

FSM 653 ID BK

三口感應爐

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

客林渥

ClearWell

Product Guarantee Card

產品保證卡

購買日期 | 年 月 日

感謝您購買客林渥商品，所有商品設計、生產皆源自於國外原廠。請務必保存此本保證證明說明書以免喪失您的權益。

1. 本商品經嚴密品質管制及檢查，如正常使用情況下發生，由於製造上原因之故障，自購買日起保證兩年免費維修。若無法提供明確之購買日期，將採該建築首批交貨日期為購買日期。
2. 客人請妥善保存此卡，並於本公司之工程師服務時主動提出本卡以享權益。
3. 下列事項不列入保證範圍
 - ◎ 因使用錯誤、使用過失造成的損壞
 - ◎ 異常電壓所造成的故障損壞
 - ◎ 人為、天災造成的損壞
 - ◎ 使用於營業場所的產品
4. 如有任何疑問或需專人服務，請洽客林渥客服免費專線，公司電話或網站留言。



保證書專用章



免費客服專線 0800 800 669

台北總公司 02-2794-2588

台中分公司 04-2422-1866

高雄分公司 07-559-7919

即時辦 24HR

請註明以下資訊提供未來參考，這些資訊可以在機台的銘板上找到和發票上的購買日期。

機型號碼： _____

序 號： _____

購買日期： / / /

店 章：

！注意

※ 本手冊包含安全安裝重要資訊，可協助你有效率的使用本產品。請將手冊放在容易接近的安全地方，以便操作上的問題或任何不熟悉本產品操作的人參考。



Content 目錄

01. 安全資訊	5
02. 用電警告 / 清潔與保養	6
03. 回收處理 / 節能小偏方	7
04. 安裝產品圖	8
05. 接電說明 / 限用物質含有情況標示	9
06. 感應爐面板說明	10
07. 使用前注意事項 / 鍋具選擇	11
08. 操作說明	12
09. 錯誤碼排除 / 產品報修	15

感謝您選購 ClearWell 客林渥產品 在您開始使用產品前，請先詳閱本產品說明書。

本公司不保固且不承擔因無視本說明書中所提到之安裝、指示與警告項目，而引起之任何產品損壞與損失。請妥善保存此說明書以供未來參考使用，如有任何疑慮，請與本公司客服中心 **0800-800-669** 聯絡。

使用本設備前，請詳閱此安全資訊，並將說明書放於容易取得之處以提供未來使用參考，在使用過程中請確實遵照安全指示。製造商有權拒絕所有因忽略安全警告、錯誤使用和非正確設定所造成的相關責任。

▲警告：

若玻璃檯面出現破裂情況，請立即關閉電源以防止漏電。

▲警告：

請勿在感應爐上堆放物品，以免造成失火危險。

▲小心：

烹調過程中請保持隨時監督，短時間的烹煮請隨時監督。

▲警告：

有油脂的烹調都可能有起火風險。若發生起火情況，絕勿以水滅火，正確方式為：先關閉感應爐，再以被毯或鍋蓋等可阻絕空氣的物品蓋住火苗。

▲請勿把感應爐面當作工作檯面，請將抹布與其他易燃物品放在遠離爐口的地方。若有物品呈現高溫，將其放置完全冷卻，以避免被引燃。

▲請勿將金屬物品如刀具、叉子、湯匙、鍋蓋等放置於爐面上，有可能不小心開啟而感應，造成物品過燙而燙傷。

▲除非有大人的監督，嬰幼兒（0-3 歲）及孩童（3-8 歲）應遠離感應爐設備。8 歲以上孩童、身心靈障礙者、以及缺乏相關經驗知識者，可以在成年人或監護人的指導下

使用本產品。勿讓孩童玩本產品。由孩童進行相關清潔時，務必有大人在一旁指導照看。

▲烹調完成後，請按關機鍵關閉感應爐。請勿仰賴鍋具偵測自動關機的功能。

▲警告：

烹調過程中以及使用後面板將呈現高溫，請小心勿觸碰高溫的烹調區。請留意 8 歲以下孩童，務必有大人的照看。

▲小心：

本產品請勿外接裝置，如計時器、或遙控器等。

▲本產品僅適用家用環境，或類似下述場合：商店、公司等員工廚房，或民宿飯店等廚房用途。

▲本產品不適用於戶外。

02 用電警告 / 清潔與保養

▲本產品必須由合格技術人員安裝，技術人員須配戴工作手套以預防受傷。

▲安裝或檢修本產品必須由合格技術人員處理。除非產品手冊上有特別註明，請勿擅自取下或以其他零件取代。安裝過程中請將孩童帶離此處。開箱後，請確認產品的完整性，檢查在運輸過程中產品是否損傷。若有任何問題，請聯繫購買經銷商或原廠客服。安裝完成後，包裝材料（塑料、保麗龍等）務必收放在孩童無法觸及之處，因有造成不當窒息之危險。在產品安裝完成之前，請勿接上電源，以避免造成觸電之危險。在安裝過程中，請小心勿刮傷電線，以避免造成觸電之危險。僅有在完成安裝之後，再正確接上電源。

▲本產品安裝前，請確實完成櫥櫃面板裁切作業，並移除所有因裁切而產生的碎片。

用電警告：

▲如果插座可以觸及，務必用拔除插頭的方法來斷開電源，並且依照該地區的用電法規，有安全穩固的接地措施。

▲必須使用單獨迴路，勿使用延長線、變電器。完成安裝後的電路零件不可外露。電線若有損傷時請勿使用本產品。

▲供電組件若有損傷，務必以相同零件汰換，並經由授權合格之技術人員進行修理。

清潔與保養：

▲警告：

請確認已關閉電源，才能進行清潔與保養本

產品；絕勿使用蒸氣清潔設備，以避免造成觸電。

▲請勿使用具腐蝕性的清潔產品、漂白水或鐵刷等來清潔本產品。


▲注意！

- 請勿使用蒸氣清潔設備
- 進行清潔前，請確認已關機，同時面板上的【H】符號已消失，才得以進行清潔。

重要事項：


- 請勿使用粗礪海綿或鋼刷清洗，因可能刮傷玻璃表面。
- 每次使用後，在爐面冷卻後順手清潔，擦去殘餘油汙，可保持面板潔淨如新。
- 請隨時保持面板清潔，尤其要保持控制面板的乾燥與潔淨，才不致影響操控的敏感度。
- 只有面板上出現難以清潔的結塊油垢才使用刮刀，使用時請參照刮刀所附使用說明，避免刮傷爐面。
- 糖類或含高度糖份的食物在冷卻結晶後容易刮傷爐面，請儘快去除。
- 鹽、糖、和砂粒可能刮傷爐面。
- 請使用柔軟的抹布、廚房紙巾、或感應爐專用清潔劑。
- 若有湯水灑出，可能造成鍋具容易滑動或震動。
- 清潔爐具之後，請完全擦乾爐面。
- 鍋具底部若有結塊油脂或異物，請勿在檯面上拖拉鍋具，易造成爐面刮傷。

包裝材料回收處理：

本產品以 **100%** 可回收材料包裝，其上標有  可回收標誌者，請根據當地垃圾處理法規分類處理。

家用電器回收處理：

本產品以可回收或可再生材料生產（通過歐洲聯盟指令 **2012/19/EU** 電氣設備垃圾處理 **WEEE**），請根據當地垃圾處理法規，連繫環保機關或購買商家做回收處理。

產品與包裝上的  符號表示不得視為一般家用垃圾處理，必須將其送至電器與電子設備回收中心做處理。

注意：

配戴有「心律調節器」或類似醫療用品的人，在本產品開啟運作時，靠近本產品要特別小心，因感應裝置可能影響心律調節器。在使用本產品前，請徵詢您的醫生或醫療設備製造商。

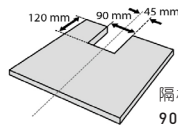
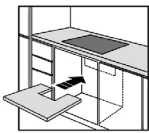
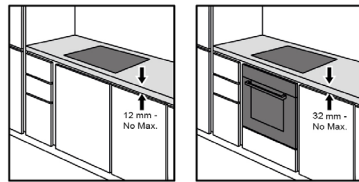
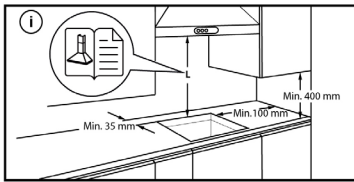
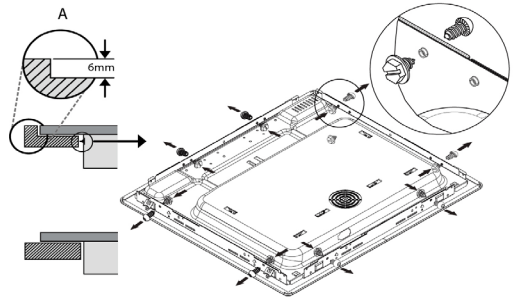
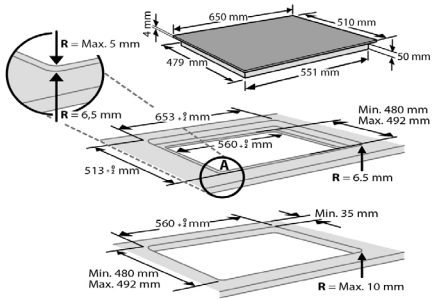
節能小偏方：

- 最後烹調的幾分鐘可先熄火，利用餘溫完成食物的烹調。
- 大口爐用大鍋，小口爐用小鍋。最好鍋底能覆蓋整個感應區的感應面積，鍋具面積過小於爐口面積會比較耗能。
- 烹調時水不要放太多，同時蓋上緊密的鍋蓋，可節省更多能源。沒有加蓋烹煮，會比較耗能。

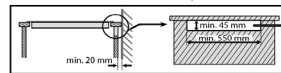
【歐盟符合性聲明 DOC】

本產品符合歐規 **EN60350-2** 節能規範

04 安裝產品圖

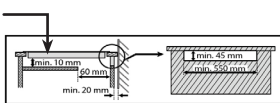


隔板留散熱孔
90X45(mm)

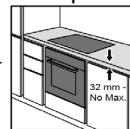
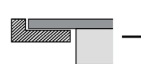


背板開孔尺寸：
寬 550x 高 45(mm)

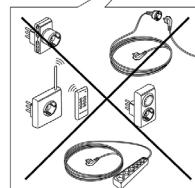
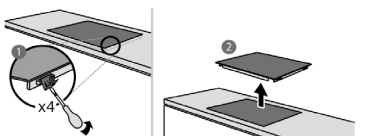
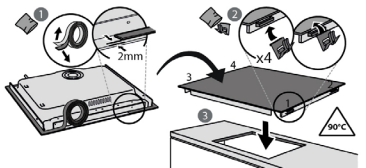
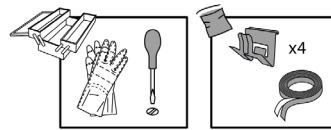
隔板距離機殼
下緣需距離
10mm 以上。



背板開孔尺寸：
寬 550x 高 45(mm)



感應爐下方安裝烤
箱，烤箱上緣與感
應爐機殼下緣需距
離 32mm 以上。



連接電源

在連接爐灶到電源前，請檢查電壓和頻率是否與位於它底部爐灶銘牌上和保證書上規定的相符，或者在產品的整個使用壽命期間，技術數據的運用，你必須依照本手冊操作。

如果電纜引入線安裝在同一設備中，請確保電纜引入線不與感應頂部外殼或爐灶外殼接觸。



警告

1. 電源接頭必須正確接地，並遵循現行法規，否則電爐可能會發生故障。高電壓波動異常會損壞此控制系統（任何電器設備也是一樣）。
2. 此類設備在高溫狀態下，建議避免使用電爐的熱解清潔功能。
3. 只有 FRANKE 官方技術服務可以處理或修復這個設備，包括更換電源線。
4. 在切斷主電源電纜的連接之前，我們建議關閉開關並等待大約 25 秒，然後切斷主電源。這段時間是要讓電子電路完全放電，才能排除電纜端子可能產生的電擊。

在整個產品的使用壽命期間，請保存保證書或是技術數據表，還有說明手冊。這些都有重要的技術訊息在內。

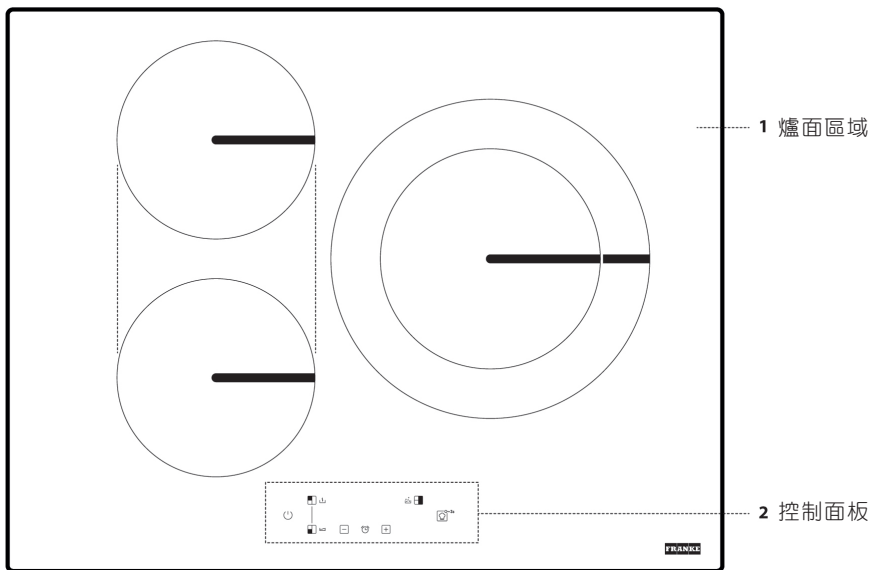
安裝重要注意事項：

- 僅有根據此說明書安裝指示正確執行爐具安裝，方能保障爐具的使用安全。如因不當安裝而致之產品損傷，恕不列入保固範圍內。
- 爐具使用時需有安全的接地措施。
- 請勿將感應爐安裝於電冰箱、洗衣機或是其他同類廚具電器的上方。
- 足夠的散熱空間

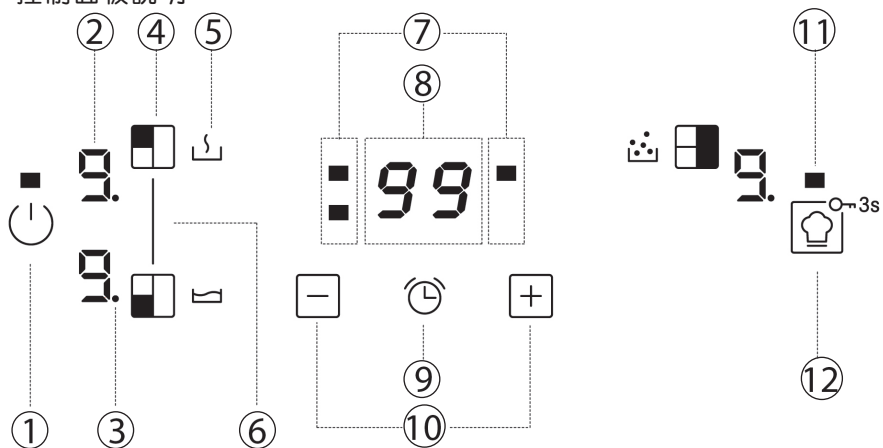
設備名稱：三口感應爐		型號（型式）：FSM 653 ID BK				
單元(註)	限用物質及其化學符號					
	鉛 (Pb)	汞 (Hg)	鎘 (Cd)	六價鉻 (Cr ⁶⁺)	多溴聯苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
加熱原件	○	○	○	○	○	○
風扇	○	○	○	○	○	○
電路板組	○	○	○	○	○	○
內部配線	○	○	○	○	○	○
外殼塑料	○	○	○	○	○	○
金屬部件(含外殼、固定片、螺絲)	○	○	○	○	○	○
備考1. “超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。						
備考2. “○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。						
備考3. “-”係指該項限用物質為排除項目。						

限用物質含有情況標示

06 感應爐面板說明



控制面板說明：



- ①. 總開關
- ②. 火力顯示
- ③. 小數點 - 顯示指定爐區
- ④. 爐區選擇
- ⑤. 助理功能
- ⑥. 橋接
- ⑦. 計時爐區顯示燈
- ⑧. 計時時間顯示
- ⑨. 計時器
- ⑩. 計時時間調整
- ⑪. 安全鎖顯示
- ⑫. 大廚助理鍵 / 安全鎖開關
(長按 3 秒)

唯有具磁性材質所製成的鍋具，才能適用感應爐，如：(圖 1)

- 琺瑯鍋 • 鑄鐵鍋、鐵鍋
- 具有磁性的不鏽鋼鍋

不適用感應爐的鍋具材質：

- 陶瓷鍋
- 玻璃鍋 (如康寧鍋)
- 鋁鍋、銅鍋

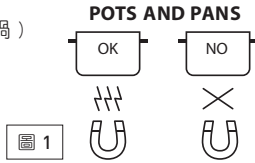



圖 1

通常適用感應爐的鍋具，會於外鍋底部標示符號 ，表示可用於感應爐。或您可使用磁鐵來測試，若鍋具可能吸住磁鐵，即適用感應爐。

請注意，鍋具材質與構造將影響加熱的表現，尤其在挑選不沾鍋時，需要特別注意鍋底的感應區大小。不沾鍋的材質為不導磁的鋁合金，故必須於鍋底加入能導磁的金屬材質，此金屬會是影響效能的主因。一般來說，不沾鍋的升熱速度會比鑄鐵鍋、鐵鍋、琺瑯鍋和不鏽鋼鍋等慢許多。(圖 2)



圖 2

鍋底的影響：

鍋具底部的類型會影響烹調的加熱均勻性與效果。鍋底必須平整，才能完整感應，讓感應爐的效能做最大發揮。弧形或不平整的波浪狀鍋底，將大大折損感應成效。(圖 3)

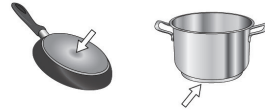


圖 3

鍋具空燒或材質輕薄：

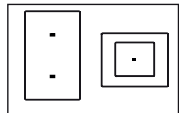
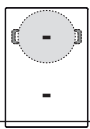
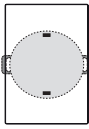
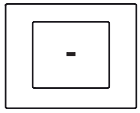

請勿讓鍋具在爐上空燒，或使用材質輕薄的鍋具，因為兩者的溫度會在過短時間內達到高溫，而爐具內建之安全斷電機制，無法在短時間內偵測到異常高溫而啟動，因而使得鍋具或爐面造成高溫損害。

最小鍋具限制：

為使感應爐達到最好的烹調成效，請依照感應區標示的建議鍋具尺寸來選用鍋具。(請參考圖 4) 請遵照最小鍋具底部直徑尺寸的建議，以達到最好成效。

不建議使用感應加熱板
(或稱導磁板)：

使用感應加熱板雖然可以使不適用感應爐的鍋具運作，但請注意，使用此方式加熱效率不彰，且加熱需時較久，請務必限制加熱時間。尤其在使用直徑小於導磁板的鍋具時，由於導磁板的熱源無法完全釋出，集中於導磁板上會造成感應爐高溫過載，而造成玻璃面板和電磁線圈的破壞。

			
Φmin. 	120mm	220mm	inner : 120mm outer : 240mm

請務必將鍋具置於感應區範圍的中心點，並儘量不超過該區的烹調範圍。(圖 4)

08 操作說明

首次使用 / 功率限制管理功能：

此設備內建最大功率為 **7200 瓦**，不過您也可以依照自家配電環境和條件，於**首次安裝**時調整設定，操作方式如下：

第一次接上電源時，可在 **60 秒**之內重設功率限制。長按 **+** 3 秒鐘，顯示出現 **PL**。按下 **🏠^{0-3s}** ⑫，即出現最小功率選項。再以 **+** 或 **-** 調整至所需要的功率選項。

功率選項分別為：

2.5KW - 4.0KW - 6.0KW - 7.2KW

最後按下 **🏠^{0-3s}** ⑫ 確認。

如遇停電或斷電等情況，先前所調整設定之功率會被記憶回復。如要改變設定，請拔除插頭至少 **60 秒**再插上，重複上述步驟即可。操作過程中若有出錯，會出現錯誤碼 **EE**，並出現嗶聲響。此情況發生時，再重複操作即可。但若重複出現出錯，請聯繫原廠客服人員。

首次使用 / 警示聲音管理：

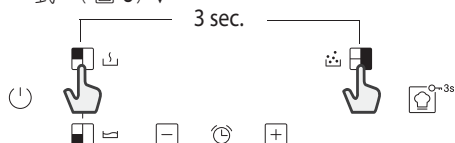
警示聲音可開啟或關閉，步驟如下：

- 請確認設備接電正常。
- 啟動總開關。
- **60 秒**內，同時按下 **+** 及 **🏠^{0-3s}** 按鍵至少 **5 秒鐘**，即可關閉警示聲。

首次使用 / 示範模式：

若要開啟示範模式，步驟如下：

- 請確認設備接電正常。
- 啟動總開關。
- **60 秒**內，同時按下左上爐 **🔥** 和右口爐 **🔥** 按鍵 **3 秒鐘**，出現代碼 **DE** 即開啟示範模式。(圖 5) ↓



操作說明：

🔌 總開關

要啟動感應爐，按下總開關約 1 秒鐘。

要關閉感應爐，再按一次總開關，所有感應區和功能立即停止。

感應區位置：

依照面板上按鍵所對應的位置來選擇所要進行烹調的感應區。

請注意：

勿將鍋具覆蓋到操作面板，使用大火爆炒或高溫煎煮時，請利用後方（遠離面板）的爐口，以避免操作面板過熱。

(圖 6)

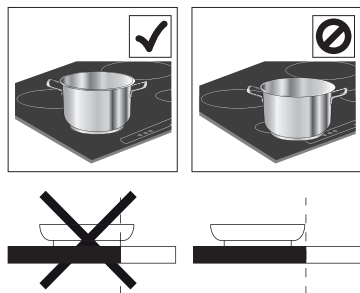
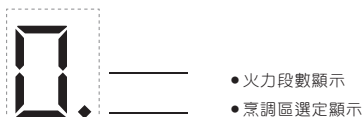


圖 6


🔥 開啟各烹調區和火力調整

開啟烹調區：

- 按下各感應區所對應的啟動鍵開啟感應區，該區顯示器會出現 **0**。
- 各區火力皆可分為 **1-9 段**，以按鍵 **+** 與 **-** 來增減調整。
- 部分感應區建有快速加熱功能，火力 **9 段** 再按一次 **+**，顯示器會出現 **P**。




關閉烹調區：

按下感應區啟動鍵  開啟感應區，該區顯示器數字旁出現小數點之後，將火力調整至 0 即完成熄火。

快速熄火，可長按該感應區啟動鍵 3 秒鐘，即完成熄火。若面板呈現高溫，顯示區會出現 H 符號。

安全鎖：




安全鎖功能可防止控制面板被意外誤觸。若要啟動，長按安全鎖按鍵  3 秒鐘，聽到嗶一聲和按鍵上方燈亮，即表示啟動。啟動安全鎖時，除了總開關鍵，所有按鍵都被鎖住而無法操作。若要關閉，重複上述動作即可。

計時器：

每個感應區都能設定計時功能。


啟動計時：

選擇要計時的感應區，按下計時器按鍵 

 9，再按  或  來調整所需時間，時間設定好之後，自動開始倒數計時。

1 分鐘以上以分鐘計時，最多可計時至 99 分鐘；1 分鐘以下會以秒計時。時間終止感應區自動熄火。期間您可隨時改變時間設定，重複上述步驟即可。




多個感應區可同時計時，計時顯示器上出現的數字為最短的計時（最接近終止計時的感應區）。

若有多口感應區同時計時，計時爐區顯示燈  出現閃爍者，表示該口將終止計時，剩餘時間同時也出現在顯示器上。

若要設定另一感應區計時，請重複上述步驟。

關閉計時：

選擇要關閉計時的感應區，長按計時器按鍵

  3 秒鐘即關閉。或利用  按鍵將時間歸零 0 也可關閉計時。

* 其他功能說明：

• 跨區橋接

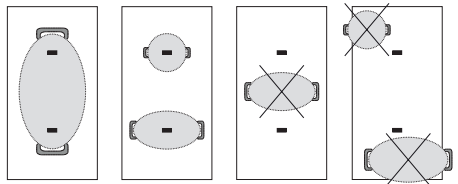
此功能可將左側前後兩口感應區橋接使用，以擴大感應區，適合長方形魚鍋、鐵板燒等較大型鍋具。

橋接範圍若無法被鍋具整體接觸感應到，橋接功能會自動解除。

啟動橋接功能：同時按下左側兩口感應區啟動鍵即可。

▲ 注意！

請將鍋具置中放在橋接烹調區內，至少需接觸到其中一口的感應點才得以運作。（如圖）

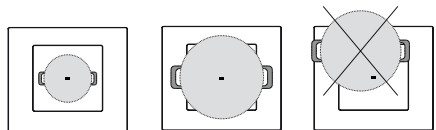


• 彈性感應範圍

感應區可依照鍋具的大小，自動啟動感應線圈，如內側線圈或外側線圈，來適應不同大小的鍋具。最小鍋具建議請參照第 11 頁【最小鍋具限制】說明。

▲ 注意！

烹調時請確實將鍋具置於中心點。（如圖）





大廚助理功能：

此為特殊助理功能鍵，一鍵即升溫協助烹調。

啟動方式：

- 先將鍋具置於所選擇的感應區。
- 按下大廚鍵，該感應區顯示器出現 **A** 即表示啟動運作。
- 若要解除大廚模式，回復至手動模式，先按下該感應區選擇鍵，再按大廚鍵。
- 大廚助理功能所設定的溫度為內建，無法手動調整。

融化助理：

此功能可以協助您將食材升溫至適合融化的溫度，使食材維持理想溫度不至燒焦。適合融化巧克力、奶油等食材。

保溫助理：

此功能可以協助您將食材升溫至理想溫度，用於烹調完成後的保溫、或降溫持續燉煮。將食物保持在最適口的溫度。

火力烹調建議

以下表格為各火力 (1-9 與加強火力 P)，建議烹調的方式，實際以每個烹調區大小與功率為準。

火力		建議烹調方式	適合烹煮類型
特大火力	P	快速加熱 / 加大火力	適合爆炒、煮開水、煮滾、下水餃麵條等
	8-9	爆炒 - 滾煮	適合食物上色、熱鍋、熱炒冷凍食材、川燙或水煮
強火	7-8	上色 - 煎炒 - 滾煮	適合輕炒、大火滾煮、短時間的油煎 (5-10 分鐘)
	6-7	上色 - 煎炒 - 燉煮	適合輕炒、文火滾煮、較長時間的油煎 (10-20 分鐘)
中火	4-5	燉煮 - 燜炒 - 油煎	適合長時間的文火燉煮、奶製品的烹煮、煸香
	3-4	燜煮 - 收汁	適合長時間熬煮的食材如醬汁、煲湯、奶製品的烹煮
小火	1-2	融化 - 解凍 - 保溫	適合融化巧克力或奶油、解凍小份量的食材、保溫食物



沸騰助理：

此功能可以協助您用低耗能的方式，煮水至沸騰或維持食材在沸騰狀態。鍋內至少需有 2 公升的水量 (食材請由室溫狀態開始烹煮)。

使用此功能時，人請勿離開烹調區，保持隨時監測鍋內的水量。建議使用鍋蓋，可縮短沸騰時間。

H 面板餘熱：

出現 **H** 符號，表示感應區面板高溫，請小心！

請留意，若感應區沒有使用，卻出現 **H**，很有可能該面板上可能曾被放置熱鍋，導致餘熱而顯示。當面板降溫後，**H** 符號即會消失。



不適用感應爐的鍋具或感測不到鍋具：

若感應爐偵測不到鍋具，將出現此閃爍符號。可能所使用的鍋具材質不適用感應爐，或大小不合等。若在感應區開啟後 30 秒之內感應不到鍋具，感應區會自動熄火關閉。

錯誤碼排除：

- 確認總電源是否開啟。
- 若使用後無法關閉感應爐，請拔除插頭。
- 開機狀態下若出現下列錯誤碼，請參照指示排除問題。

▲ 請注意！

水或湯汁溢出，或任何物體被置於操控面板上方，可能會造成安全鎖被啟動或關閉。

錯誤碼	說明	可能造成的原因	解決方式
F0E1	雖然可感應到鍋具，但是要操作的功能不適合。	可能沒將鍋具放在烹調區的正确位置，或該感應區不適合。	按總開關鍵兩次，以移除錯誤碼並重設。然後使用他口感應區或改用其他鍋具。
F0E7	電線錯誤。	沒有依照原廠說明書接電規範的方式安全接電。	請依照原廠規範方式再次接電。
F0EA	異常高溫而致控制面板自動斷電。	感應爐裝置內產生異常高溫。	讓感應爐先降溫再使用。
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6,	請先拔除電源。等待數分鐘後，再接回電源。若問題仍未解決，請聯繫原廠客服技術人員。		
dE (感應爐為關機狀態時)	感應區無反應，無法加熱。	DEMO 示範模式被開啟了。	請參照說明書解除示範模式。
例如  0 → 1	該感應區無法使用特殊功能。	因重設總功率限制，以致無法使用到高功率大火。	請參照說明書「功率限制管理功能」
例如 P → 5 無法使用大火	感應爐自動降火力。	因重設總功率限制，以致無法使用到高功率大火。	請參照說明書「功率限制管理功能」

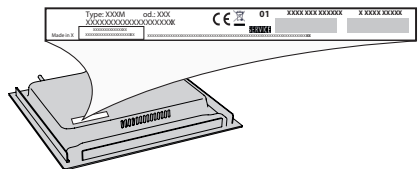
運作時的聲音：

感應爐使用時可能產生些許鳴聲或震動聲音，主要出自於鍋底的材質與狀態（譬如說，多層複合的金屬鍋底、或鍋底不平整都可以造成聲響。）聲音可能會因鍋具材質、食物數量不等而有所差異，此為正常現象，請安心使用。

聯絡原廠時，請提供以下資訊：

*** 詳述問題：**

- 設備型號 (Art.)
- 設備序號 (S.N.)



產品報修：

任何關於產品操作所產生之問題，請聯絡原廠客服技術人員。請勿使用非原廠授權之技術人員。

產品底部的標貼紙上皆有詳註以上資料。同時請提供購買證明（如發票、收據等），以利客服查詢您的保固期限。

ClearWell 客林渥

Water has never been so beautiful

水從未如此美麗

www.uc-clearwell.com

免費客服專線 0800 800 669



官網



即時辦

- > 專業安裝指導
- > 完整使用教學
- > 迅速完修回覆
- > 售後保固二年

台北

台北市內湖區新湖一路 360 號

TEL 02-2794 2588

FAX 02-2794 3789

台中

台中市北屯區長生一街 29 號

TEL 04-2422 1866

FAX 04-2422 5829

高雄

高雄市鼓山區美術東四路 365 號

TEL 07-559 7919

FAX 07-586 9651

