

svago

嵌入式蒸烤箱

VE8960 安裝使用說明書

感謝您購買svago產品

- 使用前請詳閱本適用說明書，並正確使用。
- 從購買處取回產品時，請務必一併確認保證書以記入必要之事項。
- 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-A399-001

閱讀本手冊

親愛的客戶，

- 請在使用產品之前仔細閱讀本手冊，它能幫助您適當地使用與保養產品。
- 請妥善保存，以備日後參考。

本手冊包含安全說明，操作說明，安裝說明與疑難排解訣竅等等。

在叫修服務之前

- 再讀一次故障排除章節有助於您自行解決一些常見的問題。
- 如果您無法自行解決問題，請撥打服務電話0800-021-818請求幫助。

注意事項.....	02
產品規格與安裝說明.....	06
使用前說明.....	07
操作面板說明	09
故障排除.....	16

親愛的顧客：

感謝您購買本公司產品，為提供您最佳的產品品質，本產品再出廠前已通過專業人員的檢驗及調整。如有任何問題，請您聯絡當地的服務中心或是撥打櫻花客服專線0800-021818，另請將產品包裝廢棄物集中處理，以避免兒童受傷及對環境造成危害。

建議您再使用及安裝前先詳細閱讀使用說明書，以正確的步驟安裝及使用產品。以下為注意事項說明：

1. 本電器僅設計用於配裝於家庭或類似場所的廚房之中。
2. 請依循專屬的安裝說明。
3. 在打開包裝之後，請檢查本電器是否有受損。若有損壞，請不要將本電器接通電源。
4. 僅有本公司的服務技術人員或具專業的人員可以連接本電器。因為不正確的連接所造成的損壞並不在保固範圍之內。
5. 請僅在室內使用產品。產品僅能用以準備食物與飲料。
6. 本電器必須在監督之下使用。
7. 並請以正確方式將配件放進腔室之中。
8. 維修工作、受損電源線的更換僅能由我們的售後服務技術人員進行。若本家電有瑕疵，請自電源插座拔除插頭或關閉開關箱內的斷路器。並連絡服務中心。
9. 家電電線的絕緣部份有可能因為碰觸家電的高溫部份而熔化。請不要讓家電的電線與家電的高溫部份接觸。
10. 請不要使用任何高壓清潔器或是蒸氣清潔器，其可能造成觸電。
11. 有瑕疵家電可能會造成觸電。請不要開啟有瑕疵家電。請自電源插座拔除插頭或關閉開關箱內的斷路器，並連絡服務中心。

12. 本家電會變的極為高溫，請不要碰觸本家電內部表面或是加熱元件。請務必讓本家電可以充份冷卻，並請保持孩童在安全距離之外。
13. 烘烤過後的配件及容器亦會變得非常熱，請務必使用烤箱用手套進行拿取。
14. 酒精蒸氣在高溫烹煮空間可能會點燃，請不要準備內含大量高濃度酒精的食物。僅用於內含小量高濃度酒精的食物，並請小心開啟家電箱門。
15. 可接觸到部份在操作時會變得極為高溫。請不要碰觸高溫部件。請保持孩童在安全距離之外。
16. 當您開啟門板時，高溫蒸氣可能會逸出。依其溫度而定，蒸氣可能無法看見。當開啟時，請不要站得離本家電太近。請小心開啟本家電箱門。請保持孩童遠離。
17. 在高溫腔體內的水份可能會產生高溫蒸氣，請勿將水份倒入高溫腔體之中，避免產生高溫蒸汽導致灼傷。
18. 本家電的箱門玻璃若有刮傷，可能會造成破碎，請不要使用玻璃刮刀、銳利的清潔工具或是腐蝕性的清潔劑。
19. 若密封條過於骯髒，本家電箱門將無法在操作時正確地關閉。其前方閉鎖裝置可能受損，請務必保持密封條的清潔。
20. 請勿坐在家電的門板之上，或放置、吊掛任何東西於其上。
21. 當關閉家電門板時，配件可能會刮傷門板。請務必將配件盡可能推入到底。
22. 本家電門板上的鉸鏈在開啟及關閉箱門時會移動，而您可能會被夾住。請保持您的雙手遠離這些鉸鏈。

23. 儲放在腔體內的可燃物品可能會著火。請勿儲放可燃物品於腔體之中。若本家電內部有煙霧產生，請勿開啟門板。請關閉家電，並自電源拔除插頭，或關閉開關箱內的斷路器。
24. 本家電門板開啟時會產生氣流。防油紙可能因而與加熱元件接觸並著火。預熱時，請勿將防油紙鬆散地放置在配件之上。請務必以碟盤或烤盤壓住防油紙。請僅以防油紙覆蓋所需要的表面。請勿讓防油紙突出於配件之外。
25. 控制面板或是控制元件中有使用永久磁鐵。其可能會影響電子植入物，例如：心律調節器或是胰島素泵浦。電子植入器的使用者請務必與控制面板保持 10 公分以上的距離。
26. 請不要將配件放於腔體底板之上。不要以任何形式的鋁箔或防油紙覆蓋於腔體底板之上。若溫度設定在攝氏50度以上，請不要把容器放在腔體底板之上。其將造成熱能的累積。烤漆將會受損。
27. 腔體內的鋁箔不得與門板玻璃有所接觸。其可能造成門板玻璃的永久變色。
28. 請不要使用任何矽膠盤，或任何內含矽膠成份的墊、蓋或配件。腔體內的感知器可能會因而損壞。
29. 當溫度仍高時，請勿將水份倒入箱室之中。其將造成蒸氣的產生。其溫度的改變可能會造成烤漆的損壞。
30. 腔體在長時間曝露於水氣之下，腔體內的水氣可能會造成鏽蝕。請讓本家電在使用後可以恢復乾燥。請不要讓高水氣含量的食物放置在箱室內過長的時間。請不要在腔體內儲放食物。
31. 在高溫操作之後，僅能讓本家電以門板關閉的狀況進行冷卻。請不要讓任何物品放置在家電門板之內。即便僅讓門板保持縫隙開啟，臨近的傢俱亦可能隨時間增加而受損。
32. 搬移本家電請不要握持門把門把搬移。門把無法承受本家電的重量並可能斷裂。

33. 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(包含孩童)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。
34. 孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。
35. 若電源線損壞時，必須由製造商、其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。
36. **警告：**在更換燈泡前請確認家電電源已經關閉，以避免觸電的可能。
37. 當加熱塑膠或紙容器內的食物時，請持續注意蒸烤箱，因為有燃燒的可能。
38. 請使用本蒸烤箱所附的專用溫度探針。
39. 在收集槽、腔體以及給水盒內的水份應在每次使用後淨空。
40. 請不要使用耐熱溫度 120 度以下的紙杯及塑膠容量。可以使用玻璃、陶磁、不鏽鋼器皿。
41. 本家電必須接地，本家電配有接地的電源線插頭，該插頭必須插入附有正確接地的插座之中。

清理

請確定已將本家電自電源上拔除或關閉電源開關。

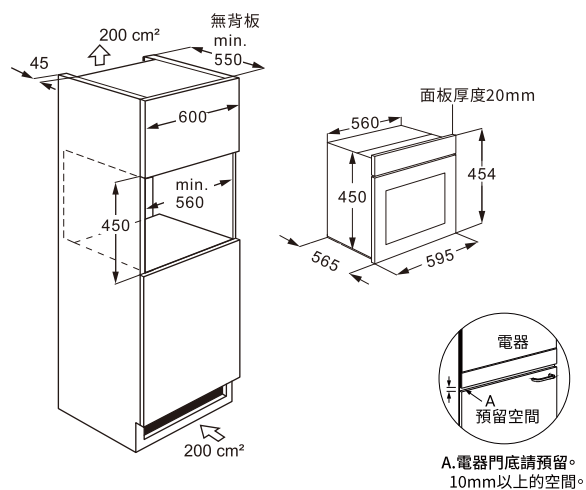
1. 以略溼抹布清理箱室內的空間。
2. 用平常方式以洗碗精水溶液清理周邊配件。
3. 門框、密封膠條及鄰近元件在髒污時必須以溼抹布仔細清理。
4. 請不要用強烈腐蝕性清潔劑或尖銳的金屬刮除器以清理箱門玻璃，因其可能刮傷玻璃表面，並可能進一步造成玻璃破碎。

產品規格

型號	VE8960
電壓/頻率	220V/60Hz
最大功率	3000 W
產品尺寸(寬×深×高)mm	595x565x454
容量	50 L

本產品遵守台灣限用物(RoHS)法令規章,揭露路徑:
 官網\產品介紹\選擇分類\選擇XX機型\RoHS環境保護
 官網:(www.svago-kitchens.com.tw)

安裝說明



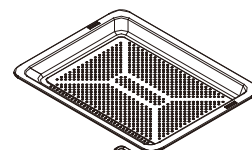
安裝方式

1. 將本電器置入櫥櫃中。
2. 依圖示將 A 壓入箭頭處的安裝孔。
3. 再以所附的 2 根螺絲 B 穿入 A 將電器鎖固在廚櫃。
4. 電器固定在廚櫃後, 將橡皮塞塞進 A。

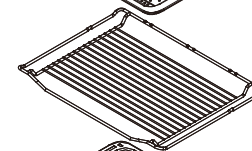
警告

本家電應依現行法規進行安裝, 並僅能用於通風良好的環境。在安裝或使用本家電前請詳讀使用說明。

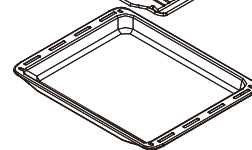
配件



蒸盤
適合蒸煮食物



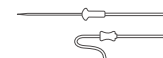
烤架
適合烤與燒烤食物



烤盤
適用盤烤及少量烘焙食品



吸盤
用於給水盒卡住時將其抽出



肉類探針
將探針插入肉類食材的中央
請避開脂肪與骨頭

註:

配件在高溫時可能會變形。這並不會影響其功能。當其再次冷卻之後, 其將會回復原有形狀。

置入配件

腔體內有3層架位。架位是從下方往上進行編號。配件大約可以拉出一半而不會翻覆。

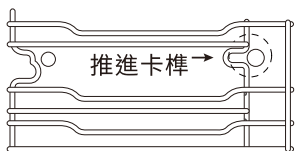
註:

1. 請確認您每次都以正確的方式將配件置入腔體之中。
2. 請務必將配件推至最深處, 以避免其與門板發生碰觸。

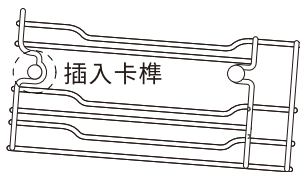
初次清理與加熱

自蒸烤箱上移除所有前方的保護膜。
在首次使用本家電之前：

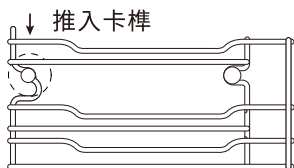
- 移除所有配件並清洗蒸烤箱。
- 進行空燒。全新的家電一般在首次使用時會有異味。在使用家電料理食物前，請先加熱以排除異味。
- 在加熱前，最好先以溼布擦拭腔體內部。如此，將可移除家電在儲放及解開過程以及包裝過程中所累積的灰塵或是剩餘的包裝材料。
- 當蒸烤箱通電之後，螢幕將會顯示「00:00」。
- 觸碰「U」和「S」以選擇燒烤和蒸烤功能。將會顯示建議溫度。
- 將溫度調到最高。可以透過調整按鍵以調到最高溫度。
- 觸碰感知器按鍵旁的「▷||」按鍵。加熱空的蒸烤箱至少1小時。當您進行時，請確保室內通風良好。請將房門關上並前往其他房間，以避免異味飄散整個房子。
- 讓蒸烤箱冷卻至室溫。接著以中性清潔劑與熱水的混合液清理蒸烤箱的內部，之後以乾淨的軟布擦乾。保持門板開啟直到蒸烤箱完全乾燥。請依循下列步驟安裝側架。



步驟 1



步驟 2



步驟 3

操作面板



	電源/取消鍵	開啟電源或取消行程
	水箱鍵	蒸氣功能用的給水盒，在觸壓此圖示後此水箱會自動被推出
	燒烤鍵	觸壓此圖示以選擇不同燒烤模式
	蒸氣鍵	觸壓此圖示以選擇不同蒸氣模式
	自動菜單鍵	觸壓此圖示以選擇自動菜單或進入發酵模式、烘乾模式或清潔除垢模式
	預約鍵	設定預約行程或啟動安全鎖功能
	滑動條	滑動以調整於顯示器上的數值
	溫度/時間設定鍵	設定行程之溫度及時間。
	開始/暫停鍵	開始及暫停烹調行程

各項功能適用烹調

圖示	功能	適用
	上下火加熱	適用傳統的烘焙及烤肉烹調。特別適用於有溼式配料的蛋糕。
	旋風烹調	適用多層次烘焙及烤肉。熱量來自風扇周圍的環狀加熱器。
	上下火+旋風烹調	適用單層次或多層次烘焙與烤肉。風扇會將來自加熱元件的熱量平均散布至整個箱室之中。
	上燒烤	適用燒烤小量的食物及為食物上色。請將食物放在中央，置於燒烤加熱元件的下方。
	雙重燒烤+旋風烹調	適用於燒烤平板狀食品及為食物上色。風扇會將熱量平均散布至整個箱室之中。
	雙重燒烤烹調	適用於燒烤平板狀食品及為食物上色。
	下火烹調	適用於讓披薩、派及甜點的底部強化上色之用。熱量來自底部加熱器。
	發酵	適用於準備酵母麵糰及讓老麵發酵以及優格熟成。
	肉類探針	用以協助烤肉，如牛排及雞肉。

🕒 時鐘設定

- 當蒸烤箱通電後，蜂鳴器會響1聲，螢幕會顯示「00:00」且小時的數字會閃爍。
- 1) 使用「—」或「+」或滑動「—」以設定小時數字。所輸入的時間應該在00至23之間。
 - 2) 觸壓🕒以確認，分鐘的數字將會閃爍。
 - 3) 使用「—」或「+」或滑動「—」以設定分鐘數字。所輸入的時間應該在00至59之間。
 - 4) 觸壓🕒以結束時鐘設定，「:」將會開始閃爍。時間設定完成。本家電將會進入待機模式。

注意：

- 1) 若您想要變更時間，長按🕒3秒，並請重覆步驟1至步驟4。
- 2) 若時鐘尚未設定，當通電後其將不會具有功能。
- 3) 在時鐘設定的流程中，若您按壓🔍或5分鐘沒有任何操作，蒸烤箱將自動回復前一狀態。
- 4) 建議首次使用需先設定時間，避免預約功能無法使用！

🔥 燒烤模式

- 1) 在待機模式下輕壓🔥可選擇對應燒烤模式。
- 2) 輕壓🕒一次，使用「—」或「+」或滑動「—」以設定溫度。
- 3) 輕壓🕒一次，使用「—」或「+」或滑動「—」以設定時間。
- 4) 輕壓▶️以啟動對應烹調功能。

按壓🔥次數	圖示	功能	溫度設定	時間設定
1次		快速預熱	100~230°C (預設150°C)	無須設定時間，完成嗶3聲提醒
2次		上下火烹調	50~230°C (預設170°C)	1分鐘~5小時 (預設1小時)
3次		旋風燒烤烹調	50~250°C (預設160°C)	1分鐘~5小時 (預設30分鐘)
4次		上下火+旋風烹調	50~230°C (預設170°C)	1分鐘~5小時 (預設1小時)
5次		下火烹調	50~230°C (預設150°C)	1分鐘~5小時 (預設15分鐘)
6次		雙重燒烤+旋風烹調	100~250°C (預設180°C)	1分鐘~5小時 (預設20分鐘)
7次		雙重燒烤烹調	100~235°C (預設170°C)	1分鐘~5小時 (預設20分鐘)
8次		上燒烤烹調	100~235°C (預設180°C)	1分鐘~5小時 (預設10分鐘)

注意：

燒烤啟動後，可重複步驟2和3來隨時變更溫度或時間。選定更改的溫度和時間後，3秒之內都沒有任何操作的話，行程將變更為新設定的溫度和時間。

☁蒸氣模式

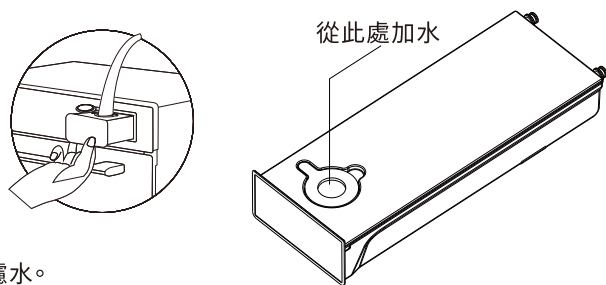
- 1)在待機模式下輕壓☁以選擇對應蒸氣模式。
- 2)輕壓⊖一次,使用—或+或滑動—以設定溫度。
- 3)輕壓⊖一次,使用—或+或滑動—以設定時間。
- 4)輕壓▷||以啟動對應的烹調功能。

按壓☁次數	圖示	功能	溫度設定	時間設定
1次	☁☁☁	蒸氣烹調	50~100°C (預設100°C)	1分鐘~1小時30分 (預設30分鐘)
2次	☁☁☁☁	蒸烤烹調	160~250°C (預設160°C)	1分鐘~1小時30分 (預設30分鐘)

💧水箱退出功能

按壓💧並將水箱取出，
打開密封墊片並加水

注意：水箱需手動壓回！



1)使用TDS值大於3的過濾水。

2)在蒸氣烹調過程中：

若水箱的水量不足時，機器會發出提醒音來提醒您加水。

注意：為確保使用蒸氣行程時水質無虞，請您每次使用前，簡單清理水箱並重新加入過濾水。

3)在蒸氣烹調之後：

使用完畢後，請倒空水箱中的水，避免殘留餘水。

若水箱卡住，請以吸盤將水箱抽出。

📖自動菜單

- 1)在待機模式下輕壓📖一次,螢幕將顯示S01。
- 2)輕壓—或+或滑動—選擇對應的行程。
- 3)輕壓▷||以啟動所選取的行程。

有標示*之行程,意為有預熱功能之自動菜單行程,其開始步驟同上1-3。

4)蒸烤箱會先預熱,此時計時器不會倒數,待溫度達到後蜂鳴器會響3聲。

5)放入食材並輕壓▷||,計時器將開始倒數。

菜單	顯示	時間(分鐘)	功能
蒸魚	S01	16:00	蒸氣100°C
蒜蓉蒸蝦	S02	12:00	蒸氣100°C
清蒸大閘蟹	S03	17:00	蒸氣100°C
蒸排骨	S04	18:00	蒸氣100°C
蒸蛋	S05	15:00	蒸氣100°C+旋風
蒸手工包	S06	30:00	蒸氣100°C+旋風
蒸娃娃菜	S07	14:00	蒸氣100°C
蒸馬鈴薯	S08	45:00	蒸氣100°C
海綿蛋糕	P01*	35:00	上下火175°C
瑪芬蛋糕	P02*	30:00	旋風燒烤170°C
牛角麵包	P03*	13:00	旋風燒烤180°C
蔓越莓餅乾	P04*	22:00	旋風燒烤160°C
寶寶手指餅乾	P05*	16:00	旋風燒烤180°C
烤雞翅	P06*	22:00	蒸氣+旋風燒烤200°C
烤牛肉	P07*	17:00	雙重燒烤235°C+旋風
烤玉米	P08	25:00	旋風燒烤230°C
海鮮披薩	P09*	21:00	旋風燒烤220°C
烤魚	P10*	25:00	雙重燒烤230°C+旋風
烤蝦	P11*	13:00	蒸氣+旋風燒烤200°C
烤地瓜	P12	45:00	雙重燒烤230°C+旋風

🍷 發酵模式

- 1) 在待機模式下輕壓 **目** 兩次進入發酵模式，螢幕將顯示40:00min和35°C。
- 2) 使用 **一** 或 **+** 或滑動 **—** 以設定溫度，設定範圍為35°C-40°C。
- 3) 輕壓 **目** 一次，使用 **一** 或 **+** 或滑動 **—** 以設定時間，設定範圍為5分鐘-12小時。
- 4) 輕壓 **▷||** 以啟動所選取的行程。

🕒 烘乾模式

- 1) 在待機模式下輕壓 **目** 三次進入烘乾模式，螢幕將顯示05:00min。
 - 2) 使用 **一** 或 **+** 或滑動 **—** 以設定時間，設定範圍為5分鐘-1小時。
 - 3) 輕壓 **▷||** 以啟動所選取的行程。
- 注意：**此烘乾模式僅適用於蒸氣烤程結束後，您可於清潔腔體後，烘乾腔體與加熱元件，以延長機體壽命。不可使用於其它用途烘乾。

☑️ 除垢清潔模式

- 1) 於水箱內加入少許(10g)檸檬酸。
- 2) 在待機模式下輕壓 **目** 四次進入除垢清潔模式，螢幕將顯示“CLE”和40:00min。
- 3) 輕壓 **▷||** 開始除垢清潔模式。

注意：

- 1) 此功能為清潔蒸氣加熱器，並非清潔機器腔體。
- 2) 清潔期間會有水流入腔體，此為正常現象，請待行程結束後再進行擦拭。

🕒 預約模式

- 1) 在待機模式下(需已設定完成時鐘功能)輕壓 **🕒**，螢幕會顯示時間且小時的數字會閃爍。
- 2) 使用 **一** 或 **+** 或滑動 **—** 以設定小時數字。
- 3) 輕壓 **🕒**，分鐘的數字會閃爍。
- 4) 使用 **一** 或 **+** 或滑動 **—** 以設定分鐘數字。
- 5) 再輕壓 **🕒** 確認。
- 6) 輕壓 **U** 或 **U**，選擇欲使用的烹調功能。
- 7) 輕壓 **目**，以滑條設定溫度，並再次輕壓 **目**，以滑條設定時間。
- 8) 輕壓 **▷||**，即會聽見嗶聲，代表預約功能已啟動。

ECO待機節能模式

- 1) 在待機模式下，若10分鐘之內皆無任何操作，機器將自動進入節能模式。此時機器僅顯示 **一** 和 **+**。
- 2) 在節能模式下，輕壓任一鍵即可解除。

🔒 孩童安全鎖功能

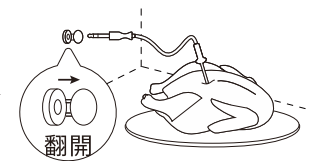
- 啟動：**在待機模式下輕壓 **🔒** 三秒，蜂鳴器將會響一長聲且螢幕將顯示圖示 **🔒**。
- 解鎖：**在兒童安全鎖啟動下輕壓 **🔒** 三秒，蜂鳴器將會響一長聲且圖示 **🔒** 將消除。

🍖 肉類探針功能

您的蒸烤箱具有額外的肉類探針功能。使用肉類探針以偵測肉類內部的溫度。肉類探針功能有下列5種烹煮模式。

烹調模式	上下火烹調 200°C	雙重燒烤 烹調 200°C	雙重燒烤 +旋風烹調 200°C	旋風燒烤 烹調 200°C	上燒烤烹調 200°C
探針溫度	50~100°C	50~100°C	50~100°C	50~100°C	50~100°C
預設溫度	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C

- 1) 在待機模式，將肉類探針插入探針接口，「**🍖**」**「Prob」**圖示將會亮起。
- 2) 按壓 **U** 以選擇烹調模式，螢幕將會顯示預設溫度。
- 3) 輕壓 **目** 一次，使用 **一** 或 **+** 或滑動 **—** 以調整溫度設定。
- 4) 觸壓 **▷||** 開始烹煮。
- 5) 若食物的核心溫度已到達該探針的設定溫度，蜂鳴器將會響5聲，烹煮便會結束。請拉出探針，蒸烤箱將會回復待機模式或時鐘功能。



注意

- 1) 開始前，請確認所有事物均已準備完畢。
- 2) 在此模式中，您在烹煮流程中可以進行功能及溫度設定的變更。
- 3) 當使用肉類探針，請讓探針的針頭進入食物，而不是留在其他位置，以保長期使用。請僅使用本蒸烤箱所建議使用的溫度探針。
- 4) 本功能不能設定烹煮時間。
- 5) 當您插入或拔除探針時，蜂鳴器將會響1聲。當其於設定狀態及工作狀態，插入或是拔除探針將會清除狀態設定。
- 6) 若9小時後探針仍無法到達所設定溫度，烹煮將會自動終止。(開啟及關閉箱門，計時器並不會重設。)
- 7) 請小心探針以避免刺傷。
- 8) 若預熱前先插入探針，會使預熱行程無法啟動，請於預熱完成後再插入探針開始烹調行程。
- 9) 插入探針時，由於剛預熱完成機體高溫，請您務必使用隔熱手套避免燙傷。

故障排除

正常	
在開始及結束時有異音	泵浦在泵水開始及結束時會發出噪音。
蒸氣積聚在門板和有熱風從排氣孔排出	烹煮時，機器內有蒸氣散發，而大部分會從排氣口排出，但部份蒸氣可能會凝結在較低溫的地方，如玻璃門板，此為正常現象。

故障	可能原因	處理方式
蒸烤箱無法啟動	插頭沒有插緊。	拔除後隔10秒再將插頭插好。
	保險絲熔斷或是電路斷路器作動。	更換保險絲或重新設定電路斷路器，請連繫服務中心。
	插座故障。	以其他家電測試插座。
蒸烤箱無法加熱	門未關好。	請將門關好。

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 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。
- 保證逾期如有故障或交換零件，酌收工本費。保證期限內如因天災、地變、不可抗拒之災禍或人為因素等，致使零件損壞，零件酌收材料費。
- 為了確保您的權益，請記得加蓋經銷商店章，並填寫購買(安裝)日期，妥善保管。
- 建議您上網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

全省服務電話

台北：(02)26942345	新竹：(03)5315112	台南：(06)3554563	宜蘭：(03)9518411	澎湖：(06)9219133
基隆：(03)3522190	中彰投：(04)25658568	高雄：(07)7862555	花蓮：(03)8522346	金門：(082)332040
桃園：(03)3522190	嘉義：(05)2373826	屏東：(08)7374777	台東：(089)321547	