตนเอง

1.7 ระหว่างการใช้งาน ผลิตภัณฑ์อาจมีความร้อนสูง ดังนั้นควรหลีกเลี่ยงต่อการสัมผัสถูกโดยตรง ควรใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับภาชนะ และควรหลีกเลี่ยงมิให้เด็กอยู่ใกล้บริเวณที่ผลิตภัณฑ์ติดตั้งอยู่

1.8 บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบต่อความเสียหายหรือการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามคำเตือนหรือการไม่ได้ใช้อะไหล่ของบริษัทในการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์

2. การติดตั้ง



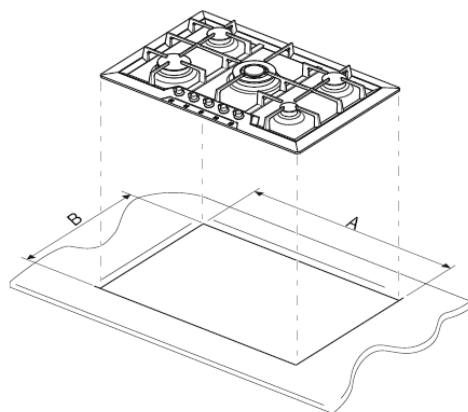
ห้ามทำการทิ้งบรรจุภัณฑ์ในสถานที่สาธารณะ เพื่อเป็นการรักษาสิ่งแวดล้อม ควรทิ้งบรรจุภัณฑ์ในสถานที่ที่ถูกเตรียมไว้โดยเฉพาะ



การติดตั้งผลิตภัณฑ์เข้ากับตู้เฟอร์นิเจอร์ควรดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น โดยผลิตภัณฑ์สามารถติดตั้งบนวัสดุหลากหลายชนิด โดยมีข้อแม้ว่าจะต้องเป็นวัสดุที่ทนความร้อนได้มากกว่าหรือเท่ากับ 100 องศาเซลเซียส

การติดตั้งลงบนเคาน์เตอร์

2.1 ดำเนินการเจาะที่อปเคาน์เตอร์ตามขนาดเจาะของสินค้าที่ระบุไว้ในแคตตาล็อกหรือเว็บไซต์

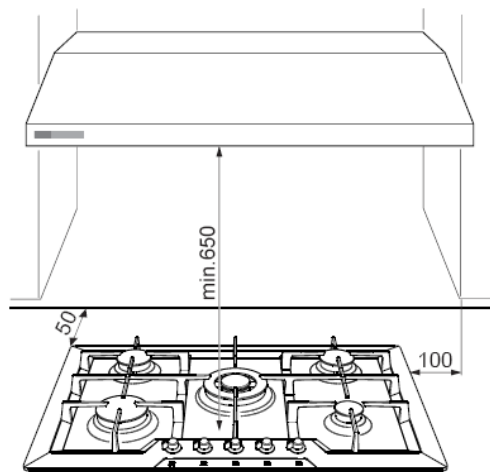


ภาพแสดงการเจาะขนาดของที่อปเคาน์เตอร์ตาม

2.2 ระยะห่างของเตาแก๊สจากผนังด้านหลังต้องไม่น้อยกว่า 50 มม.

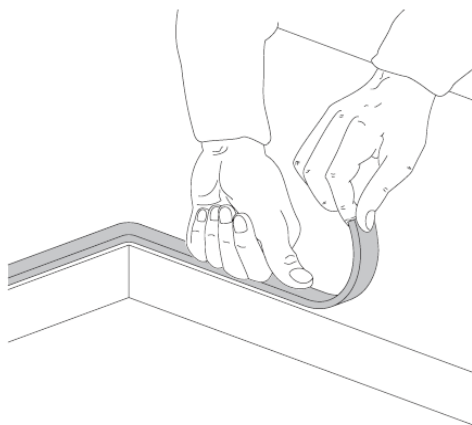
2.3 ระยะห่างด้านข้างระหว่างเตาแก๊สกับผนังด้านข้างหรือตู้ต้องไม่น้อยกว่า 100 มม.

2.4 หากมีเครื่องดูดควันอยู่ด้านเตาแก๊ส ควรมีระยะห่างไม่น้อยกว่า 650 มม.



ภาพแสดงระยะห่างของการติดตั้งระหว่างผนัง

2.5 ควรดำเนินการติดตั้งซีลหรือสติ๊กเกอร์โฟมรอบขอบของช่องเจาะเพื่อป้องกันการไหลซึมของน้ำลงไปด้วยด้านล่าง

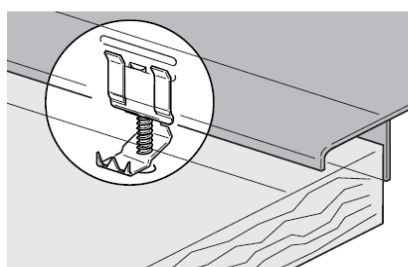


ภาพแสดงการติดซีลหรือสติ๊กเกอร์โฟมรอบช่องเจาะเฟอร์นิเจอร์

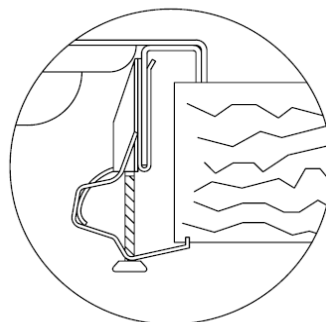
2.6 หลังจากการวางเตาแก๊สลงบนเคาน์เตอร์ให้ดำเนินการยึด Fixing Bracket (ก๊ฟท์ล๊อค) กับโครงตู้หรือเคาน์เตอร์ที่อป เพื่อให้เตาแก๊สได้ถูกยึดแน่น และแนบสนิทกับตู้เฟอร์นิเจอร์

2.7 การยึดก๊ฟท์ล๊อคด้านใต้เตาแก๊สกับตู้เฟอร์นิเจอร์ จะทำให้เตาแก๊สได้แนบสนิทกับตู้มากยิ่งขึ้น

Standard edge (8 mm)



STD

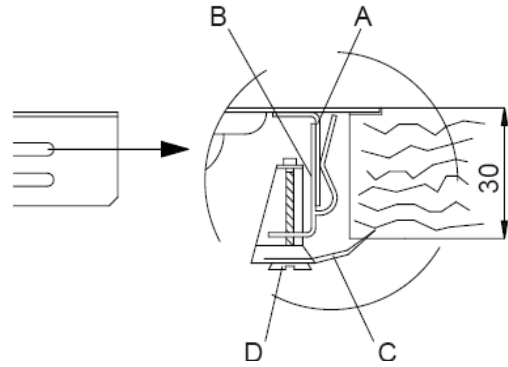


ภาพแสดงการยึดก๊ฟท์ล๊อค

วิธีการยึดก๊ฟท์ล๊อคประเภทต่างๆ

ก๊ฟท์ล๊อคประเภทตะขอ

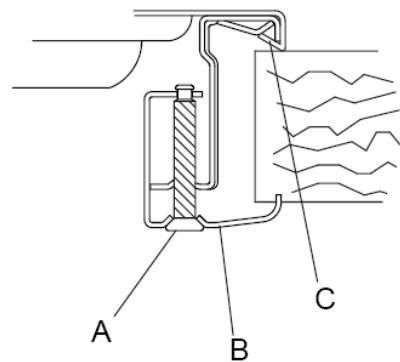
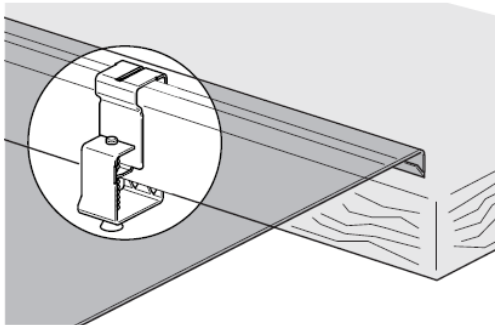
ให้ดำเนินการยึดตะขอ B เข้ากับหูยึดก๊ฟท์ A ของเตาแก๊ส หลังจากนั้นให้หมุนสลัก C ไปเกี่ยวกับเคาน์เตอร์ท็อปหรือไม้รองท็อป และทำการไขสกรู D ให้แน่นจนกว่าสลัก C จะเกี่ยวกับท็อปสนิท



ก๊ฟท์ล๊อคประเภทตะขอสไลด์

ให้ดำเนินการยึดตะขอ B และ C ให้เกี่ยวและบีบกับเคาน์เตอร์ท็อป หลังจากนั้นให้ดำเนินการไขสกรู A ให้แน่น

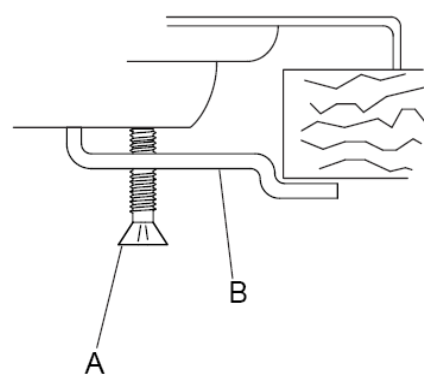
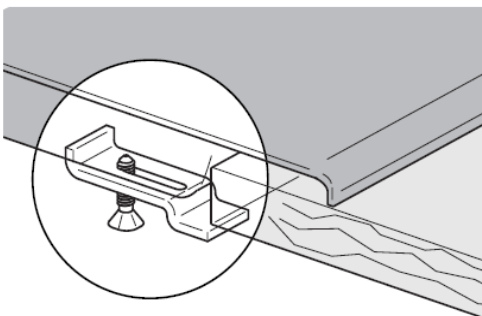
Standard edge (8 mm)



ก๊ฟท์ล๊อคประเภทสกรู

ให้ดำเนินการวางก๊ฟท์ล๊อค B ให้อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสมหลังจากนั้นให้ดำเนินการไขสกรู A ให้แน่น

Standard edge (8 mm)



3. การเชื่อมต่อแก๊ส

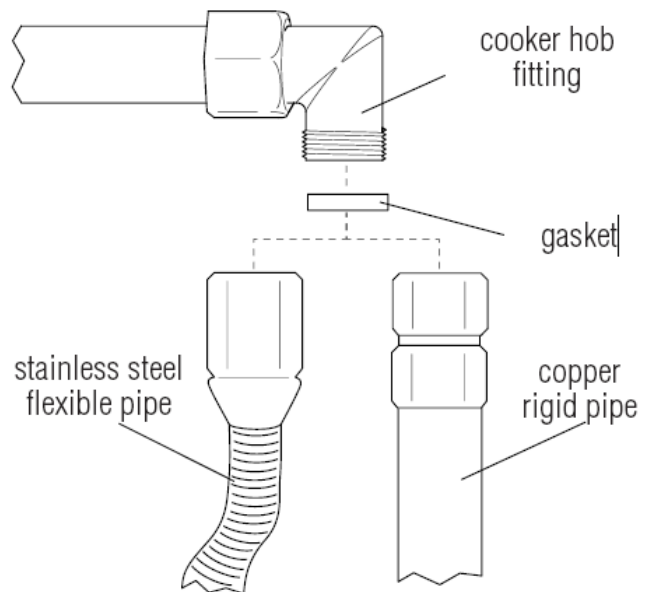


เตาแก๊สอีฟ ใช้สำหรับแก๊สปิโตรเลียมเหลว (LPG) และหัวปรับแรงดันต่ำเท่านั้น
ในกรณีที่ติดตั้งเตาแก๊สบนเตาอบ ควรหลีกเลี่ยงการเดินสายแก๊สผ่านด้านกลัง
ของเตาอบ เนื่องจากมีความร้อนสูงและอาจทำให้สายแก๊สละลายและเกิดรั่ว
ของแก๊สได้

เตาแก๊สอีฟ สามารถเชื่อมต่อเข้ากับท่อแก๊สทองแดง (ใน
กรณีที่เชื่อมต่อกับท่อแก๊สทองแดงให้ใช้ข้อต่อเกลียว 1/2"
และเดินท่อแก๊สที่มีความยาวไม่เกิน 2 เมตร) หรือสายแก๊ส
แต่จะต้องเชื่อมต่อผ่านหัวปรับแรงดันต่ำและมีซีลหรือ
ปะเก็น (gasket) อยู่ด้านในระหว่างเกลียวที่เชื่อมต่อด้วย
เสมอ

คำเตือน:

- หากไม่มีซีลหรือปะเก็น (gasket) อยู่ด้านใน
จะทำให้เกิดแก๊สรั่วและไปอันตรายได้
- ซีลหรือปะเก็น (gasket) จะต้องผลิตจากวัสดุ
เซรามิกที่ทางบริษัทมีให้เท่านั้น ไม่ควรใช้ซีล
ยางหรือวัสดุชนิดอื่นมาทดแทนเพราะอาจขาดหรือเปื่อยได้ง่าย
- เตาแก๊สจะต้องถูกติดตั้งภายในห้องที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวกตลอดเวลา



4. การใช้งานเตาแก๊ส



ก่อนการจุดติดเตาแก๊สทุกครั้งให้สังเกตว่าหัวเตา
แก๊สอยู่ในตำแหน่งตรงกลางของช่องจ่ายแก๊ส
เสมอไม่เอียง เพราะอาจทำให้หัวเตาละลายได้

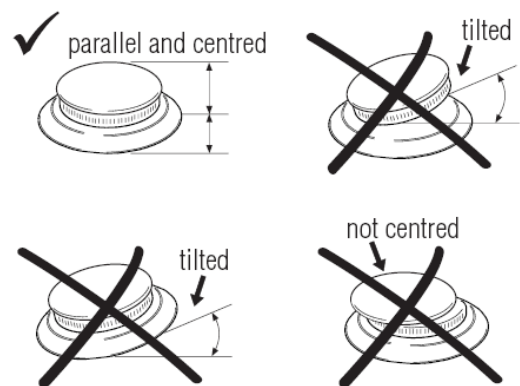
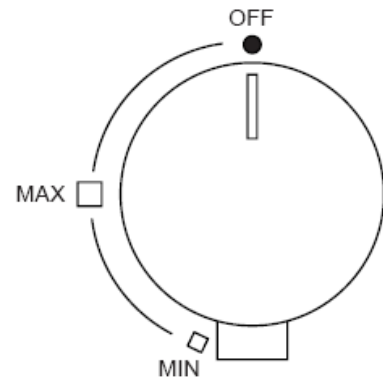


Fig. 9: crown position

เมื่อต้องการจุดเตาแก๊สให้ดำเนินเปิดวาล์วแก๊สที่ถังแก๊ส จากนั้นกดปุ่ม Safety (ถ้ามี) หลังจากนั้นกดปุ่มปิดเตาแก๊สลง หัวสปาร์คประกายไฟจะเริ่มทำงานในทันที หลังจากนั้นให้ทำการบิดปุ่มทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง MAX กดค้างไว้จนกว่าไฟจะจุดติด ประมาณ 15 วินาที จึงปล่อยปุ่มปิด (หากปล่อยมือก่อนไฟอาจจะดับได้เนื่องจากหัว Safety ยังไม่ร้อนเพียงพอจึงตัดแก๊ส) ในกรณีที่ไฟไม่ติดภายใน 15 วินาที ให้ดำเนินการปล่อยปุ่มปิดและปล่อยเตาแก๊สทิ้งไว้ไม่ต่ำกว่า 60 วินาที แล้วจึงค่อยจุดติดใหม่อีกครั้ง

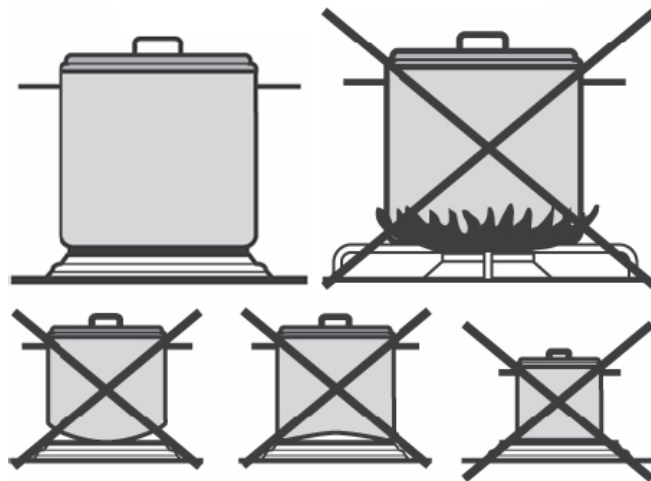


เมื่อต้องการปิดเตาแก๊สให้หมุนปุ่มบิดตามเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งปิด

ในกรณีที่ไฟจุดติดขึ้นมาแล้วและเกิดการดับ หัว Safety จะทำงานตัดแก๊สให้อัตโนมัติ ผู้ใช้เพียงแค่บิดปุ่มบิดมาที่ตำแหน่ง

ปิด และรอ 60 วินาทีหลังจากนั้นให้ดำเนินการจุดติดใหม่อีกครั้ง

5. การใช้งานภาชนะที่เหมาะสมกับหัวเตา



แผนภาพแสดงการใช้ภาชนะที่เหมาะสม

- เพื่อเป็นงานเพิ่มประสิทธิภาพสูงสุดในการทำงานของหัวแก๊สและการประหยัดแก๊ส ควรใช้ภาชนะชนิดก้นเรียบในการประกอบอาหาร
- ขนาดภาชนะจำเป็นจะต้องมีขนาดที่สอดคล้องกับขนาดของหัวเตาไม่ใหญ่กว่าจนเกินไป การเลือกใช้ภาชนะที่ใหญ่กว่าหัวเตามากๆ อาจทำให้ความร้อนจากก้นภาชนะแผ่ลงมาที่ฐานเตาและก่อให้เกิดความเสียหายได้
- ในกรณีที่ผู้ใช้ทำการต้มน้ำ หากน้ำเดือดแล้วให้ดำเนินการหรี่แก๊สให้มากที่สุดเพื่อป้องกันน้ำล้นลงมาที่หัวเตาแก๊ส
- ในขณะจุดเตาแก๊สเพื่อป้องกันการเกิดเพลิงไหม้ ไม่ควรจุดไฟในขณะที่ภาชนะไม่ได้บรรจุอาหาร

- เมื่อประกอบอาหารประเภทที่มีน้ำมันหรือแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสมให้ระมัดระวังเป็นพิเศษ เนื่องจากวัตถุดิบดังกล่าวเป็นส่วนผสมที่มีคุณสมบัติต่อการไวไฟ
- เส้นผ่าศูนย์กลางที่เหมาะสมสำหรับหัวเตาขนาดต่างๆ

6. การดูแลรักษาและทำความสะอาด



- ห้ามใช้เครื่องฉีดน้ำในการทำความสะอาดเตาแก๊สเป็นอันขาด
- ก่อนการทำความสะอาดเตาแก๊สทุกครั้ง ให้มั่นใจว่าได้ดำเนินการปิดการเชื่อมต่อไฟฟ้าแล้วทุกครั้ง
- ควรหลีกเลี่ยงการทิ้งคราบของของกรดต่างๆจากอาหารเช่น น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำผลไม้รสเปรี้ยวชนิดต่างๆ บนพื้นผิวเตาแก๊สที่เป็นสแตนเลส

6.1 การทำความสะอาดสแตนเลสสตีล

- การทำความสะอาดบนผิวเตาชนิดสแตนเลสสตีล ควรใช้วัสดุที่มีผิวละเอียดและนุ่มนวลในการเช็ดทำความสะอาด ไม่ควรใช้วัสดุที่มีความหยาบในการทำความสะอาด และควรเช็ดให้แห้งในทันทีหลังจากการใช้งานเสร็จ
- ไม่ควรใช้สารเคมีหรือผงซักฟอกในการทำความสะอาดพื้นผิวสแตนเลสสตีล

6.2 การทำความสะอาดอุปกรณ์แก๊ส

ตะแกรงรองภาชนะ หัวเตา สามารถถอดออกมาล้างทำความสะอาดได้ โดยวิธีที่เหมาะสมคือการนำเอามาล้างในน้ำร้อนที่ไม่มีส่วนผสมของผงซักฟอกหรือน้ำยาล้างจาน หลังจากนั้นให้ทำการเช็ดด้วยผ้าแห้งในทันที และนำกลับมาวางในตำแหน่งเดิม และไม่ควรนำไปล้างในเครื่องล้างจาน

เพื่อประสิทธิภาพของการจุดติด หัวสปาร์คและหัว **Safety** จะต้องสะอาดอยู่เสมอไม่เปรอะเปื้อนคราบอาหาร ควรใช้ผ้าชุบน้ำสะอาดเช็ดทำความสะอาดและใช้ผ้าแห้งเช็ดในทันที