

วิธีการติดตั้ง

วิธีการประกอบแก๊ส ก่อนใช้ทุกครั้งต้องปฏิบัติตามนี้ ตรวจสอบสภาพของตัวแก๊ส และการต่อสายต่างๆ และถึงแก๊สว่าอยู่ในสภาพดีแล้วหรือยังตรวจสอบดูเกลียวและตัวสปาร์คว่าอยู่ในตำแหน่งที่พร้อมใช้งานได้เปิดแก๊สที่ถังแก๊สก่อนที่จะเปิดตัวสปาร์กคดสวิทช์เปิดไปทางซ้าย จะมีไฟฟุ้งไปยังแผ่นเซรามิคจะทำให้แผ่นเซรามิคติดไฟ

- ① 2 วงไฟแรงสูง
- ② วงไฟแรงต่ำ
- ③ 2 วงไฟอ่อนปานกลาง
- ④ วงไฟสามารถปรับได้ออน

ข้อระวัง

การกดปุ่มลูกบิดดับแล้วหมุนซ้ายห้ามแช่ชานเพราะจะทำให้แก๊สค้างมากแล้วอาจเกิดอันตรายได้*

การใช้งาน

สามารถใช้งานเหมือนเตาแก๊สทั่วไป เนื่องจากเตาแก๊สอินฟาเรดไม่มี เปลวไฟจึงสามารถใช้นึ่งย่าง อาหาร เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา เนื้อ อาหารทะเล เป็นต้น

วิธีการบำรุงรักษา

- > ถ้าเกิดจากมีสิ่งอุดตันที่ตระแกรงตัวสปาร์ค เพราะเกิดจากถังแก๊สที่เป็นสนิม มีสิ่งสกปรกปนอยู่ซึ่งโดยแรงอัดของแก๊สปะปนมากับแก๊ส จึงเกิดการอุดตันจึงต้องทำความสะอาดตระแกรงในสปาร์คไฟ
- > ควรรักษาบริเวณที่ตั้งของเตาแก๊สให้อยู่ในที่โรงโปร่งไม่อับชื้น เพราะอาจมีตัวแมลงสาปหรือแมงมุมเข้าไปทำรังในท่อทองเหลืองสปาร์ค ซึ่งจะทำให้เกิดการอุดตันจึงต้องทำความสะอาดเตาแก๊สอยู่เสมอ

ข้อควรระวังพิเศษ

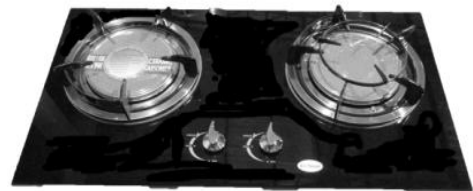
ห้ามใช้หัวปรับแก๊สแรงดันสูง
ให้ใช้กับหัวปรับแก๊สแรงดันต่ำเท่านั้น

คู่มือการใช้เตาแก๊ส

evercook

Built-in Hob

SMART I
SMART II



โปรดอ่านข้อมูลรายละเอียดให้เข้าใจก่อนใช้งาน

วิธีการติดตั้ง

วิธีการประกอบแก๊ส ก่อนใช้ทุกครั้งต้องปฏิบัติตามนี้ ตรวจสอบสภาพของตัวแก๊ส และการต่อสายต่างๆ และถึงแก๊สว่าอยู่ในสภาพดีแล้วหรือยังตรวจสอบดูเกลียวและตัวสปาร์คว่าอยู่ในตำแหน่งที่พร้อมใช้งานได้เปิดแก๊สที่ถังแก๊สก่อนที่จะเปิดตัวสปาร์กคดสวิทช์เปิดไปทางซ้าย จะมีไฟฟุ้งไปยังแผ่นเซรามิคจะทำให้แผ่นเซรามิคติดไฟ

- ① 2 วงไฟแรงสูง
- ② วงไฟแรงต่ำ
- ③ 2 วงไฟอ่อนปานกลาง
- ④ วงไฟสามารถปรับได้ออน

ข้อระวัง

การกดปุ่มลูกบิดดับแล้วหมุนซ้ายห้ามแช่ชานเพราะจะทำให้แก๊สค้างมากแล้วอาจเกิดอันตรายได้*

การใช้งาน

สามารถใช้งานเหมือนเตาแก๊สทั่วไป เนื่องจากเตาแก๊สอินฟาเรดไม่มี เปลวไฟจึงสามารถใช้นึ่งย่าง อาหาร เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา เนื้อ อาหารทะเล เป็นต้น

วิธีการบำรุงรักษา

- > ถ้าเกิดจากมีสิ่งอุดตันที่ตระแกรงตัวสปาร์ค เพราะเกิดจากถังแก๊สที่เป็นสนิม มีสิ่งสกปรกปนอยู่ซึ่งโดยแรงอัดของแก๊สปะปนมากับแก๊ส จึงเกิดการอุดตันจึงต้องทำความสะอาดตระแกรงในสปาร์คไฟ
- > ควรรักษาบริเวณที่ตั้งของเตาแก๊สให้อยู่ในที่โรงโปร่งไม่อับชื้น เพราะอาจมีตัวแมลงสาปหรือแมงมุมเข้าไปทำรังในท่อทองเหลืองสปาร์ค ซึ่งจะทำให้เกิดการอุดตันจึงต้องทำความสะอาดเตาแก๊สอยู่เสมอ

ข้อควรระวังพิเศษ

ห้ามใช้หัวปรับแก๊สแรงดันสูง
ให้ใช้กับหัวปรับแก๊สแรงดันต่ำเท่านั้น

คู่มือการใช้เตาแก๊ส

evercook

Built-in Hob

SMART I
SMART II



โปรดอ่านข้อมูลรายละเอียดให้เข้าใจก่อนใช้งาน

ข้อมูลเกี่ยวกับเตาแก๊ส



1. โครงเตาแก๊สมีความหนาเป็นพิเศษ ง่ายและสะดวกต่อการทำความสะอาดเพราะสิ่งสกปรก จะไม่เกาะแน่นเพียงใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ มาเช็ดคราบสกปรกก็จะหมดออกโดยง่าย



2. แผ่นเซรามิกพิเศษ ให้ความร้อนได้ 1,000 องศาเซลเซียสขึ้นไปวิธีรักษาทำได้ เปิดไฟเตาเพียง 5 นาทีที่สิ่งสกปรกต่างๆ ที่อยู่บนแผ่นเซรามิก จะถูกเผาไหม้จนสิ้นไม่มีเปลวไฟ ไร้เขม่า ครันภาษาอะตัม ไมต์



3. เมาเตาเป็นอลูมิเนียม ที่มีความหนาเป็นพิเศษ ไม่เป็นสนิมที่ระบายความร้อนได้เป็นอย่างดี เมาใหม่ได้อย่างสมบูรณ์ ทำให้ไม่ได้รับอันตรายจากก๊าซพิษคาร์บอนมอนอกไซด์ ที่หลงเหลืออยู่



4. ระบบสปาร์คไฟอัตโนมัติ ปรับไฟได้ 3 ระดับ โดยใช้ปุ่มเปิดปิดปรับระดับตามต้องการจากไม่มีเปลวไฟ ด้านลมแรงได้ หัวเตาเส้นผ่าศูนย์กลาง 17 เซนติเมตร



5. เป็นระบบแผ่ความร้อน ชั้นบนหัวเตาโดยตรง จึงทำให้ความร้อนสูงและประหยัดแก๊สได้มากกว่า เตาแก๊สทั่วไป 30 % ขึ้นไป

ปัญหา	ข้อสังเกต	วิธีการแก้ไข
มีเปลวไฟทำให้ภาษาชะตา	- มีสิ่งสกปรกค้างอยู่ในท่อ - มีใยแมงมุมติดอยู่ในท่อทองเหลืองและนมหนู	- ใช้ไม้จิ้มฟันทำความสะอาดที่แผ่นเซรามิก - ปิดวาล์วที่ถังแก๊ส ถอดเบ้า (ที่มีแผ่นเซรามิก) ออกมา โดยทำความสะอาดในเบ้าข้างใน ใช้คัตตอมบัตรแห้ง ทำความสะอาดท่อนมหนูให้สะอาด
ไฟย้อนกลับในเบ้าเต้าในเบ้าเต้า	- ความดันแก๊สมากเกินไป - แผ่นอินฟาเรดแตกหรือทะลุ	- ปรับความดันแก๊สให้น้อยลง - เปลี่ยนแผ่นเซรามิกให้
จุดไฟไม่ติด	- ระยะห่างของเข็มจุดไฟมากเกินไป - เข็มจุดไฟสกปรก - นมหนูจ่ายแก๊สอุดตัน - สายยางแก๊สพับหรือหัก - หัวปรับเสีย - ท่อสปาร์คอุดตัน	- ปรับระยะห่างให้ชิดกับเบ้า เพื่อให้สปาร์คไฟออกมาถึงหน้าเตา - ใช้ผ้าทำความสะอาด - ถอดนมหนูออกทำความสะอาด - ตรวจสอบสายยางแก๊ส - ตรวจสอบหัวปรับ - ส่งให้ช่างตรวจสอบอุปกรณ์

ข้อมูลเกี่ยวกับเตาแก๊ส



1. โครงเตาแก๊สมีความหนาเป็นพิเศษ ง่ายและสะดวกต่อการทำความสะอาดเพราะสิ่งสกปรก จะไม่เกาะแน่นเพียงใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ มาเช็ดคราบสกปรกก็จะหมดออกโดยง่าย



2. แผ่นเซรามิกพิเศษ ให้ความร้อนได้ 1,000 องศาเซลเซียสขึ้นไปวิธีรักษาทำได้ เปิดไฟเตาเพียง 5 นาทีที่สิ่งสกปรกต่างๆ ที่อยู่บนแผ่นเซรามิก จะถูกเผาไหม้จนสิ้นไม่มีเปลวไฟ ไร้เขม่า ครันภาษาอะตัม ไมต์



3. เมาเตาเป็นอลูมิเนียม ที่มีความหนาเป็นพิเศษ ไม่เป็นสนิมที่ระบายความร้อนได้เป็นอย่างดี เมาใหม่ได้อย่างสมบูรณ์ ทำให้ไม่ได้รับอันตรายจากก๊าซพิษคาร์บอนมอนอกไซด์ ที่หลงเหลืออยู่



4. ระบบสปาร์คไฟอัตโนมัติ ปรับไฟได้ 3 ระดับ โดยใช้ปุ่มเปิดปิดปรับระดับตามต้องการจากไม่มีเปลวไฟ ด้านลมแรงได้ หัวเตาเส้นผ่าศูนย์กลาง 17 เซนติเมตร



5. เป็นระบบแผ่ความร้อน ชั้นบนหัวเตาโดยตรง จึงทำให้ความร้อนสูงและประหยัดแก๊สได้มากกว่า เตาแก๊สทั่วไป 30 % ขึ้นไป

ปัญหา	ข้อสังเกต	วิธีการแก้ไข
มีเปลวไฟทำให้ภาษาชะตา	- มีสิ่งสกปรกค้างอยู่ในท่อ - มีใยแมงมุมติดอยู่ในท่อทองเหลืองและนมหนู	- ใช้ไม้จิ้มฟันทำความสะอาดที่แผ่นเซรามิก - ปิดวาล์วที่ถังแก๊ส ถอดเบ้า (ที่มีแผ่นเซรามิก) ออกมา โดยทำความสะอาดในเบ้าข้างใน ใช้คัตตอมบัตรแห้ง ทำความสะอาดท่อนมหนูให้สะอาด
ไฟย้อนกลับในเบ้าเต้าในเบ้าเต้า	- ความดันแก๊สมากเกินไป - แผ่นอินฟาเรดแตกหรือทะลุ	- ปรับความดันแก๊สให้น้อยลง - เปลี่ยนแผ่นเซรามิกให้
จุดไฟไม่ติด	- ระยะห่างของเข็มจุดไฟมากเกินไป - เข็มจุดไฟสกปรก - นมหนูจ่ายแก๊สอุดตัน - สายยางแก๊สพับหรือหัก - หัวปรับเสีย - ท่อสปาร์คอุดตัน	- ปรับระยะห่างให้ชิดกับเบ้า เพื่อให้สปาร์คไฟออกมาถึงหน้าเตา - ใช้ผ้าทำความสะอาด - ถอดนมหนูออกทำความสะอาด - ตรวจสอบสายยางแก๊ส - ตรวจสอบหัวปรับ - ส่งให้ช่างตรวจสอบอุปกรณ์