

svago

VEG2320 雙口感應爐 安裝使用說明書

感謝您購買台灣櫻花產品。

- 使用前請詳閱本使用說明書，並正確使用。
- 從購買處取回產品時，請務必一併確認保證書已記入必要之事項。
- 因產品後續設計研發或功能不斷改善之原因，產品本體規格與說明書內容或有不同，請以實物為主。
- 請妥善保存本說明書，以利後續清潔保養或維修參考用途。

F74-A596

目錄

1.前言	3
2.產品介紹	5
3.產品操作	7
4.烹調準則	14
5.火力設定	15
6.保養與清理	16
7.提示與小技巧	17
8.故障顯示與檢查	18
9.安裝	19

安裝和使用此家電用品前，請先詳細熟讀本產品隨附的說明書，由於安裝及使用不正確而造成之傷害及損害，消費者需自行負責。請務必妥善保存說明書以便日後參考使用。

1.1 兒童和易受傷人員的安全

- 本電器不預期供生理、感知、心智能力、經驗或知識不足之使用者(包含兒童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。
- 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
- 將所有包裝放在兒童不易觸及之處並適當進行廢棄處理。
- 操作家電或當家電仍有餘熱時，請確保兒童和寵物遠離本家電。
- 若本家電設計有兒童安全裝置，應將其啟動。
- 無人監督下，兒童不可自行清洗和維護此家電用品。
- 除非在有人看顧的情況下，本家電運作時，需讓3歲以下的兒童遠離。

1.2 一般安全

警告！
 本家電及其可觸及的零件在使用時會變燙，應小心避免碰觸到高溫元件。

警告！
 電器操作中，不可無人看顧，以免造成火災的危險性。

警告！
 本產品不可當作工作台或在其上放置東西，易有火災的危險。

- 不得用水滅火，應將電源切斷，並以鍋蓋或防火毯覆蓋火焰。
- 注意：烹煮過程需有人看管。
- 不可使用外部計時系統或遙控系統來操作本電器。
- 金屬物如刀子、叉子、湯匙和蓋子不得放於爐具表面上，可能因此變燙。
- 不可使用蒸汽清潔機清洗本家電。
- 使用後，使用控制器關閉電器元件，不可依賴鍋具感測器。
- 若陶瓷玻璃表面龜裂時，應關閉本家電避免觸電。
- 若電源線毀損時，需由製造商、授權服務中心或類似的合格人員換新才能夠避免危險。

警告！
 僅限使用本家電製造商或其所指示本家電爐具適用或套裝設計的護罩，使用不當的護罩可能發生危險。

1.3 使用

警告！
 有受傷、燙傷和電擊的危險

- 使用前，先拆除所有的包裝、貼標和保護膜(如果有的話)。
- 本電器僅供家居使用。
- 不可變更本電器的規格。
- 確保通風口不阻塞。
- 電器操作中，不可無人看管。
- 每次使用後，請確實關閉電器。
- 刀具或鍋蓋不可放於烹飪區上，可能發燙。
- 不可用濕的手操作本家電，也不可在家電與水接觸時操作。
- 本家電不可作為工作表面或存放物品的表面。
- 如果爐面有任何損壞或破裂，請將電源關閉，避免發生電擊。
- 本家電操作時，配戴心律調整器的使用者需與電磁爐的烹飪區保持至少30 cm的距離。
- 食物放入熱油中可能造成噴濺。

警告！
 有火災和爆炸的危險

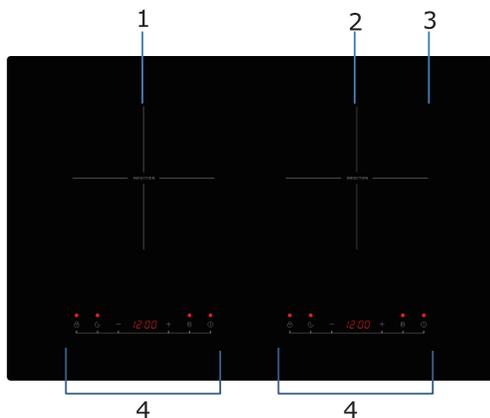
- 脂肪和油加熱易產生可燃蒸氣，烹調此類的食品時應遠離易燃物或可燃物。
- 高溫熱油產生的蒸氣可能立即自燃。
- 使用過的油因為含有食物殘留，容易在較低溫時起火。
- 切勿將沾有易燃物的物品放於本電器中、上方或其附近。

警告！
 有損壞家電的危險

警告！
 有火災和電擊的危險

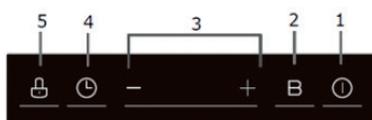
- 不可將熱的鍋碗瓢盆放於控制面板上。
- 熱鍋蓋不可放於爐具的玻璃表面上。
- 不可讓鍋具乾燒。
- 務必小心不可讓物品或廚具掉落在電器上，否則易造成表面受損。
- 請勿讓產品空燒或乾燒。
- 請勿將鋁箔紙放在本電器上。
- 鑄鐵、鋁製或底部毀損的鍋具可能刮傷玻璃/陶瓷表面，移動鍋具時，務必將這些物品提起。
- 本電器限用於烹煮，不可用於其他用途如暖氣。
- 此產品為家用產品，不可安裝於工業用電轉家庭用電環境，會因電壓不穩造成產品損壞。
- 為避免因小孩、寵物及干擾等等的因素導致誤啟動引起燃燒的危險，電器於送電後務必將放置於內部的物品取出，於非烹飪期間應避免將配件以外的器具或物品長時間放置於電器內部或上面。
- 安裝後需將電源線鬆開，不得8字纏繞。

2.1 上視圖



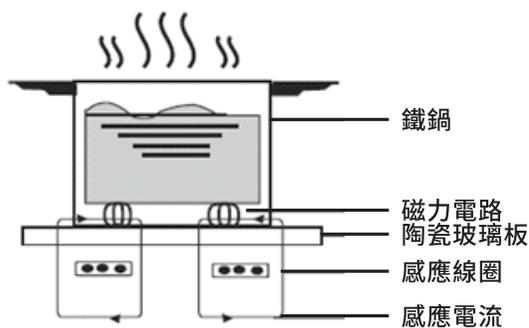
1. 烹飪區190mm(1500/2000W)
2. 烹飪區190mm(1500/2000W)
3. 玻璃面板
4. 控制面板

2.2 控制面板



1. 電源開關
2. 火力加速鍵
3. 火力/時間控制鍵
4. 計時器控制鍵
5. 兒童安全鎖

2.3 加熱原理



2.4 首次使用前注意事項

- 首次使用前請詳細閱讀本說明書，特別注意標示"安全資訊"的部分。
- 請記得移除感應爐上保護膜。

2.5 技術規格

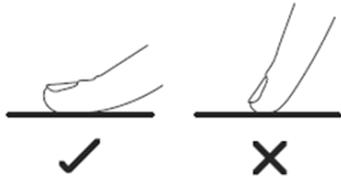
型號	VEG2320
烹調區	雙口
額定電壓	220V/60Hz
額定功率(額定電流)	3500W(約16A)
產品尺寸 W×D×H(mm)	650X430X65
安裝尺寸 W×D (mm)	570X375

重量與尺寸為約略值。由於本公司產品不斷精益求精，因此規格與設計若有變動時，請恕本公司不另行通知。

本產品遵守台灣限用物(RoHS)法令規章，揭露路徑：官網

(www.svago-kitchens.com.tw)\RoHS環境保護\產品種類\選擇XX機型

3.1 觸控功能



- 控制功能僅需觸碰即可，不需要施加壓力。
- 請用指腹而非指尖進行觸控操作。
- 機器感應到觸碰時，"嗶"聲會響起。
- 請保持控制面板的清潔，確認按鈕上沒有東西覆蓋住(例如餐具或抹布)。觸控按鍵若沾到水，會影響操作的靈敏度。

3.2 選擇正確的鍋具

● 適合的鍋具：

1. 材質：鍋底為導磁性材質(磁鐵可吸附)，例如鐵鍋、鑄鐵鍋、搪瓷鍋、可被磁鐵吸附之不銹鋼鍋或標明適用於感應爐之鍋具。
2. 形狀：底部平坦無凹凸的平底鍋。



鍋底平坦的鍋具

3. 尺寸：鍋具底部導磁區直徑最少為140mm。為達到良好的烹調效果，鍋具底部導磁區尺寸盡量與加熱區直徑相符，建議在加熱區直徑±20mm內。前述的140mm是以整面都是導磁材質而言，若有"鍋底參雜其他材質的鍋具"中所述之情況，則選用的鍋底導磁區直徑最少為170mm。



鍋底直徑≥140mm

4. 厚度：鍋底厚度至少1mm，使用鍋底過薄的鍋具可能會造成鍋具變形及產生額外的噪音。

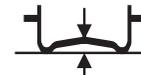


鍋底厚度≥1mm

● 不適合的鍋具：

1. 材質：鍋底為非導磁性材質(磁鐵無法吸附)，例如鋁、玻璃、陶瓷、銅、塑膠及無法被磁鐵吸附之不銹鋼。
注意：市面上各種「節能鍋」不一定可用於IH感應爐，請詳閱節能鍋使用說明，確認適用後再進行烹煮操作。

2. 形狀：底部凹凸差距過大(凹陷深度大於或等於3mm)、弧形鍋底、鍋底有腳座。



凹陷深度≥3mm的鍋底



有腳座的鍋底



弧形鍋底

3. 尺寸：鍋具底部導磁區直徑小於140mm的鍋具。



鍋底直徑<140mm

4. 厚度：鍋底厚度小於1mm。

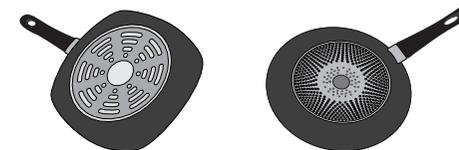


鍋底厚度<1mm

註：以上所述原則適用於大多數的鍋具，小部分特殊設計的鍋具可能會發生加熱效率差或無法感應的情況。

● 鍋底參雜其他材質的鍋具：

有些鍋具底部僅部分區域為導磁性材質，這意味著可能會加熱效率不佳，甚至無法偵測到鍋具。例如參雜了鋁。



● 空鍋加熱：

請勿空鍋加熱，空鍋加熱可能造成鍋具或爐具的面板損壞。

注意！



若使用的鍋具底部無法貼平於爐口中心點，將會影響乾燒偵測的安全功能無法發揮作用。於烹煮過程中務必留在現場監看，以免發生危險。

● 適合的放置位置：

使用合適大小的鍋具，從事加熱時鍋具必須放置在面板上加熱區的中央。

● 噪音：

依據不同鍋底的材質、厚度及結構，於加熱時會產生各種不同的噪音，這些噪音是鍋具感應下的正常現象，並不代表產品有問題，對使用者也不會有任何安全上的危害。

可能產生的噪音：

低鳴聲：發生於大火力加熱時。噪音於火力調小時將會變小或消失。

低沉哨音：發生於空鍋加熱時。噪音於加入水或食物後將會消失。

尖銳哨聲：發生於兩個爐口同時使用大火力加熱時。噪音於火力調小時將會變小或消失。

噠噠聲：發生於開始感應鍋具或將鍋具移開時。噪音於感應確認後將會消失。

劈啪破裂聲：發生於多層材質構造的鍋具，噪音會因食材的多寡及烹調方式而有所不同。

風扇運轉聲：爐具運作時，風扇會於電子系統高溫時啟動，並於停止加熱後持續運轉一段時間。

3.3 使用方式

3.3.1 開始烹調

<p>步驟1： 觸碰電源開關①約兩秒。電源開啟後，蜂鳴器會發出嗶嗶聲，電源顯示燈會閃爍，表示感應爐已進入待機狀態(若60秒內沒有任何動作，將自動斷電)</p>	
<p>步驟2： 請將適當的鍋子放在您想要使用的烹調區。 ●請確認鍋底與烹調區表面乾淨且乾燥。</p>	
<p>步驟3： 觸碰"- "或"+ "控制鍵來調整火力設定。 ●您在烹調期間可以隨時調整火力設定。</p>	

如果加熱設定出現交替蜂鳴聲

就表示：

- 鍋具未放置於正確的烹調區
- 鍋具不適合感應爐使用
- 鍋具太小或沒有放置於烹調區的中央

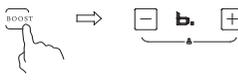
烹調區上須擺上適用的鍋子，爐具才會開始加熱。

如果沒有換上適用的爐具，顯示幕在2分鐘之後會自動關閉。

3.3.2 結束烹調

觸碰電源開關以關閉感應爐。	
請注意高溫表面 H表示烹調區溫度很高。當爐面冷卻到安全溫度時就會消失。您也可以使用面板溫度仍顯示高溫的烹調區加熱其他鍋具以節約能源。	

3.3.3 火力加速

啟動火力加速	
觸碰火力加速鍵，該加熱區會顯示“b.”火力將達到最大值(2000W)	
取消火力加速	
觸碰“火力加速”以取消火力加速功能，該加熱區將回到原來的設定 或是觸碰“-”取消火力加速功能，該加熱區將回到8級	

加熱區將於5分鐘內回復到原始火力設定值。
當左方加熱的加速功能啟動時，右方加熱區將自動限制於1500W，反之亦然

3.3.4 兒童安全鎖功能

- 您可以將控制功能鎖住以免誤觸(例如孩童意外啟動烹調區)。
- 當控制功能上鎖時，除了電源開關以外其他的功能全部關閉。

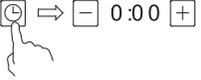
控制鍵上鎖	觸碰兒童安全鎖 
	計時器會顯示「Loc」
控制鍵解鎖	觸碰及按住兒童安全鎖  約2秒

 當爐具處於上鎖模式時，除了電源開關①以外所有其他功能全部將全部關閉，若有任何緊急狀況，您可按下電源開關①關閉感應爐電源，但您若欲進行其他操作應先將感應爐解鎖。

3.3.5 計時器之控制

- 可設定多個烹調區結束時間
- 最多可設定到3小時。

a) 設定烹調區結束時間

於選定的加熱區觸碰計時控制鍵	
觸碰計時器“-”或“+”的控制鍵設定時間。 提示：計時器的“-”或“+”控制鍵，每觸碰一次可增或減1分鐘的設定值。 長按計時器的“-”或“+”控制鍵，每長按一次可增或減10分鐘的設定值。	
觸碰並按住計時器控制鍵約2秒，或觸碰“-”到“0:00”，計時將取消	
設定好時間後，即立刻開始倒數計時，顯示器將顯示剩餘時間 當設定的烹調時間到達後，該加熱區將自動關上電源	

 之前啟動的其他烹調區仍會繼續運行

3.3.6 自動關機功能

自動關機是一種安全保護功能，當您忘記關掉感應爐時，感應爐也會自動關機。下表所示為各種火力等級的預設工作時間：

火力等級	1	2	3	4	5	6	7	8
預設工作計時器(小時)	2	2	2	2	2	2	2	2

本感應爐有鍋具偵測功能，當鍋具移開時，感應爐會自動停止加熱，並於1分鐘後自動關機。

註：1~5段是以斷續加熱方式運作。

⚠ 若您有佩戴心律調整器，使用本電器產品之前，請先諮詢醫生。

⚠ 油炸時請注意，因油脂加熱非常快，尤其是使用火力加速鍵功能時，高溫油脂有自燃的可能性，為避免引起火災請特別留意。

4.1 烹調小技巧

- 當食物開始沸騰時，請將火力設定值調小。
- 蓋上鍋蓋可以減少烹調時間，並且維持熱度以節約能源。
- 開始烹調時先設定在高火力，然後在食物加熱完成後降低火力。

4.1.1 慢燉、煮飯

1. 燉煮溫度約85°C、液體邊緣會開始冒出泡泡。利用低於沸點的溫度設定，可以讓湯或慢燉時的食材風味更為濃郁也可避免過度烹煮。您也可以利用這樣的溫度設定來烹煮蛋類料理及收乾醬汁。
2. 如悶煮米飯之類的烹調方式，需先設定較高的加熱段數再調低，以確保食物可在建議時間內適當烹煮完成。

4.1.2 煎煮牛排

要煎煮出多汁的牛排時：

1. 煎煮前，牛排在室溫下放置約20分鐘。
2. 加熱平底鍋。
3. 於牛排兩側塗上油，並將少量的油倒入熱鍋中，再將牛排放入鍋中。
4. 牛排的烹調時間取決於牛排的厚度及您期望的熟度，煎煮過程中僅需要翻面一次，每面煎煮時間約2-8分鐘。可按壓一下牛排以衡量其熟度，越韌的話即表示越熟。
5. 將牛排放於溫熱的盤子上靜置幾分鐘，讓肉質變得更為軟嫩。

4.1.3 熱炒

1. 請選擇適用於感應爐的平底鍋或大型煎鍋
2. 熱炒多為高溫快炒，請先將所有所有配料和設備準備好。若食材份量較多，請以少量多次進行烹調。
3. 請先預熱鍋具並加入兩湯匙的油。
4. 請先烹煮肉類並靜置保溫。
5. 當青菜炒熟但仍清脆的程度時，將火力調低，再將炒過的肉倒翻炒並調味。
6. 輕輕拌炒食材以確保食物完全加熱
7. 請馬上享用

4.2 偵測小型物件

當感應爐上擺著尺寸不合或非磁性(如鋁製)的鍋具或其他小型物件(例如刀叉、鑰匙等)時，感應爐在1分鐘之內會自動進入待機模式。風扇會繼續運轉1分鐘以便將爐具冷卻。

火力設定

以下的設定值僅供參考。實際的火力設定將需視您使用的，鍋具、烹調食
材量等因素調整以達最佳設定。

火力設定	適用性
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> ● 少量食物加熱 ● 融化巧克力、奶油與容易燒焦的食物 ● 小火慢燉 ● 小火溫熱菜餚
3	<ul style="list-style-type: none"> ● 重新加熱 ● 快速燉煮 ● 煮飯
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> ● 煎餅
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> ● 翻炒 ● 煮義大利麵
7-8	<ul style="list-style-type: none"> ● 熱炒 ● 煎煮 ● 煮沸湯汁 ● 燒開水

保養與清理

清潔項目	步驟	注意
玻璃上的日常污漬 (玻璃面上的指紋、汗漬、食物殘渣及不含糖分的污漬等)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 關上電源。 2. 於玻璃爐面尚有餘溫(非高溫)時使用爐面清潔劑清理 3. 用乾淨的布或紙巾洗淨並擦乾。 4. 重新啟動電源。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 當感應爐電源關掉時，「高溫爐面」的顯示也會熄滅，但是烹調區可能還是很燙！請特別小心。 ● 強效菜瓜布、某些尼龍菜瓜布以及腐蝕性清潔劑可能刮傷玻璃面。一定要閱讀標籤說明以確認您的清潔用品是否適合。 ● 切勿將清潔劑殘留餘爐具玻璃表面，以免玻璃表面會留下污漬痕跡。
清除玻璃表面上的外溢或融化殘渣及含糖份的污漬等	<p>請立即用鋼鏟或者感應爐玻璃適用的刮刀將這些汗漬去除，但請注意烹調區表面的高溫：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 關掉感應爐牆上的電源。 2. 將刮刀或其他工具保持30°角，將汗漬物刮除並移到較涼處 3. 用抹布或廚房紙巾將刮下來的汗漬拭除。 4. 依照上述「清除玻璃上日常汗漬」的步驟2到4清理。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 食物融化殘渣和含糖份的污漬應盡快清理。如果這些汗漬留在玻璃面上冷卻後會很難清理，甚至會造成玻璃永久損傷。 ● 割傷危險：刮刀的刀鋒很鋒利，當刮刀安全拿起時，請留意刀鋒以免割傷。使用時也請特別注意，也請務必將刮刀存放於孩童無法拿取的位置。
清除觸控按鈕上的外溢殘渣、或融化殘渣	<ol style="list-style-type: none"> 1. 關掉感應爐的電源。 2. 將汗漬弄濕軟化。 3. 用乾淨的海綿或抹布沾水擦拭觸碰控制區。 4. 用廚房紙巾將此區域完全擦乾。 5. 將感應爐的電源打開。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 當觸碰感應區有水時，爐具可能會發出嗶聲並自動關閉，且觸控感應區將可能無法運作。請先確認觸碰面板區域已擦乾再重新啟動爐具。

提示與小技巧

問題	可能原因	解決辦法
感應爐無法啟動。	沒電。	請確認感應爐是否有接電，而且電源是否有開啟。 請檢查您家中或鄰近區域是否停電。如果您都檢查過但問題還是沒解決，則請洽詢合格的技師。
觸碰控制鍵沒反應。	控制鍵被鎖住。	請將控制鍵解鎖。請見「產品操作」章節。
觸碰控制鍵很難操作。	控制鍵上可能沾到水，或者您在觸碰控制鍵時用的是指尖。	請確認觸碰鍵區域是否沾到水，並使用指腹觸碰控制鍵。
玻璃被刮傷。	鍋具的邊緣粗糙。	請使用鍋底平坦且平滑的鍋子。請見「挑選適當鍋具」章節。
	使用過不適用的菜瓜布或清潔產品。	請見「照顧與清理」。
有些鍋子會發出爆裂聲或喀喀聲。	這可能跟您鍋子的構造有關。(不同金屬層震動方式不同)	這對鍋子來說很正常，請安心使用。
感應爐在大火設定之下會發出低沉的轟轟聲。	這是感應爐運作時的正常聲音。	這是正常現象，不過當您降低火力設定時，這個聲音會慢慢降低或完全消失。
感應器風扇發出聲音。	您感應爐上內建的散熱風扇已啟動，以免電子裝置發生過熱。風扇可能在您關掉感應爐之後還會持續運轉。	這是正常現象，而且不需要任何動作。當風扇在運轉時請勿將感應爐電源從插座上拔掉。
鍋子沒有變熱，且顯示幕在閃爍「U」。	感應爐偵測不到鍋子，因為鍋子不適用於感應爐。	請使用適用於感應爐的鍋具。請見「挑選適當鍋具」章節。
	感應爐偵測不到鍋子，因為鍋子對烹調區來說太小或者沒有對齊中心。	請將鍋子對齊中心並確認鍋底是否符合烹調區的大小。
感應爐或者其中一個烹調區突然自己關機，而且爐子發出聲響並顯示一個錯誤代碼(通常是計時器顯示幕上一或兩個數字交替閃爍)。	技術問題。	請記下錯誤字母與號碼，將感應爐電源從插座上拔掉，並洽詢合格的技師。

故障顯示與檢查

感應爐具有自我診斷的功能。技師可利用這項功能檢查各組件的功能，而不需要分解或將感應爐從流理檯面上拆下。

疑難排除

故障代碼	可能原因	解決辦法
E1	爐具面板溫度感應故障--斷路	請連繫技術人員。
E2	爐具面板溫度感應故障--短路	
E3	爐具面板感應高溫	觸碰“電源開關”重新啟動爐具等待爐具面板的溫度恢復正常
E4	IGBT溫度感應故障（斷路）	請連繫技術人員。
E5	IGBT溫度感應故障（短路）	請連繫技術人員。
E6	IGBT溫度過高	觸碰“電源開關”重新啟動爐具等待IGBT的溫度恢復正常檢查風扇是否運作穩定；如果沒有請連繫技術人員。
E7	供應電壓低於額定電壓	請檢查電源供應是否正常 電源恢復正常後請啟動電源
E8	供應電壓高於額定電壓	
EB	爐具面板溫度感應故障—無效 (F5 for 1#,F8 for 2#)	請連繫技術人員。

故障顯示與檢查

特別故障與解決辦法(若有零件更換需求，請聯繫技術人員處理)

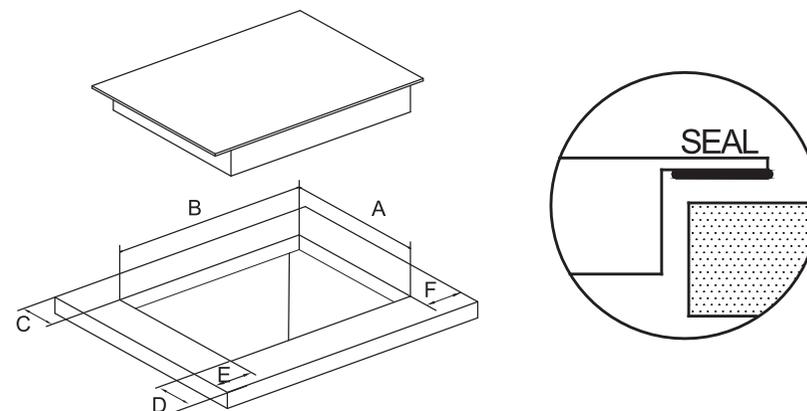
故障	問題	解決辦法A	解決辦法B
感應爐插上插頭之後LED燈沒亮。	沒供電。	請檢查插頭是否在插座上插好且插座正常。	
	配件電路板與顯示機板之間接觸不良。	請檢查接線。	
	配件電路板故障。	請更換配件電路板。	
	顯示機板故障。	請更換顯示機板。	
有些按鍵不能用或者LED顯示幕異常。	顯示機板故障。	請更換顯示機板。	
烹調模式指示燈有亮，可是感應爐沒有開始加熱。	感應爐溫度太高。	環境溫度可能太高。進氣口或排氣口可能堵塞。	
	風扇有問題。	請檢查風扇是否運轉正常；如果沒有，請更換風扇。	
	供電機板故障。	請更換供電機板。	
運轉期間加熱突然停止，且每秒會聽到嗶的聲音。	鍋子種類錯誤。	請用適當的鍋子。	鍋具偵測電路故障，請更換供電機板。
	鍋子直徑太小。		
	溫度保險絲斷裂。	更換溫度保險絲。	
風扇馬達發出怪聲。	風扇馬達故障。	請更換風扇。	

以上是一些常見故障的判斷與檢查方式。
請勿自行拆解感應爐，以免造成危險與感應爐損壞。

安裝

9.1 安裝方式

請根據安裝圖面上所示之尺寸切割流理檯面。
為安裝與使用之故，開孔周圍應保留最少5cm的空間。
請確認流理檯面的厚度至少為30mm。請選擇耐熱且隔熱的檯面(除非經過適當處理，否則請勿使用木材與類似的纖維或吸濕材質作為流理檯面)，以免發生觸電與因加熱後高溫輻射所造成的較大變形。如下圖所示：



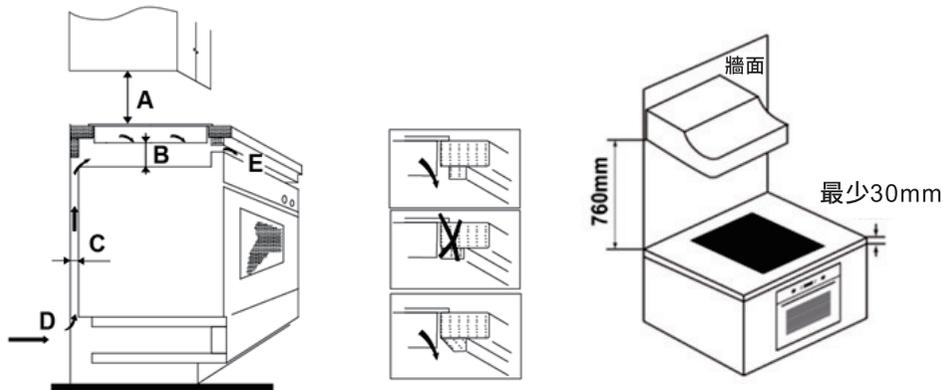
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
375 +2 -0	570 +4 -0	50 min	50 min	50 min	50 min

9.2 安裝感應爐之前請先確認

- 流理檯面方正平整，且沒有結構桿件妨礙到空間需求
- 檯面須是隔熱和絕緣材料製成
- 電源配線中必須加裝一個可以將所有電源切斷的適當隔離開關，且其安裝與位置應符合台灣電路規定與法規
- 感應爐周邊表面應採用耐熱且易於清理的材質(例如磁磚)

安裝

在任何情況下均應確認感應爐的通風良好，且進氣口與排氣口沒有被擋住。
請確認感應爐處於正常運轉狀態。如下圖所示：
注意：爐具與油機的安全距離至少為 760mm 以上



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	最少50	最少30	進氣口	排氣口 5mm

9.3 固定支架定位之前

感應爐宜設置於穩定的平面上。切勿從感應爐上施力壓強制安裝產品。

- 如果電源線損壞或需要更換，則必須由售後服務人員進行處理以免發生意外。
- 如果本電器是直接連接到主電源時，則必須加裝全極(omnipolar)電路斷路器，且接觸點之間應保持最小3mm間隙。
- 安裝者必須確認電氣連線是否正確以及是否符合安全法規。
- 電源線不得彎折或被重物壓到。
- 電源線必須定期檢查，且僅可由授權技術人員更換。
- 電源線接上電源插座。
- 代理商對任何未接地或不當接地的線路所引發的任何意外概不負責。
- 若本裝置需接上插座，其安裝位置需在可取用插座的範圍內。
- 本產品為高功率產品，為確保使用安全，安裝時需由合格的電工從配電箱配置專線(單插座迴路)至產品安裝處。

⚠ 感應爐底面與電源線在安裝之後應無法接觸到。



棄置：切勿將本產品當作一般廢棄物處理。請將此類廢棄物另外收集以便特殊處理。

本電器係依照歐洲指令2012/19/EU廢棄電氣與電子設備指令(WEEE)標示。您確保正確處理本電器將有助於避免為環境與人類健康的危害，而如果您未適當處理本電器就可能造成這些危害。

產品上的符號表示該產品不可視為一般家庭廢棄物處理。應該要送至回收點進行電氣與電子產品的回收。

本電器需要專業的廢棄物處理作業。如需有關處理的進一步資料，請洽您當地主管機關、廢棄物處理業者或者您購買本產品的店家。

如需有關棄置與回收的進一步細節，請洽台灣主管機關(環保局)、廢棄物處理業者或台灣櫻花服務人員。

保證卡

- 自購買日起保固一年。正常使用下發生故障，可享櫻花服務人員Sakura i Care免付費到府檢修；但購買之商品使用於營業用途、商業租賃或經第三人維修者，不在免費維修範圍內。
- 產品逾保固期，或保固期內之天災/地變/不可抗之災禍與人為因素等申請維修，將酌收服務費與零件費用。
- 為了確保您的權益，請記得加蓋經銷商章，並填寫購買(安裝)日期，妥善保管。
- 建議您上網<http://www.svago-kitchens.com.tw>/或撥打0800-021818服務專線註冊成為會員並登錄產品序號，以保障您的權益。

用戶姓名/

地 址/

品 名/

製造號碼/

安裝日期/

經 銷 處/



台灣櫻花股份有限公司

台中市大雅區42854雅潭路四段436號

服務專線 0800-021818

www.svago-kitchens.com.tw



全台服務電話

台北：(02)26942345
基隆：(03)3522190
桃園：(03)3522190

新竹：(03)5315112
中彰投：(04)25658568
嘉義：(05)2373826

台南：(06)3554563
高雄：(07)7862555
屏東：(08)7374777

宜蘭：(03)9518411
花蓮：(03)8522346
台東：(089)321547

澎湖：(06)9219133
金門：(082)332040