

svago®

TID7040 感應爐

安裝使用說明書

感謝您購買Svago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-A260-001

1. 前言	3
2. 產品介紹	5
3. 產品操作	7
4. 烹調準則	17
5. 火力設定	18
6. 保養與清理	19
7. 提示與小技巧	20
8. 故障顯示與檢查	21
9. 安裝	23

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。
- 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

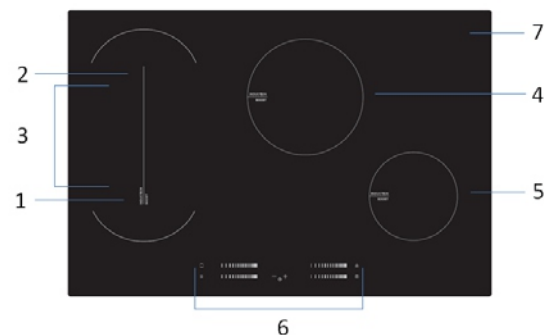
- 脂肪和油加熱易產生可燃蒸氣，烹調此類的食品時應遠離易燃物或可燃物。
- 高溫熱油產生的蒸氣可能立即自燃。
- 使用過的油因為含有食物殘留，容易在較低溫時起火。
- 切勿將沾有易燃物的物品放於本電器中、上方或其附近。

警告！
 有損壞家電的危險

警告！
 有火災和電擊的危險

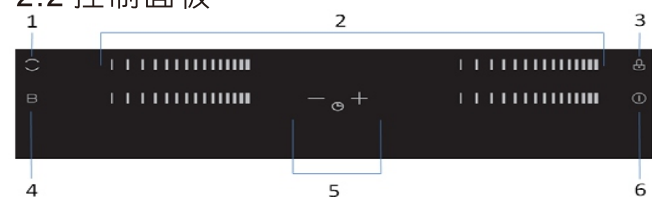
- 不可將熱的鍋碗瓢盆放於控制面板上。
- 熱鍋蓋不可放於爐具的玻璃表面上。
- 不可讓鍋具乾燒。
- 務必小心不可讓物品或廚具掉落在電器上，否則易造成表面受損。
- 請勿讓產品空燒或乾燒。
- 請勿將鋁箔紙放在本電器上。
- 鑄鐵、鋁製或底部毀損的鍋具可能刮傷玻璃/陶瓷表面，移動鍋具時，務必將這些物品提起。
- 本電器限用於烹煮，不可用於其他用途如暖氣。

2.1 上視圖



1. 180mm/最大1800/2300 W 區
2. 180mm/最大1800/2300 W 區
3. 合併為單區使用時最大3000 /3600 W 區
4. 210mm 最大2200/2600 W 區
5. 160mm/最大1200/1500 W 區
6. 控制面板
7. 玻璃面板

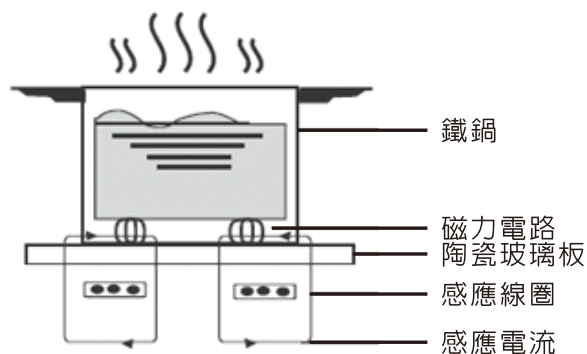
2.2 控制面板



1. 自由感應區橋接功能鍵
2. 加熱區選項／火力控制感應鈕
3. 兒童安全鎖
4. 火力加速鍵
5. 計時器控制鍵
6. 電源開關

2.3 加熱原理

電磁感應烹調是一種安全、先進、高效、經濟的烹調技術。感應爐的加熱原理是利用電磁波產生熱能，直接對鍋具底部進行加熱。爐面的陶瓷玻璃溫度升高是因為鍋具底部的熱度傳導。



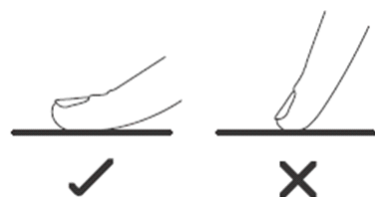
2.4 技術規格

型號	TID7040
烹調區	單區+雙□
額定電壓	220V/60Hz
額定功率(額定電流)	7000W(約32A)
產品尺寸 W×D×H(mm)	770X520X60
安裝尺寸 W×D (mm)	744X494

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)。觸控按鈕若沾到水，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。

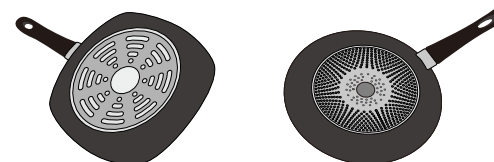


鍋底厚度<1mm

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，這意謂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。

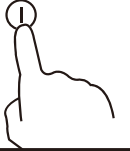
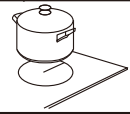
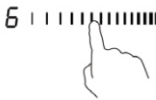
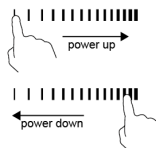
噠噠聲：發生於開始感應鍋具或將鍋具移開時。噪音於感應確認後將會消失。

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： 按住電源開關約三秒。電源開啓後，蜂鳴器會發出嗶嗶聲，計時器會顯示「-」或「--」，表示感應爐已進入待機狀態。</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： 觸碰烹調區的火力控制感應鈕，按鍵旁指示燈將閃爍。</p>	
<p>步驟4： 觸碰及滑動火力控制感應鈕以調整烹調區火力設定 ● 如果您在1分鐘內沒有選擇火力設定，感應爐會自動關機。您就需要從步驟1重新開始。 ● 您在烹調期間可以隨時調整火力設定。</p>	

如果顯示幕上 $\geq U \leq$ 與火力設定交替閃爍時

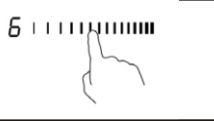
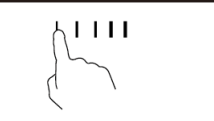
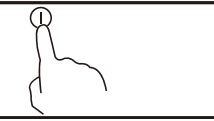
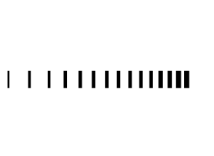
就表示：

- 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

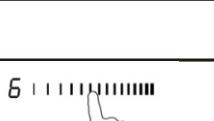
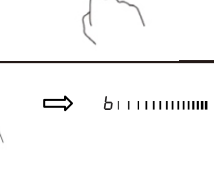
烹調區上須擺上適用的鍋子，爐具才會開始加熱。

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。


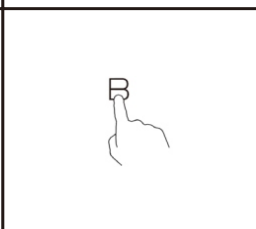
3.3.2 結束烹調

觸碰要關閉之烹調區的火力控制鈕。	
觸碰並向左滑動火力控制感應鈕到「1」以關閉烹調區。 請確認顯示幕上顯示「0」。	
觸碰電源開關以關閉感應爐。	
爐面高溫注意 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

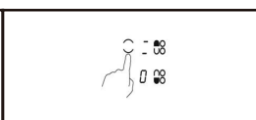
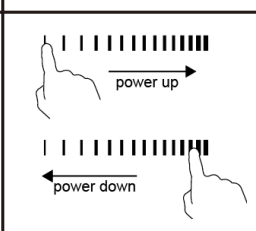
啓動火力加速	
觸碰烹調區的控制感應鈕。	
觸碰火力加速鍵B時，該區指示燈會顯示“b”，火力也將達到最大值。	

取消火力加速

觸碰要取消火力加速的烹調區。	
觸碰“火力加速鍵”以取消火力加速功能，該加熱區將 · 回復到原來設定。 · 此功能可用於任何加熱區。 · 加熱區將於5分鐘內回復到原始火力設定值。 若原始火力設定值為“0”，5分鐘後火力設定值將回復到9。	

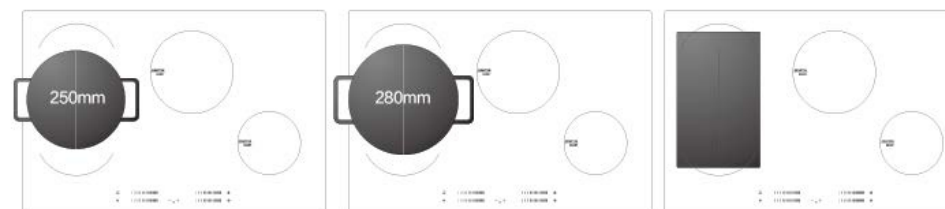
3.3.4 跨區感應烹調區

- 可依您的烹調需求分成單一或兩個獨立烹調區使用。
- 跨區是由兩個獨立控制的烹調區組成的。

啓動跨區感應區為單一大烹調區，只要按下橋接功能鍵。	
觸碰並滑動控制感應鈕以調整加熱設定 (向右滑動為加大火力、向左滑動為調降火力)。	

單一大烹調區，建議使用:

鍋具選擇: 直徑250mm 或280mm 的鍋子(方形或橢圓形皆可)

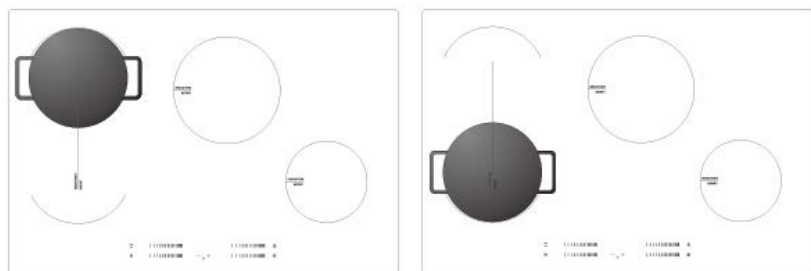


除上述三種操作外，不建議其他操作，因為可能會影響電器的加熱效果

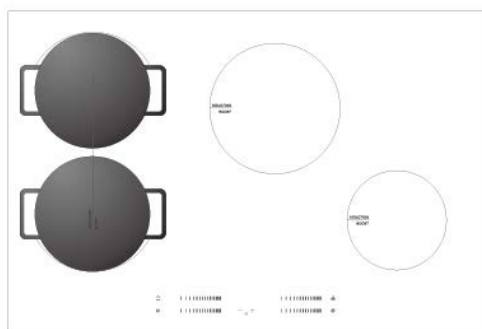
兩個獨立的烹調區

要將彈性烹調區分為兩個不同的區域使用，可選用以下兩種加熱方式：

(a) 將鍋具分別放於彈性烹調區之左上或左下方




(b) 將鍋具同時放於跨區感應區的左上／左下兩側






注意: 請確認鍋具直徑大於12cm

3.3.5 兒童安全鎖功能

- 您可以將控制功能鎖住以免誤觸(例如孩童意外啓動烹調區)。
- 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。

兒童安全鎖功能	觸碰兒童安全鎖 計時器會顯示「Lo」
兒童安全鎖解鎖	1. 請確認感應爐電源已啓動 2. 按住兒童安全鎖  數秒 3. 可以開始使用感應爐







-  當爐具處於上鎖模式時，除了電源開關  以外所有其他功能全部都會關閉，您可以隨時在緊急狀況下用電源開關  將感應爐關掉，但您在操作下一個動作之前應先將感應爐解鎖。
- 溫度過高保護
感應爐內配備溫度感應器以監控溫度，當偵測到溫度過高時，感應爐將會自動停止運作

3.3.6 時間控制

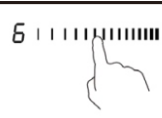

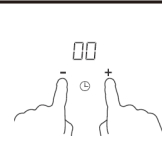



您有兩種不同的方式使用計時器：

- 單純倒數計時：您可用計時器當作倒數計時器使用，在此情況下，當設定時間倒數完成時，計時器不會關掉任何烹調區。
- 倒數計時關閉烹飪區：您可將計時器設定在設定時間倒數完成時將一或多個烹調區關閉。
- 計時器的最大設定值為99分鐘

a) 用計時器進行倒數

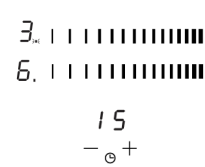
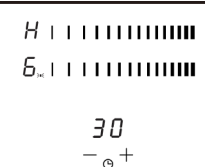
請確認感應爐已開機。 註: 您即使沒有選擇任何一個烹調區也可以使用倒數計時。	
觸碰計時器控制時指示燈會閃爍，計時器的顯示幕就會出現「10」，指示燈「0」會閃爍。	
觸碰計時器“-”或“+”的控制鍵設定時間。 提示：計時器的“-”或“+”控制鍵，每觸碰一次可增或減1分鐘的設定值。 長按計時器的“-”或“+”控制鍵，每長按一次可增或減10分鐘的設定值。	
當指示燈會閃爍同時觸碰“-”和“+”的控制鍵，定時器功能即取消，顯示器即顯示“00”的訊息。	
設定好時間後，即立刻開始倒數計時，顯示器將顯示剩餘時間，定時器的指示燈持續閃爍5秒鐘。	
當設定時間結束時，蜂鳴器會響30秒鐘且計時器會顯示「--」。	

b) 設定計時器將一或多個烹調區關閉
設定此功能的烹調區會：


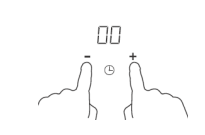
設定一個烹調區	
觸碰烹調區感應控制鈕以設定對應烹調區的計時器。	
觸碰計時器“-”或“+”的控制鍵設定時間。 提示：按觸定時器“-”或“+”的控制鍵，每觸碰一次可增或減1分鐘的設定值。 長按定時器“-”或“+”的控制鍵，每觸碰一次可增或減10分鐘的設定值。	
當指示燈會閃爍同時觸碰“-”和“+”的控制鍵，計時器的設定即取消，顯示器即顯示“00”的訊息。	
設定好時間後，立刻開始倒數計時，顯示器即顯示剩餘時間。計時器的指示燈持續閃爍5秒鐘。 注意：功率指示燈旁的紅燈將亮起，表示已選定好區域。	
計時器屆達烹飪設計時間後，預設的烹飪區即自動關閉。	
計時器屆達烹飪設計時間後，預設的烹飪區即自動關閉。	

- ⚠ 1) 其他的烹調區如果先前已經打開時就會繼續運作。
2) 火力等級旁邊顯示數字及指示燈亮起，表示已經選擇該區域。

計時器設定於多個烹調區：

當同時設定多個烹調區計時功能，選取的烹調區（如圖示A、B區）火力顯示器旁的紅燈將會亮起，倒數中的烹飪區（A區）旁的紅燈將會閃爍。 A區設定15分鐘 B區設定45分鐘	
A區倒數計時時間到後即停止運作，此時顯示器將顯示B區的剩餘分鐘數值，B區火力控制鍵旁的小紅點也將開始閃爍並顯示新的分鐘計時器，相對應烹調區的紅燈將會閃爍。	
觸碰烹飪區火力控制鍵，計時器將顯示其對應的倒數分鐘數值。	

取消計時器

觸碰想要取消計時的烹飪區	
同時觸碰“-”和“+”即可取消計時，計時器將會顯示“00”	

3.3.7 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	9
預設工作計時器(小時)	8	8	8	4	4	4	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2分鐘後自動關機。

註：1~6段是以斷續加熱方式運作。

⚠ 裝有心率調節器的人士應在使用本裝置前先諮詢醫生。

 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，並且確保溫度以節約能源。
- 盡量減少液體或脂肪的量，以減少烹飪時間。
- 開始烹調時先設定在高火力，然後在食物熱透之後降低火力。

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. 將牛排放放在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。

以下的設定值僅供參考。實際的設定值取決於使用的鍋子以及您要烹調的食材料量。

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 ● 緩慢熱菜
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> ● 重新加熱 ● 快速燉煮 ● 煮飯
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> ● 煎餅
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> ● 翻炒 ● 煮義大利麵
9 / P	<ul style="list-style-type: none"> ● 熱炒 ● 煎煮 ● 煮沸湯汁 ● 燒開水

清潔項目	步驟	注意!
玻璃上的日常污漬(玻璃面上的指紋、汙漬、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>請立即用鍋鏟或者感應爐玻璃適用的刮刀將這些汙漬去除，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，將汙漬物刮除並移到較涼處 3. 用抹布或廚房紙巾將刮下來的汙漬拭除。 4. 依照上述「清除玻璃上日常汙漬」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。如果這些汙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. 將汙漬弄濕軟化。 3. 用乾淨的海綿或抹布沾水擦拭觸控控制區。 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。

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，而且電源是否有開啓。 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乾燥，沒有沾到水，並使用指腹觸碰控制鍵
玻璃被刮傷。	鍋具的邊緣粗糙。 使用過不適用的菜瓜布或清潔產品。	請使用鍋底平坦且平滑的鍋子。請見「選擇正確鍋具」章節。 請見「保養和清潔」。
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。 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置中。	請使用適用於感應爐的鍋具。請見「選擇正確鍋具」章節。 請將鍋具置中擺放於烹飪區上並使用正確大小的鍋具。
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。

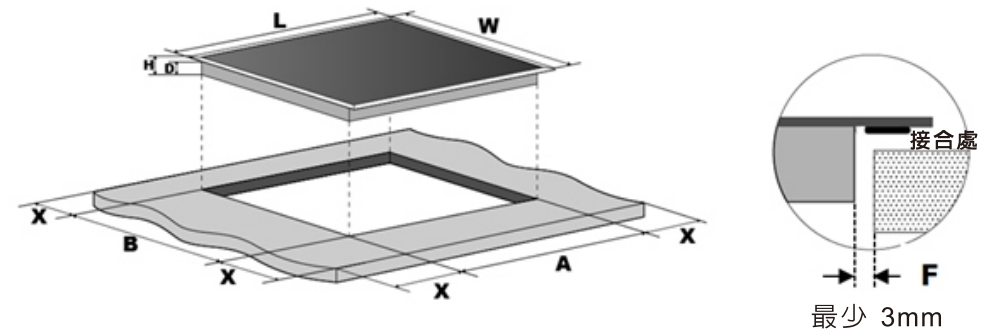
感應爐具有自我診斷的功能。技師可利用這項功能檢查各組件的功能，而不需要分解或將感應爐從流理檯面上拆下。

疑難排除

故障代碼	可能原因	解決辦法
非自動復歸		
F3-F8	溫度感應器故障	請連繫技術人員。
F9-FE	IGBT溫度感應故障	請連繫技術人員。
自動復歸		
E1/E2	供電電壓異常	請檢查供電是否正常。確認供電正常之後請將電源打開。
E3/E4	陶瓷玻璃板溫度過高	請在感應爐溫度降低之後重新開機。
E5/E6	IGBT溫度過高	請在感應爐溫度降低之後重新開機。

9.1 安裝方式

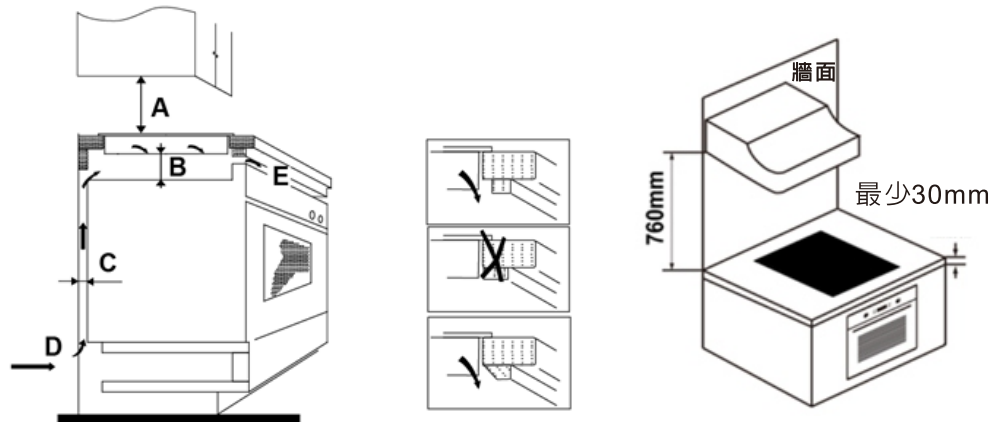
請根據安裝圖面上所示之尺寸切割流理檯面。
為安裝與使用之故，開孔周圍應保留最少5cm的空間。
請確認流理檯面的厚度至少為30mm。請選擇耐熱且隔熱的檯面(除非經過適當處理，否則請勿使用木材與類似的纖維或吸濕材質作為流理檯面)，以免發生觸電與因加熱後高溫輻射所造成的較大變形。如下圖所示：



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740 +4 +1	490 +4 +1	最少50	最少3

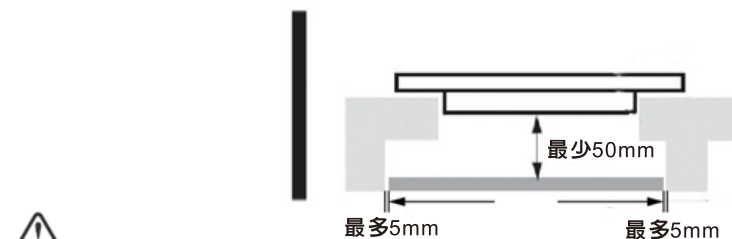
在任何情況下均應確認感應爐的通風良好，且進氣口與排氣口沒有被擋住。請確認感應爐處於正常運轉狀態。如下圖所示：

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

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。避免在運作時碰觸到過熱的感應爐底部及觸電，必須固定在木質材料，且與爐具底部距離最少50mm以上，請依下圖所示：



⚠ 爐具外側周圍有通風孔，安裝爐具時，請確保通風孔不被工作檯阻擋。請注意塑膠或木質與家具連接用的密封矽膠，必須為抗熱程度不低於150°C，以避免隔板鬆動。後方牆壁及相鄰周圍的表面必須能夠承受90°C的溫度。

9.2 在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要求。
- 檯面是以防熱隔熱材料製成。
- 如果感應爐是安裝在烤箱上方，則烤箱必須要有內建的冷卻風扇。
- 安裝作業必須符合所有環境要求及台灣標準與法規。
- 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。
- 隔離開關必須為認可之型式，並須在所有極性上(或者所有帶電相位導體)提供3mm空隙接觸間距。
- 在感應爐安裝完成後消費者應可輕易接觸到隔離開關。
- 如果有安裝方面的疑問，請洽當地相關服務人員。
- 感應爐周邊表面應採用耐熱且易於清理的材質(例如磁磚)。

9.3 感應爐安裝好之後請確認

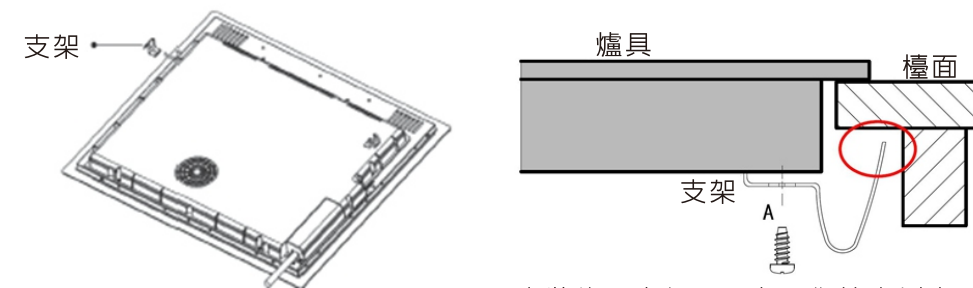
- 使用者不可由櫥櫃或抽屜接觸到電源線
- 由櫥櫃至感應爐底座間有妥善通風。
- 如果感應爐安裝在抽屜或櫥櫃空間的上方，則感應爐底座下方應加裝耐熱保護隔板。
- 消費者可輕易接觸到隔離開關。

9.4 在將固定支架定位之前

感應爐宜設置於穩定平滑的表面上。切勿從感應爐上施力壓強制安裝產品。

9.5 調整支架位置

安裝之後將4個支架用螺絲鎖在感應爐上(請見圖)將感應爐固定在工作表面上。調整支架位置來配合不同檯面的厚度。




安裝後，支架不可與工作檯內側表面接觸(見圖)


9.6 注意事項

1. 感應隔熱板必須由合格人員或技師安裝。本公司有專業人員隨時為您服務。請勿自行安裝。
2. 感應爐不可直接安裝在洗碗機、冰箱、冰櫃、洗衣機或烘衣機的正上方，因為濕氣可能會造成感應爐的電子裝置損壞。
3. 感應爐應安裝於散熱良好的環境下，以確保機器的耐用度。
4. 牆壁與流理檯面以上的感應加熱區應可耐熱。
5. 為避免損傷，夾板與黏著劑必須是耐熱材質。
6. 請勿使用蒸氣清潔器。

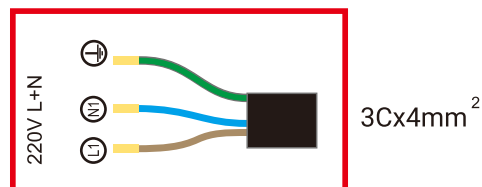
9.7 將感應爐接上主電源

 本感應爐僅可由具備合格的技術人員連接到主電源。
在將感應爐連接到主電源之前請先檢查/確認：

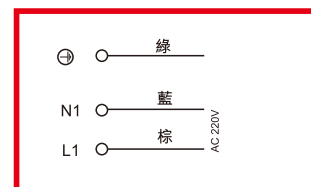
1. 家用電路系統適合感應爐所需要的電力。
2. 電壓與規格貼紙上的資料相符。
3. 電源線的斷面可以承受規格貼紙上所述的負載。
4. 在將感應爐連接到主電源時，請勿使用轉接頭、減壓器或多插頭組，因為這些裝置可能會造成過熱。
5. 電源線不得接觸到任何高溫部位，且位置必須適當規劃以免其溫度超過75°C。

 請與技術人員確認家用線路系統是否不須更改即可適用。
任何變動僅可由合格的技術人員進行。

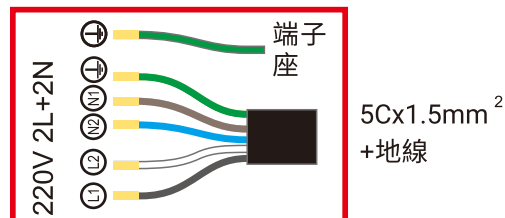
電源連結需符合相關標準或搭配全極的電路斷電器，線路連結的方法如下。



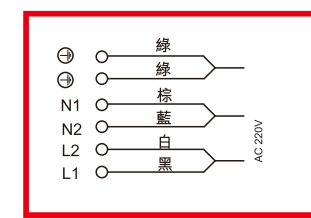
電源線



電路斷電器



端子座



- 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。
- 黃/綠色的電源線分別接上電源線和家電裝置的端子上。
- 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。
- 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(單獨迴路)至產品安裝處。



感應爐底面與電源線在安裝之後不得外露及易於接觸



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 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

<https://www.svago-kitchens.com.tw/>

全省服務電話

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