
คู่มือการติดตั้งและการทำงาน

เตาแก๊สแบบติดตั้งฝัง

รุ่น P93V (ผิวโลหะ)

รุ่น P94GV (ผิวกระจก)



สารบัญ

คำแนะนำและคำเตือน	4
ความรับผิดชอบของผู้ผลิต	4
การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม	4
คู่มือความปลอดภัยทั่วไป	5
คู่มือการใช้งาน	5
ฉลากข้อมูลเครื่องใช้ไฟฟ้า	5
บรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มพลาสติก	5
คู่มือการติดตั้งทางเทคนิค	6
การติดตั้งเตาแก๊สในชุดห้องครัว	6
ข้อมูลสำคัญ	6
การติดตั้งเตาแก๊สไว้ด้านบนเตาอบ	7
การติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้ด้านบนเคาน์เตอร์ทำอาหารหรือลิ้นชัก	7
การติดตั้งเตาแก๊สให้แน่น	8
การระบายอากาศภายในห้อง	8
ตำแหน่งและการระบายอากาศ	9
การต่อเตาแก๊สกับถังแก๊ส	9
ข้อควรระวังเมื่อใช้ผลิตภัณฑ์กับแก๊สแอลพีจี LPG(บิวเทน/โพรเพน)	10
การเปลี่ยนหัวฉีดของแก๊ส.....	11
การต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ	12
การบำรุงรักษา	12
การเปลี่ยนอะไหล่	12
รายละเอียดของเตาแก๊ส.....	13
การใช้งานเครื่อง	14
หัวเตาและตะแกรง	14
การใช้หัวเตา	14
ระบบความปลอดภัย	15
การจุดเตาด้วยมือ	15
อุปกรณ์เสริม	15
การทำความสะอาด	15
การแก้ไขปัญหา	16

จดหมายจากประธานของเรา

เรียน ท่านผู้มีอุปการะคุณ

ขอขอบคุณเป็นอย่างยิ่งที่ไว้วางใจใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา Bertazzoni

ครอบครัวของเราเริ่มผลิตเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวในประเทศอิตาลี เมื่อปี 1882 สร้างชื่อเสียงด้านคุณภาพทางวิศวกรรมและ มีความหลงใหลในอาหารที่มีคุณภาพ

วันนี้ผลิตภัณฑ์ของเรามีการออกแบบเป็นพิเศษที่อิตาลี ร่วมกับเทคโนโลยีล่าสุด ภารกิจของเราคือการสร้างเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในบ้าน ที่ทำงานได้อย่างสมบูรณ์และตรงตามความต้องการของผู้ใช้

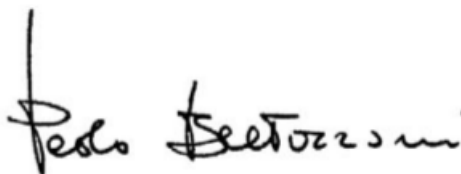
เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงสุดในแง่สุนทรีย์ซึ่งตอบสนองความต้องการของลูกค้าของเรา เครื่องใช้ไฟฟ้าของเรายังมีความอ่อนน้อมประสงค์ และใช้งานง่าย เปลี่ยนงานบ้านที่มีศักยภาพของการปรุงอาหารให้เป็นความสุขที่แท้จริง

คู่มือนี้จะช่วยให้คุณใช้และดูแลผลิตภัณฑ์ Bertazzoni ของคุณอย่างปลอดภัย และมีประสิทธิภาพมากที่สุด เพื่อสามารถให้ความพึงพอใจสูงสุดแก่คุณในอีกหลายปีข้างหน้า

ผมหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคุณจะชอบมัน!

Paolo Bertazzoni

ประธานบริษัท



บทนำ

กรุณาอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียดก่อนการติดตั้งและใช้งาน

คำแนะนำเหล่านี้ใช้ได้เฉพาะในประเทศที่มีสัญลักษณ์ระบุอยู่บนฉลากเครื่องใช้ไฟฟ้า

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายของทรัพย์สินหรือการบาดเจ็บส่วนบุคคลที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานเครื่องอย่างไม่เหมาะสม

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความผิดพลาดใดๆ เนื่องจากการพิมพ์หรือการแปลความที่ผิดพลาดในคู่มือเล่มนี้

รูปที่ปรากฏในเอกสารนี้มีไว้เพื่อสำหรับเป็นแนวทางอ้างอิงเท่านั้น

ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ในการปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ เมื่อพิจารณาถึงความจำเป็น หรือประโยชน์ อย่างไรก็ตาม การเปลี่ยนแปลงนั้นๆจะไม่กระทบกับความปลอดภัยที่สำคัญและลักษณะการทำงานของเครื่อง

เครื่องใช้นี้ได้รับการออกแบบมาให้ใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ได้ใช้สำหรับมืออาชีพ

คู่มือนี้เป็นส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ไฟฟ้า และจะต้องเก็บไว้ในที่ที่ผู้ใช้สามารถเข้าถึงได้ตลอดอายุการใช้งานของเครื่อง

โปรดอ่านคู่มือนี้ก่อนทำการใช้งานเครื่อง

ความรับผิดชอบของผู้ผลิต

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายของทรัพย์สินหรือการบาดเจ็บเนื่องจาก:

- การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านั้นนอกเหนือจากที่ระบุไว้
- การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้
- การดัดแปลงส่วนใดๆ ของเครื่องโดยไม่ได้รับอนุญาต
- การใช้ชิ้นส่วนอะไหล่ที่ไม่ใช่ของแท้
- เตาประกอบอาหารนี้ใช้สำหรับทำอาหารในบ้านเท่านั้น การใช้งานอื่นๆ จะถือว่าไม่เหมาะสม
- เตาประกอบอาหารนี้ไม่ได้ออกแบบมาให้ทำงานกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบรีโมทคอนโทรล

คำเตือน: การทำเครื่องหมาย CE บนผลิตภัณฑ์นี้ เป็นการประกาศภายใต้ความรับผิดชอบเต็มที่ของผู้ผลิตว่า ผลิตภัณฑ์นั้นเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขภาพ ด้านความปลอดภัย และด้านสิ่งแวดล้อมของสหภาพยุโรปทั้งหมด ที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ประเภทนี้

การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม



โปรดคำนึงถึงสภาพแวดล้อม เมื่อกำจัดบรรจุภัณฑ์

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ทำเครื่องหมายตาม European Community Directive 2012/19 / EU สำหรับของเสียที่เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ (WEEE)

คำสั่งนี้กำหนดมาตรฐาน สำหรับการรวบรวมและรีไซเคิล อุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ ของเสียที่สามารถนำกลับมาใช้งานใหม่ได้ทั่วสหภาพยุโรป

บรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์นี้ประกอบด้วยวัสดุที่จำเป็น เพื่อให้แน่ใจว่ามีการป้องกันที่เพียงพอระหว่างการขนส่ง วัสดุบรรจุภัณฑ์สามารถนำไปรีไซเคิลได้อย่างสมบูรณ์ ซึ่งจะช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โปรดช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมด้วยการพิจารณาเคล็ดลึกลับต่อไปนี้:

- จัดเรียงวัสดุบรรจุภัณฑ์ เพื่อการรีไซเคิล
- ส่งเครื่องเก่าที่ไม่สามารถใช้งานได้ ไปยังสถานที่เก็บรวบรวม สอบถามรายละเอียดของศูนย์รีไซเคิลที่ใกล้ที่สุดซึ่งคุณสามารถนำเครื่องใช้เก่าไปส่งได้
- อย่าทิ้งน้ำมันที่ใช้แล้วลงในท่อระบายน้ำ ควรเก็บในภาชนะปิดและนำไปยังศูนย์รีไซเคิล หากไม่สามารถทำได้ ให้กำจัดทิ้งในขยะผสม (ในลักษณะนี้จะถูกทิ้งในสถานที่ตรวจสอบ - แม้ว่านี่จะไม่ใช่วิธีที่ดีที่สุด แต่อย่างน้อยก็ป้องกันการปนเปื้อนของระบบบำบัดน้ำเสีย / น้ำเสีย)

คู่มือความปลอดภัยทั่วไป

- ขณะใช้งานเครื่อง ตัวเครื่องและส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ อาจมีความร้อนมาก
- ห้ามสัมผัสส่วนที่ให้ความร้อน ขณะการใช้งาน
- เด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี ควรได้รับการดูแลให้อยู่ห่างจากเครื่องในระยะที่ปลอดภัย เว้นแต่พวกเขาจะได้รับการดูแล
- เด็กจะต้องไม่เล่นกับเครื่อง
- เครื่องใช้นี้ อาจใช้ได้โดยเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไป และโดยคนที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์ในการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า โดยพวกเขาจะต้องได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำจากผู้ใหญ่ที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัย
- ห้ามวางอุปกรณ์ที่เป็นโลหะ ไว้บนเครื่อง ในขณะที่ใช้งาน เนื่องจากจะทำให้อุปกรณ์นั้นๆ ร้อน
- ทำการปิดสวิตช์เครื่องทุกครั้ง หลังการใช้งาน
- ห้ามทำการดับไฟหรือเปลวเพลิงที่เกิดขึ้นด้วยน้ำ : ให้ทำการปิดเครื่อง แล้วให้ทำการดับไฟด้วยผ้าเปียกน้ำ หรืออื่นๆที่เหมาะสม
- การทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่อง ไม่ควรกระทำโดยเด็กโดยไม่มี การควบคุม
- ต้องแน่ใจว่า ส่วนของเครื่องที่ยังร้อนถูกปล่อยให้เย็นลงแล้วก่อนทำความสะอาดเครื่อง
- มีการติดตั้งและให้บริการโดยบุคลากรที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง อย่าพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตนเองหรือทำโดยไม่ได้ รับความช่วยเหลือจากช่างผู้ชำนาญ
- ห้ามทำการปรับแต่งเครื่องใช้
- ห้ามทำการใส่อะไรลงไปตามช่องในเครื่อง
- ห้ามทำการใด ๆ กีดขวางช่องระบายอากาศและช่องระบายความร้อน
- หากสายไฟมีการชำรุด ให้ทำการติดต่อเจ้าหน้าที่ฝ่ายเทคนิคทันที และพวกเขาจะทำการเปลี่ยนสายไฟให้คุณ
- ห้ามใช้ผงทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (เช่นผงซัก, ผงซักดีดคราบ และใยโลหะ) บนชิ้นส่วนที่เป็นกระจก
- ห้ามนั่งบนเครื่องใช้ไฟฟ้า
- ห้ามใช้เครื่องฉีดน้ำพลังสูงในการทำ ความสะอาดเครื่อง
- ห้ามวางวัตถุใดๆ บนพื้นที่ประกอบอาหารของเครื่อง
- ห้ามใช้เตาแก๊สนี้แทนเครื่องทำความร้อนไม่ว่ากรณีใดๆ
- หากเกิดเหตุการณ์ทำให้แก้วแตกหรือมีรอยร้าว ให้ทำการปิดเตาทันทีและทำการแยกเตาแก๊สและแหล่งจ่ายไฟออกจากกัน และทำการติดต่อเจ้าหน้าที่ทางเทคนิค
- การเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างกะทันหัน อาจเป็นสาเหตุทำให้แก้วแตก ห้ามทำการเทของเหลวเย็นๆลงบนเตา

- ภาชนะที่เสียหายหรือมีขนาดไม่เหมาะสม ซึ่งเกินขอบของเตา หรืออยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ
- การใช้งานเตาประกอบอาหาร จะทำให้เกิดความร้อน ความชื้น และผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการเผาไหม้ ควรทำให้บริเวณพื้นที่ใช้งานมีการระบายและหมุนเวียนอากาศที่เพียงพอขณะใช้งานเครื่อง

คำแนะนำในการใช้งาน

- ใช้ภาชนะที่มีลักษณะกันแบนในการประกอบอาหาร
- ทำการวางกระทะบนเตาก่อนทำการจุดไฟ
- ห้ามปล่อยเตาทิ้งไว้ขณะทำการปรุงอาหารด้วยน้ำมัน เนื่องจาก สามารถเกิดประกายไฟ หรือ ติดไฟได้ง่าย
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์สเปรย์ใกล้กับเตา ขณะที่มีการใช้งาน
- ทำการปรับไฟไม่ให้เกิดขอบกระทะ เนื่องจากอาจทำให้มือจับเสียหายได้
- ห้ามทำการวางกระทะลงบนไฟโดยตรง
- ต้องแน่ใจว่ากระทะวางอยู่ตรงกึ่งกลางเตา

ฉลากเครื่องใช้ไฟฟ้า

ฉลากจะระบุข้อมูลทางเทคนิค หมายเลขซีเรียล และ ยี่ห้อของเตาแก๊ส ตัวฉลากจะติดอยู่ที่ตัวฐานด้านล่าง และจะต้องไม่ถูกแกะออก และมีฉับปิดล็อกได้ถูกเก็บไว้ในคู่มือนี้เพื่อการอ้างอิง

บรรจุก๊าซพลาสติก

อันตรายจากการสลัก หายใจไม่ออก

- ห้ามทิ้งบรรจุก๊าซหรือส่วนหนึ่งส่วนใดไว้โดยไม่ตั้งใจ
- ห้ามปล่อยให้เด็กเล่นกับถุงพลาสติก

คู่มือการติดตั้งทางเทคนิค

การติดตั้ง การปรับเปลี่ยน และการบำรุงรักษา ที่ระบุไว้ในส่วนนี้จะต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น (ตามกฎหมายที่ใช้บังคับ) การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง อาจทำให้เกิดความเสียหายต่อทรัพย์สิน และการบาดเจ็บต่อผู้คนที่หรือสัตว์เลี้ยง ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อเหตุการณ์นี้ กฎระเบียบหรืออุปกรณ์ความปลอดภัยอัตโนมัติของเครื่อง อาจได้รับการดัดแปลงโดยผู้ผลิต หรือผู้ให้บริการที่ได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องตลอดอายุการใช้งานของเครื่องเท่านั้น

ต้องแน่ใจว่ามีการสวมใส่อุปกรณ์นิรภัยส่วนตัว เมื่อทำการติดตั้งเครื่อง

การติดตั้งเตาประกอบอาหาร

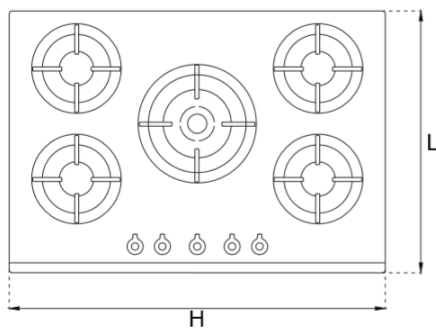
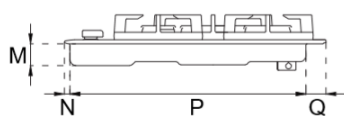
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาแก๊สอยู่ในสภาพสมบูรณ์ และไม่เสียหายหลังจากนำชิ้นส่วนออกจากบรรจุภัณฑ์ ในกรณีที่ไม่แน่ใจ อย่าทำการใช้งานเครื่องและให้ทำการติดต่อเจ้าหน้าที่ฝ่ายเทคนิค

ทำช่องเจาะของท็อปเฟอร์นิเจอร์ของห้องครัว (ดูจากรูป) ตามขนาดของเตาแก๊สตามที่กำหนดในตาราง

	A(ซม.)	B(ซม.)	H(ซม.)	L(ซม.)
เดาขนาด 60 ซม.	56	48	60,5	52,5
เดาขนาด 75 ซม.	56	48	75,5	52,5
เดาขนาด 90 ซม.	85	48	89,3	52,5

C อย่างน้อย (ซม.)	8,5
D อย่างน้อย (ซม.)	3
E อย่างน้อย (ซม.)	18
F อย่างน้อย (ซม.)	70
G อย่างน้อย (ซม.)	8,5

M (ซม.)	4,4
N (ซม.)	1,1
P (ซม.)	47,4
Q (ซม.)	4

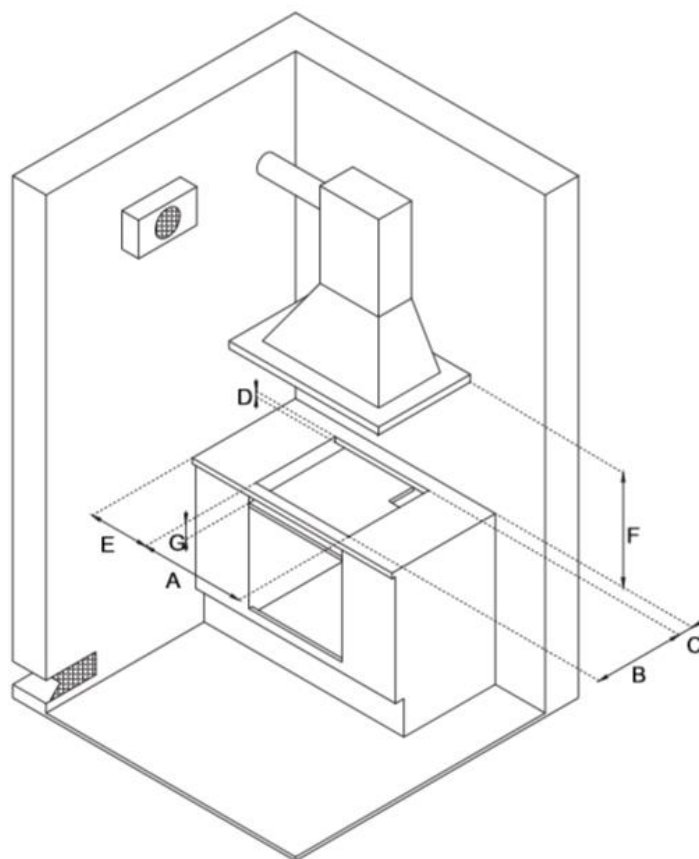


ข้อมูลสำคัญ

เตาประกอบอาหารจะทำการติดตั้งตรงระหว่างเคาท์เตอร์ครัวหรือ หรือระหว่างเคาท์เตอร์กับกำแพง(อิฐ) ตัวกำแพงและพื้นที่โดยรอบจะต้องสามารถทนความร้อนได้ 90 องศา ขึ้นไป เพื่อป้องกันการลอกของกำแพงเมลามีน ลามิเนตต่างๆไปที่ใช้กับผนังห้องครัวส่วนใหญ่ อนาคตของกาที่ยืดสามารถทนความร้อนได้อย่างน้อย 150 องศา การติดตั้งอุปกรณ์จะต้องดำเนินการตามข้อกำหนดของกฎหมายที่ใช้บังคับ

เครื่องใช้นี้ไม่ได้ต่อกับอุปกรณ์กำจัดควันจากการเผาไหม้ ดังนั้น จะต้องทำการต่ออุปกรณ์ตามกฎหมายการติดตั้งดังกล่าวข้างต้น และต้องให้ความสนใจเป็นพิเศษกับข้อกำหนดในการระบายอากาศในห้อง

เคาท์เตอร์ทำอาหาร จะต้องสามารถทนต่ออุณหภูมิสูงสุด 90 องศาเซลเซียส (120 องศาเซลเซียส สำหรับรุ่น 75 ซม.)



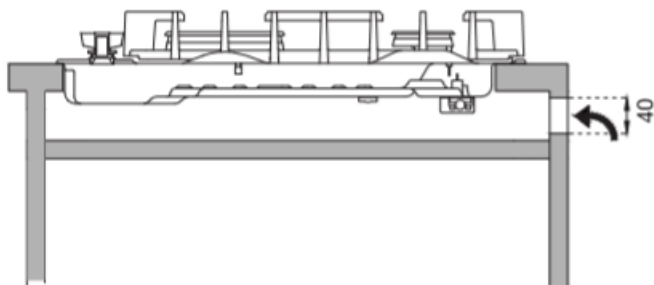
คู่มือการติดตั้งทางเทคนิค

การติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้เหนือเตาอบ

ระยะห่างระหว่างเตาประกอบอาหารและเฟอรินเจอร์ครัว หรือ เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ ที่ติดตั้ง ต้องเพียงพอเพื่อให้แน่ใจว่ามีช่องระบายอากาศและมีการระบายอากาศที่เพียงพอ

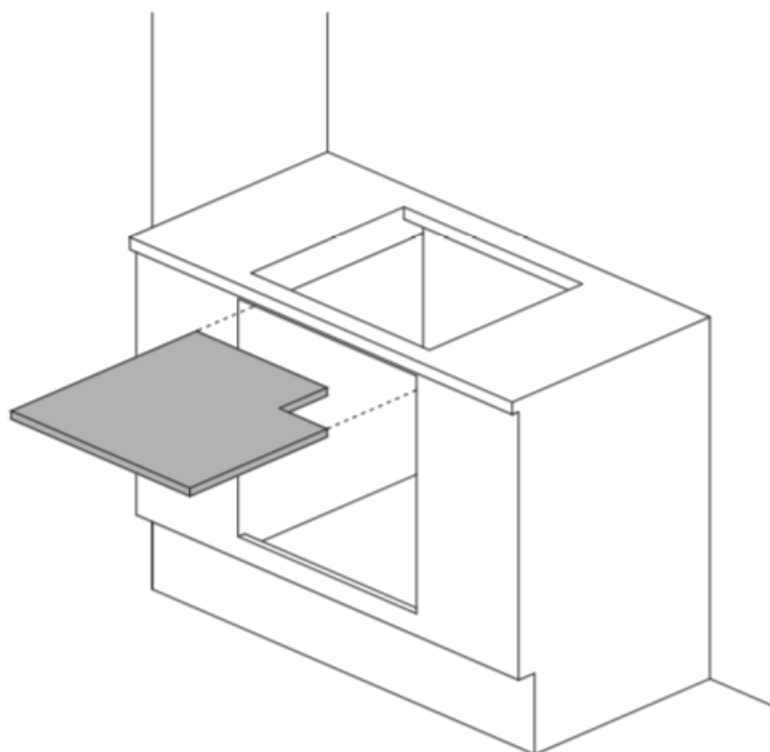
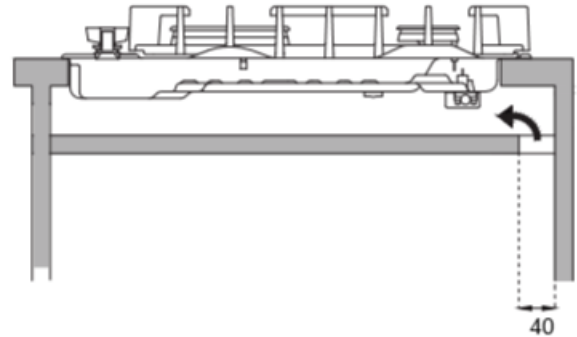
หากติดตั้งไว้เหนือเตาอบ ต้องเว้นช่องว่างระหว่างด้านล่างของเตาประกอบอาหาร และด้านบนของผลิตภัณฑ์ที่ติดตั้งด้านล่าง จนสามารถระบายอากาศได้ทั่วทั้งเครื่อง (ดูรายละเอียดเพิ่มเติม)

เตาอบต้องติดตั้งอุปกรณ์ระบายความร้อน ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบในกรณีที่ติดตั้งเตาแก่สรวมกับเตาอบจากผู้ผลิตรายอื่น



การติดตั้งเตาประกอบอาหารไว้ด้านบนเคาท์เตอร์ ทำอาหารหรือลีนชัก

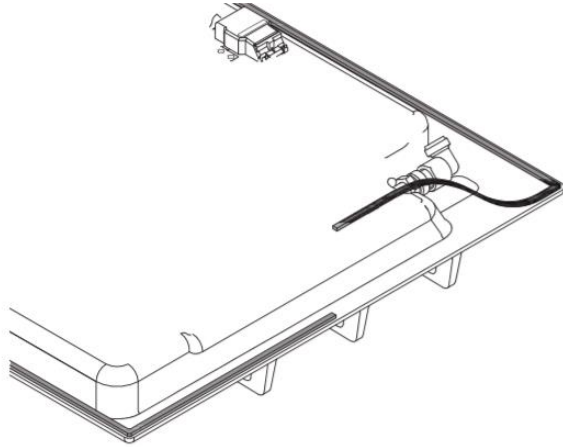
ระยะห่างระหว่างเตาประกอบอาหารและเครื่องครัว ต้องเพียงพอเพื่อให้แน่ใจว่ามีช่องระบายอากาศ และมีการระบายอากาศที่เพียงพอ หากมีเครื่องใช้ / เฟอรินเจอร์อื่น ๆ (ผนังด้านข้าง ลีนชัก ฯลฯ) เครื่องล้างจาน หรือตู้เย็นอยู่ใต้เตา จะต้องติดตั้งฐานไม้สองชั้นอย่างน้อย 20 มม. จากด้านล่างของเตา เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจ ตัวฐานสองชั้นจะทำการย้ายออกได้โดยใช้เครื่องมือพิเศษเท่านั้น



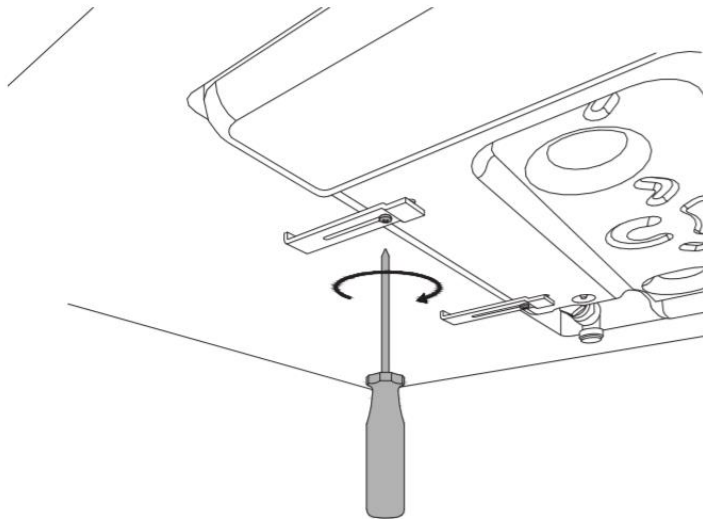
การติดตั้งเตาแก๊สให้แน่น

เพื่อป้องกันน้ำเข้าไปในตัวเครื่องด้านล่างโดยไม่ตั้งใจ การติดตั้งเตาแก๊สนั้นควรทำการติดปะเก็นยางพิเศษเข้าไปด้วย

- 1) วางปะเก็นยางซีลตามขอบด้านล่างของเตา หลังจากทำความสะอาดพื้นผิวแล้ว

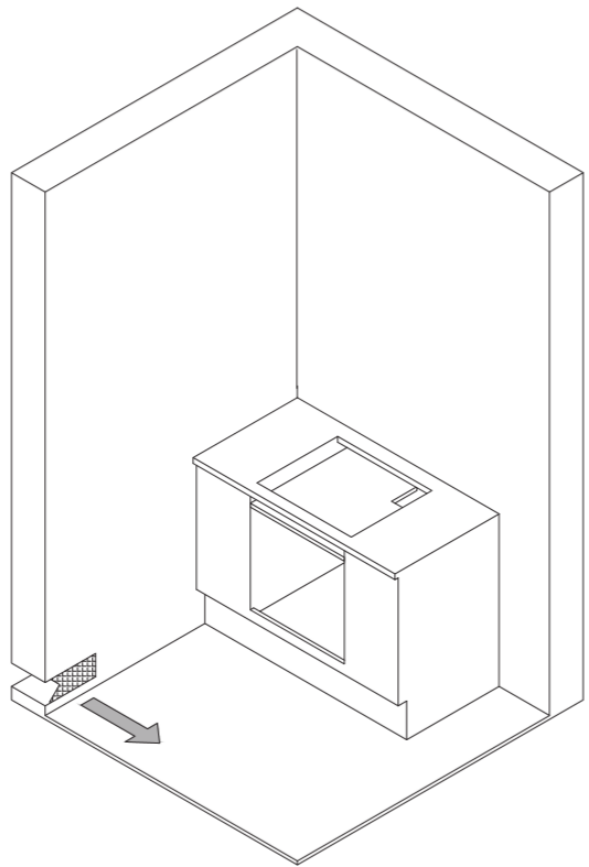


- 2) นำเตาวางในพื้นที่ที่เตรียมไว้
- 3) ติดตั้งเตาให้แน่น โดยใช้ไขควงเพื่อติดตั้งแผ่นเหล็กยึดสี่แผ่น โดยใช้ไขควงที่สอดคล้องกันกับสกรูที่ด้านล่างของเตา



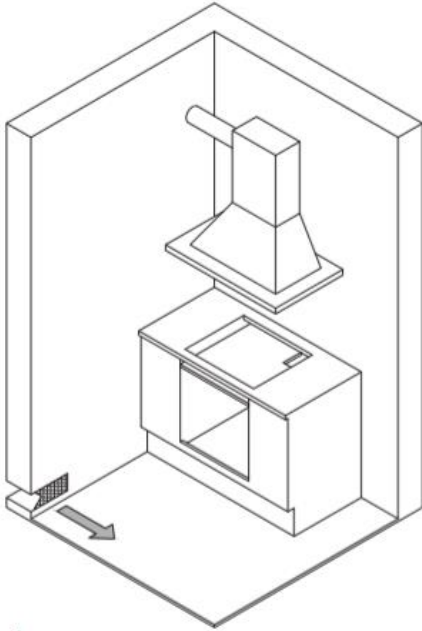
การระบายอากาศภายในห้อง

เพื่อให้สามารถใช้งานเครื่องได้อย่างถูกต้อง ห้องที่ติดตั้งเตาจะต้องมีการระบายอากาศอย่างต่อเนื่อง ขนาดของห้องจะต้องมีขนาดต้องไม่ต่ำกว่า 25 ลูกบาศก์เมตร และปริมาตรอากาศที่ต้องการ จะต้องเป็นไปตามความต้องการของการเผาไหม้ปกติของก๊าซ และการระบายอากาศในห้อง ต้องปล่อยให้อากาศจากธรรมชาติผ่านช่องเปิดแบบถาวรในผนังห้องที่ต้องการการระบายอากาศ ช่องเหล่านี้จะต้องระบายออกสู่กลางแจ้งโดยตรง และต้องมีพื้นที่ขั้นต่ำ 100 ตารางเซนติเมตร อนุญาตให้มีการระบายอากาศทางอ้อม จากห้องที่อยู่ติดกับช่องระบายอากาศได้ ตรวจสอบไต่ที่กฎหมายที่บังคับใช้ทั้งหมดอนุญาต

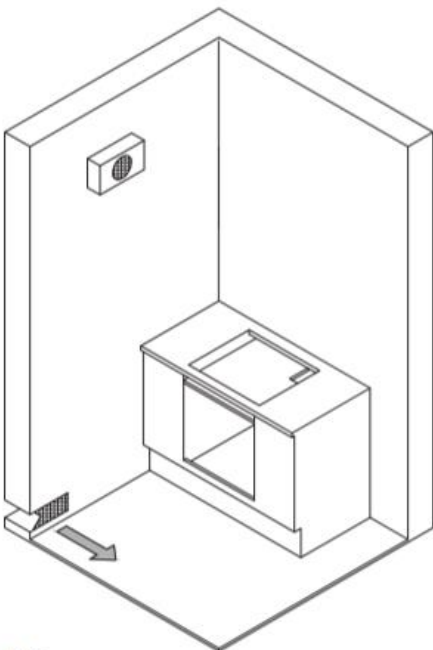


ตำแหน่งและการระบายอากาศ

เตาประกอบอาหารที่มีการใช้แก๊ส จะต้องมีความถี่ที่เกิดจากการเผาไหม้เกิดขึ้น และควันจะต้องไหลผ่านเครื่องดูดควันที่ต่อเข้ากับตัวท่อระบาย หรือ ระบายออกด้านนอกโดยตรง (ดูรูป A) ถ้าหากไม่สามารถจะต่อเข้ากับเครื่องดูดควันได้ จะต้องมีการติดตั้งพัดลมดูดอากาศ หรือท่อระบายอากาศออกด้านนอกโดยตรง สิ่งนี้จะต้องทำการต่อเข้ากับเตาประกอบอาหารเมื่อมีการใช้งาน (ดูรูป B) และจะต้องทำตามข้อกำหนดการระบายอากาศ ที่กำหนดไว้ในกฎหมายที่บังคับใช้



รูป A



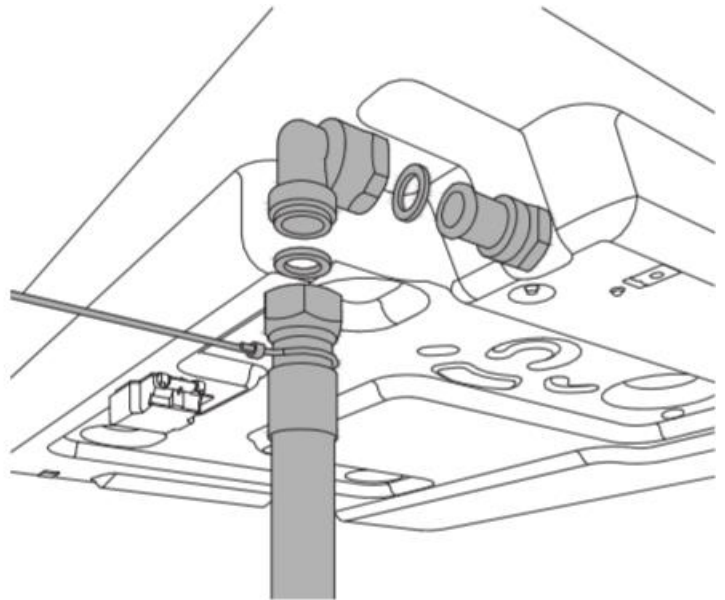
รูป B

การต่อเตาแก๊สเข้ากับถังแก๊ส

ก่อนที่จะทำการต่อเตาเข้ากับถังแก๊ส ต้องทำการตรวจสอบว่าข้อมูลรายละเอียดทางเทคนิคของเครื่องนั้นตรงกับแก๊สที่จะใช้ เมื่อแก๊สถูกจ่ายออกจากถัง เตาจะต้องเชื่อมต่อกับถังแก๊ส ด้วยท่อทองแดงที่แข็ง หรือผ่านท่อเหล็กตามกฎหมายที่ใช้บังคับ และต้องต่อผ่านตัวปรับความดันที่เป็นไปตามมาตรฐานด้วย ท่อสแตนเลสสตีล ขอแนะนำให้ติดตั้งอะแดปเตอร์ปรับพิเศษในท่อ เพื่ออำนวยความสะดวกในการเชื่อมต่อกับตัวปรับความดันที่ติดตั้งบนถังแก๊ส

สายแก๊สจะต้องไม่ผ่านช่องยาวและจะต้องไม่สัมผัสกับส่วนที่เคลื่อนที่ได้ เช่น ลิ้นชัก เมื่อเสร็จสิ้นในการติดตั้ง ให้ทำการตรวจสอบรอยรั่วของแก๊สด้วยสารละลายสบู่ จะต้องไม่เกิดเปลวไฟ

คำเตือน! โปรดจำไว้ว่า ด้านเข้าของแก๊สเป็นเกลียวตัวผู้ขนาด 1/2" BSP ตามมาตรฐาน ISO 228-1



ข้อควรระวังเมื่อใช้เตาแก๊สแอลพีจี (บิวเทน / โพรเพน)

วาล์วปล่อยแก๊สที่ใช้ต่อกับเตาประกอบอาหาร จะต้องบรรจุด้วยแก๊สเหลวที่มีคุณภาพ และถูกควบคุมอยู่ในความดันปกติถูกต้อง

ต้องควบคุมความดันแก๊สโดยตัวควบคุมความดันเฉพาะที่ได้รับการรับรอง (ไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์)

การใช้แก๊สที่ไม่ได้มาตรฐาน และ / หรือ การใช้ถังแก๊สหุงต้มที่ไม่เหมาะสม รวมไปถึงตัวปรับหรือควบคุมแรงดันที่เกี่ยวข้องที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้การรับประกันผลิตภัณฑ์นี้เป็นโมฆะ

โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คุณต้องหลีกเลี่ยงทุกสถานการณ์ที่แก๊สอาจทำให้มีมลพิษตกค้าง และสิ่งปนเปื้อน ซึ่งเมื่อพวกเขาเข้าสู่วงจรการไหลเวียนของแก๊ส อาจทำให้อุปกรณ์การควบคุม เช่น วาล์วปล่อยแก๊ส และเทอร์โมสตัทเสียหายได้

เราจึงแนะนำ:

- ใช้ถังแก๊สแอลพีจี จากตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตจากผู้ผลิตหลายๆรายเท่านั้น
- ใช้แก๊สให้หมดถัง โดยห้ามเอียงถัง
- ทำความสะอาดตัวกรองที่ทางเข้าตัวควบคุมแรงดันเป็นประจำ

คำแนะนำของเตาแก๊สสำหรับใช้กับแก๊สชนิดต่าง ๆ

หัวเตา	ประเภทของแก๊ส	แรงดัน	ขนาดของหัวฉีด	อัตราการไหล						เส้นผ่านศูนย์กลางบายพาส
				มิลลิบาร์	1/100 มม.	กรัม/ชม.	ลิตร/ชม.	กิโลวัตต์	กิโลแคล /ชม.	
หัวเตาเสริม	ทาวนแก๊ส G110	8	145	-	227	1.00	860	0.3	258	27 reg
	แก๊สธรรมชาติ G20	20	77	-	95	1.00	860	0.3	258	27 reg
	แก๊สบิวเทน G30	30	50	73	-	1.00	860	0.3	258	27
	แก๊สโพรเพน G31	37	50	71	-	1.00	860	0.3	258	27
หัวเตาเครื่องเร็ว	ทาวนแก๊ส G110	8	192	-	397	1.75	1505	0.44	378	31 reg
	แก๊สธรรมชาติ G20	20	101	-	167	1.75	1505	0.44	378	31 reg
	แก๊สบิวเทน G30	30	66	127	-	1.75	1505	0.44	378	31
	แก๊สโพรเพน G31	37	66	125	-	1.75	1505	0.44	378	31
หัวเตารองเร็ว	ทาวนแก๊ส G110	8	280	-	681	3.00	2580	0.75	645	42 reg
	แก๊สธรรมชาติ G20	20	129	-	286	3.00	2580	0.75	645	42 reg
	แก๊สบิวเทน G30	30	87	218	-	3.00	2580	0.75	645	42
	แก๊สโพรเพน G31	37	87	214	-	3.00	2580	0.75	645	42
หัวเตามงกุฏ	ทาวนแก๊ส G110	8	350	-	907	4.00	3440	1.5	1250	65 reg
	แก๊สธรรมชาติ G20	20	145	-	381	4.00	3440	1.5	1290	65 reg
	แก๊สบิวเทน G30	30	101	290	-	4.00	3440	1.5	1290	65
	แก๊สโพรเพน G31	37	101	286	-	4.00	3440	1.5	1290	65
หัวเตาคู่เปลวไฟสองชั้น	ทาวนแก๊ส G110	8	นอก 2x250	-	953	4.20	3612	0.48	413	นอก 65 reg
			ใน 130							ใน 34 reg
	แก๊สธรรมชาติ G20	20	นอก 2x110	-	476	5.00	4300	0.48	413	นอก 65 reg
			ใน 70							ใน 34 reg
	แก๊สบิวเทน G30	30	นอก 2x69	334	-	4.60	4300	0.48	413	นอก 65
			ใน 46							ใน 34
แก๊สโพรเพน G31	37	นอก 2x69	328	-	4.60	3956	0.48	413	นอก 65	
		ใน 46							ใน 34	

การเปลี่ยนหัวฉีดของแก๊ส

คำเตือน!

ทำการถอดเตาออกจากแหล่งจ่ายไฟฟ้าและแหล่งจ่ายแก๊สก่อน จะทำการบำรุงรักษาใดๆ

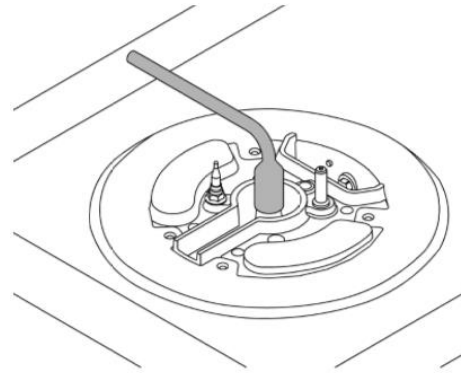
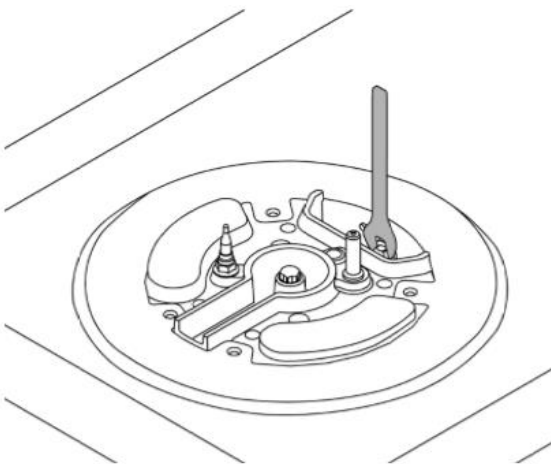
ขั้นตอนการเปลี่ยนหัวฉีดเพื่อใช้กับแก๊สที่ต้องการมี 2 ขั้นตอนที่เกี่ยวข้องดังนี้:

- การเปลี่ยนหัวฉีดแก๊ส
- การปรับหัวเตาที่มีขนาดเล็กที่สุด

คำเตือน: หลังจากทำการเปลี่ยนขนาดหัวฉีดแก๊สในขั้นตอนด้านบน ช่างหรือผู้ปฏิบัติงานจะต้องเปลี่ยนใช้ฉลากระบุที่สอดคล้องกับแก๊สชนิดใหม่แล้วทำการติดแทนฉลากเก่า ตัวฉลากทั้งหมดจะอยู่ในถุงหัวเตาสารอง

ขั้นตอนที่ 1 : การเปลี่ยนหัวฉีด

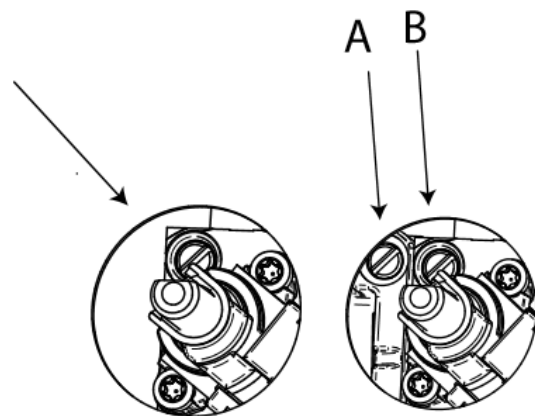
ดำเนินการดังต่อไปนี้ เพื่อเปลี่ยนหัวฉีดของแต่ละหัวเตา: ยกตัวฐานกระจายเปลวไฟและคลายเกลียวหัวฉีดเดิมออก โดยใช้ประแจขนาด 7 มม. จากนั้นแทนที่ด้วยหัวฉีดที่ต้องการตามตาราง (หัวฉีดแต่ละตัวมีหมายเลขที่ระบุเส้นผ่าศูนย์กลางบนตัวของหัวฉีดเอง) เก็บหัวฉีดเดิมไว้ในกล่องเพื่อในการเปลี่ยนใช้งานในครั้งต่อไป



ขั้นตอนที่ 2 : การปรับหัวเตาที่มีขนาดเล็กที่สุด

- 1) ทำการจุดเตาแล้วหรี่ไฟโดยการหมุนลูกบิดลงในตำแหน่งที่ไฟเบาที่สุด
- 2) ถอดลูกบิดออก ซึ่งอาจเกิดแรงเสียดทานกับแกนขณะดึงออก
- 3) ใช้ไขควงขนาดเล็กขันสกรูสีทองที่อยู่ถัดจากก้านลูกบิด (ดรูป) และทำการหมุนสกรูไปทางซ้ายหรือขวา จนกว่าเปลวไฟจะได้ขนาดตามที่ควบคุมอย่างเหมาะสมกับความเบาที่ตั้งไว้ สำหรับลูกบิดของหัวเตาสองชั้น ที่มีสกรูควบคุมสองตัว: สกรู A เพื่อปรับเปลวไฟวงใน สกรู B เพื่อปรับเปลวไฟวงนอก
- 4) ตรวจสอบว่า เมื่อหมุนลูกบิดจากตำแหน่งสูงสุด MAX ไปยังเบาสุด MIN เปลวไฟไม่ลามออกนอกหัวเตา

คำเตือน รายละเอียดที่ระบุด้านบนจะต้องปฏิบัติตามเมื่อใช้เตากับแก๊สธรรมชาติ (มีเธน) เท่านั้น: เมื่อใช้แก๊สแอลพีจี (บิวเทนหรือโพรเพน) สกรูจะถูกบล็อกในทุกทิศทางไปทางด้านขวา



การต่อเข้ากับระบบไฟฟ้า

การเชื่อมต่อไฟฟ้าจะต้องทำตามมาตรฐานและกฎหมายที่ใช้บังคับ

ก่อนต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟฟ้าต้องตรวจสอบว่า:

- แหล่งจ่ายไฟตรงกับคุณสมบัติที่ระบุไว้ในฉลากข้อมูลเครื่องใช้ไฟฟ้า
- การเดินสายไฟและเต้าเสียบ ต้องมีการเชื่อมต่อสายดิน

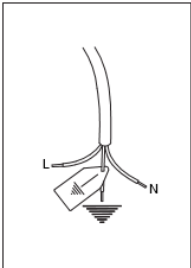
เมื่อเต้าได้ทำการต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยผ่านปลั๊กพวง:

- ต่อปลั๊กเข้ากับสายไฟซึ่งจะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานที่บังคับใช้ในประเทศที่ใช้งาน ปลั๊กไฟ (และฟิวส์ถ้ามี) จะต้องเหมาะสมกับข้อมูลจำเพาะของโหลดที่กำหนดบนฉลากของอุปกรณ์ ต่อสายไฟตามความต้องการและต้องแน่ใจว่าได้ทำตามรูปแบบการเดินสายไฟที่ถูกต้องตามสีที่กำหนด

L (Live/Hot/Phase) = สายสีน้ำตาล

N (Natural) = สายสีน้ำเงิน

Earth สายดิน สัญลักษณ์ "↓" = สายสีเหลือง/เขียว



- สายไฟจะต้องอยู่ในตำแหน่งที่อุณหภูมิไม่สามารถสูงถึง 90 องศาเซลเซียส
- ห้ามใช้ข้อแฉกเต้าเสียบ ทำการต่อสายไฟ หรือ ปลั๊กพวง และอื่นๆ เนื่องจากอาจทำให้มีการต่อที่หลวม และความร้อนสูงเกิน

เมื่อทำการต่อเครื่องเข้ากับเบรกเกอร์อย่างถาวร:

- ต้องตัดวงจรด้วยตัวตัดกระแสไฟแบบออมนิโพลาร์ที่มีขนาดที่เหมาะสมสำหรับการโหลดของอุปกรณ์
- ตัวต่อลงสายดินจะต้องไม่ถูกตัดด้วยเบรกเกอร์ และจะต้องต่อเข้ากับระบบลงดิน
- คุณสามารถเลือกการติดตั้งที่ทดแทนกันได้ โดยอาจใช้ตู้ RCBO มาใช้ หรือการป้องกัน RCD แทนที่จะเป็นฟิวส์ หรือ MCB ขึ้นอยู่กับรหัสไฟฟ้าที่ใช้บังคับ

คำเตือน: อุปกรณ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดของ 2016/426 / EU (กฎระเบียบของเครื่องใช้แก๊ส), 2014/35 / EU (ข้อกำหนดแรงดันไฟฟ้าต่ำ) เกี่ยวกับความปลอดภัยทางไฟฟ้าและ 2014/30 / EU

การบำรุงรักษา

การเปลี่ยนอุปกรณ์

ตัดแหล่งจ่ายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าก่อนทำการบำรุงรักษาใด ๆ

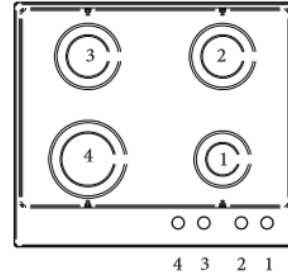
ทำการติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หากจำเป็นต้องเปลี่ยนชิ้นส่วน หรือ อุปกรณ์การใช้งาน เช่น หัวเตา วาล์วปล่อยแก๊ส และชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ที่ต้องการเปลี่ยน

หากจำเป็นต้องเปลี่ยนสายไฟ ช่วงติดตั้ง / ซ่อมบำรุง จะต้องใช้สายไฟ H05VV-F 3x0.75 มม² และปล่อยให้ตัวนำสายดินยาวกว่าสาย L และ N ประมาณ 2 ซม. ช่วงติดตั้งจะต้องปฏิบัติตามคำแนะนำที่ให้ไว้สำหรับการเชื่อมต่อไฟฟ้าเบื้องต้น

รายละเอียดของเตาแก๊ส

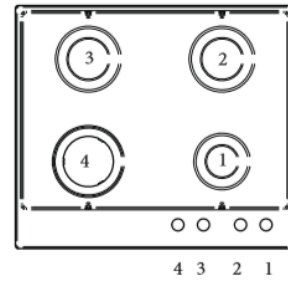
แผงควบคุม / หัวเตา

1. หัวเตาเสริม หน้า-ขวา
2. หัวเตาแก๊สร้อนเร็ว หลัง-ขวา
3. หัวเตาแก๊สร้อนเร็ว หลัง-ซ้าย
4. หัวเตาร้อนเร็ว หน้า-ซ้าย



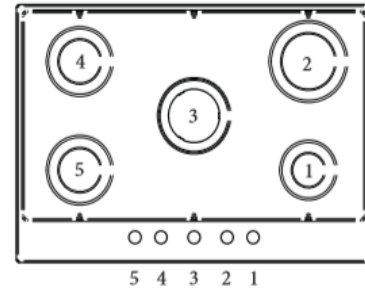
แผงควบคุม / หัวเตา

1. หัวเตาเสริม หน้า-ขวา
2. หัวเตาแก๊สร้อนเร็ว หลัง-ขวา
3. หัวเตาแก๊สร้อนเร็ว หลัง-ซ้าย
4. หัวเตามงกุฏ หน้า-ซ้าย



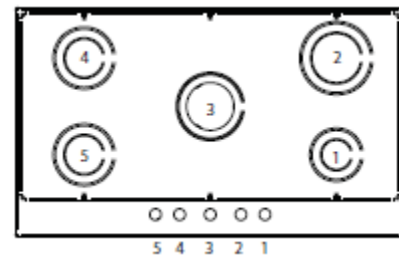
แผงควบคุม / หัวเตา

1. หัวเตาเสริม หน้า-ขวา
2. หัวเตาร้อนเร็ว หลัง-ขวา
3. หัวเตามงกุฏ ตรงกลาง
4. หัวเตาแก๊สร้อนเร็ว หลัง-ซ้าย
5. หัวเตาแก๊สร้อนเร็ว หน้า-ซ้าย



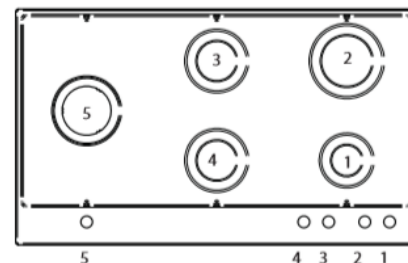
แผงควบคุม / หัวเตา

1. หัวเตาร้อนเร็ว หลัง-ขวา
2. หัวเตาร้อนเร็ว หลัง-ขวา
3. หัวเตามงกุฏ หรือ หัวเตาคู่ ตรงกลาง
4. หัวเตาแก๊สร้อนเร็ว หลัง-ซ้าย
5. หัวเตาแก๊สร้อนเร็ว หน้า-ซ้าย



แผงควบคุม / หัวเตา

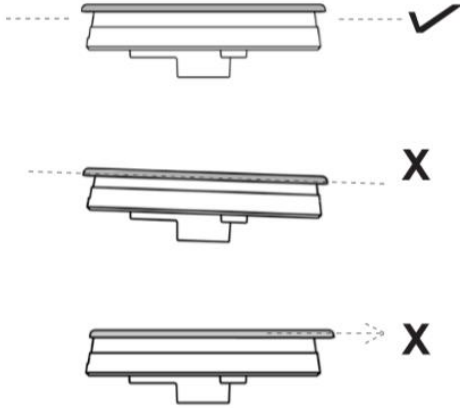
1. หัวเตาร้อนเร็ว หลัง-ขวา
2. หัวเตาร้อนเร็ว หลัง-ขวา
3. หัวเตาแก๊สร้อนเร็ว หลัง-กลาง
4. หัวเตาแก๊สร้อนเร็ว หน้า-กลาง
5. หัวเตามงกุฏ หรือ หัวเตาคู่ ซ้าย



การใช้งาน

หัวเตาและตะแกรง

ฐานรองกระจายเปลวไฟและฝาครอบหัวเตา จะต้องวางตำแหน่งให้ถูกต้องเพื่อให้หัวเตาทำงานได้อย่างเหมาะสม



การวางตำแหน่งฐานรองกระจายเปลวไฟและฝาครอบหัวเตา ที่ไม่ถูกต้อง อาจทำให้เกิดความเสียหายกับตัวผลิตภัณฑ์ได้

ตะแกรงรอง จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องที่อยู่ภายในเตา

การใช้หัวเตา

บริเวณลูกบิดแต่ละอัน จะมีสัญลักษณ์บอกตำแหน่งควบคุมหัวเตา

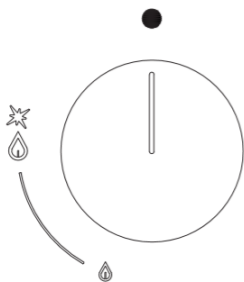
ให้ทำการหมุนลูกบิดในตำแหน่งที่สอดคล้องกับหัวเตาที่ต้องการใช้งาน ทำการหมุนไปทางซ้ายไปยังตำแหน่งไฟแรงสุด (เปลวไฟขนาดใหญ่)

กดลูกบิดเพื่อให้แก๊สไหลแล้วทำการจุดหัวเตา

เมื่อเตาติดแล้วให้ทำการกดลูกบิดค้างไว้ประมาณ 10 วินาทีแล้วปล่อย

หากเปลวไฟดับหลังปล่อยลูกบิด ให้ทำการทำซ้ำตามขั้นตอนด้านบนใหม่

ในการปิดเตา ให้ทำการหมุนลูกบิดไปทางขวาที่ตำแหน่งศูนย์



การใช้หัวเตาคู่ (ถ้ามี)

หัวเตาแบบคูมีความสะดวกในการใช้งาน เนื่องจากสามารถเลือกใช้เปลวไฟทั้งสองชั้น หรือเฉพาะเปลวไฟชั้นใน

ทำการหมุนลูกบิดไปทางซ้ายในตำแหน่งไฟแรงสุด (1)

กดลูกบิดเพื่อให้แก๊สไหลแล้วทำการจุดหัวเตา

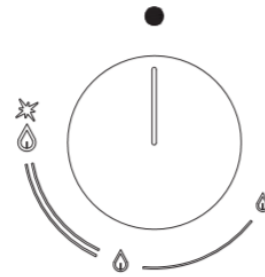
เมื่อเตาติดแล้วให้ทำการกดลูกบิดค้างไว้ประมาณ 10 วินาทีแล้วปล่อย

หากเปลวไฟดับหลังปล่อยลูกบิด ให้ทำการทำซ้ำตามขั้นตอนด้านบนใหม่

ในตำแหน่งที่ 2 วงไฟด้านนอกสุดจะเป็นแบบกำลังไฟอ่อนสุด และ วงหัวเตา จะอยู่ที่กำลังไฟสูงสุด

ในตำแหน่งที่ 3 วงไฟด้านในจะอยู่ที่ตำแหน่งกำลังไฟสูงสุด และ วงไฟด้านนอกปิด

ในตำแหน่งที่ 4 วงไฟด้านในจะอยู่ที่ตำแหน่งกำลังไฟต่ำสุด และ วงไฟด้านนอกปิด



เคล็ดลับการใช้เตาแก๊สให้เหมาะสม :

- ใช้กระทะที่เหมาะสมกับเตาแก๊ส (ดูในตาราง)
- เมื่อทำการปล่อยให้อาหารในกระทะเดือด ให้ทำการหมุนลูกบิดไปไว้ยังตำแหน่งไฟอ่อนสุด
- ใช้กระทะร่วมกับฝาปิดเป็นประจำ

หัวเตา	เส้นผ่านศูนย์กลางของกระทะ (ขนาดที่แนะนำ) ซม.
เสริม	12 - 14
กึ่งร้อนเร็ว	14 - 26
ร้อนเร็ว	18 - 26
มังกู	22 - 26
คู่	22 - 26

ระบบความปลอดภัย

ตัวเซนเซอร์อุณหภูมิ (เทอร์โมคัปเปิล) ได้ถูกติดตั้งไว้ที่หัวเตาแต่ละตัว เพื่อป้องกันการรั่วไหลของแก๊ส ถ้าเปลวไฟของเตาดับโดยไม่ได้ตั้งใจ

หากเกิดกรณีไฟฟ้าดับ ตัวเตาก็ยังสามารถทำงานต่อได้โดยไม่มีอันตราย

การจุดเปลวไฟแบบแมนนวล

ในสถานะการณ์ที่ไม่มีไฟฟ้า เราสามารถจุดเตาได้เองแบบแมนนวล

ทำการหมุนลูกบิดไปทางด้านซ้ายไปยังตำแหน่งไฟแรงสุด (เปลวไฟขนาดใหญ่)

ทำการกดลูกบิดลงไปเพื่อให้แก๊สไหล จากนั้นให้นำปิ่นจุดเตาแก๊ส หรือ อุปกรณ์ที่มีจุดประสงค์คล้ายกัน จุดเตา

เมื่อเตาติดแล้วให้ทำการหมุนลูกบิดค้างไว้ประมาณ 10 วินาทีแล้วปล่อย

อุปกรณ์เสริม

ฐานรองภาชนะ

อุปกรณ์เสริมนี้ มีไว้วางบนหัวเตาแบบมังกู เพื่อใช้กับภาชนะประกอบอาหารที่ก้นภาชนะมีลักษณะเว้า

ตะแกรงวางหม้อต้มกาแฟ

อุปกรณ์เสริมนี้ มีไว้วางบนหัวเตาแบบหัวเตาเสริม ใช้สำหรับหม้อต้มกาแฟ หรือ ภาชนะประกอบอาหารที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางก้นภาชนะต่ำกว่า 12 ซม.

การทำความสะอาด

ก่อนจะทำความสะอาดใดๆกับเครื่อง จะต้องรอให้ทุกส่วนของเตาเย็นลงก่อน ทำการตัดกระแสไฟฟ้าและการต่อกับถังแก๊ส ออกจากเครื่อง

การทำความสะอาดเตา:

บริเวณหัวเตา ตะแกรงเหล็กแบบเคลือบอีนาเมล ฝาครอบหัวเตาเคลือบอีนาเมล หรือ ฐานรองกระจายเปลวไฟ จะต้องทำความสะอาดโดยใช้ น้ำสบู่อุ่นๆ จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาดแล้วทำให้แห้งทั่วทุกส่วน

ของเหลวใดๆที่เกิดจากการสันออกมาจากภาชนะขณะประกอบอาหาร จะต้องถูกเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้า

หากรู้สึกว่ามีกลิ่นแก๊สเปิดหรือปิดยาก ห้ามทำการใช้กำลังในการเปิดหรือปิด ให้ทำการขอความช่วยเหลืออย่างเร่งด่วนไปยังฝ่ายสนับสนุนด้านเทคนิคหรือศูนย์บริการหลังการขาย

การทำความสะอาดส่วนประกอบเคลือบอีนาเมล:

เพื่อรักษาคุณสมบัติของสารเคลือบ ควรทำความสะอาดบ่อยๆด้วยน้ำสบู่ ห้ามใช้ผงขัด ห้ามทิ้งสารที่เป็นกรด หรือเครื่องปรุงพื้นฐาน (น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว เกลือ น้ำมะเขือเทศ ฯลฯ) บนส่วนที่เคลือบอีนาเมล และห้ามล้างส่วนที่เคลือบขณะยังร้อนอยู่

การทำความสะอาดส่วนประกอบที่เป็นสแตนเลส:

ทำการล้างส่วนประกอบด้วยน้ำสบู่และทำให้แห้งด้วยผ้าแห้งสะอาด สามารถรักษาความเงางามของส่วนประกอบได้โดยใช้สารทั่วไป ห้ามใช้ผงขัด หรือ แปรงขัด

การทำความสะอาดฐานรองกระจายเปลวไฟ:

ขณะฐานอยู่ในตำแหน่ง สามารถทำความสะอาดได้อย่างง่ายดาย โดยการถอดออกและล้างด้วยน้ำสบู่ ห้ามนำไปจุ่มกับน้ำ หรือ ล้างน้ำโดยการปล่อยไหลผ่านจากก๊อก หลังจากทำให้แห้งแล้วตรวจสอบว่าไม่มีเศษใดๆอุดตันที่รู ให้นำกลับไปยังตำแหน่งเดิม

การทำความสะอาดเตาบริเวณที่เป็นกระจก:

หากต้องการล้างคราบไขมัน ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดและน้ำส้มสายชู แล้วทำการล้างออก หรือ ให้ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด ล้าง แล้วเช็ดด้วยผ้าขึ้น ก่อนที่จะทำให้แห้ง

ในการกำจัดเศษอาหาร ให้แช่ด้วยน้ำสบู่หรือน้ำยาทำความสะอาด สองสามนาที หลังจากนั้น ประมาณ 2-3 นาทีให้ทำการล้างออก และทำการล้างเตาประกอบอาหาร

หลีกเลี่ยงการใช้ผลิตภัณฑ์ขัดคราบตะกรัน การขัด หรือ น้ำยาเอนกประสงค์ เนื่องจากอาจทำให้เกิดผลข้างเคียงต่อพื้นผิวกระจก หลังจากเวลาผ่านไปสักพัก

การทำความสะอาดตะแกรงรอง:

ห้ามทำความสะอาดตะแกรงในเครื่องล้างจาน

สารตกค้างสีขาวบนตะแกรง ปกติเกิดจากการสัมผัสกับอุปกรณ์เครื่องครัว และไม่ถือเป็นข้อบกพร่อง หรือรอยขีดข่วนในอีนาเมล

การแก้ไขปัญหา

ในบางปัญหาในการใช้งานเครื่องสามารถแก้ไขได้โดยวิธีง่ายๆ
กรุณาอ่านแล้วทำตามคู่มือก่อนทำการติดต่อฝ่ายบริการทางด้าน
เทคนิค

เปลวไฟไม่ติดที่หัวเตา

ทำการตรวจสอบว่าไม่มีเศษอาหารหลงเหลืออยู่บริเวณตัวจุด
และหัวเตา

ทำการตรวจสอบว่ามีการต่อเข้ากับแก๊สหรือแหล่งจ่ายไฟฟ้า

ทำการตรวจสอบหัวเตาวางไว้ถูกต้องตำแหน่งและไม่เปียก

อุปกรณ์จุดเตายังไม่ทำงาน

นี้อาจเข้าไปในเตาขณะทำความสะอาด ให้ทำการตัดแหล่งจ่าย
ไฟฟ้า และรอประมาณ 2-3 ชั่วโมงให้เตาแห้งทั่วทุกส่วน

อุปกรณ์จุดเตาไม่ทำงาน

ทำการตรวจสอบ สวิตช์ตัดไฟ หรือ เบรกเกอร์ ว่าเปิดอยู่ และ
ต้องแน่ใจว่า อุปกรณ์จ่ายไฟไม่มีปัญหา

เปลวไฟที่หัวเตาไม่สม่ำเสมอ

หัวเตามีการติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง

รูของหัวเตาสกปรก หรือ ถูกอุดตันจากน้ำ

ลูกบิดหลอด ไม่อยู่ในตำแหน่ง

ตัวล็อคของลูกบิดเสียหาย: เรียกบริการฝ่ายเทคนิคเพื่อทำการ
เปลี่ยน

ไม่มีการไหลของแก๊ส

ทำการตรวจสอบวาล์วแก๊สว่า ไม่ได้ปิดไว้ หรือ แก๊สในถังไม่ได้
หมด

รับประกันและบริการหลังการขาย:

www.hafelethailand.com

