

HÄFELE

คู่มือการใช้งานและการติดตั้ง เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

รุ่น : IS2002

495.06.156

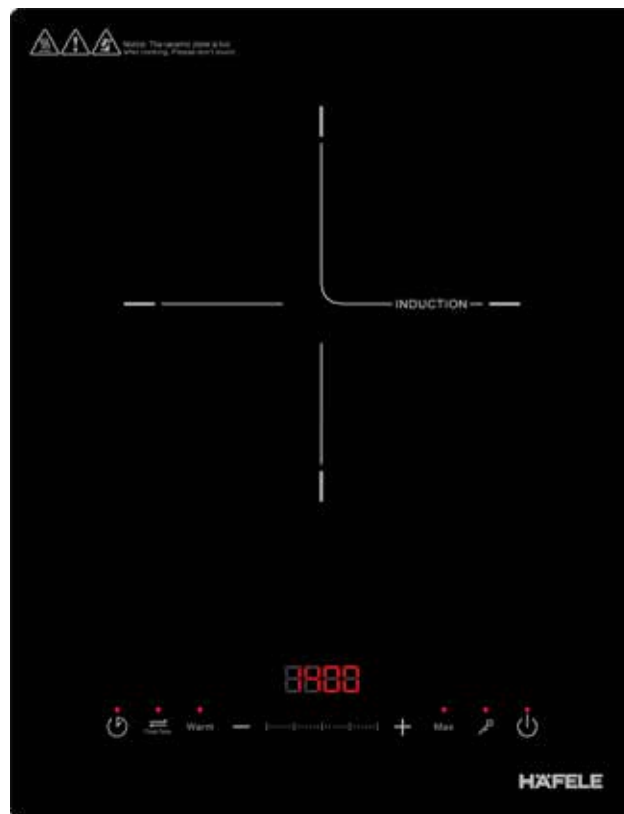
538.66.460

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

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าแบบบิวท์อิน

คู่มือการใช้งาน

รุ่น: 495.06.156 & 538.66.460



คำแนะนำสำหรับความปลอดภัยที่สำคัญ

เมื่อใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าควรปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐาน รวมถึงสิ่งต่อไปนี้ด้วย

1. อ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดทั้งหมด
2. ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน
3. เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้า ห้ามจุ่มปลั๊กไฟหรือเครื่องใช้ในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
4. เครื่องใช้นี้ห้ามบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ใช้งาน เว้นแต่จะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัยและเข้าใจอันตราย ห้ามเด็กเล่นเครื่องตามลำพัง
5. เมื่อเด็กใช้งานหรืออยู่ใกล้เครื่องให้ดูแลอย่างใกล้ชิด ห้ามให้เด็กเล่นเครื่อง
6. ก่อนทำความสะอาดเครื่องให้มั่นใจว่าได้ถอดปลั๊กออกและเครื่องเย็นลงแล้ว
7. ห้ามใช้งานเครื่องเมื่อสายไฟหรือปลั๊กเสียหาย หรือหลังจากเครื่องทำงานผิดพลาด หรือตกหล่นหรือเสียหายในลักษณะใดๆ ให้ส่งคืนเครื่องใช้ไปยังผู้ผลิตเพื่อซ่อมแซมการตรวจสอบหรือการปรับกลไกทางไฟฟ้า การบริการทั้งหมดนอกเหนือจากการทำความสะอาดควรดำเนินการโดยตัวแทนบริการที่ได้รับอนุญาต
8. ถ้าเครื่องไม่ทำงานตามที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้นี้ โปรดหยุดใช้และติดต่อเรา
9. การใช้อุปกรณ์เสริมที่บริษัทผู้ผลิตไม่ได้แนะนำอาจทำให้เกิดอันตรายได้
10. ห้ามใช้เครื่องกลางแจ้งเมื่อฝนตก
11. ห้ามห้อยสายไฟบนขอบโต๊ะหรือเคาท์เตอร์

12. ในขณะที่ใช้งานอาจเกิดเพลิงไหม้ได้หากพื้นผิวสัมผัสวัสดุที่ติดไฟได้ เช่น ผ้าม่าน ผับ และอื่นๆ หรือสิ่งของในประเภทเดียวกัน
13. เมื่อไม่ได้ใช้งานให้ถอดปลั๊กออกเสมอโดยหมุนปุ่มปิดเครื่องไปที่ “OFF” จากนั้นให้ดึงปลั๊กไฟออก
14. ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้านอกเหนือจากวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้
15. ห้ามวางเครื่องไว้ใกล้เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า หรือ เตาอบ
16. ต้องใช้ความระมัดระวังอย่างยิ่งในการเคลื่อนย้ายเครื่องที่มีของเหลวร้อนอยู่ อย่าเติมน้ำร้อนจนล้นในภาชนะที่ใช้กับเครื่องเพื่อหลีกเลี่ยงการหก
17. ผู้ที่มีเครื่องกระตุ้นหัวใจหรืออุปกรณ์ทางการแพทย์ที่มีลักษณะเดียวกันควรระมัดระวังเมื่อยืนใกล้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าขณะเปิดเครื่อง สนามแม่เหล็กไฟฟ้าอาจส่งผลกระทบต่อเครื่องกระตุ้นหัวใจ ให้ปรึกษาแพทย์หรือผู้ผลิตเครื่องกระตุ้นหัวใจของคุณสำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลกระทบของการปล่อยแม่เหล็กไฟฟ้าที่มาจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้า



โปรดเก็บคำแนะนำนี้

สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น

เกี่ยวกับการทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

การปรุงอาหารโดยใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้ถูกนำมาใช้มานานหลายทศวรรษสำหรับร้านอาหารและห้องครัวเชิงพาณิชย์ทั่วโลก มีการพัฒนาประยุกต์เตาแม่เหล็กไฟฟ้าในราคาที่ประหยัดและเหมาะสมสำหรับการนำมาใช้งานในครัวเรือนได้ทุกวัน

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าทำงานอย่างไร

การทำอาหารแบบเหนียวนุ่มโดยใช้พลังงานแม่เหล็กไฟฟ้าเพื่อให้ความร้อนแก่เครื่องครัว เมื่อวางเครื่องครัวไว้บนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและเปิดเตา ขดลวดภายในชุดเหนียวนุ่มจะสร้างสนามแม่เหล็กไฟฟ้า กระแสสลับซึ่งไหลผ่านเครื่องครัว โมเลกุลของเหล็กในเครื่องครัวสั่นสะเทือนอย่างรวดเร็ว ทำให้เครื่องครัวร้อนขึ้นทันทีและช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายด้านพลังงาน

ชนิดของเครื่องครัวที่ใช้ได้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะทำงานได้กับเครื่องครัวหลายประเภท ตามที่อธิบายไว้ข้างต้น เป็นการทำอาหารด้วยพลังงานแม่เหล็กไฟฟ้า ดังนั้น พื้นผิวด้านนอกของเครื่องครัวจะต้องทำด้วยแม่เหล็ก เช่น เหล็กเคลือบ เหล็กหล่อ หรือ เหล็กกล้า พื้นผิวภายในหรือการประกอบอาหารของเครื่องครัวอาจเป็นอะลูมิเนียมหรือวัสดุอื่นๆ ที่ไม่ใช่เหล็ก โดยมีหรือไม่มีสารเคลือบ ทรายไคที่กั้นยังทำด้วยเหล็กก็สามารถใช้ได้

เป็นเรื่องง่ายมากที่จะตรวจสอบว่าเครื่องครัวของคุณใช้งานได้หรือไม่ โดยใช้แม่เหล็กติดตู้เย็นหรือแม่เหล็กอื่นๆ ทดสอบ หากแม่เหล็กติดที่ก้นของภาชนะ เครื่องครัวนั้นก็สามารการใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้

ข้อดีในการทำอาหารโดยใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้า

การทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้าช่วยให้คุณปรับความร้อนในการทำอาหารได้ทันที อีกทั้งยังเร็วกว่าสะอาดกว่าปลอดภัยกว่าและประหยัดพลังงานมากกว่าเทคโนโลยีการทำอาหารอื่น ๆ

ทำอาหารได้เร็วขึ้น

ความร้อนเกิดจากการสั่นสะเทือนของโมเลกุลเหล็กในเครื่องและถ่ายเทความร้อนไปยังเครื่องครัวโดยตรงไม่มีการสูญเสียความร้อนทำให้ร้อนขึ้นเร็วมากและประหยัดพลังงาน

ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

อุณหภูมิของพื้นผิวของเตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะน้อยกว่าอุณหภูมิส่วนประกอบในเครื่องครัวเสมอ โดยบริเวณรอบ ๆ เครื่องครัวไม่ร้อน ดังนั้นจึงไม่เกิดการกระเด็นและหกเลอะเทอะบนพื้นผิวเตา เพียงเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ทำความสะอาดได้ง่าย

ปลอดภัยยิ่งขึ้น

ไม่มีเปลวไฟหรือองค์ประกอบความร้อน เตาแม่เหล็กไฟฟ้าจะเริ่มทำงานเมื่อวางเครื่องครัวที่เหมาะสมไว้บนพื้นผิวและหยุดทันทีเมื่อนำเครื่องครัวออก ซึ่งนิ้วมือหรือมือจะไม่ถูกไหม้อีกต่อไปและปลอดภัยยิ่งขึ้นเมื่ออยู่ใกล้ๆ เด็กเล็ก

ใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ

วิธีการทำอาหารแบบธรรมดากับการสร้างความร้อนจะถูกถ่ายโอนไปยังเครื่องครัวส่วนการทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้าแทบไม่สูญเสียความร้อนเนื่องจากความร้อนจะถูกสร้างขึ้นในอุปกรณ์ทำอาหารเอง นอกจากนี้ เนื่องจากไม่มีเปลวไฟหรือองค์ประกอบความร้อนที่ปล่อยความร้อนเข้าสู่ห้องครัวของคุณ ห้องครัวของคุณจึงเย็นกว่าเสมอ

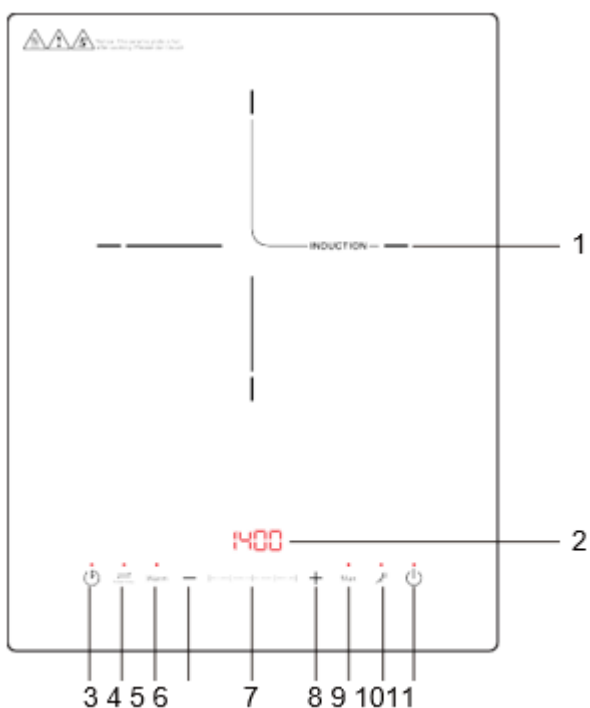
ทำอาหารอะไรได้บ้างบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

การทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้านั้นไม่แตกต่างกับการทำอาหารด้วยแก๊ส เตาไฟฟ้า หรือทำอาหารจากความร้อนอื่นๆซึ่ง ไม่มีสูตรตายตัวหรือในตำราพิเศษ

เตาแม่เหล็กไฟฟ้าแบบพกพาเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการใช้งานในชีวิตประจำวันอีกทั้งยังสามารถใช้สำหรับการตั้งแคมป์ ในห้องพัก หอพักและสำนักงาน สามารถใช้ได้ในทุกที่ตามที่ต้องการ

การทำอาหารแบบใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้านี้ประสิทธิภาพมาก แต่ปัญหาที่พบบ่อยที่สุดสำหรับผู้ใหม่คือไม่ทราบว่าจะทำความร้อนได้เร็วแค่ไหน ทำให้อาหารไหม้หรือสุกเกินไป เราขอแนะนำให้คุณฝึกใช้หม้อกับกระทะใส่น้ำและนำไปต้มหลายๆ ครั้งโดยใช้ปริมาณน้ำต่างกันและการตั้งค่าอุณหภูมิและพลังงานที่แตกต่างกัน เพื่อสร้างความคุ้นเคยกับความเร็วของการต้มน้ำเดือดในเวลาสั้นๆของการใช้เตาแม่เหล็กไฟฟ้าและเพลิดเพลินไปกับคุณสมบัติที่รวดเร็ว สะอาด ปลอดภัย และประหยัดพลังงาน

ส่วนประกอบของเตา



- 1.เตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- 2.หน้าจอแสดงผล
- 3.ปุ่มตั้งเวลา
- 4.ปุ่มเปิดปิด/อุณหภูมิ
- 5.ปุ่มอุ่น
- 6.ปุ่มลดเวลา พลังงาน และอุณหภูมิ
- 7.ตัวเลื่อน
- 8.ปุ่มเพิ่มเวลา พลัง และอุณหภูมิ
- 9.พลังงานสูงสุดหรืออุณหภูมิโดยตรง
- 10.ปุ่มล็อคป้องกันเด็ก
- 11.ปุ่มเปิด/ปิด

ข้อมูลทางเทคนิค

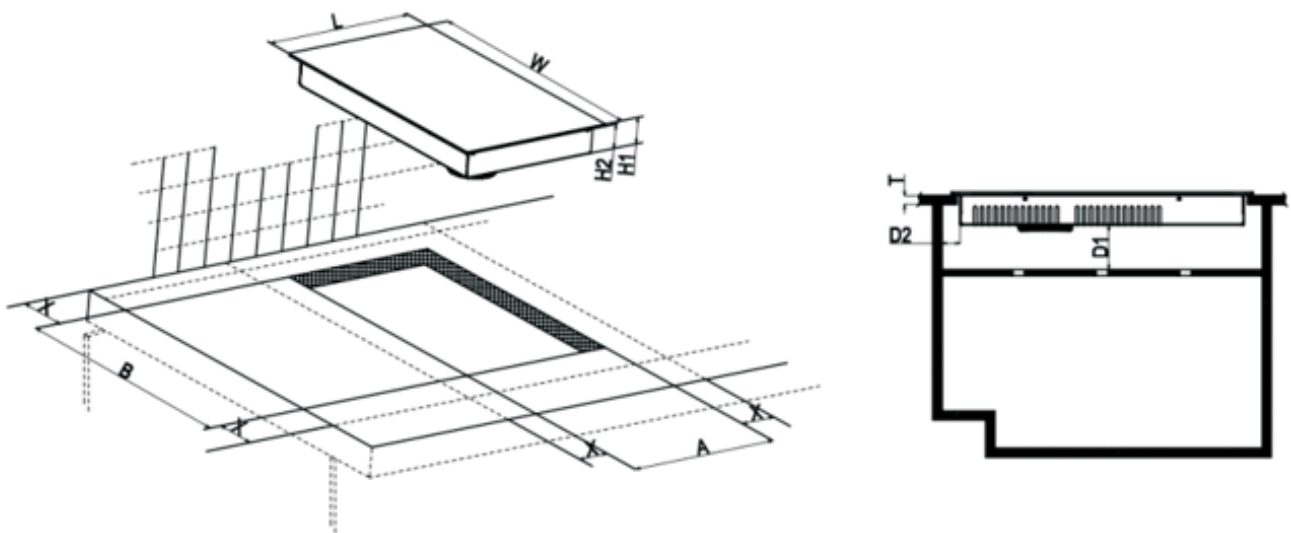
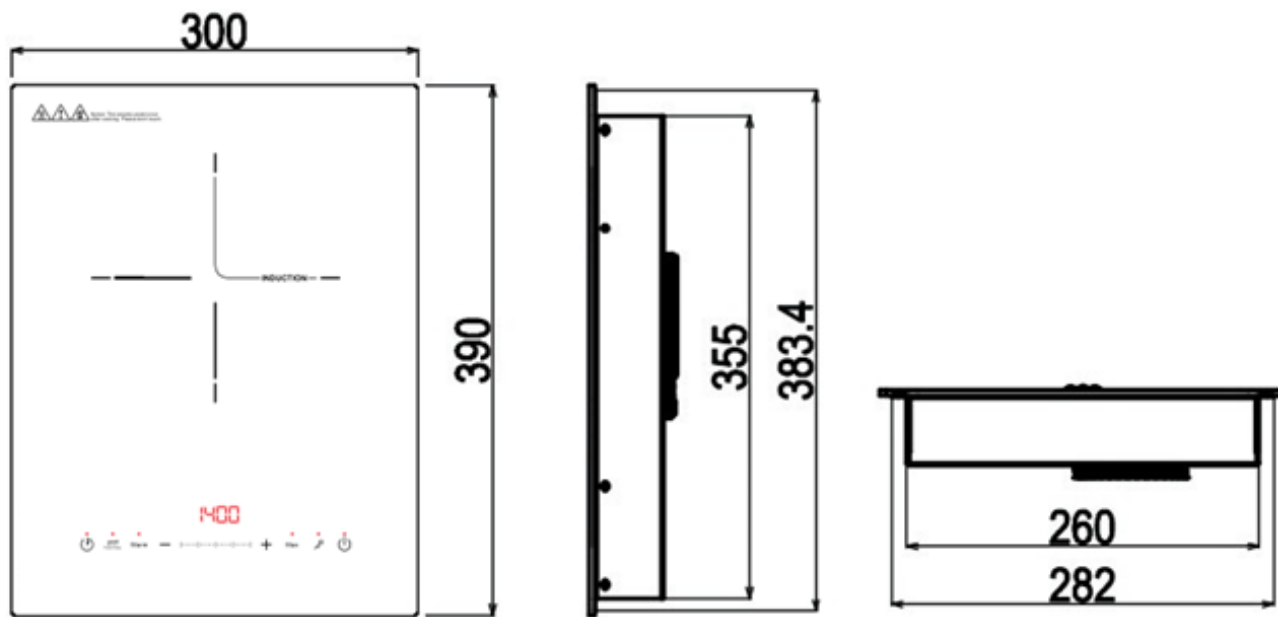
ผลิตภัณฑ์ เตาแม่เหล็กไฟฟ้า	IS2002(495.06.156)
โซนการทำอาหาร	1 โซน
แรงดันไฟ	2000 วัตต์
กำลังไฟ	220-240 โวลต์ 50/60 เฮิรท์
ขนาดผลิตภัณฑ์ ยาว*กว้าง*สูง (มิลลิเมตร)	300*390*56
ขนาดตู้บัวทึบ A*B (มิลลิเมตร)	270*360

การติดตั้ง

การเลือกอุปกรณ์ติดตั้ง

1. ตัดพื้นผิวการทำงานตามขนาดที่แสดงตามรูป พื้นทีรอบช่อง อย่างน้อย 50 มม.

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าความหนาของพื้นผิวอย่างน้อย 30 มม. โปรดเลือกวัสดุพื้นผิวการทำงานที่ทนความร้อนเพื่อหลีกเลี่ยงการเสียรูปที่เกิดจากการแผ่รังสีความร้อนจากแผ่นให้ความร้อน ดังที่แสดงด้านล่าง



L (mm)	W (mm)	H1 (mm)	H2 (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	D1 (mm)	D2 (mm)	T (mm)
300	390	56	52	270	365	50 Min	100 Min	50 Min	30 Max

- เตาแม่เหล็กไฟฟ้าสามารถใช้บนท็อปของตู้ได้ ควรวางเตาแม่เหล็กไฟฟ้าในแนวนอน
- ไม่ว่าในกรณีใดๆ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้ามีการระบายอากาศที่ดีและช่องลมเข้าและออกไม่ถูกปิดกั้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ในสภาพใช้งานได้




ข้อควรระวัง

1. เต้าแม่เหล็กไฟฟ้าต้องได้รับการติดตั้งโดยช่างผู้ชำนาญงานหรือช่างเทคนิค กรุณาอย่าดำเนินการด้วยตัวเอง
2. ห้ามติดตั้งเต้าแม่เหล็กไฟฟ้ากับเครื่องล้างจานและอุปกรณ์ทำความเย็นและเครื่องอบผ้าแบบหมุน
3. ต้องติดตั้งเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าเพื่อให้สามารถแผ่รังสีความร้อนได้ดีขึ้นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้งาน
4. หนี้อพื้นผิวผนังและไซนความร้อนของเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าต้องทนความร้อน
5. เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายใด ๆ ชั้นที่ประกบกันและกาวต้องทนต่อความร้อน
6. ห้ามใช้เครื่องพ่นไอน้ำ

วิธีใช้งาน

ข้อสำคัญ

อย่าให้ความร้อนกับเครื่องครัวที่ว่างเปล่า ซึ่งจะทำให้เตาร้อนเกินไปทำให้เครื่องครัวเสียหายและหรือทำให้เตาถูกปิดลง



1. เสียบเข้ากับเต้ารับ 220-240 โวลต์ เครื่องจะส่งเสียงบีบและไฟแสดงสถานะทั้งหมดจะสว่างเป็นเวลาหนึ่งวินาที
2. กดปุ่ม  เพื่อเปิดเครื่อง ไฟ LED จะสว่าง หน้าจอแสดงผลจะแสดง “ --- ”
3. กดปุ่ม  กดค้างไว้ 2 วินาทีจากนั้นจะเข้าสู่สถานะล็อก ปุ่มอื่นๆ จะไม่สามารถใช้งานได้ ยกเว้นปุ่มล็อกป้องกันเด็กและปุ่มเปิด/ปิด ถ้ากดซ้ำอีกครั้งก็จะปลดล็อก
4. ปุ่ม MAX : ขณะเครื่องทำงาน ให้กดเพื่อให้ได้พลังงานสูงสุดหรืออุณหภูมิโดยตรง
5. ปุ่ม + : ใช้สำหรับปรับกำลังไฟ เวลา และอุณหภูมิ ทุกๆ การปรับเพื่อปรับกำลัง/เวลา/อุณหภูมิ จะเพิ่มระดับ เมื่อเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ในโหมด “Timer” ทุกครั้งที่กด “+” จะเพิ่มขึ้น 1 นาที หากกดให้นานขึ้น จะเพิ่มขึ้น 10 นาที ช่วงการปรับกำลังไฟ: P1~P9 ช่วงการปรับเวลา: 0:01~24:00
6. ปุ่ม  : กดเพื่อปรับกำลังและอุณหภูมิ
7. ปุ่ม — : ใช้สำหรับปรับกำลังไฟ เวลา และอุณหภูมิ ทุกๆ การปรับเพื่อปรับกำลัง/เวลา/อุณหภูมิ จะลดระดับ เมื่อเต้าแม่เหล็กไฟฟ้าอยู่ในโหมด “Timer” ทุกครั้งที่กด “-” จะลดขึ้น 1 นาที หากกดให้นานขึ้น จะลดขึ้น 10 นาที ช่วงการปรับกำลังไฟ: P1~P9 ช่วงการปรับเวลา: 0:01~24:00

กำลังไฟสูงสุด 2000 วัตต์ รวม 9 ระดับ ระดับพลังงานตามตารางด้านล่างนี้

ระดับ	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
กำลังไฟ	200W	500W	800W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2000W

อุณหภูมิสูงสุด 240°C รวม 9 ระดับ ระดับอุณหภูมิตามตารางด้านล่าง

ระดับ	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9
อุณหภูมิ	60°C	80°C	100°C	120°C	150°C	180°C	200°C	220°C	240°C

8. ปุ่ม Warm (อุ่น) กดแล้วเข้าสู่สถานะอุ่นและอุณหภูมิการทำงานเริ่มต้นคือ 60 °C
9. ปุ่ม  กดเลือกโหมดการทำงานรวมทั้งโหมดพลังงานและโหมดอุณหภูมิ
10. ปุ่ม  ไฟ LED จะสว่างขึ้น กดปุ่ม +/- เพื่อเลือกเวลาทำอาหารตั้งแต่ 0:00~24:00 น.

ข้อควรคำนึงที่สำคัญ


1. ภาชนะเครื่องครัว

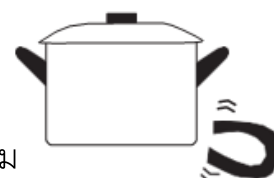


รายละเอียดเกี่ยวกับเครื่องครัว

- ก้นภาชนะต้องหนาและแบนเท่าที่เป็นไปได้
- เครื่องครัวทำด้วยเหล็กเคลือบ และก้นภาชนะเป็นอลูมิเนียมหรือทองแดงอาจทำให้พื้นผิวแก้วเซรามิกเปลี่ยนสีได้



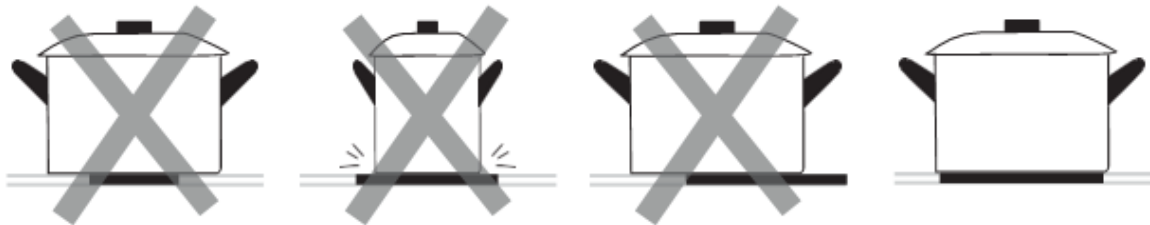
- ใช้เฉพาะภาชนะที่มีฐานเหมาะสมสำหรับการทำอาหารด้วยเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเท่านั้น
มองหาสัญลักษณ์แม่เหล็กบนบรรจุภัณฑ์หรือที่ด้านล่างของกระทะ
- คุณสามารถตรวจสอบว่าเครื่องครัวของคุณเหมาะสมหรือไม่โดยทำการทดสอบแม่เหล็ก ย้ายแม่เหล็กไปที่ฐานของกระทะหากดึงดูด กระทะก็เหมาะสำหรับการใช้งาน
- ถ้าหากคุณไม่มีแม่เหล็ก
 1. ใส่น้ำในกระทะที่คุณต้องการตรวจสอบ
 2. หากไฟ  หน้าจอไม่กะพริบและน้ำกำลังร้อนแสดงว่ากระทะเหมาะสม
- ภาชนะที่ทำจากวัสดุต่อไปนี้ไม่เหมาะสม: สเตนเลสแท้ อลูมิเนียม หรือ ทองแดงที่ไม่มีฐานแม่เหล็ก แก้ว ไม้ พอร์ซเลน เซรามิก และเครื่องปั้นดินเผา



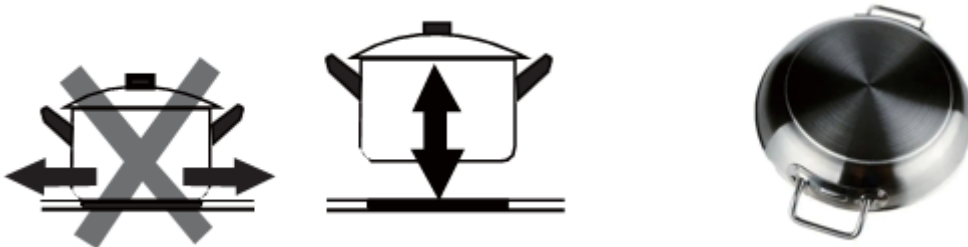
ห้ามใช้เครื่องครัวที่มีขอบหยักหรือฐานโค้ง



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฐานกระทะของคุณเรียบได้วางราบกับกระทะ และมีขนาดเท่ากับบริเวณทำอาหาร ใช้กระทะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางใหญ่เท่ากับกราฟิกของโซนที่เลือก การใช้หม้อกว้างขึ้นเล็กน้อยจะได้ความร้อนอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด หากคุณใช้หม้อขนาดเล็ก ประสิทธิภาพหม้ออาจน้อยกว่าที่คาดไว้ หม้อที่มีขนาดน้อยกว่า 140 มม. เตอาจตรวจไม่พบพลังงานแม่เหล็ก และควรตั้งกระทะไว้ตรงกลางบริเวณทำอาหารของเตาเสมอ



ให้ยกกระทะออกจากเตาแม่เหล็กไฟฟ้าเสมอ - ห้ามเลื่อน มิฉะนั้นอาจทำให้กระทะเป็นรอยได้



2. วิธีประหยัดพลังงาน

- ถ้าเป็นไปได้ให้ปิดฝาภาชนะไว้เสมอ
- วางภาชนะบนโซนทำอาหารก่อนเริ่มใช้งาน
- หยุดโซนการทำอาหารก่อนเวลาทำอาหารเสร็จเพื่อใช้ความร้อนที่เหลือ
- ก้นกระทะและโซนทำอาหารต้องมีขนาดเท่ากัน

i ข้อสำคัญ!

ตามคำแนะนำทางวิทยาศาสตร์ใหม่ล่าสุด หากคุณทำอาหารเป็นสีน้ำตาล (โดยเฉพาะอาหารที่มีแป้ง) สารอะคริลาไมด์ (Acrylamides) อาจก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อสุขภาพ ดังนั้น เราขอแนะนำให้คุณปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำสุดและอย่าทำอาหารเป็นสีน้ำตาลมากเกินไป

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

1. ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับที่ผนัง
2. ทำความสะอาดเตาแม่เหล็กไฟฟ้าและแผงควบคุมด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

บันทึก:

- ห้ามใช้แปรงหรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน อาจทำให้เสียหายได้
- ห้ามจุ่มเครื่องในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ

3. เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม

4. ทำความสะอาดตัวเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

การบริการทั้งหมดนอกเหนือจากการทำความสะอาดควรดำเนินการโดยตัวแทนบริการที่ได้รับอนุญาต

การวินิจฉัยปัญหาด้วยตนเอง

ปัญหา	รหัสข้อผิดพลาด	ความสามารถในการแก้ไข	เงื่อนไขการป้องกัน
ความผิดพลาดภายใน	E0	ไม่ได้	ความผิดพลาดภายใน
ไม่มีหม้อ	<u>U</u>	ได้	ไม่มีหม้อหรือก้นหม้อ <=6 ซม.
เซ็นเซอร์ Thermistor IGBT เปิด	E2	ไม่ได้	ป้องกันหลังจากให้ความร้อนต่อเนื่อง 3 นาที
แรงดันไฟจ่ายสูงกว่าแรงดันไฟฟ้าที่กำหนด	E3	ได้	จะป้องกันเมื่อเกิน AC 270 โวลต์(+5 โวลต์) จะกลับคืนมาเมื่อต่ำกว่า AC 260 โวลต์(+5 โวลต์)
แรงดันไฟจ่ายต่ำกว่าแรงดันไฟฟ้าที่กำหนด	E4	ได้	จะป้องกันเมื่อต่ำกว่า AC 150 โวลต์(+5 โวลต์) จะกลับคืนมาเมื่อเกิน AC 160 โวลต์(+5 โวลต์)
เซ็นเซอร์ Thermistor Module เปิด	E5	ไม่ได้	ป้องกันหลังจากให้ความร้อนต่อเนื่อง 3 นาที
เซ็นเซอร์ Thermistor Module ลัดวงจร	E6	ไม่ได้	ความผิดพลาดภายใน
เซ็นเซอร์ Thermistor Module ผิดพลาด	E7	ไม่ได้	ความผิดพลาดภายใน
เซ็นเซอร์ Thermistor IGBT ลัดวงจร	E8	ไม่ได้	ความผิดพลาดภายใน
เซ็นเซอร์ Thermistor IGBT ความร้อนเกิน	E9	ไม่ได้	ความผิดพลาดภายใน
การสื่อสารผิดพลาด	Ed	ไม่ได้	การสื่อสารภายในผิดพลาด

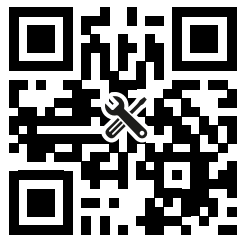
การลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์

Online Warranty Registration
ลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์



ง่ายกว่า รวดเร็วกว่า
สินค้ากลุ่ม Home Appliances
ระยะเวลาการรับประกัน เริ่มนับจากวันที่ออกใบกำกับสินค้า

ติดต่อบริการหลังการขาย



Contact after sales service
Please scan the QR code.

ติดต่อบริการหลังการขาย
กรุณาสแกนคิวอาร์โค้ด

บริษัท เฮฟเว่ (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่

57 ซอยสุขุมวิท64 ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพฯ ๑ 10260

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

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