



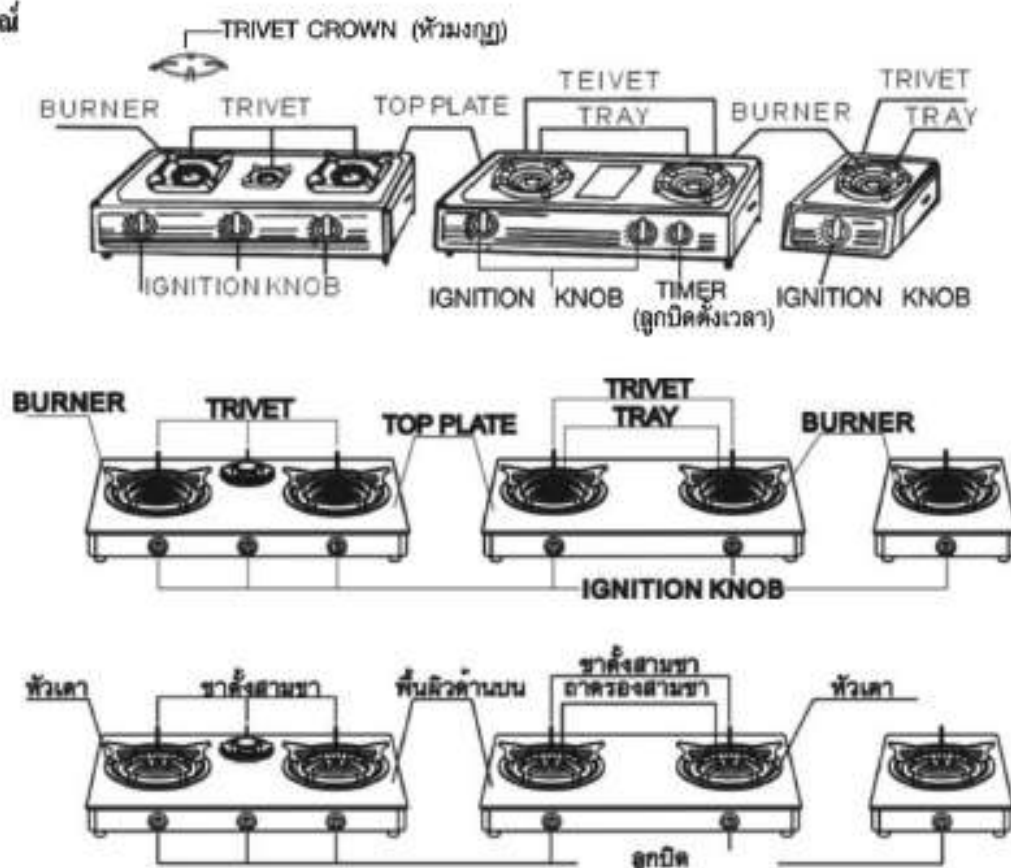
คู่มือการใช้งาน GAS STOVE

- 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

ลักษณะการทำงานของเตา

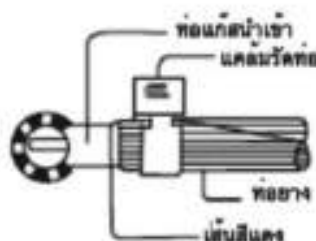
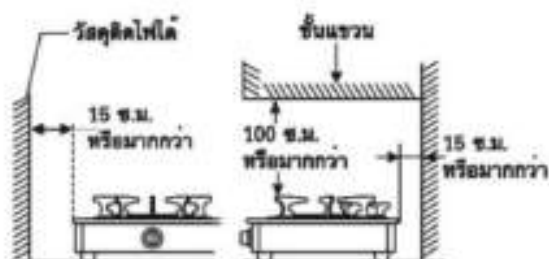
- ลูกบิดจุดติด ใช้งานโดย “กดและหมุน” เป็นการออกแบบมาเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กหมุนเล่นได้ง่าย
- ขบวนการจุดติดให้หลังการจุดติดเต็มที่ ทำให้สามารถจุดติดหัวเตาได้ง่าย
- ท่อแก๊สแบบพ่น จึงไม่มีสิ่งสกปรกหรือวัสดุชิ้นเล็ก ๆ กีดขวางท่อ
- ปุ่มลูกบิดควบคุม ระดับการทำงาน หลายระดับ เหมาะกับการเลือกทำอาหาร ได้หลายชนิดตามความเหมาะสม

รายละเอียดอุปกรณ์



การติดตั้ง

1. ติดตั้งเตาแก๊สให้ห่างจากวัสดุที่ติดไฟง่ายอย่างน้อย 15 ซม. หรือนอกกว่า (เช่น พื้นผิวกำแพง ฯลฯ) นอกจากนี้ ในกรณีที่สถานที่นั้นมีชั้นวางด้านบนเตาแก๊ส ให้ เว้นช่องว่างระหว่างเตาแก๊สและชั้นวางด้านบนอย่างน้อย 100 ซม. หรือนอกกว่า
2. ตรวจสอบท่อนำเข้าแก๊สให้แน่ใจว่าไม่มีฝุ่นหรือสิ่งสกปรกอุดตันด้านใน ใส่ท่ออย่างเข้ากับทางเข้าที่เตาแก๊สดูจากเครื่องหมายเส้นสีแดง รัดสายแก๊สด้วยแคลมป์ (Clamp) รัดสายให้แน่น



ข้อควรระวัง

1. ไม่ใช้ชนิดแก๊สแบบอื่น ที่นอกเหนือจากที่ระบุไว้ในฉลาก
2. ใช้เตาสำหรับปรุงอาหารเท่านั้น เพื่อความปลอดภัย ไม่ควรวางผ้า หรือ ผ้าขนหนูแห้งไว้บนเตาแก๊ส
3. ไม่ควรวางจานครอบบนเปลวไฟ หรือนำวัสดุติดไฟง่าย เช่นกระดาษ หรือผ้า ไว้บริเวณใกล้ๆ เตาแก๊ส
4. ห้องครัวควรสร้าง ให้มีระบบระบายอากาศที่ดี และ ไม่ วางเตาแก๊สหันไปในตำแหน่งที่เป็นช่องทางลมพัดผ่านโดยตรง
5. ไม่ใช้ท่อไวนิล เพราะมันจะอ่อนตัวเมื่อโดนความร้อน ควรใช้ท่ออย่างเท่านั้น
6. เพื่อป้องกันอันตรายจากแก๊สรั่วไหล ไม่ควรใช้ท่ออย่างที่ชำรุดหรือหมดอายุ เพราะอาจเกิดการแตกและ ไม่มีประสิทธิภาพในการยึดหยุ่น
7. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าท่ออย่าง ไม่สัมผัสโดนเตาแก๊ส หรือถูกทับอยู่ด้านล่าง
8. ก่อนเข้านอน ดูให้แน่ใจว่าถูกปิด ควบคุมการทำงาน ปิดสนิท และปิดวาล์วแก๊สทุกครั้ง หลังใช้งาน และควรตรวจสอบทั้ง 2 จุดนี้ให้เรียบร้อย ขณะหุงต้มอาหาร ไม่ควรรอกอาหารสุกด้วยการนอนรอ
9. หากเตาแก๊สทำงานผิดปกติขณะใช้งาน ให้ปิดวาล์วแก๊ส และตรวจสอบดูจากหัวข้อ “การแก้ปัญหาเบื้องต้น”
10. หลังใช้งานเสร็จใหม่ๆ ไม่ควรสัมผัสอุปกรณ์ชิ้นส่วนใดๆ ของเตาแก๊สทันที
11. หากพบว่ามีแก๊สรั่วไหล ให้ปิดวาล์วแก๊ส เปิดหน้าต่างระบายอากาศ และโทรแจ้งศูนย์บริการให้เข้ามาทำการซ่อม ไม่เปิดสวิตช์ไฟฟ้าใดๆ ไม่จุดไม้ขีดไฟ หรือใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นๆที่สามารถจุดติดไฟได้
12. หากเตามีระบบการใช้งานแฉ่ง หรือพบว่าตัวควบคุมชำรุด , แรงดันแก๊สที่ผิดปกติก็อาจเป็นสาเหตุให้เกิดปัญหากับเตาแก๊สได้ หากเกิดปัญหาจากการใช้งานดังกล่าว กรุณาโทรสอบถามได้ที่ศูนย์บริการ
13. หากมีข้อสงสัยประการใด ให้หยุดใช้เครื่องและติดต่อศูนย์บริการ

วิธีการใช้

1. การเปิดเครื่อง

ดูให้แน่ใจว่าลูกบิดอยู่ในตำแหน่งปิด "off" เริ่มจากเปิดวาล์วแก๊ส จากนั้นกดลูกบิดควบคุมแล้วหมุนไปทางซ้ายจนได้ยินเสียง "คลิก" ดูให้แน่ใจว่าหัวเตามีไฟติดแล้ว บา งครั้ง การไม่ได้ใช้เตาเป็นระยะเวลาไม่นานๆ เมื่อมาเริ่มใช้ใหม่อาจจุดไม่ติดในครั้งแรก เพราะอาจมีอากาศเข้าไปในท่อ ให้ทำการจุดติดซ้ำ 2-3 ครั้ง จนเปลวไฟติด

2. การปรับเปลวไฟ

- การปรับเปลวไฟ ให้หมุนลูกบิดไปในตำแหน่งที่เหมาะสม คือระหว่าง "on" และ "off"
- เปลวไฟสามารถปรับระดับองศาได้ง่ายจาก "สูง" มา "ต่ำ" โดยปรับลูกบิดไปยังตำแหน่งที่ต้องการระดับใดระดับหนึ่ง

3. การปรับเปลวไฟที่ถูกต้อง

หลังจากจุดติดแก๊ส ปรับเปลวไฟด้านข้างเตาจนไฟอยู่ในระดับอ่อน โดยรอบและเป็นเปลวไฟสีฟ้า



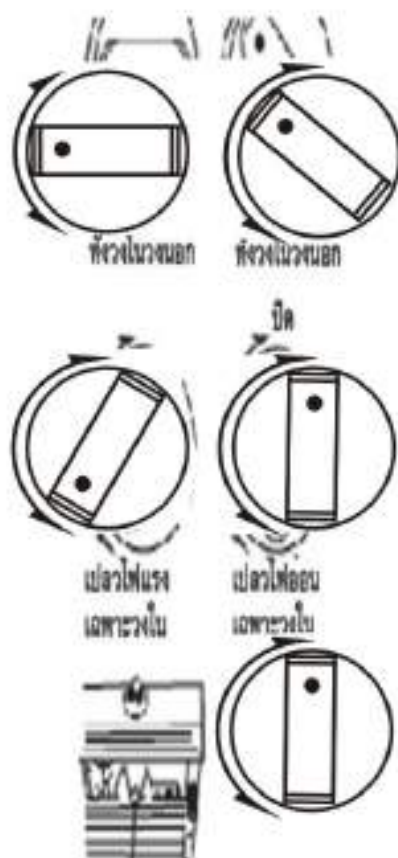
ดี
เปลวไฟเบาๆรอบวง



ไม่ดี
อากาศไม่เพียงพอ



ไม่ดี
อากาศมากเกินไป



4. การปิดเครื่อง

- หมุนลูกบิดกลับตำแหน่งเดิม โดยไม่ต้องกด
- ปิดเตาให้สมบูรณ์ โดยอย่าลืมปิดวาล์วแก๊สดังแก๊สด้วย

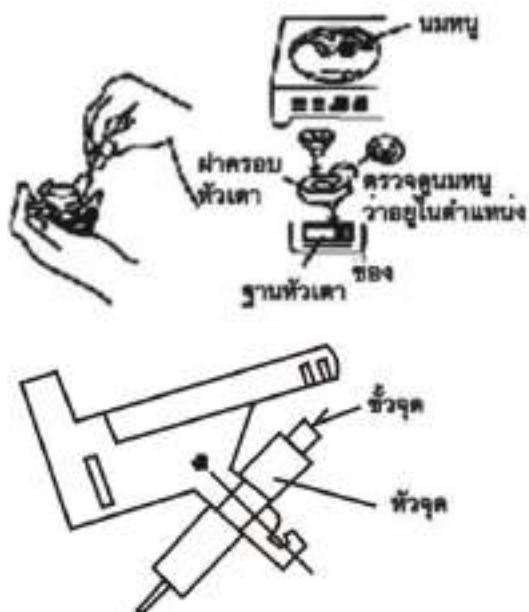
การแก้ปัญหาเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ไข
เตาจุดไม่ติด	ไม่ได้เปิดวาล์วแก๊ส	ปิดลูกบิดแล้วเปิดวาล์วแก๊ส แล้วลองจุดติดใหม่
	ยังมีอากาศค้างในท่อ	จุดติดซ้ำเพื่อให้อากาศออกให้หมด
	ท่อยางพับงอ หรือถูกกดทับ	ปรับท่อหรือเปลี่ยนใหม่
	ฉนวนสกปรก	ทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง
ได้กลิ่นแก๊ส	ท่อแก๊สหักหรือมีรูรั่ว	เปลี่ยนท่อใหม่
	ค่อท่อแก๊สไม่ดี	ค่อใหม่ให้เหมาะสม
	เตาแก๊สชำรุด	ติดต่อศูนย์บริการลูกค้า
เปลวไฟห่างจากหัวเตาและเปลวไฟมีเสียงดัง	การปรับอากาศไม่ดี	ปรับอากาศใหม่
	หัวเตาประกอบไม่สนิท	ใส่หัวเตาใหม่ให้สนิทพอดี
	รูทางออกของเปลวไฟอุดตัน	ทำความสะอาดชิ้นส่วนดังกล่าว
	นมหนูอุดตัน	ติดต่อศูนย์บริการลูกค้า

การตรวจเช็คและดูแลเครื่อง

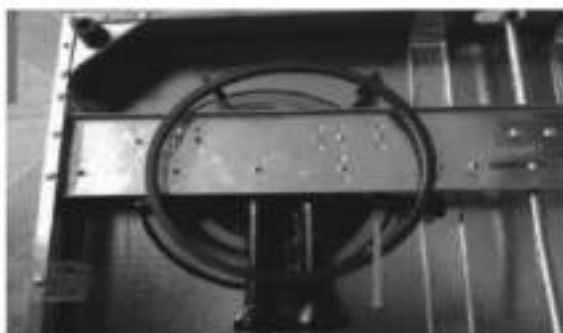
- ดูให้แน่ใจว่าฝาครอบหัวเตา และหัวเตาอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
- หากเปลวไฟไม่สม่ำเสมอ ถอดฝาครอบหัวเตาออกมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำหลังจากล้างฝาครอบหัวเตาและหัวเตา ให้เช็ดให้แห้งจากนั้นใส่เข้าไปในตำแหน่งที่ถูกต้อง ลองจุดเตาเพื่อดูเปลวไฟใหม่อีกครั้ง
- หากช่องอากาศอุดตันด้วยสิ่งสกปรก ให้ทำความสะอาดรูที่อุดตันแล้วล้างด้วยน้ำอีกครั้งหนึ่ง
- ใส่หัวเตาให้เชื่อมกับช่องนมหนู และใส่โครงที่ด้านหลังหัวเตาในช่องบนฐานหัวเตา

- หากขั้วจุดติดสกรปรก หัวเตาจะจุดติดยาก
หมั่นตรวจสอบขั้วจุดติดอย่างระมัดระวัง
บางครั้งอาหารที่ล้นหกขณะเดือด ก็เป็น
สาเหตุให้หัวจุดติดสกรปรก ให้ทำความสะอาด
สะอาดด้วยผ้าแห้ง



ภาพแสดงวิธีการถอด خارองภาชนะ

กรุณาถอดขาองภาชนะอย่างระมัดระวัง และดำเนินการถอดตามลำดับภาพด้านล่าง



ภาพที่ 1

ขยับขาองภาชนะโดยดึงลงมาด้านล่างเล็กน้อย



ภาพที่ 2

หลังจากนั้นให้ยกขาองภาชนะขึ้น (ตามลูกศร)



ขยับขารองภาชนะให้พื้นขอบเหล็กบริเวณคาน



ยกขารองภาชนะขึ้น ตามทิศทางลูกศร

ภาพที่ 4

คำแนะนำในการรักษาพื้นผิวกระจก

1. ไม่ใช้สารทำความสะอาดที่เป็นกรด หรือน้ำยาทั่วไป หรือวัสดุ มีคมในการทำ ความสะอาดกระจก ควรทำความสะอาดราบเกลือ น้ำ น้ำมัน น้ำส้มสายชู ฯลฯ เมื่อหกรดบนกระจก
2. ควรทำความสะอาดหัวเตาเป็นระยะๆ เพื่อป้องกันมิให้เปลวไฟเป็นสีเหลืองและเปลวไฟย้อนกลับ
3. ตรวจเช็คสภาพเตาสม่ำเสมอว่ามีการรั่วไหลหรือไม่ รวมทั้งท่อแก๊สและชิ้นส่วนอื่นๆ ต้องทำการตรวจสอบเป็นระยะ

4. เพื่อความปลอดภัย เส้นผ่านศูนย์กลางของภาชนะที่ใช้ไม่ควรมากกว่า 30 ซม. และไม่ควรมีน้ำหนักเกินกว่า 20 กก.
5. ทำความสะอาดกระจก และเช็ดให้แห้งเสมอ รักษาการระบายอากาศในห้องครัวให้ไหลเวียนดี เพื่อหลีกเลี่ยง มิให้กระจกกระทบความร้อนที่ไม่สม่ำเสมอ
6. ไม่ทำอาหารจนเตาร้อนเป็นเวลานานๆ และตรวจสอบลูกบิดให้อยู่ในตำแหน่ง “off” ทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ
7. ค้างระวังมิให้ขอบมุมกระจกเกิดการกระทบกระแทก เพราะจุดอ่อนของกระจกอยู่ที่จุดนี้ ต้องไม่ใช้วัสดุแหลมคมขูดกระจก ระวังมีดและทัพพีกระทบกระจกขณะเตากำลังใช้งาน
8. เมื่อกระจกร้อน (ระหว่างการปรุงอาหาร) ไม่เช็ดเตาด้วยผ้าเปียกหรือน้ำเย็น เพราะอุณหภูมิที่แตกต่างกันอย่างรวดเร็วจะเป็นสาเหตุให้เตาแตกได้
9. หลีกเลี่ยงการทำความร้อนบางส่วนเมื่อใช้เตา
10. ตรวจสอบหัวเตาให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องก่อนจุดติดเตาแก๊ส
11. หากเปลวไฟออกมาไม่ดี ให้ทำการปรับวาล์วฝีเสื้อเพื่อให้อากาศไหลเข้าในระดับที่เหมาะสม
12. เปลี่ยนสายแก๊สใหม่ทุกปี และตรวจเช็ครอยรั่วก่อนใช้งาน
13. ติดต่อช่างที่ชำนาญงานด้านนี้โดยเฉพาะ เมื่อเตามีปัญหาการใช้งาน