

**INSTALLATION
INSTRUCTION FOR
WARMING DRAWER**



495.34.508

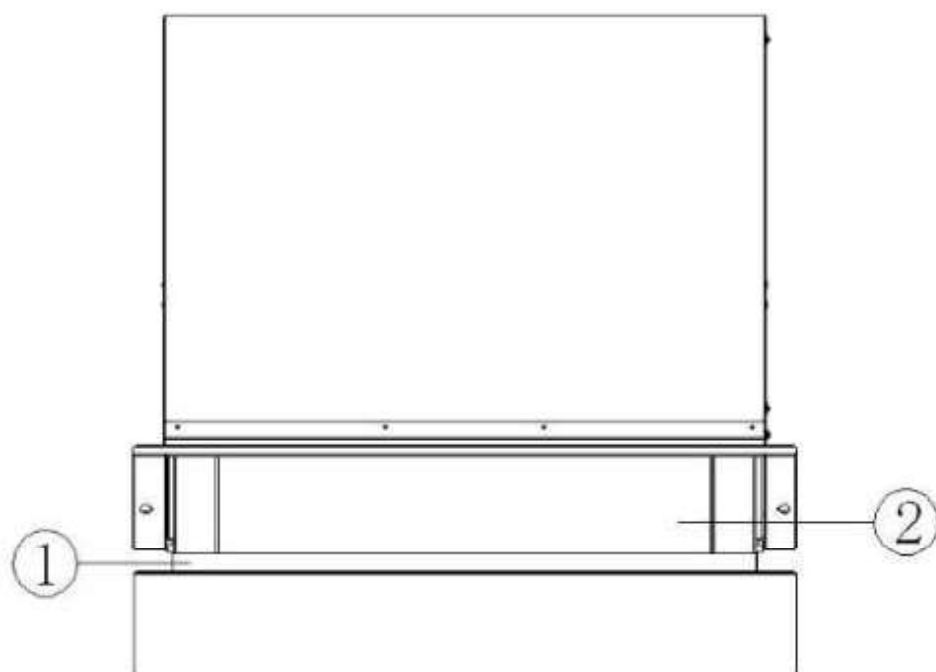
538.51.832

SENSE

สารบัญ

รายละเอียดของอุปกรณ์	1
คำเตือนและคำแนะนำด้านความปลอดภัย	2
ความถี่ของสิ่งแวดล้อม	4
ก่อนใช้งานครั้งแรก	5
การทำงาน	6
การควบคุม	6
การใช้งานเครื่อง	7
การเลือกอุณหภูมิ	7
การเก็บรักษาอาหาร	8
การอุ่นเครื่องครัว	9
การทำอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ	10
การใช้งานอื่น ๆ	14
การทำความสะอาดและดูแลรักษา	15
แนวทางการแก้ไขปัญหา	16
การติดตั้ง	17

1 รายละเอียดของอุปกรณ์



① แผงควบคุม

② เครื่องสูบลมและภาชนะ

2 คำเตือนและคำแนะนำด้านความปลอดภัย

คำแนะนำเหล่านี้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย การใช้งาน และการดูแลรักษาอุปกรณ์ ซึ่งจะช่วยป้องกันความเสี่ยงจากอุบัติเหตุและความเสียหายต่ออุปกรณ์ได้ ห้ามไม่ให้เด็กเข้าถึงอุปกรณ์หรือปุ่มควบคุมของอุปกรณ์ และควบคุมดูแลการใช้งานโดยผู้สูงอายุหรือผู้ดูแลที่เหมาะสม

เก็บคู่มือไว้ในที่ปลอดภัยเพื่อใช้อ้างอิง และส่งมอบให้ผู้ใช้งานคนต่อไป

ความปลอดภัยทางเทคนิค

- ก่อนเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก โปรดตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าและความถี่ตรงกับข้อมูลที่ระบุบนแผ่นข้อมูล โปรดปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะเกิดความเสียหายต่ออุปกรณ์ หากมีข้อสงสัย โปรดปรึกษาช่างไฟฟ้าผู้ชำนาญ
- อุปกรณ์นี้สามารถเชื่อมต่อกับปลั๊กและเต้ารับที่มีพิวส์ได้ หากคุณต้องการเชื่อมต่อกับสวิตช์ตัดไฟ หรือหากอุปกรณ์มาโดยไม่ปลั๊ก จะต้องทำการติดตั้งและเชื่อมต่อ โดยบุคคลที่มีคุณสมบัติและมีความสามารถที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในของท้องถิ่นและระดับประเทศอย่างเคร่งครัด ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งหรือการเชื่อมต่อที่ไม่ถูกต้อง
- ความปลอดภัยทางไฟฟ้าของอุปกรณ์นี้สามารถรับประกันได้เมื่อการเชื่อมต่อระหว่างอุปกรณ์กับระบบสายดินมีประสิทธิภาพสมบูรณ์และเป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ สิ่งสำคัญที่สุดคือต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยพื้นฐานนี้และได้รับการทดสอบอย่างสม่ำเสมอและหากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับระบบไฟฟ้าในบ้าน ควรดำเนินการตรวจสอบโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อผลที่ตามมาจากระบบสายดินที่ไม่เพียงพอ (เช่น ไฟฟ้าช็อต)
- อย่าเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลักโดยใช้สายต่อพ่วง สายต่อพ่วงไม่สามารถรับประกันความปลอดภัยที่จำเป็นของอุปกรณ์ (เช่น อันตรายจากความร้อนสูงเกินไป)
- เพื่อความปลอดภัย เครื่องอุ่นอาหารและภาชนะจะต้องใช้งานหลังจากที่ติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญเพื่อป้องกันส่วนประกอบทางไฟฟ้าทั้งหมด
- ห้ามเปิดฝาเครื่องเด็ดขาด การดัดแปลงการเชื่อมต่อหรือส่วนประกอบทางไฟฟ้าเป็นอันตรายอย่างยิ่งต่อผู้ใช้งาน และอาจทำให้เกิดความผิดปกติในการทำงานได้
- งานติดตั้ง การบำรุงรักษา และการซ่อมแซม จะต้องดำเนินการโดยผู้ที่มีคุณสมบัติและมีความสามารถที่เหมาะสมเท่านั้น โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยในระดับประเทศและระดับท้องถิ่น เพื่อความปลอดภัย การซ่อมแซมและการทำางอื่น ๆ โดยบุคคลที่ไม่มีคุณสมบัติอาจเป็นอันตรายได้ และผู้ผลิตจะไม่มีส่วนรับผิดชอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีการจ่ายกระแสไฟฟ้าไปยังอุปกรณ์ระหว่างการบำรุงรักษาหรือการซ่อมแซม
- ในขณะที่เครื่องใช้ยังอยู่ภายใต้การรับประกัน การซ่อมแซมควรดำเนินการโดยช่างบริการที่ได้รับอนุญาตจากผู้ผลิตเท่านั้น มิฉะนั้นการรับประกันจะเป็นโมฆะ
- ในระหว่างงานติดตั้ง การบำรุงรักษา และการซ่อมแซม จะต้องถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลัก เครื่องใช้จะถูกตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟโดยสมบูรณ์เมื่อ:
 - ถอดพิวส์หลักออก
 - หรือถอดพิวส์แบบเกลียวออก (ในประเทศที่ใช้)
 - หรือปิดสวิตช์ที่สวิตช์ตัดไฟ หรือที่เต้ารับ และถอดปลั๊กออก

การใช้งานที่ถูกต้อง

- อุปกรณ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องทั้งหมด การใช้อย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บและความเสียหายต่อทรัพย์สินได้
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงต่ออุบัติเหตุและความเสียหายต่อเครื่อง ควรอ่านคู่มือการใช้งานนํ้าอย่างละเอียดก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก คู่มือนี้มีข้อความสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัย การใช้งาน และการดูแลรักษาเครื่อง
- อุปกรณ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนสำหรับอุ่นจาน ชาม และเครื่องใช้ในครัวอื่นๆ ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานเครื่องอย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสมขึ้นอยู่กับอุณหภูมิที่เลือกและระยะเวลาที่ใช้งาน ด้านในของเครื่องอาจร้อนได้ถึง 80 °C
- มีพยางค์ของเด็กบางคนเจ็บจากความร้อนได้ง่ายกว่าผู้ใหญ่ ควรให้เด็กอยู่ห่างจากอุปกรณ์ และอย่าปล่อยให้เด็กเล่นกับเครื่องหรือใกล้เครื่อง การเปิดเครื่องโดยไม่ตั้งใจจะทำให้เครื่องร้อนขึ้นและอาจเกิดการบาดเจ็บจากความร้อนได้
- อุปกรณ์นี้ไม่ใช่ของเล่น ห้ามไม่ให้เด็กเข้าถึงอุปกรณ์หรือปุ่มควบคุมของอุปกรณ์ และควบคุมดูแลการใช้งานโดยผู้สูงอายุหรือผู้ดูแลสภาพ
- ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ในการอุ่นอาหาร ปิ้งอาหาร หรือเก็บอาหารและเครื่องดื่มให้อุ่น เนื่องจากความร้อนในอาหารหรือเครื่องดื่มอาจทำให้เครื่องเกิดความเสียหายจากการกักความร้อน
- ห้ามบ้งหรือดึงโดยที่ลิ้นชักเครื่องเปิดอยู่ เพราะอาจทำให้รางเลื่อนปรับระดับเสียหายได้ โดยลิ้นชักเครื่องสามารถรับน้ำหนักได้สูงสุด 25 กก.
- ห้ามเก็บภาชนะพลาสติก ฟอยล์และแผ่นพลาสติกห่ออาหาร หรือวัตถุไวไฟใดๆ ไว้ในลิ้นชักเครื่องเพราะวัตถุเหล่านี้อาจหลอมละลายหรือติดไฟเมื่อเปิดเครื่อง
- ห้ามใช้อุปกรณ์นี้เพื่อทำให้อุณหภูมิในห้องอุ่นขึ้น เนื่องจากอุณหภูมิสูงที่แผ่กระจายออกมา อาจทำให้สิ่งของที่อยู่ใกล้กับอุปกรณ์เกิดไฟไหม้ได้
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำในการทำมาสะอาดอุปกรณ์นี้ ไอน้ำอาจเข้าถึงส่วนประกอบไฟฟ้าและทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้ ไอน้ำแรงดันสูงอาจทำให้เกิดความเสียหายอย่างถาวรต่อพื้นผิวและส่วนประกอบอื่นๆ ซึ่งผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อ

3 ความใส่ใจต่อสิ่งแวดล้อม

การกำจัดวัสดุบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์สำหรับขนส่งและป้องกันมีการเลือกใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในการกำจัดและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ตามปกติบรรจุภัณฑ์ (เช่น ฟิล์มห่อหุ้ม โฟมโพลีสไตรีน) และห่อพลาสติกจะต้องเก็บให้พ้นมือทารกและเด็กเล็ก เนื่องจากอาจเกิดอันตรายจากการขาดอากาศหายใจ กำจัดหรือรีไซเคิลวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดโดยเร็วที่สุด

การกำจัดอุปกรณ์หรือเครื่องเก่าของคุณ

อุปกรณ์ไฟฟ้าและเครื่องใช้ไฟฟ้ามักประกอบด้วยวัสดุที่หากได้รับการจัดการหรือกำจัดไม่ถูกต้อง อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม วัสดุเหล่านี้มีความจำเป็นต่อการทำงานที่ถูกต้องของอุปกรณ์หรือเครื่องของคุณ ดังนั้นโปรดอย่าทิ้งเครื่องใช้หรืออุปกรณ์เก่าของคุณไปพร้อมกับขยะในครัวเรือน



โปรดกำจัดโดยนำไปที่ศูนย์เก็บขยะหรือรีไซเคิลของชุมชนในท้องถิ่นของคุณ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่เป็นอันตรายต่อเด็กในขณะที่ยกไว้เพื่อรอการกำจัด

ควรให้บุคคลที่มีความชำนาญถอดปลั๊กหรือตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟหลัก ปลั๊กต้องถูกทำให้ไม่สามารถใช้งานได้และสายไฟต้องถูกตัดออกจากปลั๊กโดยตรงเพื่อป้องกันการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง

4 ก่อนใช้งานครั้งแรก

การทำความสะอาดและทำความร้อนเป็นครั้งแรก

เช็ดทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ เท่านั้น แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม จากนั้นให้อุ่นเครื่องเป็นเวลาอย่างน้อยสองชั่วโมง

- กดปุ่มสวิตช์ 
- กดปุ่ม "เมนู" จนกระทั่งไฟ  สว่างขึ้น
- กดปุ่ม "อุณหภูมิ" จนกระทั่งไฟแสดงอุณหภูมิที่ถูกต้องสว่างขึ้น
- กดปุ่ม "ระยะเวลา" จนกระทั่งไฟ "2h" สว่างขึ้น
- ปิดฝาหม้อเครื่อง
สองชั่วโมงต่อมา เครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติ

สิ่งสำคัญคือต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องมีการระบายอากาศที่ดี

ชิ้นส่วนโลหะมีการเคลือบป้องกันซึ่งอาจส่งกลิ่นเล็กน้อยเมื่อถูกความร้อนในครั้งแรก

กลิ่นและไอระเหยจะจางหายไปในเวลาอันสั้น โดยนี้ไม่ใช่สัญญาณของการเชื่อมต่อที่มีผิดพลาดหรือข้อบกพร่องของเครื่อง

5 การทำงาน

การสวมถุงมือกันความร้อนทุกครั้งเมื่อนำเครื่องใช้ในครัวที่อุ่นแล้วออกจากลิ้นชัก

เครื่องนี้สามารถรับน้ำหนักได้สูงสุด 25 กก. โดยไม่คำนึงถึงความสูง

6 การควบคุม



กดที่พื้นผิวของลิ้นชัก ลิ้นชักจะดึงออกมาโดยอัตโนมัติ



แผงควบคุม

	ความหมาย
	เซ็นเซอร์เปิด/ปิด สำหรับเปิดและปิดเครื่อง
เมนู	การเลือกฟังก์ชัน
อุณหภูมิ	การเลือกอุณหภูมิ
ระยะเวลา	การตั้งเวลา
	อุ่นถ้วย
	อุ่นจาน
	การเก็บรักษาอาหาร
	การทำอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ
	การหมัก
	จอแสดงอุณหภูมิ

7 การใช้งานเครื่อง

ปุ่มเปิด/ปิดต้องสะอาดอยู่เสมอ คราบน้ำมันหรือของเหลวบนปุ่มอาจทำให้เกิดความเสียหาย หรือทำให้เครื่องเปิดทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ

- เปิดลิ้นชักเครื่อง
- แตะที่ปุ่มลิวิตซ์ 
- แตะที่ปุ่ม "เมนู" จนกระทั่งไฟแสดงฟังก์ชันที่ต้องการสว่างขึ้น
- แตะที่ปุ่ม "อุณหภูมิ" จนกระทั่งไฟแสดงอุณหภูมิที่ต้องการสว่างขึ้น
- แตะที่ปุ่ม "ระยะเวลา" จนกระทั่งไฟแสดงเวลาที่ต้องการสว่างขึ้น
- ปิดลิ้นชักเครื่อง

8 การเลือกอุณหภูมิ

ฟังก์ชันแต่ละตัวมีช่วงอุณหภูมิที่แตกต่างกัน โรงงานตั้งค่าอุณหภูมิที่แนะนำไว้เป็นตัวหนา กดปุ่ม "อุณหภูมิ" เพื่อเปลี่ยนช่วงอุณหภูมิทีละ 5 °C
ครั้งต่อไปที่ใช้งานเครื่อง ระบบจะเปิดใช้งานโดยอัตโนมัติด้วยตัวเลือกอุณหภูมิครั้งล่าสุด และแสดงบนหน้าจอ (ยกเว้นโหมดการทำอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ)

	อุณหภูมิ (°C)				
					
	40	60	65	65	30
	45	65	70	70	/
	50	70	75	75	/
	55	75	80	80	/
	60	80	85	85	/

9 การเก็บรักษาอาหาร

ฟังก์ชันนี้ใช้เพื่อการเก็บความร้อนของอาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จ ไม่ใช่สำหรับการทำให้อาหารที่เย็นแล้วร้อนขึ้น

- เลือกฟังก์ชัน **SSS**
- เลือกเวลา
- เมื่ออุณหภูมิในเครื่องร้อนแล้ว ให้ใส่จานเปล่าลงในลิ้นชัก
- อบอุ่นล่วงหน้า 15 นาที เพื่อให้มั่นใจว่าได้อุณหภูมิที่ต้องการ อุณหภูมิจะคงที่ในเวลาเดียวกัน
- ใช้ถุงมือกับความร้อนนำจานที่อุ่นแล้วออกมา ใส่อาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จ
- จากนั้นใส่จานในลิ้นชัก ระวังอย่าให้น้ำหกในในตัวเครื่อง

ข้อสังเกต

เพื่อรักษาคุณภาพของอาหารให้ดีที่สุด โปรดปฏิบัติตามข้อแนะนำต่อไปนี้:

- ไม่จำเป็นต้องเก็บอาหารทอดหรืออาหารอบกรอบไว้ในลิ้นชัก อาหารประเภทนี้ต้องใช้การเก็บรักษาความร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่า
- ควรใช้ฝาปิดที่แน่นหนาหรือฟอยล์อลูมิเนียมทนความร้อนคลุมอาหารที่มีช่องเหลวหรือมีความชื้นสูง เพื่อป้องกันน้ำระเหยและรักษาคุณภาพของอาหาร
- เพื่อหลีกเลี่ยงการฉีก โปรดอย่าใส่อาหารในจานมากเกินไป
- อาหารที่เพิ่งปรุงสุกจะมีความร้อนมากกว่าอาหารที่เก็บรักษาความร้อน ควรใช้จานที่อุ่นล่วงหน้าใส่อาหาร
- สารอาหารจะสูญเสียไปบางส่วนขณะทำอาหาร และจะสูญเสียมากขึ้นระหว่างการเก็บรักษาความร้อน ยิ่งเก็บไว้นาน สารอาหารก็จะสูญเสียมากยิ่งขึ้น
- กรุณาเปิด/ปิดลิ้นชักอย่างนุ่มนวล เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำรูปหยดกระเด็นเข้าไปในช่องระบายอากาศ
- หากเปิด/ปิดลิ้นชักบ่อยเกินไป อาจส่งผลต่อประสิทธิภาพในการเก็บรักษาความร้อนของอาหาร

การตั้งค่า

อาหาร	ภาชนะที่ใช้	เก็บรักษาความร้อน	อุณหภูมิ
เค้กบาง	จานรอง	ไม่	■ □ □ □ □
กราแตง	กระทะ	ใช่	□ □ □ ■ □
อาหารอบ	จานรอง	ใช่	□ □ ■ □ □
อาหารประเภทหม้ออบ	ชาม, หม้อ	ใช่	□ □ □ ■ □
ทอดมันปลา	กระทะ	ไม่	□ □ □ □ ■
น้ำซุป	ชาม, หม้อ	ใช่	□ □ □ ■ □
ซูปผัก	ชาม, หม้อ	ใช่	□ □ □ ■ □
อาหารประเภทเคียว	ชาม, หม้อ	ใช่	□ □ □ ■ □
มันบด	ชาม, หม้อ	ใช่	□ □ ■ □ □
อาหารเพื่อสุขภาพ	จานรอง	ใช่	□ □ □ ■ □
มันฝรั่งอบทั้งเปลือก	จานรอง, ชาม, หม้อ	ใช่	□ □ ■ □ □
อาหารซูปแกล็คซานมั้ง	จาน	ไม่	□ □ □ □ ■
แพนเค้ก	จานรอง	ไม่	□ □ □ □ ■
พิซซ่า	จานรอง	ไม่	□ □ □ □ ■
มันอบแบบไม่มีเปลือก	ชาม, หม้อ	ใช่	□ □ □ ■ □
ซอส	ชาม, หม้อ	ใช่	□ □ □ ■ □
อาหารว่าง	จานรอง	ไม่	□ □ □ ■ □
ขนมปังแผ่น	---	ไม่	■ □ □ □ □
ขนมปังม้วน	---	ไม่	■ □ □ □ □

10 การอุ่นเครื่องครัว

ข้อสังเกต

- ตรวจสอบงานเรียงกันภายในเครื่อง งานที่วางซ้อนกันจะร้อนช้ากว่างานที่วางแยกกัน หากต้องการวางซ้อนกัน ตรวจสอบงานไว้ด้านหน้าของเครื่องอุ่น
- อย่าวางงานที่มีขนาดใหญ่ซ้อนกันบริเวณช่องระบายอากาศ ฉะนั้นจะเกิดความร้อน ทำให้อาหารไม่ได้รับความร้อนอย่างสม่ำเสมอ
- สำหรับถ้วยและแก้วเรซินิก ควรเลือกฟักซ์ัน  และตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุณหภูมิไม่เกินค่าสูงสุด (65°C)
- ภาชนะที่ผ่านการอุ่นจะเย็นลงอย่างรวดเร็ว ควรนำออกมาใช้งานเมื่อจำเป็น

เวลาในการอุ่นร้อน

ระยะเวลาในการอุ่นร้อนอาจได้รับผลกระทบจากหลายปัจจัย เช่น

- วัสดุและความหนาของภาชนะ
- จำนวนภาชนะ
- การจัดวางภาชนะ
- การตั้งค่าอุณหภูมิ

ดังนั้น ระยะเวลาการอุ่นร้อนจึงไม่สามารถกำหนดได้อย่างแน่นอน แต่สามารถใช้ข้อมูลต่อไปนี้เป็นแนวทางได้:

ในฟังก์ชัน  โดยประมาณ

- ภาชนะอาหารตะวันตกมาตรฐานสากล 6 ชุด ใช้เวลาอุ่นโดยเฉลี่ยประมาณ 30-35 นาที
- ภาชนะอาหารตะวันตกมาตรฐานสากล 12 ชุด ใช้เวลาอุ่นโดยเฉลี่ยประมาณ 40-45 นาที

เมื่อใช้งานเครื่องอุ่นเป็นประจำ คุณจะค่อยๆ เข้าใจว่าการตั้งค่าแบบใดเหมาะสมกับความต้องการของคุณมากที่สุด

ความจุ

ความจุสูงสุดของลิ้นชักคือ 25 กก. โปรดหลีกเลี่ยงการวางภาชนะมากเกินไป

11 การทำอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ

การทำอาหารที่อุณหภูมิต่ำเป็นวิธีการปรุงเนื้อสัตว์เป็นเวลานาน ซึ่งช่วยลดการสูญเสียน้ำในเนื้อ ทำให้คงความสดและชุ่มฉ่ำ

วิธีปรุงอาหารนี้เหมาะอย่างยิ่งสำหรับเนื้อชิ้นใหญ่ คุณภาพของเนื้อมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อผลลัพธ์ในการทำอาหาร

เพื่อความแม่นยำ ขอแนะนำให้อ่านคู่มือไมโครเวฟอุณหภูมิแกนอาหารแบบมืออาชีพ

อุณหภูมิแกนกลาง

การทำอาหารในอุณหภูมิต่ำ อุณหภูมิแกนกลางจะสูงถึง 70°C

หากอุณหภูมิแกนต่ำกว่า 70°C จะไม่เหมาะสมในการทำอาหารประเภทเนื้อสัตว์ในอุณหภูมิต่ำอาหาร

การอ่านค่าอุณหภูมิแกนกลางสามารถแสดงให้เห็นถึงอุณหภูมิการปรุงอาหารที่ส่วนกลางของเนื้อ อุณหภูมิแกนที่ต่ำลงจะทำให้เนื้อที่ปรุงสุกนุ่มยิ่งขึ้น:

- 45-50°C = สุกปานกลางถึงดิบ
- 55-60°C = สุกปานกลาง
- 65°C = สุกเต็มที่

เวลาในการทำอาหาร

เวลาในการทำอาหารขึ้นอยู่กับขนาดของเนื้อสัตว์ โดยมีเวลาการทำอาหารอยู่ระหว่าง 1 ถึง 6 ชั่วโมง

โปรดเลือกอุณหภูมิที่สูงขึ้น และเพิ่มเวลาอุ่นเครื่องล่วงหน้าอีก 15 นาที

ตัวอย่างเช่น เลือกเวลา 1 ชั่วโมง เวลาใช้งานจริงคือ 1 ชั่วโมง 15 นาที

ข้อสังเกต

- ควรพักเนื้อไว้สักครู่ก่อนทาน รสชาติจะดีขึ้น
- คุณภาพของเนื้อมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อผลลัพธ์ของการปรุงอาหาร

- ควรนำเนื้อออกมาวางไว้ที่อุณหภูมิห้อง ควรนำออกจากตู้เย็นล่วงหน้า 1 ชั่วโมงก่อนทำอาหาร
- ใช้เตาอบในการอบเนื้อเพื่อให้ผิวเนื้อสุกทั่วถึง

ขั้นตอน

■ เลือกฟังก์ชัน

อุปกรณ์อบจะอุ่นเครื่องล่วงหน้าโดยอัตโนมัติ 15 นาที ตามอุณหภูมิและเวลาที่ตั้งไว้ และเวลาหลังการทำงาน เช่น ที่อุณหภูมิ 85°C ใช้เวลา 4 ชั่วโมง (เนื้อสันนอกวัว 1 กิโลกรัม ความหนาประมาณ 3 ซม. อยู่ในระดับสุกปานกลาง)
การอุ่นเครื่องของอุปกรณ์อบ จะช่วยให้เนื้อที่อบมีผิวหน้าสุกทั่วถึง

■ ใส่เนื้อลงบนจานร้อน

■ นำจานใส่ในลิ้นชักเครื่อง

หากต้องการใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิอาหาร: เสียบเทอร์โมมิเตอร์เข้าไปในเนื้อ โดยให้ปลายอยู่ที่ตำแหน่งกึ่งกลาง โปรดตรวจสอบว่าเทอร์โมมิเตอร์ไม่ได้สัมผัสกับกระดูกหรือชิ้นไขมัน มิฉะนั้นจะทำให้การอ่านค่าผิดพลาด

หากต้องการตั้งค่าการปรุงอาหารอื่นๆ โปรดดูในตาราง

■ เลือกฟังก์ชันการทำอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ

■ เลือกอุณหภูมิที่ต้องการ

■ เลือกเวลาที่ต้องการ

คำแนะนำ

- ขึ้นเนื้อสามารถนำออกจากเตาอบได้โดยตรง
- ด้วยอุณหภูมิแกนกลางจากการทำอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ เนื้อที่ปรุงสุกแล้วสามารถเก็บไว้ในเครื่องอบเพื่อรักษาความร้อนได้อย่างปลอดภัย จนกว่าจะนำไปเสิร์ฟบนโต๊ะอาหาร โดยจะไม่ส่งผลกระทบต่อผลลัพธ์
- วางเนื้อบนจานที่อุ่นแล้วบนโต๊ะอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้อลงเร็วเกินไป

ตารางแนะนำการปรุงเนื้อวัว

เนื้อ	เวลาที่อบ (นาที)	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	ตั้งค่าอุณหภูมิ
เนื้อสันในวัว 1200 กรัม	4-6 6-8 8	45-50 55-60 65	105-135 160-190 195-225	
เนื้อสันในวัว 600 กรัม	4-6 6-8 8	45-50 55-60 65	90-120 130-155 160-190	
สเต็กเนื้อวัวหนา 3-4 ซม.	ด้านละ 1 นาที ด้านละ 1-2 นาที ด้านละ 2 นาที	45-50 55-60 65	40-50 60-80 90-110	
เนื้อสันนอกวัว 400 กรัม	4-6 6 8	45-50 55-60 65	90-120 120-145 145-175	
เนื้อสันนอกวัว 600 กรัม	4 6-8 8	45-50 55-60 65	115-135 150-180 225-255	
เนื้อสันนอกวัว 1500 กรัม	8 8-10 12	45-50 55-60 65	120-150 250-280 300-330	
สเต็กเนื้อสะโพก 180 กรัม	ด้านละ 1 นาที ด้านละ 1-2 นาที ด้านละ 2 นาที	45-50 55-60 65	50-60 80-90 120-140	

45-50°C สุกปานกลางถึงดิบ / 55-60°C สุกปานกลาง / 65°C สุกเต็มที่

ตารางแนะนำการปรุงเนื้อลูกวัว

เนื้อ	เวลาที่อบ (นาที)	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	ตั้งค่าอุณหภูมิ
เนื้อสันในวัว 1200 กรัม	5 6 6-7	45-50 55-60 65	115-145 150-180 155-185	
เนื้อวัวหั่นเต๋า หนา 2 ซม. 160 กรัม	ด้านละ 1 นาที ด้านละ 1-2 นาที ด้านละ 2 นาที	45-50 55-60 65	35-50 60-80 75-90	

45-50°C สุกปานกลางถึงดิบ / 55-60°C สุกปานกลาง / 65°C สุกเต็มที่

ตารางแนะนำการปรุงเนื้อสัตว์ปีก

เนื้อ	เวลาที่อบ (นาที)	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	ตั้งค่าอุณหภูมิ
เนื้ออกไก่ 350 กรัม	5-6	65 70	45-65 80-95	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
เนื้ออกไก่ 160 กรัม	ด้านละ 2-3 นาที	70	45-60	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
เนื้ออกไก่ 250 กรัม	ด้านละ 2-3 นาที	70	60-80	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
เนื้ออกไก่จาง 800 กรัม	6-8	70	150-180	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

65°C ลุกปานกลาง/ 70°C ลุกเต็มที่

ตารางแนะนำการปรุงเนื้อหมู

เนื้อ	เวลาที่อบ (นาที)	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	ตั้งค่าอุณหภูมิ
เนื้อสันในหมู 350 กรัม	5-6	60 65	90-110 120-140	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
เนื้อขาหมูไม่มีกระดูก 700 กรัม	6-8	65	180-200	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
เนื้อขาหมูไม่มีกระดูก 1500 กรัม	8	65	195-225	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
เนื้อสันนอกหมู 700 กรัม	6-8	65	180-210	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
เนื้อสันนอกหมู 1500 กรัม	8-10	65	210-240	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
ซี่โครงหมูหนา 3-4 ซม.	ด้านละ 2 นาที ด้านละ 2-3 นาที	60 65	75-95 100-120	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
เนื้อหมูบ้วน หนา 0.5 ซม. 150 กรัม	4-6	65	150-180	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
ซี่โครงหมู	ด้านละ 4-6 นาที	65	165-195	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

60°C ลุกปานกลาง/ 65°C ลุกเต็มที่

ตารางแนะนำการปรุงเนื้อแกะ

เนื้อ	เวลาที่อบ (นาที)	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	ตั้งค่าอุณหภูมิ
ซี่โครงแกะ 170 กรัม	3 4	60 65	90-110 110-130	
ซี่โครงแกะ 400 กรัม	3-4 4-6	60 65	100-130 120-150	
เนื้อสันในแกะไม่มีกระดูก 600 กรัม	3 6	60 65	90-120 130-160	
เนื้อขาแกะไม่มีกระดูก 1200 กรัม	8-10	65	330-360	

60°C สุกปานกลาง / 65°C สุกเต็มที่

ตารางแนะนำการปรุงเนื้อสัตว์อื่น ๆ

เนื้อ	เวลาที่อบ (นาที)	อุณหภูมิ	เวลา (นาที)	ตั้งค่าอุณหภูมิ
เนื้อกวางหนา 3-4 ซม.	ด้านละ 1-2 นาที ด้านละ 2 นาที	60 65	80-100 110-140	
เนื้อสันนอกกวาง 800 กรัม	5-6 6-8	60 65	135-150 165-180	
เนื้อสันนอกกวางโรนิก 800 กรัม	4 6	60 65	120-135 150-165	
เนื้อสันนอกกระทาย 250 กรัม	5-7	65	210-230	
หมูป่าอบ 600 กรัม	6-8	70	190-220	

60°C สุกปานกลาง 65-70°C สุกเต็มที่

12 การใช้งานอื่น ๆ

ประเภท	สถานะ	เก็บรักษาความร้อน	 จุดหมกมี	 จุดหมกมี	 จุดหมกมี	เวลา (นาที)
ละลายเบียร์แช่แข็ง	ข้าม/ข้าม	ไม่	■□□□□			12:50
ละลายเจลลีน	ข้าม	ไม่	□□□□■			12:15
หมักแป้ง	ข้าม	ใช่			■□□□□	12:30
ทำโยเกิร์ต	ภาชนะมีฝาปิด			□■□□□		5:00
ละลายชีสโกกแลต	ข้าม	ไม่	□□□□■			12:20
ละลายผักแช่แข็ง	ข้าม	ไม่	□□■□□			1:00

13 การทำความสะอาดและการดูแล

ด้านหน้าอุปกรณ์ แผงควบคุม และภายใน

- ควรทำความสะอาดพื้นผิวและส่วนควบคุมทั้งหมดโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ ล้างจานเล็กน้อย และใช้ฟองน้ำนุ่มหรือผ้าเช็ด
- เช็ดพื้นผิวให้แห้งโดยใช้ผ้านุ่ม

ปล่อยให้เครื่องเย็นลงจนถึงอุณหภูมิที่ปลอดภัยก่อนทำความสะอาด

เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดรอยขีดข่วนและความเสียหายต่อพื้นผิวของอุปกรณ์ที่มีหน้ากระจก สแตนเลส และอะลูมิเนียม ควรให้ความสำคัญกับคำแนะนำในการทำความสะอาดต่อไปนี้

ด้านหน้าอะลูมิเนียม

ในด้านรูปลักษณะ อะลูมิเนียมจะได้รับผลกระทบจากการที่แสงตกกระทบจากทิศทางต่างๆ สภาพแวดล้อมโดยรอบ และมุมที่สังเกต

พื้นผิวอะลูมิเนียมและส่วนควบคุมอาจเกิดการเปลี่ยนสีหรือความเสียหายได้ หากปล่อยให้ทราบสกปรกเกาะติดนานเกินไป โปรดใช้ผ้าขนสกปรกออกทันที

ด้านหน้าของเครื่องอาจเกิดรอยขีดข่วนและการถลอกได้ง่าย

หลีกเลี่ยง:

- สารทำความสะอาดที่มีโซดา กรด หรือคลอรีน
- สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น ผงขัดและครีมขัด
- ฟองน้ำขัดถู เช่น แปรงขัดหม้อหรือฟองน้ำที่เคยใช้ร่วมกับสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสแตนเลส
- สารทำความสะอาดที่มีสารฟอสฟอรัสตกค้าง
- น้ำยาล้างจาน
- สเปรย์ทำความสะอาดอบ

ด้านหน้าสแตนเลส

ด้านหน้าของเครื่องอาจเกิดรอยขีดข่วนและการถลอกได้ง่าย

พื้นผิวสแตนเลสสามารถทำความสะอาดได้โดยใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน ซึ่งออกแบบมาโดยเฉพาะสำหรับใช้กับสแตนเลส

หมายเหตุ: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสกับส่วนควบคุม

หลีกเลี่ยง:

- สารทำความสะอาดที่มีโซดา กรด หรือคลอรีน
- สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น ผงขัดและครีมขัด
- ฟองน้ำขัดถู เช่น แปรงขัดหม้อหรือฟองน้ำที่เคยใช้ร่วมกับสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

งานติดตั้งและซ่อมแซมส่วนประกอบไฟฟ้าของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะต้องดำเนินการโดยบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและมีความสามารถตามข้อบังคับด้านความปลอดภัยของท้องถิ่นและระดับชาติเท่านั้น การซ่อมแซมและงานอื่นๆ โดยบุคคลที่ไม่มีคุณสมบัติเหมาะสมอาจเป็นอันตรายได้ ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่องานที่ไม่ได้รับอนุญาตได้

สิ่งที่ต้องทำเมื่อ...

การทำงานผิดปกติ	สาเหตุที่เป็นไปได้และการแก้ไข
เครื่องอุ่นอาหารและภาชนะไม่ร้อน	เครื่องไม่ได้เสียบปลั๊กอย่างถูกต้องหรือไม่ได้เปิดสวิตช์ไฟหลักที่เต้ารับ เสียบปลั๊กและเปิดสวิตช์ไฟที่เต้ารับ
	เสียบปลั๊กเครื่องอย่างไม่ถูกต้องและเปิดช่องเสียบสวิตช์แหล่งจ่ายไฟหลัก เสียบปลั๊กและเปิดช่องเสียบสวิตช์
อาหารไม่ร้อนพอ	ไม่ได้เลือกฟังก์ชัน  เลือกฟังก์ชัน
	ตั้งอุณหภูมิต่ำเกินไป เลือกอุณหภูมิสูง
	ช่องระบายอากาศถูกปิดกั้น โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีอากาศไหลเวียนอย่างเหมาะสม
อาหารมีความร้อนสูงเกินไป	ไม่ได้เลือกฟังก์ชัน  เลือกฟังก์ชัน
	ตั้งอุณหภูมิสูงเกินไป เลือกอุณหภูมิที่ต่ำลง
ภาชนะไม่ร้อนพอ	ไม่ได้เลือกฟังก์ชัน  เลือกฟังก์ชัน
	ตั้งอุณหภูมิต่ำเกินไป เลือกอุณหภูมิสูง
	ช่องระบายอากาศถูกปิดกั้น โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีอากาศไหลเวียนอย่างเหมาะสม
	เวลาในการอุ่นภาชนะไม่นานพอ
ภาชนะมีความร้อนสูงเกินไป	ไม่ได้เลือกฟังก์ชัน  เลือกฟังก์ชัน
	ตั้งอุณหภูมิสูงเกินไป เลือกอุณหภูมิที่ต่ำลง
กลิ่นฉุนมีเสียงดังขณะใช้งาน	เสียงดังเกิดจากฟิล์ม ซึ่งจะช่วยกระจายความร้อนได้อย่างทั่วถึงภายในเครื่อง และไม่ใช้ความผิดปกติ

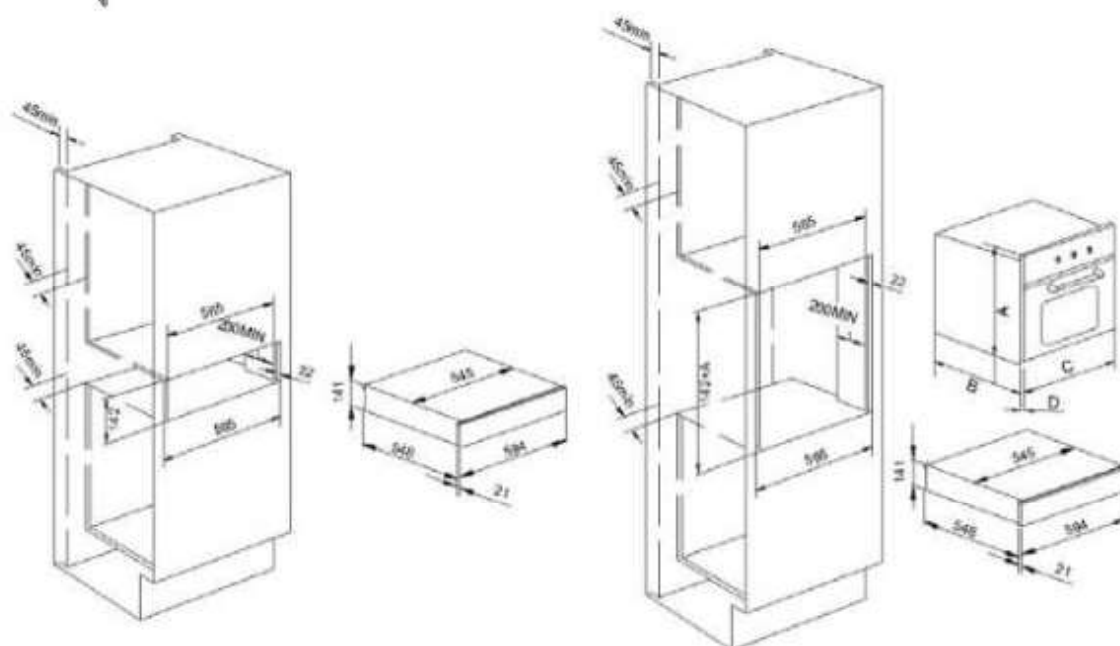
คำแนะนำด้านความปลอดภัยสำหรับการติดตั้ง

- ก่อนเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก โปรดตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าและความถี่ตรงกับข้อมูลที่จะบนแผ่นข้อมูล โปรดปฏิบัติตามข้อมูลนี้อย่างเคร่งครัดเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะเกิดความเสียหายต่ออุปกรณ์ หากมีข้อสงสัย โปรดปรึกษาช่างไฟฟ้าผู้ชำนาญ
- เติ้าวันและสวิตช์เปิด-ปิด ควรเข้าถึงได้ง่ายหลังจากติดตั้งเครื่องแล้ว
- เครื่องอุ่นอาหารและภาชนะสามารถติดตั้งร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ผู้ผลิตกำหนดว่าเหมาะสมเท่านั้น ผู้ผลิตไม่สามารถรับประกันการทำงานที่ปราศจากปัญหา หากใช้งานเครื่องร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นที่ผู้ผลิตไม่ได้กำหนดว่าเหมาะสม
- เมื่อติดตั้งเครื่องอุ่นอาหารและภาชนะร่วมกับอุปกรณ์อื่นที่เหมาะสม ต้องติดตั้งเครื่องอุ่นอาหารและภาชนะไว้เหนือชั้นวางแบบติดตั้งภายในตู้ เพื่อให้แน่ใจว่าตู้สามารถรองรับน้ำหนักของลิ้นชักเครื่องและอุปกรณ์อื่นได้อย่างปลอดภัย
- เนื่องจากเครื่องใช้ไฟฟ้าที่นำมาประกอบจะวางอยู่บนเครื่องอุ่นอาหารและภาชนะโดยตรงหลังจากติดตั้งแล้ว จึงไม่จำเป็นต้องมีชั้นวางคั่นระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้าทั้งสอง
- เมื่อติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่นำมาประกอบ จำเป็นต้องปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานและการติดตั้งที่นำมาพร้อมกับเครื่องนั้น

ขนาดช่องติดตั้ง

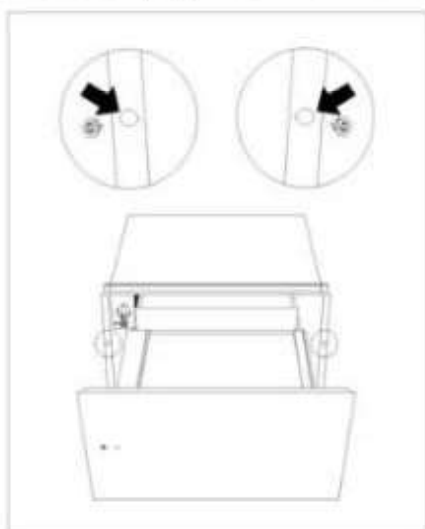
- เครื่องอุ่นอาหารและภาชนะมีสองแบบที่มีความสูงต่างกัน ขนาดช่องติดตั้งสำหรับลิ้นชักเครื่องต้องนำไปรวมกับขนาดช่องติดตั้งสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าที่นำมาประกอบเพื่อกำหนดขนาดช่องที่ต้องการ
- ขนาดทั้งหมดในคู่มือนี้ระบุเป็นมิลลิเมตร (mm)

ตัวอย่างรูปแบบการติดตั้ง



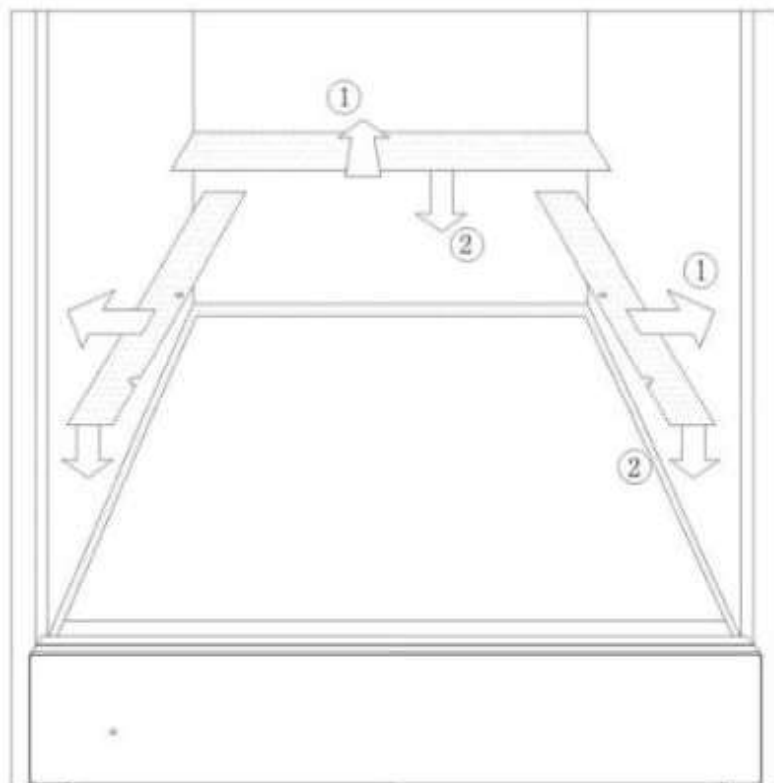
การวางตำแหน่งในช่องติดตั้ง

- ดันเครื่องเข้าไปในตู้จนสุดแถบโื่อน้ำและปรับแนวเครื่องให้ตรง



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตู้ติดตั้งอยู่ในแนวฉาก

- เปิดลิ้นชัก และใช้สกรู 2 ตัวที่ใหม่ ยึดเครื่องกับผนังด้านข้างของตู้
 เครื่องมาพร้อมกับแถบโลหะ 3 แถบ ซึ่งมีด้านล่างเป็นกาวยึดติด
 ต้องติดแถบเหล่านี้เข้ากับลิ้นชัก เพื่อปิดช่องว่างระหว่างตู้กับเครื่อง ช่องว่างอากาศที่เกิดขึ้นจะทำหน้าที่เป็นฉนวนเพิ่มเติมและช่วยป้องกันการสูญเสียความร้อน
- ค่อยๆ ดึงแผ่นฟอยล์ม้วนออกจากด้านล่างของแถบแต่ละแถบ
- จากนั้นวางแถบตามภาพประกอบ โดยให้แนบสนิทกับผนังด้านข้างและผนังด้านหลังของตู้ แล้วติดแถบเข้ากับเครื่องอย่างแน่นหนา หากตู้ไม่มีผนังด้านหลัง ก็ไม่จำเป็นต้องใช้แถบที่สาม



- ติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่นำมาประกอบตามคู่มือการใช้งานและการติดตั้งที่ให้มาพร้อมกับเครื่องนั้น

เพื่อให้มั่นใจว่ามีการระบายอากาศที่เพียงพอ แผ่นด้านหลังของตู้ต้องถูกลอยคอออก แนะนำให้ติดตั้งลิ้นชักโดยวางอยู่บนแถบไม้สองแถบ หากลิ้นชักวางอยู่บนพื้นผิวเรียบติดต่อกัน จะต้องมีการเปิดช่องเปิดขนาดอย่างน้อย 45x560 มม.

การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

งานไฟฟ้าทั้งหมดควรดำเนินการโดยบุคคลที่มีคุณสมบัติและความสามารถเหมาะสมเท่านั้น โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยระดับชาติและระดับท้องถิ่นอย่างเคร่งครัด

เครื่องมาพร้อมกันสายไฟและปลั๊กสำหรับเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลัก 230-240 โวลต์

แรงดันไฟฟ้า กำลังไฟฟัสด และ พิกัดปลั๊ก แสดงอยู่ใน **แผ่นข้อมูล** โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าตรงกับแหล่งจ่ายไฟหลักในครัวเรือน

ควรเชื่อมต่อผ่านตัวรับที่มีสวิตช์ ซึ่งเข้าถึงได้สะดวกหลังการติดตั้ง เพื่อความปลอดภัยยิ่งขึ้น ขอแนะนำให้ติดตั้งอุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้า (RCD) ที่มีกระแสไฟตัดวงจร 30 mA อย่างเชื่อมต่อด้านสายต่อพ่วง

คำเตือน

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะต้องต่อสายดิน

สำคัญ

สายไฟในสายไฟหลักมีสีตามรหัสต่อไปนี้

สีเขียว/สีเหลือง = สายดิน

สีน้ำเงิน = สายกลาง

สีน้ำตาล = สายไฟ

เนื่องจากสีของสายไฟในสายไฟหลักของเครื่องนี้อาจไม่ตรงกับเครื่องหมายสีที่ระบุไว้ในปลั๊กของคุณ โปรดดำเนินการดังต่อไปนี้เมื่อจำเป็นต้องเปลี่ยนปลั๊ก:

- สายที่มีสีเขียวและสีเหลืองต้องเชื่อมต่อกับขั้วในปลั๊กที่มีเครื่องหมายตัวอักษร E หรือสัญลักษณ์สายดิน  หรือมีสีเขียวและสีเหลือง
- สายที่มีสีน้ำเงินต้องเชื่อมต่อกับขั้วที่มีเครื่องหมายตัวอักษร N หรือมีสีฟ้า
- สายไฟที่มีสีน้ำตาลต้องเชื่อมต่อกับขั้วที่มีเครื่องหมายตัวอักษร A หรือมีสีแดง

Maximising
the value of space.
Together.

Hafele (Thailand) Limited

67 Soi Sukhumvit 64 Sukhumvit Rd
Phraekong Tal Phraekong Bangkok 10260
☎ +66(0) 2741 7171 ✉ info@hafele.co.th

Hafele Vietnam LLC

9 Doan Van Bo Street, Ward 13, District 4,
Ho Chi Minh City, Vietnam, 72806
☎ +84 28 39 113 113 ✉ info@hafele.co.th

Hafele Philippines, Incorporated

Cayetano Boulevard, Brgy. Ususan
Taguig City, 1636 Metro Manila, Philippines
☎ +63 28842 3363 ✉ info@hafele.com.ph

Hafele Indotama

6Taman Tekno BSD, Jalan Tekno V, Blok A No. 3
Setu, Kota Tangerang Selatan Banten 16314
☎ +62 21 7687 8888 ✉ info@hafele.co.id

Hafele Singapore Pte Ltd

1 Kall Bull Road 1, 201-27726
Enterprise One Singapore 416034
☎ +65 6648 9076 ✉ showroom@hafele.com.sg

Hafele Malaysia

A-GF-06 & 09, Plaza @ Kelana Jaya, No.9, Jalan
SS7/13B, Kelana Jaya, 47301 Petaling Jaya, Selangor.
☎ +603-20287488 ✉ info@hafele.com.my