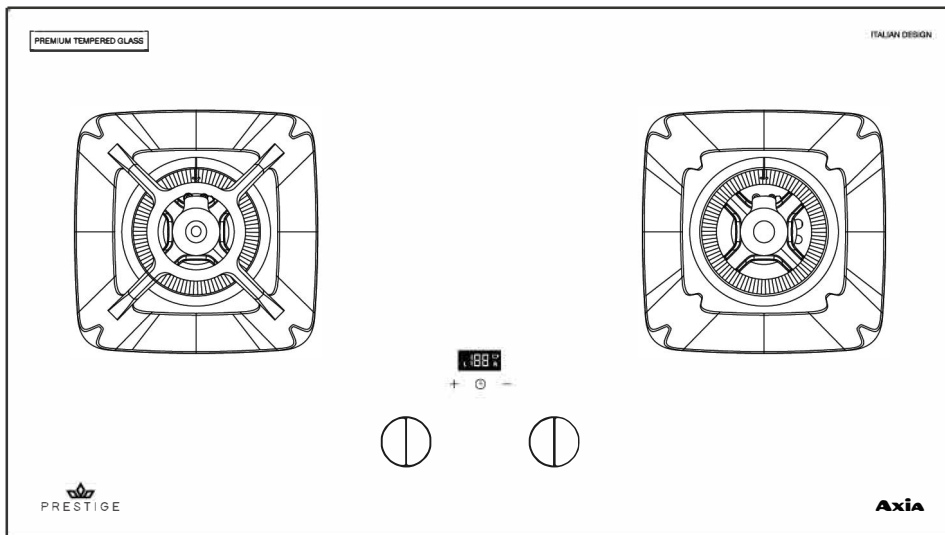


Axia
เข้าใจคุณ เข้าใจครัว

คู่มือการใช้งาน USER MANUAL



PRESTIGE



เตาแก๊ส รุ่น PRESTIGE 80-2G

สารบัญ

CONTENTS

ภาษาไทย

ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย	02
ข้อมูลสินค้า	04
คำแนะนำในการติดตั้ง	06
การใช้งาน	09
การบำรุงรักษาและการดูแลรักษา	11
การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	12
ฉลากเตือนสารอันตราย	13
บริการหลังการขาย	14





ENGLISH


Safety Precautions	15
Product Information	17
Installation Instructions	19
Operations	23
Maintenance and care	26
Troubleshooting	27
Harmful substance label	28
After-sales Service	29




1. ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายและความเสียหายต่อทรัพย์สินของผู้ใช้งานและบุคคลอื่น โปรดอ่านข้อควรระวังด้านความปลอดภัยที่สำคัญดังต่อไปนี้อย่างละเอียดรอบคอบ และปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด โดยทำความเข้าใจเนื้อหาให้ถูกต้องก่อนการใช้งาน กรุณาอ่านคู่มือนี้อย่างละเอียดและใช้งานตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ในกรณีที่เกิดการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน อันเนื่องมาจากการใช้งานสินค้าอย่างไม่ถูกต้อง บริษัทจะไม่รับผิดชอบทางกฎหมายใด ๆ ทั้งสิ้น

ความหมายของสัญลักษณ์

 ห้าม ห้ามใช้งาน	 คำเตือน ปฏิบัติตามข้อกำหนด อย่างเคร่งครัด	 ข้อควรระวัง ต้องให้ความสนใจเป็นพิเศษ	 อุณหภูมิสูง คำเตือนพื้นผิวร้อน ห้ามสัมผัส
--	---	---	--

 ห้าม	<p>ก่อนการติดตั้ง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าประเภทก๊าซที่ใช้ตรงกับที่ระบุไว้ในฉลากข้อมูลของเรา แก๊สหรือไม่ หากไม่ตรงกัน ห้ามติดตั้งการใช้งาน หรือดัดแปลงไปใช้กับก๊าซประเภทอื่นโดยเด็ดขาด</p>
	<p>ต้องใช้สายสำหรับแก๊สโดยเฉพาะในการเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายก๊าซ และแนะนำให้เปลี่ยนสาย ยางปีละครั้ง ความยาวของสายควรอยู่ที่ประมาณ 1–1.5 เมตร ห้ามพันหรือกดทับจนแบน ห้ามใช้สายยางที่ชำรุดหรือเสื่อมสภาพ การเชื่อมต่อสายยางต้องแน่นหนา เพื่อป้องกันการเป็นพิษ ไฟไหม้ และอันตรายอื่น ๆ จากการรั่วไหลของก๊าซ ควรรัดสายยางด้วยกิ๊บรัดสายให้แน่น</p>
	<p>ในระหว่างการใช้งาน ห้ามออกจากบ้านหรือเข้าอนโดยไม่ปิดเตา หลังใช้งานให้หมุนปิดปุ่มเตาแก๊ส และวาล์วหลักของถังแก๊สทุกครั้ง ทั้งก่อนนอนหรือออกจากบ้าน โปรดตรวจสอบอีกครั้งว่าได้ปิด เครื่องเรียบร้อยแล้ว</p>
	<p>ห้ามใช้ถังแก๊สหุงต้มในลักษณะคว่ำถังโดยเด็ดขาด</p>
	<p>ห้ามให้เด็กเล่นกับพลาสติกห่อหุ้มหรือกล่องบรรจุภัณฑ์ เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากการขาด อากาศหายใจ</p>

 <p>คำเตือน</p>	<p>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใช้วาล์วปรับแรงดันก๊าซที่ถูกต้อง เตาก๊าซนี้ต้องใช้หัวปรับแรงดันก๊าซความดันต่ำ ต้องใช้วาล์วปรับแรงดันที่ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม และแรงดันการทำงานต้องเป็นไปตามข้อกำหนด GB 16410-2020 มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายได้</p>
	<p>ห้ามวางสารเคมีที่เป็นกรดหรือด่าง สารไวไฟ หรือสารระเบิดไว้นบนหรือใกล้เตาก๊าซ เพื่อป้องกันการกัดกร่อน ไฟไหม้ หรือการระเบิด ห้ามใช้ของหนักกระแทกแผงกระจก ควรติดตั้งและใช้งานด้วยความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นได้</p>
	<p>ระหว่างจุดเตา ควรให้ศีรษะและร่างกายอยู่ห่างจากหัวเตา</p>
	<p>เตาก๊าซอาจเกิดความร้อนขณะใช้งาน ห้ามสัมผัสส่วนให้ความร้อน วัสดุโลหะ เช่น มีด ส้อม ช้อน ฝาปิด ไม่ควรวางบนเตา เพราะอาจร้อนและทำให้เกิดแผลไหม้</p>
	<p>ห้ามจุดเตาโดยไม่มีภาชนะวาง หรือไม่มีอาหารในหม้อ การกระทำดังกล่าวอาจทำให้เครื่องดูดควันเหนือเตาเสียหายจากความร้อนสูงเกินไป หรือทำให้คราบไขมันในเครื่องดูดควันลวกไหม้และเกิดอัคคีภัย</p>
	<p>หากระหว่างจุดเตาได้ยินเสียงฟู่ๆ ดังต่อเนื่อง แสดงว่าเปลวไฟย้อนกลับเข้าไปด้านใน ให้ปิดปุ่มเตาทันที ตรวจสอบว่าฝาครอบหัวเตาอยู่ในตำแหน่งถูกต้องหรือไม่ รอประมาณครึ่งนาทีแล้วจึงจุดใหม่</p>
 <p>ข้อควรระวัง</p>	<p>เมื่อใช้เครื่องปรับอากาศหรือพัดลมในครัว ต้องระวังไม่ให้ลมแรงเป่าไปที่เตาก๊าซโดยตรง</p>
	<p>สินค้านี้ใช้สำหรับประกอบอาหารหรือต้มน้ำเท่านั้น ห้ามใช้สำหรับตากผ้า ผึ่งผ้า หรือวัสดุอื่น ๆ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ</p>
	<p>ระบบป้องกันเปลวไฟดับของเตาก๊าซป้องกันเฉพาะกรณีแก๊สรั่วจากเปลวไฟดับเนื่องจากลมแรงหรือซูปเตือดล้นเท่านั้น โปรดใช้งานตามข้อกำหนดเพื่อหลีกเลี่ยงสถานการณ์อื่นที่อาจทำให้เกิดแก๊สรั่ว</p>
	<p>ขณะใช้งาน ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าบริเวณภายในหรือรอบนอกมีการระบายอากาศที่ดี หลีกเลี่ยงการใช้งานเป็นเวลานานในพื้นที่ปิด เพราะอาจทำให้เกิดก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ห้ามติดตั้งเตาก๊าซในบริเวณที่มีลมแรงพัดโดยตรงขณะใช้งาน</p>
 <p>อุณหภูมิสูง</p>	<p>เมื่ออุณหภูมิของแผงหน้าเตาเพิ่มสูงขึ้น สัญลักษณ์ TOUCH จะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้มมากขึ้น เมื่อปรากฏเป็นสีแดงชัดเจน ห้ามสัมผัสพื้นผิวด้วยมือเพื่อป้องกันแผลไหม้ (เฉพาะสินค้าที่มีโลโก้รุ่นเท่านั้นที่มีฟังก์ชันดังกล่าว)</p>

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ต้องติดตั้งตามข้อบังคับใช้ และใช้งานในพื้นที่ที่มีการระบายอากาศดีเท่านั้น
กรุณาอ่านคำแนะนำก่อนการติดตั้งหรือใช้งาน

เมื่อใช้ภาชนะที่มีขนาดเท่ากับหรือเล็กกว่าขนาดที่ขึ้นตำระบุในคำแนะนำ (120 มม.)

ภาชนะจะต้องมั่นคงเมื่อเลื่อนออกจากศูนย์กลางได้ 15 มม.

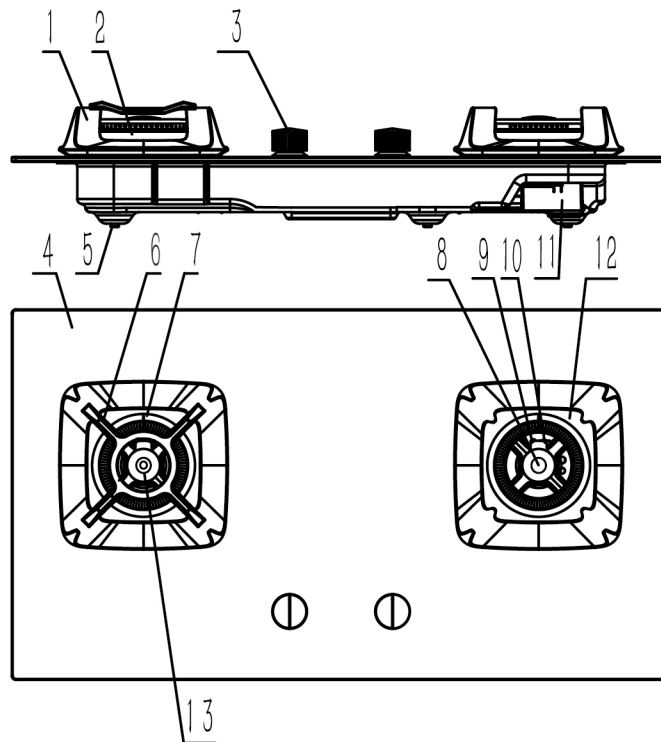
- สามารถใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางภายนอก 140 มม. , 160 มม. , 180 มม. และ 200 มม.
- ความสูง : 25 มม.
- ความหนา : 3 มม.

สามารถเลื่อนออกจากศูนย์กลางได้ไม่เกิน 25 % ของเส้นผ่านศูนย์กลาง

ในทุกกรณี ภาชนะต้องได้รับการรองรับที่มีมาตรฐานในระดับเดียวกันกับภาชนะกันเรียบที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากัน

2. ข้อมูลสินค้า

คำอธิบายโดยทั่วไป



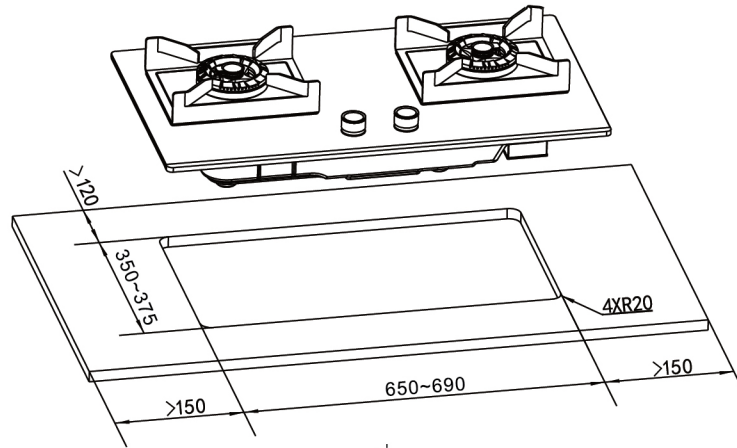
รูปที่ 1 : แผนผังโครงสร้างของเตาแก๊สที่มีระบบป้องกันหม้อไหม้, ระบบเชื่อมต่อแก๊สกับเตา และระบบตั้งเวลา (สำหรับอ้างอิง)

- | | | |
|---------------------------|--|-----------------------|
| 1. ตะแกรงรองภาชนะขนาดใหญ่ | 6. ตะแกรงรองภาชนะขนาดเล็ก | 11. กิ่งแบตเตอรี่ |
| 2. หัวเตาแก๊ส | 7. ฝาครอบหัวเตาชั้นนอก | 12. ถาดรองฐานหัวเตา |
| 3. ลูกบิดเตาแก๊ส | 8. ฝาครอบหัวเตาชั้นใน | 13. เซ็นเซอร์อุณหภูมิ |
| 4. แผงกระจกนิรภัย | 9. ระบบจุดติด | |
| 5. ขารองเตาแก๊ส | 10. อุปกรณ์ตรวจจับเปลวไฟเพื่อความปลอดภัย | |

3. วิธีใช้แผ่นฉนวนกันความร้อน

ขนาดสำหรับการติดตั้งแบบฝัง

- ถ้าเป็นการเจาะช่องบนเคาน์เตอร์เพื่อติดตั้งเตาแก๊สใหม่ ขนาดช่องที่แนะนำคือ 650 มม. X 350 มม.- R20 มม. ในกรณีนี้สามารถติดตั้งเตาแก๊สลงบนแผ่นฉนวนได้โดยตรง
- ถ้าเป็นเคาน์เตอร์ที่ถูกเจาะไว้แล้ว ขนาดช่องคือ (650~690) มม. X (350~375) มม. - R20 มม. เหมาะสำหรับการติดตั้งเตาแก๊สร่วมแผ่นฉนวน



รูปที่ 1

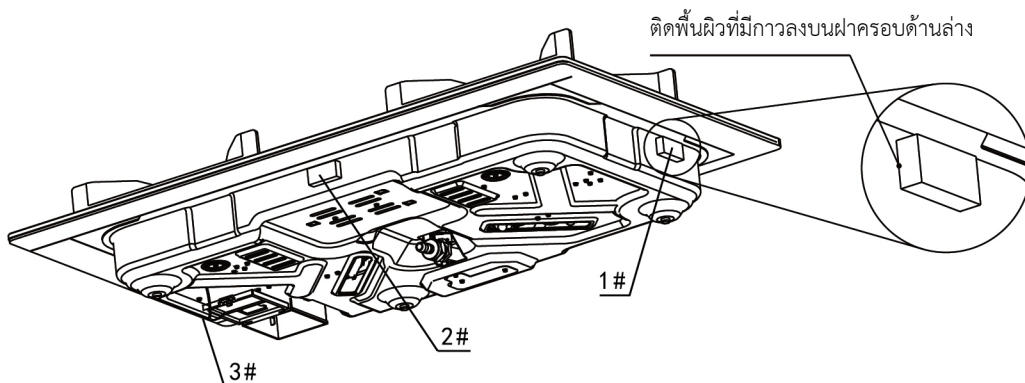
วิธีติดตั้งแผ่นฉนวน

- ในกล่องจะมีแผ่นฉนวนกันความร้อน 6 แผ่น ขนาดของแต่ละแผ่นคือ 40 มม. X 20 มม. X 10 มม. (กว้าง X ลึก X สูง) ด้านหนึ่งของแผ่นฉนวนจะมีกาวในตัว หากขนาดช่องติดตั้งไม่ตรงกับมาตรฐานให้ติดแผ่นฉนวนตามตารางด้านล่าง

ลำดับ	ความกว้าง	วิธีการติดตั้ง	ความลึก	วิธีการติดตั้ง
1	660 ~ 669	ติดแผ่นฉนวน 1 ชั้น ที่ตำแหน่ง 1#	360 ~ 369	ติดแผ่นฉนวน 2 ชั้น ที่ตำแหน่ง 2#
2	670 ~ 679	ติดแผ่นฉนวน 1 ชั้น ที่ตำแหน่ง 1# และ 3#	370 ~ 375	ซ้อนแผ่นฉนวน 2 ชั้น ที่ตำแหน่ง 2#
3	680 ~ 689	ซ้อนแผ่นฉนวน 2 ชั้น ที่ตำแหน่ง 1# และติดแผ่นฉนวน 1 ชั้นที่ตำแหน่งที่ 3#		

ตัวอย่าง

ถ้าขนาดช่องติดตั้งคือ 670 มม. X 370 มม. ให้ติดแผ่นฉนวน 1 แผ่นที่ตำแหน่ง 1# และ 3# ที่ด้านซ้ายและขวาของฝาครอบด้านล่าง และติด 2 แผ่นซ้อนกันที่ตำแหน่ง 2# ที่ด้านหลังของฝาครอบด้านล่าง ให้ติดด้านที่เป็นกาวลงบนฝาครอบด้านล่าง



รูปที่ 2

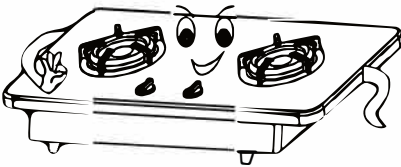
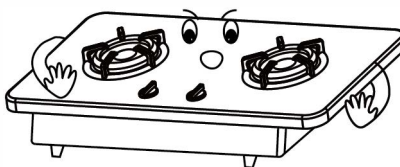

รายการอุปกรณ์ในกล่อง

ลำดับ	รายการ	จำนวน
1	เตาแก๊ส	1
2	หัวเตาแก๊ส	2
3	ฝาครอบหัวเตาใหญ่	2
4	ฝาครอบหัวเตากลาง	2
5	ตะแกรงรองภาชนะขนาดใหญ่	2
6	แผ่นฉนวนกันความร้อน	6
7	แปดเตอรี	2
8	ก๊ิบรัดสายแก๊ส	1
9	คู่มือการใช้งาน	1
10	ขาเตาแก๊ส	4

4. คำแนะนำการติดตั้ง

ข้อควรระวังก่อนการติดตั้ง

1. อุปกรณ์ประเภทที่ 3 หรือ 1
2. ก่อนการติดตั้ง ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสภาพการจ่ายแก๊สในพื้นที่ (ชนิดแก๊สและแรงดันแก๊ส) ตรงตามมาตรฐานของการตั้งค่าของเครื่อง
3. เงื่อนไขการปรับตั้งของอุปกรณ์นี้ระบุไว้บนฉลาก หรือแผ่นป้ายข้อมูล
4. อุปกรณ์นี้ไม่ได้เชื่อมต่อกับระบบระบายความร้อน / ควันจากการใช้งาน ต้องติดตั้งและเชื่อมต่อตามข้อกำหนดของการติดตั้ง และควรให้ความสำคัญกับข้อกำหนดเรื่องการระบายอากาศเป็นพิเศษ
5. สำหรับปริมาณความร้อนที่กำหนดและอัตราการใช้แก๊ส สามารถดูข้อมูลได้ที่บนตัวเครื่อง

	<p>ก่อนการติดตั้งโปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่า ชนิดของก๊าซในพื้นที่ตรงกับชนิดก๊าซที่ระบุบนป้ายข้อมูลของเตาแก๊ส เตาแก๊สนี้ได้รับการทดสอบการรั่วของก๊าซอย่างเข้มงวดก่อนการจัดส่งเพื่อหลีกเลี่ยงการรั่วไหลของก๊าซ ห้ามถอดแยกหรือดัดแปลงเตาแก๊ส ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาแก๊สอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ตรวจสอบว่าไม่มีร่องรอยการถอดประกอบ และตรวจสอบว่าสกปรกไม่หลวมเนื่องจากระยะทางของการขนส่ง</p>
	<p>เตาแก๊สนี้เหมาะสำหรับใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามติดตั้งเตาแก๊สในสถานที่ดังต่อไปนี้ สถานที่ชื้น สถานที่ที่มีอุณหภูมิสูง สถานที่ที่มีการระบายอากาศไม่ดี ห้ามติดตั้งเหนือเตาอบ เหนือตู้เย็น เหนือช่องแช่แข็ง เหนือเครื่องล้างจาน และเหนือเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวชนิดเดียวกัน ควรเก็บให้ห่างจากวัตถุไวไฟ วัตถุที่อาจเกิดระเบิด สารกัดกร่อน แหล่งกำเนิดความร้อน ขณะใช้งานเตาแก๊ส ห้ามเขย่าแรง ห้ามก่อกองไฟ ห้ามโยน ห้ามปีบ หรือปล่อยให้ฝนตกใส่เตา</p>
	<p>สินค้านี้ต้องติดตั้งและบำรุงรักษาโดยช่างผู้เชี่ยวชาญหรือช่างเทคนิคเท่านั้น หากเกิดอุบัติเหตุจากการติดตั้งหรือการบำรุงรักษาที่ไม่ถูกต้อง ทางบริษัทผู้จัดจำหน่ายจะไม่รับผิดชอบใดๆทั้งสิ้น</p>

ขั้นตอนการติดตั้ง

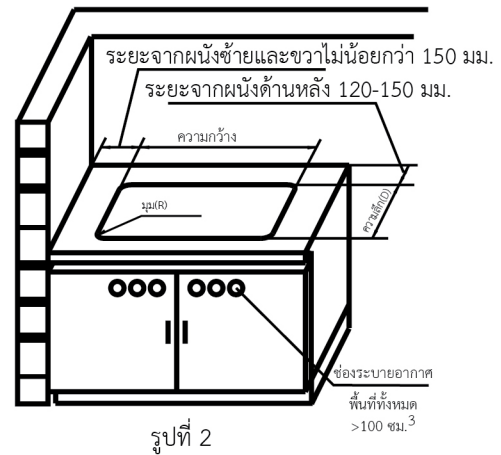
1. การเจาะช่องสำหรับติดตั้ง

หลังจากกำหนดตำแหน่งติดตั้งเตาแก๊สแล้ว ให้ตรวจสอบขนาดช่องสำหรับติดตั้งแบบฝังตามขนาดของสินค้า (สามารถดูขนาดของสินค้าได้จากป้ายข้อมูลสินค้า) ดูรายละเอียดตารางที่ 1 และ รูปที่ 2 สำหรับการกำหนดเส้นและการตัดช่องสำหรับการติดตั้ง

ข้อควรระวัง

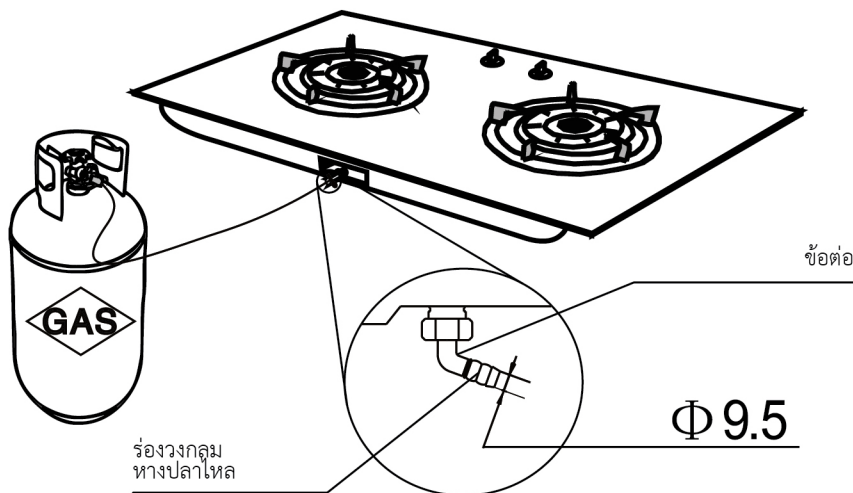
ตู้เคาน์เตอร์ที่ใช้ติดตั้งเตาแก๊สต้องมีช่องระบายอากาศ พื้นที่ช่องระบายอากาศต้องมีขนาดไม่น้อยกว่า 100 ซม. และควรอยู่บริเวณด้านข้างหรือด้านล่างของตู้ เพื่อให้มีการไหลเวียนของอากาศที่ด้านล่างของเตาแก๊ส

รหัสขนาด	ความกว้าง	ความลึก	หน่วย/มม.
K1	270	390	20 หรือ 10
K2	300	400	20 หรือ 10
K3	630	330	20 หรือ 10
K4	650	350	20 หรือ 10
K5	680	350	20 หรือ 10
K6	680	380	20 หรือ 10
K7	700	400	20 หรือ 10
K8	760	400	20 หรือ 10



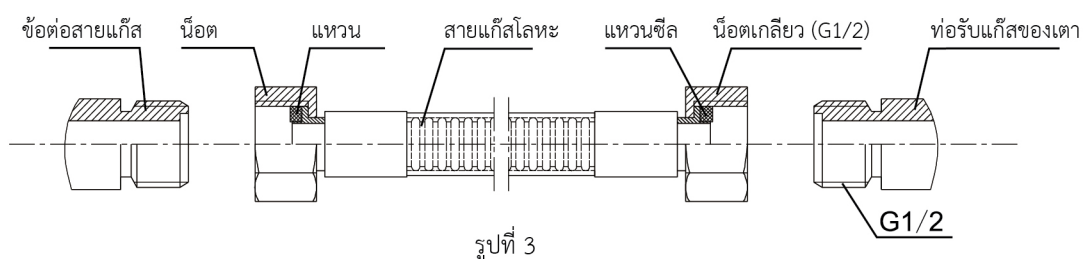
2. การต่อสายแก๊ส

- ถอดจุกปิดแก๊สที่ข้อต่อของเตาแก๊สออก ทำความสะอาดช่องรับแก๊สใส่สายยางก๊าซเข้ากับช่องวงกลมที่กำหนด แล้วรัดสายด้วยกิ๊บรัดสายรัดท่อจากนั้นติดตั้งเตาแก๊สให้เรียบร้อย
- ปลายอีกด้านของสายยางเชื่อมต่อกลับถึงแก๊สหุงต้ม ซึ่งควรติดตั้งหัวปรับแรงดันก๊าซ แรงดันต่ำที่ได้มาตรฐาน



ข้อควรระวัง

หากจำเป็นต้องใช้สายแก๊สโลหะให้ทำการเชื่อมต่อตามที่แสดงในรูปที่ 3



ขั้นตอนการติดตั้ง

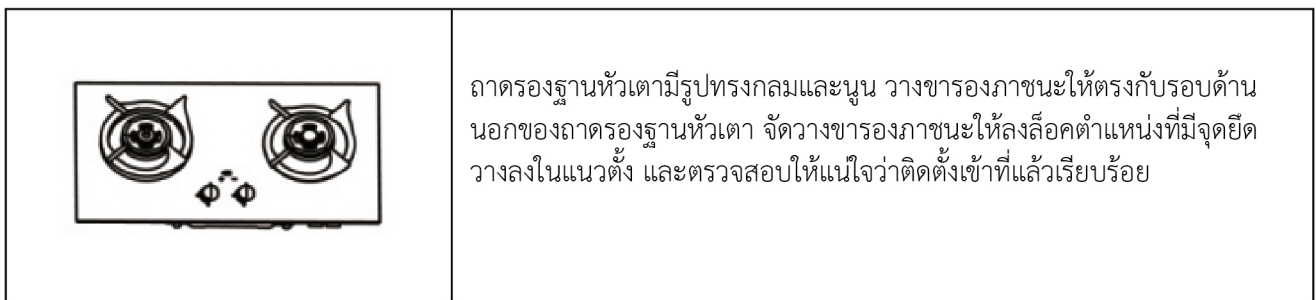
- ชั้นน็อตเกลียว G1/2 ที่ปลายด้านหนึ่งของสายแก๊สโลหะเข้ากับเกลียวของท่อรับแก๊สของเตาและชั้นน็อตให้แน่น
- ชั้นน็อตที่ปลายอีกด้านของสายแก๊สโลหะเข้ากับข้อต่อสายแก๊ส และชั้นน็อตให้แน่น
- หลังจากชั้นน็อตตามขั้นตอนแล้วต้องตรวจสอบการรั่วของแก๊สทุกครั้ง

วิธีตรวจสอบการรั่ว : ใช้น้ำสบู่ทาบริเวณจุดข้อต่อของน็อต หากมีฟองอากาศเกิดขึ้นแสดงว่ามีแก๊สรั่วของแก๊ส ให้ชั้นน็อตเพิ่มขึ้นจนไม่มีฟองอากาศ

หมายเหตุ : ต้องใส่แหวนซีลทุกครั้งเมื่อทำการติดตั้งน็อตของสายแก๊สโลหะ

การติดตั้งขารองภาชนะและแผ่นฉนวนกันความร้อน

- การติดตั้งขารองภาชนะ



แผ่นฉนวนกันความร้อน

หากเตาแก๊สมีแผ่นฉนวนกันความร้อนให้ติดตั้งตามรูปด้านบน ทั้งในขั้นตอนการติดตั้งครั้งแรกหรือขณะทำความสะอาด ให้ติดตั้งแผ่นฉนวนกันความร้อน 2 แผ่น ที่โครงตะแกรงด้านซ้ายและด้านขวา ระหว่างการติดตั้งให้หนีบขาของแผ่นฉนวนกันความร้อนเข้ากับฐานรองภาชนะให้แน่นหนา โดยต้องมั่นใจว่าล็อคสนิทที่ไม่สามารถขยับได้ให้แน่น

ขั้นตอนการติดตั้ง

- หลังการติดตั้งให้ใช้สบู่ผสมน้ำตรวจสอบการรั่วของแก๊สในทุกจุดเชื่อมต่อ แนะนำให้ติดตั้งเครื่องเตือนแก๊สรั่วภายในบ้าน
- หลังจากตรวจสอบข้อบกพร่องและข้อลบบของแบตเตอรี่แล้วให้ใส่แบตเตอรี่ลงในกล่องแบตเตอรี่ จากนั้นเปิดวาล์วแก๊ส จุดเตาแก๊ส ตรวจสอบว่าการทำงานเป็นปกติหรือไม่ และตรวจสอบว่าตัวเครื่องไม่มีความผิดปกติจึงจะสามารถใช้งานหลังจากทำการตรวจสอบแล้วเรียบร้อย

ข้อควรระวัง

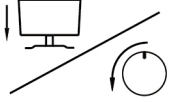
- เมื่อใช้เครื่องปรับอากาศ พัดลม หรืออุปกรณ์ที่ทำให้เกิดลมในห้องครัว ต้องระวังไม่ให้ทิศทางของลมพัดแรงเข้าหาเตาแก๊สโดยตรง
- เมื่อเชื่อมต่อท่อรับอากาศหรือสายแก๊ส ต้องระวังไม่ให้ไปสัมผัสกับชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหวได้ของผู้ เช่น ลิ้นชัก รางเลื่อน ต้องใช้สายแก๊สชนิดทนน้ำมันแบบพิเศษและห้ามใช้ท่อ PVC เมื่อสายแก๊สถูกใช้งานนานและเริ่มเสื่อมสภาพควรเปลี่ยนใหม่ทันที โดยแนะนำให้ใช้งานไม่เกิน 1 ปีครั้ง (ประมาณ 18 เดือน)

5.การใช้งาน

ก่อนเริ่มการใช้งาน

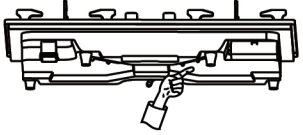
หลังจากตรวจสอบขั้ว (+) และขั้วลบ (-) ของแบตเตอรี่แล้วให้ใส่แบตเตอรี่ลงในกล่องแบตเตอรี่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งฝาครอบหุ้มเตา ขารองภาชนะเรียบร้อยดีแล้ว เมื่อใช้หม้อขนาดเล็กโปรดติดตั้งขารองภาชนะขนาดเล็ก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปุ่มอยู่ในตำแหน่งปิดและเปิดวาล์วจ่ายอากาศ

การจุดไฟ

	<p>กดลูกบิดและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาจนได้ยินเสียงของเสียงสปาร์คไฟ กดลูกบิดค้างไว้จนกว่าเปลวไฟจะติด (3-5 วินาที) แล้วจึงปล่อยมือ หากเตาสามารถจุดติดไฟได้อย่างรวดเร็ว ก็ไม่จำเป็นต้องกดลูกบิดค้างไว้ตลอดเวลา</p>
---	---

1. ห้ามจุดเตาติดต่อกันเกิน 15 วินาที หากครบ 15 วินาทีแล้วหัวเตายังไม่ติดให้หยุดการใช้งาน เปิดประตูระบายอากาศและรออย่างน้อย 1 นาทีก่อนจุดเตาใหม่อีกครั้ง
2. หากเปลวไฟดับโดยไม่ได้ตั้งใจ ให้ปิดปุ่มควบคุมหัวเตาและรออย่างน้อย 1 นาทีก่อนจุดเตาใหม่อีกครั้ง







การควบคุมอากาศ

	<p>ตามที่แสดงในรูปด้านซ้ายให้เลื่อนปีกผีเสื้อควบคุมอากาศที่ด้านล่างของเตาแก๊ส ปรับจนกระทั่งเปลวไฟอยู่ในสภาพที่เหมาะสม ระหว่างการใช้งานห้ามเอียงหรือพลิกเตาแก๊ส</p>
---	--

ลักษณะเปลวไฟ

	<p>การเผาไหม้ที่ดี : เปลวไฟควรมีลักษณะเป็นเปลวไฟสีน้ำเงิน ไม่มีเปลวไฟสีเหลืองหรือแดงอย่างชัดเจน เปลวไฟมีลักษณะโค้งเล็กน้อย</p>
	<p>อากาศไม่เพียงพอ : เปลวไฟยาวขึ้น ไม่มีความแตกต่างชัดเจนระหว่างเปลวไฟด้านในและด้านนอก มีเปลวไฟสีเหลืองหรือสีแดงอย่างชัดเจน</p>
	<p>มีอากาศมากเกินไป : เปลวไฟลอยขึ้นหรือสั่นลงอย่างมาก สีของเปลวไฟเป็นสีฟ้าอมเขียว</p>

การควบคุมไฟ

	<ul style="list-style-type: none"> • หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาหรือทวนเข็มนาฬิกา เพื่อปรับความแรงของไฟ • หลังจากการใช้งานให้หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งปิด เพื่อดับไฟจากนั้นปิดวาล์วแก๊สหลักทุกครั้ง
<p>ระดับไฟ</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ปิด</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ไฟแรง</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ไฟกลาง</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ไฟกลางค่อนข้างอ่อน</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ไฟอ่อน</p> </div> </div>

ฟังก์ชันการตั้งเวลาแบบแยกอิสระทั้ง 2 ฝั่ง

1. การเปิดใช้งานตัวตั้งเวลา เมื่อหัวเตาฝั่งซ้ายหรือฝั่งขวากำลังทำงาน ให้กดปุ่ม "⏸" ค้างไว้เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลา หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นที่ "15" นาที โดยไฟแสดงสถานะ "Left" (ซ้าย) หรือ "Right" (ขวา) และตัวเลขบนหน้าจอจะกะพริบ เมื่อหัวเตาทั้ง 2 ฝั่ง ทำงานพร้อมกัน ให้กดปุ่ม "⏸" ค้างไว้เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลา หน้าจอจะแสดงค่าเริ่มต้นที่ "15" นาที และไฟสถานะจะกะพริบ คุณสามารถกดปุ่ม "⏸" สั้นๆ เพื่อสลับการตั้งเวลาระหว่างหัวเตาฝั่งซ้ายและฝั่งขวา
2. การปรับตั้งระยะเวลา ปรับเวลาโดยการกดปุ่ม "+" หรือ "-" สั้นๆ การกดสั้นๆ แต่ละครั้ง เพื่อ เพิ่ม/ลด ครั้งละ 1 นาที (ช่วง 1-60 นาที) การกดค้าง เพื่อ เพิ่ม/ลด ครั้งละ 5 นาที (ช่วง 1-60 นาที) การกดค้าง เพิ่ม/ลด ครั้งละ 10 นาที (ช่วง 60-180 นาที)
3. การเริ่มนับเวลาถอยหลัง หากไม่มีการกดปุ่มใดๆ ภายใน 3 วินาที หน้าจอจะหยุดกะพริบ จะมีเสียงสัญญาณเตือนดังขึ้นหนึ่งครั้ง และการนับถอยหลังจะเริ่มขึ้น หน้าจอตัวเลขและไฟแสดงสถานะ "ซ้าย" หรือ "ขวา" จะสว่างชัดเจน จากนั้นจะหรีโพล่งครั้งหนึ่งหลังจากผ่านไป 5 วินาที เพื่อประหยัดพลังงาน

หมายเหตุ :

1. สำหรับเตาแก๊สที่มีฟังก์ชันตั้งเวลาเมื่อจุดเตาหน้าจอแสดงผลจะกะพริบเพื่อตรวจสอบระบบโดยท่านจะสามารถ เริ่มตั้งเวลาได้หลังจากผ่านไป 10 วินาที
2. กรณีใช้งานปกติโดยไม่ได้ตั้งเวลา ระบบตัดการทำงานอัตโนมัติเพื่อความปลอดภัยจะปิดเปลวไฟอัตโนมัติโดยอัตโนมัติ หากมีการใช้งานต่อเนื่องนานเกิน 3 ชั่วโมง
3. เมื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลาหากสัญลักษณ์"แบตเตอรี่ต่ำ"แสดงบนแผงควบคุมจะไม่สามารถใช้งานฟังก์ชันตั้งเวลา ได้เพื่อไม่ให้กระทบต่อการใช้งานปกติกรุณาเปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่โดยเร็ว
4. ฟังก์ชันตั้งเวลาปิดและฟังก์ชันตัดการทำงานขณะไม่มีของในภาชนะเป็นเพียงฟังก์ชันเสริมเพื่อช่วยในการทำอาหาร เท่านั้น ไม่ใช่ระบบป้องกันเพื่อความปลอดภัยโดยตรง
5. สำหรับคำแนะนำเกี่ยวกับฟังก์ชันอื่นๆท่านสามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้จากคู่มือการใช้งานฉบับอิเล็กทรอนิกส์

ฟังก์ชันป้องกันหม้อไหม้

(ฟังก์ชันนี้ใช้ได้เฉพาะสินค้าที่มีเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิหม้อ)

1. ระหว่างการใช้งานเซ็นเซอร์อุณหภูมิต้องสัมผัสกับก้นหม้ออย่างใกล้ชิด หากก้นหม้อไม่เรียบหรือมีช่องว่างระหว่างก้นหม้อกับเซ็นเซอร์ จะทำให้การตรวจจับอุณหภูมิผิดพลาดได้ นอกจากนี้ หม้อเซรามิก หม้อแก้ว ฯลฯ จะสามารถถ่ายเทความร้อนช้า ทำให้เซ็นเซอร์วัดอุณหภูมิผิดปกติจะส่งผลกระทบต่อการทำงานของระบบป้องกันหม้อไหม้
2. เมื่อใช้ฟังก์ชันป้องกันหม้อไหม้ของหัวเตาด้านซ้าย ควรใช้หม้อโลหะ เช่น หม้อเหล็กหรือหม้ออะลูมิเนียม ที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางหม้อไม่น้อยกว่า 195 มม.
3. หากหัวเตาด้านซ้ายทำงานปกติ แต่เตาดับเองอัตโนมัติหน้าจอจะแสดง “E9” พร้อมเสียงเตือน นั้นหมายความว่าระบบป้องกันหม้อไหม้ทำงานแล้ว หลังจากเติมน้ำในหม้อให้พอเหมาะเพื่อให้อุณหภูมิหม้อเย็นลง จึงจะสามารถจุดไฟใหม่และใช้งานเตาได้ตามปกติ

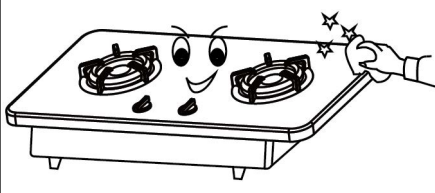
ฟังก์ชันเตือนแบตเตอรี่ต่ำ

(ใช้ได้เฉพาะกับสินค้าที่มีสัญลักษณ์แบตเตอรี่ต่ำบนแผงควบคุม)


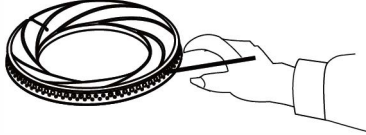
1. เมื่อหัวเตาด้านซ้ายทำงานปกติ หากเตาดับเองโดยอัตโนมัติและหน้าจอแสดง “low battery” หลังจากจุดไฟใหม่เตาจะสามารถใช้งานได้ตามปกติ แต่หน้าจอและระบบป้องกันหม้อไหม้อาจไม่ทำงาน
2. เมื่อมีแจ้งเตือนแบตเตอรี่ต่ำ เพื่อไม่ให้กระทบต่อการใช้งานปกติ ควรเปลี่ยนแบตเตอรี่ชนิดอัลคาไลน์ขนาด No.1 จำนวน 2 ก้อนโดยเร็วที่สุด ไม่แนะนำให้ใช้แบตเตอรี่คาร์บอน

6. การบำรุงรักษาและการดูแล

การใช้เตาแก๊สจะทำให้เกิดความร้อนและความชื้นในห้องครัว จึงควรทำให้ห้องครัวมีการระบายอากาศที่ดี เช่น เปิดช่องระบายอากาศให้มียูนิทระบายอากาศถ่ายเทภายในห้องครัว ใช้เครื่องดูดควันหรือพัดลมระบายอากาศ หากใช้งานเตาเป็นเวลานานอาจจะต้องเพิ่มการระบายอากาศให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เช่น เปิดหน้าต่าง หรือเพิ่มระดับการทำงานของเครื่องดูดควันให้มียูนิทระบายอากาศ



หลังการใช้งานให้เช็ดพื้นผิวเตาด้วยผ้าแห้ง สามารถใช้น้ำสบู่เล็กน้อยช่วยทำความสะอาดที่เช็ดออกยาก แล้วเช็ดซ้ำด้วยผ้าแห้งอีกครั้ง

	<p>เพื่อให้การจุดไฟมีประสิทธิภาพมากขึ้น ควรเช็ดเข็มจุดไฟและหัวตรวจจับความร้อนด้วยผ้าแห้งเป็นประจำ</p>
	<p>สามารถใช้วัสดุคล้ายเข็ม ทำความสะอาดรูหัวเตาเป็นประจำเพื่อให้ไฟกระจายอย่างสม่ำเสมอ</p>
<p>หมายเหตุ :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ควรทำความสะอาดเตาแก๊สหลังจากอุณหภูมิกลับมาเป็นปกติ 2. พื้นผิวที่พิมพ์ลายหรือพ่นสี ควรเช็ดด้วยผ้านุ่มเท่านั้น ไม่ควรใช้ผงซักฟอกหรือสารทำความสะอาดที่รุนแรงเพราะอาจทำให้พื้นผิวเตาเกิดความเสียหาย 	

7. การแก้ไขปัญหา

ข้อควรระวังก่อนการติดตั้ง

อาการที่เกิดขึ้น	สาเหตุ	วิธีการแก้ไข
จุดไฟไม่ติด	แบตเตอรี่หมด	เปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่
	มีฝุ่นเยอะ	ทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง
	สวิตช์เสีย	ให้ช่างผู้เชี่ยวชาญซ่อมหรือเปลี่ยนใหม่
	หัวจุดไฟเสีย	เปลี่ยนหรือแจ้งศูนย์บริการซ่อม
ตัวส่งสัญญาณทำงาน แต่จุดไฟไม่ติด	ท่อแก๊สแบนหรือพับงอ	ปรับท่อให้ตรง
	ตำแหน่งเข็มจุดไฟคลาดเคลื่อน	แจ้งช่างผู้เชี่ยวชาญปรับให้
	มีอากาศปนอยู่ในท่อแก๊สมากเกินไป	จุดไฟค้างไว้เพื่อไล่อากาศออก
	มีช่องลมมากเกินไป	ปรับคันโยกระบายอากาศส่วนเกิน
	แรงดันแก๊สสูงเกินไป	เปลี่ยนวาล์วลดแรงดันหรือปรับแรงดันแก๊สให้ต่ำลง
ไฟดับ	ตัวตรวจจับความร้อนเสีย	ให้ช่างผู้เชี่ยวชาญเปลี่ยนใหม่
	ตัวตรวจจับอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง หรือมีสิ่งสกปรก	ปรับตำแหน่งหรือทำความสะอาด
	โซลินอยด์วาล์วเสีย	ให้ช่างผู้เชี่ยวชาญเปลี่ยนใหม่
	แรงดันแก๊สต่ำ	ปรับหรือเปลี่ยนวาล์วลดแรงดัน
แก๊สรั่ว	ท่อยางต่อไม่แน่นหรือเสียหาย	ต่อใหม่หรือเปลี่ยนท่อยาง
	เตาจุดไฟไม่ติดหรือไฟดับ โดยไม่ได้ตั้งใจ	รอให้แก๊สกระจายก่อน จึงทำการจุดใหม่
	ท่อแก๊สหรือท่อเชื่อมต่อเสียหาย	ให้ช่างผู้เชี่ยวชาญเปลี่ยนใหม่

เปลวไฟไม่ต่อเนื่องและมีเสียง	อากาศไม่เพียงพอ	ปรับช่องลม
	ฝาครอบหัวเตาว่างไม่ถูกต้อง	ปรับตำแหน่งฝาครอบหัวเตา
	รูฝาครอบหัวเตาอุดตัน	ทำความสะอาดรูฝาครอบหัวเตา
ฟังก์ชันเชื่อมต่อเตากับเครื่องดูดควันใช้ไม่ได้	แบตเตอรี่หมด	เปลี่ยนแบตเตอรี่
	ตัวจุดไฟเสีย	เปลี่ยนหรือให้ช่างซ่อม
	ไม่สามารถตรวจจับสัญญาณจับคู่ได้	จับคู่กับเครื่องดูดควันใหม่
หน้าจอแสดงรหัส E3 และกระพริบ 5 วินาที เมื่อใช้หัวเตาซ้าย	เซ็นเซอร์อุณหภูมิผิดปกติ	ให้ช่างผู้เชี่ยวชาญซ่อม (ยังสามารถใช้งานเตาได้ปกติ แต่ระบบป้องกันหม้อใหม่จะไม่ทำงาน)

8. ฉลากสารอันตราย

ตามมาตรฐาน RoHS ของประเทศจีน ได้มีการระบุชื่อและปริมาณของสารอันตรายที่อาจมีอยู่ในสินค้านี้

ชื่อชิ้นส่วน	สารอันตราย					
	ตะกั่ว (Pb)	ปรอท (Hg)	แคดเมียม (Cd)	โครเมียมเฮกซะวาเลนต์ (Cr(VI))	โพลีโบรมิเนตไบฟีนิล (PBB)	โพลีโบรมิเนตไดฟีนิลอีเทอร์ (PBDE)
แผงด้านล่าง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
แผง	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ที่วางกระทะ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
หัวเตา	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ลูกบิด	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ชิ้นส่วนโลหะแผ่น	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ท่อรับก๊าซ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
วาล์ว	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ชิ้นส่วนไฟฟ้า	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ตัวยึด	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
พลาสติก	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ยาง	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
อะไหล่สำรอง	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>


หมายเหตุ : ฉลากนี้เป็นไปตามข้อกำหนดของ SJ/T 11364

หมายถึง ปริมาณสารอันตรายในวัสดุเนื้อเดียวกันทั้งหมดของชิ้นส่วนนั้น **ต่ำกว่าค่าขีดจำกัด**

ที่กำหนดในมาตรฐาน GB/T 26572

หมายถึง มีวัสดุเนื้อเดียวกันอย่างน้อยหนึ่งส่วนในชิ้นส่วนนั้น ที่มีปริมาณสารอันตราย **เกินกว่าค่าขีดจำกัด**

กำหนดในมาตรฐาน GB/T 26572

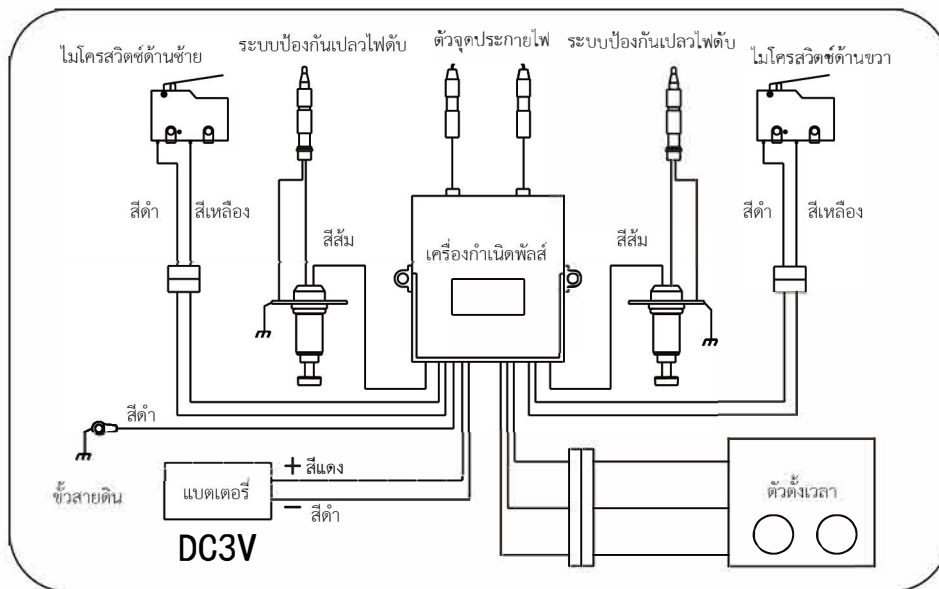
อายุการใช้งานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมของสินค้านี้คือ 8 ปี
 และสัญลักษณ์การจำกัดสารอันตรายจะแสดงไว้ดังรูป 

ระยะเวลาการใช้งานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม หมายถึงเวลาที่ผู้ใช้งานใช้สินค้าตามเงื่อนไขการใช้งานปกติ
 ที่ระบุไว้ในคู่มือ

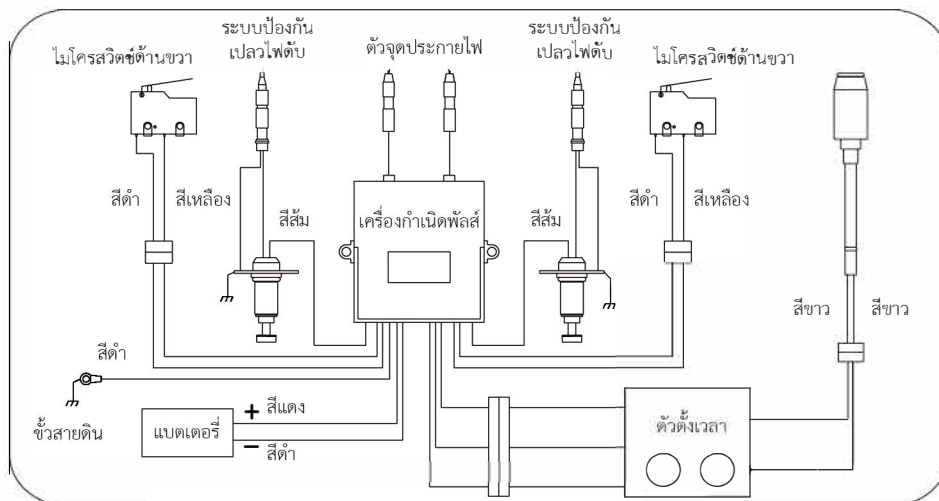
9.บริการหลังการขาย

หากเตาแก๊สของคุณมีความผิดปกติและไม่สามารถใช้งานได้ตามปกติ กรุณาตรวจสอบเบื้องต้นและแก้ไขที่ละขั้นตอนอย่าง
 ครึ่งครัดตามคู่มือการแก้ไขปัญหา หากยังไม่สามารถแก้ไขได้หรือมีข้อสงสัยใดๆ กรุณาติดต่อศูนย์บริการ

รูปด้านล่างนี้เป็นแผนผังการเดินสายไฟภายในของเตาแก๊ส



รูปที่ 5ก แผนผังการเดินสายไฟภายในของเตาแก๊สที่มีฟังก์ชันตั้งเวลา
 (ใช้สำหรับอ้างอิงเท่านั้น)







รูปที่ 5ข แผนผังการเดินสายไฟภายในของเตาแก๊ส
 ที่มีระบบป้องกันหม้อไหม้และฟังก์ชันตั้งเวลา (ใช้สำหรับอ้างอิง)


1. SAFETY PRECAUTIONS




To avoid personal injury and property damage to users and other personnel, please carefully read the following important safety matters, strictly abide by them, and use the product correctly with a full understanding of the content. Before use, read this manual carefully and operate in strict accordance with the instructions. The Company shall not assume any legal liability for any personal injury or property loss caused by improper use of this product.

Interpretation of Signs

 <p>Forbidden Sign: Do not operate</p>	 <p>Warning Sign: High Temperature, strictly follow the requirements</p>	 <p>Attention Sign: The part that must be paid attention to</p>	 <p>High Temperature Warning: Do not touch</p>
---	---	--	---

Key Safety Requirements

 <p>Forbidden</p>	<p>Before installation, check that the gas type used is consistent with that stated on the rating label of the gas hob. Installation, use or modification for other gas types is strictly prohibited if inconsistent.</p>
	<p>Use a gas-specific hose to connect the gas source. Replace the gas hose every 18 months. The hose length shall be 1~1.5m, with no hard bending or flattening. Defective or aging hoses may cause gas leakage, leading to poisoning, fire and other hazards; the hose must be secured with a pipe clamp.</p>
	<p>Do not leave the gas hob unattended or use it while sleeping. Remember to turn off the gas hob knob</p>
	<p>It is prohibited to use liquefied gas tanks upside down.</p>
	<p>Keep plastic film and packaging boxes away from children to prevent suffocation accidents.</p>

 Warning	Use a qualified pressure reducing valve. This gas hob is a low-pressure gas appliance and must use a pressure reducing valve complying with national standards; the operating pressure shall meet the requirements of GB 16410 - 2020 to avoid potential dangers.
	Do not place acidic, alkaline, flammable or explosive substances on or around the gas hob to prevent corrosion, fire or explosion. Do not strike the panel with heavy objects; handle and install the product with care to avoid panel damage.
	Keep your head away from the burner during ignition.
	The gas hob will generate heat during use; do not touch the heating parts. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob to prevent burns from high temperatures.
	Do not ignite the gas hob without a pot or with an empty pot for heating. This operation may overheat and damage the range hood above the gas hob, or ignite residual grease in the range hood and cause a fire.
	If a "whoosh" sound is heard during use or ignition (indicating burner backfire), immediately turn off the gas hob knob. Check that the fire cover, hob head and other components are properly installed, and wait for 30 seconds before re-igniting.
 Attention	If gas leakage is detected: immediately stop using the gas hob, close the main gas valve, open windows to ventilate the room, identify and handle the leakage cause in a timely manner. Do not ignite open flames, operate electrical switches, plug/unplug power plugs or use mobile phones on site, as open flames or electric sparks may ignite gas and cause fire or explosion.
	When using air conditioners or fans in the kitchen, prevent strong winds from blowing directly onto the gas hob.
	The flameout protection device only prevents gas leakage caused by flame extinguishing due to wind or soup overflow. Use the product in strict accordance with the specifications to avoid other gas leakage situations.
	Ensure unobstructed air circulation between indoor and outdoor when using the gas hob; do not use it for a long time in a closed kitchen to prevent carbon monoxide poisoning. Do not install or use the gas hob in a location exposed to direct strong winds.
 High temperature	When the product is used for cooking or boiling water, do not use it for drying towels, clothing, or other purposes to avoid accidents
	For products with the Touch stamping logo on the panel: the stamping will turn increasingly red as the panel temperature rises. Do not touch the hob surface when the Touch stamping is clearly red to avoid burns

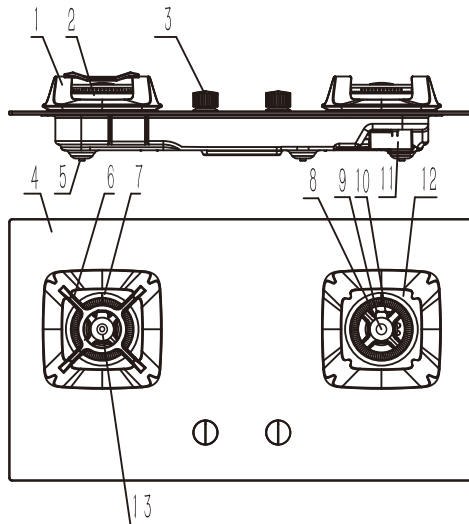
This appliance shall be installed in accordance with current regulations and only used in a well-ventilated space.

When using a pan with a size equal to or smaller than the minimum specified size (120 mm), the pan shall remain stable when displaced 15 mm from the center of the burner.

The following rings are placed on the pan support over each burner: external diameter 140 mm, 160mm, 180 mm and 200 mm; height 25 mm; thickness 3 mm. The rings shall remain stable when moved off-center by up to 25% of their diameter, with sufficient support at the same level as a flat-based vessel of the same diameter.

2. Product Information

Part Identification



- | | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1. Burner Grate | 7. Outer Burner Cap |
| 2. Burner | 8. Inner Burner Cap |
| 3. Knob | 9. Ignition Needle |
| 4. Tempered Glass Panel | 10. Flame-out Protection Device |
| 5. Gas Hob Legs | 11. Battery Box |
| 6. Small Pot Grate | 12. Water Tray |
| | 13. Temperature Sensor |

Figure 1 Structure diagram of gas hob with anti-dry burning, linkage of gas & hob and timing function (for reference only)

3. INSULATION PAD USING INSTRUCTIONS

Built-in Size

1. For a new cabinet countertop cutout (first installation): the recommended cutout size is 650mmx50mm-R20mm. The gas hob can be installed directly without insulation pads for this size.
2. For an existing cabinet countertop cutout: the size range 650~690mmx50~375mm-R20mm is suitable for installation with insulation pads.

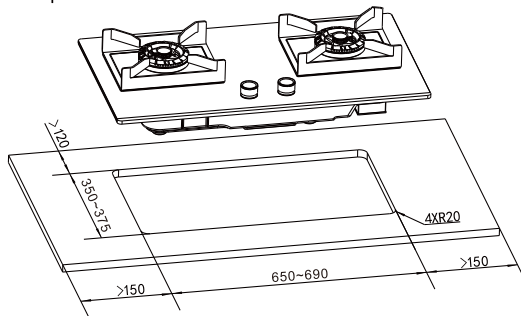


Figure 1

Insulation Pad Specifications & Installation

- Each gas hob is equipped with 9 insulation pads, with dimensions 40mmx20mmx10mm (WxDxH). One side of each pad has a self-adhesive sticker.

Install the pads according to the actual countertop cutout size as follows:

No.	Width (mm)	Width Installation Instructions	Depth (mm)	Depth Installation Instructions
1	660~669	Paste 1 pad at Position 1#	360~369	Paste 2 pads at Position 2#
2	670~679	Paste 1 pad each at Position 1# and 3#	370~375	Overlap and paste 2 pads at Position 2#
3	680~689	Paste 1 pad each at Position 1# and 3#		

Example

If the built-in size is 670mmx70mm: paste 1 pad each at Position 1# and 3# on the left/right sides of the bottom cover; overlap and paste 2 pads at Position 2# on the back of the bottom cover. (Stick the adhesive surface to the bottom cover)

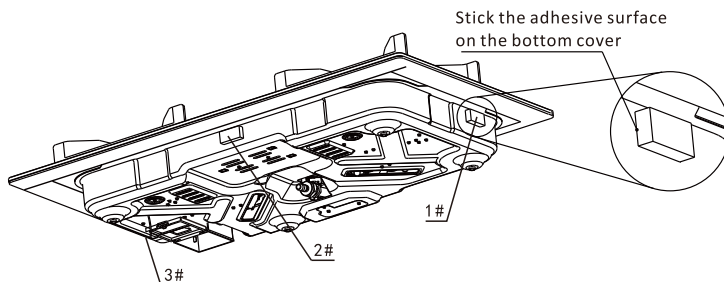


Figure 2: Insulation pad installation positions (1#, 2#, 3#)

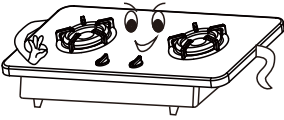
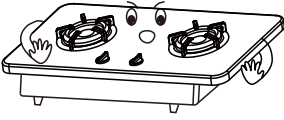
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Packing List

No.	Part Name	Quantity
1.	Gas Hob	1
2.	Burner	2
3.	Edge Flame Cover	2
4.	Middle Flame Cover	2
5.	Big Burner Grate	2
6.	Insulation Pad	9
7.	Battery	2
8.	Hose Clamp	1
9.	User Manual	1
10.	Gas hob leg	4

Precautions Before Installation

1. The product complies with Class 3 or Class 1 safety standards.
2. Before installation, ensure the local gas supply conditions (gas type and pressure) match the appliance's adjustment parameters.
3. The appliance's adjustment parameters are stated on the rating label (data plate).
4. This appliance is not connected to a combustion product evacuation device; install and connect it in accordance with current installation regulations, with special attention to ventilation requirements.
5. The nominal heat input and gas consumption are indicated on the nameplate of the product body.

	<p>Confirm the local gas type matches the specified gas source on the gas hob rating label. The gas hob has passed strict gas leakage tests before delivery; do not disassemble or modify the product to avoid gas leakage.</p> <p>Carefully check the gas hob for complete parts, signs of disassembly, and loose screws caused by long-distance transportation.</p>
	<p>This gas hob is only suitable for household kitchen use. Do not install it in humid, high-temperature or poorly ventilated locations; do not install it above ovens, refrigerators, freezers, dishwashers or other similar kitchen appliances. Keep it away from flammable, explosive, corrosive substances and fire sources.</p> <p>Do not violently shake, roll, throw, squeeze or expose the gas hob to rain during handling.</p>



This product must be installed and maintained by professional technical personnel. The seller shall not assume any responsibility for accidents caused by unprofessional installation or maintenance

Installation Steps

Step 1: Countertop Cutout

1. Determine the gas hob installation position, confirm the built-in size according to the size code on the rating label, and mark and cut the countertop with reference to Figure 2.
2. Clearance requirements: distance to left/right wall $\geq 150\text{mm}$; distance to rear wall $120\sim 150\text{mm}$.
3. Ventilation requirement: the cabinet for installing the gas hob must have a vent with an area of not less than 100cm^2 on the side or bottom to ensure unobstructed air flow at the bottom of the hob.

Table 1
unit/mm

Size code	Width	Depth	Round
K1	270	390	20 or 10
K2	300	400	20 or 10
K3	630	330	20 or 10
K4	650	350	20 or 10
K5	680	350	20 or 10
K6	680	380	20 or 10
K7	700	400	20 or 10
K8	760	400	20 or 10

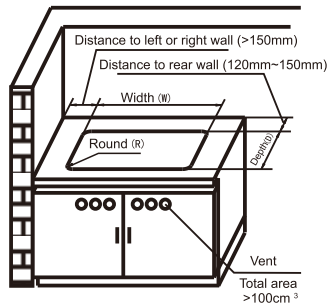
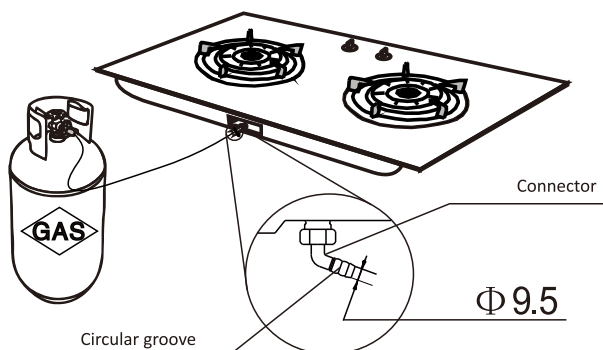


Figure 2

Step 2: Gas Hose Connection

1. Remove the gas plug at the gas hob joint and clean the air inlet.
2. Connect a dedicated gas hose to the circular groove (red mark) of the joint and secure it with a pipe clamp.
3. Connect the other end of the hose to a liquefied gas tank equipped with a qualified pressure reducing valve, then install the gas hob in place.



Attention:

If you need to use a metal hose, please connect it as shown in Figure 3.

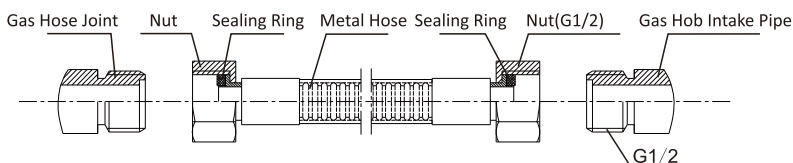


Figure 3

Metal Hose Connection (G 1/2 Thread)

1. Screw the G 1/2 threaded nut at one end of the metal hose into the threaded part of the gas hob intake pipe and tighten it securely (a sealing ring is required for installation).
2. Screw the nut at the other end of the metal hose into the threaded part of the gas hose joint and tighten it securely (a sealing ring is required for installation).
3. After tightening all nuts, perform a gas leakage test: apply soapy water to all nut connections. If bubbles appear, re-tighten the nuts until no bubbles are seen.

Step 3: Burner Grate and Insulation Pad Installation

Burner Grate

The water tray is circular and convex. Align the positioning notch inside the bottom ring of the burner grate with the outer ring of the water tray boss, place the grate vertically downwards, and ensure it is installed securely in place.

Insulation Pad

1. Install two insulation pads on the pot frame rings of the left and right burner grates, facing the left and right knobs.
2. Clamp the feet of the insulation pads tightly onto the pot frame rings to prevent loosening.



The shape of the water tray is circular and convex. Align the positioning notch inside the boom ring of the pot support with the outer ring of the water tray boss, put it down vertically, and make sure it is installed in place.

Step 4: Gas Leak Detection and Functional Testing

1. Perform a gas leakage test on all connection points with soapy water (it is recommended to install a gasleak alarm indoors).
2. Install batteries in the battery box with correct positive and negative poles.
3. Open the main gas valve, ignite the gas hob, check that all functions operate normally and the product has no abnormal conditions before formal use.

Insulation Pad

1. Install two insulation pads on the pot frame rings of the left and right burner grates, facing the left and right knobs.
2. Clamp the feet of the insulation pads tightly onto the pot frame rings to prevent loosening.

Step 4: Gas Leak Detection and Functional Testing

1. Perform a gas leakage test on all connection points with soapy water (it is recommended to install a gas leak alarm indoors).
2. Install batteries in the battery box with correct positive and negative poles.
3. Open the main gas valve, ignite the gas hob, check that all functions operate normally and the product has no abnormal conditions before formal use.

Additional Installation Notes


1. Prevent strong winds from blowing directly onto the gas hob when using air conditioners, fans, etc. in the kitchen.
2. Ensure the air intake hose does not touch movable cabinet parts (drawers, tracks, etc.).
3. Use oil-resistant special gas hoses; PVC pipes are prohibited.
4. Replace aging rubber hoses in a timely manner; the maximum service life of a rubber hose is 18 months.

5. OPERATIONS

Pre-Operation Checks

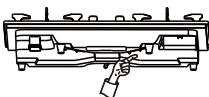
1. Install batteries in the battery box with correct positive and negative poles.
2. Confirm the burner caps, burner grates and other components are installed stably and securely.
3. Install the small pot grate when using small-sized pots; remove it for regular use.
4. Confirm the gas hob knobs are in the closed position, then open the main gas valve.

Ignition Operation

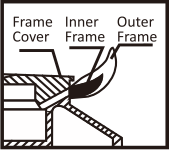
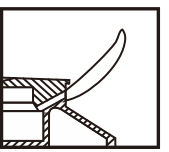
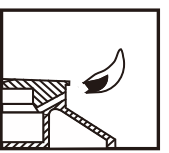
	<p>Press and rotate the knob counterclockwise until the ignition needle sparks. Continue pressing for 3~5 seconds until the flame ignites, then release the knob. (No continuous pressing is required for products with rapid ignition function.)</p>
---	---

1. Do not operate the ignition device for more than 15 seconds. If the burner does not ignite within 15 seconds, stop ignition, open kitchen windows/cabinet doors and wait for at least 1 minute before re-attempting.
2. If the burner flame is accidentally extinguished, turn off the burner control knob and do not re-ignite for at least 1 minute.



Air Control (Flame Adjustment)

	<p>Adjust the air damper to ensure optimal combustion; judge the combustion state by the flame appearance:</p> <ul style="list-style-type: none">• Good Combustion: Blue flame with no obvious yellow/red streaks, and slightly rounded flame tips.• Insufficient Air: Elongated flame, no significant difference between inner and outer flames, with obvious yellow/red flame bands.• Excessive Air: Suspended or significantly shortened flame, with cyan color.
---	---

Flame State

	<p>Good Combustion: Blue flame with no obvious yellow/red streaks, and slightly rounded flame tips.</p>
	<p>Insufficient air: Flame elongation, no significant difference between inner and outer flames, and obvious yellow or red flame bands;</p>
	<p>Excessive air: The flame is suspended or significantly shortened, and the color is cyan.</p>

Fire Power Control

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rotate the knob clockwise/counterclockwise to adjust the flame power (gear positions: Off → Low → Medium-Low → Medium → High). 2. After use, rotate the knob clockwise to the Off position to extinguish the flame, then close the main gasvalve immediately.
<p>Flame adjust diagram</p>	 <p>Off High Medium Medium/low Low</p>

Dual-Side Timer Function

1. When the left or right burner is operating normally, long-press the "⌚" button to turn on the timer. The default initial display is "15", and the "Left" or "Right" indicator light and digital display will flash.
When both burners are operating normally at the same time, long-press the "⌚" button to turn on the timer. The default initial display is "15", and the "Left" indicator light and digital display will flash. A short press of the "⌚" button can switch the timer setting between the left and right burners.
2. Adjust the timer duration by short-pressing the "+" or "-" button.
Each short press increases/decreases the time by 1 minute (for 1–60 minutes).
For long presses: increases/decreases by 5 minutes (for 1–60 minutes);
increases/decreases by 10 minutes (for 60–180 minutes).
3. After no button operation for 3 seconds, the screen stops flashing, the buzzer beeps once, and the countdown starts. The digital display and "Left" or "Right" indicator light will illuminate brightly, then dim to half brightness after 5 seconds.

Notes:

1. For gas stoves with timer function, the display will perform a self-check flash when ignited, and timer settings can be made 10 seconds later.
2. During normal use without timer setting, the safety shut-off function will automatically turn off the fire after 3 hours of continuous operation.
3. When activating the timer function, if the "Low Battery" icon on the panel shows a reminder, the timer function cannot be started. To avoid affecting normal use, please replace the battery with a new one in time.
4. The timer shut-off and anti-dry-burn shut-off functions are auxiliary cooking functions, not safety protection functions.
5. For instructions on other functions, please refer to the electronic user manual.

Anti-Dry Burning Function

This function is only available for products with an anti-dry burning temperature sensor, and is only applicable to the left burner.

1. Prerequisites for Normal Operation: The temperature sensor must be in close contact with the bottom of the pot. An uneven pot bottom, gaps between the sensor and the pot bottom, or slow heat-transfer containers (ceramic pots, casseroles, glass containers, etc.) will cause abnormal temperature measurement and disable the anti-dry burning function – such containers are not recommended for use with this function.
2. Recommended Pot: Use metal pots (iron, aluminum, etc.) with a bottom diameter of not less than 195mm when using the anti-dry burning function.
3. Function Trigger: If the left burner turns off automatically during normal operation, the display shows "E9" and a buzzer sounds – this indicates the anti-dry burning protection function has been triggered. Add an appropriate amount of water to the pot to cool it down, then re-ignite the burner for normal use.

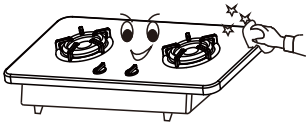


Low Battery Reminder Function

This function is only available for products with the Low Battery logo on the panel.

1. Reminder Trigger: If the left burner turns off automatically during normal operation, the display shows "Low Battery" and a buzzer sounds – this indicates the low battery reminder has been triggered. The burner can be re-ignited for normal use, but the display and anti-dry burning protection function will be disabled.
2. Battery Replacement: Replace with two new No. 1 alkaline batteries as soon as possible after the reminder is triggered (carbon batteries are not recommended) to restore all functions.

6. MAINTENANCE AND CARE

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

	<p>After each use, please clean the countertop with a dry cloth.</p> <p>Neutral soap powder can be used to wipe dirt that is difficult to clean, and then a dry cloth can be used to wipe it.</p>
	<p>To ensure ignition quality, the ignition needle and thermal couple head should be regularly wiped with a dry cloth.</p>
	<p>Regularly clean the fire hole with a needle like object to ensure uniform distribution and clear flame.</p>
<p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none">• Please clean the gas hob after restoring room temperature.• The printed and sprayed surfaces can only be wiped with a soft cloth, and strong detergents should not be used to avoid damage.	

7. TROUBLESHOOTING

Trouble phenomenal	Reasons	Solution
Ignition does not work	Battery is depleted	Replace battery
	There is too much dust	Clean by a dry cloth
	Switch is damaged	Repair or replace by professional personnel
	Pulser is damaged	Replace or after-sales maintain
Pulser works but can not ignite	Gas intake pipe is flattened or folded	Adjust the pipe
	Ignition pin is position deviation	Adjust by professional personnel
	Excessive air mixes in gas intake pipe	Extend ignition time to exhaust excess air
	Damper is excessive	Adjust the handle of the air regulating plate
	Gas pressure is too high	Replace the pressure reducing valve with a lower pressure or lower the gas pressure
Flame out	Thermal couple is damaged	Replace by professional personnel
	Thermal couple is in wrong position or dirt	Adjust the position or clean
	Solenoid valve is damaged	Replace by professional personnel
	Gas pressure is low	Adjust or replace the pressure reducing valve
Gas leaks	The rubber hose isn't properly connected or damaged	Reconnect or replace the rubber hose
	The hob has not been successfully ignited or unexpectedly flame out	Wait until the gas has dissipated before ignition again
	Damaged gas intake pipe or connected pipe	Replace by professional personnel
Noncontinuous flame with sounds	Air is insufficient	Adjust the damper
	The flame cover isn't properly placed	Adjust the flame cover
	The flame cover holes are blocking	Clean the flame cover holes
Smart linkage function of gas hob and hood is unavailable	Battery is depleted	Replace new batteries
	Pulser is damaged	Replace the pulser or repair by professional personnel
	Unable to recognize matching signal	Re-matching with the hood
E3 signal displays and flashes for 5 seconds when the left burner is ignited	The Temperature sensor is abnormal	Repair by professional personnel It won't affect normal use but the anti dry burning function is unavailable

8. HARMFUL SUBSTANCE LABEL

This label is in accordance with the China RoHS standard (SJ/T 11364) and lists the hazardous substances contained in the product components. The environmental protection service life of this product is 8 years (refer to the product manual for normal usage conditions).

Part name	Hazardous Substance					
	Plumbum (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent Chromium (Cr (VI))	Polybrominated Biphenyls (PBB)	Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDE)
Bottom Panel	×	☐	☐	☐	☐	☐
Panel	×	☐	×	☐	☐	☐
Pan Holder	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Burner	×	☐	☐	☐	☐	☐
Knob	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sheet Metal Parts	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Gas Intake Pipe	×	☐	☐	×	☐	☐
Valve	×	☐	☐	☐	☐	☐
Electrical components	×	☐	☐	☐	☐	☐
Fasteners	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Plastics	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Rubbers	×	☐	☐	☐	☐	☐
Spare parts	×	☐	☐	☐	☐	☐

This label is according to the provisions of SJ/T 11364.

☐ indicates that the content of the harmful substance in all homogeneous materials of the component is below the limit requirements specified in GB/T 26572.

×

Indicates that the content of the hazardous substance in at least one homogeneous material of the component exceeds the limit requirements specified in GB/T 26572.

The environmental protection service life of this product is 8 years, and the hazardous substance restriction

label is shown in the right figure.



The environmentally friendly usage period of a product refers to the period when the user uses it in accordance with the normal usage conditions stated in the product manual.

9. AFTER-SALES SERVICE

If your gas hob is abnormal and cannot be used normally, please check and handle it one by one according to Troubleshooting. If it still cannot be handled properly or if there are any unclear areas, please contact the service center.

Attached is a schematic diagram of the internal wiring of the gas hob.

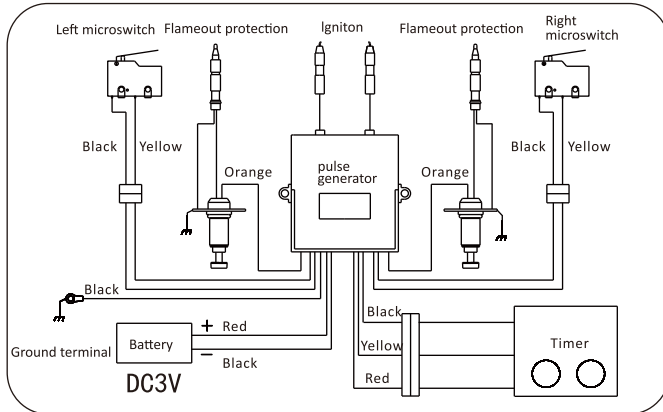


Figure 5a Internal wiring diagram of gas hob with a timing function (for reference only)

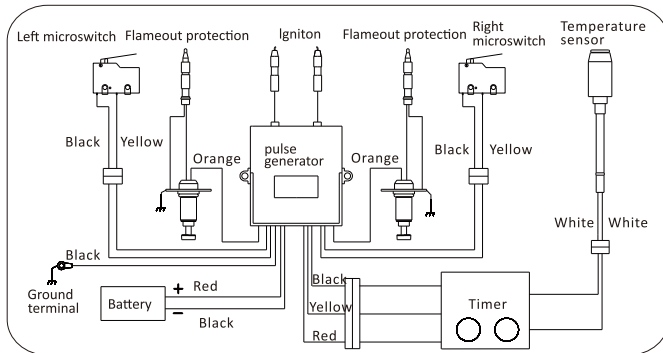


Figure 5b Internal wiring diagram of gas hob with anti-dry burning and timing function (r reference only)

Axia

เข้าใจคุณ เข้าใจครัว



บริษัท ทิพย์ธนาพร จำกัด
Thiptanoporn Co. Ltd.

46 ซ.บางนา-ตราด 25
แขวงบางนาเหนือ เขตบางนา
จ.กรุงเทพมหานคร 10260
โทร 0-2361-9035-40



ติดต่องานบริการหลังการขาย
และแจ้งข้อสงสัย
@tpcareservice



ติดต่อสอบถามสั่งซื้อสินค้า
@tpservice



REGISTER FOR
WARRANTY



SCAN FOR MORE
AXIA INFORMATION