

MEX

คู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา

เตาแก๊สฐานกระจก

V7812MHR



Built-In Gas Hob

V7812MHR

Installation & Operation
Instruction Manual

MEX

เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการใช้งานที่ยาวนาน

กรุณาอ่านคู่มือนี้ โดยละเอียด

และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

สารบัญ

• คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย	3
• สัญลักษณ์เพื่อเตือนการใช้งานเตาแก๊สฐานกระจกนิรภัย	4
• ส่วนประกอบเตา	5
• วิธีใช้	6
• การทำความสะอาดและการดูแลรักษา	9
• วิธีการใส่แบตเตอรี่	11
• คำแนะนำในการติดตั้ง	12
• การต่อระบบแก๊ส	15
• การซ่อมแซมและการแก้ปัญหาเบื้องต้น	17

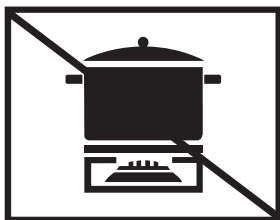
บริษัทฯ ขอขอบพระคุณลูกค้าที่เลือกใช้ผลิตภัณฑ์เตาแก๊สประเภทฝังของ MEX
เพื่อความปลอดภัย และการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ กรุณาอ่านคู่มือโดยละเอียด
และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

เตาแก๊สนี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบในกรณีความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือใช้งานผิดประเภท
กรุณาอ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ก่อนการติดตั้งและการใช้งาน
เพื่อประโยชน์และความปลอดภัยและเพื่อยืดอายุการใช้งานของเตาแก๊ส

1. คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

- a. ก่อนการใช้งานครั้งแรก ให้นำเตาแก๊สออกจากกล่องแล้วตรวจสอบ หากพบสภาพความเสียหายใดๆ
ไม่ควรติดตั้งหรือใช้งาน ควรติดต่อผู้ขายหรือฝ่ายบริการ
- b. ห้ามปรับเปลี่ยนหรือแก้ไขเตาแก๊สนี้
- c. ควรติดตั้งเตาแก๊สในสถานที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก
และสอดคล้องกับกฎหมายหรือข้อบังคับในประเทศของคุณ
- d. หลังการใช้งาน ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้หมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง “ปิด” เรียบร้อยแล้ว
- e. ห้ามเด็ก หรือผู้ที่มีความบกพร่องทางร่างกายและจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์ ใช้งานเตาแก๊สนี้
โดยไม่ได้อยู่ภายใต้การดูแลของผู้ใหญ่อย่างใกล้ชิด เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง
- f. ห้ามสัมผัสกับหัวเตา หรือส่วนที่ใกล้หัวเตา ในขณะที่ใช้งานหรือเพิ่งปิดเตา
เพราะจะทำให้บาดเจ็บหรือเกิดอันตรายได้
- g. ไม่ควรเปิดเตาแก๊สทิ้งไว้ขณะปรุงอาหาร โดยไม่มีผู้ดูแล
- h. ห้ามใช้น้ำในการดับเตาแก๊ส
- i. หากใช้เตาแก๊สเป็นระยะเวลานาน จะทำให้มีความร้อนสะสมมาก
ควรเปิดหน้าต่างเพื่อช่วยระบายความร้อนจากตัวเตาหลังการใช้งาน
- j. ในกรณีที่เตาแก๊สดับอย่างกะทันหัน ควรหมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง “ปิด” ก่อน
และไม่ควรรีบเปิดซ้ำในทันทีทันใด ควรรอเวลาอย่างน้อยประมาณ 1 นาที ก่อนการเปิดเตาแก๊สอีกครั้ง
- k. เมื่อใช้งานครั้งแรก อาจมีกลิ่นเหม็นกลิ่นใหม่ ซึ่งเป็นปกติ ไม่ใช่สารพิษที่ก่อให้เกิดอันตราย
และกลิ่นดังกล่าวนี้ จะหายไปเมื่อเปิดใช้งานสักพักหนึ่ง

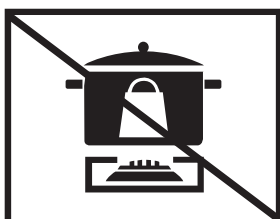
2. สัญลักษณ์เพื่อเตือนการใช้งานเตาแก๊สจานกระจกนิรภัย



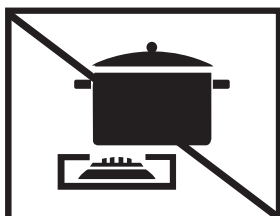
ห้ามวางวัตถุใดๆกั้นระหว่างภาชนะกับขาวางภาชนะ
เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายกับเตาแก๊ส



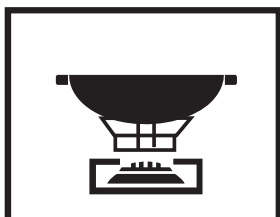
ห้ามใช้ขาวางภาชนะสำหรับกระทะก้นลึก (Wok support)
วางติดกับหัวเตาโดยตรง โดยไม่มีตะแกรงรองภาชนะ (Pan support)รองรับ
เพราะอาจทำให้กระจกนิรภัยรับความร้อนมากจนเกิดความเสียหายได้



ไม่ควรใช้ภาชนะขนาดใหญ่หรือมีน้ำหนักรวมเกินไป
เพราะอาจทำให้ขาตั้งภาชนะโค้งงอ หรือ
ทำให้ความร้อนสะท้อนกลับไปยังผิวกระจกจนเกิดความเสียหายได้

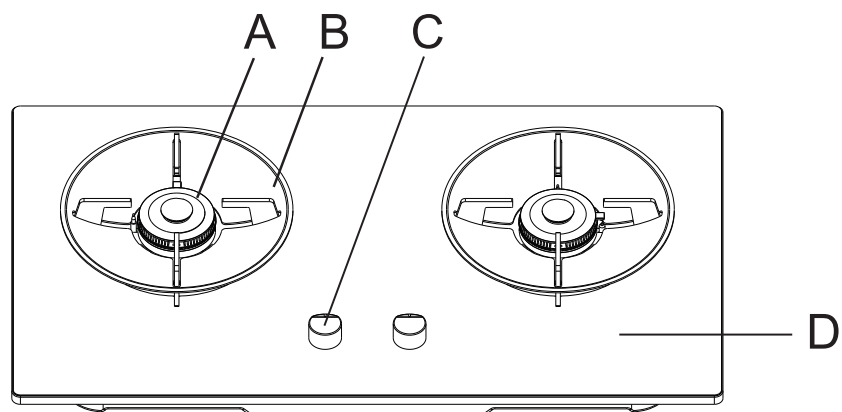


ควรวางภาชนะไว้ตรงกลางหัวเตาเพื่อความสมดุล
อย่าวางเอียงไปด้านในด้านหนึ่งเพราะจะทำให้เกิดความเสียหาย
และเป็นอันตรายได้



ควรใช้ขาวางภาชนะสำหรับกระทะก้นลึก ที่มาพร้อมกับเตาแก๊สรุ่นนี้
หรือที่มาจากบริษัทผู้ผลิตเท่านั้น

3. ส่วนประกอบของเตา



ส่วนประกอบของเตาแก๊ส รุ่น : V7812MHR

- A. หัวเตา
- B. จานสะท้อนความร้อน
- C. ปุ่มควบคุม
- D. ฐานกระจก

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

ประเภทของเตา	เตาแก๊ส
แก๊สที่ใช้	LPG
ความดันแก๊ส	37 mbar
ปริมาณความร้อน	4.8 kW

4. วิธีใช้

หัวเตาแก๊ส

ปุ่มควบคุมแต่ละปุ่ม จะควบคุมหัวเตาแต่ละหัว สามารถปรับความแรงของระดับเปลวไฟ โดยการหมุนปรับที่ปุ่มควบคุม โดยสังเกตดูจากสัญลักษณ์ข้างปุ่ม

○ ปิด



เปลวไฟ 2 วง (บน-ล่าง) ความร้อนต่ำ



เปลวไฟ 2 วง (บน-ล่าง) ความร้อนสูง

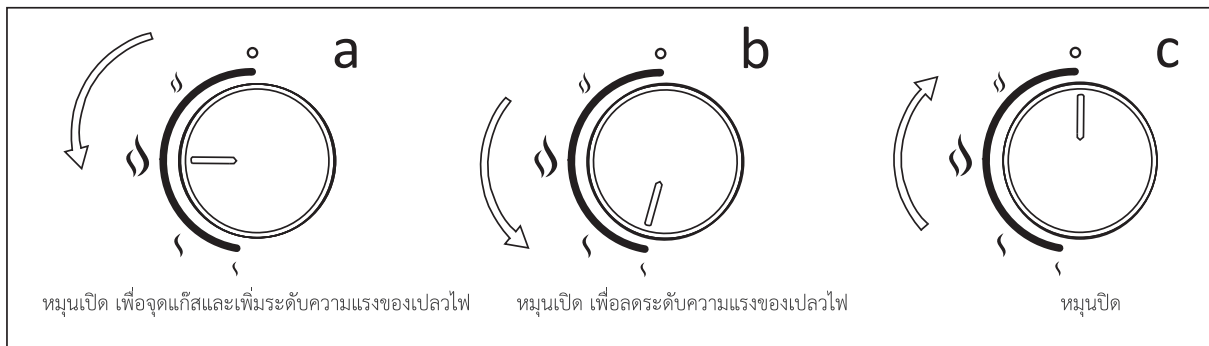


เปลวไฟวงล่าง ความร้อนสูง



เปลวไฟวงล่าง ความร้อนต่ำ

รูปที่ 1



ขณะเริ่มใช้งาน ควรหมุนปุ่มควบคุมไปที่สัญลักษณ์ “เปลวไฟ 2 วง (บน-ล่าง) ความร้อนสูง” เพื่อเร่งการเดือด จากนั้นอาจปรับปุ่มควบคุมเพื่อลดระดับเปลวไฟ เพื่อเป็นการอุ่นอาหาร หรือคงสภาพให้อาหารยังเดือดอยู่ สามารถปรับระดับเปลวไฟเพื่อให้เหมาะกับการปรุงอาหารในขณะนั้น

การจุดเตาแก๊ส

เตาแก๊สนี้ เป็นแบบระบบจุดเตาอัตโนมัติ และมีระบบเซฟตี้วาล์ว การจุดเตาให้ทำตามขั้นตอนดังนี้

- กดปุ่มควบคุมพร้อมหมุนปุ่มทวนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งสัญลักษณ์ “เปลวไฟ 2 วง (บน-ล่าง) ความร้อนสูง”
- กดค้างไว้ประมาณ 5 วินาที เพื่อให้ตัวควบคุมความร้อน เซฟตี้วาล์วมีความร้อนพอแล้วจึงค่อยปล่อยมือ
- หลังปล่อยมือจากปุ่มควบคุม เปลวไฟจะติดขึ้นที่หัวเตา
- สามารถหมุนปุ่มควบคุม เพื่อปรับระดับเปลวไฟตามต้องการได้
- ถ้าจุดไฟไม่ติด ให้หมุนปุ่มควบคุมตามเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง “ปิด” รอประมาณ 1-2 นาที จึงค่อยเริ่มจุดเตาใหม่ โดยทำตามขั้นตอน a. ถึง c. อีกครั้ง
- เมื่อใช้งานเสร็จ ให้หมุนปุ่มควบคุมตามเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง “ปิด”

ระบบจุดเตาอัตโนมัติด้วยแบตเตอรี่

ระบบจุดเตาอัตโนมัติของเตาแก๊สรุ่นนี้ ใช้ถ่านขนาด 1.5 โวลต์

หากพบว่าระบบจุดเตาอัตโนมัติไม่ทำงาน ให้เช็คว่าได้ใส่ถ่านในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่ หรือให้ลองเปลี่ยนถ่านใหม่ (ตำแหน่งกล่องใส่ถ่านดังกล่าวนี้ อยู่ใต้เตาแก๊ส ดูได้จากรูปที่ 8)

ในกรณีที่ระบบจุดเตาอัตโนมัติไม่ทำงาน สามารถใช้ไฟแช็กในการจุดเตาได้

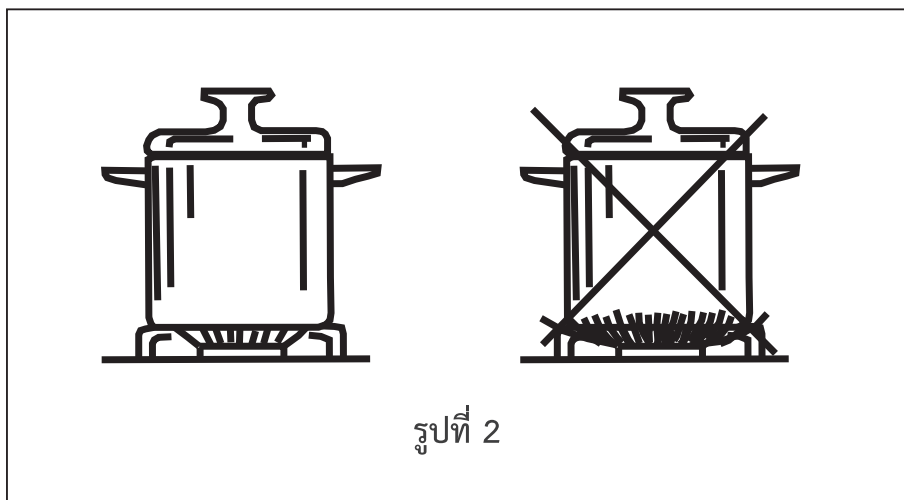
การเลือกขนาดภาชนะที่เหมาะสมกับหัวเตา

เส้นผ่าศูนย์กลางของภาชนะก้นแบนที่แนะนำให้ใช้ คือ ขนาดประมาณ 20 – 26 ซม.

ควรเลือกภาชนะที่มีขนาดเหมาะสมกับขนาดหัวเตา และควรปรับระดับเปลวไฟให้เหมาะสมกับ

ขนาดของภาชนะที่ใช้ ไม่ควรให้ขนาดของวงเปลวไฟ กว้างเกินขนาดของก้นภาชนะ

(ดูรายละเอียดในรูปที่ 2)



การใช้เตาแก๊สอย่างถูกต้อง

ถ้าใช้ภาชนะก้นลึก (Wok) ควรใช้ขาวางภาชนะสำหรับกระทะก้นลึก (Wok support)

สำหรับเตาแก๊สนี้ ที่มาจากบริษัทผู้ผลิตเท่านั้น และขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของปากกระทะก้นลึกไม่ควรเกิน 36 ซม.



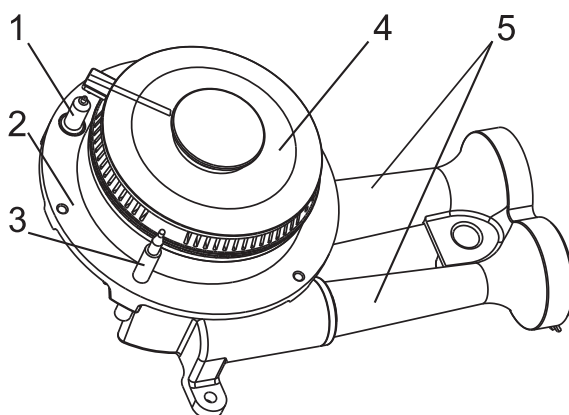
Work support

ถ้าใช้ภาชนะก้นแบน ควรปรับระดับเปลวไฟให้เหมาะสมกับขนาดของภาชนะที่ใช้

ไม่ควรให้ขนาดของวงเปลวไฟ กว้างเกินขนาดของก้นภาชนะเพื่อป้องกันไม่ให้อ่างจับภาชนะร้อนเกินไป (ดูรายละเอียดในรูปที่ 2)

ระบบเซฟตี้วาล์ว

เตาแก๊สนี้มีระบบเซฟตี้วาล์ว หากเกิดกรณีที่เปลวไฟดับโดยไม่ได้ตั้งใจ ให้หมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง “ปิด” รอสักประมาณ 1-2 นาที แล้วจึงค่อยจุดเตาแก๊สใหม่



หัวเตา

1. หัวสปาร์ค
2. วงแหวนหัวเตา
3. ตัวรับอุณหภูมิเซฟตี้วาล์ว
4. ฝาครอบปิดหัวเตา
5. ท่อจ่ายแก๊ส

หมายเหตุ : สี่ที่เคลือบที่ฝาครอบและวงแหวนหัวเตา อาจมีการหลุดลอกได้เมื่อใช้งานไปสักระยะ แต่ไม่ได้มีผลต่อการใช้งาน

5. การทำความสะอาด และ การดูแลรักษา

ก่อนทำความสะอาดเตาแก๊ส ควรปิดวาล์ว และรอให้อุณหภูมิที่เตาและขารองวางภาชนะเย็นลงก่อน และควรหลีกเลี่ยงการใช้สารที่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือด่างที่รุนแรง (เช่น น้ำมะนาว, น้ำส้มสายชู ฯลฯ) หรือ คลอรีน ในการทำความสะอาดเตาแก๊ส

ข้อควรระวัง

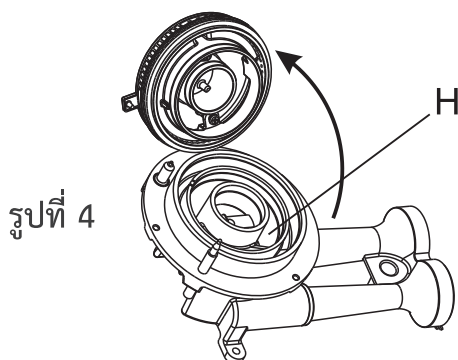
หากต้องการทำความสะอาดบริเวณใต้ฐานเตาแก๊ส ควรสวมถุงมือยางและควรทำความสะอาดอย่างระมัดระวัง เนื่องจากบริเวณใต้เตาได้ถูกออกแบบมาเพื่อการสัมผัส ดังนั้นอาจมีบริเวณหรือส่วนที่มีความคมหรือขรุขระ ซึ่งอาจทำให้บาดเจ็บได้

และเพื่อเป็นการยืดอายุการใช้งานของเตาแก๊ส ควรทำความสะอาดเป็นประจำ และควรพึงระวังการทำความสะอาดชิ้นส่วนต่างๆ ดังนี้

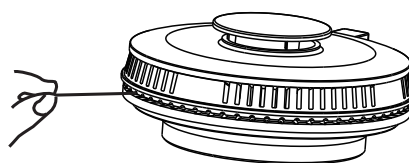
- ชิ้นส่วนที่เป็นเหล็ก ควรทำความสะอาดด้วยฟองน้ำชุบน้ำสบู่ หรือน้ำยาทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์ในการกัดกร่อน
- ส่วนที่เป็นพื้นผิวสแตนเลส สตีล สามารถเกิดคราบเปื้อนหากสัมผัสกับน้ำที่มีส่วนประกอบ แคลเซียมคาร์บอเนต หรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง การทำความสะอาดชิ้นส่วนที่เป็นสแตนเลส สตีล ต้องใช้น้ำล้าง จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มที่สะอาด และควรทำความสะอาดคราบเปื้อนทันที ไม่ควรปล่อยทิ้งไว้นาน
- ส่วนที่เป็นลายซิลค์ สกรีน ที่พื้นผิวกระจก ควรทำความสะอาดด้วยความระมัดระวังโดยใช้น้ำ หรือน้ำยาอย่างอ่อนและเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้แปรงหรือการขัดถูอย่างรุนแรง
- หัวเตาและขารองวางภาชนะ สามารถถอดและนำออกมาทำความสะอาดได้

การทำความสะอาดหัวเตา

ควรทำความสะอาดหัวเตาเป็นประจำ โดยการถอดฝาครอบหัวเตาออก และใช้คอตตอนบัดหรือแปรง ทำความสะอาดให้เศษอาหารหรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่บริเวณ “H” ตามที่รูปที่ 4 รวมทั้งใช้เข็มหรือแปรงเพื่อขจัดคราบสกปรกหรือเขม่าที่ติดอยู่ตามรูหัวเตา ตามรูปที่ 5



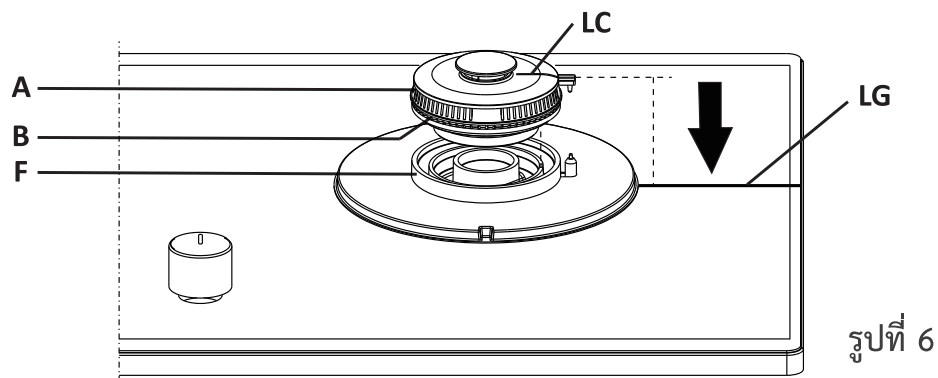
รูปที่ 4



รูปที่ 5

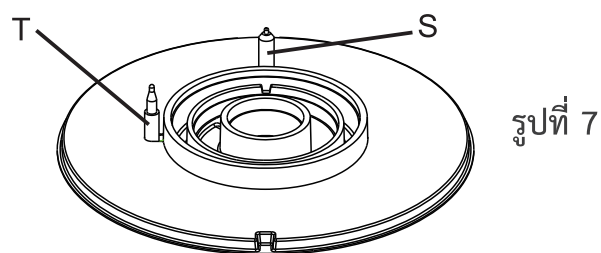
หลังทำความสะอาดหัวเตาและฝาครอบหัวเตาแล้ว ต้องปล่อยให้แห้งสนิทก่อนที่จะใส่กลับตามเดิม โดยตรวจสอบว่าตำแหน่ง ของท่อส่งแก๊ส (F), ฝาครอบหัวเตา (A), วงแหวนหัวเตา (B) ถูกจัดวางอย่างถูกต้อง (ตามรูปที่ 6) มิฉะนั้นอาจเกิดปัญหาหรือเป็นอันตรายได้

การใส่หัวเตาในตำแหน่งที่ถูกต้อง ทำได้โดยจัดตำแหน่ง เส้นขีด “LC” ของฝาครอบหัวเตา (A) อยู่ในแนวเดียวกับ เส้นขีด “LG” บนกระจกเตา และใส่ให้ลงล็อก ไม่ให้หัวเตาหมุนไปมาได้อีก



ควรทำความสะอาด หัวสปาร์ค (“S” ในรูปที่ 7) เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เกิดปัญหาในการจุดเตาแก๊ส และทำความสะอาด ตัวรับอุณหภูมิเซฟตี้วาล์ว (“T” ในรูปที่7) ช่วยให้ระบบเซฟตี้วาล์ว ทำงานได้ตามปกติ ควรทำความสะอาดทั้ง 2 ส่วนนี้เป็นประจำด้วยความระมัดระวัง

หมายเหตุ : สี่ที่หัวเตาอาจเกิดการหลุดลอก ได้จากการใช้งานตามปกติ เนื่องจากบริเวณดังกล่าวมีอุณหภูมิสูง



คำแนะนำทั่วไป

- เมื่อไม่ได้ใช้งาน ควรหมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง “ปิด” และปิดวาล์วที่ถังแก๊ส
- การซ่อมบำรุง ควรใช้ช่างจากศูนย์บริการของบริษัทฯ และแนะนำให้ซ่อมบำรุงทุกๆ 18 เดือน

6. วิธีการใส่แบตเตอรี่

ใช้ถ่านขนาด 1.5 โวลต์ ใส่ในกล่องใส่ถ่านที่อยู่ใต้ฐานเตา (ดูรูปที่ 8) เพื่อใช้ในการจุดเตาแก๊ส

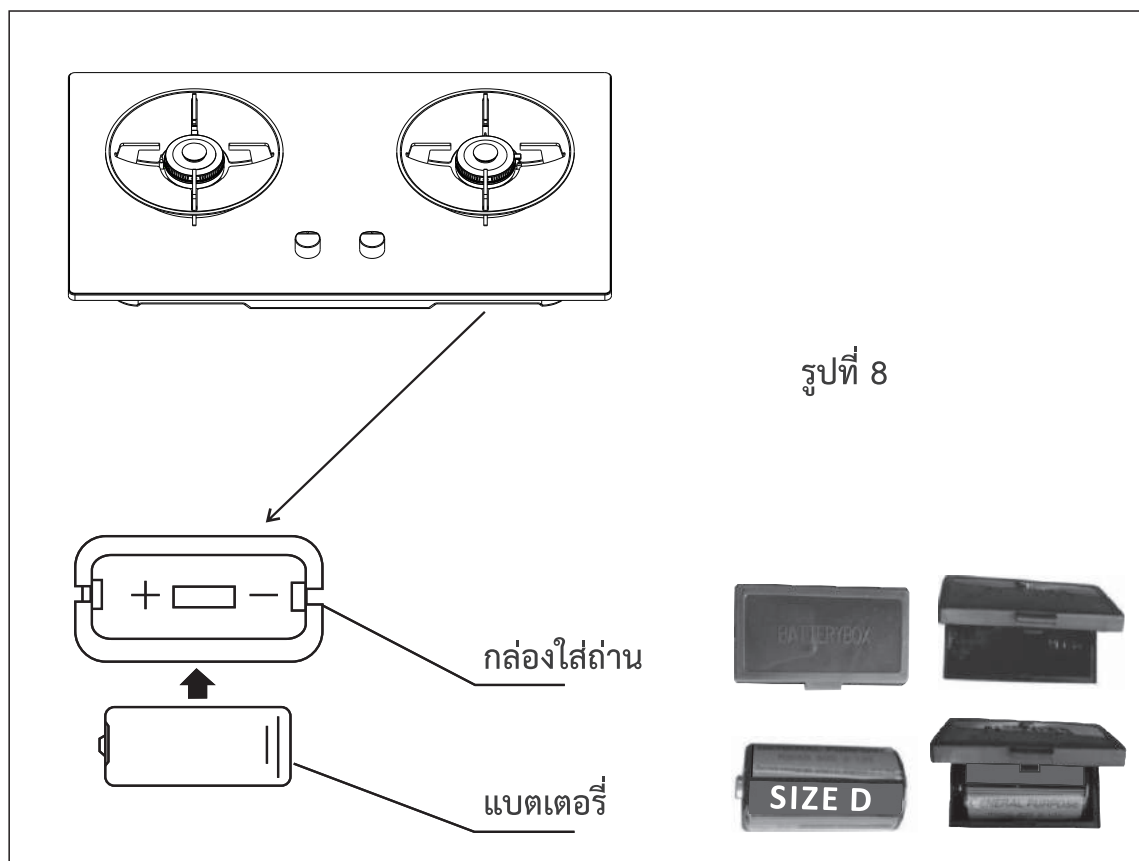
การใส่ หรือเปลี่ยนถ่าน :

- ใช้ถ่านขนาด 1.5 โวลต์ (ถ่านไซส์ D)
- ตรวจสอบว่าได้ใส่ถ่านตามขั้ว + / - อย่างถูกต้อง
- ห้ามใช้ถ่านอัลคาไลน์

ข้อควรระวัง :

- หากไม่ได้ใช้เตาแก๊สนี้เป็นเวลานาน ควรนำถ่านออก
- หากถ่านอ่อน หรือมีการรั่ว ควรเปลี่ยนถ่านทันที
- หากมีของเหลวที่รั่วไหลออกมาจากถ่าน หรือแบตเตอรี่ ห้ามสัมผัส และระวังไม่ให้เปื้อนเสื้อผ้า
- ควรทำความสะอาดช่องใส่ถ่านอย่างระมัดระวัง ก่อนทำการใส่ หรือเปลี่ยนถ่าน

หมายเหตุ : ควรเก็บแบตเตอรี่ / ถ่าน ให้พ้นมือเด็ก และควรทิ้งในที่ที่เหมาะสม



7. คำแนะนำในการติดตั้ง

ข้อมูลสำคัญ

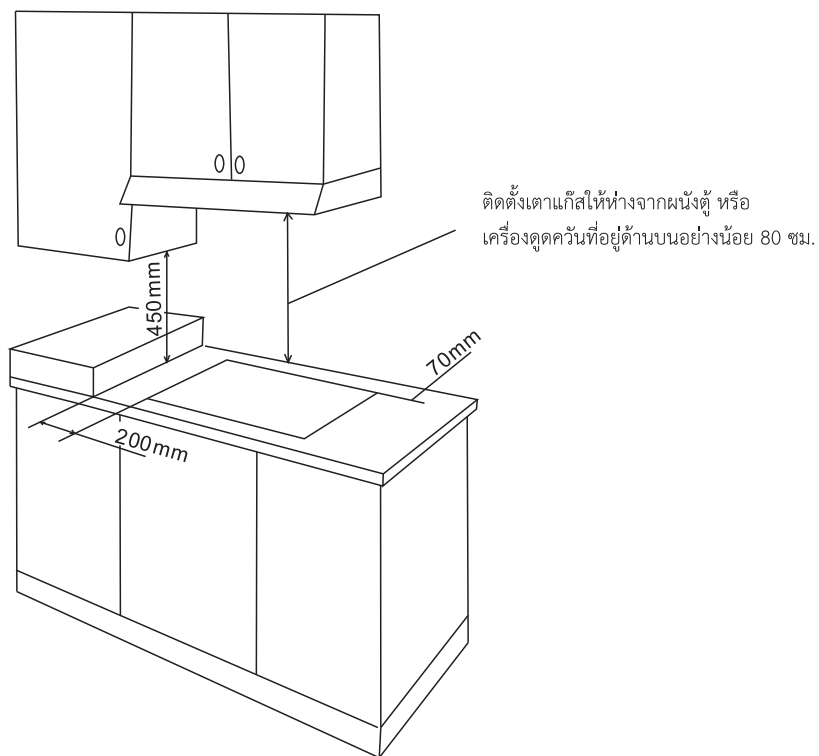
- การติดตั้ง, การซ่อมแซม หรือการปรับเปลี่ยนใดๆ ควรดำเนินการโดยช่างที่ได้รับอนุญาตจากบริษัทฯ ผู้จัดจำหน่ายเท่านั้น และบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับประกันสินค้าหรือรับผิดชอบต่อความเสียหายจากการ ติดตั้ง,ซ่อมแซมหรือการปรับเปลี่ยนใดๆ ที่ไม่ได้ดำเนินการโดยช่างจากบริษัทฯผู้จัดจำหน่าย
- การติดตั้งเตาแก๊ส ควรทำตามกฎระเบียบ ข้อบังคับในประเทศผู้ใช้ และตามคำแนะนำของผู้ผลิต หรือผู้จัดจำหน่าย
- หากอุปกรณ์ส่วนใดมีฟิล์มหุ้มอยู่ ต้องแกะหรือลอกฟิล์มออกก่อนนำมาใช้
- เตาแก๊สนี้มีไว้สำหรับใช้ภายในอาคารเท่านั้น
- หากเฟอร์นิเจอร์มีขอบด้านข้างไม่ควรสูงเกินขาของวางภาชนะ และต้องสามารถทนความร้อนได้ไม่ต่ำกว่า 75 องศาเซลเซียส
- ห้ามติดตั้งเตาแก๊สนี้ใกล้กับวัสดุที่ติดไฟได้ง่าย เช่น ผ้าม่าน ฯลฯ
- บริษัทผู้ผลิต หรือ ผู้จัดจำหน่าย จะไม่รับผิดชอบต่อการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง หรือไม่ทำตามคำแนะนำ ซึ่งอาจทำให้เสียหายหรือบาดเจ็บได้

ข้อมูลทางเทคนิค

เตาแก๊สนี้เป็นเตาแก๊สแบบติดตั้งภายในเฟอร์นิเจอร์ ขนาดการเจาะช่องเฟอร์นิเจอร์เพื่อติดตั้ง ดูจากรูปที่ 11

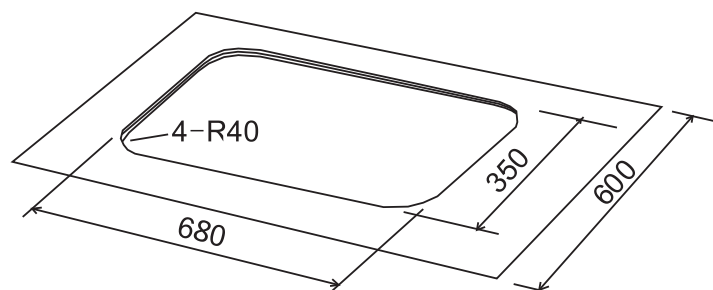
- ระยะห่างระหว่าง ใต้ฐานเตาแก๊สและส่วนด้านล่างสุดของอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นที่ติดตั้งใต้เตานี้ ต้องมีระยะห่างกันอย่างน้อย 15 ซม. (ดูรูปที่ 13)
- ต้องติดตั้งเตาให้ห่างจากผนังด้านข้าง อย่างน้อย 20 ซม. (ดูรูปที่ 10)
- ติดตั้งเตาห่างจากผนังด้านหลัง อย่างน้อย 7 ซม. (ดูรูปที่ 10)
- ติดตั้งเตาห่างจากผนังตู้ หรือ เครื่องดูดควันที่อยู่ด้านบน อย่างน้อย 80 ซม. (ดูรูปที่ 10)
- พื้นที่ใต้เตาควรเป็นพื้นที่เปิดโล่ง ไม่มีลิ้นชักข้างใต้

เตาแก๊สรุ่นนี้ เป็นเตาที่ใช้กับแก๊ส LPG เท่านั้น



รูปที่ 10

ชื่อรุ่น	ขนาดช่องเจาะ
V7812MHR	680 mm. x 350 mm

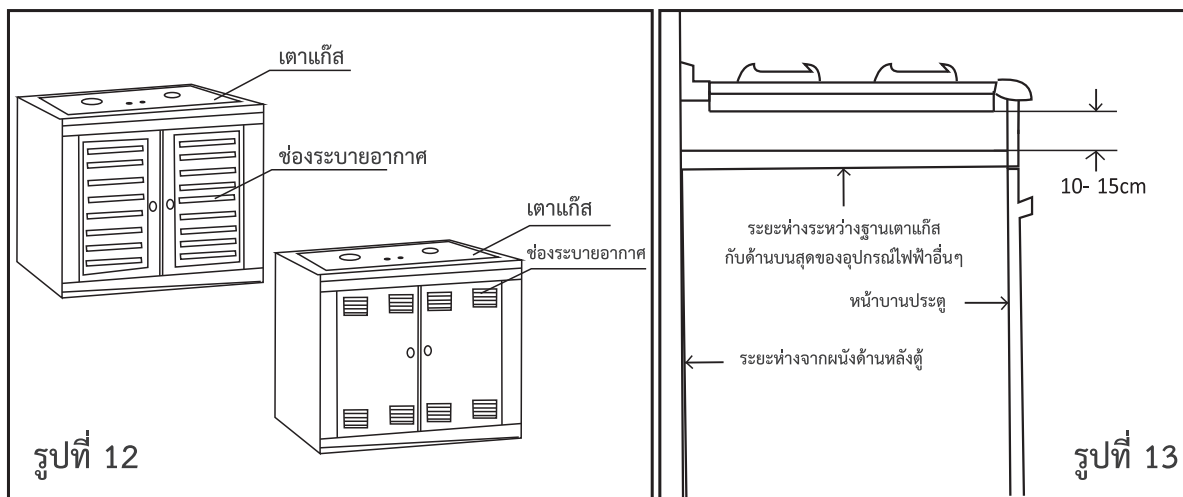


รูปที่ 11

การติดตั้งเตาแก๊สบนตู้เก็บของแบบมีประตูปิด

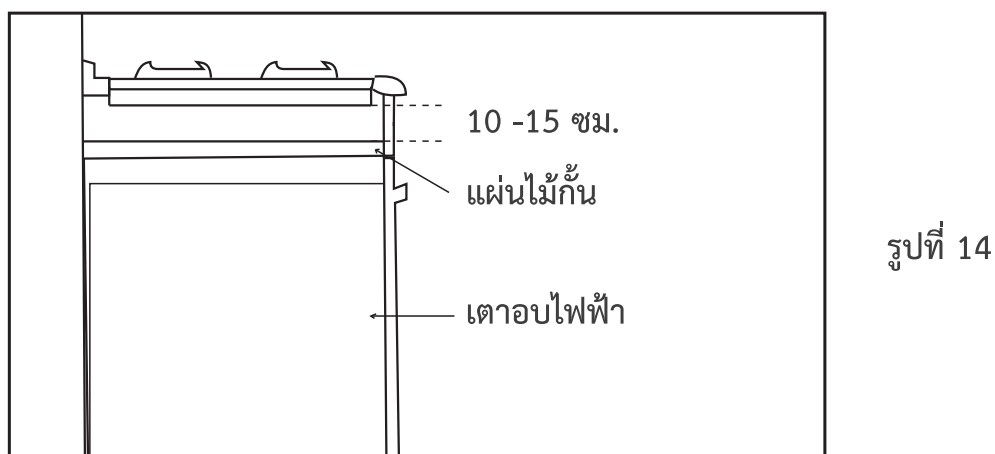
ตู้เก็บของที่ใช้ติดตั้งเตาแก๊สแบบฝังในเฟอร์นิเจอร์

ควรได้รับการออกแบบมาให้เหมาะสมกับการใช้เตาแก๊สนี้ ในขณะที่ลดระดับความร้อนต่ำสุด การเปิดและปิดหน้าบานตู้ด้านล่าง จะมีผลต่อเปลวไฟที่หัวเตา เนื่องจากอากาศภายในตู้ดังกล่าว จะเพิ่มขึ้น ตู้ด้านล่างจึงต้องมีช่องระบายอากาศภายใน (ดูรูปที่ 12 และ 13)



การติดตั้งเตาแก๊ส พร้อมเตาอบแบบฝังในด้านล่าง

ถ้าต้องการติดตั้งเตาแก๊สโดยมีเตาอบแบบติดตั้งภายในเฟอร์นิเจอร์อยู่ด้านล่าง ต้องมีแผ่นไม้หรือวัสดุทนความร้อนสูง กั้นระหว่างเตาแก๊สและเตาอบ โดยต้องมีระยะห่างระหว่างฐานล่างของเตาแก๊ส กับแผ่นไม้กั้น อย่างน้อย 15 ซม. เพื่อให้มีการหมุนเวียนของอากาศ และป้องกันสายยางท่อต่อแก๊ส ไม่ให้สัมผัสความร้อนจากเตาอบที่ติดตั้งอยู่ด้านล่าง (ดูรูปที่ 14)



การระบายอากาศ

การติดตั้งเตาแก๊สนี้จะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบเกี่ยวกับการระบายอากาศหรือการกำจัดไอเสียจากแก๊สในประเทศของคุณ ถ้ามีการใช้เตาแก๊สนี้อย่างหนัก หรือเป็นเวลานาน จำเป็นต้องเพิ่มการระบายอากาศ อย่างเช่น การเปิดหน้าต่างเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ดี หรือมีประสิทธิภาพมากขึ้น

การเลือกสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับการติดตั้งเตาแก๊ส

ห้องที่จะติดตั้งเตาแก๊สนี้ ต้องเป็นที่ๆมีการระบายอากาศ มิฉะนั้นอาจเกิดการระเบิดได้ ดังนั้นต้องทำให้มีการถ่ายเทอากาศทางธรรมชาติโดยช่องที่ระบายอากาศออกสู่ภายนอกได้ต้องมีขนาดอย่างน้อย 100 ตารางซม. และควรให้ช่องระบายอากาศนี้อยู่ใกล้กับพื้น และอยู่ฝั่งตรงข้ามกับด้านที่ถูกปล่อยแก๊สเสียออกมา เพื่อให้การระบายอากาศ ไม่ถูกกีดขวางทั้งจากด้านนอกและด้านในห้อง ในกรณีที่ไม่สามารถเจาะช่องระบายอากาศในห้องที่ติดตั้งเตาแก๊สได้โดยตรง ก็ต้องทำช่องระบายอากาศภายในห้องที่อยู่ติดกันให้สามารถระบายอากาศได้ แต่ต้องไม่ใช่ห้องนอนหรือเป็นพื้นที่อันตราย และต้องเปิดประตูห้องครัวให้อากาศสามารถระบาย หรือหมุนเวียนออกสู่ภายนอกได้

8. การต่อระบบแก๊ส

การติดตั้ง :

- การติดตั้งหรือปรับเปลี่ยนใดๆ สำหรับเตาแก๊สนี้ ควรดำเนินการโดยช่างจากศูนย์บริการ หรือตัวแทนจำหน่ายที่มีความชำนาญเท่านั้น
- แก๊สที่ใช้ ต้องเป็นประเภทแก๊ส LP และใช้กับหัวปรับความดันแก๊สชนิดแรงดันต่ำที่มีคุณภาพดี โดยบริษัทฯ ได้จำหน่ายหัวปรับความดันแก๊สชนิดความดันต่ำ MEX รุ่น SPR37S ซึ่งได้รับมาตรฐาน มอก. ติดตั้งโดยการหมุนเกลียวหัวปรับความดันแก๊สเข้ากับตัวถังให้แน่น ที่ปลายอีกด้านต่อด้วยท่ออ่อนเข้ากับหัวปรับความดันให้แน่น

ปรับความดันแก๊ส

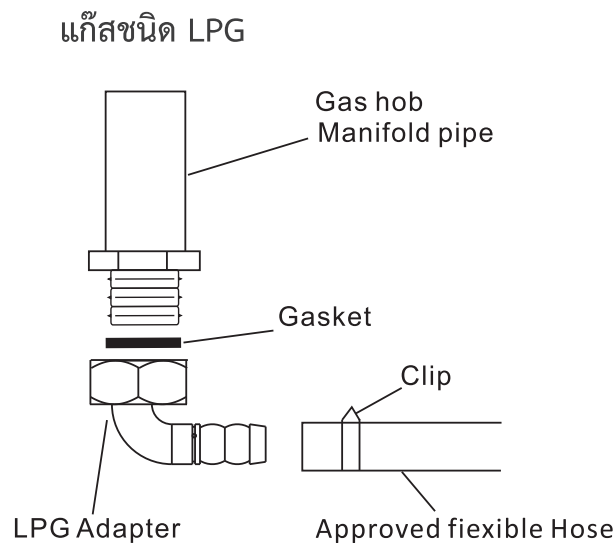
หัวปรับความดันแก๊สชนิดความดันต่ำ MEX รุ่น SPR37S ได้รับมาตรฐาน มอก 805-2540
ต่อกับถังแก๊สชนิดหัวเกลียวให้ความดันแก๊สขาออกที่ 37 mbar



การต่อแก๊สเข้ากับเตา

ควรใช้ช่างที่มีความชำนาญในการเชื่อมต่อแก๊สกับเตา ต้องตรวจสอบแน่ใจว่าประเภทแก๊สต้องเป็นแก๊ส LPG และแรงดันแก๊สต้องเป็นชนิดแรงดันต่ำเท่านั้น และเมื่อเชื่อมต่อแก๊สกับเตาแล้ว จะต้องไม่เกิดแรงดันที่ส่วนใด ๆ กับเตาแก๊สนี้

สิ่งสำคัญ : เพื่อความปลอดภัย และ การใช้งานที่ยาวนาน ควรตรวจสอบว่า แรงดันแก๊สที่ใช้เหมาะสมสำหรับเตาแก๊สนี้ (ดูจากตาราง “ข้อมูลทางเทคนิค”)



การทดสอบการรั่วของแก๊ส

เมื่อต่อท่อแก๊สเข้ากับเตาแก๊สแล้ว ก่อนการใช้งาน ควรทดสอบว่ามีแก๊สรั่วหรือไม่ โดยตรวจสอบว่าได้สวมหัวปรับแรงดันแก๊สเข้ากับถังแก๊สสนิทแล้ว จากนั้นทดสอบด้วยน้ำสบู่ตามจุดต่อเชื่อม ถ้ามีฟองอากาศเกิดขึ้น แสดงว่ามีการรั่วไหลของแก๊ส ให้ปิดวาล์วแก๊สทันที และให้ลองเชื่อมต่อใหม่ และลองทดสอบซ้ำ โดยลองเปิดวาล์วแก๊สและจุดหัวเตาแต่ละหัว เปลวไฟปกติต้องเป็นสีฟ้า ไม่มีเปลวแดง หากพบความผิดปกติของเปลวไฟ ให้หมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง “ปิด” และตรวจสอบว่าได้วางฝาครอบหัวเตา (burner cap) ในตำแหน่งที่ถูกต้องและประเภทแก๊สที่ใช้ถูกต้องแล้ว

9. การซ่อมแซม

เมื่อต้องการซ่อมเตาแก๊สหรือซื้ออะไหล่เตาแก๊ส

ควรติดต่อผู้ขายหรือฝ่ายบริการเพื่อส่งซ่อมหรือซื้ออะไหล่ ไม่ควรซ่อมเตาแก๊สด้วยตัวเอง

การแก้ปัญหาเบื้องต้น

ความผิดปกติ		สาเหตุ	การแก้ไข
จุดแก๊สไม่ติด		ไม่ได้เปิดวาล์วแก๊ส	ปิดเตาแล้วเปิดวาล์วแก๊ส
		หัวเตาแก๊สอุดตัน	ทำความสะอาดหัวเตา
		ท่อยางแก๊สแตกหรืองอ	เปลี่ยนท่อแก๊สหรือจัดท่ออย่างให้ตรง
		มีอากาศในท่อ	จุดแก๊สอีกครั้งเพื่อให้อากาศออกจากท่อ
		ฝาครอบหัวเตาวางไม่ถูกต้อง	ปรับฝาครอบหัวเตาให้ถูกต้อง
		หัวสปาร์คสกปรก	ทำความสะอาดหัวสปาร์ค
เปลวไฟผิดปกติ	เปลวไฟสีแดง	มีความชื้นและมีควัน	ไม่ผิดปกติ
	เปลวไฟสีเหลือง	เศษน้ำมัน เหม่าในหัวเตา	ทำความสะอาดหัวเตา
		แก๊สจะหมดถัง	เปลี่ยนถังแก๊ส
	เปลวไฟไหลย้อน	แรงดันแก๊สต่ำไป	ตรวจสอบว่ามีแก๊สในถังแก๊สหรือไม่ วาล์วเปิดอยู่หรือไม่ หรือวาล์วชำรุด
		มีสิ่งสกปรก เศษผงหรือเศษน้ำมันอุดหัวเตา	ทำความสะอาดหัวเตา
		เวลาในการเผาไหม้เกินไป	ปิดและเปิดใหม่หลังจากรอให้เย็นก่อน
	เปลวไฟสั้น	แรงดันแก๊สต่ำไป	ตรวจสอบว่ามีแก๊สในถังแก๊สหรือไม่ วาล์วเปิดอยู่หรือไม่ หรือวาล์วชำรุด
	เปลวไฟใหญ่เกินไป	แรงดันแก๊สมากเกินไป	ปรับให้แรงดันแก๊สให้ลดลง

Table of Contents

• Important safety precaution and recommendations	3
• Warning symbols for toughened glass gas hob	4
• Models and parts of gas hob	5
• How to use the gas hob	6
• Cleaning and maintenance	9
• Installing the battery	11
• Installation instruction	12
• Inlet gas connection	15
• Gas hob not functioning & Trouble Shooting	17

Dear customer,

Thank you for selecting this MEX product.

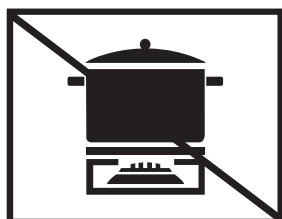
The safety precautions and recommendations provided in the manual are for your own safety. Please keep this booklet for future reference relating to the operation and maintenance of the gas hobs.

This gas hob shall be used for domestic cooking only. Any other usage is strictly prohibited. The manufacturer declines all responsibilities in the event of damages caused by improper, wrong or irrational usage of the gas hob. Read and understand the instructions before installation and operation of the gas hob.

1. Important safety precautions and recommendations

- a. Unpack the gas hob from the carton box and inspect for physical damage. In case of doubt, do not install / operate the gas hob and contact your supplier for professional advice.
- b. Never attempt to modify the gas hob.
- c. This gas hob shall be installed in a well-ventilated room and in compliance with the local regulations.
- d. After cooking, ensure that the gas control knobs are turned back in the off position.
- e. This gas hob can be used by children aged from 14 years old and above if they understand the operation of the gas hobs and aware of the hazards due to improper usage.
- f. Do not touch the parts of the gas hob which is heated by the flame during operation of the gas hob. Note that these parts remain hot for a period after the gas hob is turned off.
- g. Never leave the gas hob unattended during cooking.
- h. Never try to extinguish a cooker fire with water.
- i. If the gas hob is used for a prolonged period, it may be necessary to provide more ventilation by opening more windows.
- j. In the event of the burner flame being accidentally extinguished, turn off the burner control knob and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- k. When using the hob for the first time, you may smell some odor like burning smell. This is NORMAL and is not toxic. This smell will go off after few time of usages.

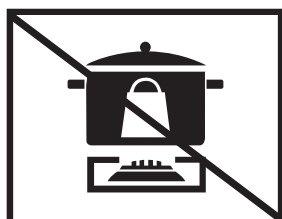
2. Warning symbols for toughened glass gas hob



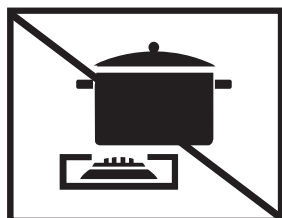
Do not place anything e.g. flame tamer asbestos mat between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.



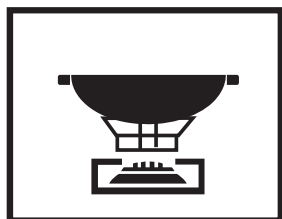
Do not place anything e.g. flame tamer asbestos mat between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.



Do not use large pots or heavy weights which can bend the pan support or deflect the flame onto the hotplate.

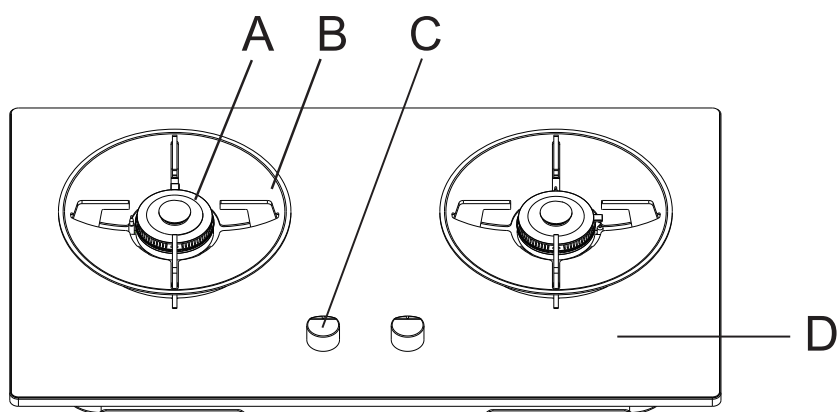


Locate pan centrally over the burner so that it is stable and does not overhang the appliance.



Use only a wok support supplied or recommended by the manufacturer of the appliance.

3. Models and parts of the gas Hob



Gas burners

- A. Burner
- B. Heat reflector
- C. Burner control knob
- D. Strong Fiber Mesh Tempered Glass

Technical Data

Product type	Gas Hob
Type of Gas used	LPG
Rated Gas Pressure	37 mbar
Norminal heat input	4.8 kW

4. How to use the gas hob

Gas burners

The gas flow to the burner can be regulated by turning the corresponding control knob to one of the following positions. (see fig.1)

- OFF (close valve)
- 🔥 Low (both for upper & lower Flame)
- 🔥 High (both of upper & lower Flame)
- 🔥 High (Lower Flame)
- 🔥 Low (Lower Flame)

The size of flame depends on the position of the related burner control knob

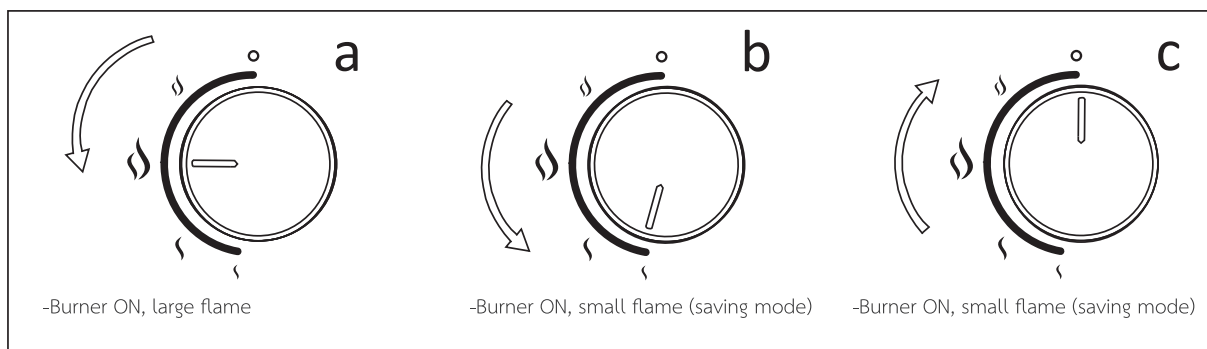


Fig.1

The burner should be set at large flame during the initial phase of the cooking to allow quick boiling of the cooking contents. After boiling then turn the control knob to small flame for slow warming of food or maintaining boiling conditions. Other flame adjustment can be achieved by positioning the indicator between the large flame and small flame. Never adjust the flame size between the large flame and Off position.

Igniting the burners

The appliance is equipped with automatic ignition system and flame failure safety device. To ignite the burner, carried out the following steps:

- a. Press and turn the corresponding control knob anti-clockwise to the large flame position. The gas burner will be ignited.
- b. At this position, hold down the control knob for 5 seconds to allow the flame to heat up the thermocouple.

-
- c. By this time, release the knob and the flame shall be remained lighted up.
 - d. Turn the control knob to achieve the flame as desired.
 - e. If the flame can't be lighted, turn the control knob clockwise to the off position.
Then repeat step a to step c.
 - f. After finished cooking, turn the control knob clockwise to the off position.

Battery Ignition

The automatic ignition system is powered by a 1.5 V battery. If the automatic ignition does not work, check the battery compartment under the gas hob to ensure that the battery is positioned correctly. Replace the battery if necessary (see fig.8).

In the event, the automatic ignition fail to operate, ignite the burner with a match or gas lighter.

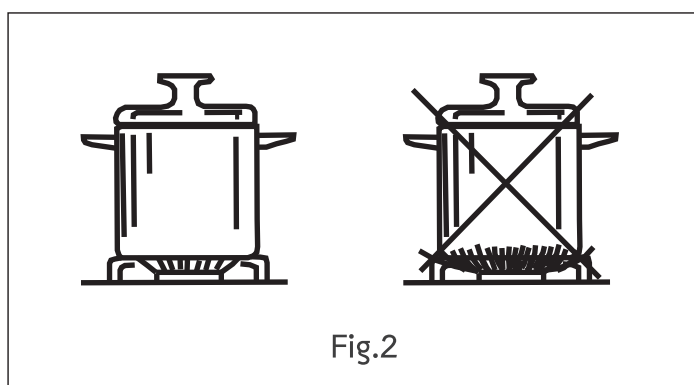
Selection of burners and diameters of pan

On the control panel, near every knob, there is a diagram indicate which burner is controlled by that knob. Select the burner in according to the diameter of the pan used and the heat input.

The recommended burners for the flat bottom pan diameters are as follow:

Types of burners	Pan diameter (cm)
Ultra-rapid	20 to 26

It is important that the diameter of the pan be suitable to the heat input of the burner. During usage, adjustment of the control knob would be required to ensure that the flame do not extend out from beneath the pan (see figure.2) .



Correct use of Ultra-rapid burner

Recommended to use MEX's original wok support. Wok top open diameter shall not exceed 36 cm.

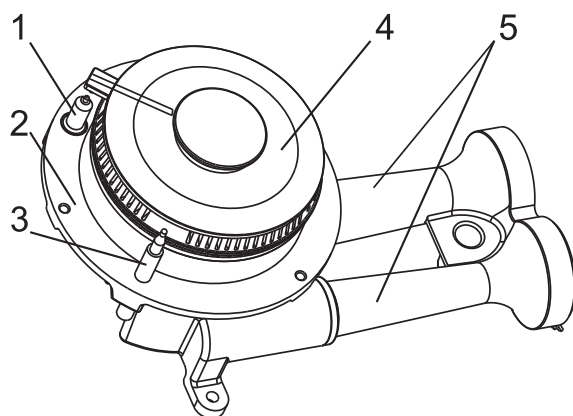


Work support

When using the flat bottom pan , after lighting the burner, adjust the control knob so that the flame length do not extend out from the beneath of the pan so as to prevent overheating the pan handle (see fig.2).

Flame failure safety device

This gas hob is equipped with flame failure safety device. In the event, the flame is accidentally extinguished, the supply of gas to that burner will be shut off. Before re-lighting the burner, turn off the burner control knob and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.



Burner head

- 1. Ignition electrode
- 2. Burner ring
- 3. Thermocouple
- 4. Burner cup
- 5. Venturi



The coating of the appliance burner cups and cups might decolorize or peeled off after the appliance is used. However this will not affect the performance of the appliance.

5. Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance should be carried out after the appliance has turned cold especially when cleaning burner and the cast iron support. Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces. Avoid using acid or chlorine-based cleaning products.

Caution:

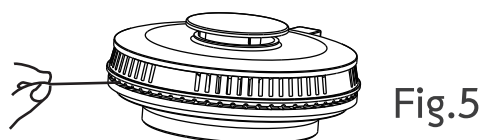
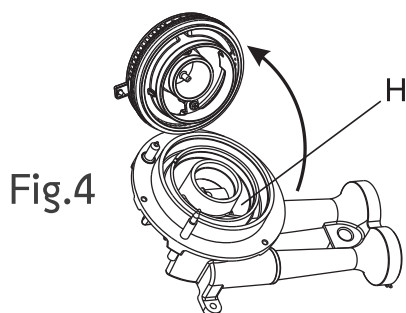
Special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury. For safety, always wear a pair of rubber gloves while cleaning.

To extend the life of the cooktop, it is absolutely indispensable that the appliance be cleaned carefully and thoroughly on a frequent basis, keeping in mind the following:

- **CAST IRON PARTS** All of the cast iron parts must be washed only with a sponge and soapy water or with non-abrasive products.
- **STAINLESS STEEL SURFACES** Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergent (containing phosphorous) for an extended period of time. Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth, it is also recommended to clean up any
- **PAINTED PARTS AND SILKSCREEN PRINTED SURFACES** Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly. These parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion.
- **BURNERS AND PAN SUPPORT** These parts can be removed and cleaned with appropriate products.

Cleaning the Wok Burner

The burner crown must always be kept clean. When cleaning the burners, remove the burner caps and use a cotton bud, toothbrush or some other item to clean out any incrustations or dirt from area marked as “H” in Fig.4. This procedure is necessary to ensure the burner functions correctly. Clean the burner caps using needle or toothbrush to remove the dirt and carbon blocking the burner holes. (Fig.5)



After cleaning the burners and the caps must be well dried and put back correctly. It is very important to check that the burner flame distributor F, burner cap A and cap B has been correctly positioned (Fig.6)-failure to do so can cause serious problem.

The burner cap A must be entered in their lodgment as shown by the arrow (Fig.6).

The burner correctly positioned must not rotate.

The line marked "LC " & "LG " must always be in line and same direction.

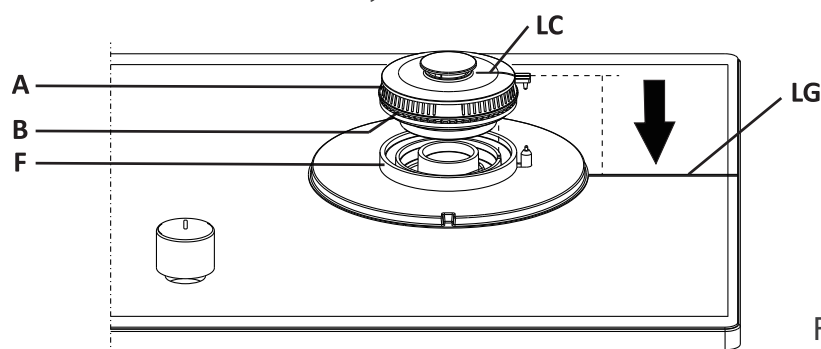


Fig.6

Check that the ignition electrode "S" (Fig.7) is always clean to ensure trouble-free sparking. Check that the probe or thermocouple "T" (Fig.7) is always clean to ensure correct operation of the safety valves. Both the ignition electrode and the thermocouple must be very carefully cleaned.

Note: regular use could cause discoloring around the burners due to high flame temperature.

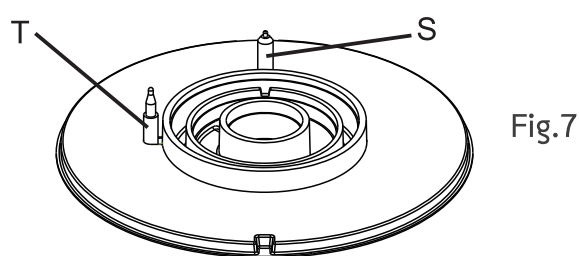


Fig.7

GENERAL ADVICE

- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas regulator or TG supply level closed.
- The gas hob required regular maintenance by qualified technician for its reliable operation. We recommend the gas hob maintenance to be carried out at least once every 18 months.

6. Installing the battery

Insert a DC1.5V battery into the battery compartment (see below fig.8) in the cover.
This battery is the power supply for the electronic ignition of gas burners.

Notes for battery installation or replacement:

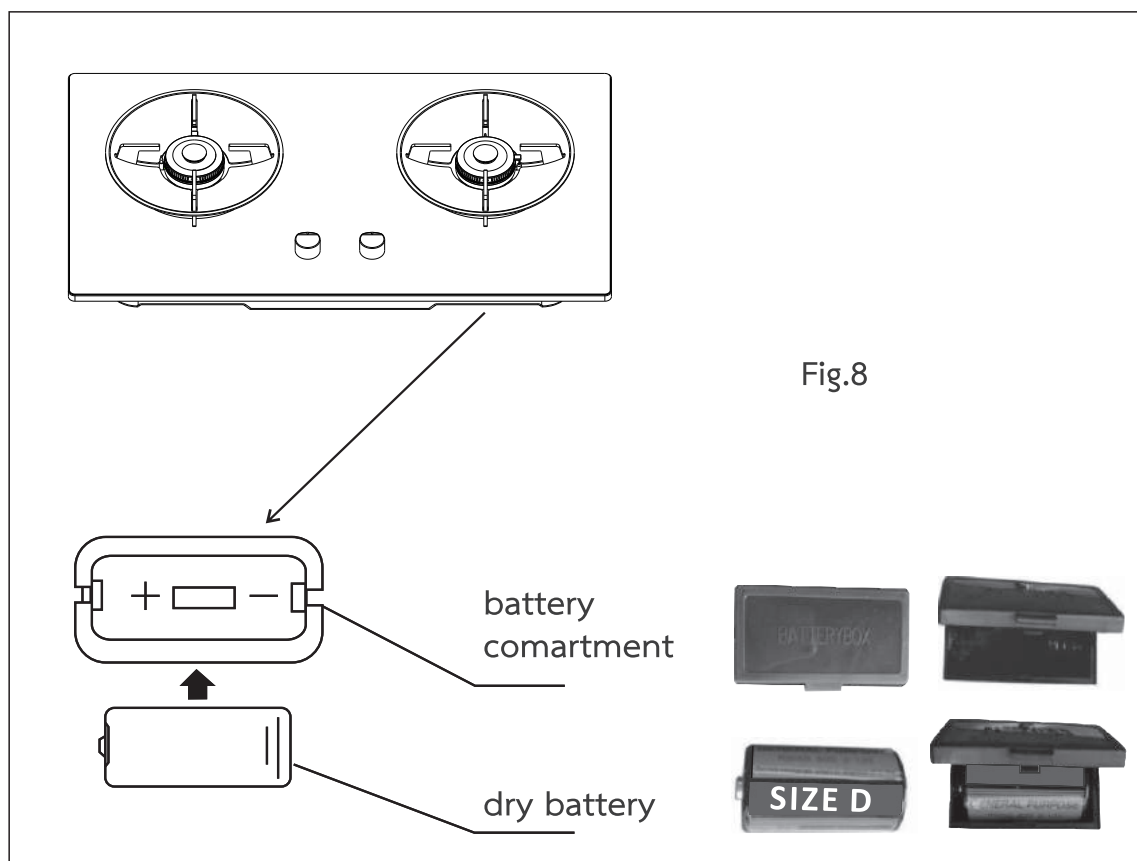
- Only use a DC1.5Volt battery (size “D”)
- Check for correct polarity (label to the side of the battery compartment).
- Do not use Alkaline battery.

Important notes:

- Remove the battery if the cooker is not going to be used for a long time.
- If the battery weak or leaks, replace it immediately.
- Avoid touching the leaked liquid and make sure it does not come into contact with clothes or other items.
- Clean the battery compartment carefully before installing the new one.

Note: The battery is a potential source of danger for children. Keep them away.

Dispose the flat batteries properly.



7. Installations instructions

IMPORTANT

- The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminum parts. This film must be removed before using the cooker.
- The appliances must be housed in heat resistant units.
- The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 75°C above temperature.
- Do not install the appliance near inflammable materials (eg.curtain).
- Incorrect installation, for which the manufacturer or distributor accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.

TECHNICAL INFORMATION

The appliance is designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth. In order to install appliance into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown at the cutting size board (Fig.11) has to be made, keeping in consideration the followings:

- Within the unit, between the bottom of the cooktop and the upper surface of any other appliance or internal shelf, there must be a clearance of at least 10-15 cm (Fig.13).
- The cooker top must be kept no less than 200 mm away from any side wall.
- The hob must be installed at least 70mm away from the rear wall (Fig.10).
- There must be a distance of st least 800 mm between the hob and any wall cup board or extractor hood positioned immediately above (Fig.10).
- It is essential to install a heat baffle between the bottom of the hob and the underlying unit.

No conversion to different gases of another family is recommended, this appliance shall use the gas of the family that it is designed for and adjusted at factory.

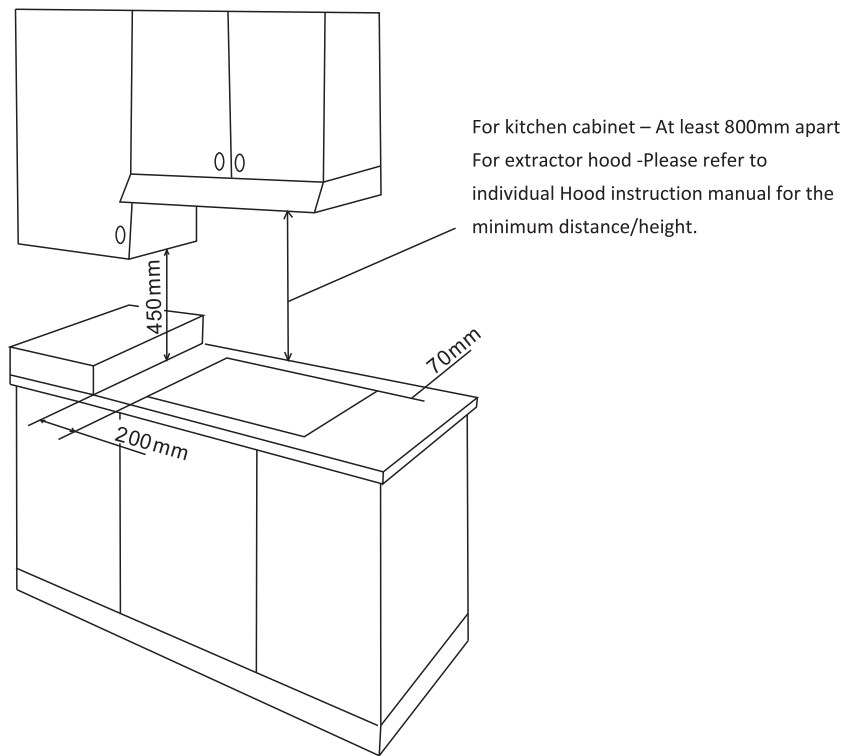


Fig.10

CUT-OUT DIMENSION

Model	Cut Out Dimension(mm)
V7812MHR	680 mm. x 350 mm

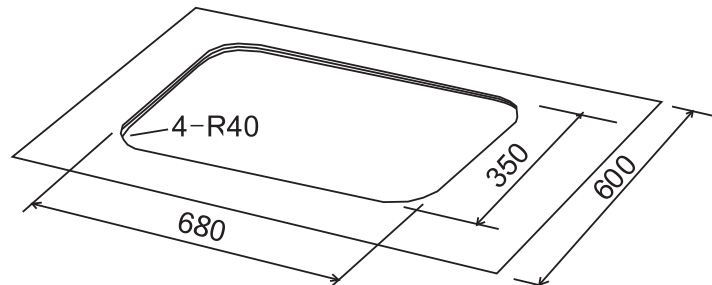
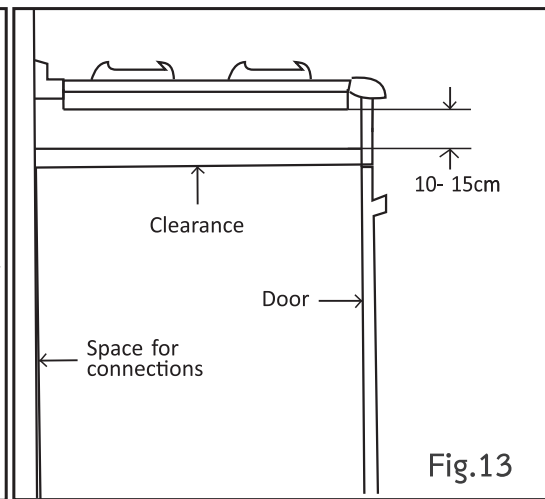
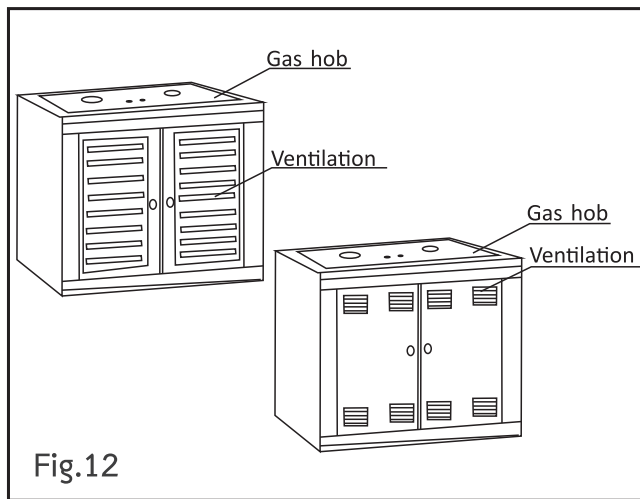


Fig.11

INSTALLATION OF GAS HOB IN KITCHEN CABINET WITH DOOR

The cabinet has to be made in accordance to specific requirements to ensure proper operation of the gas burners when the flame is turned down to minimum, pressure change while opening and closing the cabinet doors. The cabinet should have openings to facilitate ventilation (see Fig.12 & 13).



INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN UNDER THE GAS HOB

If there is a built-in oven set to be installed under gas hobs, it is required that a horizontal partition with high temperature resistant material is built in between the gas hob and built-in oven. The distance between the surface of this partition to the under surface of the gas hob must be at least 10-15cm to allow air circulation and protect the rubber gas tubing from the heat of the built-in oven (see Fig.14).

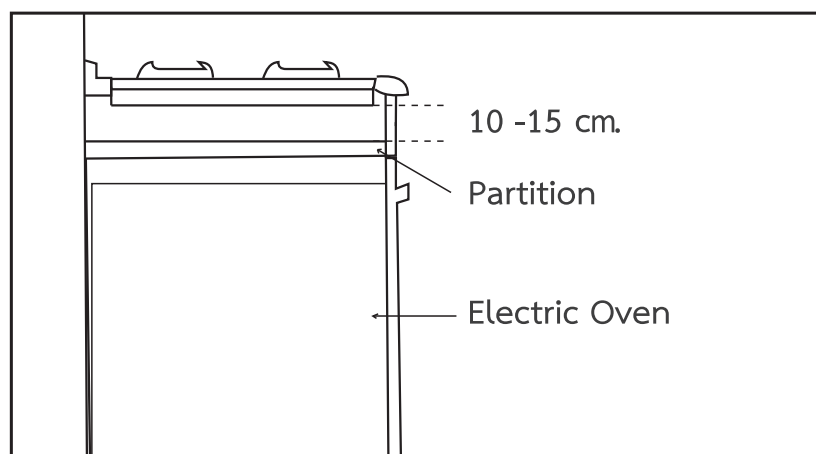


Fig.14

VENTILATION REQUIREMENT

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases. Intensive and prolonged use may need additional ventilation, for example, opening of a window or to have a more efficient ventilation.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn. The flow of air must come directly from one or more openings made in the out-side walls with a free area of at least 100 cm.

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be so made that they cannot be blocked from either the outside or the inside. When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bedroom or a dangerous area. In this case the kitchen door must allow the passage of the air.

8. Inlet gas connection

IMPORTANT:

- The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN.
- The appliance is fitted with specified gas type as shown in the specification nameplate and cannot be used or converted to any other type of gas.

INSTALLATION

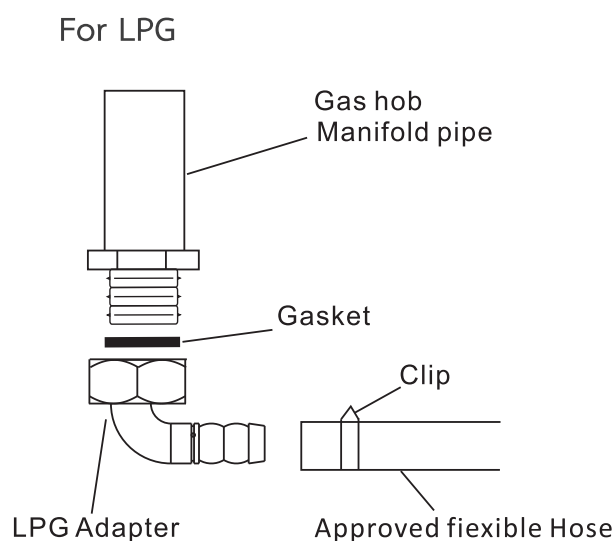
The appliance is predisposed and adjusted to operate with the gas indicated on the specifications nameplate located at the bottom of the appliance.

Please ensure that the intended gas type used corresponds with that specified on the nameplate.

GAS CONNECTION FOR GAS HOB

The appliance should be connected to the gas-supply by licensed installer. During installation of this appliance, it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the appliance for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connection of the appliance to the gas mains or liquid gas must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. In the case of connection to liquid gas, by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force. Connection to the gas course must be done in such a way that not to create any stress points any part of the appliance.

IMPORTANT: For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the appliance, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 “Nozzle and burner characteristics”.



TESTING OPERATION

After the gas pipe connection has been completed, the gas leak test **MUST BE** performed before the installation is considered completed. After connecting to the mains, check that all the couplings are correctly sealed, using soap solution. **NEVER** use a naked flame. If bubbles appear, please close the gas valve immediately and re-adjust the gas connection before re-test the appliance. Turn on the gas and ignite each burner. Check if the flame is blue without any yellow tipping. If there is abnormal flame, turn on the flame and check that the burner cap is properly positioned and the correct gas type is used.

9. Gas hob not functioning

In the event of any abnormal situations or malfunctions of the gas hobs, do not attempt to rectify the situations or repair the gas hobs. Contact the customer service center as spelt out in the warranty card for assistance. When contacting customer service center, please provide the model number.

Trouble Shooting

Trouble phenomenal		Reasons	Solutions
Can not ignite		The main gas valve not opened	Open the main gas valve
		Jet blocked	Dredge the jet
		The hose stave or bend	Change the hose or remove bend
		There is air in the hose when change cylinder	Rapaat ignition for several times
		The saucer was put in wrong position	Correct the saucer position
		The thermal couple pin is covered by carbon	Clean the carbon
Abnormal flame	Red flame	Air humidity and smoke is too big	ordinary phenomenal
	Yellow flame	Some feculence In the hole of burner cap	Clean the burner cap
		The gas In the cylinder Is going out	The gas In the cylinder Is going out
	Backfire	Pressure is too low	Check whether there is gas in the cylinder and the valva has been opened or damaged
		Something overflow the hole of burner cap or there Is feculence	Clean the burner cap
		Time or burnings too long	Paused and use again after cooling
	flame short	Gas pressure Is too low	Check whether there is gas in the cylinder and the valve has been opened or damaged
Voice or name out Is		The speed of flame outls too fast	Slow the speed down too big



PEN K INTER TRADING CO., LTD.

HEAD OFFICE : 1000/63-64 PB TOWER. 16th Floor. Sukhumvit 71 Road, North Klongtan,
Wattana, Bangkok 10110 TEL 0-2391-0919 FAX 0-2391-1141

SERVICE CENTER : 63/3 Moo 6 Soi Suksawat 76, Bangchak, Phra Pradaeng, Samut Prakan 10130
TEL. 0-2817-8999 FAX : 0-2464-1600 E-Mail : service2@penk.co.th

SALE OFFICE : 0-2713-1100