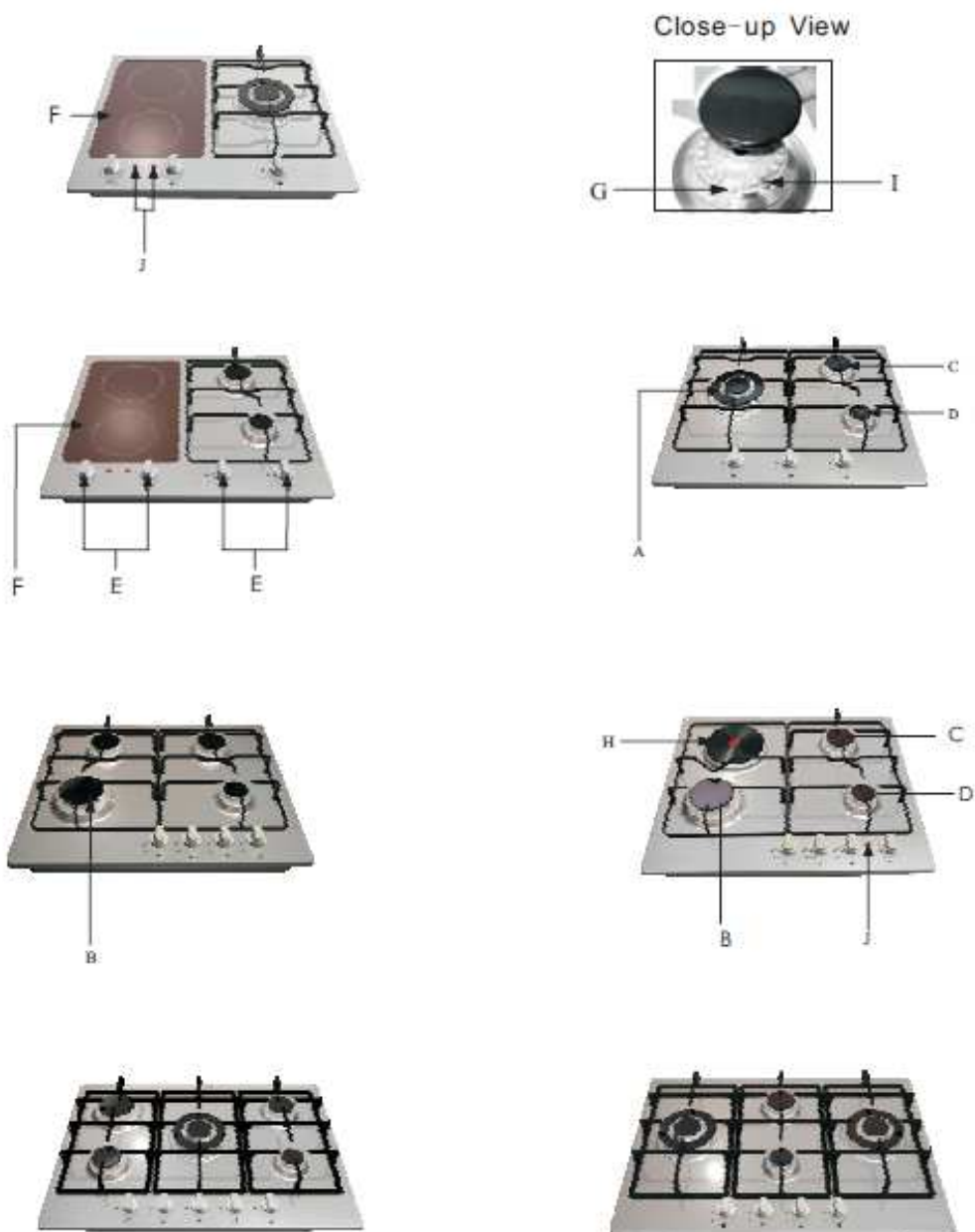


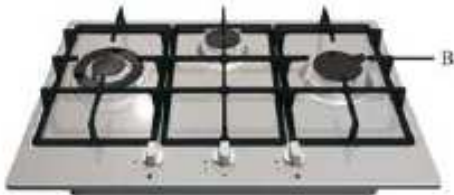
คู่มือสำหรับการติดตั้งและใช้งานเตาฝังไฟฟ้า

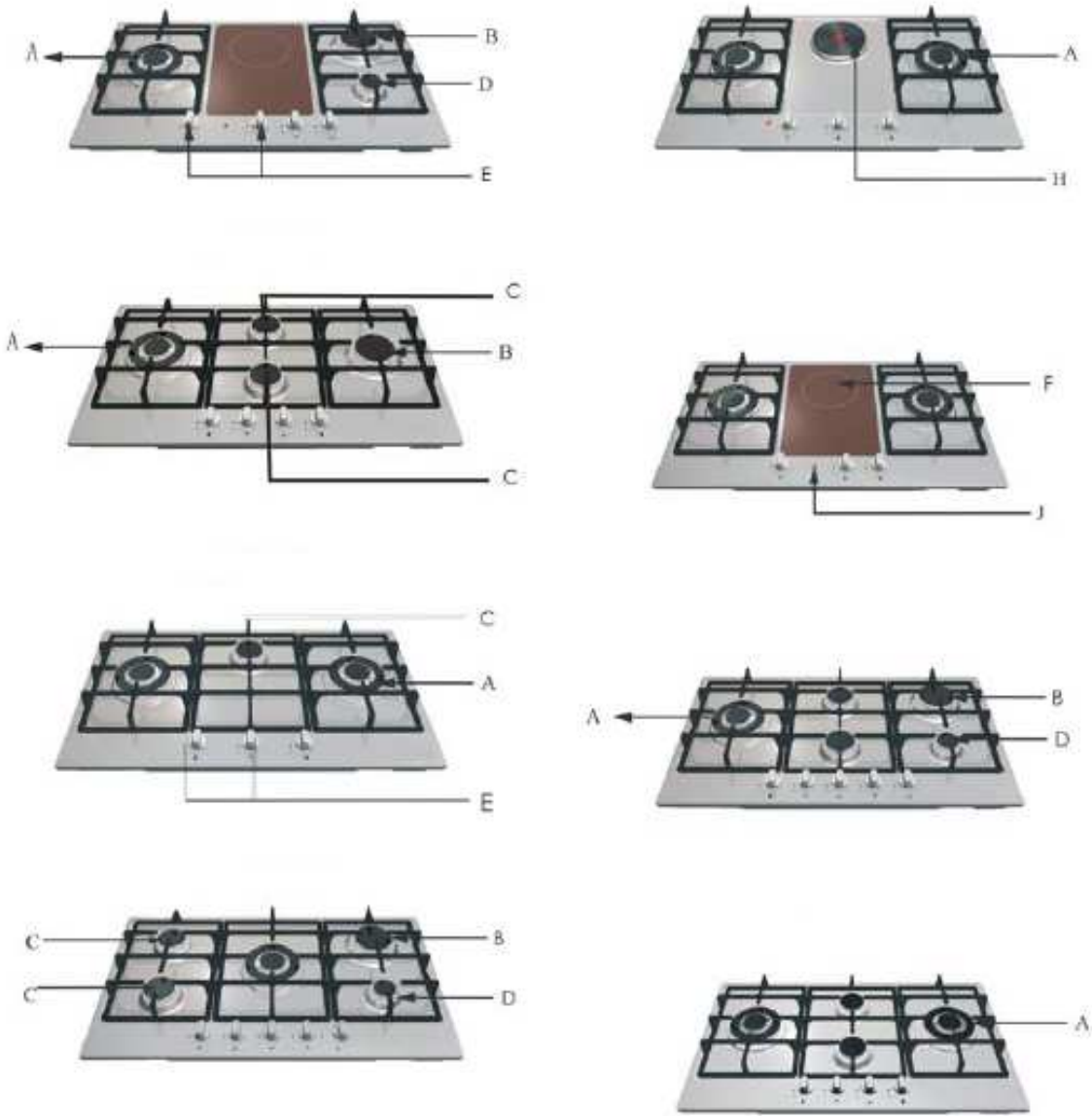
(Build-in Cooker Hob, Instruction for installation and use)

กรุณาอ่านคู่มือนี้ทั้งหมดโดยละเอียดก่อนการใช้งาน

ขอแสดงความยินดีที่ท่านได้เลือกผลิตภัณฑ์นี้ ที่ตอบสนองความต้องการและสะดวกต่อการใช้งาน
แนะนำให้คุณอ่านคู่มือการใช้งานนี้ เพื่อประสิทธิภาพในการทำงาน และช่วยยืดอายุการใช้งานของ
เครื่องใช้ไฟฟ้า







- A หัวเตาเปลวไฟ 3 ชั้น
- B หัวเตาร้อนเร็ว
- C หัวเตากึ่งร้อนเร็ว
- D หัวเตาเสริม
- E ลูกบิดควบคุมสำหรับหัวเตา
- F กระจกเซรามิค
- G ระบบจุดติดไฟฟ้า/แบตเตอรี่
- H แผ่นความร้อนไฟฟ้า
- I อุปกรณ์ด้านความปลอดภัย (เฉพาะบางรุ่น) จะทำงานเมื่อเปลวไฟกระเด็นออกมาโดยไม่ตั้งใจ จะทำการระงับการส่งแก๊สไปยังหัวเตา
- J ไฟแสดงการทำงานของกระจกเซรามิค

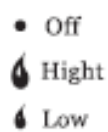
การใช้งาน

ตำแหน่งของแต่ละหัวเตาแก๊สหรือหัวเตาไฟฟ้า (ถ้ามี) จะแสดงไว้บนลูกบิดควบคุม

หัวเตาแก๊ส

หัวเตาจะแตกต่างกันที่ขนาดและพลังงานไฟฟ้าที่ใช้ เลือกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะให้เหมาะสมกับบริเวณหัวเตา

หัวเตาสามารถปรับโดยใช้ลูกบิด โดยเลือกสัญลักษณ์ดังด้านล่าง



เพื่อที่จะจุดติดหัวเตาที่เลือก ให้กดลูกบิดลง หมุนทวนเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งเปลวไฟสูง "High" และกดลูกบิดจนกระทั่งหัวเตาจุดติด ประมาณ 2-3 วินาที เพื่อให้อุปกรณ์ด้านความปลอดภัย "I" เกิดความร้อน

แก๊สจะสามารถส่งมาถึง หัวเตาเมื่อเปิดวาล์ว การปล่อยปุ่มลูกบิดจะเป็นการรักษาให้ไฟอยู่ในตำแหน่งไฟแรง หากต้องการลดไฟให้เบาลง ให้หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่ง "Low"

เมื่อต้องการปิดการทำงานของเตา หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งเตาไฟปิด (อยู่ในตำแหน่ง "Off")

คำเตือน : ถ้าหากไม่สามารถจุดติดหัวเตาได้ ให้ปิดแก๊สโดยใช้ลูกบิด และรอประมาณ 1 นาที ก่อนที่จะเปิดหัวเตาอีกครั้ง

แผ่นความร้อนไฟฟ้า (เฉพาะในบางรุ่น)

สามารถใช้งานได้โดยง่ายตาย สำหรับการอุ่น, อบ, ย่าง และ ทอด ให้หมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกา โดยมึระดับความร้อนแตกต่างกันทั้ง 6 ระดับ ตามตารางที่อยู่ด้านล่าง เมื่อแผ่นความร้อนเปิดการใช้งาน จะมีไฟแสดงสถานะระบุ

ปิด (Off)	การอุ่น	การย่าง	การอบและการทอด
0	1, 2, 3	4, 5	6

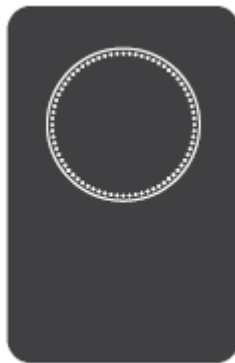
ใช้ภาชนะที่เหมาะสม ที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าแผ่นความร้อนไฟฟ้าเพื่อป้องกันกรณีน้ำเดือดล้นออกมาบนพื้นผิว และเพื่อเป็นการประหยัดพลังงาน

ห้ามใช้แผ่นความร้อนไฟฟ้า โดยปราศจากหม้อหรือภาชนะ หรือ ใช้งานเพื่อวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มความอบอุ่น หลังจากปิดแผ่นความร้อนไฟฟ้า แผ่นความร้อนยังจะมีความร้อนหลงเหลืออยู่ (อุ่น)

กระจกเซรามิค (เฉพาะในบางรุ่น)

กระจกเซรามิคนี้ จะมี ตัวทำความร้อน สองตัว ติดตั้งอยู่ภายในกระจกเซรามิค การเปิดตัวทำความร้อนสามารถทำได้ด้วยการหมุนปุ่มลูกบิดซึ่งมีระดับการตั้งค่า ไว้ที่ 12 ระดับ ตัวทำความร้อนจะเปิดการใช้งานเมื่อลูกบิดอยู่ในตำแหน่ง “0” เพื่อที่จะเปิดการใช้งานตัวทำความร้อน ให้หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา ไปที่ตำแหน่งใดๆ ตามต้องการทั้ง 11 ตำแหน่ง ตำแหน่งที่สูงสุดจะหมายถึงอุณหภูมิที่สูงสุด

ภาพแสดงบริเวณความร้อน ซึ่งจะเป็นสีแดงเมื่อเปิดการใช้งานตัวทำความร้อน



เมื่อลูกบิดอยู่ที่ตำแหน่งใดๆ ยกเว้น ตำแหน่ง ปิด “Off” สัญลักษณ์ “J” จะสว่างขึ้น

การดูแลรักษา

ก่อนการทำความสะอาดหรือการบำรุงรักษาเตาผิงไฟฟ้า ให้ตัดการเชื่อมต่อเตา กับ ระบบไฟฟ้า ก่อน

เพื่อการยืดอายุการใช้งานของเตา ควรทำความสะอาดด้วยความระมัดระวังและสม่ำเสมอ

ห้ามใช้เครื่องไฟฟ้าแรงดันไอน้ำ เพื่อทำความสะอาด เตาผิงไฟฟ้า

- ส่วนเคลือบอีนาเมล และ ส่วนกระจก ควรทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่น ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ซึ่งจะทำให้เตาไฟฟ้าเสียหายได้
- ส่วนที่สามารถถอดออกได้ของเตาแก๊ส ควรจะต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ด้วยน้ำสบู่ สำหรับเตาที่มีการจุดติดแบบอัตโนมัติ ปลายของอุปกรณ์จุดติดจะต้องทำความสะอาดอย่างระมัดระวัง และสม่ำเสมอ ตรวจสอบจนมั่นใจว่ารูแก๊สไม่ถูกอุดตัน
- สเตนเลส สตีล อาจถูกทำให้เป็นคราบเสียหายได้ หาก สัมผัสกับน้ำหรือสารทำความสะอาดที่มีความกระด้างสูง (มีสาร ฟอสฟอรัส) เป็นเวลายาวนาน แนะนำให้ล้างส่วนนี้ด้วยน้ำสะอาด และ เช็ดให้แห้ง ก่อน คำแนะนำนี้รวมถึงการทำความสะอาดวัตถุหรือที่กระเด็นเลอะเตา

- ก่อนการใช้ส่วนกระจกเซรามิก พื้นผิวจะต้องสะอาด ใช้ผ้าชิ้นหมาด เพื่อทำการเช็ดฝุ่นหรือเศษอาหารที่ตกค้างอยู่ ออก พื้นผิวกระจกเซรามิกจะต้องใช้อุปกรณ์พิเศษในการทำความสะอาดพื้นผิว โดยใช้ที่ชูด CERA (อุปกรณ์เสริม ไม่ได้มากับเตาไฟฟ้า) (ภาพ A) ทำการชูดเศษอาหารหรือคราบออก ทำความสะอาดพื้นผิวทำอาหาร ขณะที่ยังอุ่นอยู่

ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสม และผ้านุ่ม หลังจากนั้น ชัดดูสิ่งสกปรกด้วยผ้าเปียกและแห้งตามลำดับ อะลูมิเนียมฟอยล์, พลาสติก หรือ วัสดุสังเคราะห์อื่น รวมถึง น้ำตาลหรืออาหารที่มีความหวานสูง หากมีการละลายหรือตกค้างบนแผ่นความร้อนหรือพื้นผิว จะต้องเช็ดออกโดยทันที ด้วยที่ชูด ขณะที่พื้นผิวนั้นยังร้อนอยู่ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดพิเศษสำหรับพื้นผิวกระจกเซรามิกจะสร้างชั้นผิวป้องกันที่ไม่สามารถมองเห็น ชั้นผิวนี้จะป้องกันพื้นผิวจากความเสียหายอันเกิดจากอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลจำนวนมาก ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน รวมถึง สารทำความสะอาดที่มีส่วนผสมทางเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรง เช่น สเปรย์ หรือ ผลิตภัณฑ์กำจัดคราบต่างๆ (ภาพ B)



Fig.A



Fig.B

คำแนะนำสำหรับการใช้งานเตา

เพื่อประสิทธิภาพที่ดีที่สุด กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำดังต่อไปนี้

- ใช้ภาชนะเครื่องครัวที่เหมาะสมในแต่ละหัวเตา (ตามตาราง) เพื่อป้องกันเปลวไฟออกทางด้านข้างของกระทะ หรือ หม้อ
- ใช้ภาชนะเครื่องครัวที่มีก้นเรียบและปิดฝาเสมอ เมื่ออาหารเริ่มเดือด หมุนลูกบิดไปที่ “Low”

หมายเหตุ สำหรับบางรุ่นที่มีเซ็นเซอร์ความร้อน ควรวางไว้กับรุ่นที่เป็นแบบหัวเตาไฟสองชั้น (DCDR internal) และใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 10-14 เซนติเมตร

ดูรายละเอียดของหัวเตาได้ที่ **คุณสมบัติของหัวเตาและหัวฉีด**

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะ (เซนติเมตร)
หัวเตาใหญ่ (B)	16-20
หัวเตากลาง (C)	10-14
หัวเตาเล็ก (D)	
หัวเตาแก๊สแบบมีเตาสองชั้น (A)	26-28

หากคุณพบปัญหา

หากเกิดปัญหาเมื่อเตาไม่ทำงานหรือทำงานไม่เหมาะสม ก่อนที่จะแจ้งศูนย์บริการหลังการขายหรือศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ เราขอแนะนำให้คุณตรวจสอบเช็คสิ่งต่างๆ ดังนี้
ขั้นแรก ตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งใดขวางกั้นการเชื่อมต่อของแก๊สและไฟฟ้า และ วาล์วของแก๊สหลักเปิดใช้งานอยู่

หัวเตาไม่ติด หรือ เปลวไฟรอบหัวเตาไม่สม่ำเสมอ

ตรวจสอบดังต่อไปนี้

- รูของแก๊สไม่ถูกปิดหรือมีสิ่งขวางกั้นอยู่
- ส่วนที่สามารถถอดออกได้ในการประกอบเตา ได้จัดวางและติดตั้งอย่างถูกต้อง
- บริเวณปรุงอาหารไม่มีลมพัดผ่านโดยรอบ

เปลวไฟมีสีแดง (รุ่นที่มีอุปกรณ์ด้านความปลอดภัย)

ตรวจสอบดังต่อไปนี้

- กดลูกบิดหมุนค้าง
- กดลูกบิดหมุนค้างนานเพียงพอที่จะทำให้ตัวควบคุมความปลอดภัยทำงานหรือไม่
- รูแก๊สไม่ได้ถูกปิด ในบริเวณที่สอดคล้องกับตัวควบคุมความปลอดภัย

เตาไม่มีเปลวไฟเมื่อ ตั้งค่า ที่ “Low”

ตรวจสอบดังต่อไปนี้

- รูของแก๊สไม่ถูกปิดหรือมีสิ่งขวางกั้นอยู่
- ใกล้เคียงบริเวณปรุงอาหารไม่มีลมพัดผ่านโดยรอบ
- ค่าต่ำที่สุดได้ถูกปรับอย่างถูกต้อง (ดูหัวข้อ ค่าต่ำที่สุดที่กำหนด)

วางภาชนะได้ไม่มั่นคง

ตรวจสอบดังต่อไปนี้

- ก้นของภาชนะต้องเรียบ
- ภาชนะได้วางไว้อย่างถูกต้องตรงกึ่งกลางของหัวเตาหรือ แผ่นความร้อนไฟฟ้า
- โครงเหล็กรองรับวางอยู่อย่างถูกต้อง ไม่กลับด้าน

หากหัวข้อต่างๆ ด้านบน ได้ถูกตรวจสอบเรียบร้อยแล้ว และ เต้าไฟฟ้า ยังไม่สามารถทำงานได้ หรือ มีปัญหาในการทำงาน กรุณาติดต่อ ศูนย์บริการของเราที่ใกล้ที่สุด และแจ้งรายละเอียดดังนี้

- ลักษณะของปัญหา
- ชื่อรุ่นของสินค้า ตามที่ระบุไว้ในใบรับประกันสินค้า

อย่าติดต่อช่างที่ไม่ได้รับอนุญาตโดยผู้ผลิต และปฏิเสธการใช้อะไหล่ที่ไม่ใช่ของแท้

ข้อกำหนดด้านความปลอดภัย

เพื่อรักษาความปลอดภัยและประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ ขอแนะนำดังนี้

- ติดต่อเฉพาะศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดยผู้ผลิต เท่านั้น
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบสำหรับผู้ที่ไม่ได้เป็นผู้เชี่ยวชาญเพื่อใช้ในที่พักอาศัย ห้ามแก้ไขคุณสมบัติ ทางเทคนิค ด้วยตัวเอง
- คู่มือการใช้งานนี้ สอดคล้องและสามารถใช้กับประเทศที่ระบุไว้ในคู่มือ และแผ่นป้ายระบุทางเทคนิคเท่านั้น
- ระบบไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์นี้จะปลอดภัย เฉพาะเมื่อมีการเชื่อมต่อกับระบบสายดินที่ถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานความปลอดภัยเท่านั้น

ป้องกันเด็ก และผู้ไร้ความสามารถ จากการสัมผัสหรือใช้สิ่งต่างๆ เหล่านี้ เพราะอาจทำให้เกิด

อันตราย

- ระบบควบคุมและการทำงานของเตา
- หีบห่อบรรจุผลิตภัณฑ์ (ถุงพลาสติก , โฟม , เป็นต้น)
- ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในระหว่างการทำงานและภายหลังจากการทำงาน ซึ่งมีความร้อนเกิดขึ้น
- พื้นผิวกระจกเซรามิก (ถ้ามี่) ก่อนและหลังใช้งาน พื้นผิวปรุงอาหารจะมีความร้อนหลงเหลืออยู่อย่างน้อยครึ่งชั่วโมงภายหลังปิดเต้าไฟฟ้า

สิ่งที่ควรหลีกเลี่ยง

- สัมผัสผลิตภัณฑ์ด้วยมือหรือส่วนอื่นของร่างกายที่เปื่อย
- ใช้ผลิตภัณฑ์ขณะที่ไม่สวมรองเท้า
- ดึงผลิตภัณฑ์หรือ สายไฟ จากเต้ารับไฟฟ้า
- การใช้งานที่ไม่เหมาะสมและอันตราย
- การมีสิ่งกีดขวางที่ช่องระบายอากาศและความร้อน
- สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าขนาดเล็กชนิดอื่นสัมผัสโดนส่วนที่มีความร้อนของเต้าไฟฟ้า
- วางผลิตภัณฑ์ไว้ในที่ไม่เหมาะสม (ฝน หรือ แสงแดดจัด)
- ใช้ช่องหลอดที่ติดไฟในบริเวณใกล้เคียง
- ใช้ภาชนะที่เสียหายและพื้นผิวกัน ไม่นั่นคง
- เปิดใช้งานเต้าไฟฟ้า (หรือพื้นผิวกระจกเซรามิก) โดยไม่มีภาชนะวางอยู่
- ใช้พื้นผิวกระจกเซรามิก (ถ้ามี่) เป็นบริเวณจัดเตรียมอาหาร

- เปิดใช้งานตัวทำความร้อน (ถ้ามี) ขณะที่มืออะลูมิเนียมฟอยล์หรือชิ้นส่วนพลาสติกอยู่บนพื้นผิวกระจกเซรามิก
- ชูดหรือขีดพื้นผิวกระจกเซรามิก(ถ้ามี) ด้วยวัตถุปลายแหลม
- ปิดกระจกด้านบน (ถ้ามี) ขณะที่หัวเตาหรือแผ่นความร้อน ยังคงร้อนอยู่
- การซ่อมแซม การติดตั้ง ผลิตภัณฑ์โดยปราศจากความช่วยเหลือของผู้ชำนาญงาน

ควรติดต่อผู้ชำนาญหรือมีประสบการณ์ เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

- การติดตั้ง (ตามข้อกำหนดและวิธีการของผู้ผลิต)
- เมื่อเกิดปัญหาหรือข้อสงสัยในการใช้ผลิตภัณฑ์
- การปรับเปลี่ยนของเตารับ เนื่องจากไม่เหมาะสมกับปลั๊ก

ควรติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากผู้ผลิต เมื่อเกิดเหตุการณ์ดังนี้

เมื่อเกิดข้อสงสัยเกี่ยวกับระบบหรือสถานะการทำงานของผลิตภัณฑ์ หลังจากได้แกะผลิตภัณฑ์ออกจากกล่อง

- เสียหาย หรือ มีการเปลี่ยนของสายไฟ
- ในกรณีมีความเสียหายในส่วนของการทำงาน : ต้องติดต่ออะไหล่แท้
- พื้นผิวกระจกเซรามิกเสียหาย

กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำดังต่อไปนี้

- ใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อประกอบอาหารเท่านั้น หลีกเลี่ยงการใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น
- ตรวจสอบความเรียบร้อยของผลิตภัณฑ์เมื่อแกะบรรจุภัณฑ์
- ตัดการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าจากระบบ ในกรณีที่เครื่องมีการทำงานที่ไม่เหมาะสม รวมถึง การทำความสะอาด และการบำรุงรักษา
- เมื่อไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ ตัดการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าจากระบบ และปิดวาล์วแก๊ส (ถ้ามี)
- ตัดการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าจากระบบ ในกรณีที่พื้นผิวกระจกเซรามิกเสียหาย
- ตรวจสอบโดยสม่ำเสมอว่า ลูกบิด อยู่ในตำแหน่ง "●" เมื่อผลิตภัณฑ์ไม่ได้เปิดใช้งาน
- ทำลายสายไฟ หลังจากตัดการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าจากระบบ เมื่อคุณไม่ต้องการใช้ผลิตภัณฑ์นี้อีกต่อไป
- ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบกับความเสียหายใดๆ อันเกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง

คู่มือการติดตั้งสำหรับการติดตั้งแบบฝัง (Installation Instruction for build-in)

คู่มือนี้ สำหรับช่างติดตั้งที่มีความชำนาญและได้รับอนุญาต เพื่อขั้นตอนการติดตั้งและบำรุงรักษา

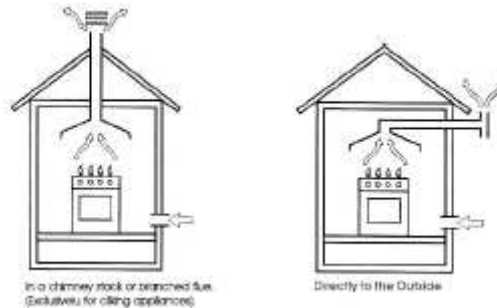
ข้อสำคัญ ถอดปลั๊กการเชื่อมต่อไฟฟ้ากับระบบ ก่อนที่จะทำการซ่อมแซม บำรุงรักษา

ตำแหน่งของเตาแก๊ส

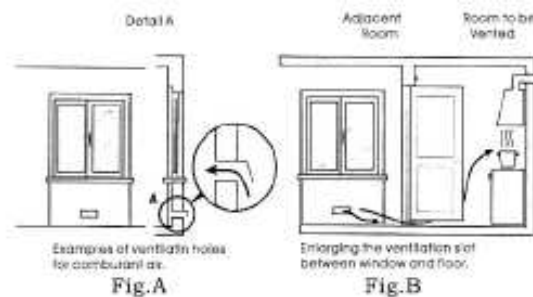
ข้อสำคัญ ผลิตภัณฑ์ต้องติดตั้งและใช้ในบริเวณที่มีการถ่ายเทของอากาศ

ปฏิบัติตามข้อบังคับดังต่อไปนี้

- ห้องที่ติดตั้งผลิตภัณฑ์ต้องมีระบบระบายอากาศ ซึ่งจะระบายควันอันเกิดจากการเผาไหม้ออกสู่ภายนอก ควรติดตั้งเครื่องดูดควันหรือพัดลมระบายอากาศซึ่งสามารถทำงานโดยอัตโนมัติ แนะนำให้ใช้เครื่องดูดควันหรือระบบระบายอากาศจากบริษัทของเรา



- ห้องที่ติดตั้งจะต้องมีอากาศถ่ายเทเพียงพอสำหรับการเผาไหม้เพื่อประกอบอาหาร การไหลเวียนของอากาศที่เหมาะสมสำหรับการเผาไหม้ไม่ควรเกิน 2 ลูกบาศก์เมตรต่อชั่วโมง ต่อ กิโลวัตต์ ของพื้นที่ติดตั้ง การระบายอากาศดังกล่าวจะมีผลโดยการการไหลเข้าของอากาศจากภายนอกโดยผ่านที่กรองฝุ่น ที่มีพื้นที่หน้าตัดภายในอย่างน้อย 100 ตารางเซนติเมตร ซึ่งต้องไม่สามารถถูกปิดกั้นได้โดยบังเอิญ ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ติดตั้งด้วยพื้นที่หน้าตัดภายในอย่างน้อย 100 ตารางเซนติเมตรและไม่ได้ติดตั้งอุปกรณ์ด้านความปลอดภัยเพื่อป้องกันเปลวไฟที่อาจจะลุกโดยไม่ตั้งใจจะต้องมีระบบระบายอากาศ สองเท่า หรือ อย่างน้อย 200 ตารางเซนติเมตร (ภาพ A) มิฉะนั้น ห้องต้องสามารถระบายอากาศไปยังห้องใกล้เคียงที่มีการติดตั้งระบบระบายอากาศไปยังด้านนอกตามที่กล่าวไว้ด้านบน (ภาพ B)



- c) เพื่อการใช้งานของผลิตภัณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพและยาวนาน การระบายอากาศมีความสำคัญเป็นอย่างมาก เช่น การเปิดหน้าต่าง , การเพิ่มของระบบดูดอากาศ
- d) บีโตรเลียมแก๊สของเหลวจะมีน้ำหนักมากกว่าอากาศ นั่นคือจะลอยต่ำอยู่เหนือพื้น การติดตั้งถังแก๊สแอลพีจี ควรติดตั้งไว้ในห้องที่สามารถระบายแก๊สออกสู่ภายนอกได้ กรณีเกิดแก๊สรั่วไหล ดังนั้น ถังแก๊สที่ว่างหรือไม่เต็มถัง ไม่ควรติดตั้งหรือเก็บไว้ในห้องที่ต่ำกว่าระดับพื้นดิน (ห้องใต้ดิน) ควรเก็บเฉพาะถังแก๊สที่ต้องการใช้งานไว้ในห้อง ตรวจสอบจนมั่นใจว่า ไม่อยู่ใกล้แหล่งความร้อน (เตาอบ,เตาผิง,เตาไฟ เป็นต้น) ที่เป็นสาเหตุให้อุณหภูมิภายในถังแก๊สสูงกว่า 50 องศาเซลเซียส

การติดตั้งเตาไฟฟ้า แบบฝัง

ผลิตภัณฑ์สามารถติดตั้งถัดจากเฟอร์นิเจอร์ที่ไม่สูงไปกว่าด้านบนของเตา ผนังที่สามารถสัมผัสด้านหลังของเตาจะต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ติดไฟ กระจกที่เตาทำงาน ด้านหลังของเตาสามารถมีอุณหภูมิสูงขึ้นถึง 50 องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิห้อง การติดตั้งเตาที่ถูกต้องและเหมาะสม ให้ปฏิบัติตามข้อแนะนำดังนี้

- a) เตาคงต้องติดตั้งในห้องครัว ห้องทานอาหาร หรือห้องนั่งเล่น เท่านั้น ไม่เหมาะสมในการติดตั้งในห้องน้ำ
- b) เฟอร์นิเจอร์ที่ติดตั้งถัดไปจากเตา ที่มีความสูงกว่า บริเวณปรุงอาหาร จะต้องวางห่างจากขอบของบริเวณ อย่างน้อย 600 มิลลิเมตร
- c) ตู้เฟอร์นิเจอร์ควรติดตั้งด้วยระยะห่างจากเครื่องดูดควัน ด้วยความสูงอย่างน้อย 420 มิลลิเมตร (ภาพ C)



Fig. C

- d) เตาคควรติดตั้งภายใต้ตู้เฟอร์นิเจอร์ อย่างน้อย 700 มิลลิเมตร (ภาพ C)
- e) เพื่อการติดตั้งเครื่องดูดควัน การติดตั้งเตาจะต้องวางบนพื้นหรือด้านบนที่มีระยะความหนา 30 ถึง 50 มิลลิเมตร (ภาพ D) แนะนำให้ใช้ตัวยึดในการติดตั้งเตา

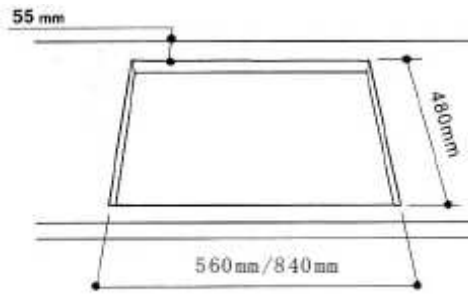
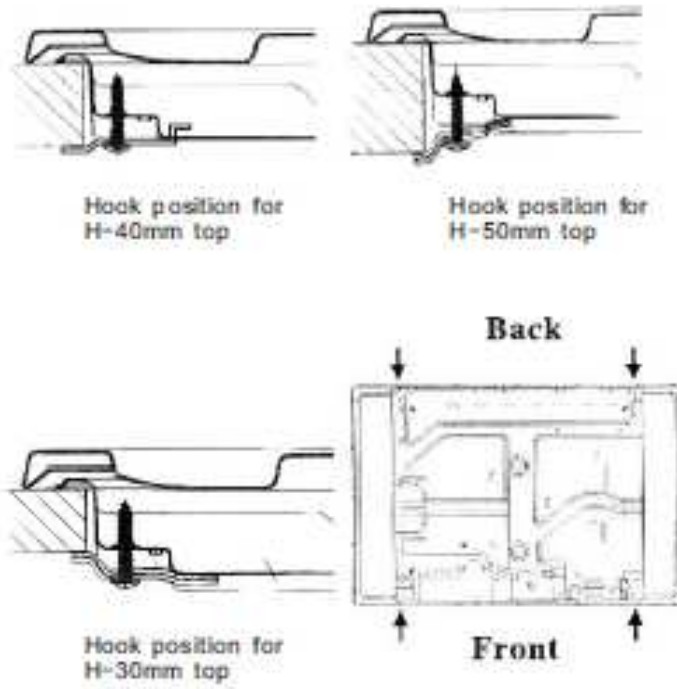


Fig. D

560 มิลลิเมตร สำหรับเตาขนาด 60 และ 70 มิลลิเมตร
 840 มิลลิเมตร สำหรับเตาขนาด 90 มิลลิเมตร



เตาสามารถติดตั้งอยู่เหนือเตาอบแบบฝังได้เมื่อมีระบบระบายอากาศที่ดี

f) ในกรณีที่ไม่ได้ติดตั้งเตาอบแบบฝังไว้ใต้เตาไฟฟ้า ควรจะใส่หน้าบานไม้เพื่อเป็นฉนวนกันไฟ

g) หน้าบานควรจะติดตั้งไว้ที่ตำแหน่งอย่างน้อย 20 มิลลิเมตรจากด้านใต้ของเตา

ข้อควรระวัง เมื่อติดตั้งเตาไฟฟ้าเหนือเตาอบแบบฝัง เตาอบควรจะวางชั้นไม้ 2 ชั้น เพื่อจะเชื่อมด้านหน้าบาน โดยต้องมีพื้นที่ด้านหลังอย่างน้อย 45 x 560 มิลลิเมตร

การติดตั้งระบบเชื่อมต่อแก๊สสำหรับเตาแก๊ส

เตาจะต้องเชื่อมต่อกับระบบแก๊สโดยช่างผู้ชำนาญ ระหว่างติดตั้ง จะต้องติดตั้งด้วยหัวแก๊สที่ได้รับการรับรอง โดยต้องติดตั้งกับระบบแก๊สที่ง่ายต่อการเปลี่ยน เคลื่อนย้าย และการบริการ การติดตั้งผลิตภัณฑ์ไปยังระบบแก๊ส หรือ แก๊สของเหลว จะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับและต้องปรับเปลี่ยนตามชนิดของแก๊สที่ใช้ ตามหัวข้อ “ การปรับเปลี่ยนตามชนิดของแก๊สที่ใช้” ในกรณีที่ใช้แก๊สของเหลวที่บรรจุในแทงค์ ต้องใช้ pressure regulator ที่ถูกต้องตามข้อบังคับ

ข้อสำคัญ เพื่อความปลอดภัย ข้อกำหนดของแก๊สที่ใช้และอายุการใช้งานที่ยาวนานของผลิตภัณฑ์ ตรวจสอบแรงดันของแก๊สที่ใช้ตามตารางที่ 1 “คุณสมบัติของหัวเตาและหัวฉีด”

การติดตั้งโดยใช้ท่อที่ไม่ยึดหยุ่น (ทองแดงหรือเหล็ก)

การเชื่อมต่อระบบแก๊สจะต้องกระทำโดยไม่ก่อให้เกิดแรงเค้นกับจุดใดๆ ของผลิตภัณฑ์ เตาที่เชื่อมต่อและตัวยึด “L” ที่สามารถปรับได้ เพื่อจะใช้ยึดกับถังแก๊ส หมุนตัวยึดนี้ และตัวแหวนรอง จะต้องถูกเปลี่ยนใส่ (มีมาพร้อมเตา) ตัวเชื่อมต่อแก๊สไปยังเตาใช้ขนาด ครึ่งนิ้ว ทรงกระบอก

การติดตั้งโดยใช้ท่อเหล็กที่ยึดหยุ่น

ตัวต่อหัวจ่ายแก๊สไปยังเตาใช้ ตัวต่อ แบบ thread male connector ขนาด ครึ่งนิ้ว สำหรับแบบหัวกลม ใช้เฉพาะตัวปิดผนึก และท่อที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานเท่านั้น ความยาวของท่อที่ยึดหยุ่นไม่ควรเกิน 2000 มิลลิเมตร เมื่อทำการติดตั้งการเชื่อมต่อแล้ว ตรวจสอบว่าท่อโลหะไม่ได้สัมผัสกับส่วนที่เคลื่อนที่ได้ อันจะก่อให้เกิดความเสียหายกับตัวท่อ

ตรวจสอบการปิดผนึกและยาแนว

เมื่อเตาได้รับการติดตั้งแล้ว ตรวจสอบว่ามีกาวยาแนวและปิดผนึกอย่างเหมาะสม ใช้น้ำผสมสบู่ในการทดสอบเท่านั้น

การติดตั้งทางไฟฟ้า

เตาได้ติดตั้งด้วยสายไฟแบบสามขั้วซึ่งออกแบบมาเพื่อใช้กับระบบไฟกระแสสลับ ตามที่ได้ระบุไว้ในป้ายระบุ

ข้อมูลทางเทคนิคที่ติดไว้ใต้เตา สายดินจะมีสี เหลือง-เขียว

ในการติดตั้งเหนือเตาอบแบบฝัง การเชื่อมต่อทางไฟฟ้าของเตาอบและเตาไฟ จะต้องแยกจากกัน เพื่อ

วัตถุประสงค์ด้านความปลอดภัยและสะดวกต่อการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ทั้งสอง

การเชื่อมต่อทางไฟฟ้าของเตาแก๊ส

ใช้สายไฟและปลั๊กตามปริมาณแรงดันไฟฟ้าและกระแสไฟของเตาที่ระบุไว้บนป้ายข้อมูลทางเทคนิค หรือเชื่อมต่อโดยตรงกับระบบไฟฟ้าหลัก ในกรณีนี้ ต้องติดตั้งสวิตช์ขั้วเดียวระหว่างเตา และ ระบบไฟฟ้าหลัก โดยมีระยะห่างหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มิลลิเมตร สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัย (สายดินจะต้องไม่ถูกกีดขวางโดยสวิตช์) สายไฟจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ทำให้อุณหภูมิของสายสูงในทุกจุด เกินกว่า 50 องศาเซลเซียส จากอุณหภูมิห้อง

ก่อนการติดตั้ง ตรวจสอบจนมั่นใจดังนี้

- พิวส์และระบบไฟฟ้าสามารถรองรับโหลดได้ตามคุณสมบัติของเตา
- ระบบไฟฟ้ามีการติดตั้งสายดินที่ได้มาตรฐานและถูกต้องตามข้อกำหนด
- ปลั๊กและสวิตช์ ต้องสามารถเข้าถึงได้โดยสะดวก

ข้อสำคัญ สายไฟจะมีสายภายในตามสีดังต่อไปนี้

เขียว-เหลือง	- Earth (สายดิน)
สีฟ้า	- Neutral
สีน้ำตาล	- Live

สีของสายจะไม่สัมพันธ์กับสีที่ระบุไว้ที่เทอร์มินอลที่ปลั๊ก ให้ปฏิบัติตามนี้

ต่อสายดิน (เขียว-เหลือง) ไปที่เทอร์มินอลที่มีตัวอักษร “E” หรือ มีสีเขียว หรือ เขียว-เหลือง

ต่อสายสีน้ำตาล ไปที่เทอร์มินอลที่มีตัวอักษร “L” หรือ สีแดง

ต่อสายสีฟ้าไปที่เทอร์มินอล ที่มีตัวอักษร “ N” หรือ สีดำ

การปรับเปลี่ยนเตาตามรูปแบบของแก๊ส

การปรับเปลี่ยนเตาตามรูปแบบของแก๊สตามที่ถูกออกแบบไว้ (ดูสติกเกอร์ภายใต้เตา หรือบนบรรจุภัณฑ์) หัวฉีดจะต้องถูกเปลี่ยน ดังนี้

- ถอดเหล็กกรองรับกระทะ และ เลื่อนหัวเตาออกจากด้านหน้าของเตา

ถอดสกรูของหัวฉีดโดยใช้ ประแจขนาด 7 มิลลิเมตร และ แทนที่ด้วยหัวฉีดใหม่ (ดูตารางที่ 1 คุณสมบัติของหัวเตาและหัวฉีด)

- ประกอบส่วนต่างๆ กลับตามคำแนะนำด้านบนในทางตรงกันข้าม
- เพื่อความสมบูรณ์ ควรแทนที่ป้ายบอกคุณสมบัติทางเทคนิค ด้วยข้อมูลใหม่ที่แสดงชนิดของแก๊สที่ใช้

หากความดันแก๊สมีความแตกต่างจากที่ระบุไว้ ให้ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมแรงดัน โดยให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลในการใช้ท่อส่งแก๊ส

การเปลี่ยนหัวฉีด สำหรับ หัวเตาแบบไฟสองชั้น

- ถอดตะแกรงเหล็ก และ เลื่อน หัวเตาออกจากที่ตั้ง หัวเตาประกอบด้วยสองส่วน (ภาพ E และ F)
- ถอดสกรูที่หัวเตาด้วยประแจขนาด 7 มิลลิเมตร ภายในหัวเตาจะมีหนึ่งหัวฉีด ภายนอกหัวเตาจะมีสองหัวฉีด (ขนาดเดียวกัน) เปลี่ยนหัวฉีดด้วยรุ่นที่เหมาะสมกับแก๊สที่ใช้ (ตารางที่ 1)
- ทำการประกอบกลับหัวเตาโดยวิธีในทางกลับกันกับที่อธิบายไว้ด้านบน



Fig.E



Fig.F

ข้อกำหนดของการต่อของอากาศกับเตา

เตาไม่จำเป็นต้องใช้ ตัวต่อกับอากาศ

คุณสมบัติของหัวเตาและหัวฉีด

ตารางที่ 1

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลาง (มิลลิเมตร)	ของเหลว		แก๊สธรรมชาติ	
		พลังงาน (kW)	หัวฉีด 1/10 (มม.)	พลังงาน (kW)	หัวฉีด 1/10 (มม.)
หัวเตาใหญ่ (B)	100	2.0	80	2.5	121
หัวเตากลาง (C)	70	1.4	65	2.0	106
หัวเตาเล็ก (D)	50	0.9	50	1.1	79
หัวเตาแบบไฟสองชั้น หัวฉีดภายใน (A)	60	1.0	37 2	1.2	65 2
หัวเตาแบบไฟสองชั้น หัวฉีดภายนอก (A)	135	2.9	94	3.0	135
ระดับแรงดัน	ค่าปกติ (mbar)	28- 30		20	
	ค่าต่ำสุด (mbar)	20		17	
	ค่าสูงสุด (mbar)	35		25	

ข้อกำหนดขั้นต่ำ

- หมุนแก๊สวาล์วไปที่ตำแหน่งต่ำสุด
- ถอดลูกบิดและหมุนสกรูตามเข็มนาฬิกา จนกระทั่ง เปลวไฟ เปลี่ยนเป็นขนาดเล็ก และปกติ

หมายเหตุ ในกรณีของแก๊สเหลว การขันสกรูจะต้องเป็นในแนวตามเข็มนาฬิกา



- ตรวจสอบจนมั่นใจว่า เมื่อลูกบิดถูกหมุนไปจากตำแหน่งความร้อนเร็ว ไปยัง ความร้อนระดับต่ำ เปลวไฟ จะไม่ลุกออก
- ในกรณีที่มีเกิดการดำเนินงานที่ผิดพลาดของเตา อุปกรณ์เพื่อรักษาความปลอดภัย ตัววัดอุณหภูมิ จะถูกตั้งที่ค่าต่ำสุด การเพิ่มระดับสามารถทำได้โดยการใช้การขันสกรูตามภาพ

ทันทีที่การปรับเสร็จสิ้น ใส่ตัวฉนวนหรือ วัสดุที่เหมาะสมอื่นทดแทน