

เตาแก๊สแบบฝัง

คู่มือการใช้งานและคำแนะนำในการติดตั้ง

กรุณาตรวจสอบความถูกต้องของสินค้า :

ใช้แบตเตอรี่ 1.5V dc สำหรับอุปกรณ์ที่ต้องใช้แบตเตอรี่

สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ต้องใช้แรงดันไฟ 230V ac ต้องใช้ปลั๊ก 3 ตาที่ผ่านการรับรองเพื่อ
เชื่อมต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ

ไม่แนะนำให้ใช้แก๊สหรืออุปกรณ์อื่นนอกเหนือจากที่กำหนด

Brandt

สารบัญ

- 1.ภาพรวมผลิตภัณฑ์
- 2.ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์
- 3.คำแนะนำในการติดตั้ง
- 4.วิธีการใช้งาน
- 5.คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย
- 6.การบำรุงรักษา
- 7.ปัญหาและวิธีการแก้ไข
- 8.บริการหลังการขาย

-โปรดอ่านคู่มือนี้ให้ละเอียดก่อนการใช้งาน

-โปรดเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เพื่อข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในอนาคต

-โปรดเก็บใบเสร็จรับเงินและใบรับประกันสินค้าไว้เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงการให้บริการหลังการขาย

-ผลิตภัณฑ์นี้ถูกออกแบบมาเพื่อการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

-เพื่อความปลอดภัย โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดในคู่มือนี้

หัวข้อแก้ไข

รุ่น	ประเภทของหัวเตา	G30-28 mbar			G110-10 mbar			G20-20 mbar		
		LPG			Town Gas			NG		
		1/100 mm	ปริมาณ	กำลังไฟ	1/100mm	ปริมาณ	กำลังไฟ	1/100mm	ปริมาณ	กำลังไฟ
TG 1431B	Triple ring burner (กลาง)	42	1	4.60kW	130	1	4.30kW	53	1	
	Triple ring burner (นอก)	55	4	4.60kW	150	4	4.30kW	81	4	
TG 1432B	Semi rapid burner	77	1	2.40kW	197	1	2.30kW	115	1	
	Aux burner	55	1	1.05kW	125	1	0.95kW	80	1	
TG 1482B	Triple ring burner (กลาง)	42	1	4.60kW	130	1	4.30kW	53	1	
	Triple ring burner (นอก)	55	4	4.60kW	150	4	4.30kW	81	4	
TG 1483B	Triple ring burner (กลาง)	42	1	4.60kW	130	1	4.30kW	53	1	
	Triple ring burner (นอก)	55	4	4.60kW	150	4	4.30kW	81	4	
	Aux burner	55	1	1.05kW	125	1	0.95kW	80	1	
TG 14938	Triple ring burner (กลาง)	42	1	4.60kW	130	1	4.30kW	53	1	
	Triple ring burner (นอก)	55	4	4.60kW	150	4	4.30kW	81	4	
	Aux burner	55	1	1.05kW	125	1	0.95kW	80	1	

การเชื่อมต่อวงจรไฟฟ้า (เฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ใช้กำลังไฟ 230V ac เท่านั้น)

การเชื่อมต่อวงจรไฟฟ้าควรดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับอนุญาตเพื่อความปลอดภัย

การติดตั้งและซ่อมแซมโดยผู้ที่ไม่มีคุณสมบัติเหมาะสมอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบในกรณีที่มีการติดตั้ง ถูกดำเนินการโดยผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาต

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีการเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟก่อนการติดตั้งหรือซ่อมแซม

คุณสามารถใช้งานได้เมื่อการติดตั้งเสร็จเรียบร้อยแล้วเท่านั้น ทั้งนี้ ก็เพื่อให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนที่เป็นวงจรไฟฟ้าทั้งหมดจะได้รับการป้องกันเพื่อความปลอดภัย

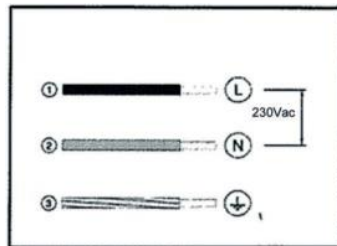
ห้ามใช้ปลั๊กพ่วงในการเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ เราจะไม่รับประกันในความปลอดภัยของอุปกรณ์ในกรณีนี้

ข้อสำคัญ

อุปกรณ์นี้เชื่อมต่อด้วยระบบไฟฟ้า 1 เฟส แรงดันไฟ 230 V 50 Hz ใช้สายไฟ 3 สาย โดยมีสีฉนวนไฟ ดังนี้:
สายสีเขียว/เหลือง = สายดิน (E) = 3
สายสีฟ้า = สายนิวทรัล (N) = 2
สายสีน้ำตาล = สายเฟส (L) = 1

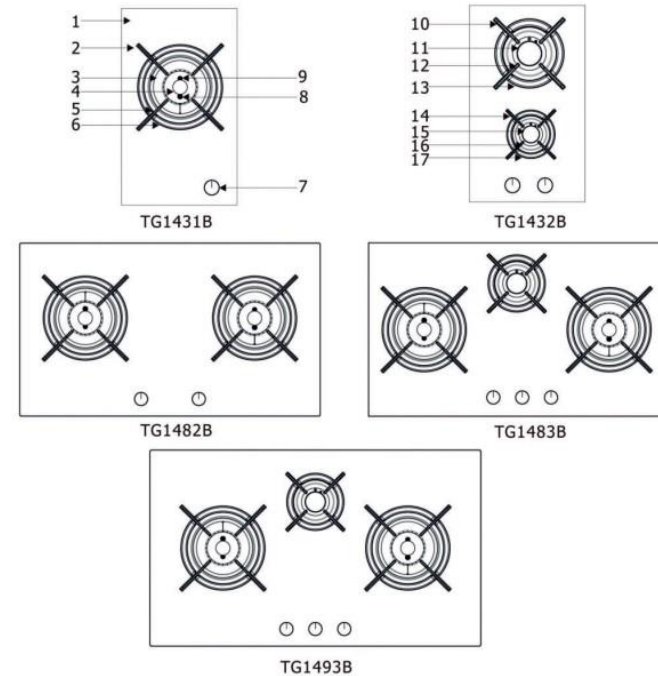
คำเตือน

การเชื่อมต่อวงจรไฟฟ้าจำเป็นต้องมีสายดิน



ขอขอบคุณที่ไว้วางใจเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา เพื่อความปลอดภัยและการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพ โปรดศึกษาคู่มือให้ละเอียดและเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดการใช้งาน

1. ภาพรวมผลิตภัณฑ์



- | | |
|---|--|
| 1. ฐานกระจก | 2. ฐานรองภาชนะ |
| 3. ฝาครอบหัวเตา Triple ring burner (กลาง) | 4. ฝาครอบหัวเตา Triple ring burner (นอก) |
| 5. หัวเตา Triple ring burner | 6. T burner water pan |
| 7. ลูกบิดจุดไฟ | 8. อุปกรณ์ตรวจจับความร้อน |
| 9. ตัวจุดประกายไฟ | 10. ขาดังภาชนะ Semi - rapid burner |
| 11. ฝาครอบหัวเตา Semi - rapid burner | 12. หัวเตา Semi - rapid burner |
| 13. Semi - rapid burner water pan | 14. ขาดังภาชนะ Aux burner |
| 15. ฝาครอบหัวเตา Aux burner | 16. หัวเตา Aux burner |
| 17. Aux burner water pan | |

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าในบ้านของคุณสามารถใช้กับอุปกรณ์นี้ได้

2. ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์

รุ่น	TG 1431B			
แรงดันไฟฟ้า	DC 1.5 v			
ขนาด	300 x 510 mm			
ชนิดของแก๊ส	TG (1000 pa)	LPG (2800 pa)		
ความร้อนสูงสุด	5.5 kw	5.5 kw		

รุ่น	TG 1482B	TG 1483B	
แรงดันไฟฟ้า	DC 1.5 V	AC/DC 1.5 V	
ขนาด	800x 450 mm	800x 450 mm	
ชนิดของแก๊ส	TG	LPG	LPG
ความร้อนสูงสุด	11 kw	11 kw	11 kw

3. คำแนะนำในการติดตั้ง

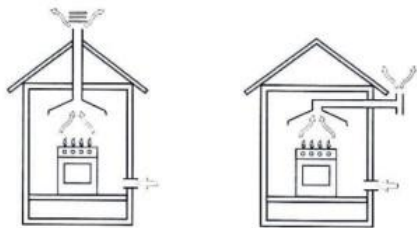
การติดตั้งและการบำรุงรักษาควรดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับอนุญาต

การวางตำแหน่งของเตาแก๊ส

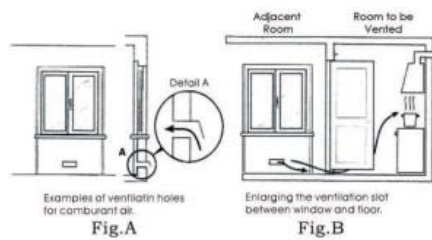
ข้อสำคัญ: ควรติดตั้งในห้องที่มีการระบายอากาศได้เป็นอย่างดี

ข้อควรปฏิบัติ:

1) ควรติดตั้งระบบระบายอากาศเพื่อระบายควันและแก๊สที่เกิดจากการเผาไหม้ออกสู่ภายนอก เพื่อประสิทธิภาพสูงสุด เราขอแนะนำเครื่องดูดควันของ Brandt ที่สามารถระบายอากาศได้อย่างมีประสิทธิภาพดีและปลอดภัย



2) ภายในห้องต้องมีการไหลเวียนของอากาศเพื่อให้เกิดการเผาไหม้ การไหลของอากาศต้องไม่น้อยกว่า 2 ลบ.ม./ชม. โดยอาจให้อากาศไหลผ่านท่อที่มีน้ำตัดอย่างน้อย 100 ตร.ซม. และจะต้องไม่มีอะไรมาปิดกั้น คุณสามารถให้อากาศไหลเวียนทางอ้อมผ่านห้องที่อยู่ติดกัน โดยห้องนั้นต้องสามารถระบายอากาศออกสู่ภายนอกได้และไม่มีพื้นที่ที่ใช้ร่วมกับครัว



3) ควรเพิ่มการระบายอากาศหากต้องใช้งานเตาแก๊สเป็นเวลานาน -เปิดหน้าต่างหรือเพิ่มระดับพัดลมระบายอากาศ (ถ้ามี)

4) ถ้าขีปนโรตเตอรี่เหลวจะหนักกว่าอากาศและจะเกิดการตกตะกอนเมื่อเวลาผ่านไป ห้ามเก็บถังแก๊สหุงต้มเปล่าหรือถังที่มีแก๊สบางส่วนในห้องหรือในพื้นที่ที่อยู่ต่ำกว่าระดับพื้นดิน (ห้องใต้ดิน ฯลฯ) ถังแก๊สที่อยู่ในห้องครัวควรเป็นถังที่ต้องการจะใช้เท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้วางถังแก๊สไว้ใกล้แหล่งความร้อน (เตาอบ เตาผิง เตาแก๊ส ฯลฯ) ที่อาจทำให้อุณหภูมิสูงกว่า 50° จนเป็นอันตรายได้

การติดตั้งเตาแก๊สแบบฝัง

คุณสามารถติดตั้งเตาไว้บนเฟอร์นิเจอร์ โดยผนังที่สัมผัสโดยตรงกับแผงด้านหลังของเตาจะต้องทำจากวัสดุที่ไม่ติดไฟ เนื่องจากในระหว่างการใช้งาน แผงด้านหลังของเตาอาจมีอุณหภูมิสูงถึง 50 °C สำหรับข้อควรระวังในการติดตั้งมีดังต่อไปนี้:

- 1) คุณสามารถติดตั้งเตาในห้องครัวหรือห้องนั่งเล่น แต่ห้ามติดตั้งในห้องน้ำหรือห้องอาบน้ำ
- 2) เฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ติดตั้งเตาต้องมีความกว้างอย่างน้อย 600 มม. ความสูงอย่างน้อย 540

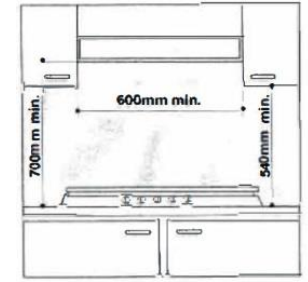
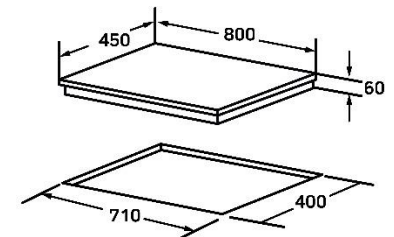


Fig. C

3) หากติดตั้งเตาไว้ในตู้ ความสูงจากส่วนบนสุดของเตาถึงส่วนล่างสุดของตู้ด้านบนมีควาระยะห่างอย่างน้อย 700 มม. (รูป C)

4) การติดตั้งจะต้องเป็นไปตามขนาดที่ระบุไว้ในรูปแผนภาพการติดตั้งด้านล่าง ใช้ตะขอยึดเตาให้เข้าที่ เพื่อให้สามารถยึดเตาได้ดี แนะนำให้ใช้ตะขอที่ห้ามทั้งหมด

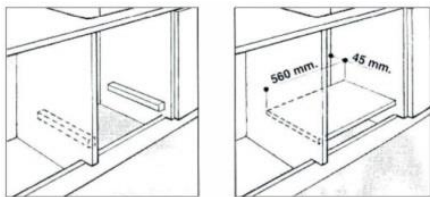
หน่วย : mm.



คุณสามารถติดตั้งเตาแก๊สด้านบนเตาอบแบบบิวท์อินได้

- 1) หากไม่ได้วางเตาแก๊สบนเตาอบแบบบิวท์อิน ให้ใส่แผ่นไม้เพื่อเป็นฉนวนด้วย
- 2) แผ่นไม้ไม่ต้องอยู่ห่างจากกันเตาแก๊สอย่างน้อย 20 มม.

ข้อสำคัญ: ในกรณีที่ต้องการติดตั้งเตาแก๊สเหนือเตาอบแบบบิวท์อิน ให้วางเตาอบไว้บนแผ่นไม้นี้ หากเป็นการติดตั้งในตู้ อย่าลืมเว้นช่องว่างด้านหลังอย่างน้อย 45×560 มม. เพื่อให้อากาศหมุนเวียน



การเชื่อมต่อแก๊สเข้ากับเตา

ควรดำเนินการโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ และต้องใช้ท่อจ่ายแก๊สที่ได้รับการรับรองแล้วเท่านั้น เพื่อความสะดวกในซ่อมบำรุงในภายหลัง การเชื่อมต่อเตากับท่อจ่ายแก๊สจะต้องดำเนินการตามข้อกำหนด และต้องใช้แก๊สให้ถูกประเภท สำหรับการเชื่อมต่อเตากับแก๊สชนิดเหลว ให้ใช้ตัวควบคุมแรงดันที่เป็นไปตามข้อกำหนดเท่านั้น

ข้อสำคัญ: เพื่อความปลอดภัย และเพื่อเป็นการยืดอายุการใช้งานของอุปกรณ์ให้ยาวนานขึ้น โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาแก๊สของคุณมีลักษณะตรงตามตาราง "ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ "

การเชื่อมต่อท่อจ่ายแก๊สที่มีความยืดหยุ่นต่ำ (ทองแดงหรือเหล็ก)

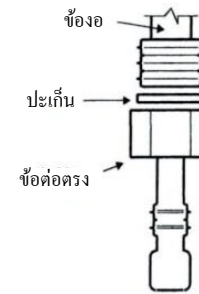
การเชื่อมต่อจะต้องไม่สร้างจุดที่ทำให้ท่อจ่ายแก๊สเกิดความเครียดที่ส่วนใดส่วนหนึ่ง เชื่อมต่อกับข้อต่อรูปตัว "L" และมีซีลหรือปะเก็น(gasket)อยู่ด้านในระหว่างเกลียวที่เชื่อมต่อกับ ข้อต่อที่ใช้จะเป็นข้อต่อเกลียว G $\frac{1}{2}$ ตัวผู้ หากจำเป็นต้องถอดข้อต่อนี้ จะต้องเปลี่ยนซีลหรือปะเก็นด้วย

การเชื่อมต่อท่อจ่ายแก๊สแบบอ่อน

ข้อต่อที่ใช้จะเป็นข้อต่อเกลียว G $\frac{1}{2}$ ตัวผู้ สำหรับท่อจ่ายแก๊สและปะเก็นจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานที่บังคับใช้ ความยาวของท่อต้องไม่เกิน 2,000 มม. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าท่อจ่ายแก๊สไม่ถูกทับหรือถูกทำให้ยับหลังการเชื่อมต่อ

ตรวจสอบซีล

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการเชื่อมเป็นไปอย่างถูกต้องและเรียบร้อยโดยมีซีลหรือปะเก็นอยู่ด้านในระหว่างเกลียว ห้ามใช้ไฟในการเชื่อมต่อเด็ดขาด



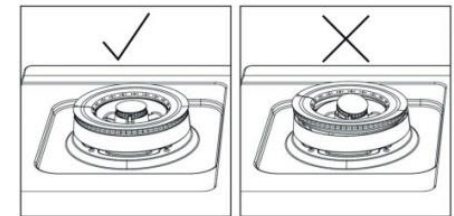
ข้อสำคัญ!

ห้ามแก้ไขดัดแปลงผลิตภัณฑ์โดยไม่ได้รับอนุญาต (เช่น การเปลี่ยนหัวฉีดหรือชิ้นส่วนอะไหล่) ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆที่เกิดขึ้นทั้งทางร่างกายและทรัพย์สิน เนื่องจากกรณีดังกล่าวไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกันสินค้า

การจัดตำแหน่งหัวเตา

A. หัวเตา Triple Ring

1. วางหัวเตา Triple Ring ให้ถูกต้อง จุดสปาร์กจะต้องหัน ไปที่หัวฉีดแก๊สของหัวเตา
2. ใส่ฝาครอบหัวเตาให้ถูกต้อง



4. วิธีการใช้งาน

ตำแหน่งของหัวเตาแก๊สหรือหัวเตาไฟฟ้า (ถ้ามี) จะอยู่ใกล้กับลูกบิดจุดไฟของแต่ละหัว

หัวเตาแก๊ส

หัวเตาจะมีขนาดและกำลังที่ต่างกัน เลือกหัวเตาที่เหมาะสมที่สุดโดยอิงจากเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัวที่คุณใช้ คุณ



วิธีจุดไฟบนหัวเตาที่เลือก ขึ้นแรกให้กดลูกบิดลงจนสุดแล้วหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาไปที่สัญลักษณ์ MAX ค้างไว้ประมาณ 2-3 วินาทีเพื่อให้เตาร้อนขึ้น

-แก๊สจะถูกส่งไปที่หัวเตาเมื่อเปิดวาล์วแล้วเท่านั้น

หมายเหตุ:

อย่าหมุนลูกบิดค้างตรงกลางระหว่าง "OFF" และ "MAX" หากต้องการปิดเตา ให้หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาไปจนสุด (ให้หมุนไปจนถึงสัญลักษณ์ "OFF")

ข้อควรระวัง: หากไฟดับโดยไม่ได้ตั้งใจ ให้ปิดแก๊สเป็นเวลา 1 นาทีแล้วเปิดใหม่อีกครั้ง

เพื่อประสิทธิภาพสูงสุด ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำดังต่อไปนี้:

- ใช้เครื่องครัวที่พอดีกับแต่ละหัวเตา (ดูตาราง) เพื่อป้องกันไม่ให้ไฟลามไปถึงด้านข้างของหม้อหรือกระทะ
- แนะนำให้ใช้เครื่องครัวที่มีก้นแบนและมีฝาปิด หากเดือดแล้ว ให้หมุนลูกบิดไปที่ "MIN"

หัวเตา	Φ เส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัว
หัวเตาขนาดใหญ่	26-28
หัวเตาขนาดเล็ก	10-14

ดูข้อมูลประเภทของหัวเตาได้จากหัวข้อ "ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์"

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขาตั้งภาชนะและฝารอบหัวเตาอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องก่อนการใช้งาน

ข้อควรระวังในการใช้งาน

เพื่อเป็นการประหยัดพลังงานและป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น:



ใช้เครื่องครัวที่มีขนาดพอดีกับหัวเตา อย่าใช้เครื่องครัวที่มีขนาดเล็กกับหัวเตาขนาดใหญ่ ระวังไม่ให้ไฟสัมผัสกับด้านข้างของภาชนะ



อย่าใช้เครื่องครัวที่ผิดรูปเพราะอาจทำให้การวางเครื่องครัวบนเตาไม่สมดุลและเกิดการพลิกคว่ำได้ โปรดใช้เครื่องครัวที่มีก้นแบนและหนาเท่านั้น



แนะนำให้ใช้ฝาปิดให้สนิทในขณะที่ปรุงอาหาร เพื่อเป็นการประหยัดพลังงาน การปิดภาชนะเพียงบางส่วนจะยังคงทำให้เกิดการสูญเสียพลังงานไปโดยเปล่าประโยชน์



วางเครื่องครัวตรงกลางเสมอ อย่าวางเพียงด้านใดด้านหนึ่งเพราะจะทำให้เกิดการพลิกคว่ำได้ อย่าวางเครื่องครัวที่มีขนาดใหญ่ใกล้กับลูกบิด เพราะความร้อนอาจทำให้ลูกบิดเสียหายได้



วางเครื่องครัวบนขาตั้งภาชนะ อย่าวางบนหัวเตาโดยตรง และควรใช้ความระมัดระวังในการวาง

5. คำแนะนำเพื่อความปลอดภัย

เพื่อประสิทธิภาพและความปลอดภัยในการทำงาน เราขอแนะนำ:

- ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากผู้ผลิต
- ใช้อะไหล่ของแท้เสมอ
- อ่านคู่มือการใช้งานและเก็บแบบพิมพ์
- ผลิตภัณฑ์นี้ถูกออกแบบมาเพื่อการใช้งานในครัวเรือน ห้ามแก้ไขตัดแปลงเด็ดขาด
- คำแนะนำนี้ใช้กับประเทศที่มีสัญลักษณ์ระบบไว้นิ้วมือและ serial plate
- ผลิตภัณฑ์นี้มีความปลอดภัยหากใช้งานภายใต้มาตรฐานความปลอดภัยตามข้อบังคับในปัจจุบัน
- ระวังไม่ให้เด็กและผู้ที่มีความบกพร่องทางด้านร่างกายสัมผัสหรือเข้าใกล้ถึงต่อไปนี้ เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายได้:
 - ลูกบิดจุดไฟและอุปกรณ์อื่นๆ
 - บรรจุก๊าซ (ถังพลาสติก ตะปู โพลีสไตรีน ฯลฯ)
 - เตาที่กำลังอยู่ระหว่างการใช้งาน และหลังการใช้งาน เพราะความร้อนจากการใช้งานที่ค้างบนพื้นผิวจะยังคงร้อนอยู่อีกอย่างน้อยครึ่งชั่วโมงหลังปิดเครื่อง

กรณีที่ควรหลีกเลี่ยง:

- สัมผัสเตาด้วยส่วนที่เปียกของร่างกาย
- ใช้งานเตาขณะเห็นเปลว
- ดึงสายไฟเพื่อให้ปลั๊กหลุดจากเตา รับ การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
- ใช้งานไม่ถูกต้องกับวัตถุประสงค์การใช้งาน
- ปิดกั้นช่องระบายอากาศหรือช่องทางการกระจายความร้อน
- ปล่อยให้สายไฟสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตา
- ปล่อยให้เตาสัมผัสกับฝนหรือแดด
- ใช้งานหรือวางวัตถุไวไฟในบริเวณใกล้เคียง
- ใช้เครื่องครัวที่ไม่มั่นคงหรือผิดปกติ
- ติดตั้งหรือซ่อมแซมอุปกรณ์ด้วยผู้ที่ไม่มี ความเชี่ยวชาญ

กรณีต่อไปนี้ ควรขอคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญที่มีคุณสมบัติเหมาะสม:

- เมื่อต้องการติดตั้ง (ตามคำแนะนำจากผู้ผลิต)
- เมื่อมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการทำงานของเตา
- เมื่อต้องการเปลี่ยนเตา รับไฟฟ้าหากเตาไม่เข้ากับปลั๊ก

กรณีต่อไปนี้ ควรติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับ

อนุญาตจากผู้ผลิต:

- เมื่อมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพของผลิตภัณฑ์ หลังแกะบรรจุก๊าซ
- เมื่อผลิตภัณฑ์มีความเสียหาย
- ผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติ

6. การบำรุงรักษา

ถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้ง ก่อนการทำความสะอาดและซ่อมแซม แนะนำให้ทำความสะอาดเป็นประจำเพื่อ ยืดอายุการใช้งานของเตา :

- ทำความสะอาดโดยใช้น้ำอุ่น ห้ามใช้ผงขัดหรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนเพราะอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้
- ควรทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ถอดได้ของหัวเตาบ่อยๆ ทำความสะอาดตัวจุดประกายไฟและหัวฉีดแก๊สบนเตาอย่างระมัดระวังและบ่อยครั้งเพื่อไม่ให้หัวฉีด แก๊สตัน
- สเตนเลสสตีลสามารถเปื้อนเป็นรอยดำได้หากต้องสัมผัสกับน้ำที่มีแคลเซียมสูง หรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน(ฟอสฟอรัส) เป็นระยะเวลานาน แนะนำให้ล้างชิ้นส่วนเหล่านี้ด้วยน้ำสะอาดและเช็ดให้แห้ง นอกจากนี้ ควรเช็ดทำความสะอาดคราบที่เกิดจากการปรุงอาหารบ่อยๆด้วย

แนะนำให้ทำความสะอาดเตาในขณะที่พื้นผิวยังอุ่นอยู่ด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เหมาะสมหรือใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นแล้ว เช็ดให้แห้ง พลาสติก อะลูมิเนียมฟอยล์ของที่ทำจากวัสดุสังเคราะห์ หรือน้ำตาลที่ละลายบนพื้นผิวจะต้องถูกกำจัดออกทันที โดยแนะนำให้ทำในขณะที่พื้นผิวยังร้อนอยู่ เพื่อให้การขจัดคราบเป็นไปได้ง่ายขึ้น ห้ามใช้ฟองน้ำสำหรับขัดหรือผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนไม่ว่าจะกรณีใดๆ สเปรย์สำหรับทำความสะอาดเตาอบหรือน้ำยาขจัดคราบก็ไม่สามารถใช้ได้เช่นเดียวกัน (รูป A)



7. ปัญหาและวิธีการแก้ไข

ในบางครั้งเราอาจจะเกิดปัญหาขึ้น โปรดตรวจสอบเตาของคุณก่อนที่จะโทรหาฝ่ายบริการลูกค้า เพราะปัญหาบางอย่างคุณสามารถแก้ไขได้ด้วยตัวเอง

เปลวไฟที่ออกมาไม่สม่ำเสมอ

ให้ตรวจสอบว่า:

- หัวฉีดแก๊สบนหัวเตาอุดตันหรือไม่
- ติดตั้งชิ้นส่วนที่ถอดได้ของหัวเตาได้ถูกต้องแล้วหรือไม่
- มีเศษอาหารหรือสิ่งสกปรกบริเวณหัวเตาหรือพื้นที่ทำอาหารหรือไม่

หัวเตาไม่ติด ให้ตรวจสอบว่า:

- คุณกดลูกบิดจนสุดแล้วหรือไม่
- ติดตั้งชิ้นส่วนที่ถอดได้ของหัวเตาได้ถูกต้องแล้วหรือไม่
- หัวฉีดแก๊สบนหัวเตาอุดตันหรือไม่

หัวเตาไม่ติดเมื่อตั้งค่าแรงดันไฟเป็นระดับ

“ต่ำ” ให้ตรวจสอบว่า:

- หัวฉีดแก๊สบนหัวเตาอุดตันหรือไม่
- มีเศษอาหารหรือสิ่งสกปรกบริเวณหัวเตาหรือพื้นที่ทำอาหารหรือไม่

เครื่องครัวที่วางบนเตาไม่มั่นคง

ให้ตรวจสอบว่า:

- เครื่องครัวที่ใช้มีก้นหนาและแบนหรือไม่
- เครื่องครัววางอยู่ตรงกึ่งกลางหัวเตาอย่างถูกต้องหรือไม่
- ใส่ขาตั้งภาชนะกลับด้านหรือไม่

8. บริการหลังการขาย

ในกรณีที่อุปกรณ์ของคุณทำงานผิดปกติ คุณสามารถตรวจสอบได้ตามหัวข้อ “ปัญหาและวิธีการแก้ไข” แต่หากยังคงพบปัญหาอยู่ คุณสามารถติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือฝ่ายบริการลูกค้าที่อยู่ใกล้ที่สุดทางโทรศัพท์ หรือ E-mail โดยระบุข้อมูลดังต่อไปนี้ :

1. ชื่อ หมายเลขโทรศัพท์ และที่อยู่ของคุณ เพื่อใช้ในการติดต่อกลับ
2. หมายเลขรุ่นและหมายเลขซีเรียลของผลิตภัณฑ์ของคุณ
3. คำอธิบายเกี่ยวกับความผิดปกติที่พบ