



คู่มือการใช้งานเตาแก๊ส รุ่น

TNS HB 207140 GB

TNS HB 207341 GB

TNS HB 2G4RING

คำแนะนำด้านเทคนิคและชิ้นส่วนอะไหล่

ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการทดสอบและตั้งค่าโดยผู้เชี่ยวชาญและช่างานุกร (ดูได้จากสติ๊กเกอร์แสดงข้อมูลด้านใต้เครื่อง เพื่อตรวจสอบการปรับระบบแก๊ส) เพื่อเป็นการรับรองประสิทธิภาพในการทำงานของเครื่องได้ดีที่สุด

ข้อควรจำ : การซ่อม การปรับระบบ จำเป็นต้องใช้ช่างที่ชำนาญการในการปฏิบัติงานเท่านั้น เพื่อให้ได้ความปลอดภัยสูงสุดแก่ผู้ใช้

ด้วยเหตุผลต่างๆ เหล่านี้ เราแนะนำให้ท่านติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้บ้านของท่านมากที่สุด การแจ้งศูนย์บริการท่านต้องระบุแบรนด์สินค้า รุ่น หมายเลขเครื่อง ปัญหาที่พบที่ท่านต้องการให้เราช่วยแก้ไข ส่วนข้อมูลต่างๆ ของเครื่องท่านสามารถดูได้จากสติ๊กเกอร์ที่อยู่ด้านล่างของเครื่อง หรือในหน้าสุดท้ายของคู่มือการใช้เล่มนี้ด้วยข้อมูลเหล่านี้ จะช่วยให้ฝ่ายช่างเทคนิคของเราสามารถเลือกอะไหล่ที่ถูกต้อง และให้การบริการในการรับประกันต่างๆ ได้อย่างรวดเร็ว

ท่านสามารถเลือกหาซื้ออะไหล่แท้และอุปกรณ์เสริมต่างๆ ได้ที่ศูนย์บริการ หรือ ตัวแทนจำหน่ายของบริษัทฯ

สารบัญ

1	สิ่งสำคัญและข้อควรระวังในการทำงาน	4
2	รายละเอียดของเครื่อง	6
3	คำแนะนำสำหรับผู้ใช้ : วิธีใช้	
	คำแนะนำทั่วไป	7
	คำแนะนำด้านความปลอดภัย	7
	หวัแก๊ส	8
4	คำแนะนำสำหรับผู้ใช้ : วิธีทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	11
5	คำแนะนำสำหรับช่างติดตั้ง	
	ข้อมูลทางเทคนิค	12
	การติดตั้งเตาฝังเฟอร์นิเจอร์	14
	การต่อแก๊ส	15
	การปรับแต่ง	16
	การแปลงเครื่อง	17
	การซ่อมบำรุง	18
6	โครงสร้างทางเทคนิค	
	ส่วนประกอบด้านไฟฟ้า	19

1. สิ่งสำคัญและข้อควรระวังในการใช้งาน

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณที่ท่านวางใจเลือกใช้หนึ่งในผลิตภัณฑ์ของเรา เรามีความมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์รุ่นใหม่ ทันสมัย ฟังก์ชันการใช้งานครบสมบูรณ์ และใช้งานได้จริงประกอบกับวัสดุที่มีคุณภาพ ตรงตามความต้องการของผู้ใช้งาน

ผลิตภัณฑ์รุ่นใหม่นี้ มีการออกแบบให้ใช้งานง่าย แต่ก่อนที่จะทำการติดตั้งหรือใช้งาน สิ่งสำคัญอย่างยิ่งคือ ควรอ่านศึกษาคู่มือการใช้ให้เข้าใจอย่างถ่องแท้ เพราะคุณจะได้รับข้อมูลด้านการติดตั้ง การใช้งาน และการบำรุงรักษาที่ปลอดภัย จากนั้นกรุณาเก็บคู่มือนี้ไว้สำหรับกรณีที่ต้องใช้ในคราวต่อไปในอนาคต

ทางโรงงานผู้ผลิต ขอสงวนสิทธิ์ในการปรับเปลี่ยนทุกอย่างในสินค้าที่พิจารณาแล้ว เห็นสมควรเพื่อความจำเป็นหรือเพื่อประโยชน์ใช้สอย และที่สำคัญเพื่อความปลอดภัย

ทางโรงงานไม่สามารถให้การรับประกันครอบคลุมถึงการพิมพ์ที่ไม่ถูกต้องหรือการถ่ายสำเนาที่ผิดพลาดในคู่มือ

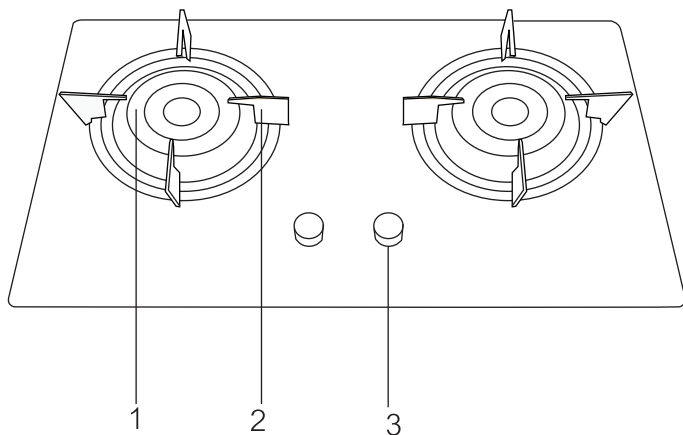
****รูปภาพที่แสดงในคู่มือ เป็นลายเส้นให้เห็นถึงส่วนประกอบทั้งหมด**

- การติดตั้ง การปรับ การแปลง และการบำรุงรักษาเครื่อง (หัวข้อที่ 6 คำแนะนำสำหรับช่างติดตั้ง) ต้องดำเนินการโดยช่างที่ชำนาญการด้านนี้โดยเฉพาะเท่านั้น
- การติดตั้งเตาที่เป็นหัวแก๊สทั้งหมด และเตาแก๊สที่ผสมผสานเตาไฟฟ้า ต้องให้ได้ตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด
- ผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์สำหรับใช้งานในบ้านเท่านั้น หากใช้นอกเหนือจากนี้อาจไม่เหมาะสมและเกิดอันตรายได้
- ทางโรงงานไม่สามารถให้การรับประกันครอบคลุมถึงการบาดเจ็บ หรือสิ่งของชำรุดเสียหายที่มีสาเหตุมาจากการติดตั้ง หรือการซ่อมบำรุง หรือการใช้งานที่ผิดวิธี
- ผลิตภัณฑ์มีวัสดุห่อหุ้มทั้งด้านในและด้านนอกของชิ้นส่วนหลายชิ้น ที่ต้องแกะออก กรุณาตรวจเช็คให้แน่ใจว่าเครื่องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ หากท่านไม่แน่ใจ หรือมีข้อสงสัย กรุณาอย่าใช้เครื่อง และให้ติดต่อสอบถามจากบุคคลที่ชำนาญการในด้านนี้

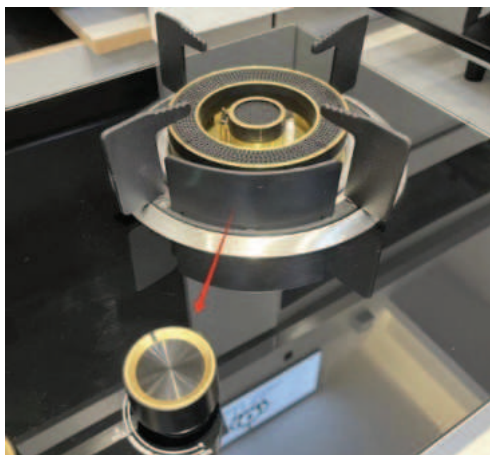
- วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ (กระดาษแข็ง, ถุงพลาสติก, โฟม , ตะปู ฯลฯ) ให้เก็บในที่ที่เด็กไม่สามารถหยิบไปเล่นได้ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้น แม้วัสดุภัณฑ์ของเราจะเป็นวัสดุภัณฑ์ที่รักษาสิ่งแวดล้อมและเป็นวัสดุรีไซเคิลก็ตาม
- ความปลอดภัยในด้านไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์ จะให้การรับประกันหากมีการลงสายดินที่ถูกต้องตามมาตรฐานความปลอดภัยทางด้านไฟฟ้าแล้วเท่านั้น บริษัทฯจะไม่ให้การรับประกันหากไม่ได้ปฏิบัติตามคำแนะนำต่างๆเหล่านี้ หากท่านมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อสอบถามฝ่ายบริการของบริษัทฯ
- ก่อนทำการต่อเชื่อมระบบใดๆกับผลิตภัณฑ์ กรุณาอ่านข้อมูลทางเทคนิคของเครื่อง ดูก่อนว่าสามารถเข้ากันได้กับระบบแก๊สหรือระบบไฟฟ้าที่บ้านท่านหรือไม่ (ดูหัวข้อที่ 7 โครงสร้างทางเทคนิค)

2. รายละเอียดของเครื่อง

1. หัวเตา
2. ที่รองภาชนะบนหัวเตา
3. ลูกบิด



2.2 สำหรับรุ่นที่ใช้ขารองภาชนะแบบกันลม ควรวางขารองภาชนะให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง ตามรูปภาพตัวอย่างด้านล่าง (For models that use windproof pan support. should be placed windproof pan support in the correct position, According to the example picture below)



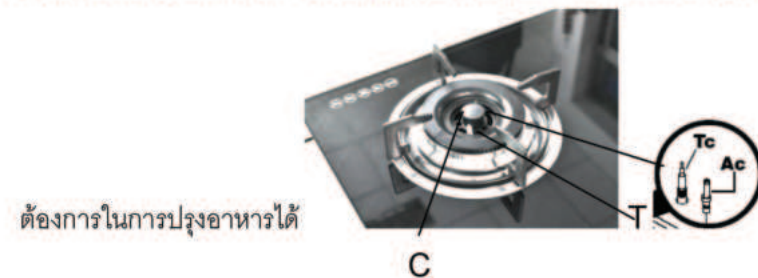
สิ่งสำคัญ ที่รองภาชนะมีรูปร่างเหมือนกัน เวลาใส่ให้รอบคอบในการใส่โดยให้ตรงตามตำแหน่งที่เหมาะสม ตรงตามขนาดของเส้นผ่านศูนย์กลางของหัวเตา

ข้อควรระวัง : การหลีกเลี่ยงแก๊สรั่วไหล อย่าปลดหรือถอดสกรูทุกแฉกด้านในเครื่องออกโดยเด็ดขาด

3. คำแนะนำสำหรับผู้ใช้งาน : วิธีใช้

คำแนะนำ

- หัวเตามีหลายขนาดและหลายระดับพลังงาน ที่สามารถเลือกใช้ให้เหมาะสมกับความ



ต้องการในการปรุงอาหารได้

- หัวเตามีระบบเซฟตี้ที่ตัดการทำงานเมื่อเปลวไฟดับ
- ลูกบิดควบคุมหัวเตาแต่ละอันจะมีแผ่นผังแสดงตำแหน่งของหัวเตาเหล่านั้น

คำแนะนำทั่วไปเพื่อความปลอดภัย

- ขณะที่ใช้หัวเตาหรือหัวเพลท อย่าปล่อยให้เตาทำงานโดยไม่ใส่ไฟ และต้องระมัดระวังอย่าให้เด็กเล็กมาอยู่ในบริเวณใกล้เคียง ดูแลให้ด้ามจับภาชนะอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง คอยดูอาหารบนเตาเสมอ โดยเฉพาะขณะกำลังทำอาหารที่ใช้น้ำมัน หรือมีไขมันมาก เพราะน้ำมันและไขมัน ง่ายต่อการติดไฟ
- ขณะที่ใช้เตา ต้องไม่ใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นชนิดสเปรย์ใดๆ ใกล้ๆเตา
- หากเตาฝังเฟอร์นิเจอร์เป็นรุ่นที่มีฝาปิด ก่อนเปิดฝาใช้งานให้เช็คเศษอาหารต่างๆออกให้หมดก่อน

- หากเตาฝังบะจอร์เป็นรุ่นที่มีฝาปิดเป็นกระจกคริสตัล มันมีโอกาที่จะแตกได้หากโดนความร้อนสูง ให้ปิดหัวเตาทุกหัวมาที่ตำแหน่ง "off" (สัญลักษณ์เป็นดวงกลมบนแผงควบคุม) และปิดสวิตช์หัวเพลททุกหัว รอจนเตาเย็นลง จึงปิดฝา
- หากท่านพบว่ามียารั่วบนหัวเพลท ให้ปิดสวิตช์ไฟฟ้าทันที
- หลังจากใช้งานเสร็จแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดควบคุมทุกอันอยู่ที่ตำแหน่ง "off" (สัญลักษณ์เป็นดวงกลมบนแผงควบคุม)

หัวเตาแก๊ส

การจุดติดด้วยมือ

- กดและหมุนลูกบิดที่มีตำแหน่งตรงกับหัวเตาที่จะใช้งาน โดยกดและหมุนทวนเข็มนาฬิกาจากตำแหน่ง "off"
- (สัญลักษณ์เป็นดวงกลมบนแผงควบคุม) ไปจนถึงตำแหน่งเปลวไฟสูงสุด (ภาพที่ 1) เมื่อตรงกับตำแหน่งเปลวไฟใหญ่ ให้จุดไม้ขีดและจ่อไปใกล้กับหัวเตา
- หลังจากหัวเตาจุดติดแล้ว หมุนลูกบิดจากตำแหน่งเปลวไฟสูงสุด (ตรงกับสัญลักษณ์เปลวไฟใหญ่) ไปที่ตำแหน่งไฟอ่อน (ตรงกับสัญลักษณ์เปลวไฟเล็ก) ตรวจสอบสถานะเปลวไฟ
- การปิดหัวเตา โดยหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง "off" (ปิด)

- ตำแหน่ง "ปิด" (วงกลมทึบเต็มวง)

🔥 ตำแหน่ง "ไฟแรง" (เปลวไฟใหญ่)

🔥 ตำแหน่ง "ไฟอ่อน" (เปลวไฟเล็ก)

🔥 ตำแหน่งไฟแรง

🔥 ตำแหน่งลดระดับพลังงาน

รูป 1

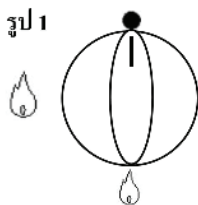


Figure 1

ระบบจุดติดไฟฟ้าอัตโนมัติ (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

- ระบบการสั่งการจุดติดรวมอยู่ในลูกบิดควบคุม กดและหมุนลูกบิดที่ควบคุมหัวเตาที่ต้องการใช้งานโดยกดและหมุนทวนเข็มนาฬิกา จากตำแหน่ง "off" (สัญลักษณ์เป็นดวงกลมบนแผงควบคุม) ไปจนถึงตำแหน่งไฟแรงสุด (รูปที่ 1) ตรงกับเปลวไฟใหญ่ ระบบจุดติดจะจุดติดประกายไฟให้โดยอัตโนมัติ กดลูกบิดค้างไว้จนกระทั่งไฟติด ในกรณีที่ไฟฟ้าดับ สามารถใช้ไม้ขีดจุดแทนได้
- หลังจากจุดติดแล้ว หมุนลูกบิดจากตำแหน่งเปลวไฟสูงสุด (ตรงกับสัญลักษณ์เปลวไฟใหญ่) ไปที่ตำแหน่งไฟอ่อน (ตรงกับสัญลักษณ์เปลวไฟเล็ก) ตรวจสอบสถานะเปลวไฟ
- การปิดหัวเตา โดยหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่ง "off" (ปิด) (สัญลักษณ์เป็นดวงกลมบนแผงควบคุม)

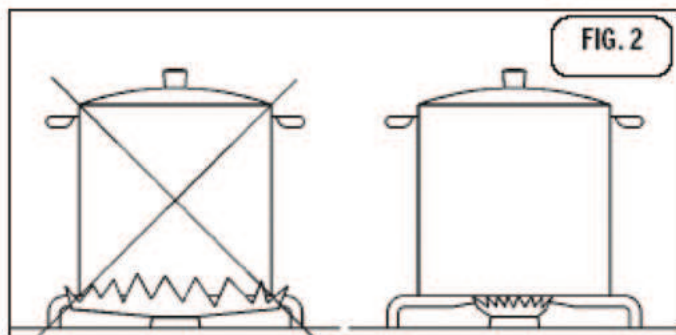
ระบบจุดติดไฟฟ้าอัตโนมัติพร้อมระบบเซฟตี้เทอร์โมคัพเบิล (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

ในกรณีที่หัวเตามีการติดตั้งระบบนี้ ให้ดูคำอธิบายการจุดติดดังกล่าวข้างต้น แต่เมื่อเปลวไฟติดแล้ว ให้กดลูกบิดค้างไว้ประมาณ 10 วินาที เพื่อให้ระบบเซฟตี้อุ่นขึ้นและเริ่มทำงาน หากครบ 10 วินาทีแล้วไฟไม่ติด แสดงว่าระบบเซฟตี้ยังร้อนไม่พอ ให้เริ่มทำการจุดติดตามขั้นตอนซ้ำอีกครั้ง

การเลือกใช้หัวเตาให้เหมาะสม

เพื่อให้ได้รับประสิทธิภาพสูงสุด สูญเสียพลังงานน้อยที่สุด ควรให้ความใส่ใจกับสิ่งต่อไปนี้

- เมื่อจุดติดหัวเตา ควรปรับระดับเปลวไฟตามที่ต้องการ จากไฟแรงไปไฟอ่อน
- ใช้ภาชนะที่มีขนาดเหมาะสมกับหัวเตาแต่ละหัว (ต้องเป็นภาชนะก้นแบนเท่านั้น) ดูได้จากตารางในภาพที่ 2
- เมื่อใช้ภาชนะต้มอาหาร หมุนลูกบิดเพื่อลดไฟให้เป็นไฟอ่อน
- ควรปิดฝาภาชนะเสมอ

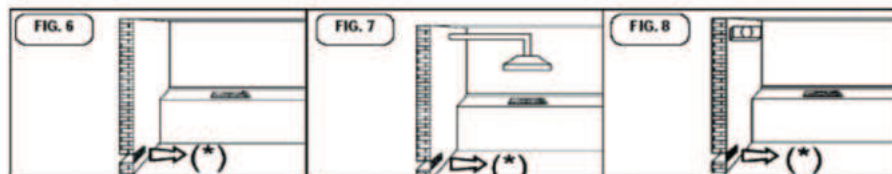


หัวเตา	หัวเตาร้อนเร็ว 3 ชั้น	หัวเตาร้อน เร็ว	หัวเตากึ่งร้อน เร็ว	หัวเตาลุ่น
เส้นผ่านศูนย์กลาง ภาชนะ (ซ.ม.)	20-24	20-24	20-22	10-14

ขณะที่ใช้เตาแก๊ส มันจะก่อให้เกิดความร้อนและความชื้นในห้องนั้น ด้วยเหตุนี้ ห้องจึงต้องมีระบบระบายอากาศที่ดี โดยเปิดให้อากาศภายนอกไหลเข้ามาได้ (ภาพที่ 6) และเปิดระบบเครื่องดูดควันหรือพัดลมดูดอากาศ (ภาพที่ 7-8)

หากมีการใช้เตาทำอาหารเป็นเวลานาน การเติมอากาศเข้ามาในห้องเป็นสิ่งจำเป็น อาจช่วยโดยการเปิดหน้าต่าง หรือเปิดระบบดูดอากาศในระดับแรงขึ้น ก็เป็นการช่วยได้อีกวิธีหนึ่ง

อากาศที่ไหลเข้าขั้นต่ำ : 100 ตารางเซนติเมตร



4. คำแนะนำสำหรับผู้ใช้งาน : วิธีทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ก่อนทำการบำรุงรักษาหรือทำความสะอาดเครื่อง ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนทุกครั้ง

เตาฝังเฟอร์นิเจอร

- พื้นผิวของเตา ที่รองภาชนะ ฝาครอบอีนาเมล C และหัวเตา T (ดูรูปที่ 5) ควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งานเสร็จ โดยล้างด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ น้ำสะอาด และเช็ดให้แห้งสนิท เพื่อรักษาชิ้นส่วนต่างๆ เหล่านี้ให้อยู่ในสภาพดี
- ไม่ทำความสะอาดพื้นผิวด้านบน และชิ้นส่วนอื่นๆ ขณะที่ยังร้อนอยู่ ไม่ใช้แผ่นใยหยาบ ฝอยเหล็ก ฝงขัดหยาบ หรือสเปรย์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาด ไม่ควรปล่อยให้ น้ำส้มสายชู กาแฟ นม น้ำเกลือ น้ำมะนาว หรือซอสมะเขือเทศ หกรบนพื้นผิวเตาค้างไว้เป็นเวลานาน

ข้อควรระวัง ควรให้เด็กออกห่างจากชิ้นส่วนของเตาขณะที่ยังร้อน

การใส่ชิ้นส่วนต่างๆ ให้ปฏิบัติดังนี้

- ตรวจสอบหัวเตาและฝาครอบ จับคู่ให้ถูกต้องตรงกัน และใส่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง (ภาพที่ 5)
- ตรวจสอบช่องไฟที่หัวเตา อย่าให้มีสิ่งแปลกปลอมเข้าไปอุดตัน
- หลังจากการติดตั้ง หรือใช้ไปสักระยะหนึ่ง พบว่าหัวแก๊สเปิดหรือปิดยาก ต้องดันหรือฝืน ให้เรียกช่างบริการทันที
- หลังการใช้งาน การรักษาหัวเพลทให้อยู่ในสภาพดี ควรใช้น้ำยาที่รักษาหัวเพลท โดยเฉพาะ ซึ่งพบได้ตามร้านค้าทั่วไป การรักษาให้สะอาดเป็นเงางาม จะเป็นการป้องกันการเกิดสนิมด้วย
- หากมีของเหลวหกรบนเตา ต้องใช้ฟองน้ำเช็ดออกให้สะอาดเสมอ

5. จะทำอะไร หาก.....

ปัญหาบางอย่าง อาจมีสาเหตุมาจากเรื่องง่าย ๆ ในกา รใช้งานหรือการดูแลรักษา ที่ท่าน อาจละเลยไป ซึ่งท่านสามารถแก้ไขด้วยตนเองได้โดยไม่ต้องเรียกช่างบริการ

หากเครื่องของคุณทำงานได้ไม่มีประสิทธิภาพ

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า หัวแก๊สเปิดหรือยัง
- ลูกบิดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่ โดยลองเริ่มวิธีการใช้งานตามคู่มือใหม่อีกครั้ง
- ตรวจสอบระบบสวิตช์ตัดไฟ หากพบว่าผิดปกติ ให้ติดต่อศูนย์บริการ

6. คำแนะนำสำหรับช่างติดตั้ง

ข้อมูลทางเทคนิค

- การติดตั้ง การปรับแต่ง การดัดแปลง และการซ่อมบำรุง ทั้งหมดนี้ ต้องดำเนินการโดย ช่างที่ชำนาญการเท่านั้น โรงงานผู้ผลิต ไม่สามารถให้การรับประกันต่อความเสียหาย อันเกิดต่อบุคคลหรือสิ่งของที่เกิดจากการติดตั้งเครื่องไม่ถูกวิธี
- ระบบเซฟตี้ และอุปกรณ์ปรับแต่งเครื่อง ที่อยู่ในระยะประกัน ต้องกระทำโดยช่างของ บริษัทฯ เท่านั้น
- เต่าที่ใช้ระบบแก๊สทั้งหมด ต้องติดตั้งตามมาตรฐาน class 3 เท่านั้น
- กำแพงด้านข้าง ด้านใดด้านหนึ่งหรือทั้ง 2 ด้าน ต้องเว้นห่างจากเต่าอย่างน้อย 5 เซนติเมตร
- การยึดติด ตัวเชื่อมพลาสติกลามิเนต และเฟอร์นิเจอร์ที่ติดตั้งเต่า ต้องทนความร้อนได้ อย่างน้อย 150 องศาเซลเซียส เพื่อให้ลามิเนตหลุด
- เต่าที่ใช้มีการสันดาป ดังนั้น ต้องให้ความใส่ใจในการติดตั้งระบบระบายอากาศตามที่ กล่าวมาข้างต้น และให้ความสนใจในคำแนะนำเกี่ยวกับการติดตั้งระบบระบายอากาศ ดังที่จะอธิบายต่อไปนี้

การติดตั้ง

การระบายอากาศในห้อง

ห้องที่ติดตั้งเตาปรุงอาหาร ต้องมีระบบการระบายอากาศที่ได้มาตรฐาน ปริมาณของ อากาศที่จำเป็นในการใช้ช่วยในการสันดาปแก๊ส และหมุนเวียนอากาศในห้องต้องไม่น้อย กว่า 20 ลูกบาศก์เมตร ต้องเปิดช่องขนาด 100 ตารางเซนติเมตร ให้อากาศจากภายนอก ไหลเวียนเข้ามาและถ่ายเทออกไป และช่องดังกล่าวต้องไม่มีอะไรมาบดบังจนทำให้อากาศ ไหลได้ไม่สะดวก โดยเฉพาะถ้าหากเป็นเตารุ่นที่ไม่มีระบบเซฟตี้วาล์ว ต้องเปิดช่องขนาด 200 ตารางเซนติเมตร เป็นอย่างน้อย

สถานที่ตั้ง และการระบายอากาศ

เตาแก๊ส เป็นผลิตภัณฑ์ที่จำเป็นต้องใช้อากาศในการสันดาป และจำเป็นต้องมีช่องระบาย อากาศออกไปด้านนอก (ดูภาพที่ 7) หากไม่สามารถเปิดช่องระบายอากาศ ควรติดตั้งพัด ลมระบายอากาศไว้ด้านบนหน้าต่าง หรือบนกำแพง และควรเปิดใช้งานทุกครั้งที่ใช้เตาปรุง อาหาร (ดูภาพที่ 8)

(*) อากาศไหลเข้า- ขึ้นต่ำ 100 ตารางเซนติเมตร

การแกะกล่องบรรจุภัณฑ์

- ก่อนแกะบรรจุภัณฑ์ทั้งภายนอกภายใน ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์นั้นอยู่ใน สภาพสมบูรณ์ หากมีข้อสงสัย กรุณาอย่าใช้เครื่องและติดต่อกับศูนย์บริการใกล้บ้าน ท่าน
- ชิ้นส่วนบางชิ้น มีการเคลือบฟิล์มพลาสติก ต้องแกะออกก่อนใช้งาน โดยใช้มีดคมๆ หรือเข็มกรีดตามขอบเครื่องแล้วลอกพลาสติกออก
- วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ (กระดาษแข็ง, ถุงพลาสติก, โฟม , ตะปู ฯลฯ) ให้เก็บในที่ที่เด็ก ไม่สามารถหยิบไปเล่นได้ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้นได้

การติดตั้งและการสวมเตากับเฟอร์นิเจอร์

วัดช่องว่างบนเคาน์เตอร์ของชุดเฟอร์นิเจอร์ตามขนาดที่ย่อส่วนในภาพที่ 9 และเว้นช่วงระหว่างเตาและตู้คัพบอร์ด หรือเครื่องดูดควันด้านบนให้มีระยะห่างกันอย่างน้อย 750 มิลลิเมตร

FIG.09

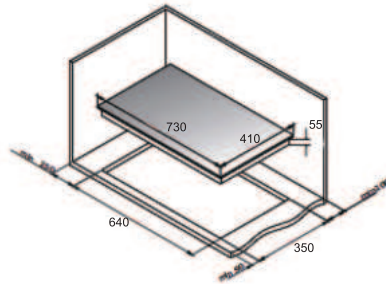
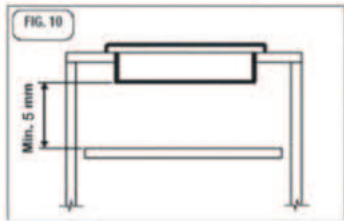


FIG. 10

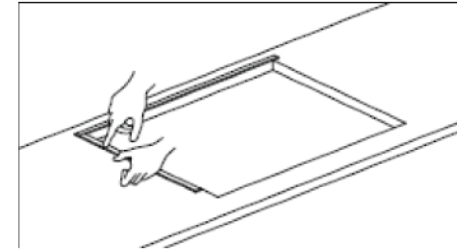


ด้านใต้เตาฝังฯ ควรเว้นระยะห่างอย่างน้อย 5 มม. เพื่อให้ง่าย และสะดวกในการถอดเตาออก เมื่อถึงเวลาที่ต้องทำการซ่อมบำรุง (ดูภาพที่ 10)

เตาฝังมีฉนวนพิเศษ ซึ่งช่วยป้องกันของเหลวมิให้ไหลซึมลงในเฟอร์นิเจอร์ built-in ได้ ทำตามคำแนะนำต่อไปนี้อย่างเคร่งครัด เพื่อที่จะได้ติดตั้งฉนวนได้อย่างถูกต้อง

- ติดฉนวนให้เรียบและแน่น โดยใช้ไขน๊อต
- ลอกกระดาษที่ติดมากับฉนวนที่ออกมา ใส่ตะขอนในโครงเตาด้านล่าง (K) จากนั้นใส่เตาลงในช่องที่เจาะรอไว้ ล็อคให้แน่นด้วยสกรู

Fig11.



การต่อเชื่อมแก๊ส

- ก่อนที่จะเชื่อมต่อระบบแก๊สเข้ากับเครื่อง ให้ตรวจเช็คข้อมูลของเตาจากสติ๊กเกอร์ ที่ติดมากับเครื่อง โดยติดอยู่ที่ด้านล่างของตัวเครื่อง ตรวจสอบระบบแก๊สว่าตรงกับชนิดของแก๊สที่จะใช้ในบ้านหรือไม่
- สติ๊กเกอร์แสดงข้อมูล จะให้ข้อมูล อาทิเช่น ชนิดของแก๊ส แรงดันแก๊ส
- ก่อนทำการติดตั้ง ตรวจเช็ครอยรั่วที่ตัวเครื่องด้วยน้ำสบู่ ห้ามใช้เปลวไฟทดสอบรอยรั่วโดยเด็ดขาด

ท่อแก๊สที่ใช้ใช้ท่อเกลียวตัวผู้ขนาด 1/2" ควรเลือกชนิดที่ได้มาตรฐาน ISO 228-1 เมื่อแก๊สกระจายผ่านท่อ ตัวเตาต้องต่อเชื่อมแก๊สด้วย

- ⇒ ท่อสแตนเลสที่มีความยืดหยุ่น ไม่มีรอยต่อตามข้อบังคับมาตรฐานความยาวสูงสุดไม่เกิน 2 เมตร และต้องมีการปิดฉนวนที่ได้มาตรฐาน ดูท่อให้แน่ใจว่าเมื่อเครื่องติดตั้งแล้ว ท่อไม่ได้สัมผัสกับอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับคลื่นวิทยุมือถือ ซึ่งถ้าซ่อนไว้ในตู้ built-in ต้องอย่าให้ท่อถูกทับแบน หรือคดงอมากจนเกินไป เราแนะนำให้ท่านติดตั้งตัวควบคุมแรงดันแก๊สและ ชุดเซฟตี้วาล์ว (แรงดันต่ำ) ที่หาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป
- ⇒ ท่อเหล็กแข็ง ตามข้อบังคับมาตรฐานซึ่งการเชื่อมต่อต้องสวมเข้ากับท่อเกลียว ควรเลือกชนิดที่ได้มาตรฐาน ISO 7/1. ไม่ใช้สายป่านกับกาว หรือเทปเทฟลอน ในการปิดผนึกท่อ
- ⇒ ท่อทองแดง ที่ได้มาตรฐาน โดยเชื่อมต่อตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด

⇒ เมื่อแก๊สถูกจ่ายตรงออกมาจากท่อแก๊ส ต้องติดตั้งตัวควบคุมแรงดันแก๊สตามมาตรฐาน EN12864

อย่างไรก็ตาม ท่อที่ต่อเชื่อมกับตัวเครื่อง ไม่ควรจะคดงอ ควรมีความยืดหยุ่นได้เพื่อป้องกันการรั่วไหล ท่อที่ใช้ควรได้มาตรฐาน EN549 (สอบถามได้จากตัวแทนจำหน่าย)

ข้อควรระวัง การต่อเชื่อมใดๆ อย่าให้มีลักษณะตึงหรือคับจนเกินไป

การปรับแต่ง

- ตรวจสอบการปรับเครื่อง ก่อนทำการปรับแต่ง ควรดูฉลากที่ติดใต้เครื่องก่อนทำการปรับแต่ง
- ก่อนที่จะทำการปรับแต่งใดๆ จำเป็นต้องกระทำในการติดตั้งครั้งแรก หรือกระทำเมื่อมีการเปลี่ยนชนิดของแก๊ส และต้องถอดปลั๊กออกก่อนทุกครั้ง
- เมื่อทำการปรับแต่งแล้ว ช่างติดตั้ง ต้องทำการปิดผนึกอีกครั้ง
- การปรับลดระดับ ใช้ไขควงขนาดที่เหมาะสม จากแก๊สธรรมชาติ ไปเป็นแก๊สชีวเทนหรือโปรเพน ทำได้โดยจุดหัวเตาใดหัวเตาหนึ่ง (ทำทีละหัวเตา) หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งไฟอ่อน ถอดลูกบิดออก ไขสกรูตามเข็มนาฬิกา จากนั้นใส่ลูกบิดเข้าที่เดิม เช็คว่าสถานะเปลวไฟ โดยหมุนลูกบิดดูทั้งไฟแรงและไฟอ่อน
- การปรับลดระดับ ใช้ไขควงขนาดที่เหมาะสม จากแก๊สชีวเทนหรือโปรเพน ไปเป็นแก๊สธรรมชาติ ทำได้โดยจุดหัวเตาใดหัวเตาหนึ่ง (ทำทีละหัวเตา) หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งไฟอ่อน ถอดลูกบิดออก ไขสกรูทวนเข็มนาฬิกา จากนั้นใส่ลูกบิดเข้าที่เดิม เช็คว่าสถานะเปลวไฟ โดยหมุนลูกบิดดูทั้งไฟแรงและไฟอ่อน
- ไม่จำเป็นต้องปรับอากาศบนหัวเตาแก๊ส

หัวจ่ายแก๊ส

การปรับลดพลังงานดำเนินการดังนี้

- จุดหัวเตาแล้วหมุนลูกบิดไปที่ไฟอ่อน
- ถอดลูกบิดใส่บนก้านหัวจ่าย
- ใช้ไขควงอันเล็กใส่ในก้านด้านบนและหมุนซ้ายขวาจนกระทั่งเปลวไฟบนหัวเตาควบคุมที่ตำแหน่งไฟอ่อน
- ในกรณีที่หัวจ่ายมีระบบเทอร์โมคู (ตัดการทำงานเมื่อเปลวไฟดับ) ให้ปรับสกรูด้านข้างของก้าน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเมื่อหมุนลูกบิดเร็วๆ ไฟจะต้องไม่ดับ

สิ่งสำคัญ หากใช้งานไประยะเวลาหนึ่ง หัวจ่ายเริ่มมีอาการผิดปกติหม่นหมอง อย่าฝืนที่จะหมุน ให้เรียกช่างบริการมาตรวจเช็คหรือเปลี่ยนหัวจ่ายแก๊สอันใหม่

การแปลงเครื่อง

การปรับนมหนู

- หัวเตาสามารถปรับให้เข้ากับแก๊สชนิดต่างๆ โดยเลือกชนิดและขนาดที่เหมาะสมตามที่ต้องการ ซึ่งชุดนมหนูมีติดมาพร้อมกับตัวเครื่อง หรือสอบถามได้จากศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน
- ดำเนินการดังนี้ ขั้นแรกถอดถาดรองหัวเตาออกด้วยประแจ คลายนมหนูออกด้วยเครื่องมือที่เหมาะสม และเปลี่ยนนมหนูอันใหม่ที่ใช้ได้กับชนิดของแก๊สที่ใช้ เพื่อความเข้าใจที่ดีที่สุด นมหนูแต่ละอันจะมีเครื่องหมายบอกขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไว้ที่ตัวของมันอยู่แล้ว

- หลังจากเปลี่ยนนมหนูแล้ว ช่างเทคนิคต้องทำการปรับหัวเตา ดังที่อธิบายไว้ข้างต้น

สิ่งสำคัญ หลังจากการแปลงเครื่องแล้ว ให้เปลี่ยนฉลากด้านล่างเครื่องให้ตรงกับชนิดของแก๊สที่แปลงแล้ว สติกเกอร์ได้รวมอยู่ในชุดนมหนูที่ติดมากับเครื่อง

Fig12.



การเปลี่ยนชิ้นส่วนต่างๆ

- การเข้าถึงแผงควบคุม และสายไฟ จำเป็นต้องถอดเตาออกจากเฟอร์นิเจอร์ โดยคลายเกลียว V ออก (ภาพที่ 12)
- หากต้องเปลี่ยนสายไฟ ให้ติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน เพราะช่างเทคนิคจะรู้วิธีการเปลี่ยนสายไฟอย่างถูกต้อง (ตามตาราง)
- การเปลี่ยนชนิดแก๊สและส่วนประกอบไฟฟ้า ที่อยู่ด้านในตัวเครื่อง จำเป็นต้องถอดโครงด้านหน้าออกโดยถอดสกรูที่อยู่บนหัวเตา
- การเปลี่ยนหัวจ่ายแต่ละครั้ง ควรเปลี่ยนแนวนิกด้วยเพื่อให้มั่นใจว่าแนวนิกระหว่างตัวเครื่องและรางสนิทแน่นหนาดี

7. โครงสร้างทางเทคนิค

ตารางแสดงนมหนูหัวเตา และอัตราการใช้พลังงาน

หัวเตา		แก๊สและแรงดัน	อัตรา		สมศก.นมหนู	อัตราการใช้พลังงาน (กิโลวัตต์)		ทางอ้อม
no	ชนิดหัวเตา	มิลลิบาร์	ก./ซม.	ล./ซม.	1/100 มม.	ต่ำสุด	สูงสุด	1/100 มม.
1	ร้อนเร็ว	G30 (บิวเทน) ที่ 28-30 มิลลิบาร์	218		86	0.75	3	42
		G31 (โพรเพน) ที่ 37 มิลลิบาร์	214		86	0.75	3	
		G20 (ธรรมชาติ) ที่ 20 มิลลิบาร์		286	117-Y	0.75	3	ปรับแต่ง
2	กึ่งร้อนเร็ว	G30 (บิวเทน) ที่ 28-30 มิลลิบาร์	127		65	0.55	1.75	34
		G31 (โพรเพน) ที่ 37 มิลลิบาร์	125		65	0.55	1.75	
		G20 (ธรรมชาติ) ที่ 20 มิลลิบาร์		167	92-Z	0.55	1.75	ปรับแต่ง
3	อุ่น	G30 (บิวเทน) ที่ 28-30 มิลลิบาร์	73		52	0.35	1	27
		G31 (โพรเพน) ที่ 37 มิลลิบาร์	71		52	0.35	1	
		G20 (ธรรมชาติ) ที่ 20 มิลลิบาร์		95	72-X	0.35	1	ปรับแต่ง
4	ร้อนเร็วพิเศษ	G30 (บิวเทน) ที่ 28-30 มิลลิบาร์	276		99	1.6	4.2	68
		G31 (โพรเพน) ที่ 37 มิลลิบาร์	271		99	1.6	4.2	
		G20 (ธรรมชาติ) ที่ 20 มิลลิบาร์		361	143-K	1.6	4.2	ปรับแต่ง



INSTRUCTIONS MANUAL AND HINTS FOR
THE USE, INSTALLATION AND MAINTENANCE
FOR BUILT-IN GAS HOBS

TNS HB 207140 GB

TNS HB 207341 GB

TNS HB 2G4RING

"These instructions are only valid if the country symbol appears on the Instruction Manual and on the appliance"

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before this appliance left the factory it was tested and set (see the specific adjustment sticker data plate, put on the bottom of the appliance, to check gas adjustment) by specialized, expert personnel to guarantee the best functioning results.

Attention: Qualified personnel must do any subsequent repairs or adjustments that may be necessary with the maximum care and attention.

For this reason we always recommend contacting the nearest Assistance Centre of ours, specifying the brand, model, serial number and type of problem you are having with it. You will find the relative technical data printed on the nominal data sticker, put on the bottom of the appliance and on the last but one page of this Instruction Manual.

With this information the technical assistant can come with the right spares parts and guarantee a prompt job.

You will find original parts and optional accessories at our Technical Assistance Centres and authorised dealers.

CONTENTS

1. IMPORTANT NOTES AND PRECAUTIONS FOR USE	page no. 3
2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	page no. 3 and 4
3. INSTRUCTIONS FOR THE USER: USE	
Presentation	page no. 4
Notes on safety	page no. 5
Gas burners	page no. 5 and 6
4. INSTRUCTIONS FOR THE USER: CLEANING AND MAINTENANCE	page no. 6
5. WHAT TO DO IF	page no. 6 and 7
6. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	
Technical information	page no. 7
Installing the hob	page no. 7 and 8
Gas connection	page no. 8
Adjustments	page no. 9
Conversion	page no. 9
Maintenance	page no. 10
7. TECHNICAL FEATURES	
Injectors table	page no. 10

1. IMPORTANT NOTES AND PRECAUTIONS FOR USE

You have purchased one of our products for which we thank you. We are confident that this new appliance, modern, functional and practical, made with top quality materials, will meet all your demands.

This new appliance is easy to use but before installing and using it, **it is important to read this Instruction Manual through carefully**. It provides information for a safe installation, use and maintenance. Keep this Instruction Manual in a safe place for future reference.

The manufacturer reserves the right to make all the modifications to its products that it deems necessary or useful, also in your interests, without prejudicing its essential functional and safety characteristics.

The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to printing or transcription errors that may be found in this handbook.

N.B.: the pictures shown in the figures in this handbook are purely indicative.

- The installation, adjustments, conversions and maintenance jobs (part "6. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER") must be carried out by qualified installers only.
- The installation of all-gas and combi appliances must comply with the National Standards in force.
- The appliance must only be used for what it has been made for: "Cooking for domestic use only!" Any other use is considered improper and dangerous.
- The manufacturer cannot be held responsible for any harm to people or damage to things deriving from an incorrect installation or maintenance or from an erroneous use of the appliance.
- Once the outer wrapping and the inner wrappings of the various parts have been removed, check and make sure that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call in a qualified person.
- The packaging materials used (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) must not be left anywhere in easy reach of children because they are a potential hazard source. To safeguard the environment all packaging materials are environments friendly and recyclable.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is correctly connected to a good earth system, as prescribed by the electrical safety standards. The manufacturer declines all responsibility if these instructions are not followed. Should you have any doubts ask for an accurate control of the system by qualified personnel.
- Prior to connecting the appliance ensure that the rating plate data correspond to those of the gas and electricity mains (see part "7. TECHNICAL FEATURES").

To use any kind of electrical appliance there are a few basic rules that must be observed:

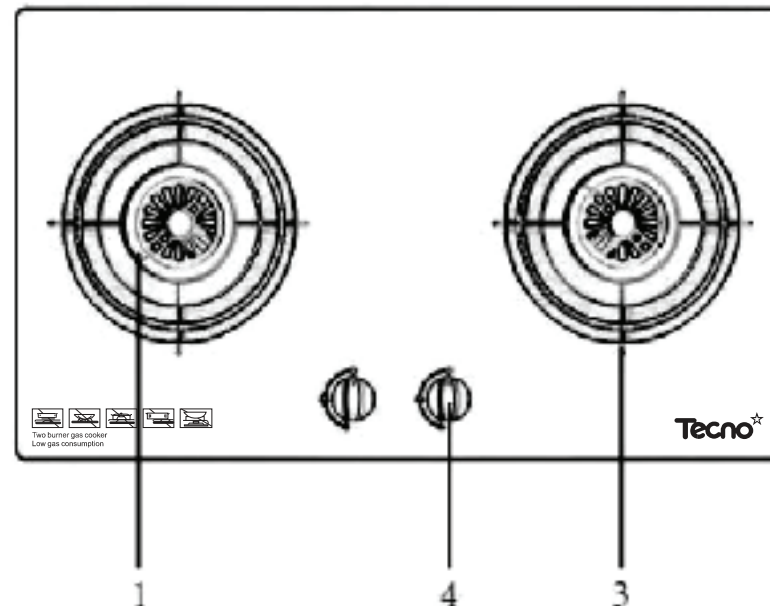
- ⇒ Do not touch the appliance if your hands or feet are wet or damp.
- ⇒ Do not use the appliance bare footed.
- ⇒ Do not pull the lead to take the plug out of the socket.
- ⇒ Do not leave the appliance outside under the sun, rain, etc.
- ⇒ Do not let children or anybody who is incapable to use the appliance on their own.
- If you are using a socket near the appliance make sure that the cables of electrical appliances you are using do not touch it and are far enough away from all hot parts of the appliance.
- When you have finished using the appliance check that all the controls are in the off or closed position, checking that the "0" of the knob corresponds to the "•" symbol serigraphed on the front panel.
- Take the plug out of the socket before you start cleaning or servicing the appliance.
- In the case of a failure and/or malfunction, turn the oven off and take the plug out of the socket; do not tamper with it. Qualified personnel must do all repairs or settings with maximum care and attention. For this reason we recommend you call the nearest Assistance Centre of ours, explaining the trouble and giving the name of the model.

If an appliance is out of order or is not going to be used any more, it must be rendered useless by eliminating those parts that could be a hazard source for children when they are playing, for example:

⇒ The power cable.

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Brass triple ring burner of 4,8kW
2. Pan support for burners
3. Gas burner control knob



Pan supports are the same in shape; pay attention to put them in proper position, according to the burners' diameter!

WARNINGS:

To avoid gas leakage, any artificial looseness or disassembly of six-lobe screws on the side are forbidden!

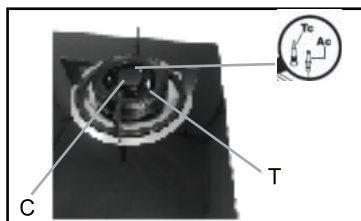
3. INSTRUCTIONS FOR THE USER: USE

PRESENTATION

The burners are graduated in their size and rating to provide the exact heat required for every style of cooking.

The burners can be equipped with Flame Safety Device (FSD = Thermocouple fig. 5 Tc).

On the top of each knob there is a printed diagram showing to which burner or heating element it refers.



GENERAL NOTES ON SAFETY

- When the burners or plates are in use do not leave them unattended and make sure there are no small children in the vicinity. Check that pan handles are positioned correctly and always keep an eye on the pan whenever oils or fats are used as they are easily inflammable.
- Do not use spray cans near the appliance when it is in use.
- If the built-in hob has a lid, before opening the lid remove any food deposits from its surface.
- If the built-in hob has a crystal glass lid, it can explode if heated. Turn in "Off" position all the burners (full disk symbol on control panel) and switch off all plates; let the hob become cool before closing the lid.
- If you see any cracks on the surface of the plate, disconnect the appliance from the mains immediately.
- After you have used the appliance make sure that all the controls are in "Off" position (full disk symbol on control panel).

GAS BURNERS

Manual ignition

Press and turn anticlockwise the knob corresponding to the burner you wish to use from "Off" position (full disk symbol on control panel), until it reaches the "Maximum" position (fig. 1) corresponding to the big flame and place a lighted match close to the burner. After ignition, turn the handle from "Maximum" position (corresponding to the big flame) to "Minimum" position (corresponding to the little flame) and check stability flame. To turn "Off" the burner, turn clockwise the handle up to "Off" position (full disk symbol on control panel).

FIG. 1

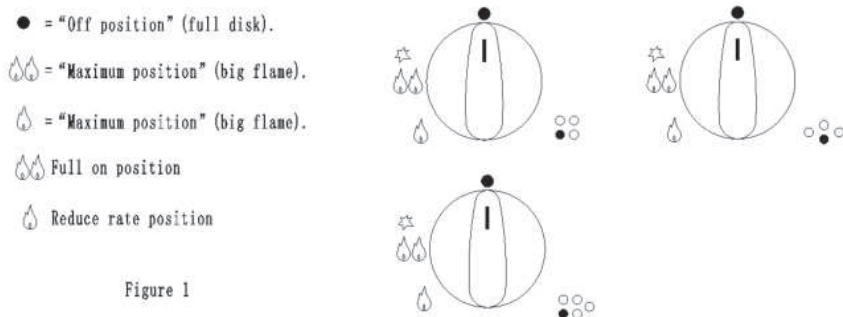


Figure 1

Automatic electrical ignition (only certain versions, see fig. 5, ref. Ac)

The command of lighting is integrated in the control knob. Press and turn anticlockwise the knob corresponding to the burner you wish to use from "Off" position (full disk symbol on control panel), until it reaches the "Maximum" position (fig. 1) corresponding to the big flame with little star. Automatically the ignition spark shoots; keep the knob pressed until flame ignition. Matches can be used to light the burners in a blackout.

After ignition, turn the handle from "Maximum" position (corresponding to the big flame) to "Minimum" position (corresponding to the little flame) and check stability flame. To turn "Off" the burner, turn clockwise the handle up to "Off" position (full disk symbol on control panel).

Lighting of burners equipped with safety thermocouples (only certain versions, see fig. 5, ref. Tc)

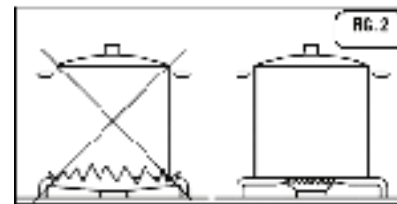
In case burners are fitted with Flame Safety Device (FSD = Thermocouple fig. 5 Tc), repeat operations described previously. Once the flame is alight, keep the knob pressed about for 10 seconds to allow the Flame Safety Device (FSD = Thermocouple) to warm up. If, at the end of this time, the burner fails to alight, it means that Flame Safety Device (FSD = Thermocouple) is not sufficiently heated. Repeat the operation.

Optimum use of the burners

To get the maximum yield with the minimum consumption of gas it is handy to keep the following points in mind:

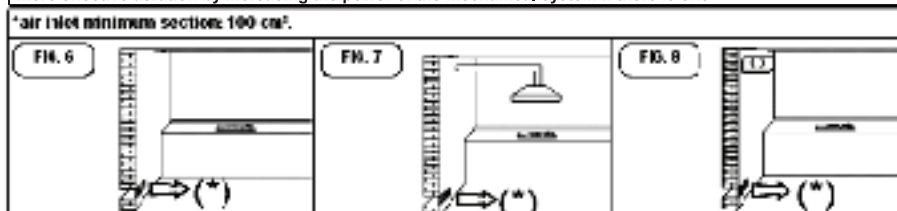
- Once the burner has been alighted, adjust the flame according to your needs, from "Maximum" to "Minimum" position.
- Use proper pan size (with flat bottom only) for each burner (see the table below and fig. 2).

- When the content of the pan start to boil, turn the knob down to "Reduced rate position" (small flame).
- Always put a lid on the pan.



Burners	Brass Triple Ring crown	Rapid	Semi-Rapid	Auxiliary
Ø pans in cm	20-24	20-24	20-22	10-14

When a gas appliance is being used it produces heat and humidity in the room where it is installed. For this reason the room must be well ventilated, keeping the natural ventilation openings free (fig. 6) and switching on the mechanical aeration system (suction hood or electric fan - Figs. 7 and 8). If the cooker is used for a long time additional aeration may be necessary, for instance, opening a window, or a more effective aeration by increasing the power of the mechanical system if there is one.



4. INSTRUCTIONS FOR THE USER: CLEANING AND MAINTENANCE

Prior to any maintenance work or cleaning, disconnect the appliance from the electricity mains.

HOB

The surface of the hob, pan supports, enamelled burner caps (C) and burner heads (T) (see fig. 5) need to be cleaned after each time they are used with warm soapy water, rinsed and then dried well to keep them in good condition. Never clean when the top and components are still warm. Do not use metal or abrasive pads, abrasive powders or corrosive spray products. Never leave vinegar, coffee, milk, salty water, lemon or tomato juice for any length of time on the surfaces.

WARNINGS

Accessible parts may be hot, when the pan support is in use. Young children should be kept away.

Comply with the following instructions, before remounting the parts:

- Check that the heads burners and the relative burner caps, are correctly positioned in their housings (see fig. 5).
- Check that burner head slots have not become clogged by foreign bodies.
- If it happened installation or after a few times, you find a tap is difficult to open or close do not force it but call for technical assistance urgently.
- After use, to keep them in good condition, the plates should be treated with specific products, easily found in the shops, to keep the surfaces clean and shining. This will also prevent rust from forming.
- If any liquid spills over it must always be removed with a sponge.

5. WHAT TO DO IF....

Some of the problems can be caused by simple maintenance operations or something that was forgotten and can easily be resolved without having to call for technical assistance.

If your appliance is not working efficiently:

- Make sure the gas cock is open.
- Check the plug is in.
- Check that the knobs are set correctly for cooking and then repeat the operations given in the Instruction Manual.
- Check the electrical system safety switches (RCD). If there is failure in the system call an electrician.

6. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

TECHNICAL INFORMATION

- The installation, the adjustments, conversions and maintenance listed in this part must only be carried out by qualified. The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or things deriving from an incorrect installation of the appliance.
- The safety and adjustment devices of the appliances may, during their life, only be modified by the manufacturer or duly authorised supplier.
- All-gas appliances can be installed as "Class 3" (fitted) in compliance with gas Standards only.
- Any side walls (one only – left or right) that overcome in height the work top, have to be 50 mm far at least.
- The adhesive used to join the laminated plastic to the piece of furniture must be able to withstand a temperature of at least 150 °C, so the laminated plastic will not come unstuck.
- The installation of all-gas appliances must comply with the National Rules in force.
- This appliance is not connected to a flue for discharge of the combustion products; therefore, it must be connected in compliance with the above mentioned installation rules. Particular attention must be paid to the instructions given below for ventilation and aeration.

INSTALLATION

VENTILATING THE ROOMS

The room where the appliance is installed, must be permanently ventilated so as to guarantee correct functioning according to the National Rules in force. The quantity of air needed is that required for a regular combustion of the gas and for the ventilation of the room and whose volume must be no less than 20 m³. The natural flow of air must be direct through permanent openings in the walls (that go through to the outside) of the room to be ventilated with a minimum cross free section of 100 cm² for appliance fitted with the Flame Safety Device (FSD) on each burner (see fig. 6). These openings must be positioned so they cannot be never obstructed.

If the appliance is not fitted with the Flame Safety Device (FSD) on each burner, the cross free section shall be not less than 200 cm². Indirect ventilation is also allowed by taking air from rooms adjacent to the one to be ventilated, strictly complying with the prescriptions of the National Rules in force.

LOCATION AND AERATION

Gas appliances must always discharge the products of combustion through extractors connected to flues or directly to the outside (see fig. 7). If it is impossible to use an extractor, a fan installed on the window or on a wall facing the outside is allowed and should be switched on each time the appliance is used (see fig. 8), provided the rules and regulations in force relating to ventilation.

(*) Air inlet - minimum section 100 cm²

UNPACKING THE APPLIANCE

Once the outer wrapping and the inner wrappings of the various parts have been removed, check and make sure that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call your nearest Assistance Centre. Some parts are mounted on the appliance and protected by a plastic film. This protective film must be removed before ever the appliance is used. We recommend slitting the plastic film along the edges with a sharp knife or pin.

The packaging materials used (cardboard, bags, polystyrene foam, nails ...) should not be left anywhere within easy reach of children as they are a potential hazard source.

INSTALLING AND FIXING THE HOB

The measurements of the cavity made in the top of the modular cabinet and into which the hob will be recessed are indicated in fig. 9. Cupboards or hoods have to maintain a least distance of 750 mm from the top.

FIG.09

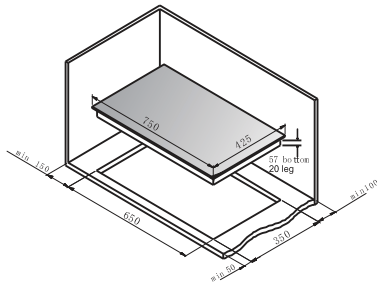
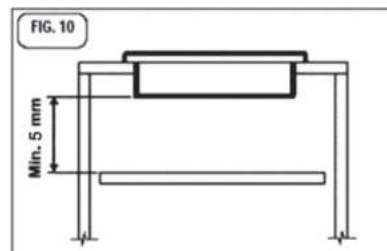


FIG. 10

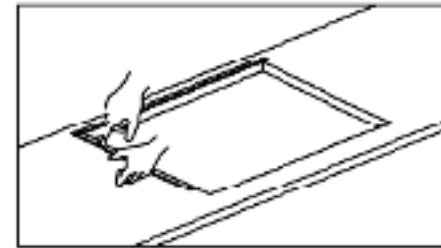


IMPORTANT!

Under the hob it is necessary to always apply a panel of separation in wood, positioned to a least distance of 5 mm by the bottom of the same, which has to easily be removable to allow possible operations of maintenance (see fig. 10).

The hob has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- Evenly and securely fix the seal to the hob, pressing it in place with the fingers.
- Remove the strip of protective paper from the seal. Insert the hooks into their relative housings (K) on the hob and set this into the hole in the cabinet. .
- .



GAS CONNECTION

Before to connect the appliance to the gas network, check that the adjustment sticker data plate, put on the bottom of the appliance, correspond to the available one in the gas network.

The adjustment sticker data plate, gives all the appliance's setting conditions as: gas type and gas operating pressures. Once installed, check there are no leaks using a soapy solution only. Never use a flame! It is forbidden!

The appliance's gas inlet fitting is a G ½" male threaded cylindrical gas type in accordance with the Standard ISO 228-1.

When gas is distributed through ducts the appliance must be connected to the gas mains with:

- ⇒ A flexible stainless steel, seamless pipe in accordance with the National Rules in force, with a maximum 2 metres extension and seals in accordance with the National Rules in force. N.B.: Make sure that the pipe, once the appliance is installed, does not come into contact with the mobile parts of the unit in which the hob is built-in (like drawers for instance), get squashed or is too bent.
- ⇒ A rigid steel pipe in accordance with the National Rules in force, whose joints must be made using threaded fittings in accordance with the Standard ISO 7/1. The use of hemp with suitable adhesives or Teflon tape as a sealant is not allowed.
- ⇒ A copper pipe in accordance with the National Rules in force, whose joints must be made using sealed fittings in accordance with the National Rules in force.

When gas is supplied directly from a gas cylinder, the appliance, supplied by a pressure regulator in accordance with the Standard EN 12864, must be connected:

- ⇒ With flexible stainless steel, seamless pipes in accordance with the National Rules in force with a maximum 2 metres extension and seals in accordance with National Rules in force. N.B.: Make sure that the pipe does not come into contact with the mobile parts of the unit in which the hob is built-in (like drawers for instance), get squashed or is too bent. We recommend attaching the special adapter to the flexible pipe, easily found on the market, to facilitate connection to the pressure regulator's hose fitting on the cylinder.

Anyway, the pipe connecting the appliance with the gas mains should lie with smooth bends, and the rubber gasket preventing leakage added by user between the appliance's gas inlet fitting and the pipe connection must comply with the Standard EN 549 (get it in proper Technical Assistance Centres or authorised dealers).

CAUTION!

Carry out the connection avoiding all kinds of stress to the appliance.

ADJUSTING

- Check the adjustment of the appliance, before to make any adjusting operation, having a look on proper adjustment sticker data plate, put on the bottom of the appliance.
- Before any adjustment is attempted, which may be necessary when installing for the first time or when converting gas type, take the plug out of the mains socket.
- When the adjustment or preadjustment has been made, a technician must do any re-sealing, if any.
- To adjust “reduce rate”, using proper screw driver, from Natural gas to Butane/Propane ones, light burners one by one and put handle in minimum position; remove the handle and screw clockwise completely the by-pass screw. Put back in position the handle and check stability flame, turning the handle from “Maximum” to “Minimum” position and vice-versa.
- To adjust “reduce rate”, using proper screw driver, from Butane/Propane gases to Natural one, light burners one by one and put handle in minimum position; remove the handle and unscrew anticlockwise in the way to get proper flame. Put back in position the handle and check stability flame, turning the handle from “Maximum” to “Minimum” position and vice-versa.
- “Primary air adjustment” on hob gas burners is unnecessary.

TAPS

The adjustment of the reduced rate position is as follows:

- Light the burner and turn the knob to reduced rate position (small flame).
- Remove the knob which is simply inserted onto tap stem.
- Insert a small screwdriver into the top shaft and turn the throttling screw left or right until flame of the burner is conveniently regulated to the low position.
- In the case of taps with safety thermocouples, the adjustment screw is on the side of the stem.
- Make sure that when turning quickly from “Maximum” position to “Minimum” one, the burner does not extinguish.

Attention: if the tap, after long use of the hob, present some friction to rotation, do not insist to use it. Call the nearest Assistance Centre of ours that will take action to substitute the tap with the proper one.

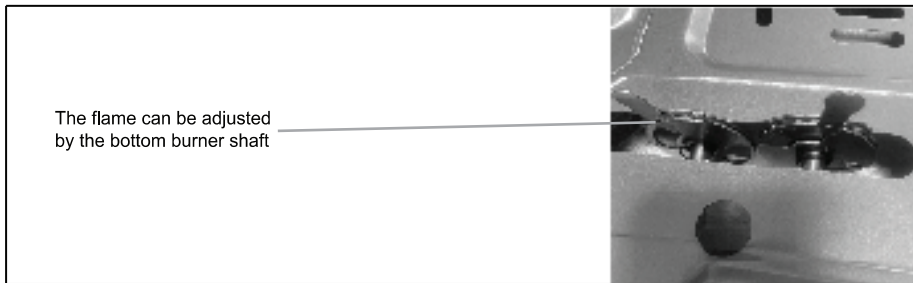
CONVERSION

CHANGING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by simply installing the injectors suitable for the gas you want to use. The “kit injectors” can be fitted with the appliance or available in an authorised Assistance Centre.

To do this, first remove the burner cups and with a socket spanner, unscrew injectors using proper tool and replace them with injectors corresponding to the new adjustment gas type. Always tightly lock the injector in place, without adding any material on the injectors threads: **It is forbidden!**

To help the installer there is a table on page **10** giving nominal heat inputs, injector diameter and operating pressures of the different gas types. For best comprehension, each injector is marked on its body with proper diameter.



After the injectors have been changed, the technician must adjust the burners as described in the previous paragraphs, seal any adjustment or preadjustment parts.

Important: after the conversion, substitute the adjustment sticker data plate put on the bottom of the appliance with the new one, corresponding to the new gas adjustment. The sticker is included in the “kit injectors”.

MAINTENANCE

Prior to any maintenance work or before changing parts, disconnect the appliance from the gas and electricity power sources.

REPLACING COMPONENTS

- To access the terminal board and the power cable, it is necessary to remove the hob from the cabinet by unscrewing the relative fixing screws (V) (see fig. 12).
- **If the power cable needs changing, call an authorised Assistance Centre as it is necessary the use of special utensils. The technician will have to connect a cable with a suitable cross section (see the table on page 13) keeping the earth wire longer than the phase wires. In addition, follow the instructions giving in the “ELECTRICAL CONNECTION” paragraph.**
- To replace other gas and electrical components, that are lodged inside the hob, it is enough to remove the work top unscrewing the fixing screws of the burners
- Replace the seal each time you change a tap in order to guarantee a perfect tightness between body and rail.

7. TECHNICAL FEATURES

BURNERS INJECTORS AND HEAT INPUTS TABLE
(for the hob burners lay-out, see on page 4)

Burners		Gases and pressures	Rates		Injectors diameter	Heat Inputs (kW)		By-pass
no	Denomination	mbar	g/h	L/h	1/100 mm	Min.	Max	1/100 mm
1	Rapid (R)	G30 (Butane) at 28-30 mbar	218		86	0,75	3	42
		G31 (Propane) at 37 mbar	214		86	0,75	3	
		G20 (Natural) at 20 mbar		286	117-Y	0,75	3	Adjustable
2	Semi-Rapid (SR)	G30 (Butane) at 28-30 mbar	127		65	0,55	2,00	34
		G31 (Propane) at 37 mbar	125		65	0,55	2,00	
		G20 (Natural) at 20 mbar		167	92-Z	0,55	2,00	Adjustable
3	Auxiliary (Aux)	G30 (Butane) at 28-30 mbar	73		52	0,35	1	27
		G31 (Propane) at 37 mbar	71		52	0,35	1	
		G20 (Natural) at 20 mbar		95	72-X	0,35	1	Adjustable
4	Brass Triple Ring crown (UR-3c)	G30 (Butane) at 28-30 mbar	276		99	1,6	4,2	68
		G31 (Propane) at 37 mbar	271		99	1,6	4,2	
		G20 (Natural) at 20 mbar		361	143-K	1,6	4,2	Adjustable



The Signature Brand Co., Ltd.

771 Prachautis Rd., Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310 Tel. (66) 2 274 3434 (Automatic) www.sbo-brand.com