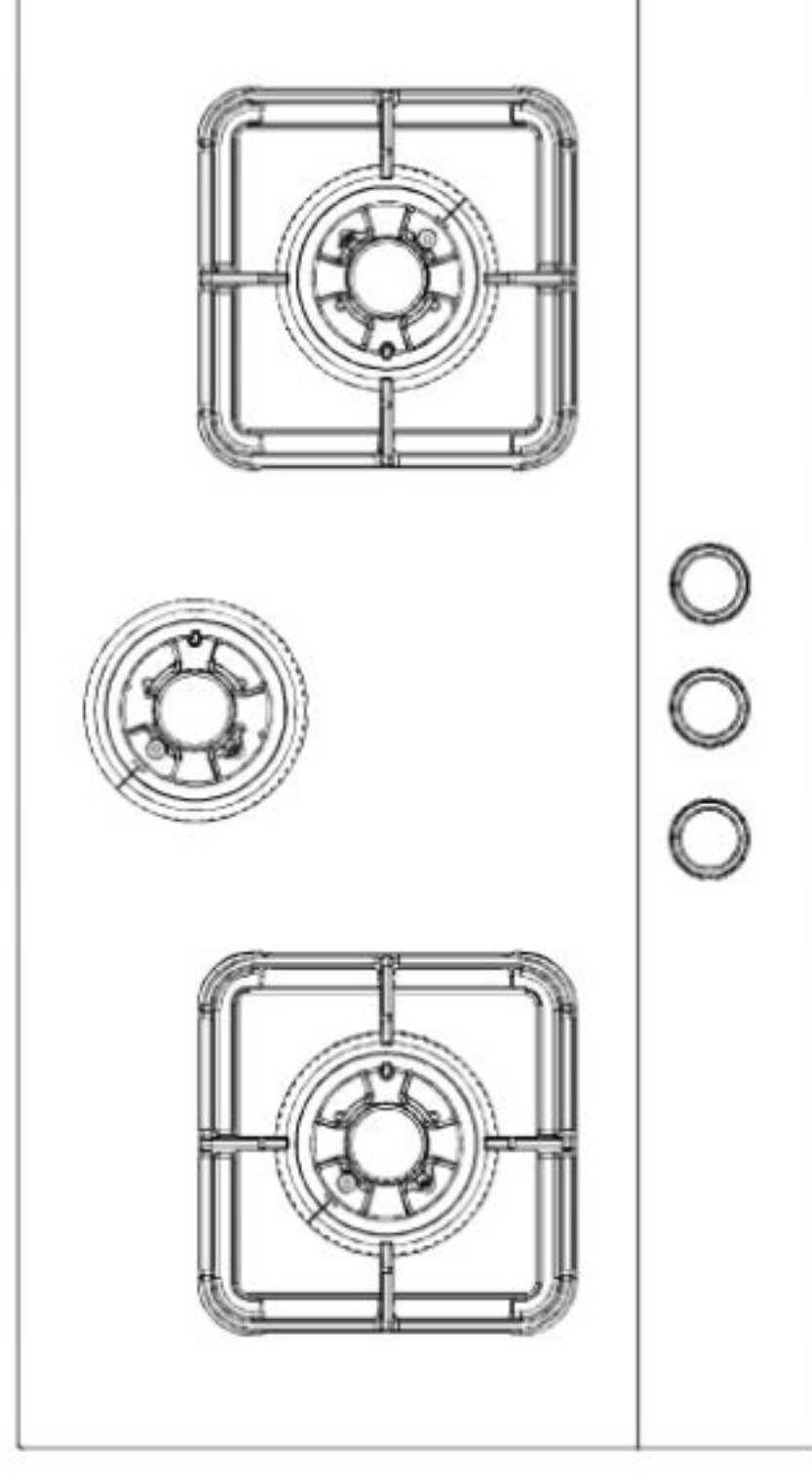


HÄFELE

คู่มือการติดตั้งและการใช้งาน
สำหรับเตาแก๊ส



495.06.198
495.06.199

      hafelethailand @hafelethailand
 www.hafelethailand.com  02-768-7171

สารบัญ

1. การระบุชิ้นส่วน (Parts Identification).....	3
2. คำแนะนำในการติดตั้ง (Installation Instructions).....	5
3. คำแนะนำสำหรับผู้ใช้ (Instruction for Users).....	9
4. ข้อควรระวัง (Cautions).....	12
5. การทำความสะอาด การใช้งาน และการดูแลรักษา (Cleaning, Handling and Care).....	14
6. ตารางวิเคราะห์ปัญหา (Fault Isolation Chart).....	16
7. คำเตือน (Warnings).....	17
8. ข้อมูลทางเทคนิค (Technical Data).....	18

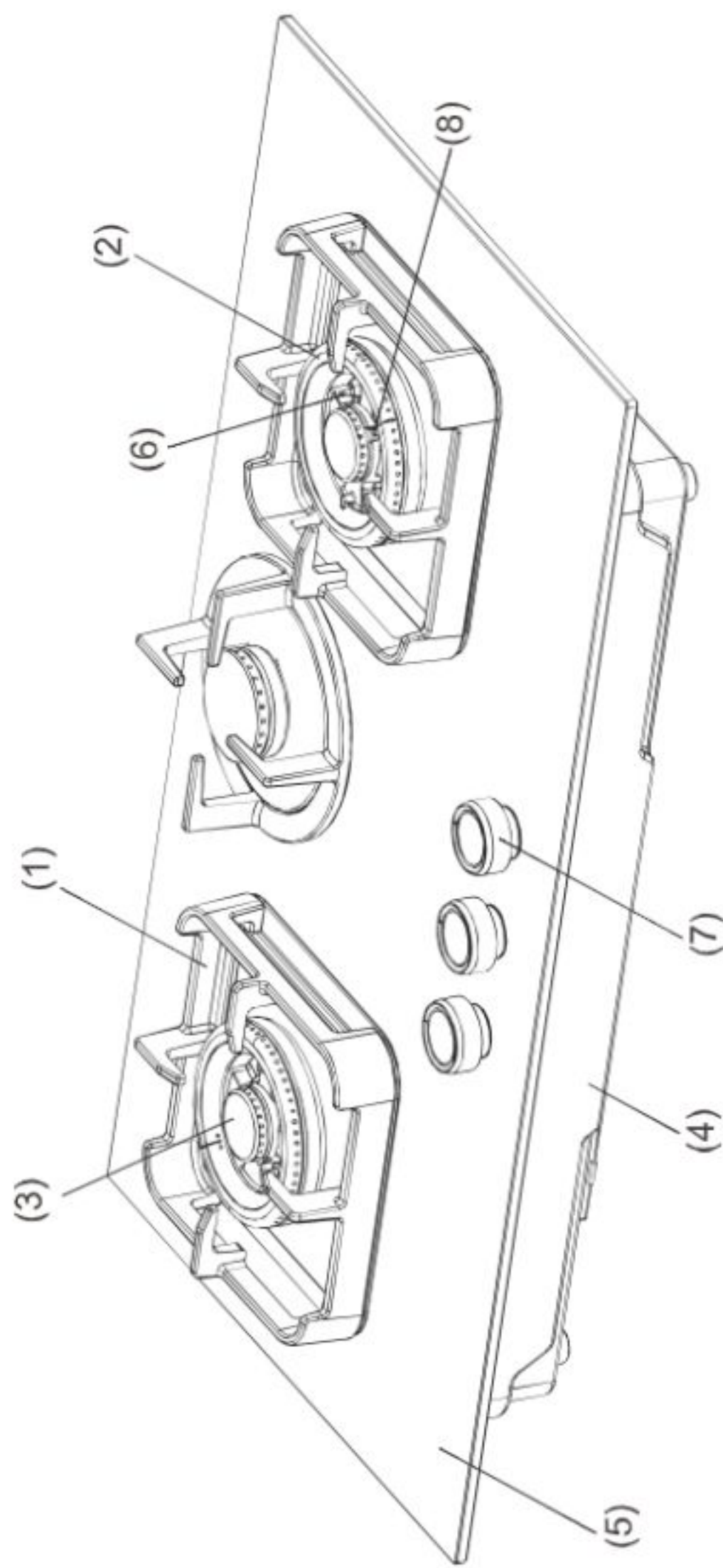
การระบุส่วนประกอบ

เรียนลูกค้า

ขอขอบคุณที่ท่านได้เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา
เรามีใจว่าผลิตภัณฑ์ทันสมัยนี้ ซึ่งผลิตจากวัสดุคุณภาพสูง จะสามารถทำงานได้ตามที่ท่าน
คาดหวัง ผลิตภัณฑ์ใช้งานได้ง่าย แต่ก่อนที่ท่านจะใช้ เราขอให้ท่านอ่านคู่มือการใช้งานนี้
อย่างละเอียดเพื่อการใช้งานที่ปลอดภัยและเพื่อให้ได้ประสิทธิภาพที่ดีที่สุด

ผลิตภัณฑ์มีหลายรูปแบบการติดตั้ง การออกแบบ และสีส้น โดยภาพที่แสดงในคู่มือเป็นเพียง
ตัวอย่างเท่านั้น

ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับการติดตั้งและบริการโดยช่างที่มีคุณสมบัติและได้รับการอนุญาตเท่านั้น
ผู้ผลิตและตัวแทนจำหน่ายไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายหรือการสูญเสียใดๆ ที่เกิดจาก
การติดตั้งที่ไม่ถูกต้องหรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์นี้

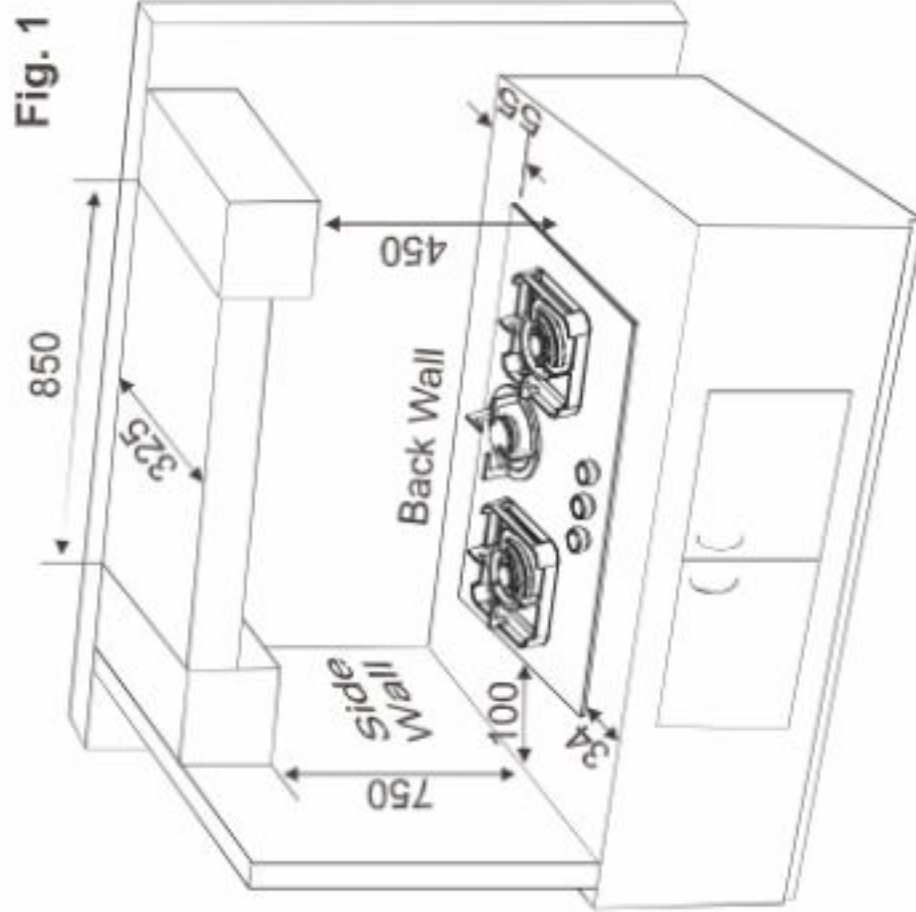


การระบุส่วนประกอบ	
(1) ขาตั้งกระทะ	(5) กระจก้านบน
(2) หัวเตาด้านนอก	(6) เทอร์โมคัปเปิล
(3) หัวเตาด้านใน	(7) ลูกบิด
(4) ฐาน	(8) หัวจุดประกาย

คำแนะนำการติดตั้ง

- ให้อ่างแสดงตำแหน่งของวาล์วปิดกั้นและวิธีการปิดมันในกรณีฉุกเฉิน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เอาวัสดุห่อหุ้มทั้งหมดออกจากเตาร้อนก่อนการใช้งาน เพื่อป้องกันความเสียหายจากไฟหรือควันที่อาจเกิดจากวัสดุเหล่านั้น
- ปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดเกี่ยวกับระยะห่างขั้นต่ำจากผนังที่ติดไฟได้ ซึ่งควรเป็นไปตามข้อมูลในแผ่นป้ายข้อมูลและกฎหมายไฟฟ้าท้องถิ่น
- หากติดตั้งเตาผิดใกล้หน้าต่าง ควรระมัดระวังเพื่อป้องกันไม่ให้ผ้าม่านปลิวไปโดนเตา ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟ
- เมื่อเลือกตำแหน่งในการติดตั้งเตาผิด คำนึงถึงตำแหน่งของท่อก๊าซและเส้นทางจ่ายไฟ
- ต้องปิดช่องว่างรอบๆ ท่อก๊าซและปลั๊กไฟในขณะที่ติดตั้ง
- ห้ามติดตั้งเตาผิดใกล้ตัวใกล้เคียงนี้
- ตรวจสอบด้านล่างของเคาน์เตอร์เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีการยื่นออกมาที่อาจส่งผลกระทบต่อความมั่นคงของเคาน์เตอร์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเคาน์เตอร์มั่นคงและสามารถรับน้ำหนักของเตาผิดได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเคาน์เตอร์มีการตั้งระดับจากด้านซ้ายไปขวา และจากด้านหน้าไปด้านหลังในตำแหน่งที่ติดตั้ง

- เมื่อการติดตั้งตัวดูดอากาศเหนือเตาผิดควรอ้างอิงตามการติดตั้งของผู้ผลิตสำหรับผลิตภัณฑ์นั้น ๆ โดยทั่วไปควรรักษาระยะห่างแนวตั้งขั้นต่ำ 750 มม. (30 นิ้ว) ระหว่างเตาผิดกับด้านล่างของตู้หรือที่ดูดอากาศ
- ค่าระยะของตู้ที่ติดตั้งเหนือเตาผิดไม่ควรเกิน 325 มม. (13 นิ้ว)
- ขอบของช่องที่ติดตั้งต้องมีระยะห่างขั้นต่ำจากผนังหลัง 55 มม.



หากระยะห่างระหว่างผนังด้านข้างและผนังหลังหรือขอบของเตาผิดน้อยกว่า 100 มม. ผนังเหล่านี้นั้นต้องได้รับการป้องกันด้วยวัสดุที่ไม่ติดไฟ การป้องกันนี้ต้องยื่นออกมาไม่น้อยกว่า 450 มม. จากเตาผิด ผิวแนวบนที่อยู่ห่างจากแนวตั้ง 750 มม. ขึ้นไปเหนือพื้นที่เตาผิดก็ต้องได้รับการป้องกันด้วยเช่นกัน

ขนาดช่องติดตั้งเคาน์เตอร์มุมมองจากด้านหน้าเคาน์เตอร์ เช่น แผงควบคุมด้านหน้า



CALYPSO

TELESTO

Diagram A (ขนาดเป็นมิลลิเมตร)

หากระยะห่างระหว่างผนังด้านข้างและผนังหลังหรือขอบของเตาผัดน้อยกว่า 100 มม. ผนังเหล่านั้นต้องได้รับการป้องกันด้วยวัสดุที่ติดไฟ การป้องกันนี้ต้องยื่นออกมาไม่น้อยกว่า 450 มม. จากเตาผัด ผนังผืนนวนอนที่อยู่ห่างจากพื้นเตาผัดน้อยกว่า 750 มม. ต้องได้รับการป้องกันด้วยเช่นกัน

ตรวจสอบแผ่นข้อมูลเพื่อให้แน่ใจว่าเครื่องใช้ไฟฟ้าเหมาะสมกับการจ่ายก๊าซที่มีอยู่

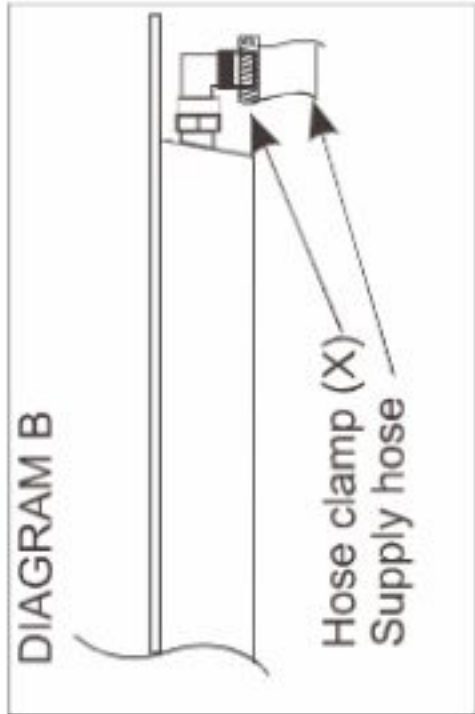
1. ก่อนติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตำแหน่งที่ติดตั้งมีระยะห่างที่ต้องการจากวัสดุที่ติดไฟได้ และหากจำเป็นให้ป้องกันผิวใกล้เคียงตามที่กฎหมายกำหนดและจัดเตรียมการจ่ายก๊าซที่ตำแหน่งนั้น
2. ติดช่องในเคาน์เตอร์ให้มีขนาดตามที่แสดงใน Diagram A
3. นำเตาผัดออกจากกล่อง
4. ติดตั้งเตาผัดในช่องตัด (ดู Diagram A)
5. เชื่อมต่อท่อจ่ายก๊าซไปยังช่องจ่ายก๊าซของเตาผัด เปิดก๊าซและตรวจสอบการรั่วไหลโดยใช้สารละลายสบู่และแปรงทั่วทุกจุดเชื่อมต่อ

6. ทดสอบเครื่อง: กดปุ่มควบคุมและหมุนเพื่อตั้งค่าการเผาไหม้ จากนั้นเปิดการจ่ายก๊าซเพื่อจุดประกาย ในการใช้งานครั้งแรกอาจต้องทำการเปิดการจ่ายก๊าซหลายครั้งเพื่อให้มีอากาศเพียงพอในระบบจ่ายก๊าซ หากพบปัญหาใดๆ โปรดอ้างอิงคู่มือการแก้ไข

7. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผู้ใช้ได้รับคำแนะนำทั้งหมด หากขั้นตอนการติดตั้งหรือทดสอบไม่สามารถให้ผลลัพธ์ที่ดีได้ ให้ติดต่อแผนกบริการของตัวแทนจำหน่ายเพื่อขอความช่วยเหลือเพิ่มเติม

การเชื่อมต่อก๊าซ:
การเชื่อมต่อถึงหรือเครือข่ายจะต้องทำตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

การเชื่อมต่อแบบยืดหยุ่น:
สายจ่ายก๊าซต้องมองเห็นได้ตลอดความยาว (สูงสุดหนึ่งเมตร) และต้องยึดติดด้วยข-clamp ขนาด X (ดู Diagram B) และต้องติดตั้งอย่างซีลที่ข้อต่อ



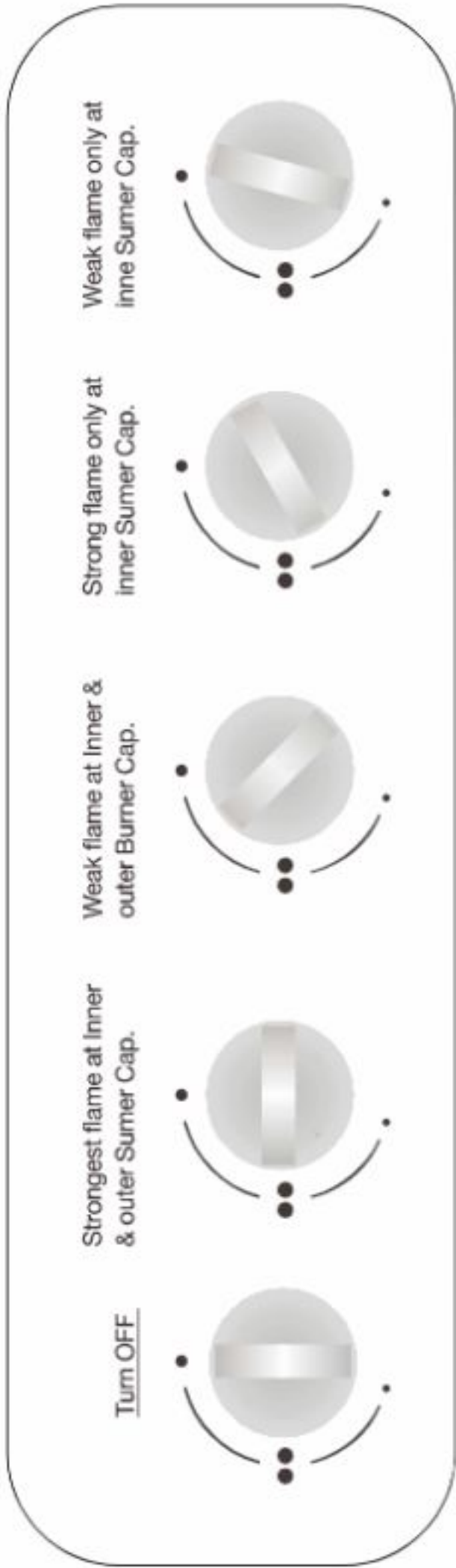
คำแนะนำสำหรับผู้ใช้

การจุดไฟเตาผัด

1. ก่อนอื่น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแหล่งจ่ายก๊าซสามารถเข้าถึงได้และเชื่อมต่อกับข้อต่อหรืออุปกรณ์ที่จำเป็นแล้ว
2. จากนั้น หมุนปุ่มควบคุมทั้งหมดไปที่ตำแหน่งศูนย์
3. อุปกรณ์นี้มีความปลอดภัยที่ใช้ควบคุมการไหลของก๊าซ เมื่อเส้นบนปุ่มหมุนตรงกับสัญลักษณ์เหล่านี้บน แผงควบคุมจะเป็นสัญญาณว่ามีสภาพตามนี้



ในการปิดหม้อต้มไปทางขวามือสังเกตถึงการคลิกที่ชัดเจนของวาล์วความปลอดภัย
โปรดดูภาพด้านล่างเพื่อวิธีการปรับเปลวไฟ



4. เมื่อต้องการจุดไฟ (a) กดปุ่มหมุนและหมุนไปที่ตำแหน่งที่การไหลของก๊าซสูงสุด
5. หากเตาผัดไม่จุดไฟในครั้งแรก ให้ทำซ้ำข้อ 4
6. หากเปลวไฟดับทันที ให้ทำซ้ำข้อ 4 เพื่อจุดไฟใหม่
7. เมื่อใช้เครื่องนี้ทันทีหลังจากปิดไปแล้ว รอประมาณสิบวินาทีก่อนที่จะจุดไฟใหม่
8. เตาผัดแต่ละอันมีการจุดไฟของตัวเองที่เป็นอิสระ
9. เมื่อเตาผัดจุดไฟแล้ว หมุนปุ่มเพื่อปรับขนาดเปลวไฟตามความต้องการ ขนาดเปลวไฟที่ลดลงสามารถทำได้โดยการหมุนปุ่มระหว่างตำแหน่ง "เปิดเต็มที่" และตำแหน่ง เปลวไฟต่ำสุด

การใช้งานเตาผัดอย่างถูกต้อง

- เพื่อให้การใช้งานเตาผัดมีประสิทธิภาพสูงสุด แนะนำให้ใช้หม้อและกระทะที่มีขนาด รูานพอดีกับขนาดของเตาผัดที่ใช้ เพื่อให้เปลวไฟไม่ลามออกไปเกินกว่าพื้นผิวของ ภาชนะ (ดูในตารางที่ 1)
- นอกจากนี้ยังแนะนำว่าเมื่อของเหลวเริ่มเดือด ควรลดเปลวไฟลงเพื่อป้องกันการเดือดเกิด การต้มเบา ๆ เพียงเล็กน้อย

ตารางที่ 1

เตา	ขนาดขั้นต่ำ (มม.)	ขนาดสูงสุด (มม.)
CALYPSO	-	125 มม.
TELESTO	70 มม.	125 มม.

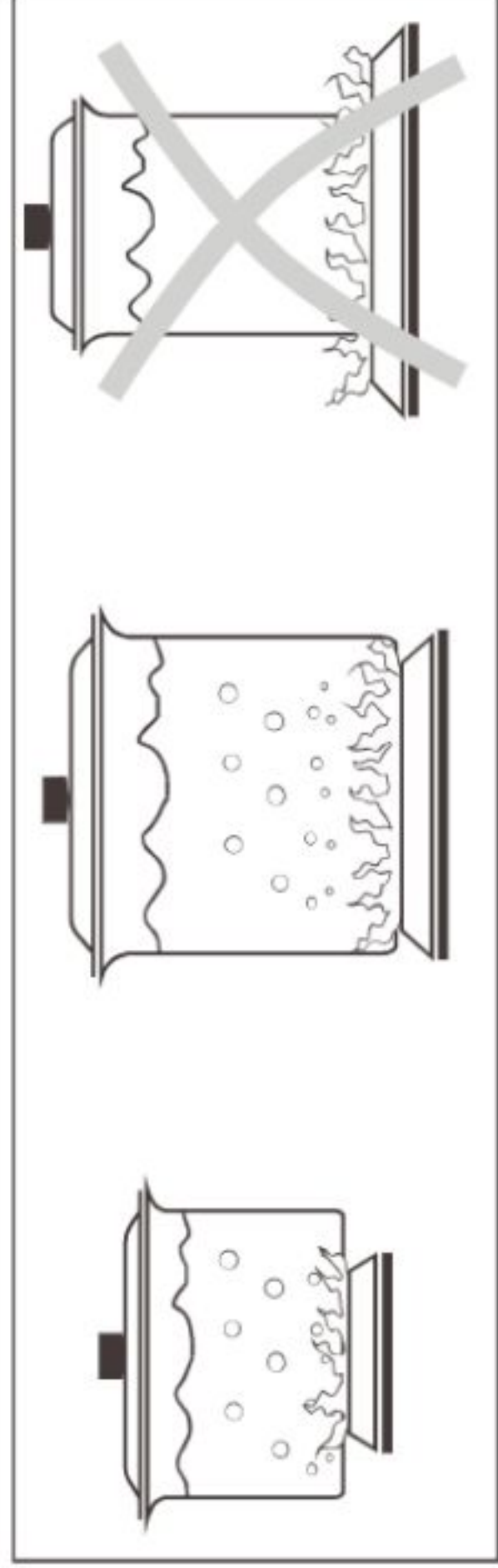
การเลือกเตา

- เตาจะเปิดเหมาะสำหรับการให้ความร้อนต่ำเป็นพิเศษ การต้มเบา และการทำอาหารช้า
- เตาไฟสามดวงเหมาะสำหรับการให้ความร้อนอย่างรวดเร็วใช้กระทะเหล็กหรือภาชนะขนาดใหญ่

การใช้ภาชนะ

- ควรใช้หม้อที่มีฐานกว้างเพราะจะทำให้การปรุงอาหารเร็วขึ้นเมื่อเทียบกับหม้อที่มีฐานแคบ
- ควรใช้ภาชนะที่พอดีกับสิ่งที่คุณจะทำอาหาร
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อไม่ลื่นเกินไปเมื่อทำอาหารที่มีของเหลว เพราะอาจทำให้ไหลลื่นได้
- หม้อไม่ควรใหญ่เกินไปเพื่อการปรุงอาหารที่เร็วขึ้น
- ควรใช้หม้อที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางพอดีกับเตาไฟเพื่อให้ได้ประโยชน์สูงสุดจากการใช้ก๊าซและลดการใช้ก๊าซตามที่แสดงในรูปที่ 2
- นอกจากนั้นยังแนะนำให้ปิดฝาหม้อขณะต้ม และเมื่อของเหลวเริ่มเดือด ให้ลดเปลวไฟลงเพื่อรักษาจุดเดือดให้คงที่

Fig.2



คำเตือน

- ห้ามใช้ก๊าซที่ไม่ได้ระบุไว้ในป้ายที่แนบมา
- ห้ามวางสิ่งของใดๆ เช่น ตัวลดเปลวไฟ, โยหิน, ฯลฯ ระหว่างหม้อกับขาตั้งหม้อ เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายร้ายแรงต่ออุปกรณ์ (ดูในรูปที่ 3)
- ห้ามถอดขาตั้งหม้อและท่อเตาผัดด้วยขาตั้งหม้อแบบว็อก เพราะจะทำให้เปลวไฟไปกระจุกตัวและเบี่ยงความร้อนขึ้นไปบนแผ่นด้านบน (ดูในรูปที่ 4)
- ห้ามใช้หม้อขนาดใหญ่หรือของหนักที่อาจดัดขาตั้งหม้อและทำให้เปลวไฟเบี่ยงเบนขึ้นไปแผ่นด้านบน (ดูในรูปที่ 5)
- ควรวางหม้อให้อยู่ตรงกลางเตาเพื่อให้มันมีความเสถียรและไม่ทำให้เกิดความร้อนมากเกินไปที่อุปกรณ์ (ดูในรูปที่ 6)
- ใช้เฉพาะขาตั้งหม้อแบบว็อกที่จัดเตรียมหรือแนะนำโดยผู้ผลิตอุปกรณ์ (ดูในรูปที่ 7)
- ขาตั้งหม้อแบบว็อกควรใช้สำหรับภาชนะที่ใช้ปรุงอาหารแบบว็อกและขาตั้งหม้อแบบแบนสำหรับหม้อแบน

Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



- ใช้อุปกรณ์เฉพาะในการปรุงอาหาร ห้ามใช้ผ้าขนหนู เสื้อผ้า หรือสิ่งอื่น ๆ วางบนอุปกรณ์ หากทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟ
- หากพบการรั่วของก๊าซให้ปิดวาล์วทั้งหมด เปิดหน้าต่างให้ทั่ว และโทรหาตัวแทนจำหน่าย อย่าเปิดหรือปิดสวิทช์ไฟฟ้า หรือจุดไฟด้วยไม้ขีดหรือไฟแช็ก
- ใช้ในท้องถิ่นที่มีการระบายอากาศดี
- ห้ามใช้ท่อที่ยาวที่ทำการสูดควัน เพราะอาจถูกทำลายจากความร้อน ควรใช้ท่ออย่างถาวรเท่านั้น

- อย่าลืมปิดปลั๊กไฟและวาล์วถังแก๊สหลังใช้งานทุกครั้ง
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสเตาผัด ขาตั้งหม้อ หรืออุปกรณ์ที่สัมผัสการใช้งาน เนื่องจากอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าท่อยางไม่ได้สัมผัสกับอุปกรณ์หรืออยู่ใต้ตัวอุปกรณ์
- เชื่อมต่อท่ออย่างกับช่องจ่ายแก๊สและยึดด้วยคัลลียึด
- ขาตั้งหม้อที่ใกล้เปลวไฟอาจมีรอยไหม้หลังการใช้งาน ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นได้
- หากเปลวไฟดับไปโดยไม่ตั้งใจให้ปิดการควบคุมและรออย่างน้อย 1 นาที ก่อนจุดไฟใหม่
- ก่อนการติดตั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเงื่อนไขการจ่ายแก๊สในพื้นที่ (ประเภทของแก๊สและความดัน) และการปรับตั้งอุปกรณ์สอดคล้องกัน
- เงื่อนไขการปรับตั้งสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ระบุไว้บนป้าย (หรือแผ่นข้อมูล)
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้เชื่อมต่อกับระบบการเผาไหม้ที่เกี่ยวข้อง ควรติดตั้งและเชื่อมต่อกับระบบการจ่ายแก๊สตามข้อกำหนดการติดตั้งที่เหมาะสม

การทำความปลอดภัย การดูแล และการใช้งาน

- การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าจะผลิตความร้อนและความชื้นในห้องที่ติดตั้ง ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าในครัวมีการระบายอากาศที่ดี โดยการเปิดช่องระบายอากาศธรรมชาติ หรือการติดตั้งระบบระบายอากาศทางกล (เครื่องดูดอากาศ)

กระจก

- กระจกที่ติดบนบานอาจต้องใช้การขูดด้วยแปรงในลอนหรือผงทำความสะอาดภายในล้างทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่ใช้สำหรับเคลือบเคลือบภาชนะ/กระจก โดยให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต ห้ามใช้ตัวทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อนเช่น ขนเหล็กหรือขี้ผึ้ง
- ห้ามใช้กระจกด้านเป็นโน้ตทำงาน

สแตนเลสสตีล

- สแตนเลสทุกประเภทอาจมีรอยเปื้อน เปลี่ยนสี หรือเกิดคราบที่ติดทนจากการใช้งานปกติ เพื่อให้ได้การปรากฏผลที่ดีที่สุด ควรรักษาสแตนเลสให้สะอาดอยู่เสมอ โดยการทำความสะอาดวิธีที่แนะนำ เพื่อให้มีประสิทธิภาพและอายุการใช้งานยาวนาน ล้างด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด สำหรับการดูแลที่ดีขึ้น ให้เช็ดด้วยน้ำมันเบาๆ เช่น น้ำมันจันทรียะผิว แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดที่ไม่มีขน
- หากสแตนเลสมีคราบสกปรกหรือเปลี่ยนสีจากการใช้งานหรือการละลายเป็นเวลานาน ให้ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสแตนเลส และเมื่อทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว แนวเส้นการขัดเงาหรือขัดพื้น

หมวกและผ้าครอบเตา

- สามารถถอดผ้าครอบเตาออกและทำความสะอาดได้
- ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าผ้าครอบเตาแห้งสนิทหลังการทำความสะอาดหรือน้ำหารด
- เมื่อทำความสะอาดผ้าครอบเตาให้ตรวจสอบให้แน่ใจว่าทุกช่องทางและรูระบายไม่ถูกอุดตัน
- หากจำเป็น ให้ใช้ไม้ขีดไฟหรือแปรงเพื่อทำความสะอาดช่องระบาย

หมายเหตุ: เมื่อประกอบผ้าครอบและหมวกเตากลบเข้าที่ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาครอบและหมวกเตานั้นติดตั้งอย่างถูกต้อง

(แนะนำให้ถอดและทำความสะอาดเตาแก๊สทำโดยผู้ให้บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น)

ตารางการตรวจสอบข้อผิดพลาด

ข้อผิดพลาด	สาเหตุ	การแก้ไข
เตาผัดไม่จุดไฟ	1. มีอากาศในท่อก๊าซ 2. มีการอุดตันในท่อ 3. จุดระเบิดไม่ได้ 4. แบตเตอรี่หมด	1. กำจัดอากาศในท่อก๊าซ 2. ติดตามหาสาเหตุและล้างออก 3. ตรวจสอบสายและหัวต่อและอิเล็กทรอนิกส์ 4. เปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่
เตาผัดไฟย้อนกลับไปที่หัวฉีด (Back Fire)	1. มีฝุ่นสะสมในท่อผสมของเตาผัด 2. ความดันก๊าซสูงเกินไป	1. ถอดและทำความสะอาดเตาผัด 2. ตรวจสอบความดันก๊าซจากตัวปรับตัวปรับแรงดัน แก๊วหากจำเป็น
เตาผัดมีการจุดไฟที่ระเบิด	ความดันก๊าซสูงเกินไป	ตรวจสอบความดันก๊าซจากตัวปรับตัวปรับแรงดัน แก๊วหากจำเป็น
จุดระเบิดไม่ทำงาน	1. ระยะห่างของอิเล็กทรอนิกส์เกินไป 2. การเชื่อมต่อของจุดระเบิดหลวม	1. ตรวจสอบระยะห่างปรับให้เหมาะสมหากไม่อยู่ในช่วง 4-5 มม. 2. ตรวจสอบการเชื่อมต่อไปยังจุดระเบิด หากพบว่าเสียหายให้เปลี่ยน
หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต		

คำเตือน

- ห้ามพ่นสารเคมีในบริเวณใกล้เคียงกับเตาผัดขณะใช้งาน สารเคมีบางชนิดสามารถแตกตัวเมื่อได้รับความร้อนและผลิตไอระเหยที่เป็นกรดซึ่งสามารถทำลายวัสดุบางชนิดได้
- ห้ามเก็บของที่ทำจากวัสดุที่ติดไฟได้ในลิ้นชักหรือในตู้ที่อยู่ใกล้เตาผัด
- ห้ามเก็บสิ่งของภายใน 50 มม. จากเตาผัดด้านล่าง
- ห้ามสัมผัสสจุกระแสไฟฟ้า

เมื่ออุปกรณ์นี้ติดตั้งในเรือหรือในคาราวาน ห้ามใช้เป็นเครื่องทำความร้อน

ข้อมูลทางเทคนิค

การให้คะแนนเตาผัดก๊าซ (ตารางที่ 2)

ผลิตภัณฑ์	เตาผัดแก๊สรูปแบบในตัว			
หมายเลขรุ่น	CALYPSO		TELESTO	
กลุ่มก๊าซ	13B/P(30)			
ประเภทก๊าซ	LPG			
ความดันก๊าซ	35 mbar			
กำลังความร้อนรวม Σ Qn:	10.80kW		12.30kW	
ขนาดของเตาผัด:	(ซ้าย) 125 มม.	(ขวา) 125 มม.	(ซ้าย) 125 มม.	(กลาง) 70 มม. (ขวา) 125 มม.
การบริโภคก๊าซ (kW):	5.40kW	5.40kW	5.40kW	1.50kW 5.40kW

คำเตือน: เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ต้องติดตั้งตามกฎหมายระเบียบที่มีผลบังคับใช้และใช้ในพื้นที่ที่มีการระบายอากาศดี เท่านั้น โปรดอ่านคำแนะนำก่อนการติดตั้งหรือการใช้งานหากจำเป็น ห้ามวางบนพื้นผิวของวัสดุติดไฟ

สำคัญ

ทุกชิ้นส่วนและส่วนประกอบต้องไม่ถูกถอดออก หรือต้องเปลี่ยนโดยบุคลากรที่ไม่ได้รับ
การฝึกอบรมอย่างถูกต้อง

ลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์

Online Warranty Registration
ลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์



ง่ายกว่า รวดเร็วกว่า
สินค้ากลุ่ม Home Appliances
ระยะเวลาการรับประกัน เริ่มต้นจากวันที่ออกไปกับสินค้า

ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย



Contact after sales service
Please scan the QR code.

ติดต่อบริการหลังการขาย
กรุณาสแกนคิวอาร์โค้ด

บริษัท เฮฟเล่ (ประเทศไทย) จำกัด

57 ซอยสุขุมวิท64 ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260

เบอร์โทร: (02) 768-7171 โทรสาร: (02) 741-7272

เวลาเปิดบริการ จันทร์ - ศุกร์ เวลา 08.00 - 17.00 น. วันเสาร์ 9.00 - 16.00 น. วันอาทิตย์ : ปิดทำการ