

เตาแก๊ส ชนิดติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ V7827CS

คู่มือการใช้งาน
และการบำรุงรักษา
INSTALLATION & OPERATION
INSTRUCTION MANUAL

GAS HOB

เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการทำงานที่ยาวนาน
กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานและวิธีการติดตั้งเล่มนี้โดยละเอียด
และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ก่อนการติดตั้งและการใช้งานครั้งแรก
และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

เรียน ท่านผู้มีอุปการะคุณ

บริษัทฯ ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงที่ท่านไว้วางใจเลือกใช้เตาแก๊สฐานกระจก MEX รุ่น V7827CS ซึ่งได้รับการออกแบบด้วยความใส่ใจในทุกรายละเอียด โดยให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของผู้ใช้งานเป็นอันดับแรก อีกทั้งความสวยงาม ทันสมัย ตอบโจทย์การใช้งาน

เตาแก๊สฐานกระจก MEX รุ่น V7827CS จะช่วยให้ท่านสะดวก เพลิดเพลินและเพิ่มความสุขในการปรุงอาหารทุกมื้อ ไม่ว่าจะเป็นเมนูใดก็ตาม ให้การทำอาหารของท่านเป็นเรื่องง่ายและสมบูรณ์แบบ

หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมสามารถเข้าชมเว็บไซต์ www.mex.co.th

เมื่อต้องการความช่วยเหลือหรือบริการจากฝ่ายบริการ

ติดต่อฝ่ายบริการตามหมายเลขติดต่อในคู่มือ โดยแจ้งข้อมูลดังต่อไปนี้

1. ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อกลับได้ หรือ LINE ID
2. ชื่อยี่ห้อผลิตภัณฑ์ หมายเลขเครื่อง และวันที่ซื้อ หรือใบกำกับภาษี/ใบส่งของสินค้า
3. ปัญหาที่เกิดขึ้น

ศูนย์บริการการติดตั้ง ช่อมบ่าสูง และศูนย์อะไหล่

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

66/3 หมู่ 6 ซอย 76 ถนนสุขสวัสดิ์ ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130

เวลาทำการ 8.00 – 17.00 น. ทุกวัน

(ยกเว้นวันหยุดเทศกาลปีใหม่ และเทศกาลสงกรานต์)

โทรศัพท์ (+66) 2-493-6565 โทรสาร (+66) 2-464-1600

Email : servicecenter@penk.co.th

Line ID : @mexappliance



Line Official

 : mexappliance

 : mexappliance

 : www.mex.co.th

คำแนะนำด้านความปลอดภัย.....	3
ข้อมูลทางเทคนิค.....	6
ส่วนประกอบของเตาแก๊ส.....	6
คำแนะนำในการติดตั้งเตาแบบติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ (Built-in).....	7
การติดตั้งเตาแบบติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ (Built-in).....	8
ข้อควรรู้ก่อนติดตั้ง.....	10
การต่อระบบแก๊ส.....	11
วิธีการต่อเครื่องปรับความดันก๊าซ.....	12
การใช้งานและการปรับไฟของเตาแก๊ส.....	14
การทำความสะอาดและบำรุงรักษา.....	15
การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมกับเตาแก๊ส.....	17
ถ้าเตาแก๊สมีปัญหา.....	18
การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น การตรวจสอบและแก้ไขปัญหาคือ.....	19

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

เพื่อประสิทธิภาพและความปลอดภัย กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำดังนี้

- ควรใช้ช่างจากศูนย์บริการของบริษัท ฯ
- ใช้อะไหล่อุปกรณ์ที่เป็นของแท้เท่านั้น
- เต้าแก๊สนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น และไม่ควรดัดแปลงเต้าแก๊สหรือนำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น
- สำหรับเต้าแก๊สที่ต้องต่อสายไฟ จะต้องต่อสายดินและต้องตรวจสอบว่าสายดินมีประสิทธิภาพ

ไม่ควรปล่อยให้เด็ก หรือผู้ที่บกพร่องทางกายภาพ และทางจิตใจใช้เต้าแก๊ส ควรหลีกเลี่ยงไม่ให้อยู่ใกล้ขณะใช้งาน เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้ เช่น

- ใช้งานหรือเล่นปุ่มควบคุม
- เล่นบรรจุก๊าซที่ (กล่องกระดาษ, กุญพลาสติค หรือ วัสดุอื่นๆ)
- สัมผัสเต้าแก๊สที่ยังมีความร้อนอยู่ หลังปรุงอาหารแล้วเสร็จ
- เต้าแก๊สที่ถูกถอดออกจากการติดตั้ง ซึ่งชิ้นส่วนบางชิ้นอาจเป็นอันตรายได้

การใช้งานที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้เกิดอันตรายได้ เช่น

- ใช้มือหรือส่วนของร่างกาย สัมผัสเตาขณะที่มือเปียก
- ปิดช่องระบายอากาศของเตา ทำให้ไม่สามารถระบายความร้อนได้
- พาดสายไฟพ่วงเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นคล่อมผ่านเตา
- ติดตั้งไว้ในที่โล่ง โดนแดด โดนฝน
- ไม่ควรวางน้ำยา น้ำมัน หรือวัตถุไวไฟไว้ข้างเต้าแก๊ส
- ไม่ควรใช้ภาชนะที่มี สภาพชำรุด และไม่สามารถทนความร้อนสูงได้
- ติดตั้งหรือซ่อมแซมโดยช่างที่ไม่ใช่จากศูนย์บริการของบริษัท ฯ

ในกรณีต่อไปนี้ควรเรียกใช้บริการจากศูนย์บริการ

- ทำการติดตั้งที่ได้มาตรฐานคู่มือของผู้ผลิต
- เมื่อมีข้อสงสัยในการใช้งาน
- เมื่อเกาะบรรจุก๊าซแล้วมีข้อสงสัยเกี่ยวกับสภาพสินค้า
- ในกรณีที่ต้องการเปลี่ยนอะไหล่ หรือเปลี่ยนอุปกรณ์ของเต้าแก๊ส

ข้อแนะนำที่มีประโยชน์

- ใช้เต้าแก๊สสำหรับปรุงอาหารปกติเท่านั้น
- ก่อนการติดตั้ง เมื่อเกาะบรรจุก๊าซแล้ว ควรตรวจสอบอย่างละเอียด ว่าเต้าแก๊สอยู่ในสภาพสมบูรณ์
- ควรปิดวาล์วถึงแก๊สทุกครั้ง เมื่อต้องทำความสะอาด หรือบำรุงรักษา
- หลังใช้งานควรตรวจสอบอยู่เสมอว่า ปุ่มควบคุมอยู่ในตำแหน่ง “ปิด” พร้อมปิดวาล์วถึงแก๊ส

เต้าแก๊สนี้ออกแบบสำหรับใช้ปรุงอาหารในครัวเรือนเท่านั้น การรับประกันสินค้าจะสิ้นสุดทันที หากใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือใช้ในวัตถุประสงค์อื่น

ผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายปฏิเสธที่จะรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง และการใช้งานที่ไม่ตรงวัตถุประสงค์ ที่ระบุไว้ในคู่มือ



คำเตือน :

- ไม่ควรใช้เตาแก๊ส ในกรณีที่เตาแก๊สชำรุดหรือพบว่ามีความผิดปกติ
- แก๊สหุงต้มติดไฟได้ง่ายการใช้อุปกรณ์ที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดอันตรายถึงชีวิต เพื่อความปลอดภัย โปรดอ่านคำแนะนำ และวิธีการใช้งานที่ถูกต้องในคู่มือนี้ทั้งหมดโดยละเอียดก่อนการใช้งาน
- ไม่ควรเปิดเตาแก๊สทิ้งไว้ขณะปรุงอาหารโดยไม่มีผู้ดูแล

หากเกิดเหตุการณ์ที่คาดว่าแก๊สรั่ว

1. ปิดสวิทช์ไฟต่างๆ ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าและโทรศัพท์ เพื่อป้องกันการเกิดประกายไฟ
2. ปิดวาล์วแก๊ส
3. เปิดหน้าต่าง ประตู เพื่อระบายอากาศ ห้ามใช้พัดลมระบายอากาศเด็ดขาด
4. ทำการทดสอบข้อต่อท่อแก๊สทุกจุดหรือติดต่อศูนย์บริการ เพื่อให้ผู้เชี่ยวชาญมาตรวจสอบ



ข้อควรระวัง: หากเกิดไฟลุกไหม้แก๊ส ใช้วัสดุทนไฟปิดครอบ หรือใช้สารเคมีหรือถังดับเพลิงในการดับไฟโดยเฉพา

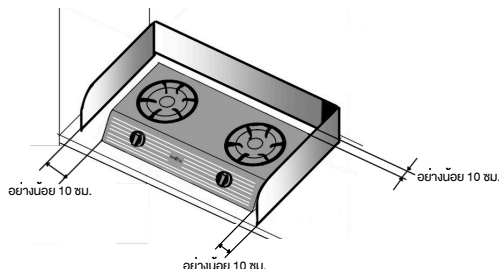


คำเตือน :

- ขณะปรุงอาหาร ควรหลีกเลี่ยงการปล่อยอาหารทิ้งไว้โดยไม่มีผู้เฝ้าสังเกต เช่น การต้มน้ำมันรอเดือดอุ่นอาหารจนอาหารจนไหม้ คั่วอาหารเป็นเวลานาน
- การจัดวางแก๊ส ควรจัดวางในแนวตั้งบนพื้นราบที่แข็งแรง ไม่เป็นพื้นที่ชื้นแฉะ เพื่อป้องกันแก๊สรั่วและแก๊สรั่วไหล รวมถึงวางแก๊สให้ห่างจากเตาแก๊สประมาณ 1.5-2 เมตร เพื่อป้องกันการประกายไฟ จากเตาแก๊สพุ่งไปโดนแก๊สและ สายนำแก๊ส ก่อให้เกิดอันตรายได้



- หากต้องการวางแผนป้องกันน้ำมันกระเด็น ควรวางห่างจากเตาแก๊สทุกด้าน อย่างน้อย 10 เซนติเมตร เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่วางสิ่งของต่างๆ ติดกับตัวเตาแก๊สควรเว้นระยะห่าง อย่างน้อย 10 เซนติเมตร เช่นกัน





คำเตือน :

- ควรใช้อุปกรณ์เสริม เช่น จานสะท้อนความร้อน ที่ผลิตโดยเฉพาะกับเตาแก๊สจากผู้ผลิตหรือผู้แทนจำหน่ายเท่านั้น ห้ามใช้อุปกรณ์ที่ไม่ได้ระบุไว้กับเตารุ่นนี้ เพราะอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้



อันตรายจากการใช้เครื่องปรับความดันก๊าซที่ไม่เหมาะสม

- เตาแก๊สรุ่นนี้ต้องต่อแก๊สผ่านเครื่องปรับความดันก๊าซ ชนิดความดันต่ำ ไม่เกิน 37 mbar เท่านั้น ห้ามใช้เครื่องปรับความดันก๊าซสูงกว่า 37 mbar
- ห้ามใช้เครื่องปรับความดันก๊าซชนิดความดันสูง เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากเพลิงไหม้ได้



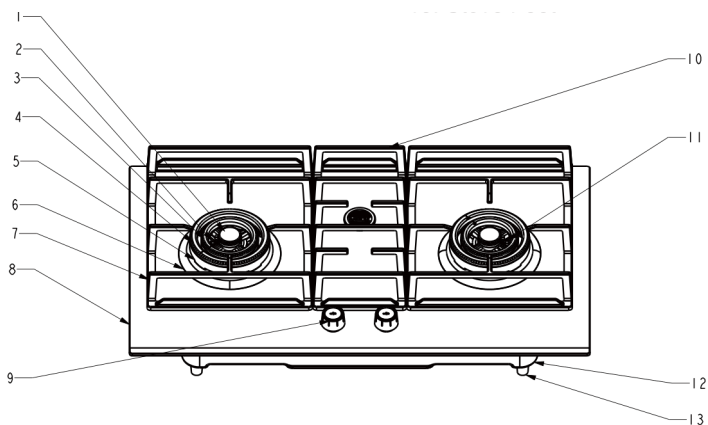
คำเตือน :

- เตาแก๊สไม่ใช่ของเล่นสำหรับเด็ก

ข้อมูลทางเทคนิค

ชื่อรุ่น	V7827CS
ประเภทของก๊าซที่ใช้	LPG GAS
ความดันแก๊ส	ไม่เกิน 37 mbar
ปริมาณความร้อน	หัวเตาด้านซ้าย 5,000 วัตต์ หัวเตาด้านขวา 5,000 วัตต์

ส่วนประกอบของเตา



- | | |
|-------------------------|---|
| 1. ฝาครอบหัวเตาวงใน | 8. ขานกระจุก |
| 2. เซนเซอร์วัดความร้อน | 9. ปุ่มควบคุมแก๊ส |
| 3. ฝาครอบหัวเตาวงที่สอง | 10. ตะแกรงรองภาชนะ |
| 4. ฝาครอบหัวเตาวงนอก | 11. ไส้โก๊พร้อมช่องระบายอากาศ (ใส่เส้นเพิ่มแล้วใส่เส้นใหม่) |
| 5. หัวเตา | 12. หัวจุดประกายไฟ |
| 6. ขานรองหัวเตา | 12. ขานเตาด้านล่าง |
| 7. ตะแกรงรองภาชนะ | 13. ขาเตา |

คำแนะนำ : หากพบว่ามีอุปกรณ์ครบถ้วนตามที่ระบุ กรุณาติดต่อผู้ขายหรือฝ่ายบริการทันที

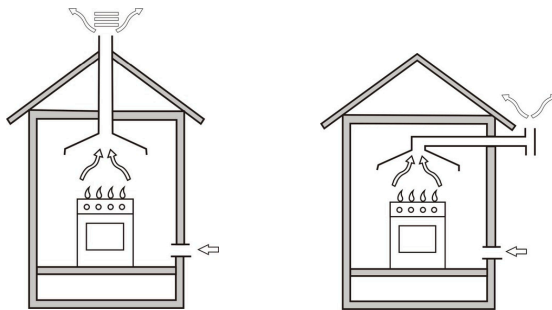
คำแนะนำในการติดตั้งเตาแบบติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ (Built-in)

สำหรับการติดตั้งเตาแก๊สแบบติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ เพื่อให้การติดตั้งที่สมบูรณ์และง่ายต่อการบำรุงรักษา ควรใช้ช่างผู้เชี่ยวชาญ หรือช่างจากศูนย์บริการฯ ของผู้จัดจำหน่าย

การวางตำแหน่งเตา

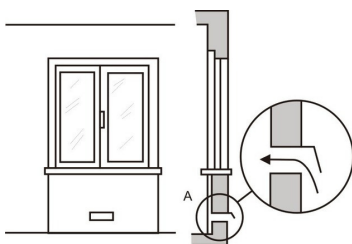
ควรติดตั้งเตาในห้องที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี และปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยที่กำหนดไว้
ลักษณะของห้องที่ติดตั้ง ควรมีลักษณะดังนี้

1. ห้องที่จะติดตั้งเตาแก๊สนั้น ควรมีการติดตั้งระบบระบายอากาศ เพื่อระบายควันและแก๊สจากการปรุงอาหารออกไปข้างนอกได้ โดยการใช้เครื่องดูดควัน หรือ พัดลมระบายอากาศทุกครั้ง ที่มีการใช้เตาปรุงอาหาร

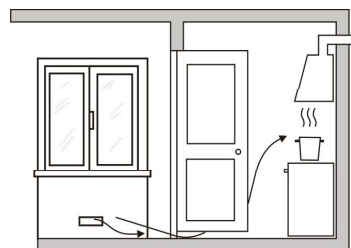


ภาพแสดงการติดตั้งที่ถูกต้อง ควรมีอากาศเข้าเพียงพอ

2. ห้องควรมีอากาศที่สามารถถ่ายเทเข้ามาได้สะดวกเพื่อการเผาไหม้อย่างเหมาะสม(ซึ่งควรมีไม่น้อยกว่า 2 ลูกบาศก์เมตรต่อ ชั่วโมงต่อกิโวลต์ของเตาแก๊ส) การใช้งานในห้องที่มีอากาศถ่ายเทน้อยกว่ากำหนดมีความเสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้ ช่องระบายอากาศของห้องควรควรมีขนาดอย่างน้อย 200 ตารางเซนติเมตร (รูป A) หรือหากห้องครัวไม่สามารถทำช่องระบายอากาศได้ ควรทำช่องระบายอากาศที่ห้องติดกันและขยายช่องตรงพื้นประตูเพื่อให้อากาศระบายได้ (รูป B)



ตัวอย่างการเจาะช่องระบายอากาศ



ขยายช่องระบายอากาศระหว่างหน้าต่างกับพื้น

3. ในกรณีใช้งานหนักและเป็นเวลานาน ควรมีการระบายอากาศเสริม เช่น เปิดหน้าต่างหรือเพิ่มระดับของระบบดูดอากาศเข้า (ถ้ามี)

4. เนื่องจากก๊าซปิโตรเลียมเหลว(LPG)มีน้ำหนักมากกว่าอากาศ หากติดตั้งแก๊ส LPG ในตู้ฟรอน์เจอร์ ควรต้องมีช่องระบายอากาศด้านล่างเพื่อให้ก๊าซสามารถระบายออกได้ในกรณีที่เกิดการรั่ว ตู้ฟรอน์เจอร์ที่ติดตั้งเตาแก๊ส ควรต้องมีช่องระบายอากาศด้านล่างเพื่อให้ก๊าซสามารถระบายออกได้ในกรณีที่เกิดการรั่ว

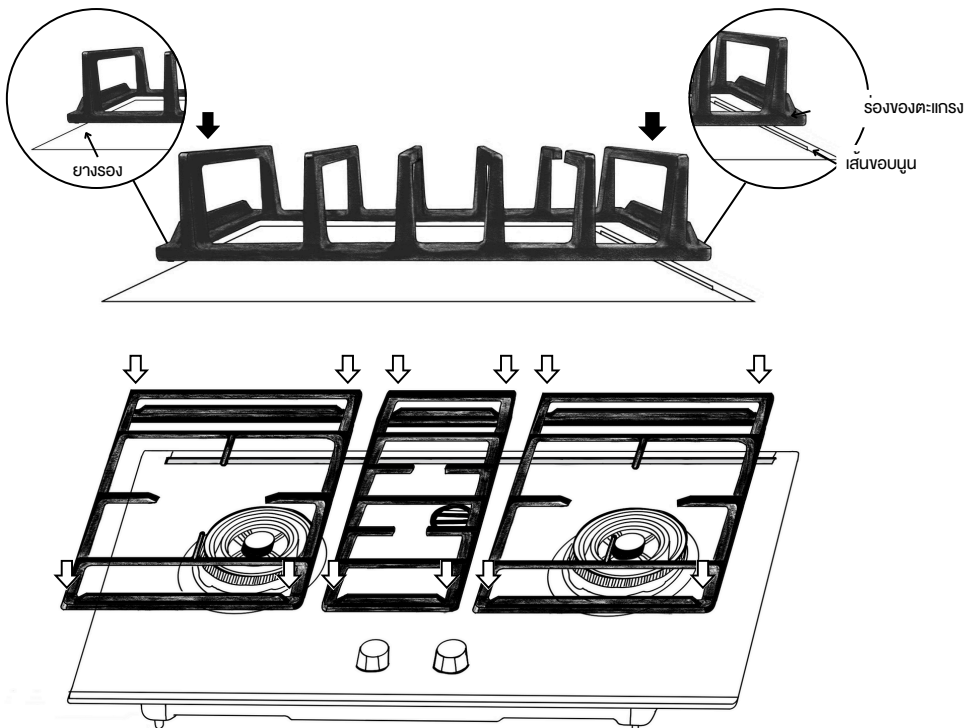
ไม่ควรวางแก๊สไว้ในห้องที่มีระดับต่ำกว่าห้องทั่วไปหรือในห้องใต้ดิน เพราะเมื่อแก๊สรั่วจะไม่สามารถระบายออกได้ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ หรือระเบิดได้

การวางตะแกรงรองภาชนะบนเตาแก๊ส

1. วางตะแกรงโดยวางร่องของตะแกรงบนเส้นขอบบนด้านหลังของฐานเตา โดยค่อยๆ วางตะแกรงลงโดยให้ร่องพอดีกับเส้นขอบบน เพื่อให้ตะแกรงล็อกเข้าตำแหน่ง
2. บริเวณฐานของตะแกรงรองภาชนะด้านหน้า จะมียางรองติดอยู่บนด้านล่างทั้งซ้ายและขวา เพื่อป้องกันการสั่นไถลและช่วยให้วางตะแกรงได้มั่นคง

หมายเหตุ: ห้ามใช้งานหากตะแกรงวางไม่สนิทกับเตา หรือยางรองขาด/หลุดออก เพราะอาจทำให้วางภาชนะไม่ได้และเกิดอันตรายได้

หมายเหตุ: ห้ามวางตะแกรง หากยางรองที่ติดอยู่บนด้านล่างทั้งซ้ายและขวาหลุด เพราะอาจจะทำให้กระจกเป็นรอย และอาจแตกได้



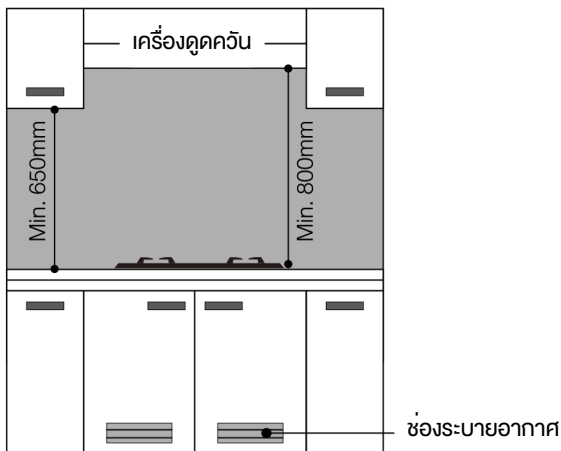
การติดตั้งเตาแบบติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ (Built-in)

การติดตั้งเตาแก๊สกับท็อปเฟอร์นิเจอร์ (Built-in)

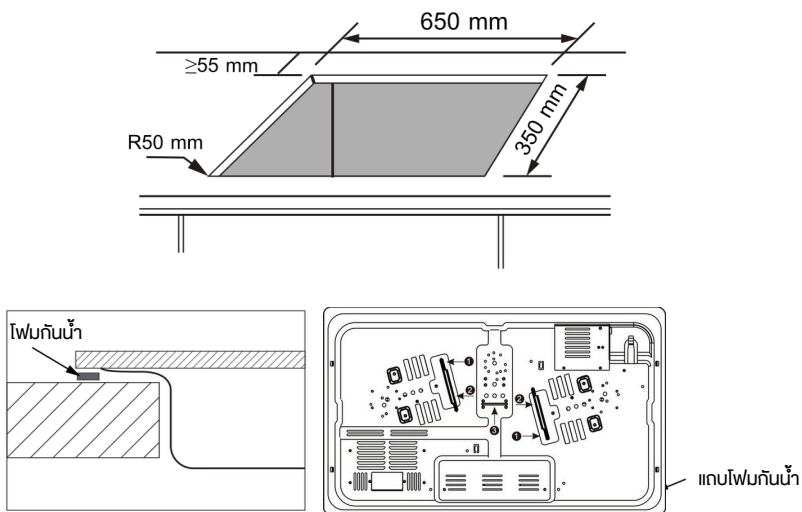
กรณีติดตั้งเตาแก๊สต่อจากตู้เฟอร์นิเจอร์อื่นสามารถทำได้ แต่เฟอร์นิเจอร์ไม่ควรสูงกว่าฐานเตาแก๊ส ผนังด้านหลังและด้านข้าง ที่ติดกับเตาแก๊สต้องทำด้วยวัสดุทนความร้อนและโอบล้อมไฟฟ้าเพราะขณะใช้งานจะมีความร้อนในบริเวณดังกล่าวสูงมาก

ข้อควรระวังในการติดตั้งเตาที่ถูกต้อง

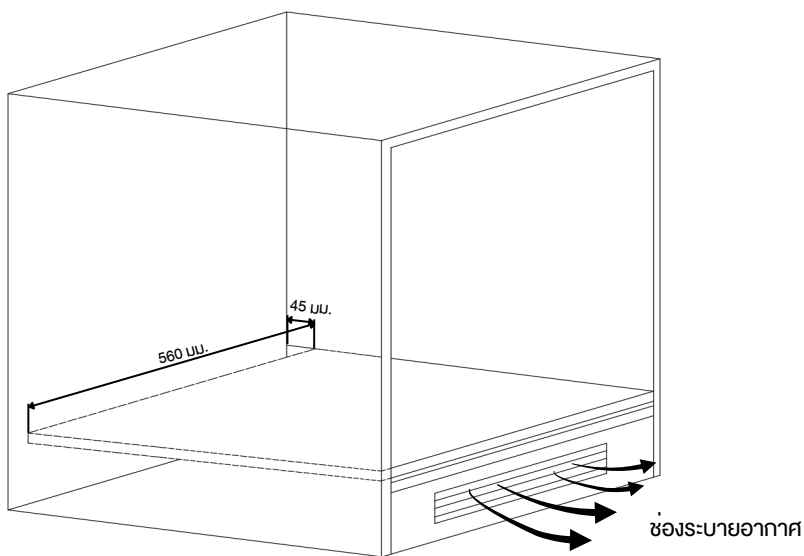
- ไม่ควรติดตั้งตู้ยื่นเหนือเตา
- สำหรับการติดตั้งเครื่องดูดควัน จะต้องติดตั้งให้สูงกว่าหัวเตาไม่น้อยกว่า 800 มม. ซึ่งสามารถดูวิธีการติดตั้งเครื่องดูดควัน ได้จากคู่มือ
- ตู้ด้านบนที่ติดตั้งอยู่ข้างตู้ควรมีระยะสูงจากท็อปอย่างน้อย 650 มม.



- เจาะช่องตามขนาดสำหรับติดตั้งเตาแก๊สที่ถูกต้องดูได้จากรูปด้านล่าง ใช้แถบโฟมติดขอบด้านล่างของเตาโดยรอบทุกด้าน โดย ลอกแถบกาวยึดติดแถบโฟมกับน้ำออกก่อน แล้ววางเตาลงให้ฐานด้านล่างของเตาลงในช่องที่จะให้ตรวจดูว่าเตาแบบ สนิท กับท็อปเคาน์เตอร์หรือไม่ยับโดยง่าย



- ถ้าต้องการติดตั้งเตาแก๊สโดยมีเตาอบอยู่ที่ตู้ด้านล่าง ควรติดตั้งร่วมกับเตาอบที่มีระบบระบายความร้อนเท่านั้น ในกรณีที่ต้องการติดตั้งเตาแก๊สเหนือเตาอบ พื้นที่วางเตาอบควรเว้นระยะห่างจากผนังหลังประมาณ 45x560 มิลลิเมตร และไม่มีแผ่นไม้บังด้านหลัง เพื่อระบายอากาศ



ข้อควรรู้ก่อนต่อระบบแก๊ส

1. การติดตั้งเครื่องปรับความดันแก๊ส ควรตรวจสอบชนิดของแก๊สและความดันของเครื่องปรับความดันแก๊สว่าเป็นหัวปรับความดันชนิดความดันต่ำ ไม่เกิน 37 mbar
2. ควรใช้สายยางแก๊สและเข็มวัดรัศดสายยางแก๊สอันใหม่ในการติดตั้ง
3. สายยางระหว่างเตาแก๊สและถังแก๊ส ไม่ควรยาวเกิน 2 เมตร
4. สายยางแก๊สที่เชื่อมต่อไม่ควรบิดงอหรือมีปลม
5. ควรเปลี่ยนสายยางแก๊สทุกๆ 2 ปี หรือเมื่อชำรุดหรือตรวจพบว่าสายยางแก๊สเสื่อมสภาพในกรณีไม่ถึง 2 ปี
6. ควรเปลี่ยนเครื่องปรับความดันแก๊สทุกๆ 2 ปี เพื่อความปลอดภัย
7. กรุณาวางถังแก๊สให้ห่างจากเด็กและพื้นที่ที่เป็นสถานที่ที่เด็กเล่น

⚠ คำเตือน :

- ควรติดตั้งเตาแก๊สบนพื้นผิวที่ไม่ติดไฟ ไม่ควรวางสิ่งของที่เป็เชื้อเพลิงหรือจุดติดไฟได้ง่ายใกล้เตาแก๊สเพื่อความปลอดภัย
- เตาแก๊สนี้เป็นเตาที่ใช้แก๊สปิโตรเลียมเหลว LPG และใช้เครื่องปรับความดันแก๊สชนิดความดันต่ำเท่านั้น
- ห้องครัวที่ติดตั้งเตาแก๊สต้องมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก และมีการระบายอากาศอย่างเหมาะสม และให้มีอากาศเพียงพอสำหรับการเผาไหม้ของเตาแก๊ส
- ห้ามใช้ภาวซิลิโคนในการติดตั้งเตาแก๊สเข้ากับท่อก๊าซโพรเพน

อุปกรณ์ที่จำเป็น (อุปกรณ์แนะนำ)

1. เครื่องปรับความดันแก๊ส

เตาแก๊สที่ใช้ในบ้าน ต้องใช้เครื่องปรับความดันแก๊สชนิดแรงดันต่ำ มีความดันที่ 37 mbar หรือ 0.5 psi เท่านั้น การใช้เครื่องปรับความดันแก๊สผิดประเภทอาจทำให้เกิดอันตรายได้

2. สายยางแก๊ส

ต้องมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3/8 นิ้ว ควรมีความยาวที่เหมาะสม ไม่ควรยาวเกิน 2 เมตร

3. เข็มวัดรัศดสาย

โดยทั่วไปมีลักษณะเป็นห่วงโลหะ ใช้สำหรับลือคสายยางแก๊สให้แน่นโดยการขันสกรู

อุปกรณ์แนะนำ : เครื่องปรับความดันแก๊สปิโตรเลียมเหลวชนิดแรงดันต่ำได้มาตรฐาน มอก 805-2540 ใช้ต่อกับถังแก๊ส ชนิดหัวเกลียวให้ความดันแก๊สออกที่ 37 mbar



MEX รุ่น SPR37S GH

- เครื่องปรับความดันแก๊สปิโตรเลียมเหลว พร้อมเกจวัดความดันและวาล์วนิรภัย
- สายยางแก๊ส PVC ความยาว 2 เมตร
- เข็มวัดรัศดสาย 2 ชิ้น

MEX รุ่น SPR37S

- เครื่องปรับความดันแก๊สปิโตรเลียมเหลว



การต่อระบบแก๊ส

การวางถังแก๊ส

วางถังแก๊สนอกบ้าน ในที่ที่ไม่ถูกแสงแดดและฝนโดยตรง และเป็นบริเวณที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

กรณีวางถังแก๊สไว้ในตู้

ไม่ควรวางถังแก๊สไว้ในตู้ใต้เตา ควรวางไว้ภายในตู้ด้านซ้ายหรือขวาของเตา เพื่อให้สามารถเปิด/ปิดแก๊ส

ได้อย่างสะดวก และป้องกันอันตรายที่อาจเกิดได้

ตู้ที่วางถังแก๊สควรมีเกล็ดระบายอากาศเพื่อความปลอดภัย

ขนาดของตู้ที่วางถังแก๊สต้องมีขนาดกว้างและสูงมากพอที่จะเปิด/ปิดแก๊สได้สะดวกและนำถังแก๊สเข้า/ออกได้สะดวก

ควรเลือกฐานรองถังแก๊สที่แข็งแรงเพียงพอ

ไม่ควรวางกระถอนหรือโถของเหลวที่ร้อนหยดลงบนถังแก๊สหรือส่วนอื่นๆของตู้

ตู้เฟอร์นิเจอร์ไม้ได้เตา ไม่ควรออกแบบให้มีลิ้นชัก เพราะอาจเกิดการกระแทกสายแก๊สให้มีการรั่วซึมได้

ไม่ควรให้สายยางก๊าซถูกของมีคม หรือวางพาดเครื่องใช้หรือบริเวณที่มีความร้อนสูง

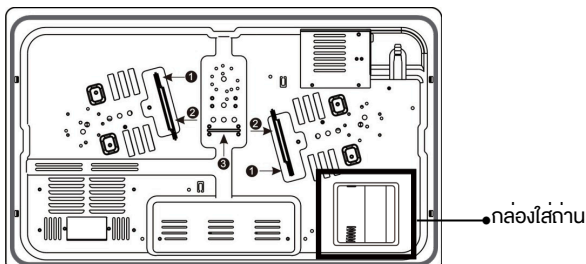
การต่อท่อแก๊ส

หลักปฏิบัติเพื่อความปลอดภัย ในการต่อท่อแก๊สจากเตาถึงแก๊ส ควรปฏิบัติดังนี้

- ควรต่อท่อแก๊สให้มีรอยต่อให้น้อยที่สุด
- ต่อท่อแก๊สโดยต้องไม่มีรอยรั่ว ทดสอบได้โดยใช้น้ำสบู่ทาบริเวณรอยต่อ ถ้ามีการรั่วซึมจะสังเกตเห็นฟองอากาศพุดขึ้น แสดงการรั่วของแก๊ส ต้องยึดสายท่อให้แน่นไม่มีรอยรั่ว
- ในกรณีที่ต่อสายยางก๊าซ ควรมีความยาวไม่เกิน 2 เมตร และควรตรวจสอบสภาพสายยางก๊าซอย่างสม่ำเสมอว่าไม่มีรอยฉีกขาด หรือเปลี่ยนสภาพ
- สายยางก๊าซควรเปลี่ยนทุกๆ 2 ปี ไม่ควรให้โดนแสงแดดหรือฝน
- การต่อระบบแก๊ส ควรทำโดยช่างผู้ชำนาญ และปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยอย่างเคร่งครัด
- ควรใช้เครื่องปรับความดันก๊าซที่ได้มาตรฐาน ต่อกับถังแก๊ส
- เมื่อวางถังแก๊สไว้นอกบ้านที่มีระยะห่างจากเตาแก๊สมากกว่า 2 เมตร ควรใช้ท่อนเหล็ก (Black Steel Pipe) หรือท่อทองแดง ต่อจากถังแก๊สมาที่เตา

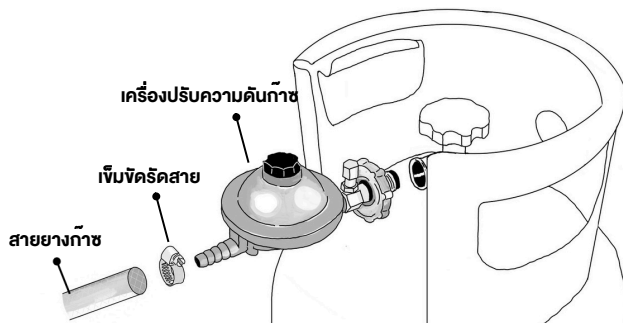
การใส่ถ่าน

เปิดกล่องใส่ถ่านและวางถ่านชนิด D ลงในช่อง

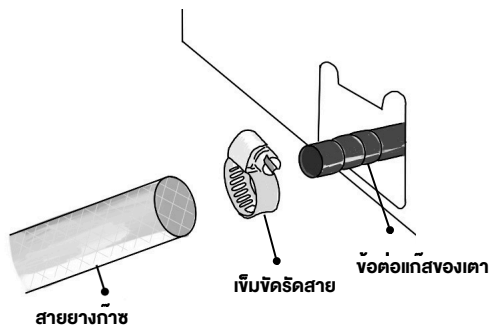


วิธีการต่อเครื่องปรับความดันก๊าซ

1. ต่อเครื่องปรับความดันก๊าซชนิดความดันต่ำเข้ากับเกลียวที่ถังแก๊ส จนให้แน่น
2. ต่อสายยางก๊าซเข้ากับเครื่องปรับความดันก๊าซชนิดความดันต่ำ ใช้เข็มฉีดยาสาย จนให้แน่น



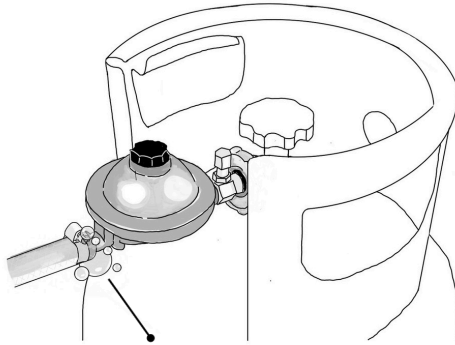
3. ต่อปลายสายยางก๊าซอีกข้างเข้ากับข้อต่อของเตาแก๊ส ใช้เข็มฉีดยาสาย จนให้แน่น



4. ทดสอบแก๊สรั่วด้วยน้ำสบู่ บริเวณทั้งปลายทั้ง 2 ข้างของท่อแก๊ส

การทดสอบการรั่วของแก๊ส

1. ปิดปุ่มปรับแก๊สทุกปุ่มไปที่ “ปิด”
2. ตรวจสอบว่าเครื่องปรับความดันก๊าซติดตั้งกับถังแก๊สได้ดี โดยไม่มีรอยรั่ว
3. เปิดวาล์วถังแก๊ส ถ้าได้ยินเสียงแก๊สรั่ว ปิดถังแก๊สทันที แสดงว่ามีจุดที่แก๊สรั่ว แก้ไขจุดที่รั่วให้เรียบร้อย
4. ทดสอบด้วยน้ำสบู่เพื่อตรวจสอบว่าแก๊สรั่วหรือไม่ ตามจุดข้อต่อ (ดังภาพด้านล่าง)
5. ถ้ามีฟองอากาศเกิดขึ้น แสดงว่ามีการรั่วไหลของแก๊ส ให้แก้ไขจนไม่มีฟองอากาศเกิดขึ้น



หากเกิดแก๊สรั่ว ฟองสบู่จะค่อยๆใหญ่ขึ้น

คำแนะนำในการทดสอบ

1. ควรปิดวาล์วแก๊สเสมอเมื่อตรวจสอบแก๊สรั่วเสร็จ โดยหมุนวาล์วปิดทุกครั้ง
2. ก่อนการใช้งานทุกครั้ง ควรตรวจสอบสายยางก๊าซว่ารั่ว ขาด หรือเก่าชำรุดหรือไม่ หากเก่าหรือชำรุดควรเปลี่ยนสายยาง ก๊าซใหม่ ก่อนการใช้งาน
3. ควรใช้สายยางก๊าซ เครื่องปรับความดันก๊าซที่ผลิตโดยเฉพาะกับเตาแก๊สจากผู้ผลิตหรือผู้แทนจำหน่ายเท่านั้น



คำเตือน :

หลังจากติดตั้งสายยางก๊าซกับถังแก๊สและกับเตาแก๊สใหม่ ต้องทดสอบการรั่วของแก๊สก่อนใช้งานใหม่ทุกครั้ง

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับประกันคุณภาพสินค้าและไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ได้ปฏิบัติตาม
ข้อแนะนำที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น หรือจากการปรับปรุงแก้ไขใดๆโดยไม่ได้รับการอนุญาตจากบริษัทฯ หรือจากการที่ใช้
อุปกรณ์/อะไหล่ ที่ไม่ได้รับการรับรองจากบริษัทฯ

การใช้งานและการปรับไฟของเตาแก๊ส

ปุ่มควบคุมแต่ละปุ่มจะควบคุมหัวเตาแต่ละหัว วิธีการใช้งานสังเกตจากสัญลักษณ์ด้านข้างปุ่ม

การใช้งานหัวเตาแก๊ส

หัวเตาแก๊สปรับกำลังไฟได้แตกต่างกัน ควรเลือกกำลังไฟที่เหมาะสมและความร้อนที่ใช้ในการปรุงอาหาร เราสามารถปรับระดับเปลวไฟ ซึ่งจะทำความร้อนมากน้อยแตกต่างกัน ซึ่งปรับได้โดยสังเกตจากสัญลักษณ์ข้างปุ่ม



: ปิด



: เปลวไฟ 3 วง ความร้อนต่ำ



: เปลวไฟ 3 วง ความร้อนสูง



: เปลวไฟวงใน ความร้อนสูง



: เปลวไฟวงใน ความร้อนต่ำ

การจุดเตาแก๊ส

กดปุ่มควบคุมหัวเตา พร้อมหมุนปุ่มทวนเข็มนาฬิกาไปที่สัญลักษณ์ "เปลวไฟ 3 วง ความร้อนสูง" กดแช่ไว้จนกระทั่ง แก๊สติดเปลวไฟแล้ว จึงปล่อยมือ ในกรณีที่ระบบเซฟติวาล์ว หลังจากแก๊สติดเปลวไฟแล้วให้กดปุ่มควบคุมต่ออีก 5 วินาที เพื่อให้ตัวเซ็นเซอร์วัดความร้อนมีความร้อนมากพอ แล้วจึงค่อยปล่อยมือ

ข้อควรระวัง : ถ้าเปลวไฟดับโดยอุบัติเหตุ ให้หมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง "ปิด" รอสักประมาณ 1-2 นาที แล้วจึงค่อยจุดเตาแก๊สใหม่

การปิดเตาแก๊ส หมุนปุ่มควบคุมตามเข็มนาฬิกาจนถึงตำแหน่งปิด (สังเกตว่าปุ่มตรงกับเครื่องหมายปิด)

หมายเหตุ:

- วางภาชนะบนขาตั้งรองภาชนะ อย่างวางบนหัวเตาโดยตรง
- ภาชนะปรุงอาหารต้องไม่ยื่นเกินขอบเตา เส้นผ่านศูนย์กลางสูงสุดของภาชนะคือ 28 ซม.
- วางภาชนะไว้ตรงกลางหัวเตาเสมอ ไม่ควรวางเอียงไปด้านใดด้านหนึ่ง
- เวลาทำอาหารไม่ควรเกิน 1 ชั่วโมง 30 นาที
- ฐานเตาทำจากกระจกนิรภัย แข็งแรง ทนทาน และปลอดภัย

การปรับเปลวแก๊ส

เราสามารถปรับเปลวไฟของแก๊ส ให้มีความร้อนสูงและมีประสิทธิภาพได้ โดยสังเกตจากสีของเปลวไฟ ควรเป็นสีน้ำเงินหรือสีฟ้า

1. ถ้าเปลวไฟมีสีเหลืองหรือเปลวไฟไม่สม่ำเสมอ สามารถปรับแต่งเปลวไฟให้มีความร้อนสูง(เปลวไฟสีฟ้า) โดยปรับแกนปรับผสมอากาศที่อยู่ใต้เตาจนกระทั่งได้เปลวไฟสีฟ้า และเปลวไฟสม่ำเสมอและมีความยาวพอสมควร

2. เตาแก๊สที่เพิ่งติดตั้งหรือไม่ได้ใช้งานเป็นระยะเวลานาน ในการใช้งานครั้งแรกอาจจะจุดติดยาก เนื่องจากมีอากาศในท่อน้ำแก๊ส สามารถจุดแก๊สซ้ำๆจนกระทั่งอากาศภายในท่อน้ำแก๊สหมด



สามารถปรับเปลวไฟ
โดยปรับแกนด้านล่างของเตา
(ตามรูป)

ฐานกระจกอาจแตกได้ด้วยเหตุผลดังต่อไปนี้:

1. ภาชนะปรุงอาหารยื่นเกินขอบเตาและมีขนาดเกินขนาดสูงสุดของกระทะที่เหมาะสมและมีน้ำหนักเกิน
2. เปิดใช้เตาแก๊สเป็นเวลานาน
3. ฐานกระจกมีรอยร้าวหรือเป็นรอยบุบจิดจากการใช้งานหรือจากโลหะมีคม

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา



คำเตือน :

ก่อนทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาเตาแก๊ส ควรปิดวาล์วที่กึ่งแก๊ส และวาล์วคุมหัวเตาแก๊สทุกครั้ง

การทำความสะอาด

เพื่อยืดอายุการใช้งานของเตาแก๊สจำเป็นต้องทำอย่างยิ่งที่จะต้องทำความสะอาดอย่างระมัดระวังและทั่วถึง ต้องทำความสะอาดเป็นประจำ โดยคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้

- อย่าทำความสะอาดด้วยไอน้ำ หรือเครื่องพ่นไอน้ำ
- ทำความสะอาดฐานเตากระจกและชิ้นส่วนที่เป็นโลหะเคลือบสีอีนามัล ด้วยผ้าชุบน้ำสบู่อ่อนแล้วบิดหมาด ไม่ควรใช้น้ำยาที่มีส่วนผสมของผงขัด หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดรุนแรง
- ตะแกรงรองภาชนะและชิ้นส่วนของหัวเตาที่ถอดออกได้ ควรถอดออกมาทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำสบู่แล้วเช็ดให้แห้ง ขณะทำความสะอาดควรเอาคราบอาหารที่ติดอยู่ออกให้หมด
- ควรทำความสะอาดแกนเหล็กที่เป็นหัวจุดประกายไฟอย่างระมัดระวังเป็นประจำ
- ฐานเตาที่เป็นสแตนเลส สตีล อาจมีสนิมหรือเปลี่ยนสภาพได้ ถ้าเช็ดด้วยน้ำที่มีความกระด้างสูงหรือใช้น้ำยทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงทำความสะอาด ควรทำความสะอาดโดยใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดแล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง และควรทำความสะอาดทันที ในกรณีที่เป็นเศษอาหารหรือน้ำแกง



ข้อควรระวัง

ไม่ควรให้น้ำ น้ำซุ๊ปและเศษอาหาร เข้าไปติดในฝาครอบหัวเตา

เวลาทำความสะอาดและบำรุงรักษาควรทำเมื่อเตาแก๊สเย็นแล้วเท่านั้น และควรปิดวาล์วแก๊สก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง

การหล่อลื่นแกนปุ่มควบคุมแก๊ส

วาล์วเปิดปิดแก๊สจะมีแกนยื่นขึ้นสำหรับยึดติดกับปุ่มควบคุม เมื่อใช้งานไประยะหนึ่ง อาจมีความฝืด หมุนปุ่มลำบาก ควรเรียกช่างมาซ่อมบำรุงรักษา

หมายเหตุ : ควรเป็นช่างจากศูนย์บริการของบริษัทฯ เท่านั้น

ส่วนประกอบเตา	การบำรุงรักษา
หัวเตา	ตรวจสอบหัวเตาถ้ามีสิ่งสกปรก, เศษผงอุดหัวเตา ทำความสะอาดด้วยแปรงขนอ่อน หลังทำความสะอาด ล้างให้สะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง
ฝาครอบหัวเตา, ตะแกรงรองภาชนะ	- ควรถอดฝาครอบหัวเตาทำความสะอาดด้วยแปรงขนอ่อนโดยการแปรงทุกสัปดาห์ และเวลาใส่ฝาครอบหัวเตาควรใส่ให้ตรงกับหัวพอดิ - วางฝาครอบหัวเตาให้ถูกตำแหน่ง (ถ้าวางฝาครอบหัวเตาไม่ถูกตำแหน่งปล่องไฟจะเปลี่ยนสีเป็นสีเหลือง และหัวเตาอาจจะเสียหายได้) - ทำความสะอาดวางตั้งภาชนะสม่ำเสมอ
พื้นผิวเตา	- เมื่อพื้นผิวเตาสกปรกทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกชุบน้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อน หรือน้ำยาล้างจานเท่านั้น ไม่ควรใช้แปรงลวดหรือวัสดุพื้นแข็งขัดพื้นผิวเตา และไม่ควรใช้ทินเนอร์หรือเบนซินทำความสะอาด เพราะจะทำให้พื้นผิวเตาเสียหาย - ทำความสะอาดทุกครั้งที่สกปรก ถ้าปล่อยให้เป็นคราบสกปรกเป็นเวลานาน จะทำให้เป็นคราบถาวรและเป็นสาเหตุให้ผิวเตาเสียหายได้ - ส่วนที่อยู่ข้างใต้ตะแกรงรองภาชนะจะเป็นรอยขีดข่วนและลอกซึ่งเป็นเรื่องปกติจากการใช้งาน  คำเตือน : - ไม่ควรใช้ผงขัด, น้ำยาทำความสะอาดที่รุนแรง, มีด, น้ำยาที่มีฤทธิ์เป็นด่าง หรือสารฟอกขาวในการทำทำความสะอาด - ไม่ควรให้เตาโดนสิ่งของกระแทกแรงๆ
สายยางก๊าซ	- ควรทำความสะอาดสายยางก๊าซสม่ำเสมอโดยใช้ผ้านุ่มชุบน้ำสบู่อ่อนเช็ด - ควรตรวจสอบอยู่เสมอว่าสายยางก๊าซขึ้นแน่นกับก๊อกจ่ายแก๊สและรัดด้วยสายรัดท่อ เมื่อตรวจพบว่ามีรอยแตกหรือชำรุดให้รีบทำการเปลี่ยนทันที



คำเตือน :

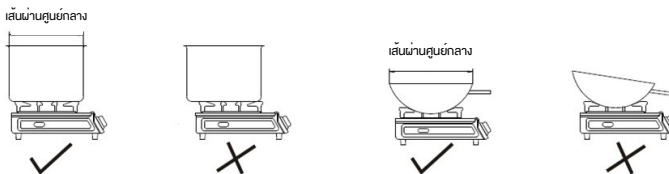
- บุ่มควบคุมแก๊สควรอยู่ในตำแหน่ง “ปิด” ก่อนการเปิดวาล์วแก๊สทุกครั้ง
- วาล์วปรับอากาศตั้งค่าในตำแหน่งที่เหมาะสมมาจากโรงงานผู้ผลิต ควรใช้ความระมัดระวังในการปรับวาล์วอากาศ

การเลือกใช้งานที่เหมาะสมกับเตาแก๊ส

1. ใช้งานประจุอาหารที่เหมาะสมสำหรับแต่ละเตาเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟไหม้ถึงด้านข้างของหม้อหรือกระทะ

หัวเตา	ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางภาชนะ (ซม.)
หัวเตาทองเหลือง	24-28

2. ควรวางภาชนะให้อยู่กึ่งกลางของเตาตั้งภาชนะ ตามรูปด้านล่าง



3. ใช้ภาชนะปรุงอาหารที่มีก้นแบนและปิดฝาไว้อย่างเหมาะสม

4. เมื่ออาหารเดือด ให้หมุนปุ่มลดความร้อนลง หรือใช้เฉพาะเปลวไฟวงใน

ข้อควรระวัง :

- ไม่ควรวางแผ่นเหล็ก แผ่นหิน หรืออุปกรณ์อื่นๆ ที่ไม่ได้เป็นอุปกรณ์มาตรฐานจากเตาแก๊สบนตะแกรงรองภาชนะเพราะอาจทำให้เตาเสียหายได้
- ไม่ควรถอดตะแกรงรองภาชนะที่มากับผลิตภัณฑ์ออก และวางที่รองภาชนะแบบอื่นเพื่อปรุงอาหาร
- ควรวางภาชนะที่ศูนย์กลางของหัวเตาและไม่วางภาชนะเอียงด้านใดด้านหนึ่งมากเกินไป
- ไม่ควรใช้ภาชนะที่เล็กเกินไป เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟไหม้ลุกลามออกด้านข้างภาชนะ และลดความเสี่ยงเพลิงไหม้
- ไม่ควรใช้ภาชนะขนาดใหญ่เกินกว่าปกติและปรุงอาหารปริมาณมากกว่าปกติที่ใช้ในครัวเรือน

ถ้าเตาแก๊สมีปัญหา

ควรตรวจสอบระบบแก๊สและไฟฟ้าให้แน่ใจว่าทำงานตามปกติ ก่อนติดต่อศูนย์บริการฯ

เตาแก๊สจุดไฟไม่ติด หรือเปลวไฟไม่สม่ำเสมอรอบหัวเตา

ตรวจสอบให้แน่ใจว่า :

- หัวจุดประกายไฟไม่สกปรก
- วางฝาครอบหัวเตาเข้าที่ถูกต้องหรือไม่
- มีเศษอาหารหรือสิ่งสกปรกที่หัวเตาหรือบริเวณพื้นผิวทำอาหาร

ไม่สามารถปรับเปลวไฟให้ติดได้เมื่อหมุนปุ่มควบคุมไปที่เปลวไฟวงใน ความร้อนต่ำ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่า

- ระบบแก๊สทำงานปกติ ไม่มีอะไรอุดตัน
- ไม่มีเศษอาหารหรือสิ่งสกปรกติดที่หัวเตา

ภาชนะทำอาหารวางได้ไม่มั่นคง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่า

- ก้นของภาชนะทำอาหารแบนเรียบเป็นอย่างดี
- วางภาชนะทำอาหารที่จุดศูนย์กลางของเตา
- ตะแกรงของเตาวางอย่างถูกต้อง ไม่ไถ่กลับด้าน

หลังจากตรวจสอบทุกอย่างเรียบร้อยแล้ว แต่เตาแก๊สยังคงไม่สามารถทำงานได้ หรือทำงานผิดปกติอยู่ ให้ติดต่อกับศูนย์บริการฯ ของผู้จัดจำหน่าย โดยแจ้ง

ปกติอยู่ ให้ติดต่อกับศูนย์บริการฯ ของผู้จัดจำหน่าย โดยแจ้ง

- ประเภทของปัญหาที่พบ
- รุ่นของสินค้าที่แสดงอยู่บนใบรับประกัน

หมายเหตุ : การซ่อมหรือแก้ไขโดยช่างที่มีใช้ช่างจากศูนย์บริการฯ จะทำให้การรับประกันสิ้นสุดลงทันที

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น การตรวจสอบและแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

เมื่อต้องการซ่อมเตาแก๊สหรือซื้อ-ไหลเตาแก๊ส ควรติดต่อผู้ขายหรือฝ่ายบริการเพื่อส่งซ่อมหรือซื้อ-ไหล ไม่ควรซ่อมเตาแก๊ส ด้วยตัวเอง แต่อย่างไรก็ตาม หากเตาแก๊สมีปัญหา สามารถตรวจสอบสาเหตุและแก้ปัญหาเบื้องต้น ตามข้อแนะนำด้านล่าง

ความผิดปกติ		สาเหตุ	การแก้ไข
จุดแก๊สไม่ติด		ไม่ได้เปิดวาล์วแก๊ส	เปิดเตาแล้วเปิดวาล์วแก๊ส
		หัวเตาแก๊สอุดตัน	ทำความสะอาดหัวเตา
		ท่อยางแก๊สแตกหรืองอ	เปลี่ยนท่อยางแก๊สหรือจัดท่อยางให้ตรง
		มีอากาศในท่อ	จุดแก๊สอีกครั้งเพื่อไล่อากาศออกจากท่อ
		วงฝาครอบหัวเตาไม่เข้าที่	วงฝาครอบหัวเตาให้เข้าที่
		หัวจุดประกายไฟสกปรก	ทำความสะอาดหัวจุดประกายไฟ
เปลวไฟผิดปกติ	เปลวไฟสีแดง	มีความชื้นและควัน	ปรับส่วนผสมของอากาศให้ถูกต้อง
	เปลวไฟสีเหลือง	เศษน้ำมัน เหมันในหัวเตา	ทำความสะอาดหัวเตา
		แก๊สจะหมดถึง	เปลี่ยนถังแก๊ส
	เปลวไฟไหลย้อน	แรงดันแก๊สต่ำไป	ตรวจสอบว่ามีแก๊สในถังแก๊สหรือไม่ วาล์วเปิดอยู่หรือไม่ หรือวาล์วชำรุด
		มีสิ่งสกปรก เศษผงหรือเศษน้ำมันอุดหัวเตา	ทำความสะอาดหัวเตา
		เวลาในการปรุงอาหารนานเกินไป	ปิดและเปิดใหม่ หลังจากกรอให้เย็นก่อน
	เปลวไฟสั่น	แรงดันแก๊สต่ำไป	ตรวจสอบว่ามีแก๊สในถังแก๊สหรือไม่ วาล์วเปิดอยู่หรือไม่ หรือวาล์วชำรุด
	เปลวไฟใหญ่เกินไป	แรงดันแก๊สมากเกินไป	ปรับให้แรงดันแก๊สให้ลดลง

Dear Valued Customer,

We would like to express our sincere gratitude for your trust in choosing the MEX V7827CS gas stove. This model has been meticulously designed with attention to every detail, prioritizing user safety above all else. In addition, its modern and elegant design is crafted to meet the demands of contemporary lifestyles. The MEX V7827CS gas stove is designed to offer you convenience, enjoyment, and enhanced satisfaction in every cooking experience. No matter the dish, this appliance will make your cooking process easier and more seamless.

For more information, please visit our website at www.mex.co.th

Should you require any assistance or support from our customer service team

To request assistance or service, please contact our service center using the contact information provided in the user manual. Kindly provide the following details:

1. Your name, address, a reachable phone number, or LINE ID
2. Product model name, serial number, date of purchase, or a copy of the tax invoice/delivery note
3. Description of the issue or problem encountered

Installation, Maintenance, and Spare Parts Service Center

Pen K Intertrading Co., Ltd.

**66/3 Moo 6, Soi 76, Suksawat Road, Bangchak Sub-district, Phra Pradaeng District,
Samut Prakan Province 10130, Thailand**

Business Hours: 8:00 AM – 5:00 PM daily
(Closed during New Year and Songkran holidays)

Telephone: (+66) 2-493-6565 Fax: (+66) 2-464-1600

Email : servicecenter@penk.co.th

Line ID : @mexappliance



Line Official

 : mexappliance

 : mexappliance

 : www.mex.co.th

Table of Contents

Safety Is a Good Habit to Get Into.....	22
Technical Features.....	25
Components and Features.....	25
Installation Instructions for Built-In.....	26
Installation of Built-In cooktops.....	28
Precautions Before Installation.....	30
Gas Connection.....	31
How to Connect the Gas Regulator.....	32
How To Use Your Appliance.....	34
Cleaning and Maintenance.....	35
Practical Advice.....	37
Is there a problem?.....	38
Trouble shooting.....	39

Safety Is a Good Habit to Get Into

To maintain the Efficiency and Safety of this appliance, we recommend:

- Service should be carried out exclusively by technicians from the authorized service center.
- Always use original Spare Parts.
- Household use only. Modification or any other use is strictly prohibited.

Prevent children and the disabled from coming into contact or having access to the following, as they are possible sources of danger:

- Adjusting or tampering with the control knobs.
- The packaging (plastic bags, polystyrene, nails, etc.).
- The appliance, during the immediately after use given the heat generated by its use.
- The appliance when on longer in installed (in this case, all potentially dangerous parts must be made safe)

The following should be avoided:

- Touching the appliance with wet parts of the body;
- Improper and/or dangerous use;
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- Allowing the power supply cord of small appliances to come into contact with the hot parts of the cooktop.
- Exposure to atmospheric agents (rain, sun);
- Using flammable liquids nearby;
- Using adaptors, multiple outlet plugs and/or extensions;
- Using unstable or deformed cookware;
- Trying to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

Contact service centers authorized by the manufacturer in the following cases:

- Installation (in accordance with the manufacturer's instructions)
- When in doubt about the operation of the appliance;
- When in doubt about the condition of the appliance after having removed the packing;
- In the case of the breakdown or malfunction: ask for original spare parts.

It is recommended that you follow the guidelines below:

- Only use the appliance to cook food, avoiding all other uses.
- Check the condition of the appliance after it has been unpacked.
- Disconnect the appliance from the power supply in the event of malfunction and always before cleaning or maintenance.
- When not in use, disconnect the appliance from the power supply and turn off the gas valve (if present);
- Always check to make sure that the control knobs are on the/ "O" setting when the appliance is not in use;

This gas stove is intended for household cooking use only. The product warranty shall be rendered void if the appliance is used for commercial purposes or for any other use beyond its intended scope.

The manufacturer will not held liable for any damages arising out of incorrect installation or improper, incorrect or unreasonable use.

The company shall not be liable for any damages arising from incorrect installation or from inappropriate, improper, or unreasonable use of the appliance



Warning:

- Do not use the gas stove if it is damaged or if any malfunction is detected.
- LPG (liquefied petroleum gas) is highly flammable, and the use of improper equipment may lead to serious injury or even death. For safety, please read all instructions and correct usage in this manual carefully before use.
- Never leave the gas stove unattended while in use.

In the Event of a Suspected Gas Leak:

1. Turn off all electrical switches immediately.
2. Do not operate any electrical appliances or use a telephone, as this may create sparks.
3. Shut off the gas cylinder valve to stop the gas supply.
4. Open windows and doors to ventilate the area.
5. Do not use exhaust fans or any electric ventilators under any circumstances.
6. Inspect all gas hose connections and joints for leaks, or contact an authorized service center to have a qualified technician perform a thorough inspection.



Caution: In case of a gas cylinder fire, cover the flame with fire blanket, or extinguish it using appropriate chemical agents or a fire extinguisher specifically designed for gas fires.

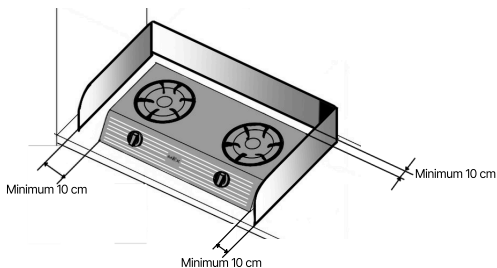


Warning:

- While cooking, avoid leaving food unattended, especially in situations such as heating oil to high temperatures, reheating food until it burns, or slow-cooking food for extended periods without supervision.
- When positioning the gas cylinder, always place it in an upright position on a firm, level, and dry surface to prevent tipping or gas leakage. Ensure the cylinder is located approximately 1.5 to 2 meters away from the gas stove to reduce the risk of fire hazards caused by flames or heat from the stove reaching the cylinder or gas hose.



- If a splatter guard is to be used, it should be placed at least 5 centimeters away from all sides of the gas stove to allow for proper ventilation. Do not place any objects in direct contact with the stove. A minimum clearance of 10 centimeters should also be maintained from surrounding items to ensure safe operation.



Warning:

- Only use accessories such as heat reflectors that are specifically designed for this gas stove model and provided by the manufacturer or authorized distributor. Do not use any accessories not specified for use with this model, as doing so may result in a fire hazard.



Danger of Using an Inappropriate Gas Regulator

- This gas stove model must be connected to the gas supply using a low-pressure gas regulator with a maximum pressure of 37 mbar only. Do not use a regulator with pressure exceeding 37 mbar.
- High-pressure gas regulators are strictly prohibited, as they can lead to serious fire hazards and pose a risk of explosion or injury.



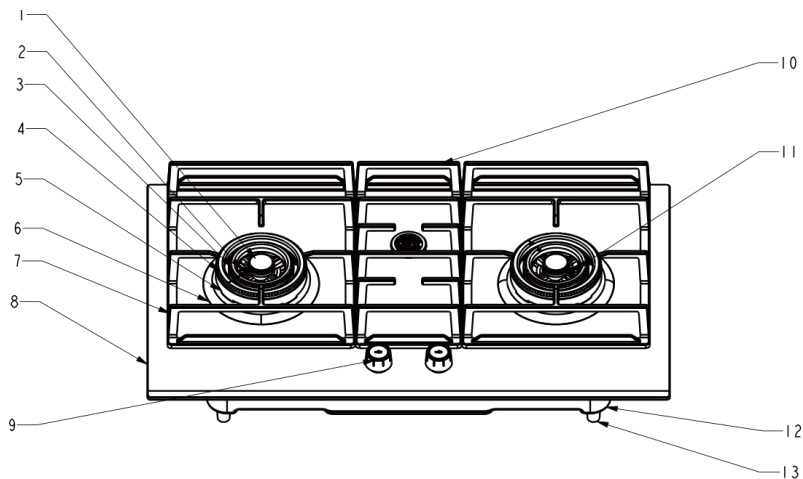
Warning :

- A gas stove is not a toy and should never be used or handled by children.

Technical Features

Model No.	V7827CS
GAS Inlet	LPG GAS
Pressure	37 mbar
Power	5,000 W + 5,000 W

Components and Features



- 1. Central Ring Burner Cap
- 2. Thermocouple
- 3. Inner Ring Burner Cap
- 4. Outer Ring Burner Cap
- 5. Spreader
- 6. Water Plate
- 7. Pan Support

- 8. Glass Panel
- 9. Knob
- 10. Middle Pan Support
- 11. Ignition Pin
- 12. Bottom
- 13. Stove Feet

Note :

If any accessories are missing from the package as specified, please contact the seller or customer service immediately.

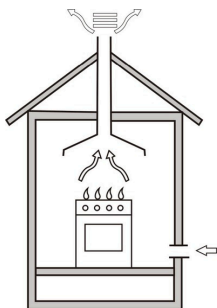
Installation Instructions for Built-In

The following instructions are intended for the installer so that the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner possible.

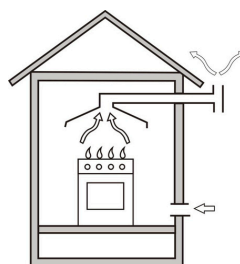
Positioning

This appliance may only be installed and operated in permanently ventilated rooms in compliance with provisions laid down by current regulations and standards. The following requirement must be observed:

1) The room must be fitted with a ventilation system which vents smoke and gases from combustion to outside. This must be done by means of a hood or electric ventilator that turns on automatically each time the hood is operated.

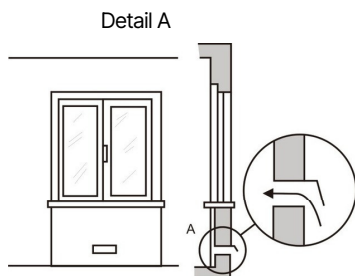


In a chimney stack or branched flue.
(exclusively for cooking appliances)

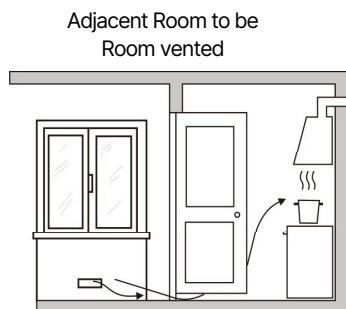


Directly to the Outside

2) The room must allow sufficient airflow to ensure proper combustion (minimum 2 m³/h per kW of gas input). Inadequate ventilation increases the risk of fire. A ventilation opening of at least 200 cm² should be provided (Fig. A). If direct ventilation is not possible, provide ventilation via an adjacent room and an under-door gap (Fig. B).



Examples of ventilation holes
for comburent air.
Fig. A



Enlarging the ventilation slot
between window and floor.
Fig. B

3) Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present)

4) Liquefied petroleum gases are heavier than air and, as a result, settle downwards. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation openings to the outside in order to allow the gas to escape in the event of a leak. Therefore, LPG tanks, whether empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars, etc.). It is also a good idea to keep only the tank currently being used in the room, making sure that it is not near sources of heat (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could raise the internal temperature of the tank above 50.

Placing the Pan Support on the Gas Stove

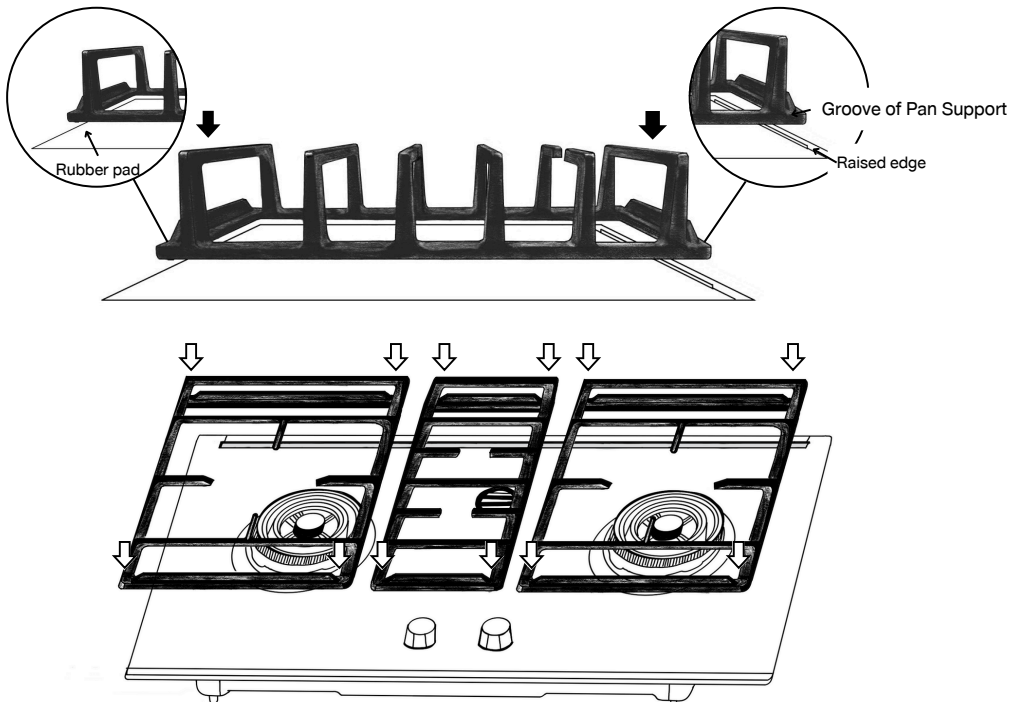
1) Place the pan support by aligning the grooves on the support with the raised edge at the rear of the stove base. Gently lower the support until the grooves fit securely onto the raised edge, ensuring that the support is properly locked in place.

2) The front base of the pan support is equipped with rubber pads at the bottom corners (left and right) to prevent slipping and to ensure stable placement.

Note:

Do not operate the stove if the pan support is not properly seated or if the rubber pads are missing or damaged, as this may result in unstable cookware placement and pose a safety hazard.

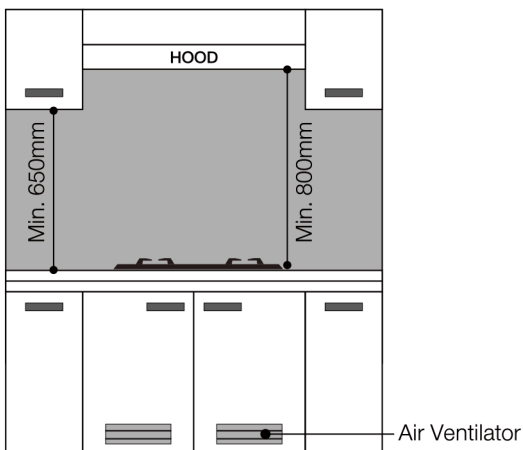
Do not place the pan support if the rubber pads at the bottom front corners are missing, as this may cause scratches on the glass surface and potentially lead to breakage.



Installation of Built-In cooktops

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- A) If the cabinet (s) located next to the cooktop are higher than the cooktop itself, the cabinet (s) must be installed at least 800mm from the edge cooktop;
- B) Hoods must be installed in the accordance with the instructions contained in the installation manual for the hoods themselves, and no less than 800 mm from the cooktop.
- C) The cabinets installed next to the hood must be located at a height of at least 650 mm from the top, (as shown in Fig. C)



- D) The dimensions of the cutout for the appliance must be those indicated in the figure D. Clamps are provided to fasten the cooktop to counters measuring from 20 to 60 mm in thickness. To fasten the cooktop securely, it is recommended that all the clamps be used.

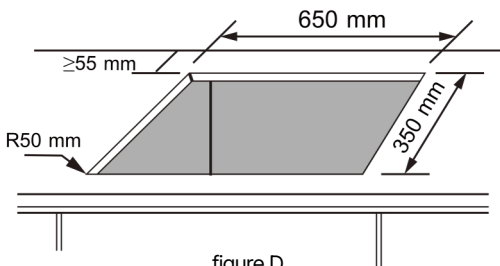
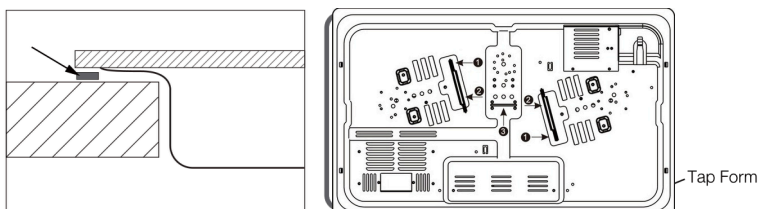
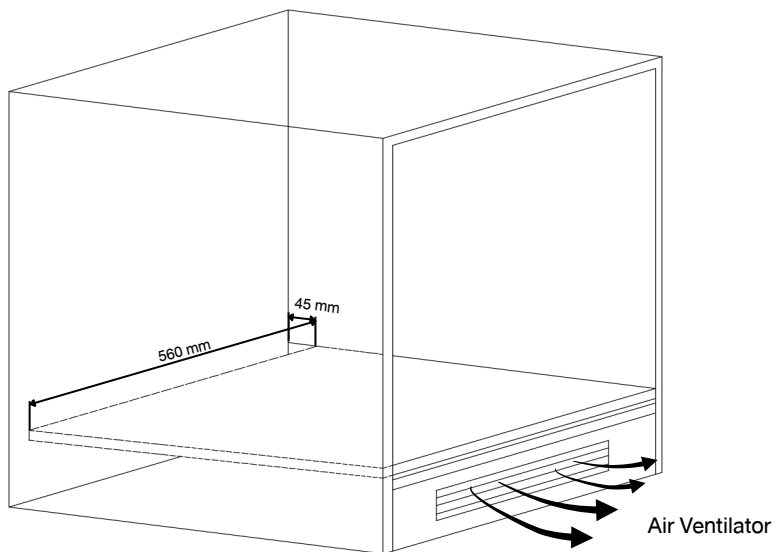


figure D.



E. The hob can only be installed above built-in ovens provided with cooling ventilation.
F. In the event the cooktop is not installed above a built-in oven, a wood panel must be inserted as insulation. This panel must be placed at least 50 mm from the bottom of the cooktop itself. Important: When installing the cooktop above a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of at least 45 x 560 mm at the back.



Precautions Before Installation

1. When installing the gas regulator, check the type of gas and ensure that the regulator is a low-pressure type not exceeding 37 mbar.
2. Always use a new gas hose and new hose clamps during installation.
3. The gas hose between the stove and the gas cylinder should not exceed 2 meters in length.
4. The connected gas hose should be free of twists, bends, or knots.
5. Replace the gas hose every 2 years, or earlier if it shows signs of wear, damage, or deterioration.
6. Replace the gas regulator every 2 years for safety purposes.
7. Keep the gas cylinder away from children and areas where children play.



Warning:

- The gas stove should be installed on a non-combustible surface.
To ensure safety, do not place flammable or easily ignitable materials near the stove.
- This model is designed for use with liquefied petroleum gas (LPG) only and must be connected to a low-pressure gas regulator.
- The kitchen where the gas stove is installed must be well-ventilated, with adequate airflow and proper ventilation to supply sufficient air for the gas combustion process.

Essential Accessories (Recommended Equipment)

1. Gas Regulator. For household use, the gas stove must be connected with a low-pressure gas regulator rated at 37 mbar or 0.5 psi only. Using an incorrect type of gas regulator may cause serious safety hazards.
2. Gas Hose. The hose must have an inner diameter of 3/8 inch and an appropriate length (not exceeding 2 meters) to ensure safe and efficient gas flow.
3. Hose Clamp. Typically made of metal, this circular clamp is used to securely fasten the gas hose by tightening the screw mechanism.

Recommended Component:

Gas Low Pressure Regulator MEX Model SPR37S GH or SPR37S, use with gas cylinder, outlet pressure at 37 mbar TISII STANDERD Certificate No: 805-2540



MEX

Model: SPR37S GH

- Liquefied Petroleum Gas (LPG) Regulator with pressure gauge and safety valve 2-meter PVC gas hose 2 hose clamps

MEX

Model: SPR37S

- Liquefied Petroleum Gas (LPG) Regulator with Pressure Gauge and Safety Valve



Gas Connection

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulation. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.

The cylinder should be placed in a well-ventilated location and not exposed directly to the sun or other heat sources. It should not be placed near an electrical socket or flammable substance, points out the company.

When keeping the cylinder in a cabinet

It should not be placed under the gas hob. The cylinder should be placed in left side or right side of gas hob in order to easily open the gas valve or regulator.

Caution: For safety, ensure that the kitchen cabinet is well ventilated especially. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Height and width of kitchen cabinet should have enough space from gas cylinder.

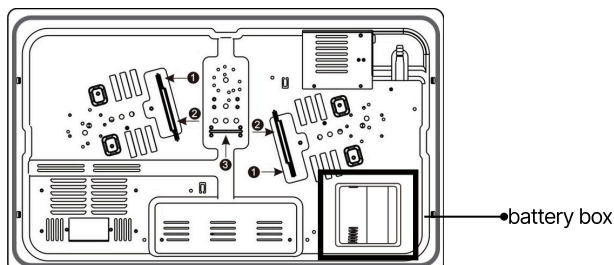
Gas Connection

Connection of the appliance to the gas mains or gas cylinder must be carried out according to the safety standards currently in force.

- Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the appliance.
- Be sure that the hose is placed correctly and is not being stretched, tied or bent.
- The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2 m.
- Change the connecting hose when the national conditions require or every 2 years, do not expose hose directly to the sun or other heat sources.
- The gas hob should be connected to the gas supply by an authorized installer.
- Gas pressure regulator is requested for operation.
- Gas cylinder kept outside the building should connect with flexible steel pipe (Black Steel Pipe) or copper pipe. Once the connection has been made ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and not be crushed.

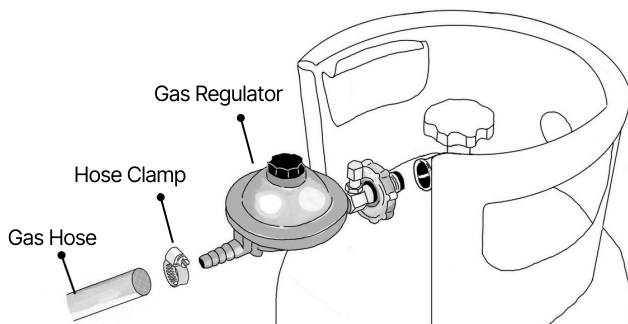
How to load battery (on those models fitted with battery box)

Open the battery box, and then place a size "D" battery into the box.

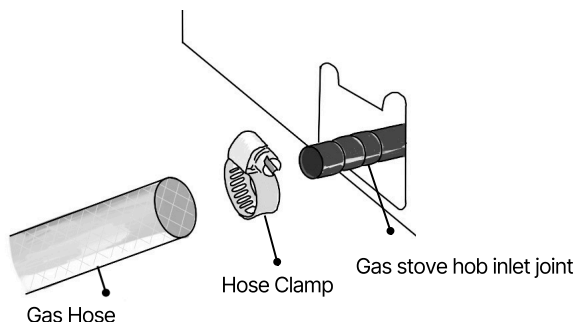


How to Connect the Gas Regulator

1. Connect the low-pressure gas regulator to the threaded valve of the gas cylinder and tighten it securely.
2. Attach one end of the gas hose to the regulator outlet, then fasten it tightly using a hose clamp.



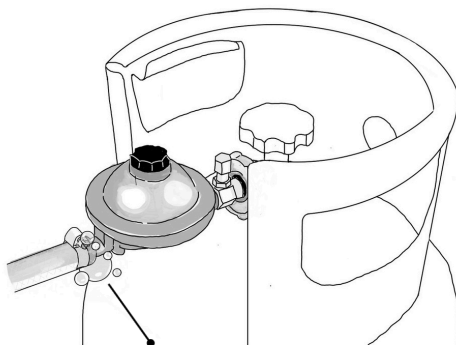
3. Connect the other end of the gas hose to the gas stove inlet, and secure it firmly with another hose clamp.



Test for gas leaks at both ends of the hose by applying soapy water to the connections. If bubbles appear, there is a leak that must be fixed before use.

Gas Leak Test

1. Turn all gas control knobs to the "OFF" position.
2. Check that the gas regulator is properly and securely connected to the gas cylinder, with no visible signs of leakage.
3. Open the gas cylinder valve. If you hear a hissing sound, immediately close the valve, as this indicates a gas leak. Locate and correct the source of the leak before proceeding.
4. Use a soap-water solution to test for gas leaks at all connection points (as shown in the diagram below).
5. If bubbles appear, it indicates a gas leak. Close the gas valve at the leaking point immediately.
6. If the leak persists, do not attempt to repair it yourself. It is strongly recommended to replace the faulty component with a new one.



Bubbles will slowly grow if a gas leak is present

Testing Recommendations

1. Always close the gas cylinder valve after completing a leak test by turning the valve to the off position.
2. Before each use, inspect the gas hose for any signs of leakage, cracks, or deterioration. If the hose is old or damaged, replace it before use.
3. Use only valves, gas hoses, and gas regulators that are specifically designed and approved for use with this gas stove by the manufacturer or authorized distributor.



Warning:

After connecting a new gas hose to the gas cylinder and the stove, a gas leak test must be performed before each use.

The company reserves the right not to provide warranty coverage and shall not be held responsible for any damages resulting from failure to follow the above recommendations, from unauthorized modifications to the appliance, or from the use of non-certified accessories or spare parts not approved by the company.

How To Use Your Appliance

The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob.

Gas Burners

The burners differ in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used. The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings:

- : Off
- ▲ : Inner and outer flame on minimum power
- ▲ : Inner and outer flame on full power
- ▲ : Inner flame on full power
- ▲ : Inner flame on minimum power

To turn on one of the burners, please press the corresponding knob all the way in and turn in the counter-clockwise direction to the "high" setting. (On those models fitted with safety devices, user must keep the knob press down until the burner ignites for approximately 5 seconds to allow the safety device to heat up.)

Caution: if the burner accidentally goes out, turn off the gas with the control knob and try to light it again after waiting at least 1 minute.

To Turn off a burner, turn the knob in the clockwise direction until it stops (it should be on " off " setting).

Note: . Place the pan on the pan supports, never directly on the burner . The cookware must not overhang the edge of the hob, maximum diameter of the cookware is 28 cm . Always place the pan in the centre of the burner, not to one side . Cooking time should not over 1 hrs and 30 minutes . Glass hob base made of tempered glass; strong, durable and safety

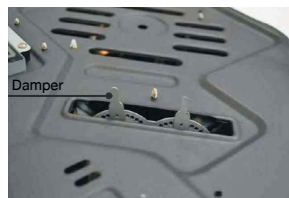
Lubrication of Control Knob Shaft

The gas valve has a shaft that connects to the control knob. After a period of use, the knob may become stiff or difficult to turn. In such cases, a technician should be called to perform maintenance.

Note: Maintenance should be carried out only by an authorized service technician from the company.

Note:

1. For the newly installed hob or hob not used for some times, it may fail to ignite at first time, because there is air in the tube. You can repeat until the air is exhausted out, then it can work.
2. If there is yellowish flame or uneven flame, adjust the damper at the bottom to get a normal flame.



Glass hob can be broken as following reason:

1. The cookware overhangs the edge of the hob and exceed the maximum size of suitable pan and overweight
2. keep gas hob running for long hours
3. Have shattering or scratching of the glass from cleaning with sharp metal

Cleaning and Maintenance



Warning:

- Before cleaning or performing maintenance on the gas stove, always turn off the valve at the gas cylinder and the control valves on the stove burners.

Before cleaning or performing maintenance on your appliance, disconnect it from the electrical power supply. To extend the life of the cooktop, it is absolutely indispensable that it be cleaned carefully and thoroughly on a frequent basis, keeping in mind the following:

- . Do not use steam equipment to clean the appliance.
- . The enameled parts and the glass top, if present, must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- . The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap, making sure to remove caked-on substances;
- . On cooktops with automatic ignition, the end of the electronic ignition device must be cleaned carefully and frequently, making sure that the gas holes are not clogged;
- . Stainless steel can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorous) for an extended period of time. It is recommended that these parts be rinsed thoroughly with water and then dried well. It is also a good idea to clean up any spills.



Caution

- Avoid letting water, soup, or food debris enter the burner caps or gas hose.
- Cleaning and maintenance should only be performed when the gas stove is completely cool, and the gas cylinder valve must be closed before cleaning every time.

Lubricating the Gas Control Knob Shaft

The gas valve includes a shaft that connects to the control knob. After a period of use, the shaft may become stiff, making the knob difficult to turn.

It is recommended to contact a technician for maintenance.

Note:

Maintenance should only be performed by an authorized service technician from the company's service center.

Parts	Maintenance
Burner Head	Inspect the burner head regularly. If dirt or debris is clogging the ports, clean it using a soft brush. After brushing, rinse thoroughly with water and dry completely before reassembling.
Burner Cap & Pan Support	- Remove and clean the burner cap weekly with a soft brush. When reinstalling, make sure the cap is properly aligned with the burner. - Incorrect placement may cause improper gas flow. Clean the pan support regularly to prevent buildup of grease and residue.
Cooktop Surface	- If the surface becomes dirty, clean it using a soft damp cloth and a mild cleaning solution or dish soap. - Do not use steel wool, abrasive scrubbers, thinner, or benzene as they can damage the surface. - Always clean the cooktop as soon as it gets dirty. Prolonged buildup may cause permanent stains and damage the surface. Scratches or wear underneath the pan supports are normal due to regular use.  Warning : - Do not use abrasive powders, harsh chemicals, knives, alkaline cleaners, or bleach on any part of the appliance. - Do not allow the cooktop to be hit or impacted forcefully.
Gas Hose	- Wipe the gas hose regularly with a soft cloth moistened with mild soapy water. - Always check that the gas hose is tightly connected to the gas inlet and secured with a hose clamp. - If cracks or signs of deterioration are found, replace the hose immediately.



Warning:

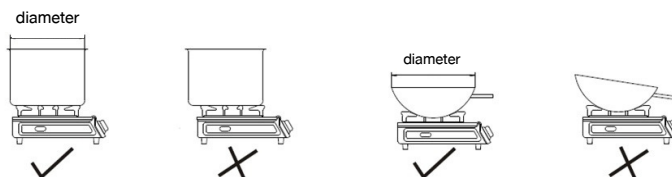
- The gas control knobs must be in the "OFF" position before opening the gas valve.
- The air adjustment valve is preset at the factory to an optimal setting. Exercise caution if adjustment is necessary.

Practical Advice

1. Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame from reaching the sides of the pot or pan

Burner	Cookware Diameter (cm)
Brass Gas Burners	24-28

2. The cookware should be placed at the center of the pan support, as shown in the image below.



3. Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on

4. When the contents come to a boil, turn the knob to "Low"

Caution:

- Do not place metal plates, stone slabs, or any other non-standard accessories on the pan support, as this may damage the cooktop.
- Do not remove the original pan support provided with the product and replace it with other supports for cooking purposes.
- Always place cookware at the center of the burner, ensuring it is balanced and not tilted to one side.
- Avoid using very small cookware, as this may cause the flame to rise along the sides and result in energy waste.
- Do not use oversized cookware or cook larger-than-usual quantities not intended for typical household cooking, as this may affect performance and safety.

Is there a problem?

It may occur that the cooktop does not function or does not function properly. First of all, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not uniform around and burner.

Check to make sure that:

- . The gas holes on the burner are not clogged;
- . All of the movable parts that make up the burner are mounted correctly;
- . There are no draughts around and cooking surface.

The burner does not remain on when set to "Low".

Check to make sure that:

- . The Gas holes are not clogged.
- . There are no draughts near the cooking surface.

The cookware is not stable.

Check to make sure that:

- . The bottom of the cookware is perfectly flat.
- . The cookware is centered correctly on the burner.
- . The support grids have not been inverted.

If, despite all of these checks, the cooktop does not function properly and problem persists, call the nearest Customer Service Centre, informing them of:

- . The type of problem.
- . The abbreviation used to identify the model (Mod) as indicated on the warranty.
- . Serial Number

Note: Any repairs or modifications carried out by unauthorized personnel will immediately void the warranty.

Trouble shooting

Please return the appliance to seller or call the qualified person for repair and spare parts. Do not repair it by yourself.

Trouble phenomenal		Reasons	Solutions
Can not ignite		The main gas valve not opened	Open the main gas valve
		Jet blocked	Dredge the jet (If you are not experienced or qualified, please contact the service center.)
		The hose stave or bend	Change the hose or remove bend
		There is air in the hose when change cylinder	Repeat ignition several times
		The saucer was put in wrong position	Correct the saucer position
		The thermal couple pin is covered by carbon	Clean the carbon
Abnormal flame	Red flame	Air humidity and smoke is too big	Ordinary phenomenal
	Yellow flame	Some feculence in the hole of burner cap holes	Clean the burner cap
		The gas in the cylinder is going out	The gas in the cylinder is going out
	Backfire	Pressure is too low	Check whether there is gas in the cylinder and the valve has been opened or damaged
		The burner cap holes may be clogged due to overflow or dirt.	Clean the burner cap
		Time or burning is too long	Paused and use again after cooling
	Flame short	Gas pressure Is too low	Check whether there is gas in the cylinder and the valve has been opened or damaged
	Flame is too large	Excessive gas pressure.	Reduce the gas pressure to the correct level.

