Tecno

คู่มือการใช้งาน GAS STOVE

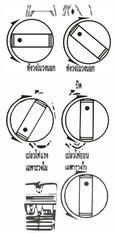
- TNS G 7139 SB
- TNS G 7139 SB Turbo
- TNS G 130 GB
- TNS G 2710 GB
- TNS G 371 GB
- TNS IR 130 GB
- TNS IR 2710 GB
- TNS IR 3710 GB
- TNS SUPER BLACK 2 G
- TNS IR 01
- TNS G 01
- TNS G 05
- TNS IR 04 S
- TNS G 06
- TNS G 11
- TNS IR 11
- TNS IG 271 B

The Signature Brand Co., Ltd.

775 Pracharaj Rd. Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310 Tel (66) 2 374 3434 (Automatic) www.sbs-brand.com

วิธีการใช้

1. **การเปิดเครื่อง**
   ดูให้แน่ใจว่าลูกบิดอยู่ในตำแหน่งปิด "off" เริ่มจากเปิดวาล์วแก๊ส จากนั้นกดลูกบิดควบคุมแล้วหมุนไปทางซ้ายจนได้ยินเสียง "คลิ๊ก" ดูให้แน่ใจว่าหัวเตามีไฟติดแล้ว บา งครั้ง การไม่ได้ใช้เตาเป็นระยะเวลานานๆ เมื่อมาเริ่มใช้ใหม่อาจจุดไม่ติดในครั้งแรก เพราะอาจมีอากาศเข้าไปในท่อ ให้ทำการจุดติดซ้ำ 2-3 ครั้ง จนเปลวไฟติด
2. **การปรับเปลวไฟ**
   - การปรับเปลวไฟ ให้หมุนลูกบิดไปในตำแหน่งที่เหมาะสม คือระหว่าง "on" และ "off"
   - เปลวไฟสามารถปรับระ ดับองศาได้จาก "สูง" มา "ต่ำ" โดยปรับลูกบิดไปยังตำแหน่งที่ต้องการ ระดับใดระดับหนึ่ง
3. **การปรับเปลวไฟที่ถูกต้อง**
   หลังจากจุดติดแก๊ส ปรับเปลวไฟด้านข้างเตาจนไฟอยู่ในระดับอ่อน โดยรอบและเป็นเปลวไฟสีฟ้า



ดี
เปลวไฟเบาๆรอบวง

ไม่ดี
อากาศไม่เพียงพอ

ไม่ดี
อากาศมากไป

4. **การปิดเครื่อง**
   - หมุนลูกบิดกลับตำแหน่งเดิม โดยไม่ต้องกด
   - ปิดเตาให้สมบูรณ์ โดยอย่าลืมปิดวาล์วถังแก๊สด้วย

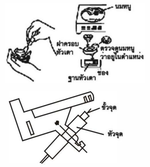
การแก้ปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ไข
เตาจุดไม่ติด	ไม่ได้ปิดวาล์วแก๊ส	ปิดลูกบิดแล้วปิดวาล์วแก๊ส แล้วลองจุดติดใหม่
	ยังมีอากาศค้างในท่อ	จุดติดซ้ำเพื่อไล่อากาศออกให้หมด
	ท่อยางพับงอ หรือถูกกดทับ	ปรับท่อหรือเปลี่ยนใหม่
	จนวนตกปาก	ทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง
ได้กลิ่นแก๊ส	ท่อแก๊สรักหรือมีรูรั่ว	เปลี่ยนท่อใหม่
	ต่อท่อแก๊สไม่ดี	ต่อใหม่ให้เหมาะสม
	เตาแก๊สชำรุด	ติดต่อศูนย์บริการลูกค้า
เปลวไฟห่างจากหัวเตาและเปลวไฟมีเสียงดัง	การปรับอากาศไม่ดี	ปรับอากาศใหม่
	หัวเตาประกอบไม่สนิท	ใส่หัวเตาใหม่ให้สนิทพอดี
	รูทางออกของเปลวไฟอุดตัน	ทำความสะอาดชิ้นส่วนดังกล่าว
	นมหนูอุดตัน	ติดต่อศูนย์บริการลูกค้า

การตรวจเช็คและดูแลเครื่อง

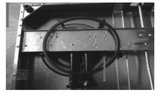
- ดูให้แน่ใจว่าฝาครอบหัวเตา และหัวเตาอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- หากเปลวไฟไม่สม่ำเสมอ ถอดฝาครอบหัวเตาออกมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำ หลังจากล้างฝาครอบหัวเตาและหัวเตา ให้เช็ดให้แห้งจากนั้นใส่เข้าในตำแหน่งที่ถูกต้อง ลองจุดเตา เพื่อดูเปลวไฟให้แน่ใจอีกครั้ง
- หากช่องอากาศอุดตันด้วยสิ่งสกปรก ให้ทำความสะอาดตามรูที่อุดตันแล้วล้างด้วยน้ำอีกครั้งหนึ่ง
- ใส่หัวเตาให้ต่อเชื่อมกับช่องนมหนู และใส่โครงที่ด้านหลังหัวเตาในช่องบนฐานหัวเตา

- หากขั้วจุดติดสกปรก หัวเตาจะจุดติดยาก หมั่นตรวจสอบขั้วจุดติดอย่างระมัดระวัง บางครั้งอาหารที่ต้มหกขณะเดือด ก็เป็นสาเหตุให้ขั้วจุดติดสกปรก ให้ทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง



ภาพแสดงวิธีการถอดขาวรองภาชนะ

กรุณาถอดขาวางภาชนะอย่างระมัดระวัง และดำเนินการถอดตามลำดับภาพด้านล่าง



ภาพที่ 1

ขอบขาวางภาชนะโดดดึงออกมาด้านล่างเล็กน้อย

ภาพที่ 2

หลังจากนั้นให้ยกขาวางภาชนะขึ้น (ตามลูกศร)

ข้อควรระวัง

1. ไม่ใช้ชนิดแก๊สแบบอื่น ที่นอกเหนือจากที่ระบุไว้ในฉลาก
2. ใช้ผ้าสำหรับปรุงอาหารเท่านั้น เพื่อความปลอดภัย ไม่ควรวางผ้า หรือ ผ้าเช็นหนูแห้งไว้บนเตาแก๊ส
3. ไม่ควรวางจานรองบนเปลวไฟ หรือนำวัสดุติดไฟง่าย เช่นกระดาษ หรือผ้า ไว้ใกล้วาม ใกล้ๆ เตาแก๊ส
4. ห้องครัวควรสร้างให้มีระบบระบายอากาศที่ดีและไม่ วางเตาแก๊สทันไปในตำแหน่งที่เป็นช่องทางลมพัดผ่านโดยตรง
5. ไม่ใช้ท่อไวนิล เพราะมันจะอ่อนตัวเมื่อโดนความร้อน ควรใช้ท่อยางเท่านั้น
6. เพื่อป้องกันอัคคีภาพจากแก๊สรั่วไหล ไม่ควรใช้ท่อยางที่ชำรุดหรือหมดอายุ เพราะอาจเกิดการแตกและไม่มีประสิทธิภาพในการอัดหยุ่น
7. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าท่อยางไม่สัมผัสโดนเตาแก๊ส หรือถูกทับอยู่ด้านล่าง
8. ก่อนเข้านอน ดูให้แน่ใจว่าลูกบิด ควบคุมการทำงาน ปิดสนิท และปิดวาล์วแก๊สทุกครั้ง หลังใช้งาน และควรวดูทั้ง 2 จุดนี้ให้เรียบร้อย ขณะหุงต้มอาหาร ไม่ควรรอหาร สุกด้วยการอนรอ
9. หากเตา แก๊สทำงานผิดปกติขณะใช้งาน ให้ปิดวาล์วแก๊ส และตรวจสอบดูจากหัวข้อ " การแก้ปัญหาเบื้องต้น"
10. หลังใช้งานเสร็จใหม่ๆ ไม่ควรสัมผัสอุปกรณ์ชิ้นส่วนใดๆ ของเตาแก๊สทันที
11. หากพบว่ามีแก๊สรั่วไหล ให้ปิดวาล์วแก๊ส เปิดหน้าต่างระบายอากาศ และโทรแจ้งศูนย์บริการให้เข้ามาทำการซ่อม ไม่เปิดสวิทช์ไฟฟ้าใดๆ ไม่จุดไม้ขีดไฟ หรือใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นๆที่สามารถจุดติดไฟได้
12. หากเตามีระบบการใช้งานแย่ลง หรือพบว่าตัวควบคุมชำรุด , แรงดันแก๊สที่ติดปกติถือจะเป็นสาเหตุให้เกิดปัญหากับเตาแก๊สได้ หากเกิดปัญหาจากการ ใช้งานดังกล่าว กรุณาโทรสอบถามได้ที่ศูนย์บริการ
13. หากมีข้อสงสัยประการใด ให้หยุดใช้เครื่องและติดต่อศูนย์บริการ

4. เพื่อความปลอดภัย เส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะที่ใช้ไม่ควรมากกว่า 30 ซ.ม. และไม่ควรมีน้ำหนักเกินกว่า 20 กก.
5. ทำความสะอาดกระจก และเช็ดให้แห้งเสมอ รักษาการระบายอากาศในห้องครัวให้ไหลเวียนดี เพื่อหลีกเลี่ยง มิให้กระจกกระทบความร้อนเย็นที่ไม่สม่ำเสมอ
6. ไม่ทำอาหารขณเตาร้อนเป็นเวลานานๆ และควรสอบถูกบิดให้อยู่ในตำแหน่ง "off" ทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ
7. ต้องระวังมิให้ขอบมุมกระจกเกิดการกระทบกระแทก เพราะจุดอ่อนของกระจกอยู่ที่จุดนี้ ต้องไม่ใช้วัสดุแหลมคมขูดกระจก ระวังมีดและทัพพีกระทบกระจกขณะเตากำลังใช้งาน
8. เมื่อกระจกร้อน (ระหว่างการปรุงอาหาร) ไม่เช็ดเตาด้วยผ้าเปียกหรือน้ำเย็น เพราะอุณหภูมิที่แตกต่างกันอย่างรวดเร็วจะเป็นสาเหตุให้เตาแตกได้
9. หลีกเลี่ยงการทำความร้อนบางส่วนเมื่อใช้เตา
10. ตรวจสอบหัวเตาให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องก่อนจุดติดเตาแก๊ส
11. หากเปลวไฟออกมาไม่ดี ให้ทำการปรับวาล์วผีเสื้อเพื่อให้อากาศไหลเข้าในระดับที่เหมาะสม
12. เปลี่ยนสายแก๊สใหม่ทุกปี และตรวจเช็ครอยรั่วก่อนใช้งาน
13. ติดต่อช่างที่ชำนาญงานด้านนี้โดยเฉพาะ เมื่อเตามีปัญหาการใช้งาน

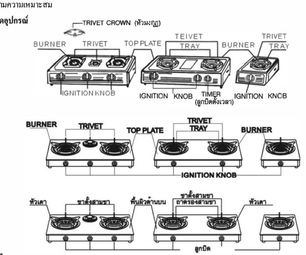
สารบัญ

ลักษณะการทำงานของเตา	3
การติดตั้ง	3
ข้อควรระวัง	4
วิธีการใช้	5
การแก้ปัญหาเบื้องต้น	6
การตรวจเช็คและดูแลเครื่อง	6
วิธีการถอดขาวางภาชนะ	7
คำแนะนำในการรักษาพื้นผิวกระจก	8

ลักษณะการทำงานของเตา

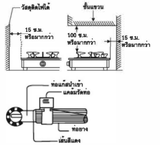
- ลูกบิดจุดติด ใช้งานโดย "กดและหมุน" เป็นการออกแบบมาเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กหมุนเล่นได้โดยง่าย
- ขบวนการจุดติดให้หลังการจุดติดเต็มที่ ทำให้สามารถจุดติดหัวเตาได้ง่าย
- ท่อแก๊สแบบพับ จึงไม่มีสิ่งสกปรกหรือวัสดุชิ้นเล็ก ๆ ก็จะวางท่อ
- ปุ่มลูกบิดควบคุม ระดับการทำงาน หลายระดับ เหมาะกับการเลือกทำอาหารได้หลายชนิดตามความเหมาะสม

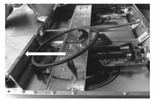
รายละเอียดอุปกรณ์



การติดตั้ง

1. ติดตั้งเตาแก๊สให้ห่างจากวัสดุที่ติดไฟง่ายอย่างน้อย 15 ซม . หรือมากกว่า (เช่น พื้นผิวลำแพง ฯลฯ) นอกจากนี้ ในกรณีที่ตอนที่นั้นมีชั้นวางด้านบนเตาแก๊ส ให้ เว้นช่องห่างระหว่างเตาแก๊สและชั้นวางด้านบนอย่างน้อย 100 ซม. หรือมากกว่า
2. ตรวจสอบท่อนำเข้าแก๊สให้แน่ใจว่าไม่มีคุ้นหรือสิ่งสกปรกอุดตันด้านในใส่ท่อยางเข้ากับทางเข้าที่เตาแก๊สดูจากเครื่องหมายสกันสีเขต วัดสายแก๊สด้วยเตเต็ม (Clamp) วัดสายให้แน่น





ขอบขาวางภาชนะให้ต้นขอบเหล็กบริเวณกาน

ภาพที่ 4

ยกขาวางภาชนะขึ้น ตามทิศทางลูกศร

คำแนะนำในการรักษาพื้นผิวกระจก

1. ไม่ใช้สารทำความสะอาดที่เป็นกรด หรือน้ำยาทั่วไป หรือวัสดุ มีคมในการทำความสะอาดกระจก ควรทำความสะอาดคราบเกลือ น้ำ น้ำมัน น้ำสีเสาซู ฯลฯ เมื่อมากคบนกระจก
2. ควรทำความสะอาดหัวเตาเป็นระยะๆ เพื่อป้องกันมิให้เปลวไฟเป็นสีเหลืองและเปลวไฟย้อนกลับ
3. ตรวจเช็คสภาพเตาสม่ำเสมอว่ามีการรั่วไหลหรือไม่ รวมทั้งท่อแก๊สและชิ้นส่วนอื่นๆ ต้องทำการตรวจสอบเป็นระยะ