

# HÄFELE

## Stainless Steel Pressed Sink Top Mount or Flush Mount Installation

คู่มือแนะนำการติดตั้งและดูแลรักษาอ่างล้างจานสแตนเลส  
การติดตั้งแบบวางบนเคาน์เตอร์ หรือแบบเสมอเคาน์เตอร์

**495.39.655 567.39.409**

**495.39.656 567.39.410**

**495.39.657 567.39.411**





### Before installation:

- Make sure you have all the necessary parts by checking the parts list. If any part is missing or damaged, please contact the Häfele sales team or Customer Service for a replacement.
- Inspect the sink before installation to ensure that it has not been damaged during shipping.
- Use the cut-out template provided by Häfele.
- Observe all plumbing and building codes according to your state requirements.
- Installation with a laminate countertop is not recommended.
- Do not use thinner or turpentine to remove the color.

### ก่อนทำการติดตั้ง:

- ตรวจสอบรายการอะไหล่เพื่อให้แน่ใจว่าคุณได้รับชิ้นส่วนครบถ้วน หากมีชิ้นส่วนสูญหายหรือขาด โปรดติดต่อทีมขาย Häfele หรือฝ่ายบริการลูกค้าเพื่อขอชิ้นส่วนทดแทน
- ตรวจสอบอ่างล้างจานก่อนการติดตั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าไม่ได้รับความเสียหายระหว่างการขนส่ง
- ใช้แม่แบบเจาะช่องเคาน์เตอร์ (cut-out template) ที่ทาง Häfele ให้มา
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านประปาและอาคารตามข้อกำหนดพื้นที่ของคุณ
- ไม่แนะนำให้ติดตั้งกับเคาน์เตอร์ลามิเนต
- ไม่แนะนำให้ใช้ทินเนอร์หรือน้ำมันสนในการขัดล้างหรือทำความสะอาดสี

### This Limited Warranty will be voided if:

- The installer does not follow the installation recommendations.
- The product has been moved from its original place of installation.
- The product has been modified in any way from its original packaged condition.
- The product has been subjected to improper maintenance, misuse, excessive exposure to chemicals, accidental damage, or any other form of damage.

### การรับประกันแบบจำกัดนี้จะถือเป็นโมฆะหาก:

- การติดตั้งไม่ได้ปฏิบัติตามคำแนะนำที่ระบุไว้ในคู่มือ
- สินค้าถูกเคลื่อนย้ายออกจากตำแหน่งติดตั้งเดิม
- มีการดัดแปลงหรือเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์จากสภาพเดิมที่บรรจุมา ไม่ว่าจะด้วยวิธีใดก็ตาม
- ผลิตภัณฑ์ได้รับการบำรุงรักษาที่ไม่เหมาะสม ใช้งานผิดประเภท ทั้งสารเคมีไว้ในอ่างเป็นเวลานาน หรือเกิดความเสียหายจากอุบัติเหตุหรือสาเหตุอื่น ๆ

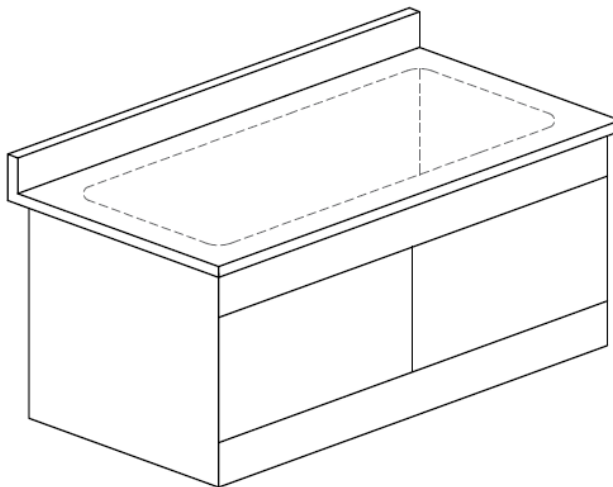


## Top mount Kitchen sink

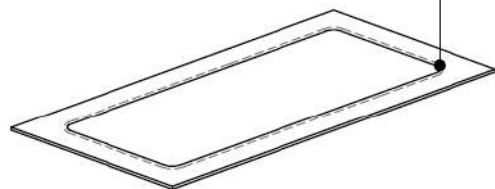
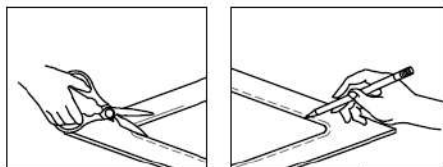
อ่างล้างจานแบบติดตั้งบนเคาน์เตอร์

**Note:** Images are for illustration only. Actual product may vary. Please refer to the actual measurements on the template.

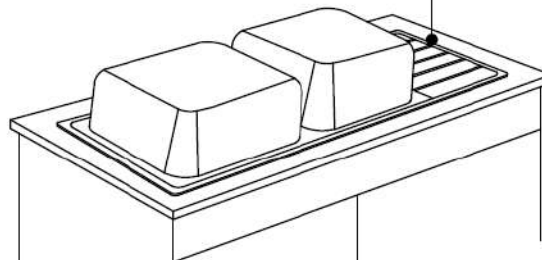
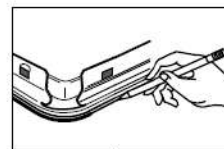
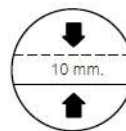
**หมายเหตุ:** ภาพเป็นเพียงตัวอย่าง สินค้าจริงอาจต่างไป โปรดอ้างอิงระยะจริงจากแม่แบบ



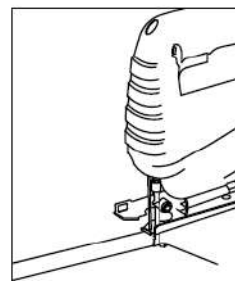
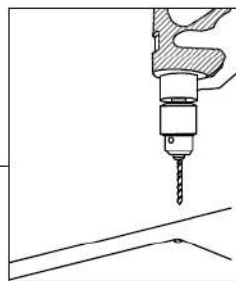
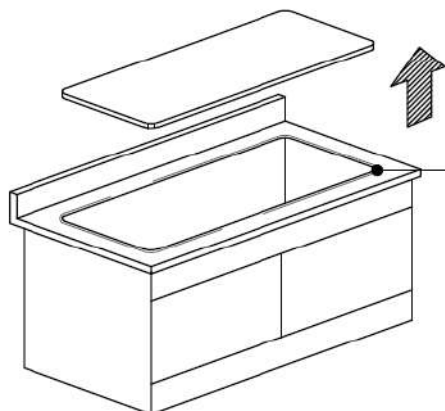
1. Verify cabinet clearance  
ตรวจสอบระยะติดตั้ง



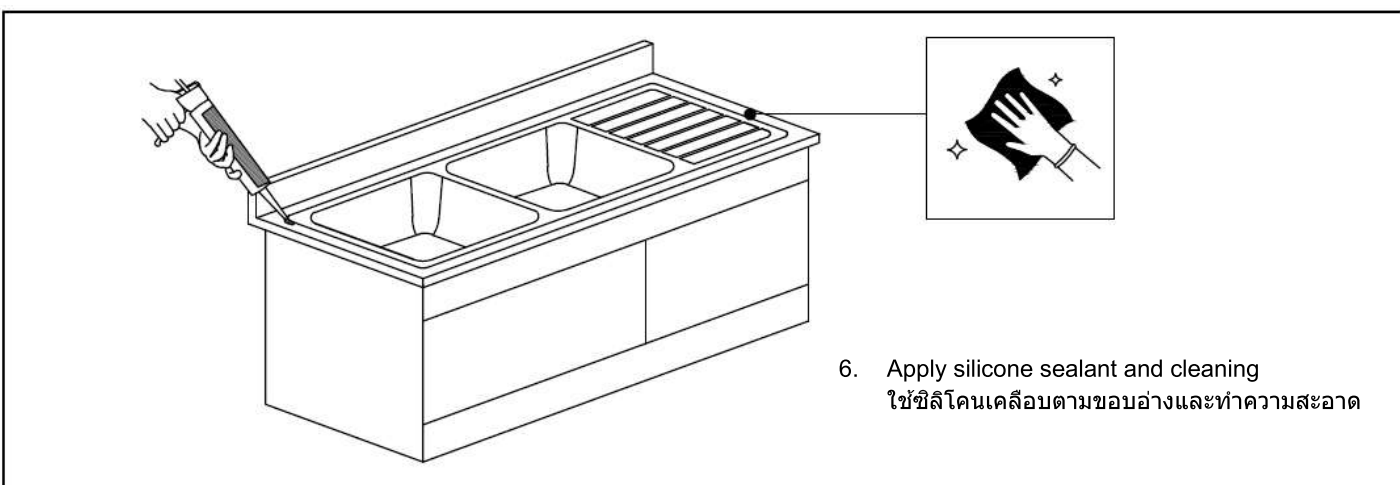
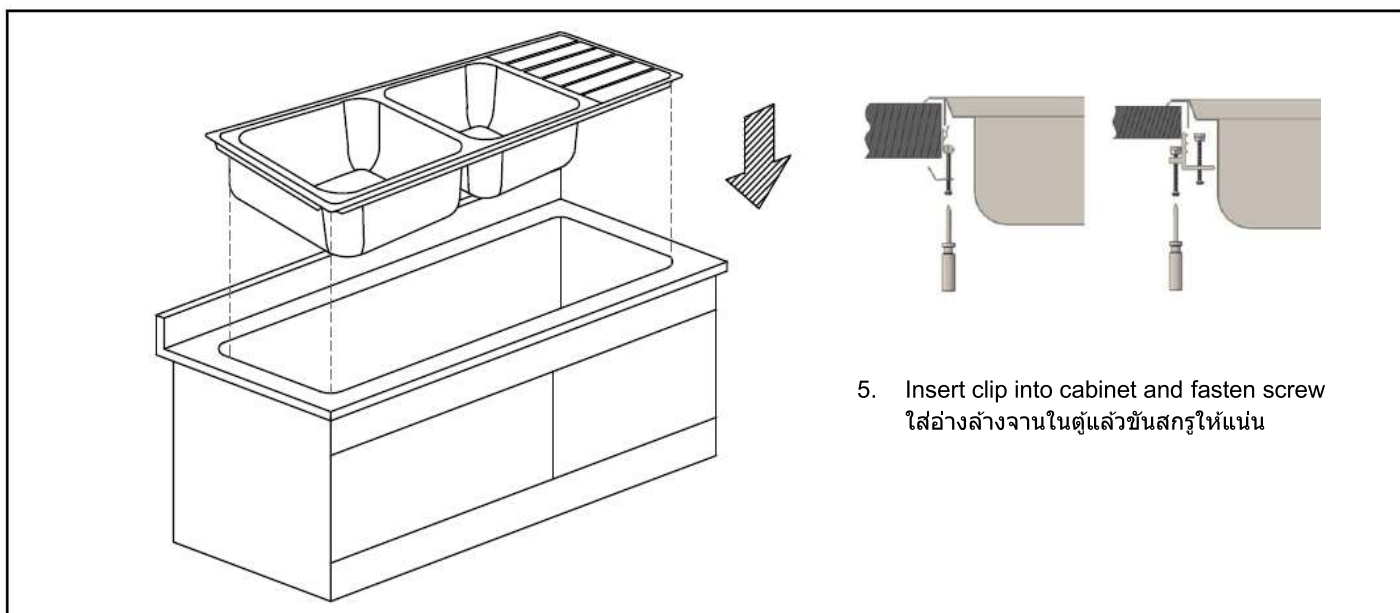
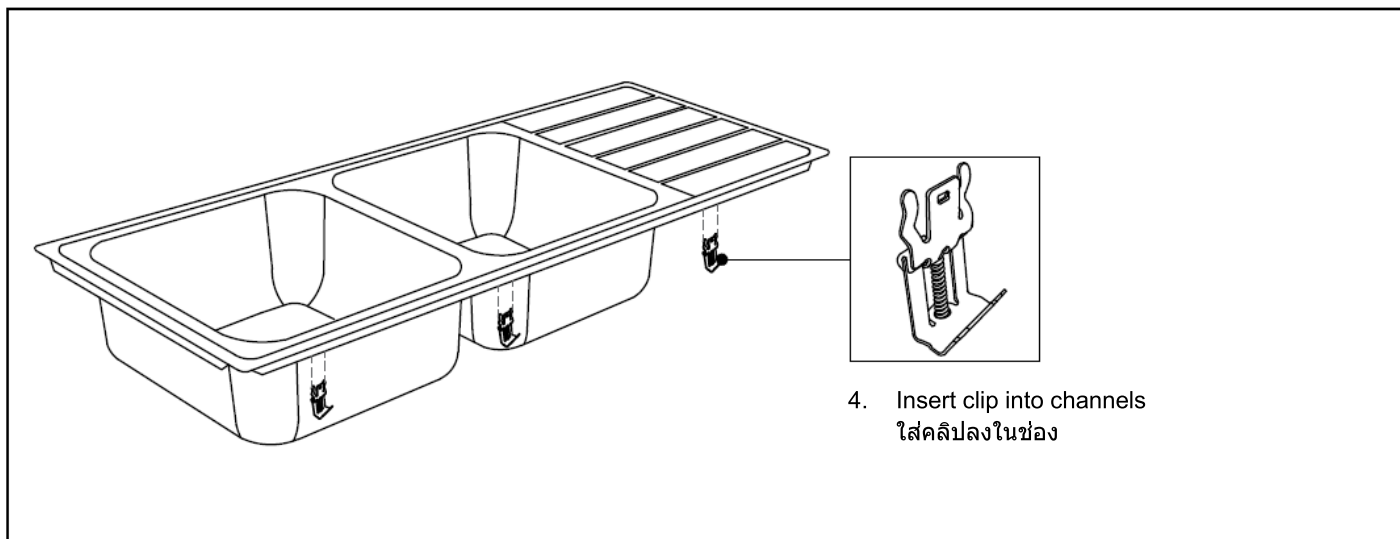
- 2a. Create template from package  
สร้างเทมเพลตจากแผ่นแม่แบบ



- 2b. Create template from product  
สร้างเทมเพลตจากผลิตภัณฑ์



3. Drill pilot hole and then cut the countertop opening  
เจาะรูนำร่องแล้วตัดช่องเปิดบนเคาน์เตอร์



**Precautions:**

- Rinse the sink thoroughly after each use. This can be done by running water for a few minutes and wiping the cleaned area with a sponge.
- Avoid exposing the sink to strong chemicals such as paint removers, oven cleaners, and similar agents. If contact occurs, promptly rinse the surface with water.
- Run cold water when pouring boiling water into the sink to help minimize temperature shock.
- Towel-dry the sink after each use to prevent mineral deposits from accumulating on the surface.
- Scrub the sink once a week, making sure to scrub in the direction of the satin finish lines.

**Do Not:**

- Do not allow food or beverage residue, metal canned products, or mild steel/cast iron cookware to sit on the sink surface for extended periods, as this may cause permanent staining.
- Do not cut directly on the sink surface.
- Do not place hot pans directly into the sink.
- Do not scrub the sink across the satin finish lines, as this can damage the original finish.
- Do not use drain cleaners containing sulfuric or hydrochloric acid.
- Do not leave solutions of chlorine bleach and water in the sink for prolonged periods; chlorides found in detergents and bleaches can damage the surface.
- Do not use steel wool pads for cleaning. Steel fibers can embed into the sink surface, rust over time, and create the appearance of sink rust.
- Do not leave wet sponges, cloths, or cleaning pads on the sink surface, as this can lead to surface rust.



### ข้อควรปฏิบัติ

- ล้างทำความสะอาดอ่างล้างจานทุกครั้งหลังใช้งาน โดยใช้น้ำสะอาดเพียงเล็กน้อยและทำความสะอาดด้วยฟองน้ำ
- หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีรุนแรง เช่น สี หรือน้ำยาทำความสะอาดเดาอบ หากสัมผัสพื้นผิว ควรรีบล้างออกด้วยน้ำทันที
- เมื่อเทน้ำเดือดลงในอ่าง ควรรินน้ำเย็นตามเพื่อช่วยลดอุณหภูมิและป้องกันการเสียหาย
- เช็ดอ่างล้างจานให้แห้งทุกครั้งหลังการใช้งาน เพื่อป้องกันการเกิดคราบตะกรัน
- ควรขัดทำความสะอาดอ่างล้างจานอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง โดยขัดตามทิศทางลายเส้นของสแตนเลส

### ข้อควรหลีกเลี่ยง

- ห้ามปล่อยเศษอาหาร เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์กระป๋องโลหะ หรืออุปกรณ์ครัวที่มีส่วนผสมของเหล็กค้างบนผิวอ่าง เพราะอาจทำให้เกิดคราบหรือเปลี่ยนสีถาวร
- ห้ามหันอาหารบนพื้นผิวอ่างล้างจานโดยตรง
- ห้ามวางกระทะหรือภาชนะที่มีความร้อนสูงลงบนอ่างโดยตรง
- ห้ามขัดอ่างในแนวขวาง เพราะอาจทำให้พื้นผิวเสียหาย ควรขัดตามแนวลายเส้นของสแตนเลสเท่านั้น
- หลีกเลี่ยงการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดท่อที่มีกรดกำมะถันหรือกรดไฮโดรคลอริก
- ห้ามทิ้งคลอรีน สบู่ ผงซักฟอก สารฟอกขาว หรือสารทำความสะอาดที่มีคลอรีนค้างอยู่ในอ่างเป็นเวลานาน เนื่องจากอาจทำให้เกิดการกัดกร่อนพื้นผิว
- ห้ามใช้ฝอยขัดหม้อ เนื่องจากเศษโลหะอาจฝังในพื้นผิว ทำให้เกิดสนิมตามมา
- ห้ามทิ้งฟองน้ำเปียก ผ้า หรือแผ่นทำความสะอาดไว้ในอ่าง เพราะความชื้นอาจทำให้เกิดจุดสนิมได้

## How to Clean and Maintain a Stainless Steel Sink

### Daily Cleaning

Do this after each use to prevent buildup.

- Rinse food residue off the surface with clean water.
- Use a soft sponge with dish soap to wipe the entire surface.
- Rinse thoroughly with clean water.
- Dry with a soft cloth or microfiber towel.

*Note: Drying the sink every time helps reduce water spots and limescale.*

### Weekly Cleaning

To remove stubborn stains or water marks:

1. Sprinkle a light layer of baking soda onto the sink surface.
2. Use a damp soft sponge and scrub gently following the grain of the stainless steel.
3. Spray vinegar over the baking soda and let it sit for 5–10 minutes.
4. Rinse with clean water.
5. Dry thoroughly to prevent residue.

### Spot Cleaning

- **Grease stains:** Use warm water mixed with dish soap and clean with a soft sponge.
- **Water spots or mineral deposits:** Use a “1 part vinegar : 1 part water” solution to wipe the affected area.
- **Stubborn stains:** Make a paste using baking soda and water, then scrub gently.

### Surface Maintenance (Every 1–2 Weeks)

To enhance shine and prevent staining:

- Apply a small amount of olive oil or mineral oil on a soft cloth.
- Wipe along the grain of the stainless steel.
- Wipe again with a dry cloth to remove any excess oil.

### Care for the Drain and Strainer

- Clean the strainer basket daily.
- Ensure food debris does not clog the drain.
- Regularly clean the seal edges with a small brush.

### Additional Tips to Extend the Sink’s Lifespan

- Clean regularly to prevent buildup.
- For hard water users, consider using a descaling device to reduce limescale.
- Avoid pouring boiling water directly into the sink unless there is water at the bottom.

## วิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษาอ่างล้างจานสแตนเลส

### การทำความสะอาดประจำวัน

ทำหลังใช้งานเพื่อป้องกันการสะสมของคราบ

- ล้างคราบอาหารออกจากพื้นผิวด้วยน้ำสะอาด
- ใช้ฟองน้ำอ่อนร่วมกับน้ำยาล้างจานเช็ดให้ทั่วพื้นผิว
- ล้างออกด้วยน้ำสะอาด
- เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์

*หมายเหตุ: การเช็ดให้แห้งทุกครั้งช่วยลดรอยน้ำและคราบหินปูน*

### การทำความสะอาดประจำสัปดาห์

เพื่อขจัดคราบฝังแน่นหรือคราบน้ำ

1. โรยเบกกิ้งโซดาบาง ๆ บนพื้นผิวอ่าง
2. ใช้ฟองน้ำชุบน้ำหมาด ๆ ชัดเบา ๆ ตามแนวเส้นลายของสแตนเลส
3. ฉีดน้ำส้มสายชูทับแล้วทิ้งไว้ 5-10 นาที
4. ล้างออกด้วยน้ำสะอาด
5. เช็ดให้แห้งเพื่อป้องกันการคราบตกค้าง

### การกำจัดคราบเฉพาะจุด

- **คราบไขมัน:** ใช้น้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน แล้วใช้ฟองน้ำอ่อนทำความสะอาด
- **คราบน้ำหรือคราบตะกรัน:** ใช้ส่วนผสม "น้ำส้มสายชู 1 ส่วน : น้ำ 1 ส่วน" เช็ดบริเวณที่เป็นคราบ
- **คราบฝังแน่น:** ใช้เบกกิ้งโซดาผสมกับน้ำให้เป็นペースต์ แล้วขัดเบา ๆ

### การบำรุงรักษาพื้นผิว (ทำทุก 1-2 สัปดาห์)

เพื่อเพิ่มความเงางามและป้องกันคราบ

- หยอดน้ำมันมะกอกหรือน้ำมันแร่เล็กน้อยบนผ้านุ่ม
- เช็ดไปตามแนวเส้นของสแตนเลส
- เช็ดซ้ำด้วยผ้าแห้งจนไม่มีคราบน้ำมันหลงเหลือ

### การดูแลระบายน้ำและดักเศษอาหาร

- ทำความสะอาดตะแกรงดักเศษอาหารทุกวัน
- ตรวจสอบไม่ให้เศษอาหารอุดตันระบายน้ำ
- ทำความสะอาดบริเวณขอบซีลด้วยแปรงขนาดเล็กเป็นประจำ

### คำแนะนำเพิ่มเติมเพื่อยืดอายุการใช้งาน

- หมั่นทำความสะอาดสม่ำเสมอเพื่อป้องกันการสะสมของคราบ
- หากใช้น้ำกระด้าง ควรมีอุปกรณ์ลดตะกรันเพื่อลดคราบหินปูน
- หลีกเลี่ยงการเทน้ำเดือดลงอ่างโดยตรง หากไม่มีน้ำรองพื้น



Product Warranty Registration

ลงทะเบียนรับประกันออนไลน์



[www.hafelethailand.com](http://www.hafelethailand.com)

**Contact Us to Learn More**

Hafele (Thailand) LTD.  
57 Soi Sukhumvit 64, Sukhumvit Road, Prakanong Tai,  
Phrakanong, Bangkok 10260, Phone: +66 (0) 2768 7171