

GBG3512



GIG3822



GIG3825



GIB4032



ขอขอบคุณที่เลือกซื้อเตาแก๊ส "กลาร์เด้"
โปรดศึกษาคู่มืออย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
และโปรดเก็บคู่มือนี้ไว้ เพราะคู่มือนี้จะช่วย
ให้ใช้งานเตาแก๊สได้อย่างถูกวิธี และมีประสิทธิภาพ
ศูนย์บริการ : โทรศัพท์ 02-919-2300

สารบัญ

ข้อแนะนำ.....	1
คุณสมบัติของหัวเตาแก๊ส หัวอินฟาเรด.....	1
คุณสมบัติของหัวเตาแก๊ส หัวทองเหลือง.....	2
ส่วนประกอบของเตาแก๊ส.....	3
คำแนะนำการใช้หัวปรับแรงดัน.....	4
ขั้นตอนการติดตั้งเตาแก๊ส.....	5
การใช้งานเตาแก๊ส.....	6
ข้อแนะนำการใช้เตาแก๊ส.....	7
ปัญหา และวิธีแก้ไขเบื้องต้น.....	8
ข้อแนะนำการปรับเปลวไฟของเตาแก๊ส.....	9

หมายเหตุ

รายละเอียดหรืออุปกรณ์บางส่วนในคู่มือฉบับนี้อาจแตกต่างจากสินค้าที่จำหน่ายจริง หรืออาจผิดพลาดจากการพิมพ์คู่มือฉบับนี้ ทั้งนี้ บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการพิจารณาเปลี่ยนแปลงรายละเอียด หรืออุปกรณ์มาตรฐานตามเห็นสมควร หากมีข้อสงสัยในตัวสินค้า กรุณาติดต่อศูนย์บริการของบริษัทฯ

ข้อแนะนำ

1. ขนาดหม้อ หรือภาชนะควรมีเส้นผ่านศูนย์กลางไม่เกิน 30 ซม.
2. ไม่ควรเปิดการทำงานของเตาแก๊ส หากหม้อหรือภาชนะ บนเตาแก๊สว่างเปล่า หรือไม่มีอาหาร
3. เตาแก๊สนี้ไม่เหมาะกับการใช้งานในเชิงพาณิชย์
4. หากไม่ปฏิบัติตามคู่มือนี้ บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับประกันสินค้า
5. กรณีที่จุดเตาแก๊สไม่ติด ให้ทิ้งระยะเวลาประมาณ 3-5 นาที เพื่อระบายแก๊สออกจากด้านใต้เตา แล้วจึงลองจุดติดเตาแก๊สใหม่อีกครั้ง

คุณสมบัติของหัวเตาแก๊ส

เตาแก๊สหัวอินฟราเรด

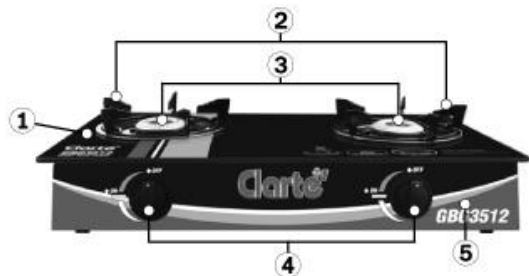
1. ตัวโครงสร้างหลักเป็นกระจกนิรภัย มีความหนา 8 มิลลิเมตร
2. กระจกนิรภัย ทนความร้อน ทนทาน ไม่เป็นสื่อนำความร้อน ทำความสะอาดง่าย
3. แผ่นเซรามิกหัวเตาอินฟราเรดให้ความร้อนได้ 1,000 องศาเซลเซียส วิธีการทำความสะอาดหัวเตาแก๊สอินฟราเรดทำได้โดย เปิดไฟเตาเพียง 5 นาที สิ่งสกปรกต่างๆ ที่อยู่บนแผ่นเซรามิกก็จะถูกเผาไหม้จนสิ้น ไม่มีเปลวไฟ ไร้เขม่าควัน ภาชนะไม่ดำเป็นเขม่า
4. วงแหวนครอบหัวเตา ที่มีความหนาเป็นพิเศษไม่เป็นสนิม ซึ่งระบายความร้อนได้เป็นอย่างดี เผาไหม้ได้อย่างสมบูรณ์เต็มที่ ทำให้ไม่ได้รับอันตรายจากก๊าซพิษคาร์บอนมอนอกไซด์ที่หลงเหลืออยู่
5. ระบบหัวจุดไฟอัตโนมัติ และสามารถปรับไฟได้ 3 ระดับ โดยใช้ปุ่มเปิด - ปิดปรับระดับตามต้องการ สามารถต้านลมแรงได้ หัวเตาเส้นผ่านศูนย์กลาง 17 เซนติเมตร
6. เป็นระบบแผ่ความร้อนขึ้นบนตัวเตาโดยตรง จึงให้ความร้อนสูง และประหยัดแก๊สได้มากกว่าเตาแก๊สทั่วไปประมาณ 30%

คุณสมบัติของหัวเตาแก๊ส

เตาแก๊สหัวทองเหลือง

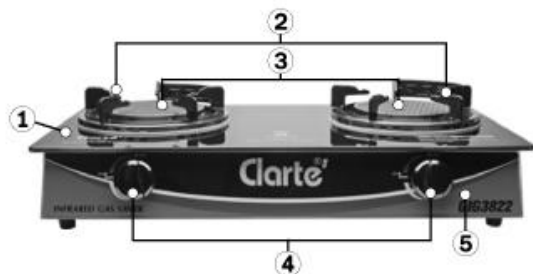
1. เตาแก๊ส ชนิดหัวเตาทองเหลือง แบบจุดติดอัตโนมัติ
2. หัวเตาความร้อนเป็นทองเหลืองแท้ ใช้งานยาวนาน ไม่เป็นสนิม
3. หัวเตาให้ความร้อนสูง และสามารถปรับความแรงได้ตามต้องการ
4. รูปแบบหัวเตาแก๊สเป็นแบบ 1 วง แต่ให้ความร้อนได้เทียบเท่า 2 วง (วงใน และวงนอก)
5. ตัวโครงสร้างหลักเป็นกระจกนิรภัย มีความหนา 8 มิลลิเมตร และ Stainless Steel
6. กระจกนิรภัย ทนความร้อน ทนทาน ไม่เป็นสื่อนำความร้อน ทำความสะอาดง่าย
7. เลือกใช้งาน 1 หรือ 2 หัวเตาได้พร้อมกัน เนื่องจากหัวเตาแต่ละหัวแยกอิสระต่อกัน
8. ปรับความร้อนตามต้องการให้เหมาะสมกับภาชนะ และลักษณะการปรุงอาหารได้

ส่วนประกอบของเตาแก๊ส



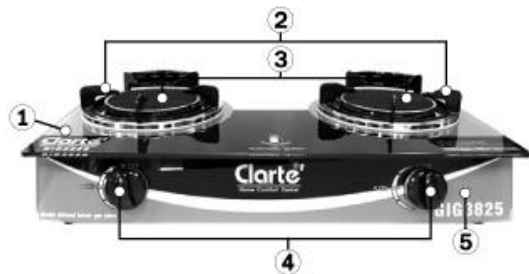
GBG3512

1. แผ่นกระจกด้านบน
2. ขาตั้งภาชนะ
3. หัวเตาแก๊สทองเหลือง
4. ลูกบิด เปิด-ปิดแก๊ส
5. โครงเครื่องเตาแก๊ส



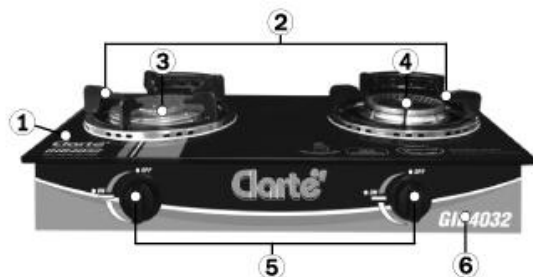
GIG3822

1. แผ่นกระจกด้านบน
2. ขาตั้งภาชนะ
3. หัวเตาแก๊สอินฟราเรด
4. ลูกบิด เปิด-ปิดแก๊ส
5. โครงเครื่องเตาแก๊ส



GIG3825

1. แผ่นกระจกด้านบน
2. ขาตั้งภาชนะ
3. หัวเตาแก๊สอินฟราเรด
4. ลูกบิด เปิด-ปิดแก๊ส
5. โครงเครื่องเตาแก๊ส



GIB4032

1. แผ่นกระจกด้านบน
2. ขาตั้งภาชนะ
3. หัวเตาแก๊สอินฟราเรด
4. หัวเตาแก๊สทองเหลือง
5. ลูกบิด เปิด-ปิดแก๊ส
6. โครงเครื่องเตาแก๊ส

หมายเหตุ กรณีสินค้าใหม่ อุปกรณ์ขาตั้งภาชนะจัดเก็บไว้ใต้เครื่องโปรดนำมาใช้ร่วมกับเตาแก๊สทุกครั้ง

คำแนะนำการใช้หัวปรับแรงดัน



คำแนะนำการใช้หัวปรับแรงดันที่ดัดแก๊ส

- หัวปรับแรงดันที่ดัดแก๊สต้องเป็นชนิดแรงดันต่ำเท่านั้น (Low Pressure)



หัวปรับแรงดันแก๊สชนิดแรงดันต่ำ ระบบตัดแก๊สอัตโนมัติ



หัวปรับแรงดันแก๊สชนิดแรงดันต่ำ



ห้าม

ใช้หัวปรับแรงดันที่ดัดแก๊สชนิดแรงดันแก๊สสูง จะทำให้เกิดอันตราย
หัวปรับแรงดันที่ใช้กับหัวเตาแก๊สฟู (High Pressure)



หัวปรับแรงดันแก๊สชนิดแรงดันสูง

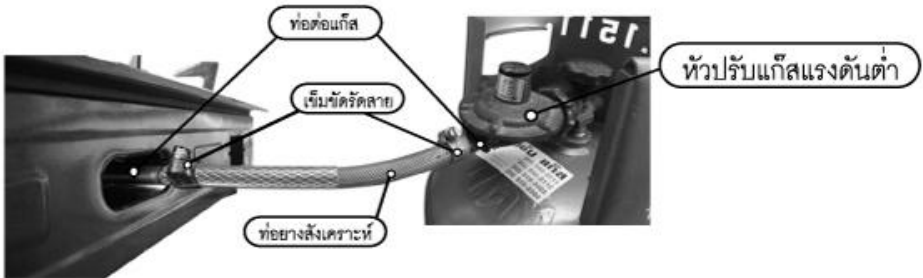


ข้อห้ามโดยเด็ดขาด
ห้ามใช้กับหัวปรับแก๊สแรงดันสูง
High pressure (HP)

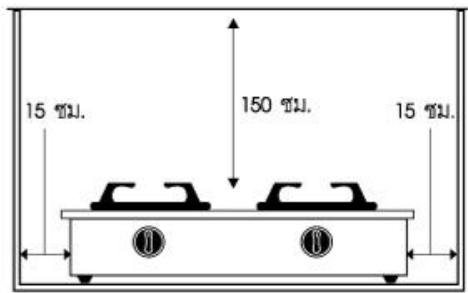
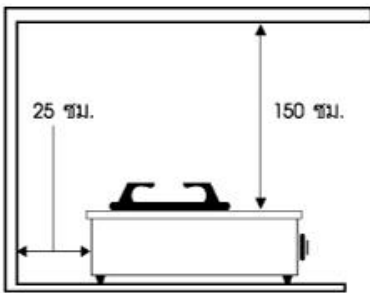


ขั้นตอนการติดตั้งเตาแก๊ส กลาร์ดี

1. ตรวจสอบสภาพของเตาแก๊ส สายต่อต่างๆ และถังแก๊สว่าอยู่สภาพดีหรือไม่
2. ตรวจสอบจุดจุดติดหัวเตาอัตโนมัติ (ชุดสปาร์ค) ว่าอยู่ในตำแหน่งพร้อมที่จะใช้งานหรือไม่
3. ทำการต่อท่อแก๊สด้านหลังของเตาแก๊สเข้ากับท่อวาง และท่อวางต้องต่อจากตัวหัวปรับแรงดันแบบแรงดันต่ำ ซึ่งประกอบอยู่กับถังแก๊ส



4. พื้นที่การวางเตาแก๊สควรมีหน้าต่าง หรือพัดลมระบายอากาศเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก
5. การวางเตาแก๊สควรวางให้ด้านข้างห่างจากผนังอย่างน้อย 15 ซม. ด้านหลังระยะห่างอย่างน้อย 25 ซม. ด้านบนระยะห่างอย่างน้อย 150 ซม.

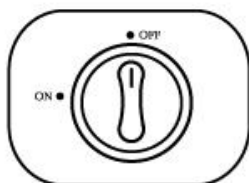


ข้อควรระวัง

1. ห้ามวางเตาแก๊สใกล้วัตถุไวไฟ หรือที่ที่มีลมแรง
2. ท่อวางต่อแก๊สด้านหลังควรเป็นท่อวางสำหรับระบบแก๊สเท่านั้น และไม่ควรให้ท่อพับหรืองอ

การใช้งานเตาแก๊ส กลาร์เต้

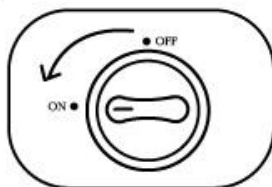
1. ตรวจสอบลูกบิดที่เตาแก๊สต้องอยู่ในตำแหน่งปิด (OFF)



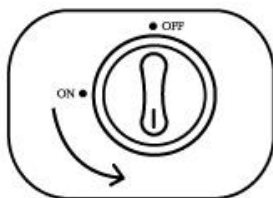
2. เปิดวาล์วที่ถังแก๊ส



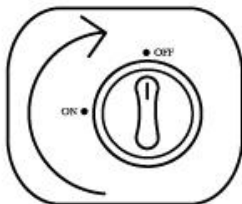
3. กดลูกบิดแล้วหมุนทวนเข็มนาฬิกาค้างไว้ 3-5 วินาที เพื่อระบายอากาศภายในท่อแก๊สออกให้หมด ก่อนจะมีเปลวไฟพุ่งไปยังหัวเตาจะทำให้หัวเตาติดไฟที่ตำแหน่ง ON



4. เมื่อต้องการเบาไฟ ให้หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งไฟอ่อนตามรูป



5. เมื่อเลิกใช้งานให้หมุนลูกบิดไปที่ OFF แล้วจึงปิดวาล์วที่ถังแก๊ส



ข้อแนะนำในการใช้แก๊สหุงต้มอย่างปลอดภัย

1. ควรติดตั้งในบริเวณที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก แต่ไม่ควรมีลมแรงมากเกินไปเพราะจะทำให้ไฟดับ และเปลืองแก๊ส การติดตั้งถังแก๊สไม่ควรตั้งไว้ในที่ชื้นแฉะ เพราะจะทำให้กันถังเป็นสนิม
2. หลังจากการใช้แก๊สแล้วทุกครั้งให้ปิดวาล์วถังแก๊ส และปิดสวิตช์เตาแก๊สให้เรียบร้อย เพื่อระบายความดันแก๊สที่ค้างอยู่ในท่อให้หมดไป
3. หมั่นตรวจสอบรอยรั่วโดยใช้น้ำสบู่ลูบตามท่ออย่าง และรอยต่อทุกจุด หากมีฟองสบู่ผุดขึ้นมา ให้รีบปิดวาล์วที่หัวถังแก๊ส และแจ้งช่างผู้ชำนาญงานจากร้านค้าแก๊สโดยด่วน
4. กรณีแก๊สรั่ว ให้รีบเปิดประตู-หน้าต่างระบายอากาศเพื่อให้แก๊สที่รั่วกระจายอยู่เจือจางลง ห้ามจุดไฟ เปิด-ปิดสวิตช์ไฟฟ้ากระทำการใดๆ ที่ก่อให้เกิดประกายไฟ หรือความร้อนโดยเด็ดขาด

วิธีการใช้แก๊สหุงต้มอย่างประหยัด

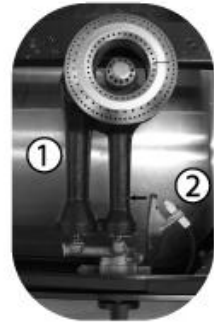
1. ภาชนะที่ใช้ปรุงอาหารจะต้องสะอาดไม่มีรอยไหม้ดำ หรือกาดม่น้ำไม่ควรจะมีตะกอนจับอยู่
2. ควรเตรียมส่วนผสมของอาหารทุกอย่างให้เสร็จก่อน เพราะจะทำให้ความร้อนไม่สูญเสียไปในขณะที่ทำอาหาร
3. ควรตั้งภาชนะให้อยู่ตรงกึ่งกลางเตา และควรใช้ภาชนะที่มีก้นแบนในการประกอบอาหาร เพื่อให้เปลวไฟแผ่ไปทั่วก้นภาชนะ และทำให้การปรุงอาหารเสร็จเร็วขึ้น ไม่เปลืองแก๊ส

ปัญหาและวิธีการแก้ไข

ปัญหา	ข้อสังเกต	วิธีการแก้ไข
มีเปลวไฟเป็นสีส้มแดง ทำให้ภาชนะดำ	<ul style="list-style-type: none"> - มีสิ่งสกปรกตกค้างอยู่ในท่อ - มีสิ่งสกปรก เช่น โยมน้ำมัน ติดอยู่ในท่อจ่ายแก๊ส และนมหนู (รูจ่ายแก๊ส) 	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้โคโรเป่าสิ่งสกปรกออก - ปิดวาล์วที่ถังแก๊ส ถอดเบ้าออก โดยทำความสะอาดในเบ้าข้างในโดยใช้สาลิพันไม้ และสิ่งสกปรกบริเวณนมหนู (รูจ่ายแก๊ส) ให้สะอาด
ไฟย้อนกลับในหัวเตา	<ul style="list-style-type: none"> - ความดันแก๊สมากเกินไป 	<ul style="list-style-type: none"> - ปรับความดันแก๊สให้น้อยลง
จุดไฟไม่ติด (ตามรูปของหน้าถัดไป)	<ul style="list-style-type: none"> - ระยะห่างของเข็มจุดสปาร์คไฟอยู่ห่างเกินไป - เข็มจุดสปาร์คไฟสกปรก - นมหนู (รูจ่ายแก๊ส) อุดตัน - สายยางแก๊สพับ หรือหัก - หัวปรับเสีย - ท่อสปาร์คอุดตัน 	<ul style="list-style-type: none"> - ปรับระยะห่างให้(2)ชิดกับเบ้า(1) เพื่อให้สปาร์คไฟออกมาถึงหน้าเตา (ตามรูปของหน้าถัดไป) - ใช้ผ้าทำความสะอาด - ถอดทำความสะอาด - ตรวจสอบสายยางแก๊ส - ตรวจสอบเช็คตัวปรับ - หรือไปรูดติดต่อศูนย์บริการ

ข้อแนะนำปรับเปลวไฟของเตาแก๊ส

ที่ปรับเปลวไฟสำหรับเตาแก๊สหัวทองเหลือง ต้องปรับเปลวไฟให้ออกมาเป็นสีเขียวยาว
ถ้าเปลวไฟเป็นสีแดงจะทำให้หม้อหุงต้มดำ



คำแนะนำ

1. สำหรับหัวเตาทองเหลือง หากเปลวไฟเป็นสีแดง หรือสีเหลือง จุดติดแล้วดับ (เป็นการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์ จะทำให้ภาชนะหุงต้มมีเขม่าดำ

วิธีแก้ไข

- 1.1 ทำความสะอาดสิ่งสกปรก เช่น โยแมงมุม หรือ สิ่งอุดตันต่าง ๆ
- 1.2 สำหรับเตาแก๊สรุ่น GBG3512, GB4032 ให้ทำการปรับชุดวาล์วตามลูกศรชี้ A (รูปที่1) เพื่อให้อากาศและแก๊สสมดุลกัน ซึ่งจะทำให้เปลวไฟที่ออกมาเป็นสีเขียวยาว

2. สำหรับหัวเตาอินฟราเรด เมื่อมีเปลวไฟลอยขึ้น (เป็นการเผาไหม้ที่ไม่สมบูรณ์) จะทำให้ไม่ประหยัดแก๊ส

วิธีแก้ไข

- 2.1 ใช้แปรงขนอ่อน ๆ ทำความสะอาดสิ่งสกปรกที่ชุดวาล์วตามลูกศรชี้ A (รูป 2)

