

# MEX

คู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา  
เตาแก๊สตั้งพื้น

## PSG561X



Free Standing  
Gas Cooker

## PSG561X

Installation & Operation  
Instruction Manual

# MEX

เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการใช้งานที่ยาวนาน

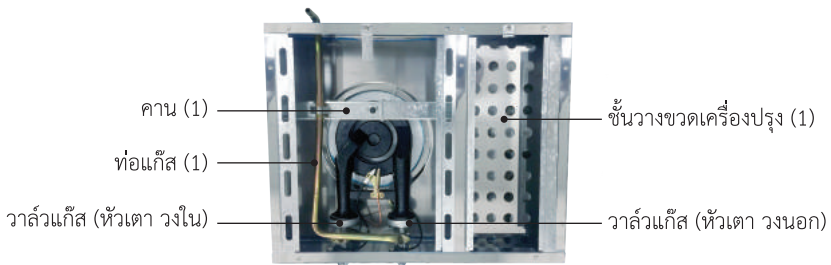
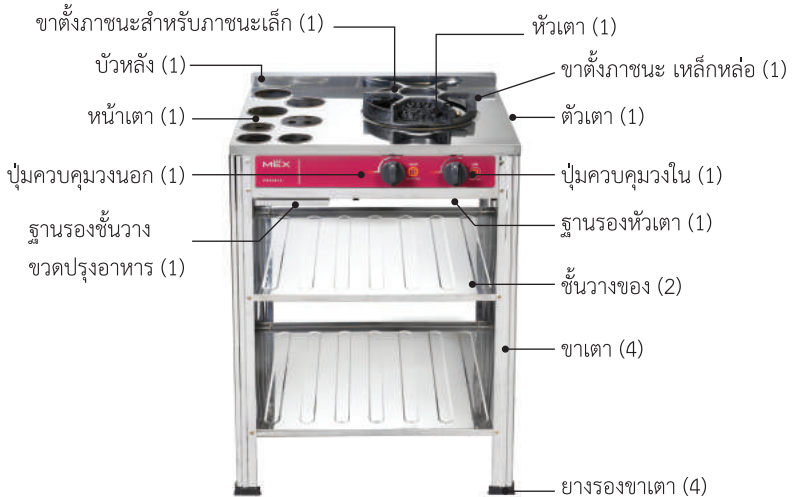
**กรุณาอ่านคู่มือนี้ โดยละเอียด**

และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

The CE mark logo, consisting of the letters 'C' and 'E' in a stylized, bold font.

THAI / ENG

## ส่วนประกอบของเตา



## แผนแสดงข้อมูลทางด้านเทคนิค

ชื่อผลิตภัณฑ์	เตาแก๊สตั้งพื้น
รุ่น	PSG561X
แก๊สที่ใช้	LPG GAS
ความดันแก๊ส	3700 PA
หัวปรับความดันแก๊ส	ชนิดความดันต่ำไม่เกิน 37 mbar
ปริมาณความร้อน	5.0Kw
<b>MEX</b>	

## คำแนะนำในการใช้

- ควรลอกพลาสติกสีฟ้าที่ห่อหุ้มเตาออกให้หมดก่อนประกอบและใช้งาน
- ควรวางภาชนะก่อนใช้งานทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัย
- เพื่อหลีกเลี่ยงการโดนไฟลวก กรุณาอย่าวางมือบนหัวเตาขณะจุดเตาหรือขณะเตาแก๊สทำงาน
- ไม่ควรเก็บหรือใช้น้ำมันเบนซินหรือไอระเหยไวไฟ, ของเหลวหรือสารเคมีอื่นๆ ใกล้เตาแก๊สหรือหัวเตา
- กรุณาอ่านคู่มือให้ละเอียดก่อนการใช้งาน
- เด็กเล็กไม่ควรเข้าใกล้ขณะใช้งาน
- กรุณาอย่าเคลื่อนย้ายขณะใช้งาน ควรรอประมาณ 7 นาที หลังจากปิดไฟให้เตาเย็นก่อนจึงค่อยเคลื่อนย้าย
- ก่อนการติดตั้ง กรุณาตรวจสอบประเภทของแก๊สและความดันแก๊สให้ตรงกับเตาแก๊สที่ติดตั้ง
- การปรับแต่งเตาแก๊สอาจทำให้เกิดอันตรายได้
- ตรวจสอบคุณลักษณะทางเทคนิคของเตาได้ที่ แผ่นแสดงข้อมูลทางเทคนิค ด้านข้างเตา
- ควรยกขาตั้งภาชนะเล็กออกทุกครั้งเมื่อใช้ภาชนะขนาดใหญ่ เพื่อลดการสิ้นเปลืองแก๊ส

### การติดตั้งเตา

- การระบายอากาศในห้องครัว ห้องครัวควรมีการระบายอากาศ ให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก เพื่อให้มีอากาศเพียงพอสำหรับการเผาไหม้
- สถานที่วางหัวเตาควรเป็นที่อับลม ไม่มีลมพัดเพื่อประสิทธิภาพในการให้ความร้อน
- ไม่ควรวางเตาใกล้วัตถุที่ติดไฟง่ายหรือซิเมนต์
- ควรตั้งเตาตั้งพื้นบนพื้นเรียบ ราบ และแข็งแรง
- ควรตั้งเตาแก๊สให้ห่างจากฝาผนัง เฟอร์นิเจอร์ด้านข้างซ้ายและขวา อย่างน้อย 15 ซม. และห่างจากฝ้าเพดานอย่างน้อย 100 ซม.



**ข้อควรระวัง :** การใช้เตาแก๊สจะทำให้เตาเกิดความร้อนและความชื้นจากการเผาไหม้ จึงควรให้มีการระบายอากาศอย่างเหมาะสม และควรให้มีอากาศถ่ายเทในห้องที่ใช้เตา เช่นเปิดช่องระบายอากาศ หน้าต่าง หรือเครื่องระบายอากาศทุกครั้งที่ใช้เตาแก๊ส

## ก่อนเริ่มใช้งาน

- ตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ภายในกล่อง ดังนี้

ชื่ออุปกรณ์	จำนวน
เตา	1 ชิ้น
ขาเตา	4 ชิ้น
ยางขาเตา	4 ชิ้น
ปุ่มควบคุม	2 ชิ้น
ขาตั้งภาชนะชนิดเหล็กหล่อ	1 ชิ้น
ขาตั้งภาชนะสำหรับภาชนะขนาดเล็ก	1 ชิ้น

**คำเตือน :** ในกรณีไม่ได้รับอุปกรณ์ครบตามที่ระบุ กรุณาติดต่อผู้ขายหรือฝ่ายบริการทันที

- ควรติดตั้งเตาแก๊สบนพื้นที่มีพื้นผิวที่ไม่ติดไฟ
- ถ้ามองห้องครัวและตู้ครัวทำจากไม้หรือวัสดุที่ติดไฟง่าย ควรติดแผงกันความร้อน เพื่อป้องกันการเกิดไฟไหม้
- โปรดใช้ประเภทแก๊สตามข้อมูลประเภทแก๊สที่ระบุไว้สำหรับเตาแก๊สรุ่นนี้เท่านั้น

## การเชื่อมต่อแก๊ส

### ข้อแนะนำ

1. เตาแก๊สรุ่นนี้เป็นเตาใช้กับแก๊สปิโตรเลียมเหลว LPG และใช้กับหัวปรับแรงดันต่ำเท่านั้น
2. ก่อนการประกอบหัวปรับแรงดัน ควรตรวจสอบชนิดของแก๊สและความดันของถังแก๊สที่ใช้ และควรตรวจสอบให้มั่นใจว่าตรงกับเตาแก๊สรุ่นที่ใช้
3. ควรใช้ท่ออย่างแก๊สและเข็มขัดรัดท่ออันใหม่ในการติดตั้ง
4. ท่ออย่างแก๊สระหว่างเตาแก๊สและถังแก๊ส ไม่ควรยาวเกิน 1.5 เมตร
5. ท่ออย่างที่เชื่อมต่อไม่ควรบิดหรือมีปม
6. ควรเปลี่ยนท่ออย่างแก๊สทุกๆ 2 ปี หรือไม่ควรใช้จนชำรุด เพราะอาจเกิดอันตรายได้

### อุปกรณ์แนะนำ

หัวปรับความดันแก๊สชนิดความดันต่ำ MEX รุ่น SPR37S

ใช้ต่อกับถังแก๊สชนิดหัวเกลียว ให้ความดันแก๊สขาออกที่ 37 mbar

ได้รับมาตรฐาน มอก 805-2540



MOK. 805-2540

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่รับประกันคุณภาพสินค้าและไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการไม่ได้ปฏิบัติตามข้อแนะนำที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น หรือจากการปรับปรุงแก้ไขเตาโดยไม่ได้รับการอนุญาตจากบริษัทฯ หรือจากการที่ใช้อุปกรณ์/อะไหล่ที่ไม่ได้การรับรองจากบริษัทฯ

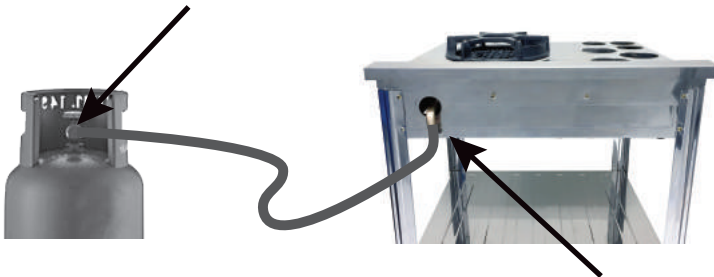
## การต่อแก๊ส

1. ก่อนการติดตั้งเตาแก๊ส ตรวจสอบก่อนเสมอว่า วาล์วอยู่ในตำแหน่ง “ปิด”
2. ต่อท่อแก๊สจากถังแก๊สเข้ากับท่อด้านหลังเตา ท่อแก๊สต้องเป็นท่อทนแรงดันคุณภาพดี สำหรับใช้กับแก๊ส LPG เท่านั้น
3. ควรใช้ท่อแก๊สขนาด 3/8 (9.5 มม) ต่อท่อแก๊สเข้ากับท่อด้านหลังเตาแก๊สและรัดด้วยแคลมป์ปรับให้แน่น
4. ต่อท่อแก๊สให้ถูกต้อง ไม่ให้ท่อแก๊สยืดไป หรือพันกัน และระวังไม่ให้ท่อแก๊สคดงอ
5. ระวังไม่ให้ท่อแก๊สอยู่ใกล้กับความร้อนเกินไป ห้ามไม่ให้ท่อแก๊สสัมผัสส่วนใดๆของเตา
6. แนะนำให้ปิดวาล์ว ที่ถังแก๊สทุกครั้งที่ใช้
7. แนะนำให้ติดตั้งวาล์วควบคุมแก๊สระหว่างหัวปรับแรงดันแก๊สกับท่อด้านหลังเตา เพื่อที่จะเปิดและปิดแก๊สได้สะดวก



## การทดสอบการรั่วของแก๊ส

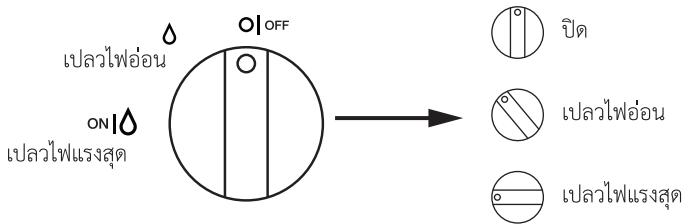
1. ปิดปุ่มควบคุมทุกปุ่มไปที่ “ปิด”
2. ตรวจสอบว่าหัวปรับแรงดันแก๊สติดตั้งกับถังแก๊สได้ดี โดยไม่มีรอยรั่ว
3. เปิดวาล์วถังแก๊ส ถ้าได้ยินเสียงแก๊สรั่ว ปิดถังแก๊สทันที แสดงว่ามีจุดที่แก๊สรั่ว แก้ไขจุดที่รั่วให้เรียบร้อย
4. ทดสอบด้วยน้ำสบู่เพื่อตรวจสอบว่าแก๊สรั่วหรือไม่ ตามจุดต่อเชื่อมต่างๆ (ดังภาพด้านล่าง)



5. ถ้ามีฟองอากาศเกิดขึ้น แปลว่ามีการรั่วไหลของแก๊ส ปิดวาล์วแก๊สแล้วเรียกช่างผู้ชำนาญการมาตรวจสอบ ซ่อมบำรุง หรือเปลี่ยนอุปกรณ์ใหม่
6. ควรปิดวาล์วถังแก๊สเสมอ เมื่อตรวจสอบแก๊สรั่วเสร็จ โดยหมุนวาล์วปิดทุกครั้ง
7. ก่อนการใช้งานทุกครั้ง ตรวจสอบท่อแก๊สว่ารั่ว ซาด หรือมีรอยชำรุดหรือไม่ ควรเปลี่ยนท่อสายแก๊สใหม่ ก่อนการใช้งาน
8. ควรใช้อุปกรณ์ วาล์ว ท่อแก๊ส ตัวควบคุมความดัน ที่ผลิตโดยเฉพาะกับเตาแก๊ส จากผู้ผลิตหรือตัวแทนจำหน่ายเท่านั้น

## การใช้งานและการปรับไฟของเตาแก๊ส

- ปุ่มปรับแก๊สควรอยู่ในตำแหน่ง “ปิด” ก่อนการเปิดวาล์วแก๊สทุกครั้ง
  - ปุ่มควบคุมด้านซ้ายมือ: ปรับเปลวไฟวงนอก
  - ปุ่มควบคุมด้านขวามือ: ปรับเปลวไฟวงใน
  - ดันปุ่มควบคุมจนสุดแล้วหมุนทวนเข็มนาฬิกาจนกระทั่งได้ยินเสียงจุดชนวน เมื่อหัวเตาติดไฟแล้วจึงค่อยปล่อยมือ
- หมายเหตุ :** ในบางครั้งเมื่อจุดชนวนแล้วแก๊สยังไม่ติดไฟ ให้หมุนปุ่มกลับไปตำแหน่ง “ปิด” แล้วทำการจุดแก๊สซ้ำอีกครั้งจนไฟติด
- การปรับความแรงของเปลวไฟ สามารถปรับความแรงของเปลวไฟโดยการหมุนปุ่มปรับข้างๆ



- การปิดเตา โดยการหมุนปุ่มปรับแก๊สตามเข็มนาฬิกาเข้าไปที่ตำแหน่ง “ปิด” เมื่อไฟดับลงให้ปิดวาล์วแก๊ส

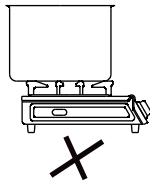
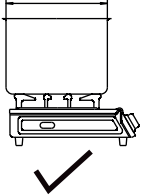
### การปิดแก๊ส

- ปิดปุ่มปรับแก๊สที่ตำแหน่ง “ปิด” และปิดวาล์วถังแก๊ส
- ปิดการเชื่อมต่อแก๊สจากท่อแก๊สกับเตาโดยการหมุนแป้นเกลียวข้อต่อท่อทวนเข็มนาฬิกา และปิดตัวควบคุมแก๊ส
- กรุณาวางถังแก๊สให้ห่างจากเด็กและพื้นที่ที่เป็นสถานที่ที่เด็กเล่น
- อยู่ให้ห่างจากเปลวไฟเวลาเปลี่ยนถังแก๊สใหม่

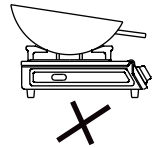
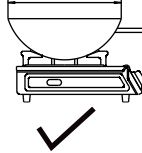
## ข้อควรระวัง

- ไม่ควรวางวัสดุที่ติดไฟง่ายไว้ใกล้เตา เช่น ผ้าผ่าน ผ้าเช็ดทำความสะอาด
- ไม่ควรวางมือบนหัวเตาขณะเตาทำงาน เพราะจะทำให้เกิดอันตรายและบาดเจ็บ
- ไม่ควรเคลื่อนย้ายเตาแก๊สขณะเตาเปิดอยู่
- ไม่ควรให้เด็กและสัตว์เลี้ยงเข้าใกล้เตาแม้ขณะเตาปิดอยู่
- เตาแก๊สที่มีระบบตัดแก๊สอัตโนมัติ แก๊สจะตัดอัตโนมัติเมื่อเปลวไฟเกิดดับลงภายใน 20 วินาที
- หลีกเลี่ยงการวางภาชนะปรุงอาหารบนขอบพื้นผิวเตาแก๊ส
- หัวเตาทั้งซ้าย-ขวา สามารถใช้กับภาชนะหุงต้มหรือกระทะที่มีก้นลึก เส้นผ่าศูนย์กลางของภาชนะ ประมาณ 20-26 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลางของกระทะประมาณ 32 ซม. น้ำหนักของอาหารที่ปรุงไม่ควรเกิน 10 กิโลกรัม

เส้นผ่าศูนย์กลาง



เส้นผ่าศูนย์กลาง



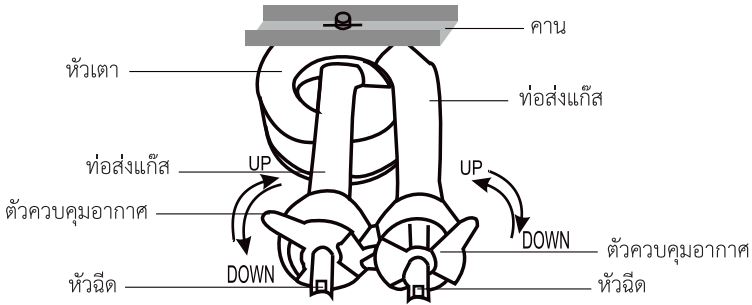
## การเก็บรักษา

**!** คำเตือน : เตาก๊าซไม่ใช่ของเล่นสำหรับเด็ก

- เก็บเตาก๊าซในกล่องเมื่อไม่ได้ใช้งาน สามารถเก็บเตาก๊าซไว้ในบ้านได้ถ้าเก็บใส่กล่องหรือถุงไว้
- กรณเก็บในสถานที่ที่พื้นมีเด็ก



## การปรับส่วนผสมของอากาศ เพื่อให้ได้เปลวไฟที่มีความร้อนสูง



ถ้าเปลวไฟเป็นสีเหลืองหรือแดง มีควันดำ เปลวไฟลอย และมีคราบเขม่าติดกันภาชนะ แสดงว่าอาจเกิดจากการที่ส่วนผสมของแก๊สและอากาศไม่พอดี ทำให้การเผาไหม้ไม่สมบูรณ์ เราสามารถปรับส่วนผสมของอากาศให้เหมาะสมกับปริมาณแก๊ส ดังนี้

- ยกแผ่นหน้าเตาออก
- ตั้งฐานรองหัวเตาออก
- ปรับแกนตัวควบคุมส่วนผสมของอากาศขึ้นลง เพื่อปรับปริมาณอากาศ
- ปรับจนกระทั่งเปลวไฟเป็นสีน้ำเงิน



1. เปลวไฟที่สีน้ำเงิน/สีฟ้าอ่อน เป็นเปลวไฟที่ส่วนผสมของอากาศเหมาะสมกับปริมาณแก๊ส ไม่มีเขม่าที่เปลวไฟ กันภาชนะไม่ดำ



2. เปลวไฟ เป็นสีแดงส้ม และมีเขม่าควันอยู่ที่ปลายของเปลวไฟ แสดงว่า แก๊สผสมกับอากาศน้อยเกินไป ซึ่งเปลวไฟแบบนี้ จะทำให้กันภาชนะดำได้ จึงต้องปรับเพิ่มอากาศขึ้น โดยปรับที่แผ่นปรับ และปรับไปเรื่อยๆจนกว่าไฟจะเปลี่ยนจากสีแดงมาเป็นสีน้ำเงิน



3. เปลวไฟ สั่นเกินไป หรือไม่พุ่งขึ้นบน คือมีการแตกบานออกที่ปลายของเปลวไฟ แสดงว่า แก๊สผสมกับอากาศมากเกินไป จึงทำให้เปลวไฟลอยกระจัดกระจายแบบไม่รู้ทิศทาง จะต้องปรับลดอากาศลง โดยปรับที่แผ่นปรับ และปรับไปจนกว่าเปลวไฟจะพุ่งขึ้นเป็นทางเดียวกัน และต้องเป็นสีน้ำเงินด้วย

**คำเตือน :** เพื่อความปลอดภัย อย่าสัมผัสหัวเตาขณะที่เตายังร้อนอยู่

**หมายเหตุ :** เมื่อปรับส่วนผสมของอากาศด้วยตัวท่านเองแล้วยังไม่ประสบผล ขอแนะนำให้ติดต่อศูนย์บริการ เพื่อให้คำแนะนำ หรือส่งช่างเทคนิคมาปรับแต่งให้

## การดูแลรักษา

ก่อนการดูแลรักษาหรือทำความสะอาด ควรทำในขณะเตาเย็นแล้วเท่านั้น และตรวจสอบก่อนเสมอว่าวาล์วอยู่ในตำแหน่ง “ปิด”

- ควรทำตามคำชี้แจงตอนคำแนะนำในการดูแลรักษา
- ไม่ควรใช้เตาแก๊สในกรณีที่เตาชำรุดหรือพบว่ามีความผิดปกติ

กรุณาอ่านการแก้ปัญหาเบื้องต้นก่อนติดต่อเจ้าหน้าที่บริการ ติดต่อสอบถามเจ้าหน้าที่บริการ เมื่อไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ด้วยตัวเอง ไม่ควรซ่อมเตาแก๊สเองเพราะอาจเกิดอันตรายได้

ส่วนประกอบเตา	การบำรุงรักษา
หัวเตา	<ul style="list-style-type: none"><li>• ตรวจสอบหัวเตากล้ามี่สิ่งสกปรก, เศษผงอุดหัวเตา ทำความสะอาดด้วยเข็ม, แปรงลวด</li><li>• หลังทำความสะอาด ปล่อยให้แห้งก่อน</li></ul>
ขาตั้งภาชนะ	<ul style="list-style-type: none"><li>• ปรับขาตั้งภาชนะให้ถูกต้องตำแหน่ง ให้หลังล๊อค เพื่อกันภาชนะเลื่อนหรือตก</li></ul>
พื้นผิวเตา, แผงควบคุม	<ul style="list-style-type: none"><li>• เมื่อพื้นผิวเตาสกปรก ทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกและน้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อนหรือน้ำยาล้างจานเท่านั้น ไม่ควรใช้ทินเนอร์หรือเบนซิน เพราะจะทำให้ส่วนพลาสติกเสียหาย</li></ul>
ท่อแก๊ส	<ul style="list-style-type: none"><li>• ควรตรวจสอบอยู่เสมอว่าท่อแก๊สขันแน่นกับท่อจ่ายแก๊ส และรัดด้วยสายรัดท่อ เมื่อตรวจพบว่ามีรอยแตกให้รีบทำการเปลี่ยนทันที</li></ul>
พื้นผิวเตา	<ul style="list-style-type: none"><li>• เมื่อพื้นผิวเตาสกปรก ทำความสะอาดด้วยผ้าเปียก</li><li>• ทำความสะอาดทุกครั้งที่สกปรก ถ้าปล่อยให้กลายเป็นคราบสกปรกเป็นเวลานาน (เกิน 1 สัปดาห์) จะทำให้คราบถาวรและเป็นสาเหตุให้ส่วนเคลือบสีเสียหายได้</li><li>• ถ้าเป็นคราบที่ทำความสะอาดยาก ทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกและน้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อนหรือน้ำยาล้างจาน</li></ul> <p>&lt;&lt;คำเตือน&gt;&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• วัสดุเคลือบสีจะไวต่อสารเคมีและความร้อนสูง ควรระมัดระวังเป็นพิเศษ ดังนี้<ol style="list-style-type: none"><li>1. ไม่ควรกวาด, ใช้ผงขัด, น้ำยาทำความสะอาด, มีด, น้ำยาที่มีฤทธิ์เป็นด่าง หรือสารฟอกสีในการทำสะอาด</li><li>2. ไม่ควรให้เตาโดนสิ่งของกระแทกแรงๆ</li><li>3. ไม่ควรวางหม้อหรือกระทะใบใหญ่จนเกินไป เพราะจะทำให้เตามีความร้อนมากเกินไป</li></ol></li><li>• ส่วนที่อยู่ข้างใต้ขาตั้งภาชนะจะเป็นรอยขีดข่วนและถลอก ซึ่งเป็นเรื่องปกติ</li></ul>

## การแก้ปัญหาเบื้องต้น

กรุณาอ่านการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น เพื่อแก้ไขปัญหาด้วยตัวเอง ก่อนติดต่อช่างบริการ

ความผิดปกติ	สาเหตุ	การแก้ไข		
จุดแก๊สไม่ติด	ไม่ได้เปิดวาล์วแก๊ส	เปิดเตาแล้วเปิดเตาแก๊ส	○	
	ท่อแก๊สแตกหรืองอ	เปลี่ยนท่อแก๊สหรือจัดท่ออย่างให้ตรง	○	
	แก๊สหมด	เปลี่ยนถังแก๊ส	○	
	มีอากาศในท่อแก๊ส	จุดแก๊สอีกครั้ง เพื่อให้อากาศออกจากท่อ	○	
	หัวสปาร์คอยู่ผิดตำแหน่ง	ขยับหัวสปาร์ค 3-4 มม. ให้ถูกต้อง	△	
	ไฟสปาร์คออกน้อย	ทำความสะอาดหัวสปาร์ค	○	
	หัวสปาร์คสกปรก	ทำความสะอาดหัวสปาร์ค	△	
	หัวสปาร์คแตกหรือหัก	เปลี่ยนหัวสปาร์ค	△	
	ความดันแก๊สสูง	ปรับหัวปรับแรงดัน ใช้หัวปรับแรงดันต่ำ	△	
เปลวไฟดับ	เปลวไฟดับเนื่องจาก	จุดแก๊สอีกครั้ง บริเวณที่ใช้เตาไม่ควรมีลมแรง	○	
	วาล์วชำรุด	เปลี่ยนวาล์ว	△	
แก๊สรั่ว (มีกลิ่นแก๊ส)	ท่อแก๊สเก่า, แตก หรือหลุดจากข้อต่อ	เปลี่ยนท่อแก๊สและแคมปริตท่อแก๊ส	△	
	จุดเตาไม่ติด	จุดเตาอีกครั้ง หลังไม่มีกลิ่นแก๊ส	○	
	ต่อวาล์วไม่ดี	ต่อวาล์วใหม่	△	
	แหวนยางรองวาล์วเก่าหรือขาด	เปลี่ยนแหวนยางรองวาล์ว	△	
เปลวไฟผิดปกติ	เปลวไฟผิดปกติ	หัวเตาวางไม่ถูกต้อง	Adjust the burner cap.	○
	เปลวไฟสั่นและลอย	แรงดันแก๊สต่ำไป	ตรวจสอบว่ามีแก๊สในถังแก๊สหรือไม่ วาล์วเปิดอยู่หรือไม่ หรือวาล์วชำรุด	△
	เปลวไฟดับง่าย	ช่องปรับอากาศเปิดมากเกินไป	ปรับช่องปรับอากาศเพื่อลดปริมาณแก๊ส	○
	เปลวไฟสูงสีเหลือง และมีเขม่า	ช่องปรับอากาศเปิดน้อยเกินไป	ปรับตัวปรับอากาศเพื่อเพิ่มปริมาณแก๊ส	○
	เปลวไฟไม่สม่ำเสมอ	รูเตาดันหรือสกปรก	ทำความสะอาด	○

\* เมื่อแก้ปัญหาเบื้องต้นไม่ได้ ให้ติดต่อฝ่ายบริการ ควรปิดวาล์วแก๊สทันที

หมายเหตุ: ○ สามารถแก้ไขปัญหาเบื้องต้นได้

△ ควรติดต่อฝ่ายบริการเพื่อทำการแก้ไข ไม่ควรแก้ไขปัญหาดังกล่าวด้วยตัวเอง

## เมื่อต้องการความช่วยเหลือหรือบริการจากฝ่ายบริการ

ปิดวาล์วแก๊สที่ถังแก๊สทันที ติดต่อฝ่ายบริการตามหมายเลขติดต่อในคู่มือ โดยแจ้งข้อมูลดังต่อไปนี้

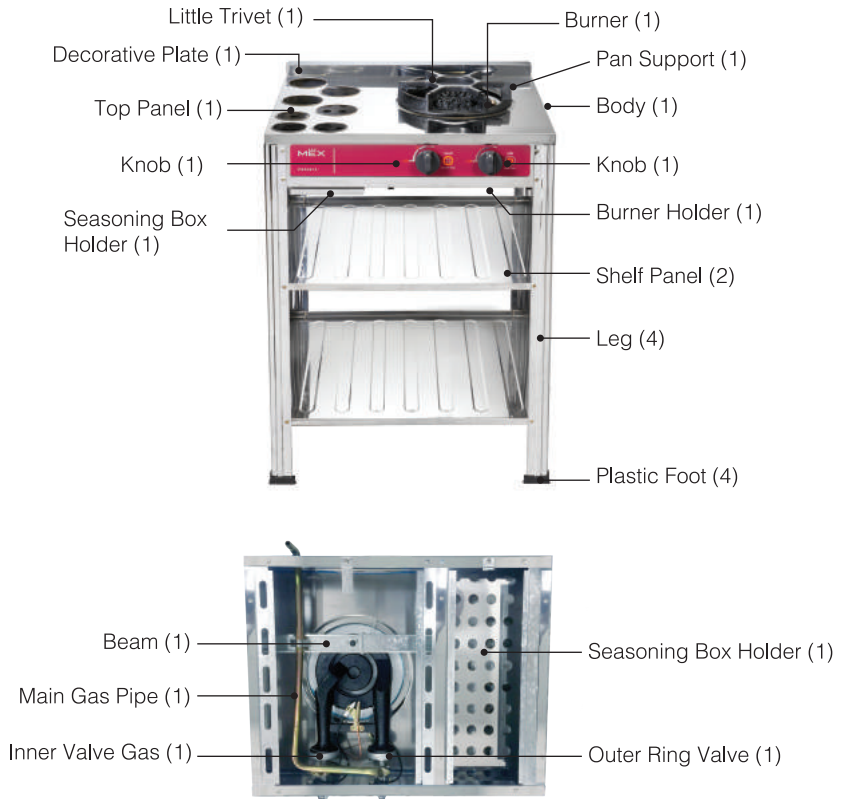
1. ชื่อ ที่อยู่ และเบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อกลับได้
2. ชื่อรุ่นผลิตภัณฑ์ หมายเลข และวันที่ซื้อ
3. ปัญหาที่เกิดขึ้น

**ผู้จัดจำหน่าย :** บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

**สำนักงานใหญ่ :** 1000/63-64 อาคาร พี.บี. ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110 โทรศัพท์ 0-2391-0919 โทรสาร 0-2391-1141

**ฝ่ายบริการ :** 63/3 หมู่ 6 ซอยกลับเจริญ ถนนสุขสวัสดิ์ 76 บางจาก พระประแดง สมุทรปราการ 10130 โทรศัพท์ 0-2817-8999 โทรสาร 0-2464-1600 E-Mail: service2@penk.co.th

## STRUCTURE DIAGRAM



## TECHNICAL DATA

Name of Product	Free Standing Gas Cooker
Model	PSG561X
Type of Gas Used	LPG GAS
Rated Gas Pressure	3700 PA
Low Gas Pressure	37 mbar
Rated Thermal Flow	5.0Kw
<b>MEX</b>	

## GENERAL WARNING

- Please remove all plastic sheets on the top and body before installation and using.
- Before ignite should place utensil or pan on pan support.
- In order to avoid burns, do not put hands or other body parts over the burner while lighting it or when it is use.
- Do not store or use gasolines 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 of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- The adjustment conditions for this appliance are state 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.
- Should take out little trivet if use large utensil or pan in order to save gas.

## INSTALLATION METHODS

- 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 use.
- Please keep the cooker in distance with the inflammables and walls.
- Please put the cooker in a stable and level place.
- The distance between the wall and the front, left and right side of the cooker should be over 15 cm. The distance between the cooker top and the ceiling should be over 100 cm.



## 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 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	1 pc
Leg	4 pcs
Plastic Foot	4 pcs
Knob	2 pcs
Burner	1 pcs
Pan supporter	1 pcs
Little Trivet	1 pcs

**Notice :** Please call the seller for help if you find the parts are not completed

### Caution :

- Please remove all plastic sheets on the top and body before installation and using.
- Please install the cooking follow the instruction of installation.
- Setup the stove on a level, non-combustible surface.
- If the kitchen walls and cabinets are made of wood or any combustible material and the spaces as specified cannot be maintained, you must install a heat-proof panel on the kitchen wall so as to prevent possible fire hazard.
- Verify the gas type according to the label located on the stove body.

## GAS CONNECTION

### Notice :

1. A low gas pressure regulator is 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 the regulator and cylinder match.
3. This cooker can only use LPG gas.
4. The hose connecting the appliance and gas cylinder is required, and the max length should not exceed 1.5 m.
5. The connecting hose could not be twisted & knotted.
6. Change the connecting hose every 2 years or when the hose is old, aging or broken

## Recommended Component :

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



We reserve the right not to warranty and responsible for any damage resulting from failure to comply with the recommendations mentioned above, or any revision of the oven without the written permission of the Company, or from the use of equipment / parts that are not certified by the company.

## Gas Connection :

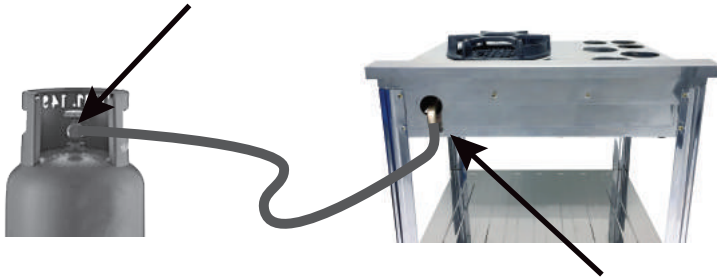
1. Be sure that the burner valves are in the “ OFF” position before you connect the stove to a gas or propane supply line.
2. Connect the inlet of the stove with the outlet of the gas regulator. This connection must be made with a specialized hose for LPG gas.
3. Please insert a 3/8 (9.5mm) plastic hose into the hose connector and be tightly locked with the clamp.
4. Be sure that the hose is placed correctly and is not being stretched, tied, or bent.
5. Also be sure that the hose is not too close to heat sources, especially with the back of the camp stove.
6. It is recommended that to close the valve at the gas cylinder every time after stop using for safety.
7. 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 the knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to gas tank.
3. Completely open tank valve by turning 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.



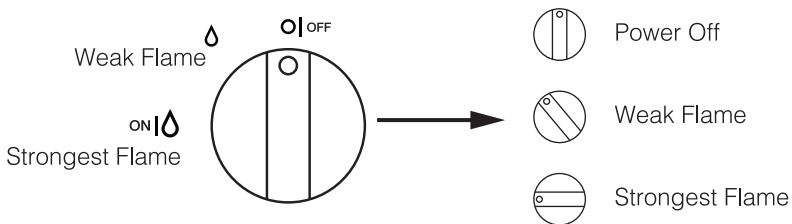
5. If growing bubbles appear, there is a leak. Turn off the gas supply in event of gas leak. If leaks cannot be stopped, do not try to repair. Replace a new one.
6. Always closed tank valve after performing tank leak test by turning manual valve.
7. Before each use, check to see if hoses are cut or worn.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

## OPERATION & ADJUSTMENT

- Make sure all the knobs on the “off” position, then open the main gas valve.
- Press the knob down then turner it counter– clockwise until you hear ignition click, ignite the burner, then release the knob.

**Note :** It may fail to ignite at the first time because of there is air in the hose, you have repeat this procedure.

- Adjustment: the flame can be adjusted by turn the knobs slowly.
- Flame out : turn the knobs clockwise to “off” position as drawing shows, the flame will be extinguished, then close main gas valve.

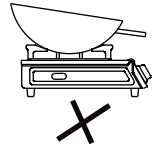
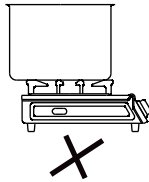
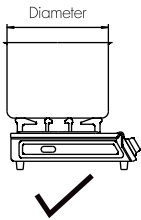


## GAS DISCONNECTION

- Turn OFF all control knob (s) and gas tank valve.
- Turning coupling nut counterclockwise to disconnect the regulator from the gas tank as tank manufacturer specified.
- Do not store gas tank in an area where children play.
- Stay far away from the frame when you change a new tank.

## Caution :

- Do not place the unit near flammable materials e.g. curtains, draperies etc.
- Never put your hand 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 the times.
- Avoid against the use of the cooking vessels on the hotplate the overlap its edges.
- Both left and ring burner of the stove can be used to heat convex bottom
- utensil or pans (cookers), proper diameter of convex bottom pan is 20-26 cm; proper diameter of utensil is between 32 cm, the weight of the food should less then 10 kg.

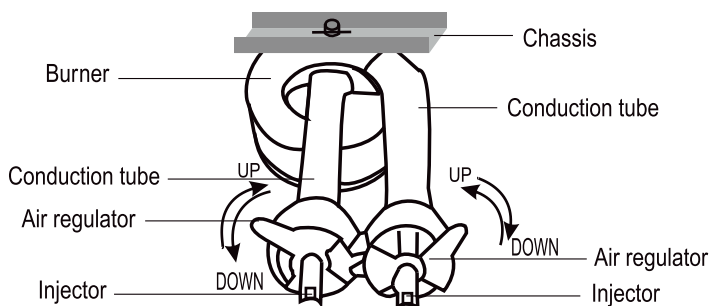


## STORAGE

**⚠ 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.

## ADJUSTMENT OF COMBUSTION (AIR & GAS MIXTURE)



If the flame become yellow colour burning black, floating flame or deposition carbon beneath the cooking utensils, these evidences indicate a miss adjustment of the air gas mixture. To correct these, you can adjust the air regulator in the conduction tube as the following way:

- Remove the cooker top panel
- Remove the burner holder
- Move the regulator up or down to flow a greater or lesser air
- Adjust until pale blue flame is achieved



Moderate air situation:

Under normal situation the flame is blue and you can see clearly the difference between the inner flame and outer flame.



Air lack situation:

The flame is red and looks like the candle fire when it burns for a long time.



Over air situation

The flame is too short and lifted

### CAUTION :

To ensure safety, do not touch any of the burners when they are hot.

### NOTE :

It is always our recommendation to ask a qualified technician to carry out such adjustments or return the unit to our authorized service department.

## CARE OF YOUR GAS COOKER

Before the maintenance, make sure the unit is cool and the main cock is off.

- Perform the following maintenance periodically
- Do not use the units if it is damaged or if you find any problems. Refer to the trouble shooting table before calling service. Consult your dealer or service agent if you cannot solve the problem. Do not make repairs on the units by yourself.

UNIT PART	MAINTENANCE
Burners	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check if the slits in the burner caps are clogged with dirt, Clean them with a nail, wire brush toothbrush, or the similarity.</li> <li>• After washing the burner caps, dry them.</li> </ul>
Pan Support/ Little Trivet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the pan support is in the correct position.</li> <li>• Clean pan support/little trivet with water.</li> </ul>
Cook Top and Control Panel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When they get dirty, use soft cloth damped with a mild detergent solution to wipe off dirt. Do not use either thinner or benzene for cleaning. This may damage plastic parts.</li> </ul>
Rubber Hose	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the rubber hose is tightly secured over gas supply outlet and secure it with the rubber hose.</li> </ul>
Top Panel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When they get dirty, use soft cloth to wipe off dirt.</li> <li>• Make sure to wipe off dirty every-time when they get dirty. If they are kept dirty for a long time (more than one week), they will become stained or it will become a cause of the stripping of the coating material.</li> <li>• If the dirt is difficult to wipe off, use soft cloth damped with a neutral detergent solution or water.</li> </ul> <p><b>CAUTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The coating material is weak against physical shock or high temperatures. The following must be kept in mind.             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Do not use swab, polishing powder, cleanser, knife, alkaline detergent or bleaching solution to wipe off dirt.</li> <li>2. Do not give physical shock to the unit</li> <li>3. Do not give excessive heat to the unit by covering the burner with large iron plate or large pot.</li> </ol> </li> <li>• It is expected that the section right below the grill support will be scratched and a white surface comes out. This will not cause any problems in your daily use.</li> </ul>

## TROUBLE SHOOTING

Before calling for service, be sure you read the following to avoid an unnecessary service call.

<b>Common Fault and Eliminating Methods</b>			
<b>Faults</b>	<b>Possible Reason</b>	<b>Eliminating methods</b>	
Can not ignite	Do not open the gas switch.	Open the gas switch.	○
	The gas hose is kinked, extruded or blocked.	Adjust or change the gas hose.	○
	Gas is used up.	Check and replace gas cylinder.	○
	There is air mixed in the gas hose.	Ignite repeatedly to exhaust all the air.	○
	The ignition needle position is improper.	Adjust the discharge distance to 3-4mm.	△
	The sparkle is too weak to ignite.	Clean the ignition needle.	○
	There is dirt on the ignition, which make the ignition needle non-conductive.	Clean the ignition needle.	△
	Ignition needle is broken.	Change the ignition needle.	△
	Gas pressure is too large.	Adjust the gas regulator.	△
Flame off	The wind blows out the flame.	Ignite again and be careful about the environmental wind.	○
	Valve is broken.	Change the valve.	△
Gas leakage (or is smelly)	Gas hose is aging, cracked or dropped.	Change or reconnect the gas hose.	△
	Do not ignite successfully.	Reignite after the gas already spreading away.	○
	The valve is not sealed well.	Change the valve.	△
	The valve sealing rubber ring is aging.	Change the sealing rubber ring.	△
Flame abnormal	Flame irregular	The burner cap is placed in improper position.	○
	Flame is short and weak.	Low gas pressure.	△
	Flame is easily blown out.	The hole of air regulator is too large.	○
	Flame is long and yellow (or with black smoke)	The hole of air regulator is too small.	○
	Flame is uneven.	The holes on burner cap are blocked.	○

Notice: The faults marked "○" can be solved by user, the faults marked "△" must solved by professionals. If users cannot solve the faults as above, please contact our after-sales service to solve it.

\* Consult your service center if you may not solve problem. Be sure to turn off the main cock.

## **WHEN SERVICE IS REQUIRED**

Turn off the gas supply main cock and consult with your dealer for service or call your nearest authorized service agency

1. Your name, address and phone number
2. Model name and number and date of purchase
3. Problem in detail
4. If you occur any problem, please take the stove to our service department for repair.

### **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

# MEX

## PSG561X

**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