MËX

PC6692IX

MËX

คู่มือการใช้งานและการบำรุงรักษา
เตาแก๊ส อินฟราเรด
PC6692IX

MËX

Infrared Burner Gas Cooker
PC6692IX
Operation
Instruction Manual

PEN K INTER TRADING CO., LTD.

HEAD OFFICE : 1000/63-64 PB TOWER. 16th Floor. Sukhumvit 71 Road, North Klongtan, Wattana, Bangkok 10110 TEL 0-2391-0919 FAX 0-2391-1141

SERVICE CENTER : 63/3 Moo 6 Soi Suksawat 76, Bangchak, Phra Pradaeng, Samut Prakan 10130

TEL. 0-2817-8999 FAX : 0-2464-1600 E-Mail : service2@penk.co.th

SALE OFFICE : 0-2713-1100

เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการใช้งานที่ยาวนาน

กรุณาอ่านคู่มือการใช้งานและวิธีการติดตั้งเล่มนี้โดยละเอียด

และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด ก่อนการติดตั้งและการใช้งานครั้งแรก

และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

CE

THAI / ENG

ส่วนประกอบของเตา

ส่วนประกอบของเตา

2 หัวเตา รุ่น: PC6692IX

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

ข้อมูลทางด้านเทคนิค	
ชื่อผลิตภัณฑ์	**เตาแก๊สอินฟราเรด**
รุ่น	**PC6692IX**
แก๊สที่ใช้	LPG GAS
ความดันแก๊ส	37 mbar
ปริมาณความร้อน	3.0 kw

REPAIR

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

TROUBLESHOOTING

Trouble phenomenal		Reasons	Solutions
Can not ignite		The main gas valve not opened	Open the main gas valve
		Jet blocked	Dredge the jet
		The hose stave or bend	Change the hose or remove bend
		There is air in the hose when change cylinder	Rapaat ignition for 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	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 valva has been opened or damaged
		Something overflow the hole of burner cap or there Is feculence	Clean the burner cap
		Time or burningIs 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
Voice or name out Is		The speed of flame outIs too fast	Slow the speed down too big

GAS DISCONNECTION

• Turn OFF all control knob(s) and gas tank valve.
• Do not store gas tank in an area where children play
• Stay far away from flame when you change a new tank.

STORAGE

WARNING: It is not a toy for children.

• Put the product into carton or handle bag when you do not use it,and the product can be stored in house.
• Store the product on a level, stable place where out of reach of children.

CLEARANCE & AND MAINTENANCE

• Washing liquid and detergent and wet cloth is recommend to clean the stove, do not use steel wire.

Caution:

• Do not let water, soup and food residue into the burner cap and gas pipe.
• All cleaning and maintenance should only be done when the appliance is cool and with the fuel supply turned off.

คำแนะนำในการใช้

- เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนไฟลวก กรุณาอย่าวางมือบนหัวเตาขณะจุดเตาหรือขณะเตาแก๊สทำงาน
- ไม่ควรเก็บหรือใช้ น้ำมันเบนซินหรือไอระเหยไวไฟ, ของเหลวหรือสารเคมีอื่นๆ ใกล้เตาแก๊สหรือหัวเตา
- กรุณาอ่านคู่มือโดยละเอียดก่อนการใช้งาน
- เด็กเล็กไม่ควรเข้าใกล้ขณะใช้งาน
- กรุณาอย่าเคลื่อนย้ายขณะใช้งาน ควรรอประมาณ 7 นาทีหลังจากปิดไฟให้เตาเย็นก่อนจึงค่อยเคลื่อนย้ายเตาแก๊สได้
- ก่อนการติดตั้ง กรุณาตรวจสอบประเภทของแก๊สและความดันแก๊สให้ตรงกับเตาแก๊สที่ติดตั้ง
- การปรับแต่งเตาแก๊สอาจทำให้เกิดอันตรายได้
- ถ้าจำเป็นต้องปรับแต่งเตาแก๊ส กรุณาอ่านเงื่อนไขและข้อกำหนดสำหรับการปรับแต่งเตาแก๊สได้ระบุไว้ในป้ายข้างเตาอย่างละเอียด
- การติดตั้งเตา ควรติดตั้งในสถานที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก เพื่อให้มีอากาศเพียงพอสำหรับการเผาไหม้
- **ข้อควรระวัง:** การใช้เตาแก๊สจะทำให้เตาเกิดความร้อนและความชื้นจากการเผาไหม้ จึงควรให้มีการระบายอากาศอย่างเหมาะสม และควรให้มีอากาศถ่ายเทในห้องที่ใช้เตากีส เช่นเปิดช่องระบายอากาศ หน้าต่างหรือเครื่องระบายอากาศทุกครั้งที่ใช้เตาแก๊ส

ก่อนเริ่มใช้งาน

- ตรวจเช็คอุปกรณ์ภายในกล่อง ดังนี้

ชื่ออุปกรณ์	จำนวน
เตา	1 ชิ้น
ลูกยางขาเตาและปุ่มปรับแก๊ส	1 ชุด
หัวเตา	ดูรายละเอียดตามรุ่นที่ระบุ

คำเตือน: ในกรณีไม่ได้รับอุปกรณ์ครบตามที่ระบุ กรุณาติดต่อผู้ขายหรือฝ่ายบริการทันที
- ควรติดตั้งเตาแก๊สบนพื้นที่มีพื้นผิวที่ไม่ติดไฟ
- โปรดใช้ประเภทแก๊สตามข้อมูลประเภทแก๊สที่ระบุไว้สำหรับเตาแก๊สรุ่นนี้เท่านั้น
- ห้องครัวที่ติดตั้งเตาแก๊สจะต้องมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก และมีการระบายอากาศอย่างเหมาะสม และให้มีอากาศเพียงพอสำหรับการเผาไหม้ของเตา

การเชื่อมต่อแก๊ส

ข้อแนะนำ

1. เตาแก๊สรุ่นนี้เป็นเตาใช้กับแก๊สปิโตรเลียมเหลว LPG และใช้กับหัวปรับแรงดันต่ำเท่านั้น โดยใช้หัวปรับความดันแก๊สชนิดความดันต่ำ บริษัทได้จำหน่ายหัวปรับความดันต่ำแก๊สชนิดความดันต่ำ เม็กซ์ รุ่น SPR37S ซึ่งได้รับมาตรฐาน สมอ. หมุนเกลียวหัวปรับความดันแก๊สเข้ากับตัวถังให้แน่น ที่ปลายอีกด้านต่อด้วยท่ออ่อนเข้ากับหัวปรับความดันให้แน่น
2. ก่อนการประกอบหัวปรับแรงดัน ควรตรวจสอบชนิดของแก๊สและความดันของถังแก๊สที่ใช้ และควรตรวจสอบให้มั่นใจว่าตรงกับเตาแก๊สรุ่นที่ใช้
3. ควรใช้ท่อแก๊สและเข็มขัดรัดท่ออันใหม่ในการติดตั้ง
4. ท่อแก๊สระหว่างเตาแก๊สและถังแก๊ส ไม่ควรยาวเกิน 1.5 เมตร
5. ท่อแก๊สที่เชื่อมต่อไม่ควรบิดหรือมีปม
6. ควรเปลี่ยนท่อยางแก๊สทุกๆ 2 ปี หรือเมื่อตรวจพบว่าท่อแก๊สเสื่อมสภาพในกรณีไม่ถึง 2 ปี

หัวปรับความดันแก๊ส

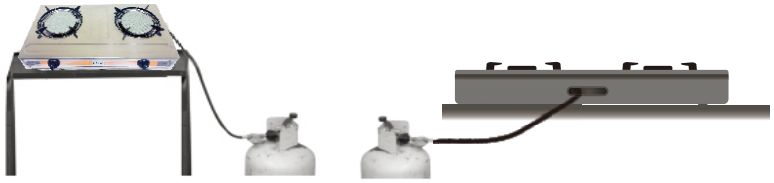
ใช้หัวปรับความดันแก๊สชนิดความดันต่ำ MEX รุ่น SPR37S ได้รับมาตรฐาน มอก 805-2540

ใช้ต่อกับถังแก๊สชนิดหัวเกลียวให้ความดันแก๊สขาออกที่ 37 mbar

มอก. 805-2540

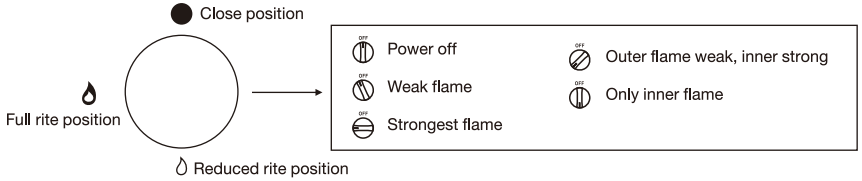
การต่อแก๊ส

1. ก่อนการติดตั้งเตากับท่อแก๊ส ตรวจสอบก่อนเสมอว่า วาล์วอยู่ในตำแหน่ง “ปิด”
2. ต่อท่อแก๊สจากหัวปรับแรงดันแก๊สที่ถังแก๊สเข้ากับท่อด้านหลังเตา ท่อแก๊สต้องเป็นท่อทนแรงดันคุณภาพดี สำหรับใช้กับแก๊ส LPG เท่านั้น
3. ต่อท่อแก๊สให้ถูกต้อง ไม่ควรให้ท่อแก๊สยาวไป หรือพันกัน และระวังไม่ให้ท่อแก๊สคดงอ
4. ระวังไม่ให้ท่อแก๊สอยู่ใกล้กับความร้อนเกินไป ห้ามไม่ให้ท่อแก๊ส สัมผัสส่วนใดๆของเตา
5. แนะนำให้ปิดวาล์วควบคุมที่ถังแก๊สทุกครั้งที่เลิกใช้งาน เพื่อความปลอดภัย



OPERATION & ADJUSTMENT

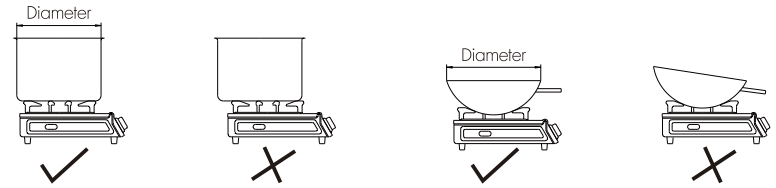
1. Make sure all knobs on the "off" position, then open the main gas valve.
2. Press the knob down by 3mm as the follow drawing shows, then turner it counter-clockwise until you hear ignition click, ignite the burner, then release the knob. (It may fail to ignite at the first time because of there is air in the hose, you have to repeat this procedure)
3. Adjustment: the flame can be adjusted by turn the knobs slowly.



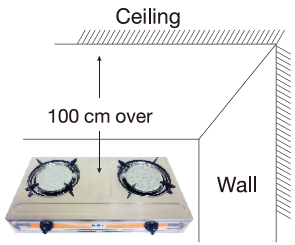
4. Flame out: turn the knobs clockwise to "OFF" position as drawing shows, the flame will be extinguished, then close the main gas valve.

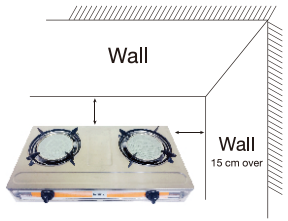
Caution:

- Never put your hands over the burner during lighting and operation since serious injury shall be occurred
- Do not move the appliance during operation
- Keep children and pets away from burner at all times.
- Avoid against the use of cooking vessels on the hotplate the overlap its edges.
- Both left and right burner of the stove can be used to heat convex bottom utensils or pans (cookers),proper diameter of convex bottom pan is 32cm; proper diameter of utensil is between 20-30cm,the weight of food should less than 10kg; the middle small burner fits in with the pans with the diameter of9-12cm, and the smallest pans with the diameter 6cm and the weight of food should be less than 1kg. the cooker should be put even and not deflected.



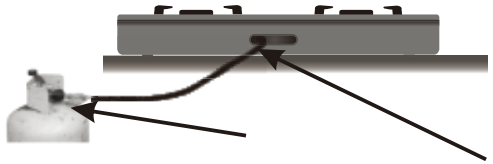
6. Keep enough space between the stove and ceiling/wall to avoid accident caused by high temperature during the stove's operation.





LEAKAGE TEST

1. Turn all control knob (s) to OFF
2. Be sure regulator is tightly connected to gas tank.
3. Completely open tank valve by turnlling manual valve. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush soapy solution onto indicated connections shown below.



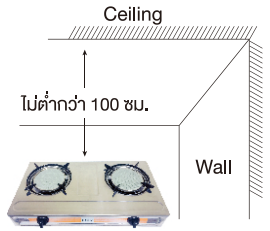
5. It growing bubble appear, there ia a leak. Turn off the gas supply in event of gas leak. It leaks cannot be stopped, do not try to repair. Replace a new one.
6. Always close tank valve after performing tank leak test by turning manual valve.
7. Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hose assembly before using appliance. Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer or seller.

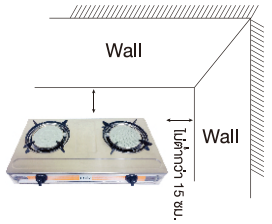
Recommended Component

Gas Low Pressure Regulator **MEX** Model SPR37S, use with gas cylinder, outlet pressure at 37 mbr
TISI STANDARD Certificate No: **805-2540**

มอก. 805-2540

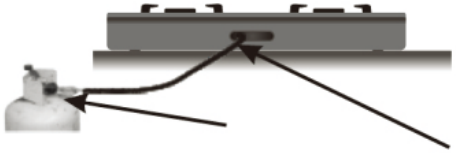
6. วางเตาแก๊สให้ห่างจากฝาผนังอย่างน้อย 15 ซม. และห่างจากฝ้าเพดานอย่างน้อย 100 ซม.





การทดสอบการรั่วของแก๊ส

1. บิดปุ่มควบคุมทุกปุ่มไปที่ “ปิด”
2. ตรวจสอบว่าหัวปรับแรงดันแก๊สติดตั้งกับถังแก๊สได้ดี โดยไม่มีรอยรั่ว
3. เปิดวาล์วถังแก๊ส ถ้าได้ยินเสียงแก๊สรั่ว ปิดถังแก๊สทันที แสดงว่ามีจุดที่แก๊สรั่ว แก้ไขจุดที่รั่วให้เรียบร้อย
4. ทดสอบด้วยน้ำสบู่ เพื่อตรวจสอบว่าแก๊สรั่วหรือไม่ ตามจุดต่อเชื่อมต่างๆ (ดังภาพด้านล่าง)

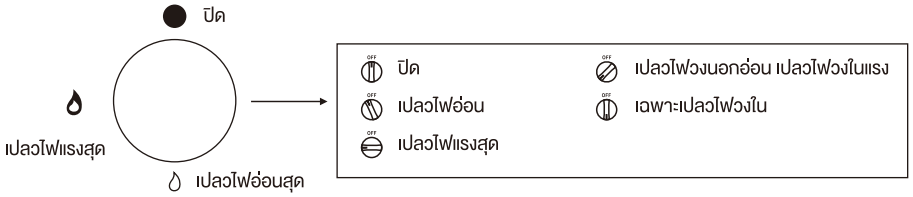


5. ถ้ามีฟองอากาศเกิดขึ้น แปลว่ามีการรั่วไหลของแก๊ส ปิดวาล์วแก๊สในจุดที่รั่ว ถ้าแก๊สยังคงรั่วอยู่ อย่าพยายามซ่อมแซม แนะนำให้เปลี่ยนอุปกรณ์ใหม่
6. ควรปิดวาล์วถังแก๊สเสมอ เมื่อตรวจสอบแก๊สรั่วเสร็จ โดยหมุนวาล์วปิดทุกครั้ง
7. ก่อนการใช้งานทุกครั้ง ตรวจสอบท่อแก๊สว่ารั่ว ขาด หรือเก่าชำรุดหรือไม่ ควรเปลี่ยนท่อสายแก๊สใหม่ก่อนการใช้งาน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับประกันคุณภาพสินค้าและไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ได้ปฏิบัติตามข้อแนะนำที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น หรือจากการปรับปรุงแก้ไขเตาโดยไม่ได้รับการอนุญาตจากบริษัทฯ หรือจากการที่ใช้อุปกรณ์/อะไหล่ที่ไม่ได้การรับรองจากบริษัทฯ

การใช้งานและการปรับไฟของเตาแก๊ส

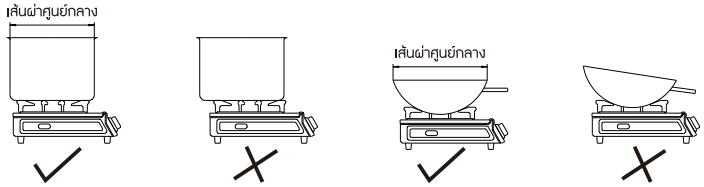
- ปุ่มควบคุมควรอยู่ในตำแหน่ง “ปิด” ก่อนการเปิดวาล์วแก๊สทุกครั้ง
- ดันปุ่มควบคุมจนสุด ตามรูปภาพด้านล่าง แล้วหมุนทวนเข็มนาฬิกาจนกระทั่งได้ยินเสียงจุดชนวน เมื่อหัวเตาติดไฟแล้วจึงค่อยปล่อยปุ่มควบคุม
- การปรับความแรงของเปลวไฟ สามารถปรับความแรงของเปลวไฟ โดยการหมุนปุ่มปรับช้าๆ



- การปิดเตา โดยการหมุนปุ่มปรับแก๊สตามเข็มนาฬิกาช้าๆไปที่ตำแหน่ง “ปิด” เมื่อไฟดับลงจากนั้นปิดวาล์วแก๊ส

ข้อควรระวัง

- ไม่ควรวางมือบนหัวเตาขณะเตาทำงาน เพราะจะทำให้เกิดอันตรายและบาดเจ็บ
- ไม่ควรเคลื่อนย้ายเตาแก๊สขณะเตาเปิดอยู่
- ไม่ควรให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เตา แม้ขณะเตาปิดอยู่
- หลีกเลี่ยงการวางภาชนะปรุงอาหารบนขอบพื้นผิวเตาแก๊ส
- หัวเตาทั้งซ้ายและขวาสามารถใช้กับภาชนะหุงต้มหรือกระทะที่มีก้นลึก เส้นผ่าศูนย์กลางของกระทะประมาณ 32 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลางของภาชนะประเภทหม้อประมาณ 20-30 ซม. รุ่น 3 หัวเตาที่มีเตาเล็กภาชนะควรมีขนาดไม่เกิน 9-12 ซม. น้ำหนักของอาหารที่ปรุงไม่ควรเกิน 10 กิโลกรัม



- Setup the stove on a level, non-combustible surface.
- Install the leg, knob, burner cap, saucer and trivet to their position as **structure diagram** showod
- Verify the gas type according to the label located on the stove body.
- Keep good ventilation

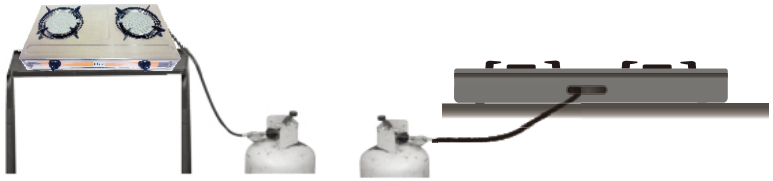
GAS CONNECTION

Notice:

1. A low gas pressure regulator ia request for operation, use the regulator recommended by manufacturer or seller
2. Before you assemble the regulator, please check the gas type and pressure shown on the gas cylinder, and make sure the information on tho regulator and cylinder match
3. The hose connecting the appliance and gas cylinder is required, and the max. Legth should not exceed 1.5m
4. The connecting hose could not be twisted & knotted.
5. Change the connecting hose when the national conditions require.

Connect:

1. Be sure that the burner valves are In the “OFF” position before you connect the stove to a gas or propane supply line.
2. Connect the inlet of the stove with the outlet of the gas regulator. This connection must be made with a specialzed hose for LP gas.
3. Be sure that the hose is placed correctly and is not being atrctched, tied, or bent.
4. Also be sure that the hose is not too close to heat sources, especially with tho back of the camp stove.
5. It is recommended to close the valve at the gas cylinder every time after stop using for safety.



GENERAL WARNING

- In order to avoid burns, do not put hands or other body parts over the burner while lighting it or when it is in use.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors, liquids, or chemicals near this or any other gas burning appliance.
- Read this instruction before using the appliance.
- Keep children away during operation
- Never move it during operation. Wait for about 7 minutes after extinguished the flame before move it.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (Nature ofthe gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- The adjustment condition for this appliance are stated on the label
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.
- Caution:The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. 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 for a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

SETUP INSTRUCTIONS

- Open the carton, check the parts inside:

Part name	Quantity
Stove	1pc
Leg & knob	1 set
Trivet	2pcs
Small Trivet	2pcs

Notice:

- Check with the seller whether any extra parts be provided as different parts might be provided for different market
- Please call the seller for help if you find the parts are not completed

การปิดแก๊ส

- บิดปุ่มปรับแก๊สที่ตำแหน่ง “ปิด” และปิดวาล์วถังแก๊ส
- กรุณาวางถังแก๊สให้ห่างจากเด็กและพื้นที่ที่เป็นสถานที่เด็กเล่น
- อยู่ให้ห่างจากเปลวไฟเวลาเปลี่ยนถังแก๊สใหม่

การเก็บรักษา

คำเตือน: เตาแก๊สไม่ใช่ของเล่นสำหรับเด็ก

- เก็บเตาแก๊สในกล่องเมื่อไม่ได้ใช้งาน สามารถเก็บเตาแก๊สไว้ในบ้านได้ถ้าเก็บใส่กล่องหรือถุงไว้
- กรุณาเก็บในสถานที่ที่พ้นมือเด็ก

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

- ทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกและน้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อนหรือน้ำยาล้างจานเท่านั้น ไม่ควรใช้แปรงลวดหรือวัสดุพื้นแข็งขัดพื้นผิวเตา

ข้อควรระวัง

- ไม่ควรให้น้ำ น้ำซุปและ เศษอาหาร เข้าไปติดในฝาครอบหัวเตาและท่อแก๊ส
- เวลาทำความสะอาดและบำรุงรักษาควรทำเมื่อเตาแก๊สเย็นแล้วเท่านั้น และควรปิดถังแก๊ส ก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง

การซ่อมแซม

เมื่อต้องการซ่อมเตาแก๊สหรือซื้ออะไหล่เตาแก๊ส ควรติดต่อผู้ขายหรือฝ่ายบริการเพื่อส่งซ่อมหรือซื้ออะไหล่
ไม่ควรซ่อมเตาแก๊สด้วยตัวเอง

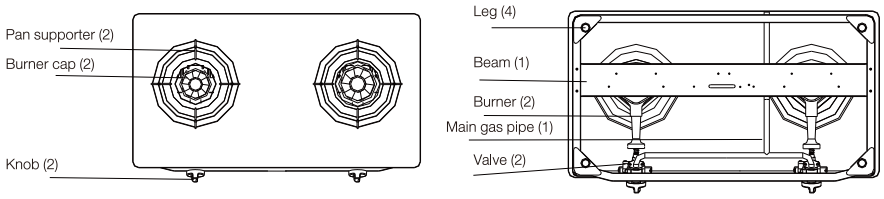
การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ความผิดปกติ		สาเหตุ	การแก้ไข
จุดแก๊สไม่ติด		ไม่ได้เปิดวาล์วแก๊ส	ปิดเตาแล้วเปิดวาล์วแก๊ส
		หัวเตาแก๊สอุดตัน	ทำความสะอาดหัวเตา
		ท่อยางแก๊สแตกหรืองอ	เปลี่ยนท่อแก๊สหรือจัดท่อยางให้ตรง
		มีอากาศในท่อ	จุดแก๊สอีกครั้งเพื่อไล่อากาศออกจากท่อ
		ฝาครอบหัวเตาวางไม่ถูกต้อง	ปรับฝาครอบหัวเตาให้ถูกต้อง
		หัวสปาร์คสกปรก	ทำความสะอาดหัวสปาร์ค
เปลวไฟผิดปกติ	เปลวไฟสีแดง	มีความชื้นและมีควัน	ไม่ผิดปกติ
	เปลวไฟสีเหลือง	เศษน้ำมัน เขม่าในหัวเตา	ทำความสะอาดหัวเตา
		แก๊สจะหมดถัง	เปลี่ยนถังแก๊ส
	เปลวไฟไหลย้อน	แรงดันแก๊สต่ำไป	ตรวจสอบว่ามีแก๊สในถังแก๊สหรือไม่ วาล์วเปิดอยู่หรือไม่ หรือวาล์วชำรุด
		มีสิ่งสกปรก เศษผงหรือเศษน้ำมันอุดหัวเตา	ทำความสะอาดหัวเตา
		เวลาในการเผานานเกินไป	ปิดและเปิดใหม่หลังจากรอให้เย็นก่อน
	เปลวไฟสั้น	แรงดันแก๊สต่ำไป	ตรวจสอบว่ามีแก๊สในถังแก๊สหรือไม่ วาล์วเปิดอยู่หรือไม่ หรือวาล์วชำรุด
เปลวไฟใหญ่เกินไป		แรงดันแก๊สมากเกินไป	ปรับให้แรงดันแก๊สให้ลดลง

STRUCTURE DIAGRAM

Structure diagram

2 Burners Model: PC6692IX



TECHNICAL DATA

TECHNICAL SPECIFICATIONS	
Name of product	Infrared Burner Gas Cooker
Model	**PC6692IX**
Type of Gas Used	LPG
Rated Gas Pressure	37 mbar
Rated Thermal Flow	3.0 kw