

svago

VEG2380/VEG2380W

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-A436

1.安全資訊.....	02
2.產品介紹.....	04
3.產品操作.....	06
4.安裝說明.....	13
5.清理保養.....	16
6.保養維修.....	17

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。

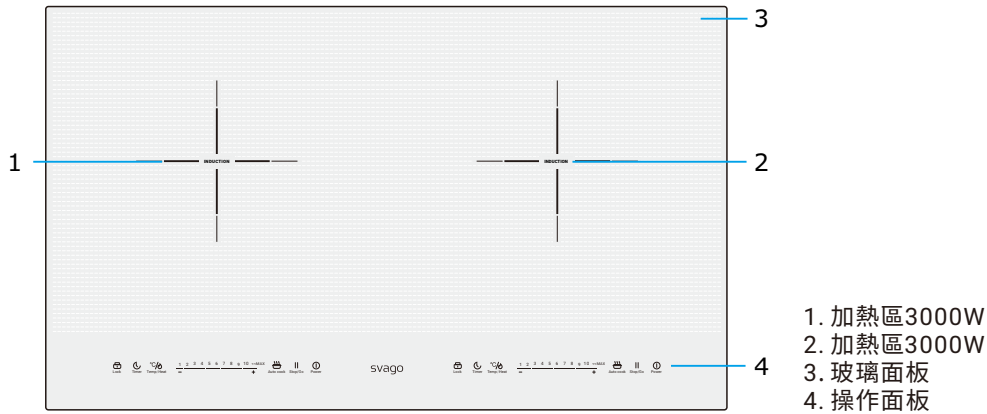
 **警告!**
有損壞家電的危險

 **警告!**
有火災和電擊的危險

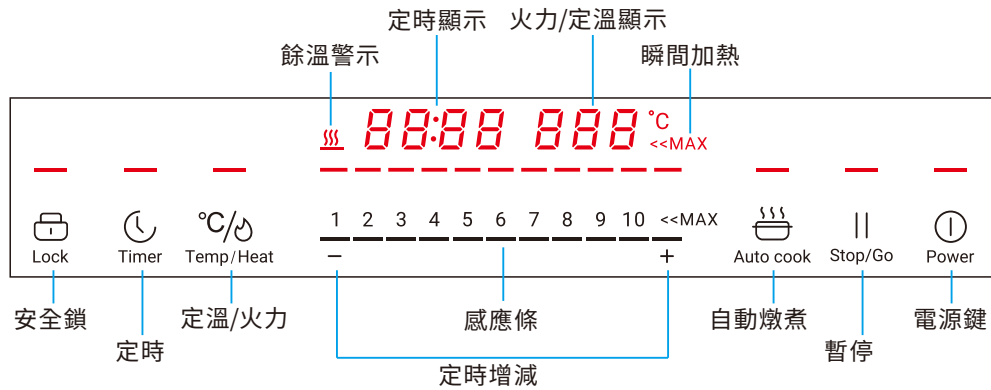
- 不可將熱的鍋碗瓢盆放於操作面板上。
- 熱鍋蓋不可放於爐具的玻璃表面上。
- 務必小心不可讓物品或廚具掉落在電器上，否則易造成表面受損。
- 請勿讓產品空燒或乾燒。
- 請勿將鋁箔紙放在本電器上。
- 鑄鐵、鋁製或底部毀損的鍋具可能刮傷玻璃表面，移動鍋具時，務必將這些物品提起。
- 本電器限用於烹煮，不可用於其他用途。

 **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	VEG2380/VEG2380W
烹調區數	雙區
額定電壓	220V/60Hz
額定功率(額定電流)	6000W(約27A)
產品尺寸 W×D×H(mm)	760X450X80
安裝尺寸 W×D (mm)	680X410

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 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120mm。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120mm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150mm。



鍋底直徑≥120mm

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≥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120mm的鍋具。



鍋底直徑<120mm

4. 厚度：鍋底厚度小於1mm。

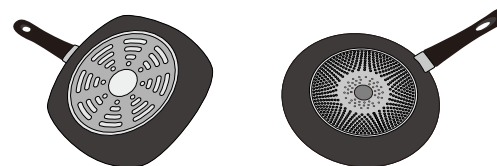


鍋底厚度<1mm

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。

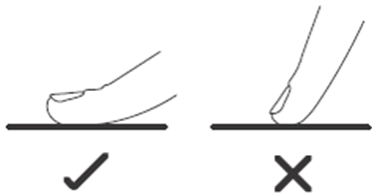
噪音：

- 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。
- 嗒嗒聲：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

開機：

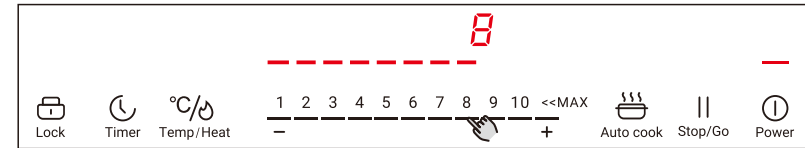
在加熱區放置好鍋具，按住“”約2秒，螢幕顯示"0"閃爍。


關機：

- 輕按“”可關機。
- 火力段數為0時，待機超過1分鐘機器會自動關機。

火力設定：

開機後滑動感應條，向左減小或向右增大火力，螢幕顯示設定的火力大小，火力段數共10段。

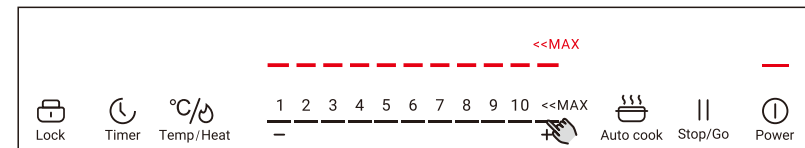


如果螢幕出現""閃爍，而不是加熱設定值的話，就表示：

- 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。

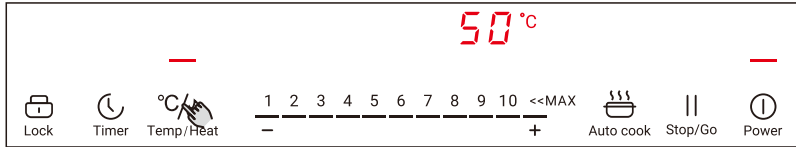
瞬間加熱：

滑動感應條至最右側"<<MAX"位置可啟動瞬間加熱功能，最長時間為十分鐘，時間結束後會自動跳回先前設置之火力段數。



定溫功能：

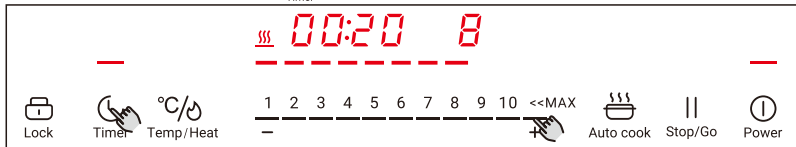
1. 按壓“ $\text{°C}/\text{°}$ ”可啟動定溫功能。
2. 在定溫功能時，滑動感應條向左可減小或向右增大設定之定溫溫度，定溫範圍共11段：
50、60、70、80、100、120、150、180、200、220、240°C。
3. 再次按壓“ $\text{°C}/\text{°}$ ”可切換回火力設定模式。



※請勿使用鍋底內凹、弧形或有腳座之鍋具，避免定溫功能無法正常運作。

定時功能：

1. 在已設置好的火力或定溫後，按“ ⌚ ”選擇定時功能，定時顯示燈亮起，螢幕顯示“00:00”。
2. 按壓“+”(同火力段數<<MAX位置)、“-”(同火力段數第一段位置)來設置所需的定時時間。
備註：長按將以10分鐘為單位快進或快退，定時最長可設定8小時。
3. 設置完畢後，再按一次“ ⌚ ”或等待3秒，定時功能將啟動。



定時功能解除：

長按“ ⌚ ”約2秒，提示聲發出一長聲，同時定時指示燈熄滅，表示定時功能解除。

暫停功能：

1. 按壓“ || ”可啟動暫停功能，此時顯示“ || ”，同時加熱、定時等等功能皆暫時停止動作。除“ ⌚ ”及“ || ”外，其餘按鍵皆被鎖定無法操作。
2. 再按壓“ || ”可取消暫停功能，此時顯示恢復暫停前的設定。
3. 暫停功能只能維持10分鐘，超過10分鐘未解除暫停功能，將自動關機。
4. 暫停功能啟動時，電源鍵仍可用於關機，當關機後，暫停功能也會解除。



安全鎖功能：

按住“ Ⓐ ”約兩秒，提示聲發出三短聲，安全鎖指示燈恆亮，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，提示聲發出一長聲，安全鎖顯示燈熄滅，鎖定狀態被解除。

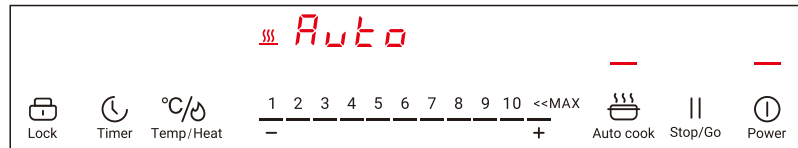
自動燉煮功能：

使用前請注意，為確保自動燉煮功能使用安全無虞，請依照底下指示：

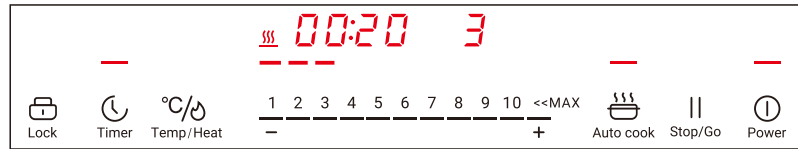
1. 請勿使用鍋底內凹和參雜其他材質之鍋具。(請參考P.6-7)
2. 此功能建議搭配2-5L容量之湯鍋，為避免燉煮過程湯汁溢出請維持八分滿以下。
3. 於燉煮期間建議加蓋，可提高燉煮效率。

操作說明：

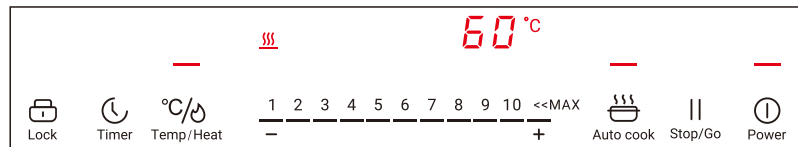
1. 按壓" "可設定自動燉煮功能，此時螢幕顯示0閃爍。
2. 滑動感應條設定燉煮火力，此時螢幕顯示設定之燉煮火力，定時鍵指示燈閃爍。
3. 按壓" "，螢幕顯示“00:00”，並按壓“+”(同火力段數<<MAX位置)、“-”(同火力段數第一段位置)來設置燉煮時間。
4. 設置完畢後，再按一次“ ”或等待3秒，自動功能將啟動，此時螢幕顯示"Auto"，表示自動燉煮功能設定成功並進入自動加熱程序。





5. 自動加熱程序完成後會跳至自動燉煮行程，螢幕會顯示所設定的燉煮火力和時間。



6. 自動燉煮完成後會進入60°C保溫，按壓" "即可取消保溫。



使用注意事項：


1. 於自動加熱程序時可隨時輕按" "以查看所設定之自動燉煮火力和時間。
2. 若想跳過自動加熱程序，可於此程序進行時長按" "兩秒，將自動跳至所設定之燉煮行程。
3. 若使用不適用的鍋具或裝載過多食材可能產生加熱過久且無法煮滾之現象。
4. 此功能帶有保護機制，若您使用方式不符此功能需求條件，而自動加熱行程超過20分鐘但仍無法接近煮滾溫度時，則會自動切換至您所設定之燉煮行程。

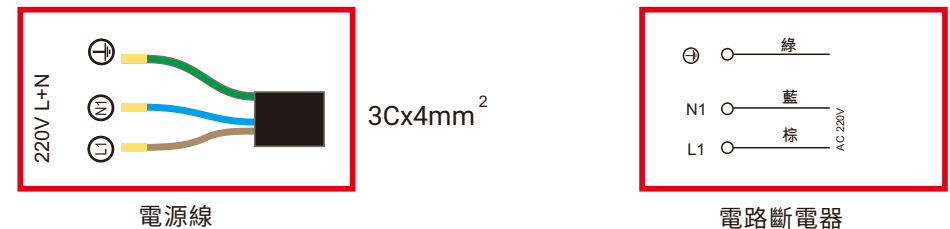
4.1 安全保護

- 電子安全裝置：內建感應裝置即時監測電子線路的溫度。過熱時，自動減少加熱功率。
- 長時工作保護：開機加熱2小時內沒有任何操作，則爐具自動關機。
- 設有爐盤自動調節器：加熱後，面板溫度太高時，爐盤將斷續加熱。

4.2 安裝須遵守以下說明要求

1. 本產品為高功率產品，為確保使用安全，安裝時須由合格的電工從配電箱配置專線(單獨迴路)至產品安裝處。
2. 流理檯上部的牆和靠近爐具的壁面必須是耐熱的。
3. 用於安裝爐具的層壓板和膠黏劑也必須是耐熱的，以避免發生變質。
4. 在任何安裝方式中，應保證爐底下及爐面後側的空氣能確實的散熱，從而增加爐具工作可靠性。
5. 保護開口：若與溼氣接觸，流理檯所用的層壓板相對容易膨脹，在開口邊緣塗上清漆或專用黏膠來防止任何蒸氣在流理檯下產生的冷凝水。
6. 按規定尺寸在流理檯上開一個長方孔。確保任何一側距離牆面大於50mm，後方大於100mm。
7. 在各種安裝條件下，爐具都需要良好的通風，要確保入氣口及出氣口不被堵塞。
8. 爐具工作面四周30cm的範圍內及工作面垂直上方不要設置其它設備。
9. 電器不得以外加定時器或分離的遙控系統操作。

-  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。
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。

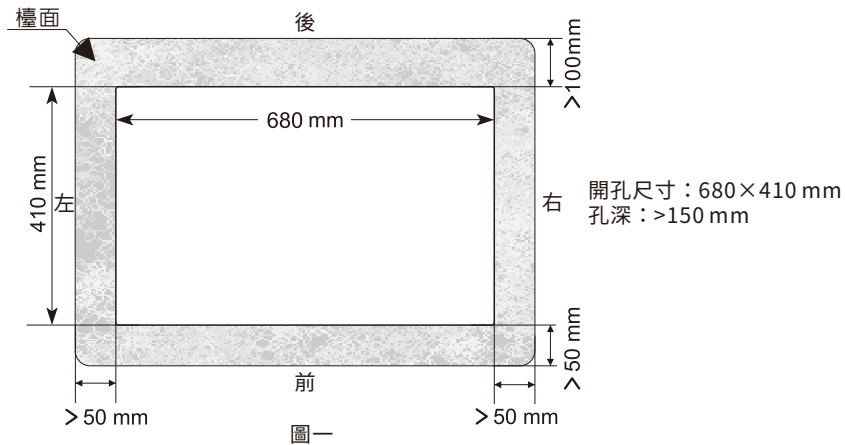


電源線

電路斷電器

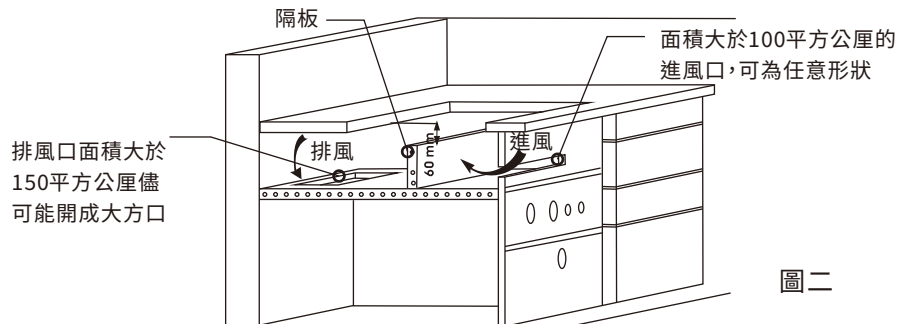
4.3 安裝步驟

1. 檯式安裝：本產品置放在檯面直接使用時，請注意通風孔離牆面距離大於40mm。
2. 嵌入式安裝(安置在一個空的櫥具組件上)：在需要安裝爐具的櫥櫃上按尺寸上開一安裝孔(如圖一)。(注意：與牆壁的深度應超過100mm)



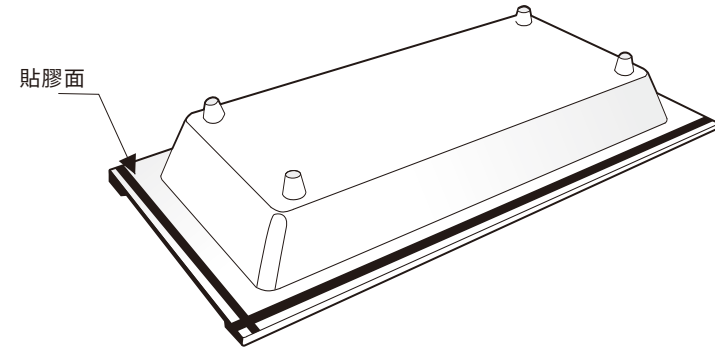
圖一

- 安裝位置的周圍若為可燃性建材，如木製或塑膠牆壁等場所，爐邊要距離可燃性建材至少100mm以上。若爐具周圍與易燃物沒有充分的空間時，請安裝隔熱板；但與金屬板貼合之易燃物所製牆壁，仍應保持足夠100mm以上的距離。(若周圍材料為不易燃，100mm的限制則非必要)。
- 在所開孔的下部安裝一平隔板，其安裝位置距櫥櫃檯面應大於200mm，平隔板後面應開一面積大於150mm²孔。在平隔板中央安裝一縱隔板，縱隔板頂點距櫥櫃檯面為60mm。在櫥櫃前側爐具安放位置下部開出一大於100mm²的進風口，開孔可為任意形狀(如圖二)。



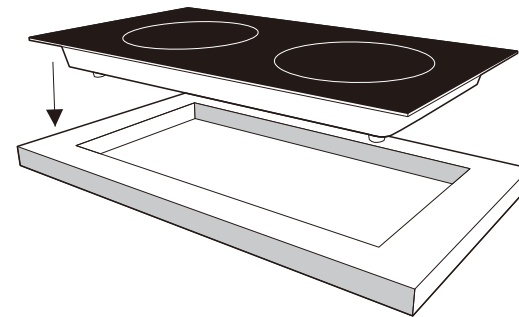
圖二

- 將爐具面板下部用所贈防水膠條如圖三所示貼好。



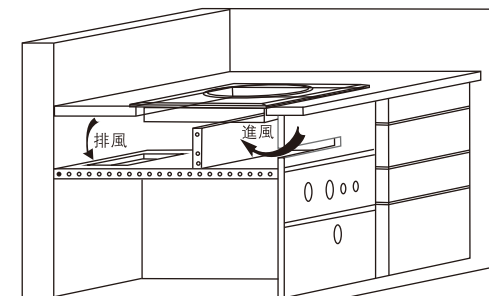
圖三

- 將貼好防水膠條的爐具放入開孔中，電源線插頭插入對應的插座中，通電即可正常使用(如圖四)。(勿使用矽利康silicone封膠)



圖四

- 當爐具安裝後保證爐具的進風區與排風區互不聯通，以免冷熱風在內部形成循環，影響爐具的使用，如圖五所示。



圖五

清潔與保養

- 清潔時，請先拔掉電源。
- 爐具周圍請勿放置易燃物或酸性鹼性物品，以避免酸、鹼對爐具中電路的腐蝕，影響爐具壽命。
- 請勿用水直接沖洗機體，可用軟布沾水擦拭。
- 鍋具底部注意盡量不要摩擦加熱區的玻璃表面，以免劃損(加熱區玻璃表面劃損不影響爐具的適用)。
- 不得使用蒸氣清潔器，進行清潔工作。
- 每次用完爐具，等爐具冷卻後即開始清理工作，避免污漬累積造成爐具表面損毀。

下表介紹幾種常用污漬清潔方法：

污漬種類	清潔方法	使用工具
少量	用熱水完全濕透要清潔的區域，然後清潔乾淨	清潔用軟布或海綿
燃燒污漬	用熱水完全濕透要清潔的區域，然後清潔乾淨	清潔用軟布或海綿
頑固污漬	用熱的白醋倒在污漬處，讓其作用後用軟布擦拭	白醋或清潔膏

若發現玻璃表面有變色，可能是食物殘留在爐面，之後再使用爐具時，高溫將殘餘物燒焦影響到爐面外觀，變色並不會影響爐面功能。



爐具使用後，玻璃面板加熱區域溫度頗高，請勿立即進行清潔。

簡易故障的判別和排除

由於本機採用了最先進的微電腦檢測控制技術，所以在爐具工作中出現的有些現象不一定代表有故障，請先按以下說明檢查一下。

序號	現象	可能原因	解決方式
1	當您關閉爐具電源後，風扇持續工作一段時間。	電子系統冷卻中。	正常現象。
2	爐具工作一段時間，停機不工作，顯示"E4"。	爐具使用環境溫度過高，檢查一下週圍是否有發熱器具。	改善環境通風條件。
3	爐具停機不工作，顯示"E6"。	過熱保護偵測裝置故障。	請與服務中心聯絡。
4	爐具工作一段時間，停機不工作，顯示"E3"。	空鍋乾燒造成爐面溫度過高。	拿開空鍋或被加熱物體，待爐具加熱區表面冷卻後，可繼續啟動。
		被加熱物體溫升過高。	
5	爐具停機不工作，顯示"E5"。	使用不適合之爐具。	使用適合之爐具。(請參閱 P.6-7)
		爐具面板過熱保護偵測裝置故障。	請與服務中心聯絡。
6	爐具顯示"E7"。	湯汁溢出到操作面板或有異物覆蓋到操作面板。	1. 清潔、去除操作面板異物。 2. 請與服務中心聯絡。
7	爐具顯示"E1"或"E2"。	供電電壓過低或過高。	請先確認供電是否正常，若供電正常爐具卻無法正常動作，請與服務中心聯絡。
8	爐具蜂鳴聲持續響約1分鐘後，停機不工作。	鍋具直徑小於12cm或鍋具已移開爐具。	請選擇直徑介於18~22cm鍋具或將鍋具放回爐具上。

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/



SAKURA

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



svago

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

