

svago

嵌入式過熱蒸氣烘烤爐

VE8969 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-A480

F0003CQ60WT

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..... | 05 |
| 使用前說明..... | 07 |
| 操作面板說明 | 10 |
| 功能介紹 | 11 |
| 清潔保養 | 21 |
| 故障排除 | 22 |

檢查您的產品

打開產品，移除所有包裝物。然後檢查產品是否有損毀，例如裂痕，門插鎖的破損或門上的裂痕。如有損毀則請立刻聯繫台灣櫻花客服。若有破損則不可安裝使用。

使用本產品前應先做下列各項檢查：

1. 產品的門及本體是否有損傷、破裂。若有變形、損傷或破裂，切勿使用。
2. 產品必須接地使用。萬一漏電，接地可以提供電流回路以避免觸電。電源插頭必須插在單相兩極帶接地的插座上。
3. 使用前，請仔細閱讀說明書，產品只適用於本說明書所注明的用途。

預防事項

1. 如果門或門密封圈已損壞，不得再使用，直到經有資格的維修人員修好為止。
2. 切勿損壞門的安全鎖，包括門鉸鏈等安全部件。
3. 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。
4. 要照看好兒童以免兒童把本產品當成玩具玩耍。
5. 除有資格的維修人員外，其他人來執行檢修操作都是非常危險的。請勿擅自對產品進行拆卸、修理或改造。
6. 當發現產品工作不正常時，切勿繼續使用。
7. 水箱出現裂紋或缺口時，請勿繼續使用，以免引起因漏水而導致的漏電或觸電。
8. 插座孔變鬆時或電源線、電源插頭有損壞時，切勿使用。必須由維修人員或有相關維修資質的人員進行維修，以避免危險。
9. 切勿用濕手觸摸或插拔電源插頭，否則可能會引起觸電。
10. 不可敲擊控制面板、機殼、爐腔、爐門等部件，以免產品故障。
11. 不可放置產品及電源線於高溫潮濕的地方。例如煤氣爐、帶電區或水槽旁邊。
12. 本產品僅適用於家庭烹調，不能用於實驗室試驗或其它商業用途。
13. 不可使用粗糙具研磨作用的清潔劑或鋒利的金屬刮刀清潔烤箱門之玻璃/爐架鉸鏈蓋之玻璃(如適用)，因其可能刮傷表面，造成玻璃碎裂。
14. 器具不能在外接定時器或獨立的遙控控制系統的方式下運行。
15. 請勿堵塞吸氣口，排風口，否則可能造成火災。請經常保養，避免垃圾、灰塵等堵塞吸氣口、排風口。
16. 切勿將易燃物品放在產品周圍或爐腔內，以免導致起火。
17. 如發現有煙霧，應關掉器具開關或拔掉電源插頭，並保持爐門關閉，以抑制火焰蔓延。按【暫停/取消】鍵，然後拔去電源插頭或關掉屋內電源總開關。

18. 切勿用於產品說明書所告知的用途之外，如用於烘乾物品等，可能會引起火災。
19. 不清潔產品會致使器具表面劣化，這會影響器具的壽命，可能導致危險的情況。
20. 避免可能對電源線和電源插頭造成損傷的動作或行為，如將電源線或插頭浸入水中，將電源線靠近高溫處，或者強行彎折、扭曲、拉伸、重壓、捆紮電源線等。因為破損後使用，可能會引起短路、觸電、起火等危險事故。器具不得浸入水中。
21. 產品在使用期間將發熱，請小心避免碰觸爐內之加熱元件。
22. 為了避免翻覆，電器不得安裝於裝飾門之後方。
23. 不可使用蒸氣清潔器。
24. 警告-使用時可觸及的部件可能會發熱，孩童宜保持距離。

使用要點說明

1. 加熱湯類、汁類或飲品等液體食物時，取出時必須小心。在烹調時，請留意以下：
 - (a) 不要過度加熱。否則在取出食物時，會由於突然沸騰導致液體飛濺而燙傷。
 - (b) 液體食物加熱時，液體不要少於容器的八成滿。因為加熱少量液體食物會由於沸騰而導致液體突然飛濺。
 - (c) 加熱前或加熱途中請攪拌。
 - (d) 加熱後，先讓食物在爐內放置片刻，略加攪拌後取出。
 - (e) 使用奶瓶或加熱嬰兒食物後，應經過攪拌或搖動，餵食前應檢查溫度，避免燙傷。
2. 不可使用一般的溫度計，必須使用測肉溫度計檢查烹調結果。如果烹調不足則再放入爐內繼續烹調。
3. 烹調食譜僅提供烹調的參考時間。影響烹調時間的因素有：所喜歡的生熟程度、開始溫度、海拔高度、份量、大小、食物形狀和容器的種類等。如果您熟悉產品的操作，則可以適當參照以上因素，調整烹調時間。
4. 使用烘烤功能時，必須控制烹調時間，時刻關注所需加熱食物，切勿遠離。過度加熱食物可能引起冒煙、著火。
5. 警告-當機體運作時，門或外部表面溫度可能很高，當電器在複合模式下操作時，由於產生高溫，孩童應在成人之監督下始得使用烘烤爐。

警告！高溫表面

6. 本產品應定期清潔並清除食物殘渣。
7. 首次使用任何一種燒烤功能時，如有白煙冒出，並非是故障現象。
8. 由於烹調時以及烹調完畢後爐身表面溫度較高，為了避免燙傷，請不要用手觸摸其表面。
9. 使用任何一種燒烤功能過程中，爐身、排氣口及爐門亦會受熱，請小心開關爐門及取放食物和器皿。

接地說明

本產品必須接地使用。萬一漏電，接地可以提供電流迴路以避免觸電。電源插頭必須插在單相兩極帶接地的插座上。

電動風扇的操作

在使用某些功能菜單後，電動風扇會繼續運作。這是正常情況，此時也可隨意取出食物。

蒸氣功能使用注意事項

1. 水箱出現裂紋或缺口時，請勿繼續使用，以免引起因漏水而導致的漏電或觸電。
2. 在蒸氣烹調過程中，如需打開爐門進行翻面或攪拌等操作，請注意保持距離，以免蒸氣燙傷臉部或手。

產品的放置

1. 產品底部與廚櫃之間需至少8mm之間隙。為保持通風，請保持後部有大於45mm的空隙。請勿安裝背板。
 - (a) 不可堵塞排氣口。如在使用過程中被堵塞，造成產品過熱，則安全裝置會自動關閉，並待產品冷卻後才可使用。
 - (b) 本產品不可放置於高溫潮濕的地方，例如瓦斯爐，帶電區或水槽等。
 - (c) 如室內溫度過高則不能使用本產品。
2. 操作時，機體表面會變得很熱，故切勿讓電線觸及機體表面，避免發生意外。
3. 本產品只適用於家庭。

重要安全說明

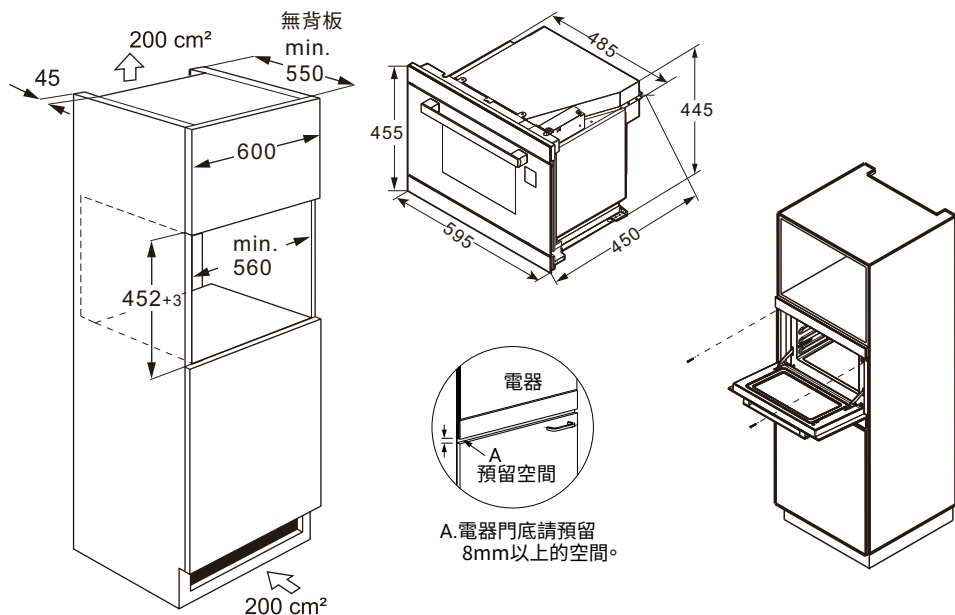
警告

1. 門縫範圍應以濕布清潔。需檢查本產品的門縫，若有損壞，請立即停止使用，並聯繫台灣櫻花客服讓直屬服務站服務人員修理。
2. 如果爐門或爐門密封條損壞時，請聯繫台灣櫻花讓服務人員修理。
3. 必須由指定台灣櫻花服務站服務人員做調整或修理服務，讓非專業人員進行維修，可能發生危險。
4. 產品的電源線若有損壞，必須更換由台灣櫻花提供的專屬電源線。
5. 若電源線損壞時，必須由台灣櫻花人員更換以避免危險。
6. 使用前，必須檢查清楚所用器具是否適用於該功能。
7. 液體或其他食物，不得置於封閉容器內加熱，可能引起爆炸。
8. 只有當孩子受到充分指導，能安全使用，並知道不當使用會造成的危害時，方可讓孩子獨自使用。

連接本產品

1. 本產品須從其它電器中分出專用供電系統，而所用之電壓應與本產品所標明之相同。如不適用於這系統，可能會熔斷電路保險絲，並可能延長烹調時間。不可用高容量之保險絲於電路。
2. 請使用10 A 以上之插座以避免危險，且同一插座請避免再插別的電器製品，以確保安全。
3. 本產品禁止使用延長線，避免功率超過延長線的負荷，造成意外發生。
4. 本產品屬於1類防護，使用時必須配備保護性接地連接。
5. 熔斷保護必須符合本產品銘牌上指定的額定功率以及符合當地規定。進行安裝操作時，本產品必須從電源斷開。
6. 只能用原製造商提供的電線更換電源線，可以通過售後服務部門獲得。
7. 如果電源線損壞，必須由製造商、售後服務部門或具有相應資格的人進行更換，以免發生危險。
8. 進行本產品安裝時，必須提供防止日後出現意外接觸的保護措施。

產品安裝



為保持通風，請保持後部有大於45mm的空隙。
請勿安裝背板。

固定本產品：

1. 將本產品完全推入。
2. 將本產品水平對中。
3. 旋緊兩邊的螺釘。

拆除本產品：

1. 斷開本產品連接的電源。
2. 擰開固定螺釘。
3. 稍微抬高本產品並將其完全拉出。

產品規格

| 型號 | VE8969 |
|-------------|--------------------|
| 電壓 | 220V/60Hz |
| 蒸氣功率 | 1550W |
| 烘烤功率 | 1380W |
| 產品尺寸(寬x深x高) | 595 x 490 x 457 mm |
| 腔體尺寸(寬x深x高) | 410 x 320 x 250 mm |
| 容量 | 30L |
| 產品淨重 | 23.2 kg(不含附件) |

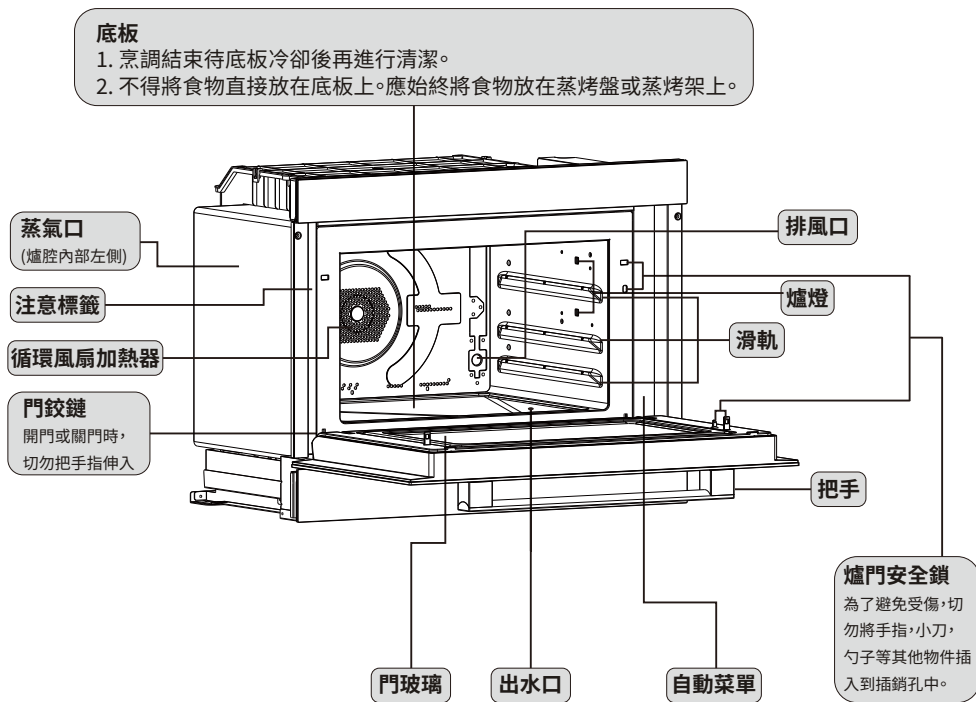
本產品遵守台灣限用物(RoHS)法令規章，揭露路徑：

www.svago-kitchens.com.tw\產品介紹\選擇蒸烤設備\選擇VE8969\RoHS環境保護

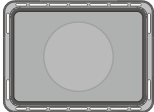
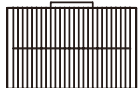
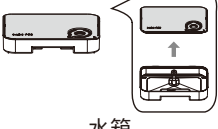
安裝前之注意事項：

- 本產品應平穩安裝在操作、保養方便且牢固的地方，不得傾斜安裝。
- 嚴禁將本產品及電源插座安裝在可能受潮或容易被水淋濕的地方。
- 搬運放置時應從底部兩側抬起，輕搬輕放，切不可通過拖拉門體或把手來移動本產品。
- 注意櫥櫃底面的結構和平整度，切勿在表面不平整的櫥櫃內進行前後拖動。
- 本產品須平放到櫥櫃上，切勿將下開合玻璃門與櫥櫃先接觸。
- 本產品是嵌入在櫥櫃內的，櫥櫃的底板必須能承受50kg以上的重量。
- 本產品設計於一體式廚房，可以放置在櫥櫃中使用，但不應放置在檯面上使用。
- 拆包後請檢查本產品是否有損壞。如果本產品在運輸過程中損壞，請勿安裝。
- 所安裝的櫥櫃必須能夠承受90°C以上的溫度，相鄰櫥櫃的面板能夠承受70°C以上的溫度。
- 任何需要在櫥櫃上開的開孔應在安裝本產品前開好。清除刨花，因為刨花可能會妨礙電氣部件正常工作。
- 請戴上防護手套，避免割傷自己。在安裝過程中碰得到的部件可能具有鋒利的邊緣。

警告：本產品可能包含永久磁鐵，會對心律調節器或胰島素幫浦等電子植入物造成影響。
因此在安裝本產品時，必須與電子植入物佩戴者保持至少10cm的距離。

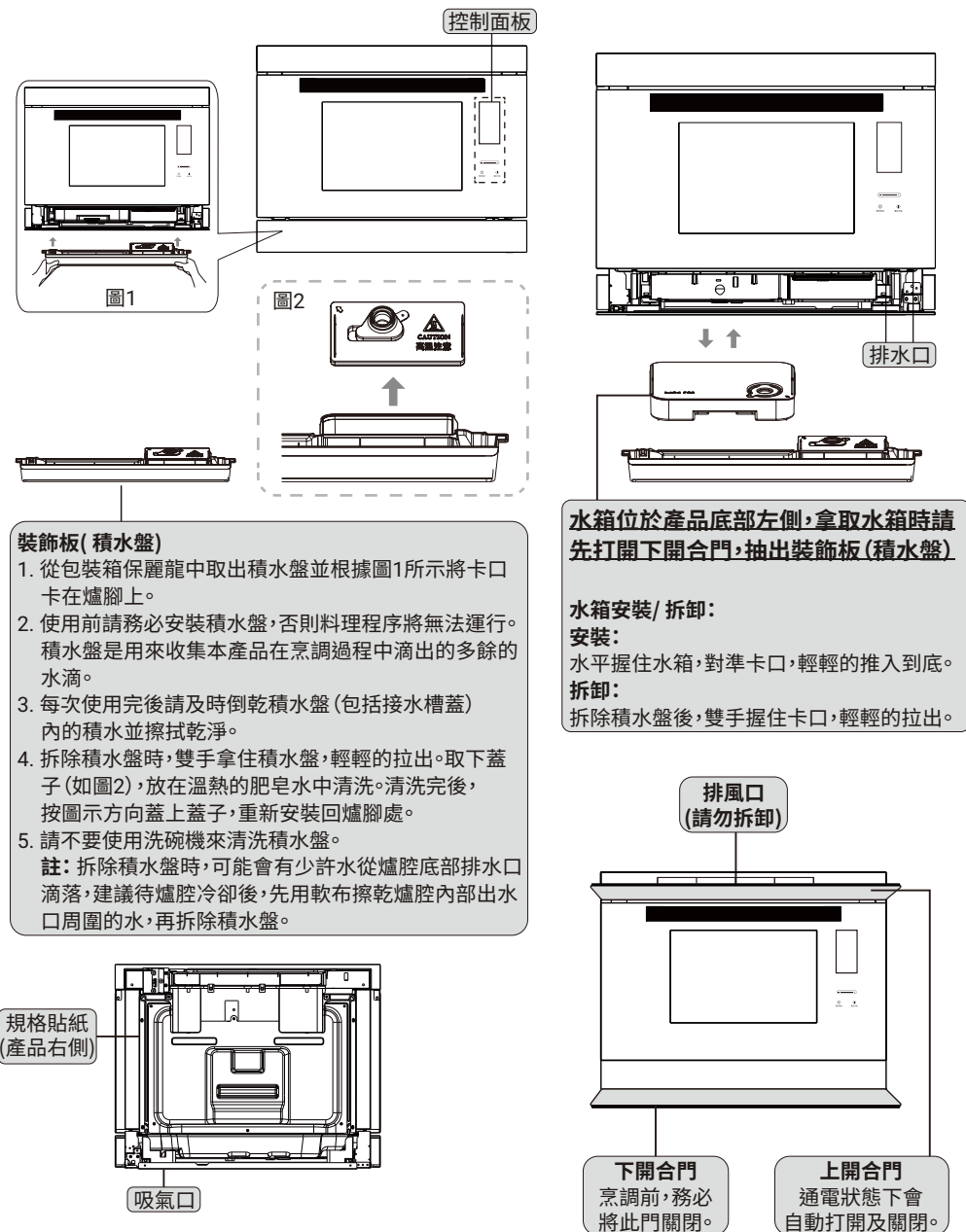


本產品附件:

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  蒸烤盤x2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 所有食物烹調務必使用蒸烤盤。 2. 蒸烤盤請務必插入滑軌中使用。 3. 烹調結束後, 以隔熱手套取出, 切勿用手接觸, 以免燙傷。 4. 取放時勿在爐門窗上拖動, 以免損壞爐門窗。 5. 蒸烤盤上的最大放置重量為5公斤 (包括食物和餐具)。 |
|  蒸烤架x2 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 蒸烤架請務必放在蒸烤盤內使用。不可單獨使用。 2. 使用蒸烤架烹調結束後, 以隔熱手套取出, 切勿用手接觸, 避免食物或容器從蒸烤架上滑落、燙傷。 3. 蒸烤架上的最大放置重量為4.7公斤 (包括食物和餐具)。 |
|  水箱 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 水箱的最大滿水位為1000毫升。加水至1000刻度處。 2. 請勿使用礦泉水或自來水, 建議使用RO逆滲透。 3. 請確認水箱是否安裝到位, 以避免漏水現象。 4. 請經常清洗水箱。 5. 水箱加滿水後, 將水箱蓋蓋上, 裝入本產品下方位置 (參見第8頁)。 |

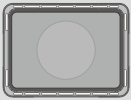

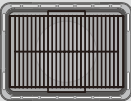


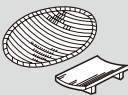




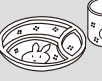

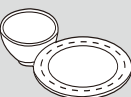
附註:

1. 圖示僅供參考, 請以實物為準。
2. 本產品附件為蒸烤盤2個、蒸烤架2個, 說明書中涉及的其它烹調用具需自行購買。



附註: 圖示僅供參考, 請以實物為準。

使用前說明

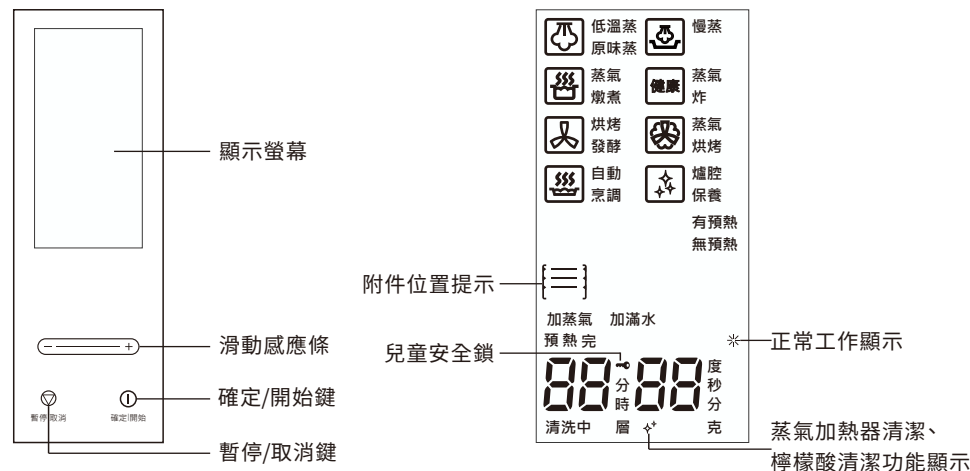
| 容器的種類 | 烘烤/發酵 | 原味蒸、低溫蒸、慢蒸 | 容器的種類 | 烘烤/發酵 | 原味蒸、低溫蒸、慢蒸 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| 蒸烤盤  | ✓ | ✓ | 漆器  | ✗ | ✗ |
| 蒸烤盤+蒸烤架  | ✓ | ✓ | 鋁等金屬容器  | 金屬容器的把手是樹脂材料的，不能使用。 | 易生鏽金屬容器不能使用。 |
| 耐熱性玻璃容器  | ✓ | ✓ | 木/竹/紙製容器  | 經耐熱加工處理且明確標註耐熱溫度高於設定溫度的紙質容器可使用。 | 木、竹製容器及經過耐熱加工處理的紙製品可使用。 |
| 不耐熱性玻璃容器  | ✗ | ✗ | 微波爐專用保鮮膜  | 發酵可使用 | 保鮮膜遇到高溫會融化。無特別說明時無需使用。 |
| 耐熱性塑膠容器  | ✗ | ✓ | 鋁箔  | 發酵可使用 | ✓ |
| 不耐熱性塑膠容器  | ✗ | ✗ | 耐高溫矽膠容器  | 發酵可使用 | ✓ |
| 陶瓷/瓷器  | 內側有彩圖的容器，可能會引起顏色剝落現象，請不要使用。 | ✓ | | | |

附註：

- 所有食物烹調務必使用蒸烤盤。
- 蒸烤架需放置在蒸烤盤上，不可單獨使用。
- 烹調結束後務必使用隔熱手套，避免燙傷。
- 在各種烹調模式下的容器放置層數，請參考說明書第11頁。
- 預熱階段爐腔內不放置附件或其他容器。

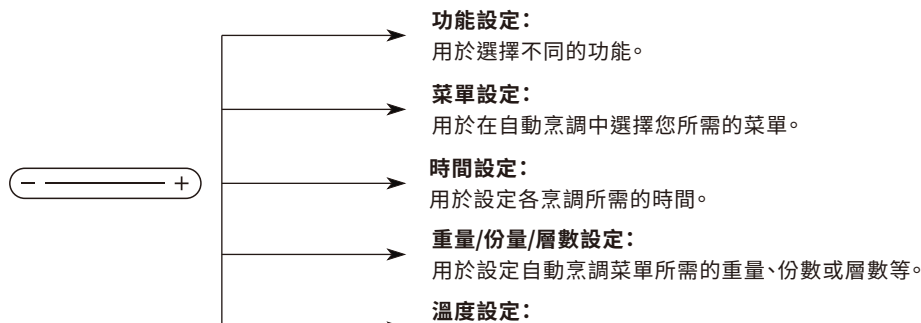
使用“健康蒸氣”、“健康炸”、“蒸氣烘烤”或“蒸氣嫩煮”時，烹调用具的選擇同“烘烤/發酵”。

操作面板說明



蜂鳴器聲訊號：

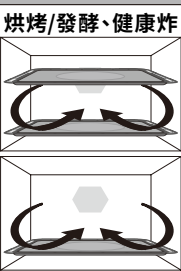
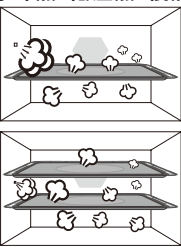
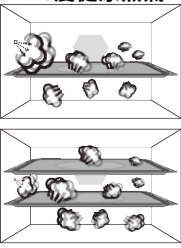
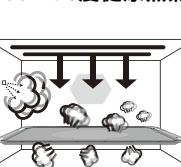
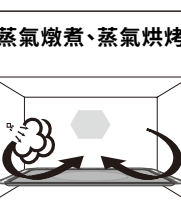
正確輕觸按鍵時，可聽到蜂鳴聲響，如未聽到，表示設定未被接收。烹調過程中，如聽到兩次蜂鳴聲，則是提示需對食物翻身、攪拌、重新擺放位置或錯誤提示。預熱完成後，手動菜單會發出三次蜂鳴聲，自動菜單會發出持續一段時間的長蜂鳴聲。當整個烹調行程完成後，則會發出五次蜂鳴聲。



附註：長按“+/-”可快進或快退。

附註：

- 圖示僅供參考，請以實物為準。
- 設置完烹調程序後，如果6分鐘內沒有進行任何操作，包括打開或關閉爐門，將自動取消本次設置，恢復到“0”的狀態或進入待機模式。在不拔電源的情況下，再次使用本產品，程式預設顯示最近一次使用的功能。
- {≡}：表示自動菜單中蒸烤盤的擺放位置。

| 烹調模式 | 工作原理及適用類型 | 注意事項 | 放置位置 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 烘烤/發酵、健康炸  | 利用循環風扇加熱。 <ul style="list-style-type: none"> 快速烘烤糕點如：泡芙、瑞士卷、披薩等。 烘烤肉類、禽類等。 發酵麵團、優格。 高溫煎炸薄塊食物，如蝦、帶魚、雞塊等。 建議預熱(發酵除外) | 加熱後請立即取出，以免殘留熱使烤色變深。加熱中為維持爐內溫度，請盡量避免開關爐門或縮短開門時間。如果擔心烤色不均勻，請在加熱途中重新調整食物位置或旋轉蒸烤盤。 | 單層烹調：下層 雙層烹調：上層、下層 |
| 原味蒸、低溫蒸、慢蒸  | 以蒸氣加熱，蒸煮完成。 <ul style="list-style-type: none"> 蒸各類海鮮、禽類、肉類、葉菜類、米麵類及中式點心。 | 烹調時會產生蒸氣，因此請勿加蓋(保鮮膜)。個別需覆蓋保鮮膜或加蓋的菜，說明書中會特別註明。 | 單層烹調：中層 雙層烹調：上層、中層 |
| 120度健康蒸氣  | 以高溫純蒸氣加熱、蒸煮完成。快速烹調以減少營養成分流失。 <ul style="list-style-type: none"> 蒸各種根莖類蔬菜、肉類等。 快速再加熱等。 | 烹調時會產生蒸氣，因此請勿加蓋(保鮮膜)。 | 單層烹調：中層 雙層烹調：上層、中層 |
| 150、190度健康蒸氣  | 高溫蒸氣和頂部加熱器組合工作進行烹調。使食物保留更多水分，減少營養流失。烘烤肉類能析出更多油脂。 <ul style="list-style-type: none"> 150度適合海鮮、貝類等。 190度適合禽類、肉類以及海鮮焗飯等焗烤類。 需要預熱 | 烹調時產生高溫蒸氣，鎖住食物水分的同时快速烹調，根據需要形成烤色。 | 單層烹調：下層 |
| 蒸氣嫩煮、蒸氣烘烤  | 蒸氣和循環風扇加熱器組合工作，進行烹調。 <ul style="list-style-type: none"> 嫩湯、肉菜。 烤濕潤的蛋糕，如舒芙蕾、法式布蕾等。 | 烹調時既能維持較高溫度，也能鎖住食物水分。使用蒸氣嫩煮功能，容器建議使用300毫升左右的小盅，需要加蓋。 | 蒸氣嫩煮：中層 蒸氣烘烤：單層烹調-下層 雙層烹調-上層、下層 |

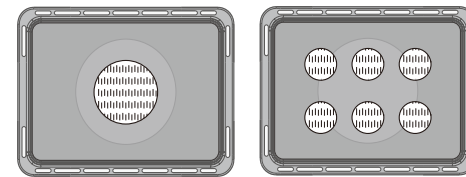
烹調技巧

時間

每份食譜都備有烹調參考時間。但是由於食物具體的形狀，加熱前的溫度和所處的位置不同，必須相應調整加熱時間。通常按照食譜參考時間設定最短加熱時間，看看食物的熟透程度後再加時間烹調，若一開始就用長時間烹調的話，熟透食物是無法變生的。

空間距離

烹製烘焙小份食物時，盡量將食物排列成圓形，這樣烘烤程度會比較均勻。同樣的，將食物順著蒸烤盤的外形排列，而不是凌亂、無規則地排列，並且，不要將食物疊放在一起。



上色

假如要縮短烤或燒食物的時間而又要到良好的顏色效果，必須在未烤之前，塗上深色醬油或辣醬油。做快熟麵包或鬆餅時，用黃糖代替糖粒或在烘烤之前撒些深色的香料於表面上。

食物的特性

烹調方法和食物特性是密切相關的。

體積與數量

一般份量少的食物比份量多的熟得快。

形狀

體積大小差不多的食物加熱情況比較平均。為了彌補大小不均而造成的加熱偏差，可在烹調途中調整食物位置。



穿刺

在烹調期間，有些食物的表皮或膜會阻止蒸氣外流。在沒有烹調之前，將這些食物的皮剝掉或穿刺些洞和切縫，以便讓蒸氣蒸發。
 蛋：用牙籤刺穿蛋黃2次，蛋白數次。
 馬鈴薯和蔬菜：用叉刺穿。
 香腸和臘腸：將燻過的香腸和臘腸劃痕。用叉刺穿腸衣。



轉動和重新放置

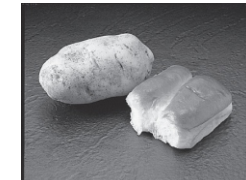
有時候無法透過攪拌食物重新分散熱。為了得到均勻的烹調，可重新放置或移動食物。如通常在烹調中途翻轉食物，將大塊的食物如肉或雞翻轉。或在烘焙中途旋轉蒸烤盤。

開始的溫度

常溫食物比冷凍食物的加熱時間短，因此上述兩種狀態的食物加熱特性並不一致。

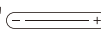
密度

加熱鬆軟食物的時間比加熱硬實食物的時間短。



蒸氣烹調設定

普通蒸氣設定有三種方式，分別為低溫蒸、原味蒸、慢蒸。
用蒸氣蒸煮，保留濕潤鬆軟，如蔬菜或海鮮類等。此外也可以加熱罐頭或真空食品包。

1. 將蒸烤架放在蒸烤盤內，食物放在蒸烤架上，放入中層滑軌。
2. 按"+/-"鍵選到您所需的蒸氣功能，按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
3. 滑動感應條"或按"+/-"鍵設定您所需烹調的時間。
4. 按【確定/開始】鍵，開始烹調。顯示螢幕開始倒數計時。

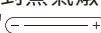
| 蒸氣功能 | 適用類型 |
|------|--------------|
| 低溫蒸 | 溏心蛋、蝦仁、雞胸肉 |
| 原味蒸 | 饅頭包子類、肉類、海鮮等 |
| 慢蒸 | 八寶飯、甜品等 |

附註：

1. 每次使用前，應在水箱裡加滿水。
2. 低溫蒸和原味蒸的最大設定時間為30分鐘。
3. 慢蒸的最大設定時間為1小時。

蒸氣燉煮設定

此功能是蒸氣和循環風扇加熱器相結合的一種加熱方式，此功能適合燉湯、燉菜等需長時間燉煮的食物。您只需設定時間即可。

1. 將蒸烤架放在蒸烤盤上，食物放在蒸烤架上，放入中層滑軌。
2. 按"+/-"鍵選到蒸氣燉煮功能，按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
3. 滑動感應條"或按"+/-"鍵設定您所需烹調的時間。
4. 按【確定/開始】鍵，開始烹調。顯示螢幕開始倒數計時。

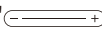
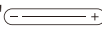
附註：

1. 每次使用前，應在水箱裡加滿水。
2. 此功能適用小盅燉煮。如選用大容量容器燉煮，建議適當延長燉煮時間。
3. 設定時間為1小時30分鐘至3小時，30分鐘一檔。



健康蒸氣設定

此功能有三個溫度檔位，分別為120度、150度和190度。
高溫蒸氣可以快速烹調食物，保留更多營養成分。

120度健康蒸氣設定：

1. 將蒸烤架放在蒸烤盤內，食物放在蒸烤架上，放入中層滑軌。
2. 按"+/-"鍵選到健康蒸氣，並按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
3. 滑動感應條"或按"+/-"鍵設定烹調溫度為120度，並按【確定/開始】鍵。
4. 滑動感應條"或按"+/-"鍵設定您所需烹調的時間。(最大設定時間為30分鐘)
5. 按【確定/開始】鍵，開始烹調。顯示螢幕開始倒數計時。

150度、190度健康蒸氣設定：

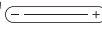
1. 按"+/-"鍵選到健康蒸氣，並按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
2. 滑動感應條"或按"+/-"鍵設定烹調溫度150度或190度，並按【確定/開始】鍵。
3. 開始預熱，預熱結束後會發出三次蜂鳴聲，顯示螢幕顯示預熱完，將蒸烤架放在蒸烤盤內，食物放在蒸烤架上，放入下層滑軌。
4. 滑動感應條"或按"+/-"鍵設定您所需烹調的時間。(最大設定時間為30分鐘)
5. 按【確定/開始】鍵，開始烹調。顯示螢幕開始倒數計時。

| 健康蒸氣 | 適用類型 |
|------|------------------|
| 120度 | 各種根莖蔬菜、肉類、快速加熱等。 |
| 150度 | 海鮮、貝類等。 |
| 190度 | 禽類、肉類以及焗烤類。 |

附註：每次使用前，應將水箱裡加滿水。

健康炸設定

此功能可使烹調的食物在少油或無油的情況下產生煎炸的效果，比傳統的油炸烹調更健康。
適用於煎帶魚、炸日式麵包蝦、炸雞塊等。

1. 按"+/-"鍵選到健康炸(有預熱)，並按【確定/開始】鍵，開始預熱。(健康炸功能預設有預熱)
2. 預熱結束後會發出三次蜂鳴聲，顯示螢幕顯示預熱完，快速將蒸烤盤連同食物放入下層滑軌。
3. 滑動感應條"或按"+/-"鍵設定您所需烹調的時間。(最大設定時間為1小時30分鐘)
4. 按【確定/開始】鍵，開始烹調。顯示螢幕開始倒數計時。
(烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。)

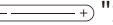

附註：

為確保產品各附件的可靠性，本產品在冷卻狀態下使用230度以上進行烹調時，達到設定溫度後保持約10分鐘，烘烤溫度會逐步下降至230度；連續使用230度以上進行烹調，上述時間會進一步縮短。但這並不會影響所烹調食物的效果。

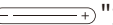

烘烤/發酵設定

烘烤/發酵可設定不同溫度。把食物放在蒸烤盤上，選擇合適的溫度和時間後即可開始烹調。如果擔心烤色不均勻，請在加熱途中重新調整食物位置或旋轉蒸烤盤。

無需預熱時：

- 1.將食物放在蒸烤盤上，放入上層/下層滑軌。
- 2.按"+/-"鍵選到烘烤/發酵(無預熱)，並按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
- 3.滑動感應條" "或按"+/-"鍵設定烹調溫度，並按【確定/開始】鍵。
- 4.滑動感應條" "或按"+/-"鍵設定您所需烹調的時間。
- 5.按【確定/開始】鍵，開始烹調。顯示螢幕開始倒數計時。
(烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。)

需要預熱時：

- 1.按"+/-"鍵選到烘烤/發酵(有預熱)，並按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
- 2.滑動感應條" "或按"+/-"鍵設定烹調溫度，並按【確定/開始】鍵。
- 3.開始預熱。(預熱過程中可調整預熱溫度)
- 4.預熱結束後會發出三次蜂鳴聲，顯示螢幕顯示預熱完，快速將蒸烤盤連同食物放入上/下層滑軌。
- 5.滑動感應條" "或按"+/-"鍵設定您所需烹調的時間。
- 6.按【確定/開始】鍵，開始烹調。顯示螢幕開始倒數計時。
(烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。)

| 烘烤/發酵 | 適用類型 |
|----------|-----------------------------|
| 30度 | 歐式麵包以及高油類麵團發酵，如法國麵包和丹麥麵包麵團。 |
| 40度 | 普通麵團發酵，如中式麵點、披薩餅底等麵團 |
| 100-250度 | 烘烤肉類、魚類以及烘焙蛋糕、披薩之類的西點。 |

附註：

- 1.本產品內的溫度會因食品與室溫的不同而改變，請根據發酵狀態調節發酵的時間。
- 2.當爐腔溫度或室溫大於設定的發酵溫度時，食物的發酵效果可能會受影響，會自動顯示“U50”。請待爐腔溫度或室溫降低，“U50”消失後再進行發酵操作，或將食物置於室溫進行發酵。
- 3.使用發酵功能時如需要蒸氣，可以選用“追加蒸氣”功能。
- 4.烘烤最大設定時間為3小時，發酵最大設定時間為12小時。

追加蒸氣設定

此功能可以在烘烤/發酵的手動料理過程中追加蒸氣(最多可以追加4分鐘)。烹調過程中加入蒸氣能提高腔體濕度，從而使甜點類食物表面更鬆軟、肉類食物表面保持濕潤。發酵初期使用蒸氣可以提高腔體濕度，更有利於麵團發酵。

- 1.烘烤/發酵進行中。
- 2.按住【確定/開始】鍵2秒，顯示螢幕顯示追加蒸氣2分鐘。
- 3.如果想追加4分鐘蒸氣的話，請在步驟2出現後的3秒鐘內再按2次鍵，顯示螢幕顯示追加蒸氣4分鐘。(若按三次，時間將會變成0。若想要重新設置時間在3秒內請重複步驟3)

在料理中使用“追加蒸氣”的竅門：

烘烤：做泡芙、麵包等料理時，在預熱之後，加熱開始時立即噴入蒸氣；做蛋糕時，在預熱之後，加熱時間過半時噴入蒸氣。

發酵：做包子、法棍等料理時，在發酵初期噴入蒸氣。

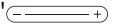
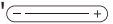
附註：

- 1.每次使用前，應在水箱裡加滿水。
- 2.在烘烤/發酵的預熱階段，不能使用此功能。
- 3.使用“追加蒸氣”功能，原來設定的烘烤/發酵的手動料理時間仍在倒數計時。


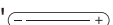
蒸氣烘烤設定

此功能是蒸氣和烘烤相結合的一種加熱方式，即在烘烤的同時噴射蒸氣，使蛋糕更加蓬鬆、肉質更加多汁。如果擔心烤色不均勻，請在加熱途中重新調整食物位置或旋轉蒸烤盤。

無需預熱時：

- 1.將食物放在蒸烤盤上，放入上層/下層滑軌。
- 2.按"+/-"鍵選到蒸氣烘烤(無預熱)，並按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
- 3.滑動感應條" "或按"+/-"鍵設定烹調溫度，並按【確定/開始】鍵。
- 4.滑動感應條" "或按"+/-"鍵設定您所需烹調的時間。
- 5.按【確定/開始】鍵，開始烹調。顯示螢幕開始倒數計時。
(烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。)

需要預熱時：

- 1.按"+/-"鍵選到蒸氣烘烤(有預熱)，並按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
- 2.滑動感應條" "或按"+/-"鍵設定烹調溫度，並按【確定/開始】鍵。
- 3.開始預熱。(預熱過程中可調整預熱溫度)
- 4.預熱結束後會發出三次蜂鳴聲，顯示螢幕顯示預熱完，快速將蒸烤盤連同食物放入上/下層滑軌。
- 5.滑動感應條" "或按"+/-"鍵設定您所需烹調的時間。
- 6.按【確定/開始】鍵，開始烹調。顯示螢幕開始倒數計時。
(烹調過程中可以根據需要改變烹調時間。可以以1分鐘為單位來逐漸增加或減少，最長10分鐘。)

附註：

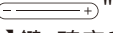

- 1.每次使用前，請在水箱裡加滿水。
- 2.蒸氣烘烤最大設定時間為1小時。
- 3.可設定的溫度範圍為140、190-250度。

自動烹調設定

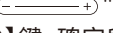
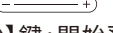
此功能為您設定了多個常用菜單不同份量的程序。按提示操作，無需對溫度或時間進行設定，即可自動完成烹調。滑動感應條時，顯示螢幕會顯示相對應的菜單編號。

當顯示螢幕顯示" "狀態時，可進行自動烹調設定：

無需預熱菜單操作方法(除編號第8、14-22、25-30)：

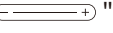
1. 按"+/-"鍵選擇自動烹調。
2. 按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
3. 滑動感應條" "或按"+/-"鍵，選擇所需烹調的菜單編號。
4. 按【確定/開始】鍵，確定所選擇的菜單編號。
(註：如果選擇的菜單編號是第7、9-11、13、23、24，則可省略掉步驟4-5)
5. 滑動感應條" "或按"+/-"鍵，設定烹調的重量、份數或層數。
6. 按【確定/開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

需預熱菜單操作方法(編號第8、14-22、25-30)：

1. 按"+/-"鍵選擇自動烹調。
2. 按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
3. 滑動感應條" "或按"+/-"鍵，選擇所需烹調的菜單編號。
(註：如果選擇的菜單編號是第8、17-22、25、28、29，則可省略掉步驟4-5)
4. 按【確定/開始】鍵，確定所選擇的菜單編號。
5. 滑動感應條" "或按"+/-"鍵，設定烹調的重量、份數或層數。
6. 按【確定/開始】鍵，開始預熱。
(註：如選擇菜單編號是第25、28，放入麵團，按【確定/開始】鍵開始發酵，聽到五次蜂鳴聲後，取出麵團，再按【確定/開始】鍵開始預熱。)
7. 預熱結束後會發出一長蜂鳴聲，顯示螢幕顯示預熱完，快速將相應的附屬件連同食物放入對應的滑軌。
8. 按【確定/開始】鍵，開始烹調。顯示螢幕開始倒數計時。







餐具消毒設定

此功能適用於各類餐具的消毒，以及嬰兒奶瓶清潔(需30分鐘)。

1. 將蒸烤架放在蒸烤盤內，需要消毒的餐具放在蒸烤架上，放入中層滑軌。
2. 按"+/-"鍵選擇自動烹調，按【確定/開始】鍵，確認所選的功能。
3. 滑動感應條" "或按"+/-"鍵直到顯示螢幕顯示31。
4. 按【確定/開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

附註：

1. 餐具消毒時，蒸氣溫度非常高。使用前請務必確認餐具的耐熱溫度高於130度。
2. 使用前請確認水箱是否加滿水。
3. 爐腔溫度過高時，顯示螢幕會顯示“U50”，請待爐腔溫度降低，“U50”消失後再進行餐具消毒操作。

| 編號 | 自動菜單 | 建議之重量/份數/層數 | | | | 建議附件 | 建議放置位置 |
|----|---------|-------------|----------|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| | | 200克 | 300克 | 400克 | 500克 | | |
| 1 | 蒸魚* | 200克 | 300克 | 400克 | 500克 |  | 中層 |
| 2 | 蒸蛋* | 2人份 | 4人份 | 6人份 | 12人份 |  | 中層 |
| 3 | 溏心蛋* | 2個 | 4個 | 6個 | - |  | 中層 |
| 4 | 蒸自製肉包* | 1層(12個) | 2層(24個) | - | - |  | 中層、上中層 |
| 5 | 蒸冷凍食品* | 1層(12個) | 2層(24個) | - | - |  | 中層、上中層 |
| 6 | 蒸時蔬* | 200克 | 300克 | 400克 | 500克 |  | 中層 |
| 7 | 翡翠蝦球* | 10個 | - | - | - |  | 中層 |
| 8 | 蒜蓉扇貝* | 10個 | - | - | - |  | 下層 |
| 9 | 蒸菠菜* | 250克 | - | - | - |  | 中層 |
| 10 | 蒸地瓜* | 500克 | - | - | - |  | 中層 |
| 11 | 白斬雞* | 1000克 | - | - | - |  | 中層 |
| 12 | 煲排骨湯* | 3人份 | 6人份 | - | - |  | 中層 |
| 13 | 冰糖雪梨* | 3-6人份 | - | - | - |  | 中層 |
| 14 | 煎魚 | 1層(350克) | 2層(700克) | - | - |  | 下層、上下層 |
| 15 | 炸蝦 | 1層(20隻) | 2層(40隻) | - | - |  | 下層、上下層 |
| 16 | 蜜汁叉燒 | 400克 | 600克 | 800克 | - |  | 下層 |
| 17 | 減油烤雞* | 1000克 | - | - | - |  | 下層 |
| 18 | 韓式烤五花肉* | 1份 | - | - | - |  | 下層 |
| 19 | 照燒雞塊* | 4人份(500克) | - | - | - |  | 下層 |
| 20 | 和風串燒* | 6串 | - | - | - |  | 下層 |
| 21 | 焗烤馬鈴薯* | 1份 | - | - | - |  | 下層 |
| 22 | 海鮮焗烤飯* | 1份 | - | - | - |  | 下層 |
| 23 | 優格 | 6-12杯 | - | - | - |  | 下層 |
| 24 | 粵式白糖糕* | 1盤 | - | - | - |  | 中層 |
| 25 | 手工披薩 | 1個 | - | - | - |  | 下層 |
| 26 | 抹茶蛋糕捲 | 1層 | 2層 | - | - |  | 下層、上下層 |
| 27 | 法式烤布蕾* | 4人份 | 6人份 | 12人份 | - |  | 下層 |
| 28 | 法國麵包* | 4個 | - | - | - |  | 上下層 |
| 29 | 乳酪蛋糕* | 7吋 | - | - | - |  | 下層 |
| 30 | 酥皮泡芙* | 1層(12個) | 2層(24個) | - | - | | 下層、上下層 |
| 31 | 餐具消毒* | 消毒功能 | | | | | 中層 |

| 螢幕顯示 | 附件擺放位置 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|  | 中層 |
|  | 上中兩層 |
|  | 上下兩層 |
|  | 下層 |

附註：

1. 帶“*”為使用蒸氣的菜單，務必在烹調前給水箱加滿水。
2. 附件擺放位置見左表。

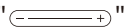
爐腔保養：爐腔除味(烘烤)

此功能適用於爐腔有異味時使用(需20分鐘)。保養前先取出所有附件，擦拭爐內髒污。

- 1.按"+/-"鍵選擇爐腔保養。
- 2.按【確定/開始】鍵，確認定所選的爐腔保養。顯示螢幕顯示32。
- 3.按【確定/開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

爐腔保養：爐腔清潔(蒸氣)

此功能適用於本產品爐腔油污過多時使用(需30分鐘)。


- 1.按"+/-"鍵選擇爐腔保養。
- 2.按【確定/開始】鍵，確認定所選的爐腔保養。
- 3.滑動感應條"或按"+/-"鍵直到顯示螢幕顯示33。
- 4.按【確定/開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

附註：

- 1.用前請確認水箱是否加滿水。
- 2.清潔結束後打開爐門，用濕布擦拭乾淨。

爐腔保養：蒸氣加熱器清潔

此功能可使您在使用蒸氣功能後把給水管路中的殘留水排到積水盤裡。

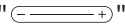
- 1.水箱裡加100毫升水並清除積水盤的水。
- 2.按"+/-"鍵選擇爐腔保養。
- 3.按【確定/開始】鍵，確認定所選的爐腔保養。
- 4.滑動感應條"或按"+/-"鍵直到顯示螢幕顯示34。
- 5.按【確定/開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。

附註：

- 1.使用此功能時，不要移除積水盤。
- 2.清潔結束後，請將積水盤清洗乾淨。

爐腔保養：檸檬酸清潔

如果料理結束後，顯示螢幕內“*”閃爍，表示需要使用檸檬酸清洗功能對給水管路進行一次清潔。檸檬酸清洗後，再用清水沖洗乾淨。清洗和沖洗用的水會排放到積水盤中(需30分鐘)。
準備清潔劑：將約20克檸檬酸完全溶解在250毫升水中，直接倒入水箱中。



- 1.按"+/-"鍵選擇爐腔保養。
- 2.按【確定/開始】鍵，確認定所選的爐腔保養。
- 3.滑動感應條"或按"+/-"鍵直到顯示螢幕顯示35。
- 4.按【確定/開始】鍵，顯示螢幕開始倒數計時。
- 5.在程序自動暫停後，將積水盤裡的水清除，將水箱清潔乾淨，再加滿水。
- 6.按【確定/開始】鍵，程序將繼續運行大約1分鐘。

附註：

- 1.請在運行前加入預先調好的清潔劑。
- 2.清潔結束後務必將水箱內殘留的溶液擦乾，並將積水盤清洗乾淨。
- 3.使用此功能時，不要移除積水盤。

兒童安全鎖設定

此功能可防止兒童胡亂啟動機器發生意外。設定後僅對操作鍵鎖定，與門的開閉無關。請在顯示螢幕呈現"0"狀態時進行設定。

開啟兒童安全鎖：確定/開始鍵按3次，螢幕顯示"
取消兒童安全鎖：暫停/取消鍵按3次，螢幕顯示"

附註：

10秒內操作皆有效，請於10秒內操作完成。

請務必在冷卻狀態下進行清潔與保養。清潔本產品之前，須從插座上拔下電源插頭。請勿使用蒸氣清潔器清洗本產品。當顯示螢幕上出現“*”圖標閃爍，這是提醒顧客清潔。請即時進行清潔，具體方法請參見本書第19-20頁進行蒸氣加熱器清潔和檸檬酸清潔。

請用微濕的布來清洗本產品表面部分，為防止損傷產品內操作部件，不要讓水滲入通風口或排風口。

底板必須經常清潔，但是必須在冷卻狀態下使用清潔劑擦洗並擦乾。

應定期清潔本產品並清除本產品所有食物殘渣。保持爐腔清潔。如濺出的食物或溢出的液體積在爐腔內，請用濕布擦去。若爐內相當骯髒則可用軟性清潔劑。不可使用粗糙、磨損性的清潔劑。請把爐腔內附著的油漬和食物殘渣擦拭乾淨。附著的油漬和食物殘渣在加熱時可能會引起冒煙和打火。請在爐腔完全冷卻的條件下進行清潔。

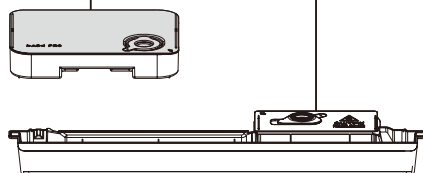
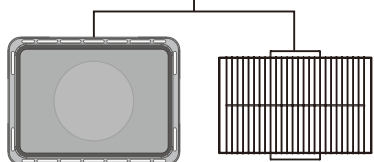
如控制面板被弄濕。請用軟性乾布抹擦。不能用粗糙、磨損性的物品擦控制面板。擦完之後請按【暫停/取消】鍵以清除顯示螢幕上的顯示。

如有水蒸氣積在爐內或爐門周圍，可用軟布擦淨。在本產品正常運轉和濕度高的情況下都可能產生這種現象。

請使用軟性濕布清洗爐門及爐門玻璃。如果油污難以清洗，可用軟布沾取少量軟性洗劑進行清洗。

使用後請即時用清潔劑清洗或放入洗碗機內清洗。請勿使用具有磨損性的物品進行清潔。(如鋼絲球等)

請經常將水箱和積水盤取下，並用軟海綿沾水清洗。



要求維修服務前

問題

原因

解決辦法

顯示螢幕無顯示

電源線沒插緊。

拔除插頭，待10秒鐘後再重新插上電源。

家中供電線路中的保險絲燒斷或漏電保護器動作。

重新裝置10 A以上的保險絲或重新設定漏電保護器。

插座有問題。

用其它電器再測試插座是否有問題。

烹調行程無法啟動

爐門未關妥。

小心將爐門關上。

未按【確定/開始】鍵。

按【確定/開始】鍵。

已輸入其他行程。

按【暫停/取消】鍵清除已輸入的行程，重新輸入烹調行程。

烹調行程輸入錯誤。

參考說明書，正確輸入烹調行程。

不小心按到【暫停/取消】鍵。

重新執行烹調行程。

無蒸氣

1.水箱內沒有水？
2.水箱是否正確安裝到位？

請將水箱加滿水並妥善安裝。

顯示螢幕顯示“U12”

料理開始前積水盤沒有安裝或沒有安裝到位。

重新將積水盤的卡口卡在爐腳上。

料理過程中移除積水盤或沒有安裝到位。

3分鐘內將積水盤裝回到本產品，料理程序不會停止並正常運行。若超過3分鐘還未安裝積水盤則不可再繼續料理，請將積水盤裝回到本產品並按【暫停/取消】鍵後重新設定。

顯示螢幕顯示“H55”、“H56”或“H00”。

本產品系統故障。

請聯絡櫻花服務人員維修。

要求維修服務前

問題

顯示螢幕顯示"U14"

水箱中沒有水。

料理中前兩次出現U14,可直接按【確定/開始】鍵啟動。之後再次出現U14則不可再繼續料理,請重新在水箱中加滿水。裝回到本產品並按【暫停/取消】鍵後重新設定。

顯示螢幕顯示“*”後長時間不進行清洗,水垢會積聚在排水管內壁。

請使用檸檬酸清潔功能。

顯示螢幕顯示"U50"

產品腔體內溫度過高。

待產品冷卻,U50消失後再使用。

控制面板按上去沒有任何反應

本產品進入待機狀態。

確認在通電狀態下。將爐門開關一次來重新啟動產品。

蒸氣口附近有白色粉末

未使用過濾水。

白色粉末為水垢。請使用檸檬酸清潔功能,以清潔給水管路。

原因

解決辦法

要求維修服務前

下列情況均屬正常：

| | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 使用蒸氣時有聲音。 | 這是水箱吸水時混入空氣造成的聲音,這是正常現象。 |
| 使用蒸氣時有聲音並伴有排水動作。 | 使用蒸氣功能的最後30秒可能會啟用自動排水功能,此時會發出聲音,這是正常現象。 |
| 使用各種烘烤功能的過程中及之後,爐腔後部可能會發出“吧嗒...吧嗒...”的聲音。 | 這是由於產品使用的金屬材料發生熱脹冷縮造成的原因,屬於正常現象。 |
| 蒸氣積聚於爐門和有熱風從排風口排出。 | 烹調時,食物會有蒸氣散發,而大部分會從排風口排出,但蒸氣會凝結於較涼的地方如爐門上,這是正常現象。 |
| 蒸氣從爐門四周縫隙處溢出。 | 使用與蒸氣相關的功能時,產品運轉過程中爐腔內會產生大量蒸氣,部分蒸氣可能從門縫四周漏出,這是正常現象。 |
| 未擺放食物而不慎啟動本產品。 | 空著爐短時間工作,對於產品是不會造成損害的。但應盡量避免。 |
| 當使用各種烘烤功能時,產品有白煙冒出及異味。 | 產品必須定期擦洗,特別在使用這些功能後,任何積聚在爐腔頂部及爐壁的油漬都會引起白煙冒出。 |
| 烹調結束後風扇仍在工作。 | 這是產品冷卻腔體和電子元件,屬於正常現象。 |
| 腔體後側有變黃現象。 | 金屬離子受熱作用下產生的黃色印記,這屬於正常現象,既不影響使用,也不會對人體產生危害。 |
| 門密封圈可能會產生變形。 | 門密封圈在高溫作用下可能發生變形的情况,這並非損壞,屬於正常現象,不影響產品本身性能及使用。 |
| 首次使用各種烘烤功能時,產品有少量白煙冒出及異味。 | 這是由於爐腔裡保護部件的過多的油脂揮發所引起的。 |
| 電源線連接機器底板部位如有鬆動。 | 這屬於正常現象,非損壞。 |

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。
- 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 新竹：(03)5315112 台南：(06)3554563 宜蘭：(03)9518411 澎湖：(06)9219133
基隆：(02)26942345 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