

HÄFELE



Instructions for use and installation
Electric fryer



คู่มือการใช้งาน และ การติดตั้ง
เตาทอด ไฟฟ้า

HH-FRY30

The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

Dear customer!

The built-in electric fryer is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols. Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

Instruction for use

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may find information and descriptions that may not apply to your particular appliance.

Installation instruction

The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter "Electrical connections" and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

Rating plate

The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

Fire hazard protection

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

Important warnings	4
Mounting	5
Connection to the power supply	6
Technical information	7
Using the fryer	8
Problem solving guide	9
Cleaning and care	9

IMPORTANT WARNINGS

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not store anything which might arouse a child's interest in storage areas above or next to the fryer. Otherwise they could be tempted into climbing onto the appliance with the risk of burning themselves.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- Never place any metal objects upon the appliance, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- The appliance can not be activated by external timers or remote controls systems.
- Frozen foods are often covered by a layer of ice that must be eliminated before frying. Slowly decrease the rack to prevent the occurrence of an overflow by boiling.
- Never leave water near the fryer when using: risk of splashes of oil / water.
- Do not use the appliance to heat up the room, and never switch it on with the heating element in the raised position. Due to the high temperatures radiated, objects near the appliance could catch fire.
- Clean or change dirty oil or fat in good time. Oil or fat containing impurities is liable to catch fire.
- Never use plastic containers for hot fat. These melt at high temperatures. Only use heat-proof dishes.
- Do not dispose of used cooking oil down the sink. It can damage pipework and cause blockages in the water pipes. Dispose of it safely with your household waste or ask your local authority about disposal schemes in your area.
- The fryer should only be switched on when it has been filled with oil or water.
- The fryer is not intended for outdoor use.
- When using an electrical appliance near the fryer, ensure that the cable of the electrical appliance does not come into contact with the hot fryer. The insulation on the cable could become damaged, giving rise to an electric shock hazard.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets). Connect the equipment to a permanent connection.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.



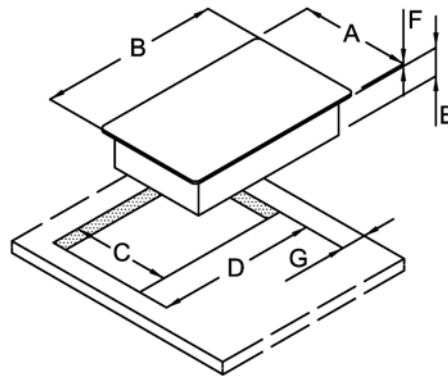
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

MOUNTING THE BUILT-IN COOKTOP

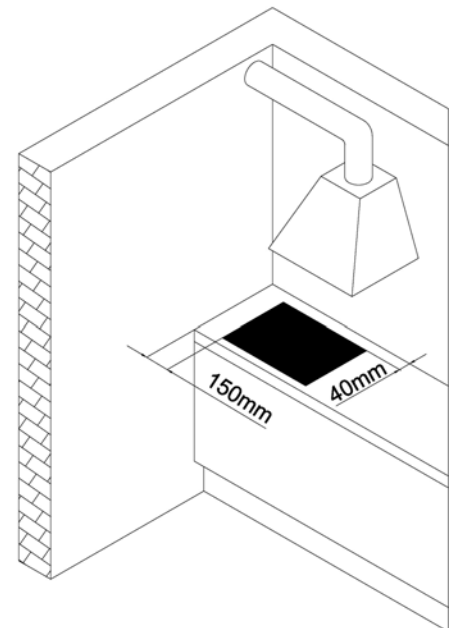
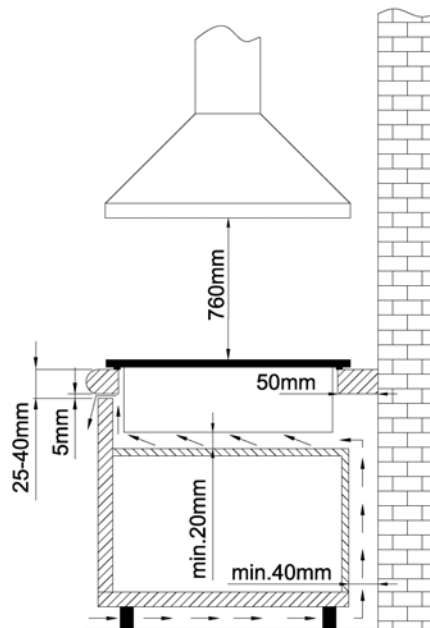
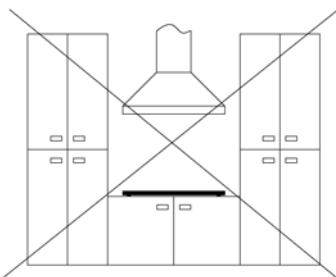
Caution !

- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives 100°C (otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance).
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600 mm width or more.
- After the installation of built-in hob make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 760 mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.

Built-in hob opening dimensions

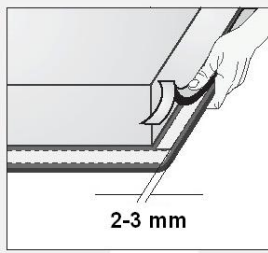


A	288mm
B	510mm
C	270mm
D	480mm
E	170mm
F	3mm
G	50mm



- The appliance may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
- Rear side of the kitchen element must also have a 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.
- Incorporation of the oven under the fryer is not permissible.
- It's not possible building in the fryer above refrigerators, freezers, dishwashers, washing machines and tumble dryers.
- Between a gas cooking hob and an electric fryer there must be a distance equal at least the width of the appliance (288mm).

Installing the foam gasket



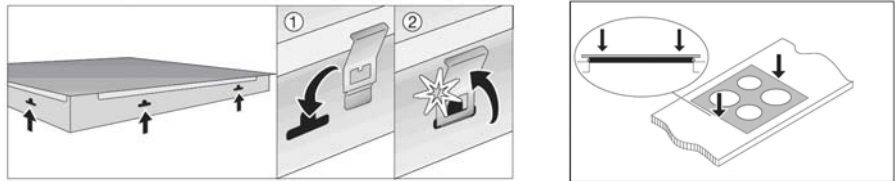
Installation procedure

Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the appliance. **Do not install the appliance without the foam gasket!**

The gasket should be attached to the appliance in the following way:

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners.

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Put the supplied springs in their places.
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



CONNECTION TO THE POWER SUPPLY

- Connections may be carried out by a qualified technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240V~.
- For the direct connection to the supply mains, it is necessary to provide device that ensuring disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

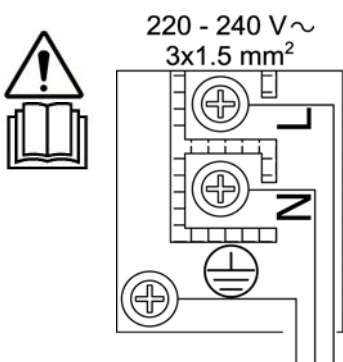
ATTENTION !

Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.

The earthing wire (⊕) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol .

The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

Installation diagram



Connection must be carried out by means of cables as:

- H05V2V2-F
- H07RN-F



TECNICAL INFORMATION

HH-FRY30

Dimension (mm)	288
Rated voltage	220-240 V~ 50/60 Hz
Type of switch	Knobs
Total power (W)	2300

Before the first using

Remove any protective foil and adhesive labels.
Remove the basket, lift the electrical resistance and remove the oil pan.
Accurately wash and dry the pan and the basket (preferably in a dishwasher).
Place the pan and the resistance.
Fill the oil pan with approx. 4 litres of water and ensure that the water level is not higher than the maximum level marker at the back of the pan.
Turn the right knob in a clockwise direction to 150 °C and bring the water to the boil.
Turn off the fryer and let it cool down.
Empty the pan and accurately dry it and the electrical resistance.

Filling with oil

Remove the basket
Fill the pan with about 2-3 liters of oil. If you use the fat, you must dissolve it in advance. The level should be between the maximum and minimum marks shown on the pan.

Safety thermostat

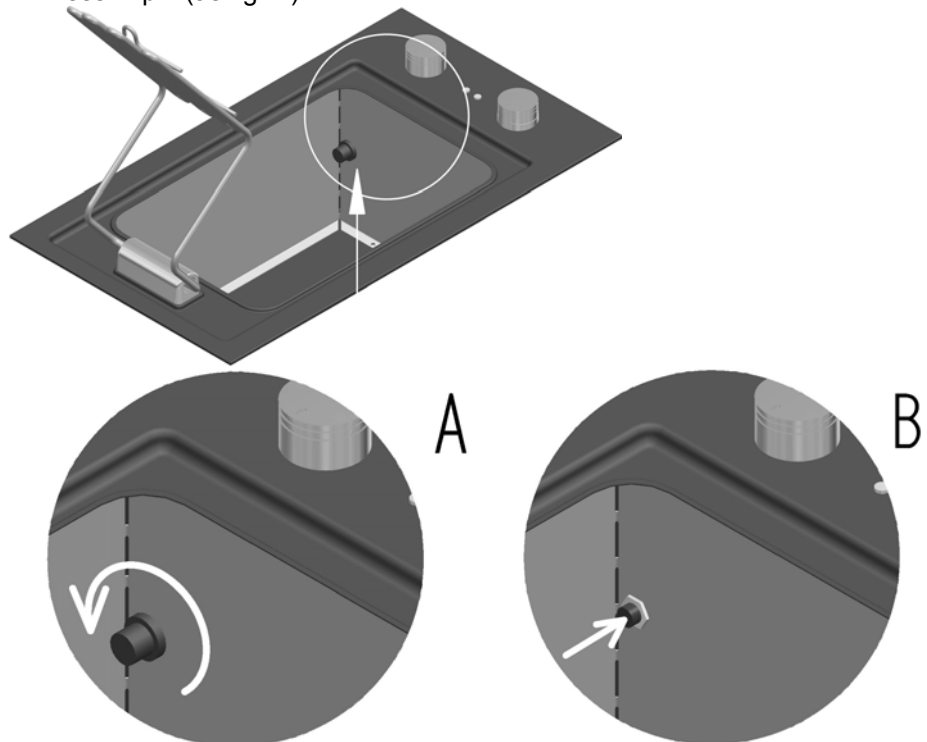
The appliance is fitted with a safety thermostat with manual reset which turns the appliance off when the temperature increases too much:

- the oil reservoir is not filled to at least the lower level marker.
- the fryer is switched on when empty
- the fryer is switched on when the heating element has been raised

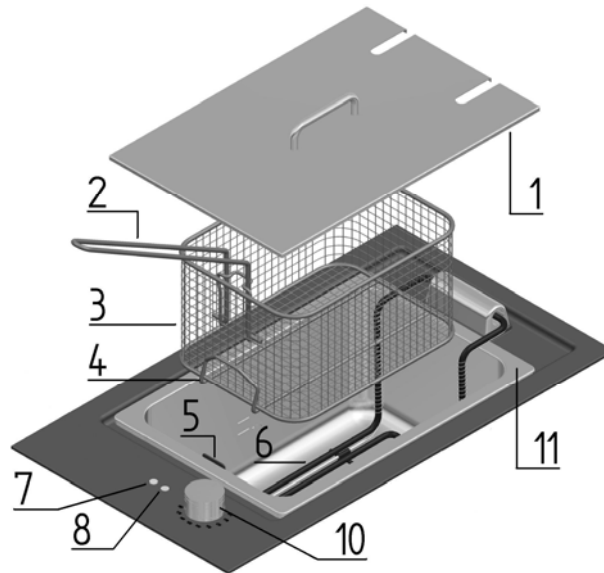
The fryer has cut out automatically when the temperature and in-operation indicator lights are on but the oil or fat is no longer hot.

To turn on the fryer again:

- Turn the control to "0" and wait until the heating element has cooled down.
- Lift the electrical resistance and remove the oil pan
- Unscrew the cap on the inside of the right front side (as shown in Figure A) with a screwdriver
- Press in pin (as fig. B)



USING THE FRYER



1. Lid
2. Handle (fold-away, removable)
3. Frying basket
4. Hanging facility
5. Basket hanging support
6. Heating element (can be raised up)
7. Fryer's power light
8. Oil temperature light
10. Oil thermostat knob
11. Oil reservoir,

Using the fryer

Oil thermostat

The oil thermostat sets the required temperature of the heating element. It is possible to regulate the temperature value within the range of 0-200°C. (turn the knob clockwise).

Fryer's power light

It informs that the fryer heating elements are in operation. The light turns off as soon as the temperature set has been reached, and it is turned back on every time the fryer is in a heating phase. It is a useful aid to check that the correct temperature has been reached before you place the frying basket containing the food.

Set both of knobs to switch the fryer on.

You cannot turn the oil thermostat knob to "0" by turning it past 200 °C.

When the oil/fat has reach the set temperature, carefully lower the frying basket containing the food to be fried into the hot oil. If the oil froths a lot, lift the basket out of the oil briefly and then slowly lower it into the hot oil again.

When the food is cooked, lift the basket out of the hot oil. Shake the basket a little to remove any excess oil, and then hang it on its support.

Do not leave food suspended over the reservoir for too long as steam from the oil can cause the food to lose its crispness. Finally, place the food onto kitchen paper towel to soak up any excess oil.

Advices for a good frying

- For frying use only oil or fat that can withstand high temperatures, in liquid or compact form.
- Before frying make sure that the pan contains a sufficient amount of oil / fat, the level must be between the two filling markings on the left lateral side of the pan
- Each food has a recommended frying temperature that should be respected. In effect if the temperature is too low, the fried food will absorb a lot of oil, on the other hand if the temperature is too high, the food will be excessively crunchy on the outside and uncooked inside. So everytime wait until the temperature light has gone out, that means that the oil has reached the set temperature, before placing food in the pan.

- Keep frying times as short as possible.
- Use the correct ratio of food to fat. Food will get too hot if you use too much oil. If you try and fry too much food at once the oil will cool down too much.
- Food should be as dry as possible for frying as moisture can cause frothing. Damp food should be dried using paper towel. Remove any excess ice and frost from deep frozen food.
- Lower the frying basket slowly so that the oil does not froth over.
- Salt, seasoning, icing sugar, etc. should be added after the food has been removed from the basket and drained of excess oil.
- At the end of frying remove food from the basket
- The solid fat solidifies during cooling. To dissolve it:
 - Create one hole inside the fat until to reach the resistance.
 - Turn on the fryer at 160°C for one minute, then turn it off by rotating the knob to "0"
 - Repeat it until the fat will be completely dissolved.

Changing oil

The oil level must not fall below the minimum.
Replace it when:

- is very dark and thick
- smells unpleasant and froths
- gives off smoke

Remove oil out the reservoir

When the frying is ending:

- wait until the oil and the resistance are cooled down
- lift the resistance and the pan using the handles (attention to the oil dripping from the resistance)
- drain the oil from the pan by pouring it from one corner.
- When using fats that solidify, lift the resistance before solidification.

PROBLEM SOLVING GUIDE

Oil isn't heating

Check if:

- Two lights turn off.
- There has not occurred any power outage
- The safety thermostat is activated

Oil overflows

Check if:

- The basket was immersed in the oil too quickly
- The oil level exceeds the maximum level mark
- The basket is overloaded

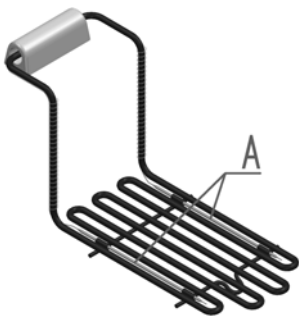
The frying oil give off a bad smell

Check if:

- Oil or fat should be replaced
- Oil or fat are suitable for frying

If you were not able to solve the problems listed above or if there are the other ones, contact the Technical Assistance Service.

CLEANING AND CARE



Clean the appliance regularly, preferably after each use.

Before cleaning, turn off the appliance and let it cool down. After cleaning, the appliance must be thoroughly dried with a soft cloth to prevent the formation of lime deposits.

Do not use abrasive, corrosive or chlorine based detergents (sand / cream cleaners, cleaning agents containing descaling agents, solvent-based cleaning agents, product for stainless steel cure, oven cleaners...).

Scouring sponges may only be used to clean the heating element.

Before cleaning the appliance, remove the oil reservoir and empty it by following the procedure in the section "Removing the oil from the reservoir."

The reservoir and the basket can be washed in the sink, but it is preferable using the dishwasher.

Thoroughly clean the electrical resistance with a dry or moistened with water cloth, do not move the temperature probe (A).

Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice, ...) on the surfaces of the fryer.

Häfele (Thailand) Limited
57 Soi Sukhumvit 64, Sukhumvit Rd
Bangchak, Phrakanong, Bangkok 10260
Thailand
tel +66 (0) 2741 7171
fax +66 (0) 2741 7272

www.hafele.com

HÄFELE



คู่มือการใช้งาน และ การติดตั้ง
เตาทอด ไฟฟ้า

HH-FRY30

ผู้ผลิต มีความมุ่งมั่น และตั้งใจในการพัฒนาสินค้า อย่างต่อเนื่อง ดังนั้น ข้อมูล หรือ ภาพประกอบที่ปรากฏ
ในเอกสารฉบับนี้
ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงแก้ไข โดยไม่ได้แจ้งให้ลูกค้าทราบล่วงหน้า.

ถึงลูกค้าคนสำคัญ!

เตาทอดไฟฟ้า แบบติดตั้งฝัง นี้ มีวัตถุประสงค์สำหรับใช้ในครัวเรือน เท่านั้น วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ เป็นวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และสามารถนำกลับมารีไซเคิล หรือ ทำลาย โดยปราศจากการทำลายสิ่งแวดล้อม เพื่อย้ำเตือนให้ผู้บริโภคตระหนักถึงสิ่งนี้ บรรจุภัณฑ์ ทั้งหมดจะได้รับการแสดงสัญลักษณ์การนำกลับมาใช้ใหม่ ไว้

หากคุณไม่ต้องการใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ อีกต่อไป กรุณาอย่าทิ้งสินค้า เพื่อคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม กรุณานำสินค้าเก่าของคุณ ไปยังสถานที่ ที่เหมาะสม ที่สามารถจัดการกับขยะอิเล็กทรอนิกส์อย่างมีประสิทธิภาพได้

คำแนะนำในการใช้งาน

คู่มือการใช้งาน นี้ จัดทำขึ้นสำหรับ การใช้งาน และ อธิบายรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับการจัดการผลิตภัณฑ์นี้ คู่มือเล่มนี้ มีข้อมูลเกี่ยวเนื่องและใช้กับสินค้าในหลายรุ่น ดังนั้น บางครั้งคุณอาจพบข้อมูลหรือรายละเอียดที่ไม่เกี่ยวข้องกับสินค้าของคุณ

คำแนะนำในการติดตั้ง

ผลิตภัณฑ์นี้ จะต้องเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าหลัก ตามข้อมูลรายละเอียด ในหัวข้อ "การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า โดยการติดตั้ง เชื่อมต่อทางไฟฟ้า จะต้องกระทำโดย ผู้เชี่ยวชาญและช่างไฟฟ้าผู้ชำนาญเท่านั้น

ฉลากแสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์

ฉลากที่แสดงข้อมูลของผลิตภัณฑ์จะติดไว้ด้านล่างของสินค้า

การป้องกันอันตรายจากไฟ

ผลิตภัณฑ์นี้ สามารถติดตั้ง ที่ด้านหนึ่ง เป็น ตู้สูงของชุดครัวที่ความสูง สูงกว่าผลิตภัณฑ์ ขณะที่อีกด้านหนึ่ง ตู้ต้องมีขนาดเท่ากับ ผลิตภัณฑ์ เท่านั้น จึงจะติดตั้งได้

ค่าเดือนที่สำคัญ	4
การติดตั้งบนเคาน์เตอร์ครัว	6
การเชื่อมต่อไฟฟ้า	7
ข้อมูลทางเทคนิค	8
การใช้เตาทอดไฟฟ้า	8
คู่มือการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	9
การดูแลรักษาและการทำความสะอาด	9

คำเตือนที่สำคัญ

- ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ เป็นชนิดติดตั้งฝัง และการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าจะต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
 - ผลิตภัณฑ์และส่วนจะเข้าถึงได้ของผลิตภัณฑ์นี้ มีความร้อนขณะที่ใช้งาน โปรดระมัดระวัง และหลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนที่มีความร้อน เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี จะต้องอยู่ห่างจากเตาขณะใช้งาน ยกเว้นมีผู้ใหญ่ตลอดขั้นตอนการทำงาน
 - อย่าเก็บ สิ่งของใดๆ บนพื้นที่ผลิตภัณฑ์ หรือใกล้กับผลิตภัณฑ์ โดย ที่สิ่งของนั้นเสมือนสิ่งกระตุ้นให้เด็กสนใจ มิฉะนั้น เด็กจะพยายาม ปีนขึ้น หรือ เล่น กับผลิตภัณฑ์ อันจะทำให้เกิดอันตรายขึ้นได้
 - ผลิตภัณฑ์นี้ สามารถให้เด็กอายุมากกว่า 8 ปี หรือ สูงกว่า และบุคคลที่มีความบกพร่องด้านร่างกาย จิตใจ หรือ ขาดความรู้และประสบการณ์ สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ได้ หากบุคคลเหล่านั้นได้รับคำแนะนำ และข้อควรระวัง ของการใช้งานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ รวมถึงชี้แจงถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง จากผู้ที่มีประสบการณ์และเชี่ยวชาญ เด็ก จะต้องไม่เล่นกับผลิตภัณฑ์ การทำความสะอาดและการดูแลรักษาจะต้องไม่ทำโดยเด็ก ที่ปราศจากการดูแลและแนะนำ
 - คำเตือน : การทำอาหารที่ไม่ได้ควบคุมตลอดขั้นตอน น้ำมันหรือไขมัน อาจทำให้เกิดประกายไฟได้ การทำอาหารที่มีน้ำมัน จะต้องควบคุมตลอดขั้นตอนการทำงาน อย่าพยายามที่จะดับไฟที่เกิดขึ้นด้วยน้ำ แต่ให้ปิดการทำงานของเตา และให้หาภาชนะหรือผ้าห่มกันไฟ ปิดครอบประกายไฟ บนหัวเตา
 - คำเตือน: อันตรายอันเกิดจากไฟ: อย่าวางวัสดุ วัตถุดิบ ใดๆ บนพื้นผิวเตา
 - คำเตือน: ถ้าพื้นผิว มีรอยแตก ให้ปิดการทำงานของเครื่องทันที เพื่อป้องกัน ไฟฟ้าช็อต
 - ห้ามใช้ เครื่องทำความสะอาดไอน้ำ แรงดันสูง หรือ ไอน้ำร้อน เพื่อทำความสะอาดผลิตภัณฑ์
 - อย่าวาง วัสดุที่ทำจากโลหะ บนผลิตภัณฑ์ เช่น มีด ส้อม ช้อน ผ้าห่ม หรืออย่างหนึ่งอย่างใดที่สามารถทำให้เกิดความร้อนได้
 - เตานี้ ไม่สามารถทำงาน โดยใช้ ระบบนาฬิกาจับเวลาอัตโนมัติภายนอกอื่นๆ หรือระบบการควบคุมระยะไกลอื่นๆ
 - อาหารแช่แข็งที่มีชั้นของน้ำแข็งจับตัวหนา ควรทำการละลายน้ำแข็งก่อนการทอด ค่อยๆลดชั้น เพื่อป้องกันการล้นจากการเดือด
 - ห้ามวางน้ำทิ้งไว้ใกล้เตาทอดขณะใช้ ะมัดระวังการกระเด็นของน้ำมันและน้ำ
 - จะต้องไม่ใช้ผลิตภัณฑ์นี้ เพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ความร้อน กับห้องหรือสภาวะแวดล้อม และ ไม่เปิดสวิทซ์การทำงานในขณะที่ ขดลวดทำความร้อนอยู่ในตำแหน่งยกขึ้นอยู่ เนื่องจากความร้อนที่สูงจะแผ่ขยาย ใกล้ผลิตภัณฑ์ และทำให้เกิดอันตรายจากเปลวไฟและความร้อนได้
 - ทำความสะอาดหรือเปลี่ยนน้ำมันที่สกปรกในเวลาที่เหมาะสม น้ำมันหรือไขมันที่เก่าอาจทำให้เกิดการประกายไฟได้
 - ห้ามใช้ภาชนะบรรจุพลาสติกสำหรับอาหารร้อนจัด ซึ่งมีอุณหภูมิสูง ใช้ภาชนะที่ทนต่อความร้อนสูงเท่านั้น.
 - อย่าทิ้งน้ำมันที่ใช้แล้ว ลงไปในอ่างล้างจาน มันจะให้ท่อ เสียหายและเกิดการอุดตันได้ กำจัดน้ำมันเก่าอย่างถูกต้องและปลอดภัย หรือติดต่อหน่วยงานในพื้นที่เพื่อกำจัดน้ำมันนี้อย่างถูกต้อง
 - ควรเปิดสวิทซ์การทำงานเตาเมื่อ บรรจุน้ำมันหรือน้ำแล้วเท่านั้น
 - เตาทอดไฟฟ้านี้ ไม่มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานภายในอาคาร
 - เมื่อใช้ ผลิตภัณฑ์อิเล็กทรอนิกส์ใดๆ ก็ตามใกล้ กับเตาทอดไฟฟ้า ให้ตรวจสอบว่า สายไฟของผลิตภัณฑ์อื่นนั้น ไม่ได้สัมผัสกับส่วนที่มีความร้อนของเตาทอดไฟฟ้านี้ ฉนวนของสายไฟอาจเสียหายและทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
 - ห้ามเก็บ สารที่ติดไฟ หรือ สารที่มีความไวต่ออุณหภูมิสูง เช่น น้ำยาทำความสะอาด สเปรย์ หรืออื่นๆ ใต้ผลิตภัณฑ์นี้
 - ในกรณีที่เตาเกิดความผิดพลาด ในระหว่างทำงาน ให้ตัดการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าหลักของเตาโดยทันทีและติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย
 - ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการผลิตและออกแบบ โดยสอดคล้องกับมาตรฐานด้านความปลอดภัยสากล
 - ห้ามเชื่อมต่อเตา กับ ระบบไฟฟ้าหลัก ด้วย สายไฟย่อย หรือ ใช้เตารับร่วม เนื่องจากไม่ปลอดภัย (อาจเกิดความร้อนสูงจากการใช้เตารับร่วมหลายจุด). ให้เชื่อมต่อผลิตภัณฑ์กับระบบไฟฟ้าหลักเท่านั้น
 - การหูกของของเหลวจะต้องถูกกำจัดจากฝา ก่อนการเปิด
 - พื้นผิวหน้าของเตา จะต้องเย็นตัวลงก่อนการปิดฝา
- สัญลักษณ์ที่ปรากฏบนผลิตภัณฑ์ หรือ บนบรรจุภัณฑ์ เป็นการระบุว่า ผลิตภัณฑ์นี้ จะต้องไม่ถูกกำจัดหรือทิ้ง เหมือนขยะทั่วไป ผลิตภัณฑ์จะต้องถูกส่งต่อไปยังสถานที่ หรือหน่วยงานกำจัดสินค้าไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์โดยเฉพาะเพื่อการนำกลับมาใช้ใหม่. เพื่อให้มั่นใจว่า สินค้านี้ ได้ถูกกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้อง ซึ่งคุณจะสามารถช่วยสิ่งแวดล้อม และสุขภาพของมนุษย์ ในการหลีกเลี่ยงการกำจัดสินค้าอิเล็กทรอนิกส์ที่ผิดวิธี สำหรับ ข้อมูลการนำกลับมาใช้ใหม่ของสินค้า กรุณาติดต่อพื้นที่บริการของคุณ หรือ หน่วยรับกำจัดสินค้าอิเล็กทรอนิกส์**

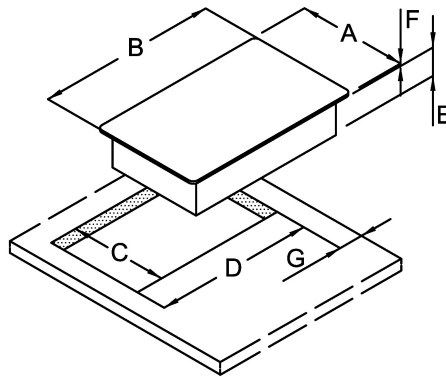


การติดตั้งเตา บนพื้นที่เคาน์เตอร์ครัว

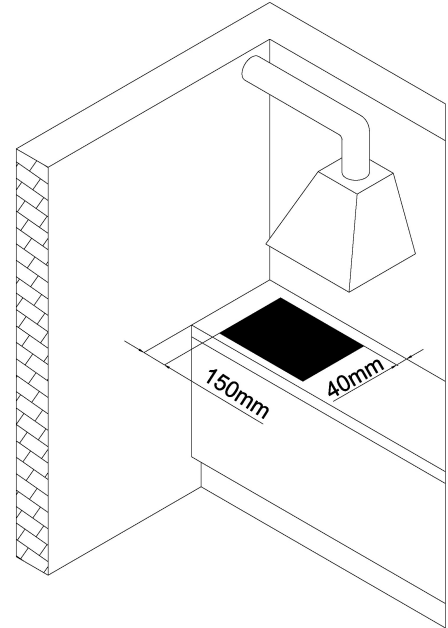
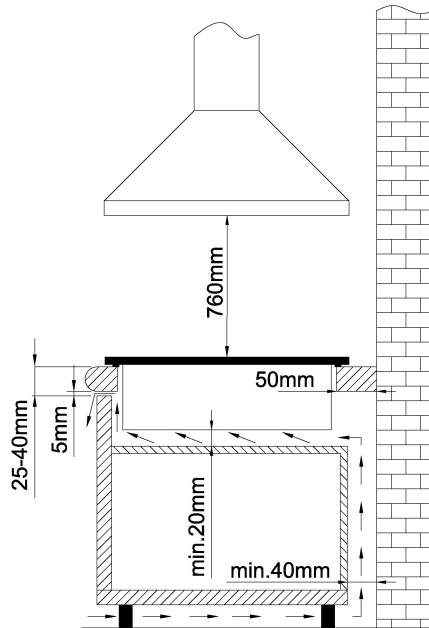
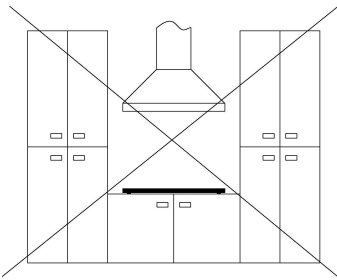
ข้อควรระวัง !

- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายใดๆ เตานี้ ต้องติดตั้งโดยช่างผู้ชำนาญและมีประสบการณ์เท่านั้น
- พื้นผิวติดตั้งหรือเฟอร์นิเจอร์ที่รองรับ เตา จะต้องทนต่ออุณหภูมิสูงอย่างน้อย 100°C (อย่างไรก็ดี สีของเฟอร์นิเจอร์อาจเปลี่ยนสีหรือเสียหาย หากไม่สามารถทนต่อความร้อนได้
- เตานี้ เหมาะสม กับการติดตั้งฝัง เหนือพื้นที่ เฟอร์นิเจอร์ ขนาด ความกว้าง 600 มม. หรือ มากกว่านั้น
- หลังจากการติดตั้งฝัง จะต้องมียังช่องว่างหรือพื้นที่ ที่สามารถเข้าถึง ส่วนยึดติดด้านหน้าทั้งสองส่วน
- ส่วนประกอบของห้องครัวหรือชุดครัวใดๆ ที่แขวนตัวอยู่เหนือเตา จะต้อง ติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่มีระยะห่างเพียงพอ ในระหว่างการปฏิบัติงาน
- ระยะห่างระหว่างพื้นผิวบนของเตากับ เครื่องดูดควันจะต้องมีระยะห่างอย่างน้อย กับที่ระบุไว้ในคู่มือการติดตั้งของเครื่องดูดควัน มิฉะนั้น ต้องไม่น้อยกว่า 760 มม.
- การใช้ไม้หนาเพื่อตกแต่งขอบรอบเตา ด้านหลังเตา สามารถทำได้ แต่ต้องรักษาระยะห่างอย่างน้อยที่สุด ตามที่ระบุไว้ในภาพ ของระยะติดตั้ง
- ระยะห่างน้อยที่สุด ระหว่าง เตาติดตั้ง กับ ผนังด้านหลัง ได้ระบุไว้ในภาพด้านล่าง

การติดตั้งเตา ระยะห่าง

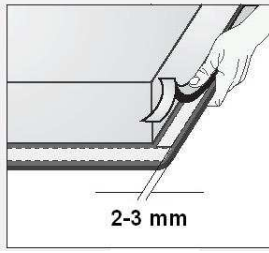


A	288mm
B	510mm
C	270mm
D	480mm
E	170mm
F	3mm
G	50mm



- เตาชนิดนี้ ควรติดตั้งบนพื้นที่ท็อปเฟอร์นิเจอร์ ที่ความหนา อยู่ที่ 25-40 มม.
- พื้นที่ยึดใต้ของเตา จะต้องไม่ทำเป็นลิ้นชัก จะต้องมีระยะห่างในแนวนอนอย่างน้อย 20 มม. จะพื้นผิวกันเตา พื้นที่ระหว่าง แผ่นกันและเตา จะต้องโล่ง และไม่มีสิ่งใดกีดขวาง หรือกั้นอยู่
- พื้นที่ยึดด้านหลังของชุดครัวจะต้องมีระยะช่องว่างความสูง อย่างน้อย 50 มม. ตามความกว้างตลอดทั้งแนวของพื้นที่ท็อป และส่วนด้านหน้าต้องมีพื้นที่เปิด ไม่น้อยกว่า 5 มม.
- ไม่ควรติดตั้งเตาอบใต้เตาบาร์บีคิว
- ไม่ควรติดตั้งเตาบาร์บีคิว เหนือ ตู้เย็น ตู้แช่ เครื่องล้างจาน เครื่องซักผ้า และ เครื่องอบผ้า
- ระยะห่าง เตาแก๊ส และ เตาบาร์บีคิว จะต้องมีระยะห่าง เท่ากับหรือน้อยที่สุด เท่ากับความกว้างของเตา (288 มม.)

การติดตั้งแผ่นโฟมซีล



ขั้นตอนการติดตั้ง

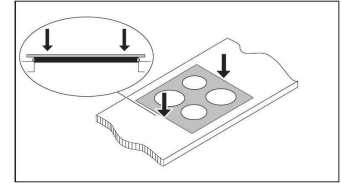
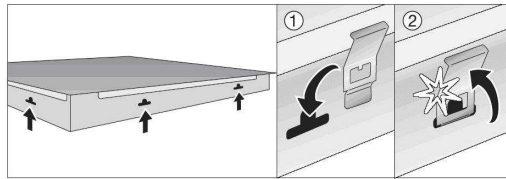
ก่อนการติดตั้งเตา เข้าไปในช่องตัดของเฟอร์นิเจอร์ จะต้องติด แผ่นโฟมที่ด้านล่างของตัวเครื่อง ที่แผ่นกระจกเซรามิคด้านข้าง

อย่าติดตั้ง เตา โดยไม่ติด แผ่นโฟม โดยเด็ดขาด!

การติดแผ่นโฟม จะต้องติดกับตัวเตา ด้วยรายละเอียดด้านล่างนี้:

- แกะ ฟิล์มป้องกัน ออกจาก แผ่นโฟม.
- หลังจากนั้น ติดแผ่นโฟมที่ด้านล่าง ขอบข้างของกระจก ระยะประมาณ 2-3 มิลลิเมตร จากขอบข้าง
- แผ่นโฟม จะต้องติดตลอดแนวความยาวของขอบกระจก และจะต้องไม่ซ้อนทับกันที่ขอบ (ตัวอย่างในรูป)

- บริเวณติดตั้ง เตา จะต้องมีการเตรียม เป็นแนวเดียวกัน.
- ช่องที่เจาะสำหรับติดตั้ง ขอบต้องมีการตัดอย่างเหมาะสมเพื่อป้องกันขอบของเตา
- เชื่อมต่อเตา กับ ระบบไฟฟ้าหลัก (ศึกษาจากข้อมูลการเชื่อมต่อเตากับระบบไฟฟ้าหลัก).
- ใส่สปริงยึดที่มากับสินค้า ลงตำแหน่ง ดังรูป
- วางเตาลงในตำแหน่งที่จัดเตรียมไว้
- กดเตาลง ให้ยึดแน่นอย่างมั่นคงบนพื้นผิวหน้าเฟอร์นิเจอร์




การเชื่อมต่อเตากับระบบไฟฟ้าหลัก

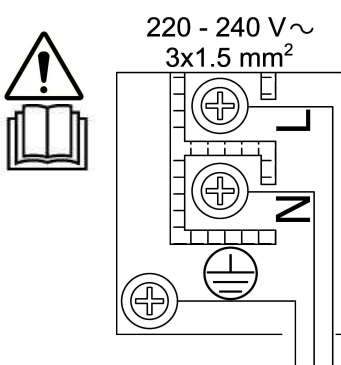
- การเชื่อมต่อ เตา กับระบบไฟฟ้า ควรทำโดยช่างเทคนิคผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น การติดตั้งสายดิน เป็นสิ่งจำเป็นและให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดของแต่ละพื้นที่
- หากสายไฟ เสียหาย จะต้องทำการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต หรือ ศูนย์บริการหลังการขาย หรือ ช่างที่มีความชำนาญและได้รับการรับรองเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตรายใดๆ อันจะเกิดขึ้นได้
- จุดต่อไฟฟ้า จะอยู่ในภายในกล่องต่อ ซึ่งสามารถเข้าถึงได้ โดยการเปิดฝาครอบออก
- อันดับแรกก่อนการเชื่อมต่อไฟฟ้า จะต้องเช็คข้อมูล แรงดันไฟฟ้า ที่ระบุในฉลากทางเทคนิคของสินค้า ก่อน ซึ่งจะต้องตรงกันกับ ระบบไฟฟ้า ของสถานที่ที่ติดตั้ง
- ฉลากทางเทคนิคของสินค้า ติดตั้งไว้ ด้านใต้ผลิตภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์นี้ ได้รับการผลิต เพื่อใช้กับ ระบบแรงดันไฟฟ้า กระแสสลับ 220-240 โวลต์
- เพื่อจะทำการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าหลัก ให้ใช้เบรกเกอร์ ในการเชื่อมต่อระหว่าง ผลิตภัณฑ์ และระบบไฟฟ้าหลัก จะต้องติดตั้งให้ขั้วของแต่ละหน้าสัมผัส แยกจากกัน ซึ่งจะทำให้การตัดการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าเป็นไปอย่างสมบูรณ์ ตามหัวข้อมาตรฐานด้านความปลอดภัย แคตตาล็อก 3
- ผลิตภัณฑ์ นี้ อนุญาตให้สามารถติดตั้ง โดยที่เฉพาะด้านหนึ่งด้านใด ด้านข้างติดกับตู้เฟอร์นิเจอร์สูง ซึ่งความสูงอาจจะเกินกว่าความสูงของผลิตภัณฑ์เมื่อติดตั้งแล้ว ขณะที่ด้านตรงข้าม ตู้เฟอร์นิเจอร์จะต้องมีขนาดความสูง เท่ากับ ความสูงของผลิตภัณฑ์เมื่อติดตั้งเท่านั้น
- เมื่อการติดตั้งสิ้นสุดโดยสมบูรณ์ สายไฟ ต่างๆ จะต้องอยู่ในตำแหน่งหรือสถานที่ที่ ปกป้องจากการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจ.

ข้อควรระวัง!

ก่อนจะซ่อมหรือแก้ไขใดๆ กับสินค้า ให้ตัดกระแสไฟจากผลิตภัณฑ์ก่อน การเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าต้องปฏิบัติตามไดอะแกรมการต่อที่แนบมากับสินค้า

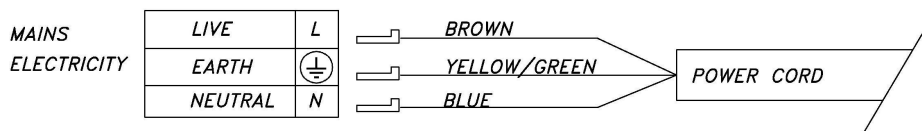
สายดิน จะต้องทำการต่อกับเทอร์มินัล ซึ่งต้องมีสัญลักษณ์ สายดิน เท่านั้น  สายไฟต่อ จะต้อง เชื่อมต่อกับเทอร์มินัลที่สามารถป้องกันหากสายถูกดึง โดยไม่ตั้งใจ เมื่อเสร็จสิ้นการติดตั้ง ให้ทดลองเปิดหัวเตาทุกหัว ทิ้งไว้ ประมาณ 3 นาที เพื่อตรวจสอบทุกฟังก์ชัน

ไดอะแกรมการติดตั้ง



การเชื่อมต่อไฟฟ้า จะต้องทำผ่านสายไฟ ชนิด

- H05V2V2-F
- H07RN-F



TECNICAL INFORMATION

HH-FRY30

ขนาดความกว้าง (มม.)	288
แรงดันไฟฟ้า	220-240 V~ 50/60 Hz
ชนิดของสวิตช์ควบคุม	ลูกบิด
พลังงานรวม (วัตต์)	2300

ก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์ ในครั้งแรก

ถอดฟอยด์ป้องกัน และ ฉลากที่มีกาวออก
ถอดตระกร้าวางอาหาร ยกขดลวดทำความร้อนขึ้น และถอดช่องบรรจุน้ำมัน
ทำความสะอาด และเช็ดให้แห้ง สำหรับช่องบรรจุน้ำมันและตระกร้า (ควรทำในเครื่องล้าง
จาน).

วางช่องบรรจุน้ำมันลง

เติมน้ำประมาณ 4 ลิตร และตรวจสอบว่า ระดับน้ำไม่เกินระดับสูงสุดที่กำหนดไว้บนช่อง
หมุนลูกบิดในทิศตามเข็มนาฬิกา ไปที่ตำแหน่ง 150 °C ปล่อยให้ น้ำเดือด
ปิดเตา และปล่อยให้เย็นตัวลง.

เทน้ำทิ้ง และ เช็ดให้แห้ง (รวมถึงขดลวดทำความร้อน)

การเติมน้ำมัน

ถอดตระกร้าออก

เติมน้ำมัน ในช่องบรรจุ(หม้อทอด) ประมาณ 2-3 ลิตร ระดับน้ำมันควรอยู่ระหว่างระดับขีด
ต่ำสุด และสูงสุด

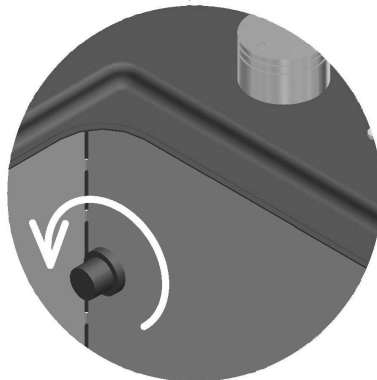
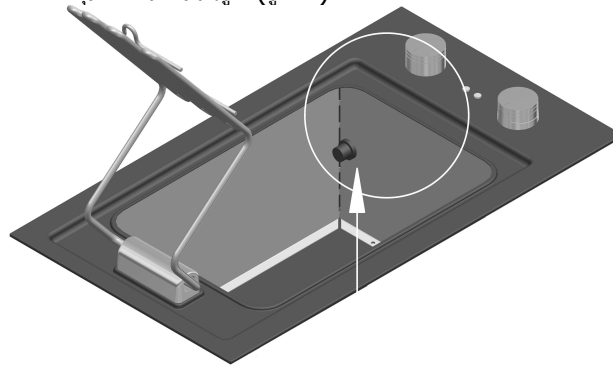
เทอร์โมสแตท ตัดการทำงานเพื่อ ความปลอดภัย

เตาทอดนี้ ได้ติดตั้ง เทอร์โมสแตท เพื่อความปลอดภัย ซึ่งจะทำการตัดการทำงานของ
เครื่อง เมื่ออุณหภูมิสูงเกินไป :

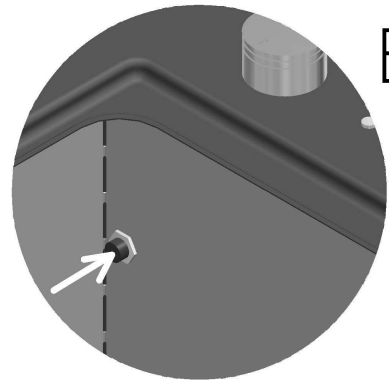
- ช่องบรรจุน้ำมันไม่ได้ใส่น้ำมันที่ ระดับต่ำสุด ที่กำหนดไว้.
- เปิดการใช้งานเตา ขณะที่ไม่ได้ใส่น้ำมันหรือน้ำ
- เตาเปิดใช้งาน ขณะที่ขดลวดทำความร้อน ยกตัวสูงอยู่ (ไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง)
เตาจะปิดการทำงานอัตโนมัติ ขณะที่อุณหภูมิและไฟแสดงการทำงานยังติดอยู่ แต่ น้ำมัน
จะไม่ได้ถูกให้ความร้อนอีก

ในการเปิดใช้งานเตาทอด อีกครั้ง:

- หมุนลูกบิด ไปที่ ตำแหน่ง "0" และปล่อยให้ขดลวดทำความร้อน เย็นลง
- ยกขดลวดทำความร้อนขึ้น และถอดช่องบรรจุน้ำมันออก
- ไขสกรูฝาปิดที่ด้านข้าง ด้านขวา-หน้า (ตามที่แสดงในภาพ A) ด้วยไขควง
- กดปุ่ม ที่แสดงในรูป (รูป B)

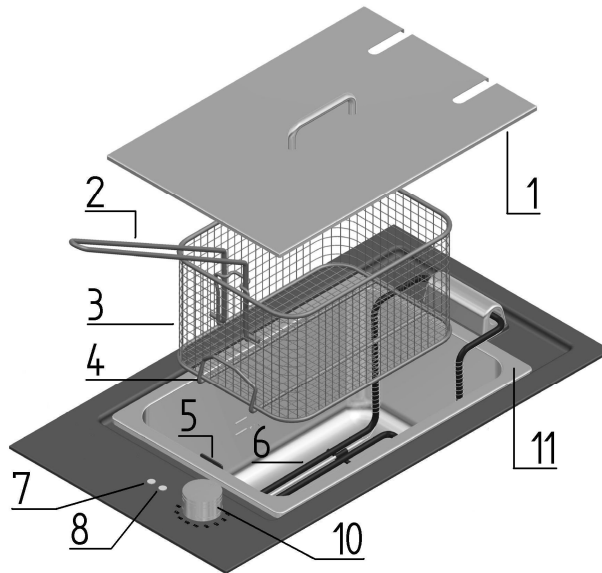


A



B

การใช้เตาทอดไฟฟ้า



- ฝาปิด
- มือจับ (สามารถงอพับได้, สามารถถอดออกได้)
- ตระกร้าทอด
- ขอแขวน
- ที่แขวนตระกร้าทอด
- ขดลวดทำความร้อน (สามารถยกขึ้นได้)
- ไฟแสดงการทำงานของเตาทอด
- ไฟแสดงอุณหภูมิของน้ำมัน
- ลูกบิดปรับอุณหภูมิของน้ำมัน
- ช่องบรรจุน้ำมัน

การใช้เตาทอด

การปรับอุณหภูมิของน้ำมัน

ลูกบิดใช้ในการตั้งค่าอุณหภูมิตามที่ต้องการของขดลวดทำความร้อน ซึ่งสามารถตั้งค่าอุณหภูมิ อยู่ระหว่าง 0-200 องศาเซลเซียส. (โดยหมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา).

ไฟแสดงการทำงานของเตาทอด

ไฟนี้ จะแสดงว่า ขดลวดทำความร้อนของเตาทอดนี้ กำลังทำงานให้ความร้อนอยู่ ไฟจะดับลงเมื่ออุณหภูมิของน้ำมันถึงจุดที่ตั้งค่าไว้ และไฟจะกลับมาสว่างเมื่อขดลวดทำความร้อนทำงานอีกครั้ง ซึ่งไฟแสดงการทำงานนี้จะช่วยให้คุณตรวจสอบอุณหภูมิน้ำมันที่ ต้องการก่อนที่คุณจะวางตระกร้าทอดที่บรรจุอาหารลงไป

คุณไม่สามารถหมุนลูกบิดปรับอุณหภูมิ ไปยังตำแหน่ง 0 โดยหมุนผ่าน ตำแหน่งอุณหภูมิ 200 °C ได้

เมื่ออุณหภูมิของน้ำมัน ถึงอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้ ให้ค่อยๆทำการใส่ตระกร้าที่บรรจุอาหารลงในช่องบรรจุน้ำมันที่มีความร้อนอย่างระมัดระวัง ถ้าน้ำมันเป็นฟองเดือดมาก ให้ยกตระกร้าขึ้นชั่วคราวและค่อยๆวางตระกร้าลงในช่องบรรจุน้ำมันอย่างช้าๆอีกครั้ง ขณะทำอาหาร ให้ยกตระกร้าขึ้นจากน้ำมันร้อน เขย่าเล็กน้อยเพื่อกำจัดน้ำมันที่ติดค้างอยู่ และแขวนตระกร้าไว้กับที่แขวนตระกร้าทอด อย่าปล่อยให้อาหาร แหวนไว้เหนือช่องบรรจุน้ำมันนานเกินไป เนื่องจากไอน้ำมันสามารถทำให้อาหารคลายความกรอบลง หลังจากนั้น ให้วางอาหาร ลงบนกระดาษ เพื่อซับน้ำมันส่วนเกิน.

คำแนะนำเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ในการทอดที่ดี

- สำหรับการทอด ควรใช้เฉพาะน้ำมันหรือไขมันที่คงรูปหรือคงตัวในสภาวะความร้อนสูงได้
- ก่อนการทอด ต้องมั่นใจว่า ภาชนะได้บรรจุน้ำมันในปริมาณที่เพียงพอ โดยระดับของน้ำมันจะต้องอยู่ในระดับ ระหว่างเส้นมาร์ค 2 เส้น ที่อยู่ด้านข้าง
- อาหารแต่ละชนิด มีอุณหภูมิในการทอดที่เหมาะสมแตกต่างกัน ถ้าอุณหภูมิในการทอดต่ำเกินไป อาหารจะอมน้ำมันมาก ในทางกลับกัน หากอุณหภูมิสูงเกินไป อาหารจะกรอบ แข็งเกินไปในส่วนด้านนอกแต่ด้านในจะเหมือนไม่สุก ดังนั้น ทุกๆครั้งที่ทำอาหารจะต้องรอจนกระทั่งไฟแสดงอุณหภูมิดับลง นั่นหมายความว่า อุณหภูมิน้ำมันถึงค่าที่ตั้งไว้แล้ว จากนั้นจึงค่อยวางอาหารลงไปในภาชนะบรรจุน้ำมัน
- เวลาในการทอด ควรจะสั้นที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้
- ใช้สัดส่วนที่เหมาะสม ระหว่างปริมาณอาหารกับน้ำมันที่ใช้ อาหารจะได้รับความร้อนมาก

- หากคุณใช้น้ำมันมากเกินไป และหากคุณทอดอาหารจำนวนมากในน้ำมันปริมาณน้อยในครั้งเดียว จะทำให้อุณหภูมิของน้ำมันเย็นตัวลง รวดเร็วกว่าปกติ
- ค่อยๆวางตระกร้าทอดอย่างช้าๆ ซึ่งจะทำให้ไขมันไม่กระเด็นออกมา.
 - เกลือ เครื่องปรุง น้ำตาล หรืออื่นๆ ควรเติมหรือใส่หลังจากได้อาหารออกจากตระกร้าทอดและสลัดน้ำมันที่เหลือแล้ว
 - ช่วงท้ายของการทอด ควรนำอาหารออกจากตระกร้า
 - ไขมันจะสามารถแข็งตัวเมื่ออุณหภูมิต่ำลง การแก้ไขคือ:
 - เจาะรูภายในกลุ่มไขมัน 1 รู เพื่อให้ความร้อนได้เข้าถึง
 - หมนลูกบิดไปที่อุณหภูมิ 160°C ใช้เวลา 1 นาที, หลังจากนั้น หมนลูกบิดไปที่ตำแหน่ง "0" เพื่อปิดการทำงาน
 - ทำซ้ำๆ จนกว่า กลุ่มไขมันจะละลายออก

การเปลี่ยนน้ำมัน

- ระดับน้ำมัน จะต้องไม่ต่ำกว่า ระยะต่ำสุดที่กำหนดไว้.
ให้ทำการเปลี่ยนน้ำมัน เมื่อ:
- น้ำมันเป็นสีดำ และเป็นชั้นหนา
 - มีกลิ่นเหม็น
 - ให้ควันที่มาก ระหว่างการทอด

การกำจัดน้ำมันออกจากช่องบรรจุ

- เมื่อสิ้นสุดการทอด:
- รอจนกระทั่งน้ำมันและขดลวดทำความร้อนเย็นตัวลง
 - ยกขดลวดทำความร้อนขึ้นโดยใช้มือจับ (ระมัดระวัง น้ำมันที่ติดขดลวดทำความร้อนหยดลง)
 - เทน้ำมันออกจากช่องบรรจุ โดยรินจากด้านข้างด้านใดด้านหนึ่ง

คู่มือการแก้ปัญหา

น้ำมันไม่ร้อน

- ตรวจสอบ;
- ไฟทั้งสองดวง ปิด.
 - ไม่มีกระแสไฟฟ้า
 - เทอร์โมสแตทเพื่อความปลอดภัย ตัดการทำงานอยู่

น้ำมันไหลท่วม

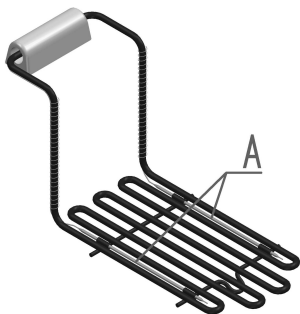
- ตรวจสอบ;
- ตะกร้าถูกจุ่มหรือวางลงในน้ำมันร้อนเร็วเกินไป
 - ปริมาณน้ำมันเกินระดับสูงสุดที่ระบุไว้
 - ตะกร้าใส่ปริมาณอาหารมากเกินไป

น้ำมันทอดมีกลิ่นเหม็น

- ตรวจสอบ;
- ควรเปลี่ยนน้ำมันทอดใหม่
 - น้ำมันที่ใช้ควรเป็นน้ำมันที่เหมาะสม

หากคุณไม่สามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวในเบื้องต้นได้ หรือมีปัญหในเรื่องอื่นๆ กรุณาติดต่อ ศูนย์บริการหลังการขาย

วิธีการดูแลรักษา



ทำความสะอาดหลังจากการใช้งานเป็นประจำ
ก่อนทำความสะอาด ควรปิดเตาและให้เตาเย็นตัวก่อน หลังจากทำความสะอาดควรเช็ดด้วยผ้าแห้งเนื้อนุ่มเพื่อป้องกันการเกิดคราบหินปูน

ไม่ควรทำความสะอาดด้วยสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือสารที่ประกอบด้วยคลอรีน (กระดาดษทราย / คริมทำความสะอาดที่ประกอบด้วยสารขจัดตะกรัน ผลิตภัณฑ์สำหรับทำความสะอาดแอสแตนเลส สตีล)

ฟองน้ำสำหรับทำความสะอาด สามารถใช้เพื่อทำความสะอาดขดลวดทำความร้อนเท่านั้น ก่อนการทำความสะอาด จะต้องถอดช่องบรรจุน้ำมันออก และกำจัดน้ำมันทิ้งก่อน โดยปฏิบัติตามขั้นตอนที่ระบุ ในหัวข้อ "การกำจัดน้ำมัน"
ล้างตระกร้า และช่องบรรจุน้ำมัน สามารถล้างในอ่างล้างจาน รวมถึงล้างได้ในเครื่องล้างจาน

สามารถทำความสะอาดขดลวดทำความร้อน ด้วยผ้าเนื้อนุ่มแห้ง หรือ ผ้าเนื้อนุ่มที่มีความชื้นหมาดๆ ห้ามทำการขยับแท่งวัตถุอุณหภูมิ A โดยเด็ดขาด

ห้ามทิ้งกรด หรือ สารประกอบของกรด เช่น น้ำส้มสายชู เกลือ น้ำมันขาว บนพื้นผิวของสินค้า

Häfele (Thailand) Limited

57 Soi Sukhumvit 64, Sukhumvit Rd
Bangchak, Phrakanong, Bangkok 10260
Thailand

tel +66 (0) 2741 7171

fax +66 (0) 2741 7272

www.hafele.com

