

# svago

## VEG2520 三口感應爐 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-A474

1.安全資訊.....	02
2.產品介紹.....	04
3.產品操作.....	06
4.烹調準則.....	13
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 .....	20

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。
- 烹調過程中必須有成人到場監督。短暫的烹調過程亦需有成人到場監督。

### 1.2 一般安全

 **警告!**  
本家電及可觸及零件在使用中可能發燙，應小心避免碰觸。

 **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。
- 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，可能因此發燙。
- 不可使用蒸汽清潔機清洗本家電。
- 使用後，應確實按壓電源控制鍵關閉電器，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、標籤和保護膜(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。
- 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。
- 本家電操作時，配戴心律調整器的使用者需與感應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，容易在較高溫時起火。
- 切勿將沾有易燃物的物品放於本電器中、上方或其附近。

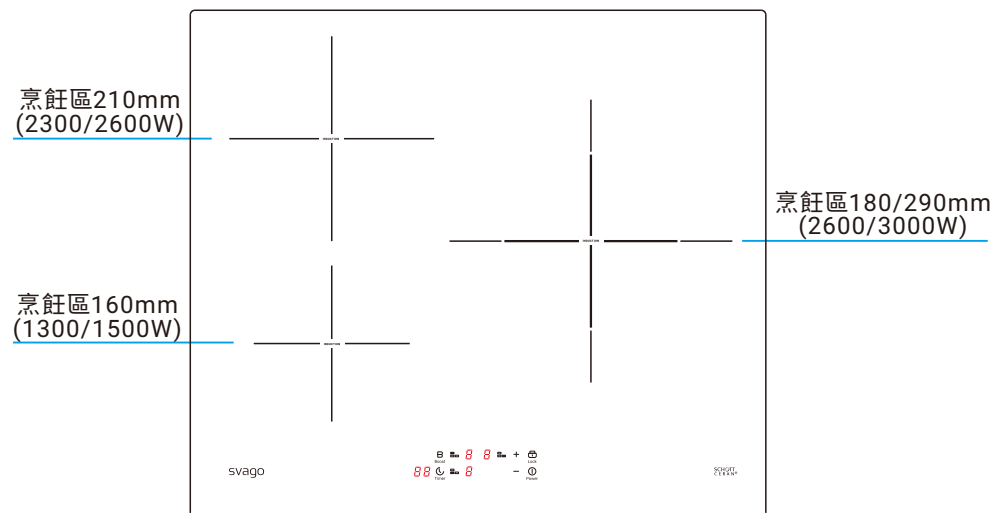
 **警告!**  
有損壞家電的危險

 **警告!**  
有火災和電擊的危險

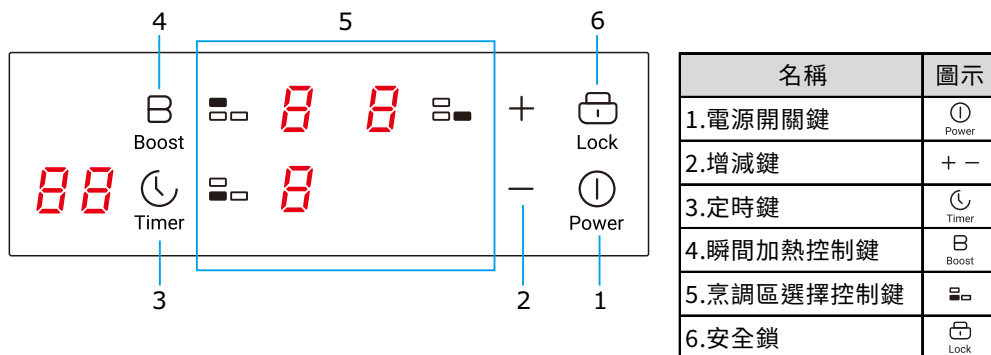
- 不可將熱的鍋碗瓢盆放於操作面板上。
- 熱鍋蓋不可放於爐具的玻璃表面上。
- 務必小心不可讓物品或廚具掉落在電器上，否則易造成表面受損。
- 請勿讓產品空燒或乾燒。
- 請勿將鋁箔紙放在本電器上。
- 鑄鐵、鋁製或底部毀損的鍋具可能刮傷玻璃表面，移動鍋具時，務必將這些物品提起。
- 本電器限用於烹煮，不可用於其他用途。

 **警告!**  
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。

## 2.1 上視圖



## 2.2 操作面板



## 2.3 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。

## 2.4 技術規格

型號	VEG2520
烹調區數	三區
額定電壓	220V/60Hz
額定功率(額定電流)	6600W(30A)
產品尺寸 W×D×H(mm)	590X520X62
安裝尺寸 W×D (mm)	560X490

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

### 3.1 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，請盡量將鍋具置於加熱區內。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。

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噪音。



鍋底厚度 $\geq 1\text{mm}$

#### ● 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 $\geq 3\text{mm}$ 的鍋底

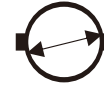


有腳座的鍋底



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 $< 140\text{mm}$

4. 厚度：鍋底厚度小於1mm。

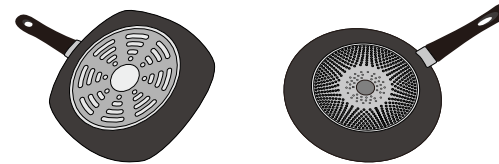


鍋底厚度 $< 1\text{mm}$

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。

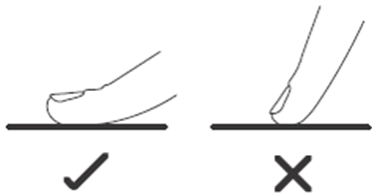
### 噪音：

- 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。


### 3.2 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，確認按鍵上沒有東西覆蓋住(例如餐具或抹布)。觸控按鍵若沾到水，會影響操作的靈敏度。

### 3.3 使用方式

#### 3.3.1 開始烹調：

- 在烹調區放置好鍋具，按住“”約2秒。
- 若1分鐘之內沒有設定火力，則感應爐會自動關機。

#### 3.3.2 火力設定：

1.開機後，輕觸欲使用烹調區之控制鍵，此時對應之烹調區螢幕顯示"5"閃爍。



2.按增減鍵調整火力，螢幕會顯示設定之火力段數，火力段數共9段。



- 第1-6段是以斷續加熱的方式運作，是為了維持低功率輸出而產生的現象，此為正常現象請安心使用。

如果螢幕出現""閃爍，而不是火力段數的話，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。

若沒有放置合適鍋具，則1分鐘後螢幕會自動關閉。

### 3.3.3 結束烹調：

1. 輕觸想要關閉電源的烹調區。
2. 輕觸增減鍵調整火力，將火力段數調至第0段。



- 輕按“⏻”約2秒可關閉整個感應爐的電源。
- 請注意高溫表面！當爐面高溫時螢幕會顯示“H”，當爐面冷卻到安全溫度時就會消失。  
您也可以使用爐面仍高溫的烹調區加熱其他鍋具以節約能源。

### 3.3.4 瞬間加熱：

1. 輕觸想要啟動瞬間加熱的烹調區。
2. 輕觸“B”位置可啟動瞬間加熱功能，最長時間為5分鐘，時間結束後會自動跳回先前設置之火力段數。



- 如果先前沒有設定火力或段數為0，在5分鐘後則會自動跳至段數9。
- 感應爐採用智能功率分配技術，當左烹調區上下爐同時使用時，若有一爐啟動瞬間加熱功能，另一爐最大段數為第7段。

### 3.3.5 定時功能：

您有兩種不同的方式使用定時器：

- 廚房定時器
- 烹調定時器

#### a. 廚房定時器

1. 請確認感應爐已開機，並此功能須有至少一烹調區加熱時才可使用。
2. 不選擇烹調區，直接輕觸定時鍵“⌚”，此時定時區螢幕會顯示“10”閃爍。



3. 輕觸增減鍵來設定時間，長按可一次以10分鐘為單位增減。
4. 同時輕觸“+”和“-”鍵可取消廚房定時器功能。



5. 當時間已設定時，會立即開始倒數。定時區螢幕會顯示剩餘時間並閃爍5秒。
6. 在設定時間結束時，蜂鳴器會發出嗶嗶聲，而定時區螢幕會顯示為“- -”。



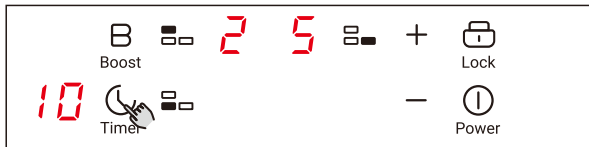
- 可當作倒數定時器使用，當設定時間倒數完成時，定時器不會關掉任何烹調區。
- 蜂鳴器響時，可輕觸任意鍵來關閉蜂鳴器。
- 定時器的最大設定值為99分鐘。

### b. 烹調定時器

1. 輕觸想要啟動定時器的烹調區，此時該烹調區螢幕會閃爍。

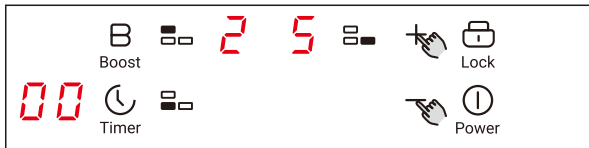


2. 輕觸定時鍵“⌚”，此時定時區螢幕會顯示“10”閃爍。



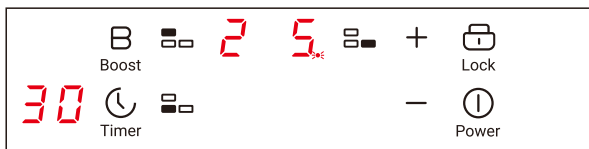
3. 輕觸增減鍵來設定時間，長按可一次以10分鐘為單位增減。

4. 同時輕觸“+”和“-”鍵可取消廚房定時器功能。



5. 當時間已設定時，會立即開始倒數。定時區螢幕會顯示剩餘時間並閃爍5秒。

• 此時烹調區螢幕旁邊的紅點將亮起，表示該烹調區之定時功能已啟動。



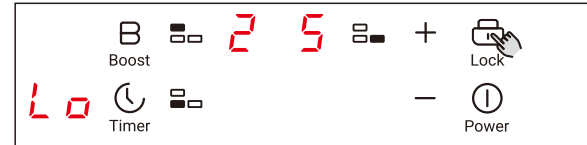
6. 在設定時間結束時，該烹調區會關閉，蜂鳴器會發出嗶嗶聲，而定時區螢幕會顯示為“- -”。



- 當設定時間一到即會關閉該烹調區電源。
- 定時器的最大設定值為99分鐘。

### 3.3.6 安全鎖功能：

按住“🔒”約兩秒，提示聲發出一短聲，定時螢幕顯示“Lo”閃爍，此時除了按“⏻”和“🔒”外，其它鍵都被鎖定(無法操作)，防止誤操作。



- 關機狀態下也可以進行鎖定操作，鎖定後雖然電源開關仍可操作，但其他鍵失效，IH感應爐不能進行加熱，可防止兒童開機，即童鎖功能。

### 解鎖：

再次按住“🔒”約兩秒，提示聲發出一短聲，鎖定狀態解除。


### 3.3.7 自動關機功能

自動關機是感應爐的一項安全性保護措施。如果您忘記關閉感應爐電源的話，它會自動關機。不同火力段數的預設運作時間如下表所示：

火力段數	1	2	3	4	5	6	7	8	9
預設時間(小時)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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。



 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

- 當即將沸騰時，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 燉煮、煮飯

- 燉煮在沸點以下(約85°C)進行，此時氣泡會偶爾浮上液體表面。這是烹調美味湯汁與軟嫩燉菜的關鍵，因為在味道形成期間，食物沒有被過度烹煮。使用雞蛋及麵粉增稠的醬汁亦應在沸點以下烹調。
- 利用吸收法煮飯等部分烹調方法所需的設定可能高於最低設定，才能確保在建議時間內將食物烹調妥當。

##### 4.1.2 炙燒牛排

烹調多汁味美的牛排：

1. 烹調前，讓牛肉在室溫下靜置約20分鐘。
2. 加熱厚底煎鍋。
3. 在牛排兩面刷上油。滴少量油到熱鍋上，然後將肉放進鍋中。
4. 烹調期間只翻面一次。實際烹調時間取決於牛排厚度及烹調方式。每面可能需時2至8分鐘不等。按壓牛排來判斷生熟程度，牛排愈硬愈熟。
5. 將牛排放入預熱盤子中靜置數分鐘，讓肉質變得軟嫩後再上菜。

##### 4.1.3 快炒

1. 選擇適合感應爐使用的平底鐵鍋或大煎鍋。
2. 準備好所有食材與設備。快炒的速度要快。如果進行大份量烹調的話，應分批烹調。
3. 短暫預熱鍋具，加入二湯匙油。
4. 先烹調肉類，然後放置一旁保溫。
5. 翻炒蔬菜。在蔬菜變熱至仍鮮脆時，將烹調區火力調至較低，將肉放回鍋中，並加入醬料。
6. 輕炒食材，以確保材料熟透。
7. 立即上菜。

#### 4.2 小物品偵測

如果將尺寸不合適或非磁性鍋具(如：鋁鍋)、或其他細小物品(如：刀、叉、鑰匙)放置於感應爐上的話，感應爐會在1分鐘內自動進入待機模式。風扇將繼續作用1分鐘讓感應爐降溫。

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。

火力設定值	適用性
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 保溫</li> <li>• 融化巧克力、奶油</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 熟食加熱</li> <li>• 煨煮</li> <li>• 煮飯</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 鬆餅</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 燻炒</li> <li>• 煮義大利麵</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 快炒</li> <li>• 炙燒</li> <li>• 煮沸</li> </ul>

清潔項目	步驟	注意事項!
玻璃上的日常污漬(玻璃面上的指紋、污漬、食物殘渣及不含糖分的污漬等)。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 關上電源。</li> <li>2. 於玻璃爐面尚有餘溫(非高溫)時使用爐面清潔劑清理。</li> <li>3. 用乾淨的布或紙巾洗淨並擦乾。</li> <li>4. 重新啟動電源。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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。</li> <li>• 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。</li> <li>• 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。</li> </ul>
清除玻璃表面上的溢出物或融化殘渣及含糖份的污漬等。	<p>請立即用感應爐玻璃適用的刮刀將這些污漬去除,但請注意烹調區表面的高溫:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 關掉感應爐牆上的電源。</li> <li>2. 將刮刀或其他工具保持30°角,將污漬刮除並移到較涼處。</li> <li>3. 用抹布或廚房紙巾將刮下來的污漬拭除。</li> <li>4. 依照上述「玻璃上日常污漬」的步驟2到4清理。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 食物融化殘渣和含糖份的污漬應盡快清理。如果這些污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。</li> <li>• 割傷危險:刮刀的刀鋒很鋒利,使用時請留意刀鋒以免割傷,也請特別注意務必將刮刀存放於孩童無法拿取的位置。</li> </ul>
清除觸控按鍵上的外溢殘渣、或融化殘渣。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 關掉感應爐的電源。</li> <li>2. 將污漬弄濕軟化。</li> <li>3. 用乾淨的海綿或抹布沾水擦拭觸碰控制區。</li> <li>4. 用廚房紙巾將此區域完全擦乾。</li> <li>5. 將感應爐的電源打開。</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 當觸碰感應區有水時,爐具可能會發出嗶聲並自動關閉,且觸碰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。</li> </ul>

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。請確認您家中或鄰近區域是否停電。如果您都確認過但問題還是沒解決,則請洽詢售後服務人員。
觸碰控制鍵沒反應。	控制鍵被鎖住。	請將控制鍵解鎖。相關說明請見「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。	請確認控制鍵區域是否沾到水,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「選擇正確的鍋具」章節。
	使用過不適用的菜瓜布或清潔產品。	請見「保養與清理」章節。
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)。	此為正常現象,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。	此為正常現象,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。
感應爐風扇發出聲音。	感應爐內建的散熱風扇啟動,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。	此為正常現象,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“E”。	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「選擇正確的鍋具」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。
感應爐使用時,有異味產生。	新機初期使用時會有輕微味道散出,隨著使用次數增加會漸漸減輕及消失,此為正常現象。	請此為正常現象,且產品經RoHS管制,對一般人無害,請安心使用。
感應爐突然關機,而且爐子發出聲響並顯示錯誤代碼。	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,並洽詢售後服務人員。

感應爐具有自我診斷的功能。售後服務人員可利用這項功能檢查各組件的功能，而不需要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	爐面溫度感應故障-斷路	請連繫售後服務人員。
E2	爐面溫度感應故障-短路	
Eb	爐面溫度感應故障	
E3	爐面溫度過高	待爐面溫度恢復正常後重新啟動感應爐。
E4	IGBT溫度感應故障-斷路	請連繫售後服務人員。
E5	IGBT溫度感應故障-短路	
E6	IGBT溫度過高	待溫度恢復正常後重新啟動感應爐。 若仍顯示故障代碼請連繫售後服務人員。
E7	供應電壓低於額定電壓	請檢查電源供應是否正常。 確認電源供電正常後請啟動電源。
E8	供應電壓高於額定電壓	
U1	通訊異常	請連繫售後服務人員。

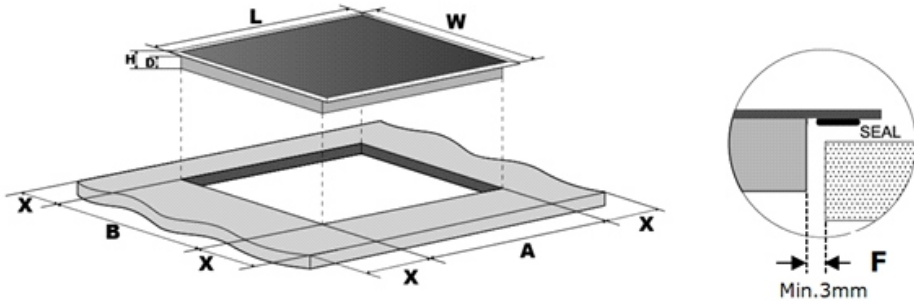
特別故障與解決辦法(若有零件更換需求,請聯繫技術人員處理)

故障	問題	解決辦法
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顯示螢幕異常。	顯示機板故障。	請更換顯示機板。
	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。
烹調模式指示燈有亮,可是感應爐沒有開始加熱。	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。
	電源板故障。	請更換供電源板。
	鍋子種類錯誤。 鍋子直徑太小。	請用適當的鍋子(請參照說明書P.6-7)。
感應爐過熱。	感應爐過熱。	感應爐過熱,等待溫度恢復正常。按壓電源開關建來重新啟動。
	顯示機板和顯示板接觸不良。	請檢查接線。
烹飪區一直顯示"U"。	顯示機板故障。	請更換顯示機板。
	電源板故障。	請更換電源板。
	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。

### 9.1 安裝方式

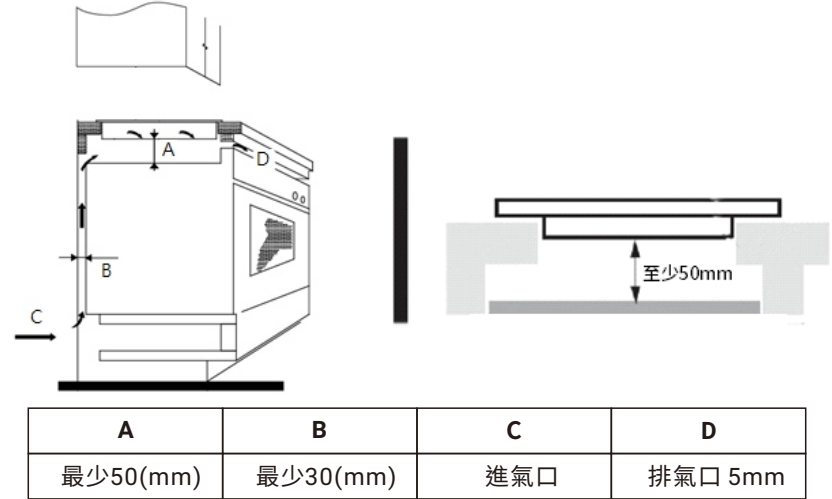
請根據安裝圖面上所示之尺寸切割流理檯面。  
 為安裝與使用之故，開孔周圍應保留最少5cm的空間。  
 請確認流理檯面的厚度至少為30mm。請選擇耐熱且隔熱的檯面(除非經過適當處理，否則請勿使用木材與類似的纖維或吸濕材質作為流理檯面)，以免發生觸電與因加熱後高溫輻射所造成的較大變形。如下圖所示：



長(mm)	寬(mm)	高(mm)	深(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560±1	490±1	50(min.)	3(min.)

註：開孔四邊與工作檯面內表面之間應保持至少3 mm的安全距離。

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：



#### ⚠警告：確保適當通風

確認感應爐擁有良好通風且進氣口與排氣口皆未堵塞。為避免作業過程中意外觸碰到感應爐的過熱底部、或遭受無法預期的觸電，必須在與感應爐底部相距最少50 mm處放置一塊使用螺釘固定的木頭嵌板。

### 9.2 安裝感應爐前的確認項目

- 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電路斷電器，且其安裝與位置應符合台灣電路規定與法規。
- 電路斷電器必須為認可之型式，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。
- 如果有安裝方面的疑問，請洽詢售後服務人員。
- 感應爐周邊表面應採用耐熱且易於清理的材質(例如磁磚)。
- 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。

### 9.3 安裝感應爐後的確認項目

- 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。

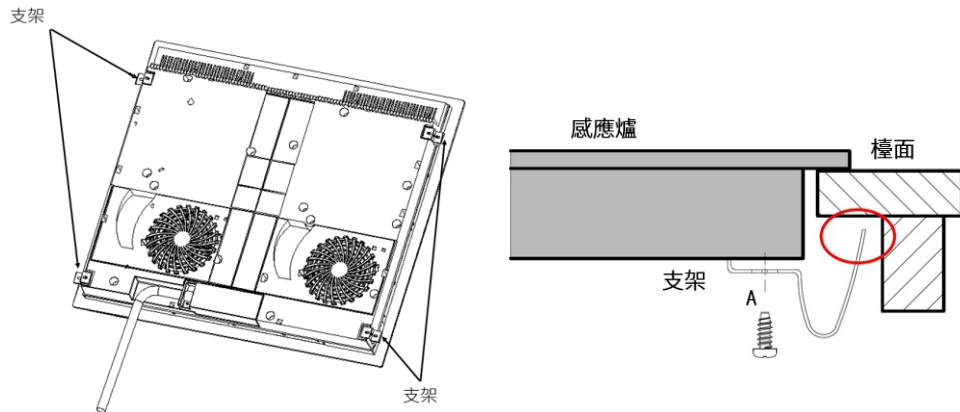
### 9.4 安裝固定托架前

感應爐宜設置於穩定平滑的表面上。切勿從感應爐上方用力按壓來強制安裝產品。

### 9.5 調整托架位置

安裝後，用螺絲固定在感應爐底部的4個支架（見圖），將感應爐固定在檯面上。

調整支架位置以適應不同的桌面厚度。



⚠ 感應爐底面與電源線在安裝之後應無法接觸到。

### 9.6 注意

1. 感應爐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。

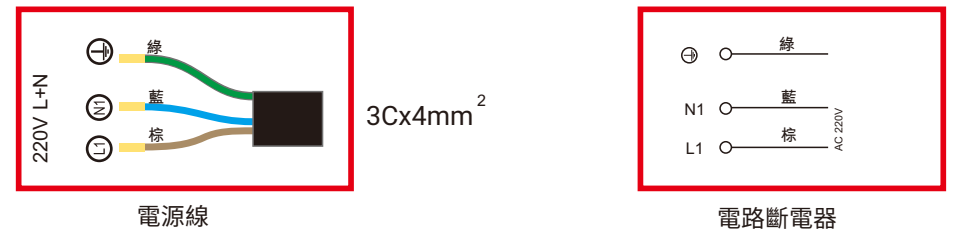
### 9.7 將感應爐連接至電源上

只能由適當合格人員將感應爐連接至主電源電力供應裝置上。

將感應爐連接至主電源電力供應裝置上之前，請先確認：

- ⚠ 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. 電源線部份可承受規格貼紙上所述之負載。
  4. 在將感應爐連接至主電源時，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。
- ⚠ 需由電工技師檢查家內佈線系統是否不需要變更就適合使用。  
只能由合格電工技師執行任何變更。

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。



	<p>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。</p> <p>產品上的符號表示該產品不可視為一般家庭廢棄物處理。應送至回收點進行電氣與電子產品的回收。</p> <p>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。</p>
<p><b>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？</b></p>	



# 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](http://www.svago-kitchens.com.tw)或撥打0800-021-818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/



**SAKURA**

台灣櫻花股份有限公司

台中市大雅區雅潭路四段436號

服務專線 0800-021-818

[www.svago-kitchens.com.tw](http://www.svago-kitchens.com.tw)

## 全省服務電話

台北：(02)26942345  
基隆：(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