

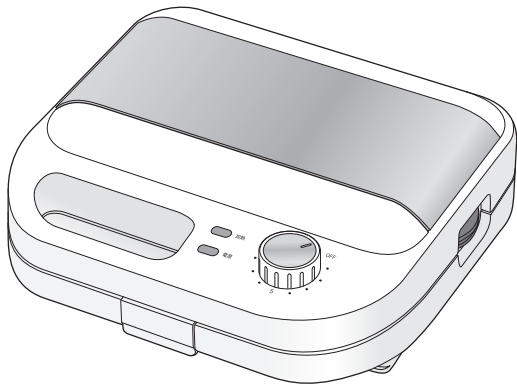
Vitantonio®

使用說明書

家用電器

內附保固資訊

VWH-600B-I



Vitantonio

多功能計時熱壓吐司鬆餅機

VWH-600B-I

使用前請務必詳讀。

感謝您購買 Vitantonio 鬆餅機。

請翻閱本使用手冊，以確保正確使用本產品。

本使用說明書內有保固相關資訊。
請詳細閱讀後妥善保管本使用手冊。

目次

安全注意事項	1-3
使用前須知	3
部件名稱	4
安裝烤盤、拆除烤盤	5-6
方型鬆餅的作法	7-8
熱壓三明治的作法	9-10
清潔保養	11
故障排除及規格	12
保固及售後服務	13
限用物質說明書	14

- 在使用本產品前必須細閱並遵守「安全注意事項」上的資訊。
- 本章節將說明必須遵守之事項，以免造成人員的危害或財物的損害。
- 依照錯誤使用方式所造成的危害以及損害的程度區分如下。



 警告	有死亡或受傷之可能。	 注意	有受傷或財務損毀*之可能。
---	------------	---	---------------

- ※ 財物損毀包含擴及住所、傢具、寵物的損害。
- 請依照以下分類警告標籤遵守注意事項。



	代表必須「禁止」的行為。		代表必須「遵守」的行為。
---	--------------	---	--------------

- ※ 請詳閱後並置於易取得處。



警告

	■ 請勿自行維修、拆解、或改造本產品。	否則可能會導致火災、觸電、起火或受傷。商品問題請聯絡客服中心。
	■ 請勿將主機身浸水或潑水於其上。	否則可能導致短路、觸電、故障。
	■ 請勿以濕手插拔電源插頭。	否則可能導致短路、觸電。
	■ 請勿靠近火源。	否則可能會導致火災、故障。
	■ 請勿讓幼童或不習慣操作本產品的人使用本產品。 請勿置於嬰幼兒可接觸到的地方。	否則可能導致觸電、受傷。
	■ 請勿在沒有烤盤的狀態下通電。	否則可能會導致火災、受傷、故障。
	■ 禁止任何會破壞電源線和電源插座的行為。 禁止損傷、加工、靠近高溫器具、過度彎曲、扭曲、拉扯、重物重壓、細綁或夾壓。	否則可能因觸電、短路而造成起火引發火災。
	■ 須單獨使用於交流電 110V 15A 以上的插座。	否則可能會導致火災、觸電、故障。若與其他家電並用於同一分接器上，可能會造成分接器異常發熱因而起火。
	■ 請確實將電源插頭插到底。	否則可能會導致火災、觸電。
	■ 裝卸烤盤或清潔本產品時，請先拔除電源插頭。	否則可能會導致火災、觸電。
	■ 請定期清潔電源插頭上的塵埃及髒污。	否則可能因濕氣等原因，造成絕緣不良而引發火災。 (請定期拔除電源插頭，並以乾布擦拭。)
	■ 當電源線受損或插頭鬆脫時，請停止使用本產品。	否則可能因觸電、短路而造成起火引發火災。
	■ 不使用本產品時，請將電源插頭拔除。	否則可能會導致火災、觸電。

警告

	■ 當產品發生異常、故障時應立即停止使用，關閉電源並拔除電源插頭。 (異常、故障案例) ● 電源插座、電源線異常發熱。 ● 電源線受損、或無法通電。 ● 本體變形、異常發熱。	否則可能會導致冒煙、起火、觸電。 如商品有問題，請聯絡客服中心
	■ 請事先確認隔熱板和發熱管上沒有滴到油或易燃物後再行使用。	否則可能會導致火災。
	■ 本產品不適合以下人士獨立使用： 1. 身體、感官、或心智能力不足的人士(包括兒童) 2. 欠缺認可經驗的人	
	■ 建議由負責任的成人看管下使用本產品。	
	■ 不可使用非 Vitantonio 或非當地代理商提供的配件。	
	■ 本產品不可在無人看管情況下操作。 ■ 本產品不得藉由外接計時器或分離遙控系統操作。	

注意

	■ 拔除電源插頭時，勿直接拉扯電源線，請確實手握電源插頭前端拔除。	否則可能會導致火災、受傷、故障。
	■ 使用中及剛用畢時機體溫度仍高，請勿觸摸以下高溫標誌區域。 	否則可能會導致燙傷。
	■ 請勿於牆邊或家具附近使用本產品。	否則可能會因蒸氣、高溫而造成傢俱及牆壁損傷變色、變形。 使用本產品時，請確保本體與牆壁或牆角之間的距離超過 20cm 以上。
	■ 請勿長時間連續使用本產品。	否則可能會導致故障。 連續使用1個小時後，請關閉電源並拔除插頭，暫時讓產品休息。
	■ 請勿將本產品用於一般家庭用途外。	否則可能會導致故障。
	■ 請勿烘烤食材以外的物品。	否則可能會導致故障。
	■ 請勿放置過量的食材於烤盤上。	否則可能因食材破裂而造成受傷。
	■ 請勿於不穩定的場所或於不耐高溫的桌墊等上面使用。	否則可能會導致火災。
	■ 請勿大力開關主機。	否則可能會導致破損。
	■ 請勿在電源線束帶捆綁的狀態下使用本產品。	否則可能會導致損壞、起火、火災、故障。

注意

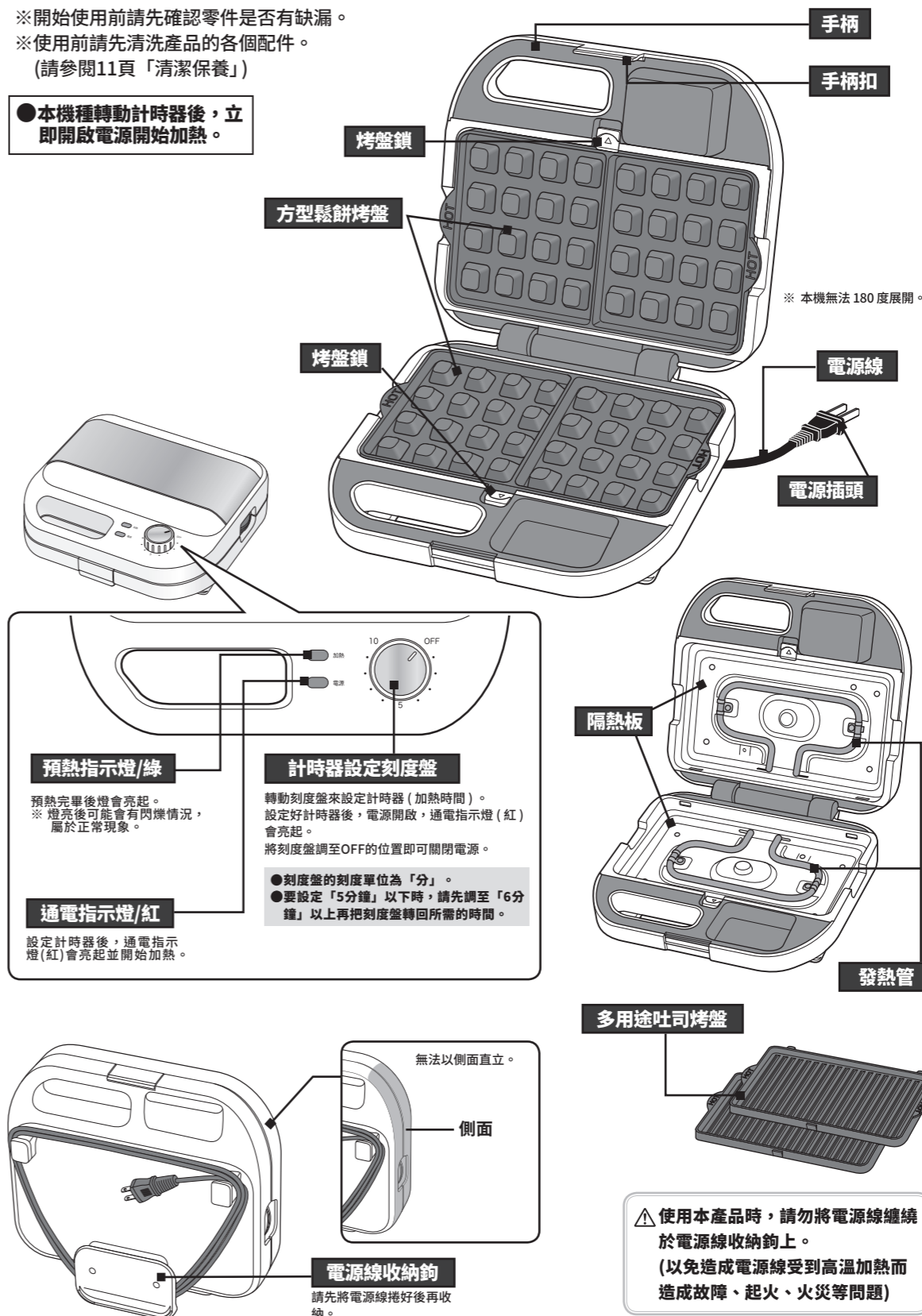
⊘	■清潔時請先拔除電源插頭。	否則可能會導致觸電、受傷。
	■請於本體冷卻後再卸除烤盤、進行清潔。	否則可能會導致受傷。
	■使用中請勿長時間打開本機。	否則可能會導致故障、燙傷。
	■請勿在烤盤上注入清水加熱。	否則可能會導致故障。

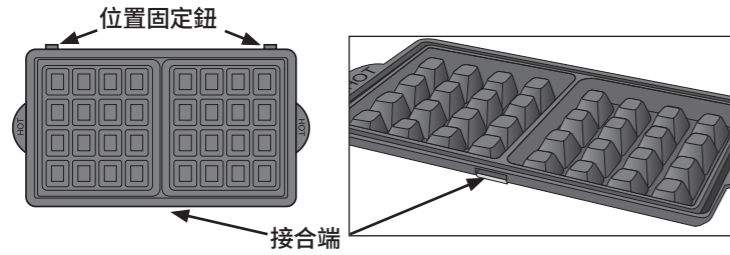
使用前須知

■直立收藏本機時的注意事項	可直立收藏，請收藏於牆壁或穩定的物體間的空間。
■初次使用的異味及煙霧	初次使用本產品，發熱管加熱時可能會冒出輕微煙霧及異味，這是產品出廠保護主機的物質加熱揮發引致，並非產品異常。 初次使用時，請先將烤盤裝好，無需加入麵糊預熱5分鐘（至預熱顯示綠燈亮起），即可開始加入食材。 另外，剛開始使用的前幾次仍會冒煙，此為正常現象。
■烤盤的清潔方法	初次使用前，請用軟海綿沾取中性清潔劑（洗潔精）清洗烤盤，再用水沖洗乾淨，抹乾後即可使用。
■強化烤盤耐用度	<ul style="list-style-type: none"> ●不要使用尖銳的金屬工具（例如刀叉、金屬烤肉叉）刮烤盤。 ●請勿使用磨砂清潔劑、尼龍刷或鋼刷等洗刷表面。 ●使用完畢後請立即清潔烤盤勿長時間放置。以免造成不沾塗層被侵蝕產生烤盤受熱不均等問題。 ●請勿將烤盤放置於洗碗機、烘碗機。
■收藏、運送時注意	收藏及運送時，為免機身及防止烤盤互相碰擊而破損，請在上下烤盤間夾上報紙，將機體之間隙填滿，並扣上手柄鎖扣。 購買時的原廠包材也可妥善保存，在收藏或運送時使用。
■請勿長時間連續使用	請在連續使用1小時後將電源拔除，讓產品暫時休息。
■調理食材	本產品並非直接料理肉類、蔬菜、麵類等食材的烤盤。 另外，若將清水或蛋液等近乎液體的食材放入烤盤加熱，恐造成產品損壞、故障。
■使用中本機變色	使用中會因高溫而使得產品顏色稍暗，此為正常現象。 使用完畢恢復常溫狀態後，就會恢復成使用前的顏色。
■長期使用後本機變色	請參考本使用說明書的清潔方法（11頁），每次使用後請清潔本產品。 長期使用後，本機顏色會比新品時稍深，此為正常現象。
■請勿直接將冷凍的食材置於烤盤上	請勿在麵糊及麵包仍處於冰冷狀態時置於烤盤上。以免造成故障。

※開始使用前請先確認零件是否有缺漏。
※使用前請先清洗產品的各個配件。
(請參閱11頁「清潔保養」)

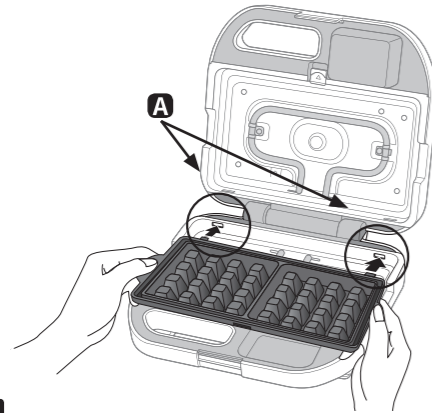
●本機種轉動計時器後，立即開啟電源開始加熱。



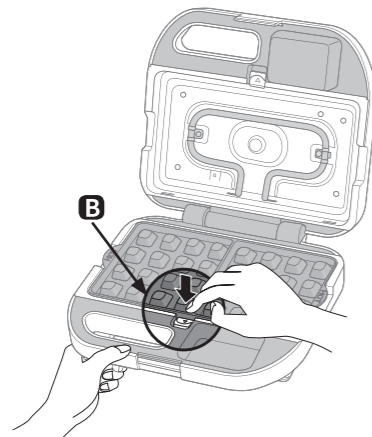


所有烤盤的位置固定鈕及接合端都是共通的。

■安裝下烤盤

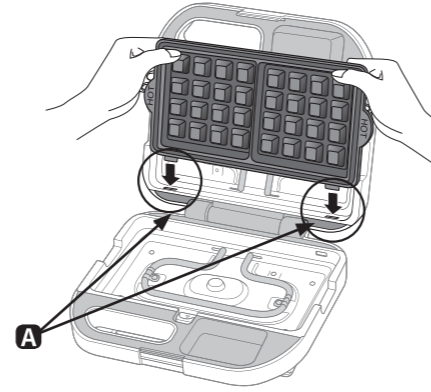


1 將烤盤上的位置固定鈕確實插入本機 **A** 處。必須確實插到底才能固定烤盤。

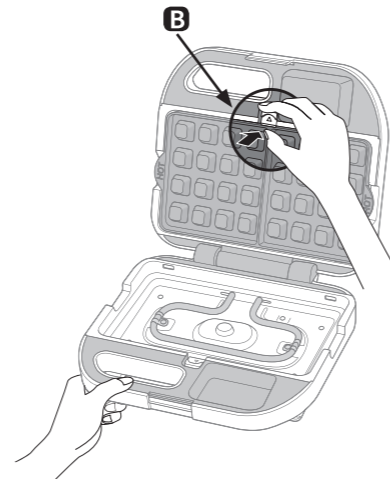


2 將烤盤往下壓，直到烤盤鎖扣上接合端，**B** 處會發出「喀擦」的聲音。

■安裝上烤盤



1 將烤盤上的位置固定鈕確實插入本機 **A** 處。必須確實插到底才能固定烤盤。

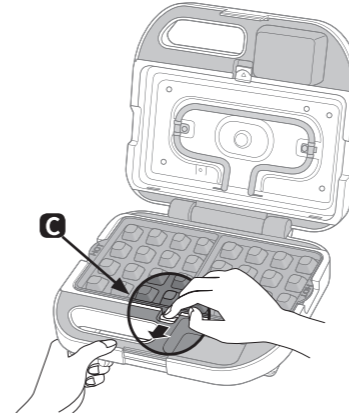


2 將烤盤往上壓，直到烤盤鎖扣上接合端，**B** 處會發出「喀擦」的聲音。

⚠ 若烤盤沒有確實插入固定鈕就開始加熱，會在高溫狀態下脫落，造成燙傷與插入位置的周圍損壞等問題。

⚠ 請按照以下順序安裝、拆卸烤盤。
順序錯誤可能會造成本機損壞。
●安裝時：請先安裝下烤盤再安裝上烤盤。
●拆卸時：請先拆卸上烤盤再拆卸下烤盤。

■拆卸下烤盤

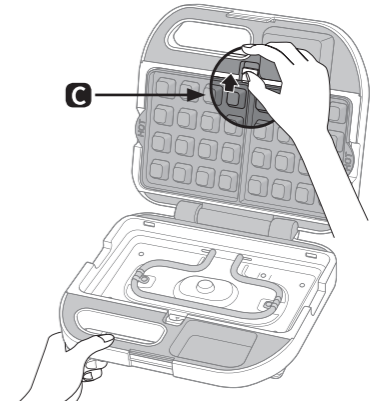


1 將 **C** 的烤盤鎖往自己的方向拉（如圖示），鎖扣解除後將烤盤稍微向上抬起。



2 鎖扣解除後，用雙手輕托烤盤兩側，向自己的方向取出。

■拆卸上烤盤



1 將 **C** 指示的烤盤鎖往上拉，解除鎖扣將烤盤稍微向上抬起。



2 鎖扣解除後，用雙手輕托烤盤兩側，向上提起取出。

⚠ 烤盤及烤盤鎖在使用時及剛使用後，溫度都非常高。請確定機身完全冷卻後再取出烤盤，以免燙傷。

1 安裝鬆餅烤盤。

- 取出鬆餅烤盤安裝至主機，確認安裝穩妥。

2 關上主機，將電源插頭插入插座，開始預熱。

- 請先將計時器調整至刻度5分鐘以上的位置。
- 本產品在設定計時器後，通電指示燈(紅)會亮起並開始加熱。

3 預熱指示燈(綠)亮起後打開本機，在上下烤盤上塗上少量奶油或植物油。

- ※請務必等到預熱指示燈(綠)亮起後再放上食材。(以免造成故障)
- 預熱燈號大約會在通電後5分鐘亮起。
- 開關機身時，請務必使用隔熱手套並握穩手柄。

⚠此時機身及烤盤溫度極高，請勿直接觸摸。(以免燙傷)

4 將麵糊倒入烤盤，關上機身。

- 請設定計時器。
- 製作時間大約3~5分鐘。
- ※請依個人喜好調整時間長短。

⚠●避免放入過量麵糊。
(每個鬆餅大約80ml)

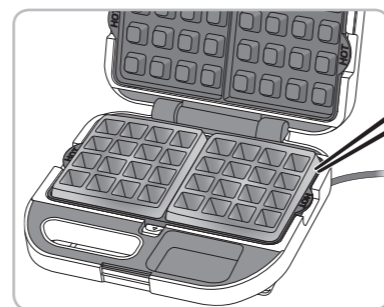
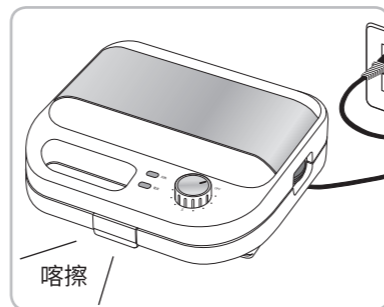
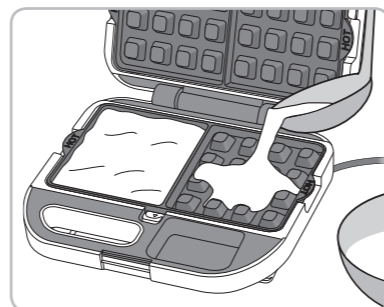
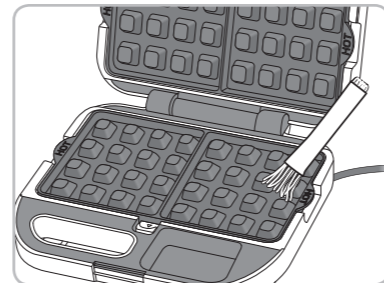
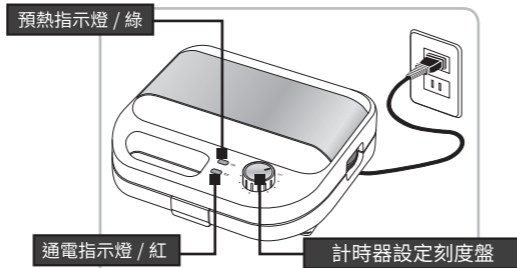
- 麵糊中的水分在壓烤時會變成高溫水蒸氣冒出，開關機身時要小心。
(以免燙傷)

5 將烘烤完成的鬆餅以木製筷子或竹籤取出。

- 因應不同食譜及個人口味，烘烤時間可略作調整。過程中可微微打開機身，確認烘烤情況。

⚠●請使用木製筷子或竹籤，不要使用金屬工具，例如叉子或鏟子。

- 以免破壞烤盤。
- 使用後請務必關上電源，拔除電源插頭。
- 請勿長時間持續使用。
(以免破壞烤盤)
- ※連續使用請再塗上少許奶油或植物油。

**注意事項**

- 若麵糊中有砂糖及巧克力混合使用，或麵糊中的糖分較高，烘烤時會因糖分含量高而較易烤焦，烘烤時請特別小心。
- 請勿在烘烤完成的鬆餅淋上砂糖、蜂蜜、糖漿等再次烘烤，過量糖分有可能破壞烤盤。
- 每烤一次後，請將黏在烤盤上的殘渣等擦拭乾淨後，再烤下一份麵糊。若忽略此步驟，有可能破壞烤盤或令成品色澤不均。
- 避免加入過量的麵糊，過量麵糊經加熱膨脹後會從烤盤溢出，導致產品受損。(請參閱11頁「清潔保養」)

布魯塞爾鬆餅 (約 8 個)**材料**

高筋麵粉	100g	砂糖	60g
麵粉	100g	蜂蜜	30ml
奶油	50g	鹽	2g
牛奶	60ml	雞蛋	2個
速發酵母	6g		

準備

- 高筋麵粉、麵粉混合拌勻。
- 奶油切成約1cm大小後隔水融化。
- 牛奶放置室溫，加入速發酵母。

作法

- 1 將高筋麵粉過篩，加入砂糖、蜂蜜、鹽，加入雞蛋以打蛋器輔助拌勻。
- 2 慢慢加入牛奶及速發酵母，拌勻。
- 3 加入奶油到麵糊中，拌勻。
- 4 將整個麵糊放置於30°C環境發酵40分鐘。
- 5 主機預熱燈亮起後，加入麵糊烘烤(每個鬆餅約80ml份量)。

烈日鬆餅 (約 6 個)**材料**

奶油	50g	脫脂牛奶	10g
高筋麵粉	200g	水	75ml
砂糖	45g	速發酵母	6g
鹽	2g	雞蛋	1個

準備

- 奶油切成約1cm大小後隔水融化。

作法

- 1 將高筋麵粉過篩，加入砂糖、鹽、脫脂牛奶拌勻。
- 2 加入水及乾酵母至麵糊中，慢慢放入雞蛋混合拌勻。
- 3 加入奶油拌勻。
- 4 將整個麵糊放置於30°C環境進行30分鐘的第一次發酵。
- 5 將麵糊分成6等分，並各自搓圓後，放置10分鐘。
- 6 主機預熱燈亮起後，加入麵糊烘烤。
- 7 將鬆餅取出，按個人口味加入楓糖或糖漿。

美式鬆餅 (約 8 個)**材料**

麵粉	200g	蜂蜜	20g
泡打粉	10g	鹽	2g
奶油	60g	雞蛋	2個
砂糖	40g	牛奶	200ml

準備

- 麵粉、泡打粉混合拌勻。
- 奶油切成約1cm大小後隔水融化。

作法

- 1 將高筋麵粉過篩，加入砂糖、蜂蜜、鹽，加入雞蛋以打蛋器輔助拌勻。
- 2 慢慢加入打好的蛋及牛奶，拌勻。
- 3 加入奶油到麵糊中，拌勻。之後倒進已預熱的鬆餅烤盤上，每個鬆餅約需80ml的麵糊。
- 4 可按個人喜好，加上奶油或果醬調味。

杏仁鬆餅 (約 8 個)**材料**

麵粉	200g	牛奶	160ml
泡打粉	10g	蛋黃	3個
奶油	40g	蛋白	3個
杏仁粉	40g	杏仁片	適量
砂糖	40g	杏仁精	適量
鹽	2g		

準備

- 麵粉、泡打粉混合拌勻。
- 奶油切成約1cm大小後隔水融化。

作法

- 1 將麵粉、泡打粉過篩，加入杏仁粉、砂糖、鹽，拌勻。
- 2 將牛奶、蛋黃、奶油拌勻，再加入1的材料拌勻。
- 3 準備一個大碗，放入蛋白，用打蛋器打至硬性發泡。
- 4 將2的材料加入已發打的蛋白中，加入杏仁片、杏仁精，用橡皮刮刀快速拌勻。
- 5 鬆餅機預熱完畢後，加入麵糊烘烤。

1 安裝多用途吐司烤盤。

- 確認烤盤安裝穩妥。

2 關上主機，將電源插入插座，開始預熱。

- 請先將計時器調整至刻度 5 分鐘以上的位置。
- 本產品在設定計時器後，通電指示燈(紅)會亮起並開始加熱。

3 預熱指示燈(綠)亮起後打開本機，在上下烤盤上塗上少量奶油或植物油。

- ※ 請務必等到預熱指示燈(綠)亮起後再放上食材。(以免發生故障)
- 預熱燈號大約會在通電後 5 分鐘亮起。
- 開關機身時，請務必使用隔熱手套並握穩手柄。

⚠ 此時機身及烤盤溫度極高，請勿直接觸摸。(以免燙傷)

4 將預先準備好的夾心三明治放上烤盤，關上機身並扣上手柄扣。

- 設定計時器。
- 製作時間大約 3 ~ 4 分鐘。

5 將壓烤完成的熱壓三明治以木製筷子或竹籤取出。

- 過程中可不時打開確認上色狀況。

⚠ ● 請使用木製筷子或竹籤，不要使用金屬工具，例如叉子或鏟子。(以免破壞烤盤)

- 使用後必須關上電源，拔除電源插頭。
- 請勿長時間持續使用。(以免造成故障)
- ※ 連續使用請再塗上少許奶油或植物油。

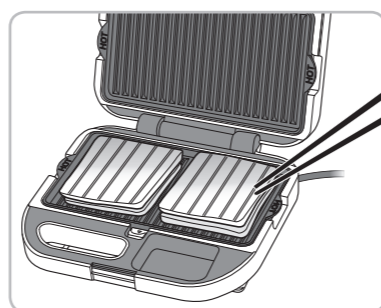
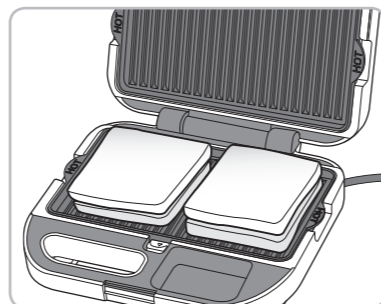
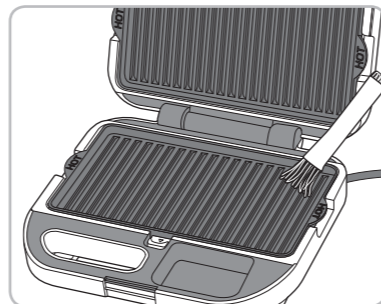
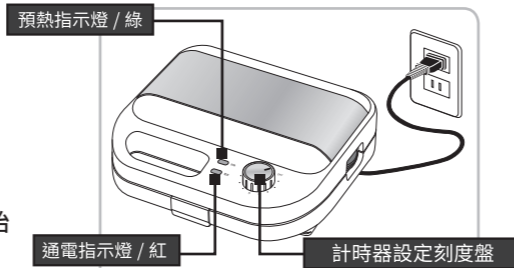
注意 注意事項

製作熱壓吐司的時候

- 如要使用帶有吐司邊的吐司，請 1 次烤 1 個。如要同時烤 2 個，請先切除吐司邊。
- 建議使用 15mm 或以下的吐司片最為合適。超過此厚度的吐司會對主機造成負擔而導致故障，請多加留意。
- 烤完後，請將黏在烤盤上的麵包屑等擦拭乾淨後，再放入新的吐司再烤。若忽略清潔有可能破壞烤盤。

關於吐司

- 本產品亦可烘烤吐司用。可使用法國長棍麵包。
- 吐司以 6 片切最為適中。
- 使用 4 片切吐司會稍微被壓扁。
- 8 片切的吐司會因太薄而不易上色。



使用帶吐司邊的吐司時，一次請製作一半的分量。

煙燻牛肉巧達起司熱壓三明治

■ 材料

15mm厚片吐司	4片 煙燻牛肉片	4片
酸黃瓜(pickle)	適量 巧達起司(cheddar)	4片
黑胡椒	少許 整粒芥末醬	適量

■ 準備

- 切去麵包皮和邊。
- 將酸黃瓜切成薄片。

👨 作法

- 1 吐司上抹上整粒芥末醬。
- 2 將煙燻牛肉片和巧達起司放在 1 上。
- 3 將酸黃瓜放在 2 上，撒上黑胡椒。
- 4 在 3 上放上另一片吐司，製成夾心三明治。
- 5 將夾心三明治放入預熱好的多用途吐司烤盤上烘烤。

日式照燒雞肉熱壓三明治

■ 材料

15mm厚片吐司	4片 照燒雞肉	1/2個
西生菜	1枚 黃瓜片	適量
芥末	少許 蛋黃醬	適量

■ 準備

- 切去麵包皮和邊。
- 將黃瓜切成 2 ~ 3 mm 薄片。

👨 作法

- 1 在吐司上抹蛋黃醬及芥末。
- 2 將小黃瓜鋪在 1 上，再放上西生菜。
- 3 將照燒雞肉放在 2 上。
- 4 在 3 上放上另一片吐司，製成夾心三明治。
- 5 將夾心三明治放入預熱好的多用途吐司烤盤上烘烤。

鮭魚酪梨熱壓三明治

■ 材料

15mm厚片吐司	4片 鮭魚(罐裝)	1罐
蛋黃醬	1大匙 酪梨	1/2個
奶油	適量 黑胡椒	適量

■ 準備

- 切去麵包皮和邊。
- 將鮭魚及 1 湯匙的蛋黃醬拌勻。
- 將酪梨切成薄片。

👨 作法

- 1 在吐司上抹上蛋黃醬。
- 2 將已拌入蛋黃醬的鮭魚放在 1 上，再將酪梨放在上面，撒上少許黑胡椒。
- 3 在 2 上放上另一片吐司，製成夾心三明治。
- 4 將夾心三明治放入預熱好的多用途吐司烤盤上烘烤。

香蕉花生熱壓三明治

■ 材料

15mm厚片吐司	4片 香蕉	1罐
花生醬	4湯匙 肉桂粉	少許

■ 準備

- 切去麵包皮和邊。
- 將香蕉每 5 mm 的切片。

👨 作法

- 1 吐司上抹上花生醬。
- 2 在 1 上放上香蕉片，撒上少許肉桂粉。
- 3 在 2 上放上另一片吐司，製成夾心三明治。
- 4 將夾心三明治放入預熱好的多用途吐司烤盤上烘烤。

每次用後請確實清潔。關機並拔除電源後，請打開機身，直到機身完全冷卻後再進行清潔。

■機身外側・隔熱板・發熱管	要清潔機身外的污垢，先用溫水稀釋中性清潔劑，用軟布沾取後擰乾多餘水分。在污垢表面擦拭。
■烤盤	<ul style="list-style-type: none"> ●用柔軟的毛刷，將凹槽附近的污垢及食物殘渣清除。 ●用海綿沾取中性清潔劑清洗後，以清水沖洗乾淨，再以乾布擦拭。 ●若有難以清除的污垢，請浸泡在溫水中一段時間後，用海綿清洗乾淨。 ※請勿使用磨砂清潔劑、尼龍刷或鋼刷等洗刷表面。

烤盤屬於消耗品。

烤盤上有一層不沾易潔塗層，符合食物衛生安全標準，這塗層令食材不會沾黏在烤盤上，也易於清潔。但長時間使用後，不可避免地塗層會逐漸變薄，使得烘烤時顏色不均，食材也較容易沾黏於烤盤上。另外，隨著使用次數增加，烤盤上的接合端也會逐漸變得較鬆，有可能使鎖扣無法鎖穩，帶來潛在風險。因此，請務必定期購買更換烤盤。

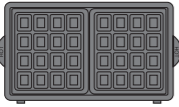
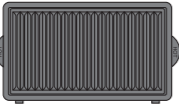
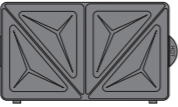
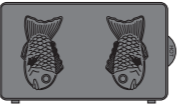
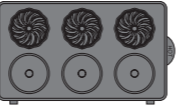
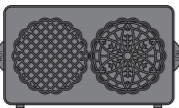
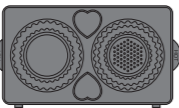
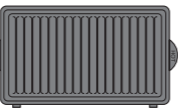
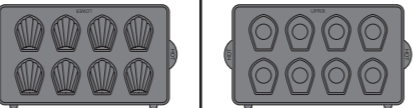
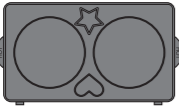
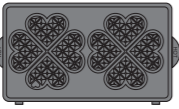
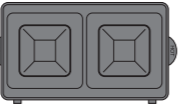
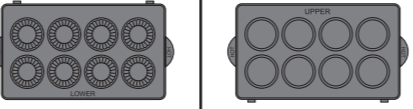
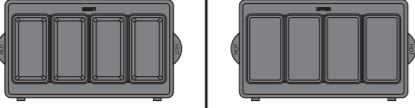
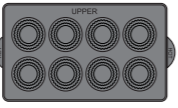
■保護烤盤	<ul style="list-style-type: none"> ●請勿用刀叉等尖銳的金屬物觸碰表面。 ●請勿使用磨砂清潔劑、尼龍刷或鋼刷等洗刷表面。 ●使用完畢後請立即清潔烤盤勿長時間放置。
-------	---

⚠ 注意

⊘	■請勿直接用水沖洗主機。	恐造成短路、觸電
	■請勿使用有機溶劑、高揮發性的清潔劑、磨砂清潔劑、金屬刷具或有化學成分的抹布等。	故障原因
	■請勿將主機放入洗碗機，或以熱水沖洗。	故障原因

可替換的烤盤

本產品可替換多款不同烤盤，您可參考以下清單按個人喜好選購。

 方型鬆餅烤盤 PVWH-10-WF	 多用途吐司烤盤 PVWH-10-MS	 熱壓三明治烤盤 PVWH-10-HT	 鯛魚燒烤盤 PVWH-10-PO	 甜甜圈烤盤 PVWH-10-DT	
 法式薄餅烤盤 PVWH-10-PZ	 塔皮烤盤 PVWH-10-TR	 帕里尼烤盤 PVWH-10-PN	 (LOWER) 瑪德蓮烤盤 (UPPER) PVWH-10-MD		
 銅鑼燒烤盤 PVWH-10-PK	 愛心鬆餅烤盤 PVWH-10-HW	 熱壓吐司烤盤 PVWH-10-SH	 (LOWER) 杯子蛋糕烤盤 (UPPER) PVWH-10-CC		
 (LOWER) 費南雪烤盤 (UPPER) PVWH-10-FC		 迷你塔皮烤盤 PVWH-10-MTU *只有1片上烤盤	關於本產品的加購烤盤(下方的型號為舊型號)，詳情請洽銷售店家或至 Vitantonio 官網查詢。 另外手邊持有舊型號烤盤的客戶可以直接將該烤盤使用於本產品上。 *烤盤以2片為一組，惟迷你塔皮烤盤單片販售，需搭配杯子蛋糕烤盤使用。 ●有關產品詳情，請至 Vitantonio 官網查詢。		

常見問題	常見原因	解決方法
麵糊沾黏於烤盤。	烘烤前烤盤有沒有塗上少許油?	因應麵糊成分不同，若不預先在烤盤上塗上油，個別食譜上可能會出現沾黏情況。塗上薄油後應可解決問題。
	烤盤長時間未使用 / 或已使用一段時間?	烤盤表面的不沾塗層有一定的使用年限。會因使用環境、頻率有所不同。若烤盤在已塗油的情況下仍發生沾黏情況，有可能是烤盤使用年限問題。請購買更換新的烤盤。
使用時有異味及煙霧。	初次使用本產品時，發熱管加熱時可能會冒出輕微煙霧及異味，這是產品出廠時保護主機的物質加熱揮發引致，並非產品異常。	初次使用時，請先將烤盤安裝到主機，無需加入麵糊直接預熱 5 分鐘 (至預熱顯示綠燈亮起)，再進行使用。
預熱指示燈 (綠) 不亮。	通電時，通電指示燈 (紅) 會持續亮起，但預熱燈號 (綠) 則是在完成預熱後才亮起 (大約是裝上烤盤，通電5分鐘後)。之後預熱指示燈在烘烤過程中會反覆亮燈及熄滅，屬於正常現象。	
通電指示燈 (紅) 不亮。	設定計時器後通電指示燈 (紅) 會亮起。請將電源插頭插入插座後，打開電源。	

規格

型號 VEH-10B-I

品名 Vitantonio 雞蛋仔&熱壓三明治機

額定電壓	AC110V, 60Hz
總額定消耗電功率	900W
重量 (公斤)	約 2.5 公斤 (含方型鬆餅烤盤 1 組)
尺寸 (公分)	約 25.1 (寬) x 24.6 (深) x 9.8 (高)
電源線長度 (公尺)	約 1.6 (有效長度)
配件	方型鬆餅烤盤 1 組、多用途吐司烤盤 1 組
產地	中國

保固條款

1. 若您依照本說明書及機身上的標籤使用仍遇上產品故障，請聯絡客服中心。
2. 購買產品後，保留購買單據正本。
3. 申請保固內服務時，必須出示購買單據。
4. 產品保固範圍僅限銷售當地區域購買之商品。
5. 原廠產品免費保固期為自購買當天起計算一年。一年後之維修服務將需要按情況付費，當中包括檢查費，零件及維修費用。
6. 保固期內產品問題，客人需將產品寄至原廠指定地點。
7. 若因以下行為導致產品故障，產品之免費保養將會失效：
 - a. 沒有按照本說明書指引正確使用產品
 - b. 自行拆開或改裝本產品
 - c. 因疏忽或人為錯誤導致損壞
 - d. 火災、地震、水災、雷擊等不可抗力引致的產品故障
 - e. 使用本產品作商業用途，或非正常過度使用本產品。
 - f. 產品使用後沒有妥善清潔而導致的機身損壞
 - g. 請勿自行修改本說明書內容
 - h. 產品因滲入食油引致的產品損傷，屬於人為損壞
8. 保固不包含消耗性配件(例如：蓋子、烤盤等等)。請至官網購買或聯絡客服中心。

售後服務

產品保固期為主機一年，配件無保固，僅限銷售當地代理商及經銷商購買的產品，請留意本產品不設置國際保固，有關購買當地的保固詳情及注意事項，請與當地購買的代理商或客服中心聯繫。

代理商：欣新網股份有限公司

電話：0809-099-905

地址：台北市中山區南京東路三段70號4樓

設備名稱：多功能計時熱壓吐司鬆餅機

Equipment name

型號(型式)：VWH-600B

Type designation (Type)

單元Unit	限用物質及其化學符號 Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛 Lead (Pb)	汞 Mercury (Hg)	鎘 Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
電線組/配線組件	○	○	○	○	○	○
把手/底座/轉軸蓋	○	○	○	○	○	○
溫控器/溫度保險絲	○	○	○	○	○	○
電熱管/定時器	○	○	○	○	○	○
套管	○	○	○	○	○	○
烤盤	○	○	○	○	○	○

備考1. “超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。
Note 1: “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考2. “○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

Note 2: “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考3. “-”係指該項限用物質為排除項目。

Note 3: The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

Vitantonio®