

使用說明書

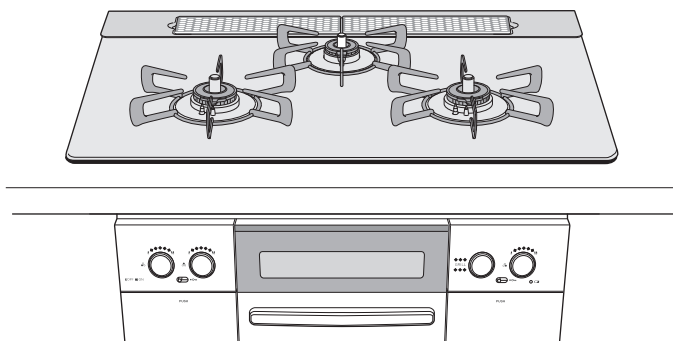
型號：RB71W23L1R5
RB71W23L7R5

系統廚具用〈嵌入爐〉

家庭用

附保證卡

Si 全爐口都安裝有感知器
感知器瓦斯爐



感謝您購買附雙面燒烤式烤箱的嵌入式瓦斯爐。

請詳細閱讀並安全地正確使用

- 請於使用前詳細閱讀本說明書，以確保安全並正確使用本產品。
- 保證卡附在本說明書封底。請確認內容並妥善保管。
- 本產品為家庭專用，若於營業用途使用將使產品壽命縮短。
- 本產品為國內專用。嚴禁在海外使用。
- 除了本使用說明書以外，另有安裝施工說明書。無論機器的移設、替換或修理都必須參考安裝施工說明書，所以請連同使用說明書妥善保管。
- 若遺失使用說明書，請向林內客服中心諮詢。



JS0046-042 (02) ☆
06000005203000

Rinnai

原來如此💡安心 Si 感知器瓦斯爐

以偵測溫度的溫度感知器
來充實安心便利功能的新瓦斯爐。



防止忘記熄火或油炸時油溫過熱於未然

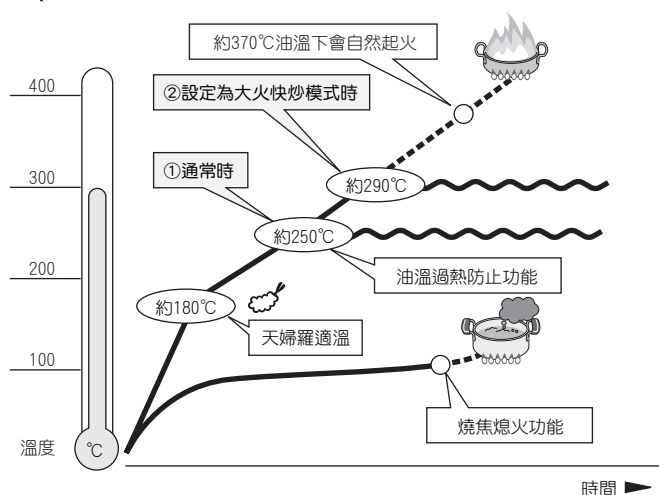


鍋底變高溫則自動地變為小火的**安全設計**



當燉煮食物燒焦在初期就會自動熄火

🌀 溫度感知器的作用



①通常時

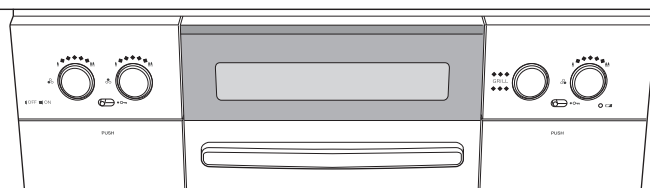
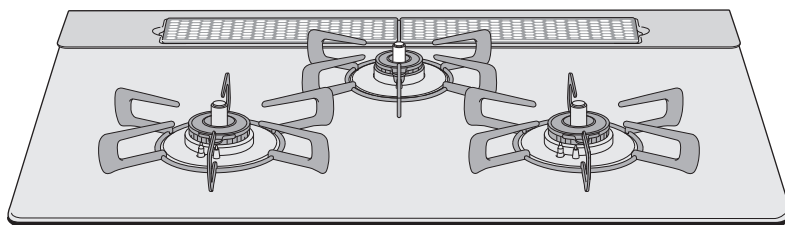
經由溫度感知器的作用，在燒烤料理、煎炒料理等較高溫度的料理或乾烤時，會自動調節大火・小火或自動熄火。

②設定為大火快炒模式時

大火快炒模式並不是溫度感知器變得完全不能作用，而是比①通常時更高溫亦可烹調之功能。

使用大火快炒模式時，為了防止鍋子過熱，會自動調節大火・小火或自動熄火。從大火快炒模式起最長 60 分鐘（從最初自動變為小火起約 30 分鐘）會自動熄火。

在大火快炒模式中，燒焦自動熄火功能、油溫過熱防止裝置不會作用。



諮詢最多的項目

■ 會隨意變小火或熄火

- Si 感知器瓦斯爐的安全功能作用。

■ 即使設定為大火快炒模式，還是會隨意變小火或熄火

- 並非所有的安全功能都被解除了。

■ 即使按押操作按鍵，火還是點不著或使用中熄火

- 會不會是電池的問題？

請詳閱  59 頁

目錄

各部位名稱	3
利用便利功能快樂地烹調	5

為了安全地使用

安全注意事項	6
--------------	---

關於本瓦斯爐

使用前注意事項	16
安全功能	17
各種設定變更（自訂功能）	19

每日使用方法

瓦斯爐	基本操作	21
	油炸食品	23
	使用瓦斯爐計時器	25
	煎炒食物	27
	煮開水	29
煮米飯・稀飯	31	

烤箱	烤箱的使用與準備	35
	用烤箱烤網烹調（手動模式）	39
	用烤箱烤網烹調（自動模式）	41
	用燒烤盤烹調（自動模式）	43
	用燒烤盤烹調（計時器設定）	47

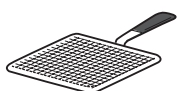
為了能長期使用

日常檢查及清潔用品	49
零件的安裝及拆卸	51
清潔方法（瓦斯爐）	53
清潔方法（烤箱）	56
更換電池	57
常見問題（Q&A）	59
關於蜂鳴器和顯示器	67
更換零件・另售品介紹	71
長時間不使用時／規格	72
售後服務	73
保證卡	封底

警告



■ 瓦斯爐上不可直接使用烤網
滴落的油會造成起火，發生危險。機器也會異常作動。

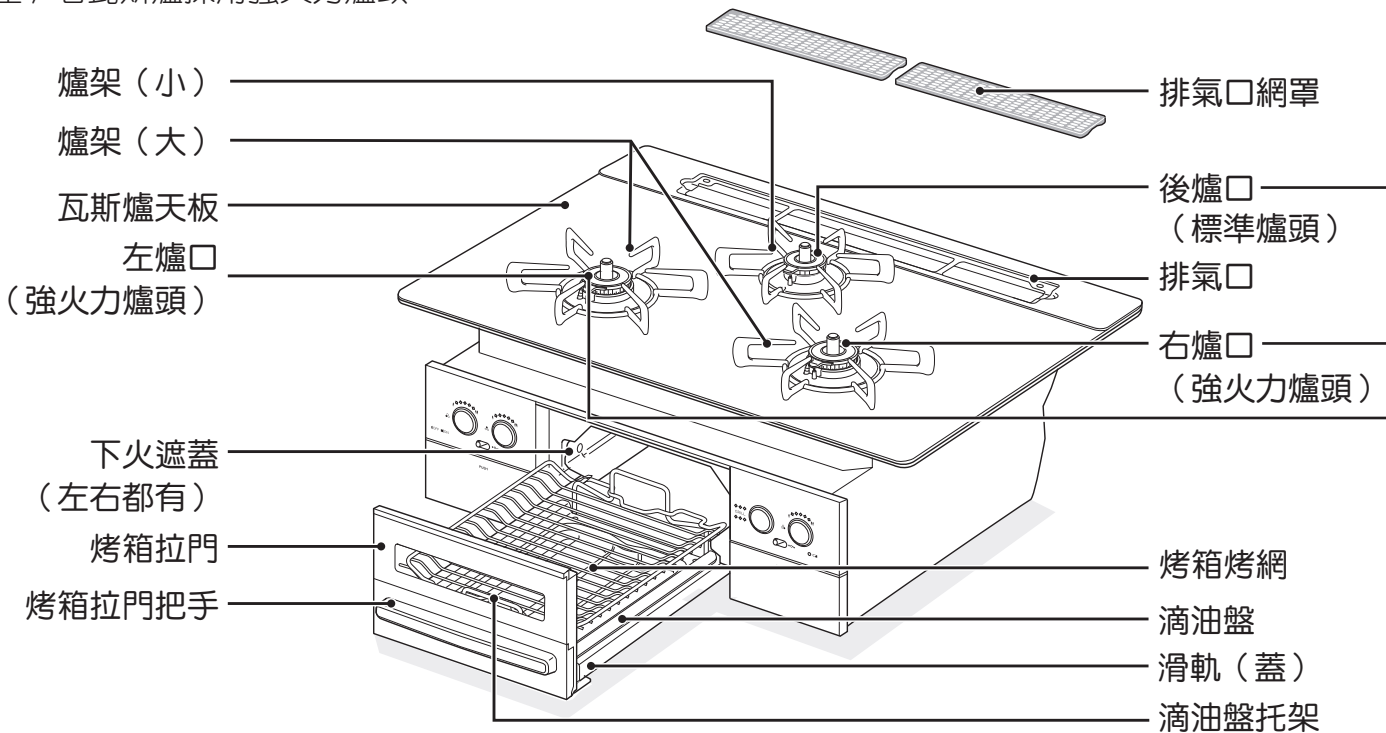


烤網



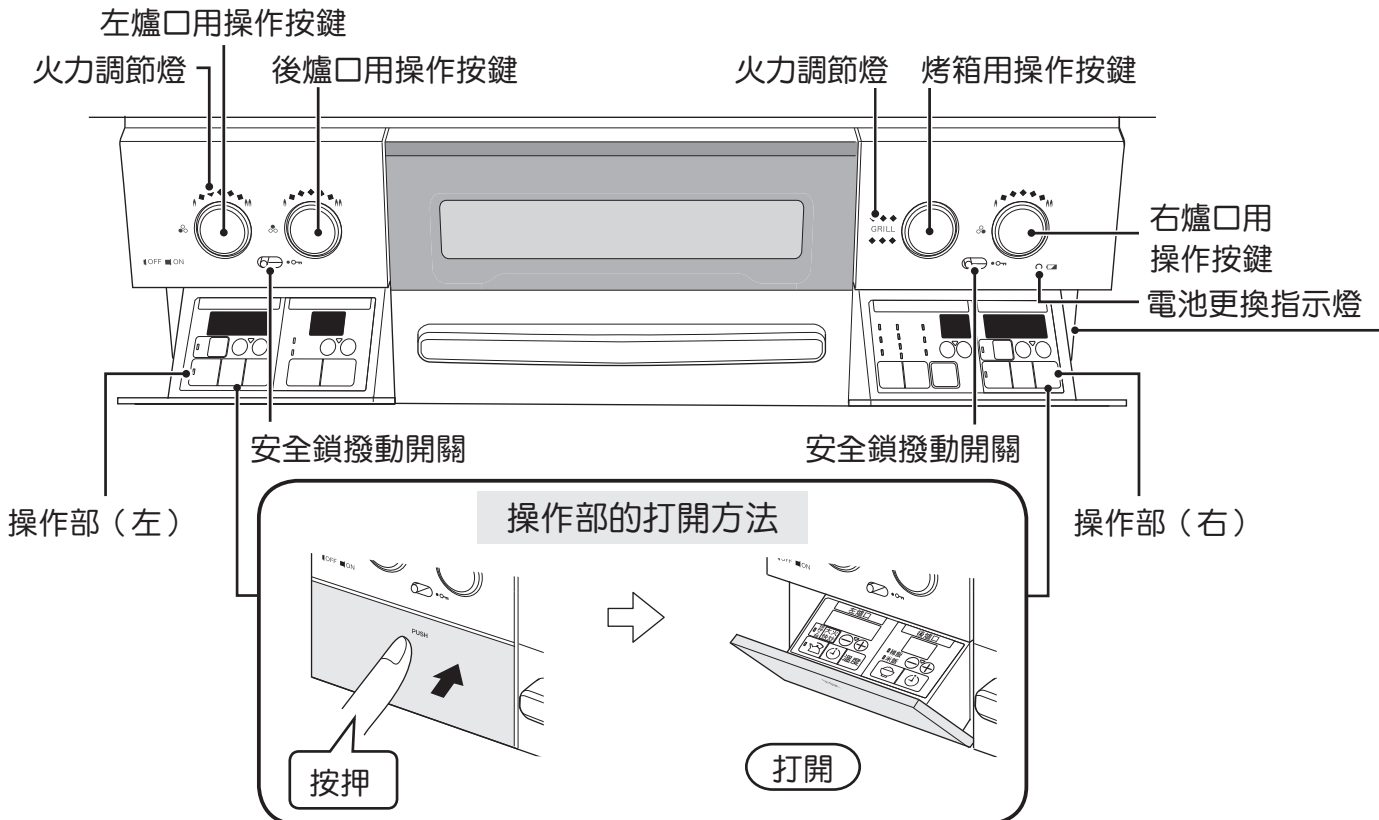
各部位名稱

- 左 / 右瓦斯爐採用強火力爐頭。

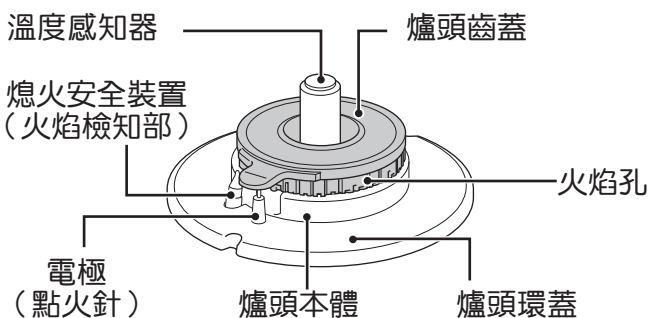


正面

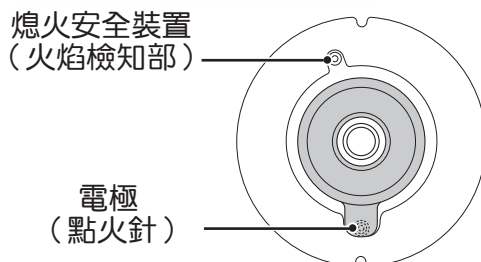
打開操作部



左 / 右瓦斯爐 (強火力爐頭)



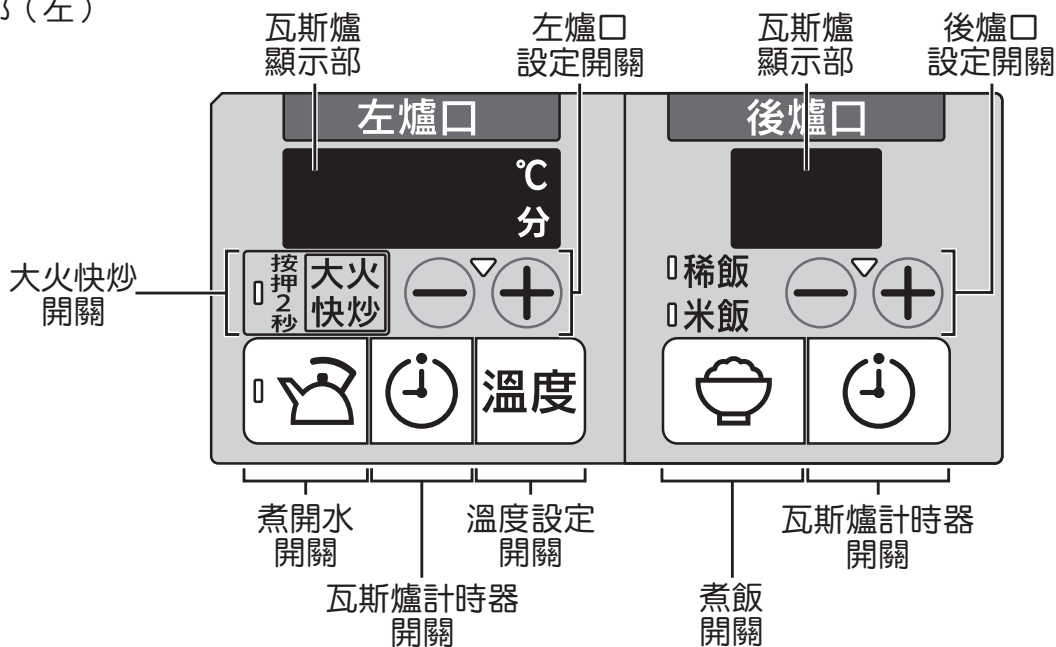
後瓦斯爐 (標準爐頭)



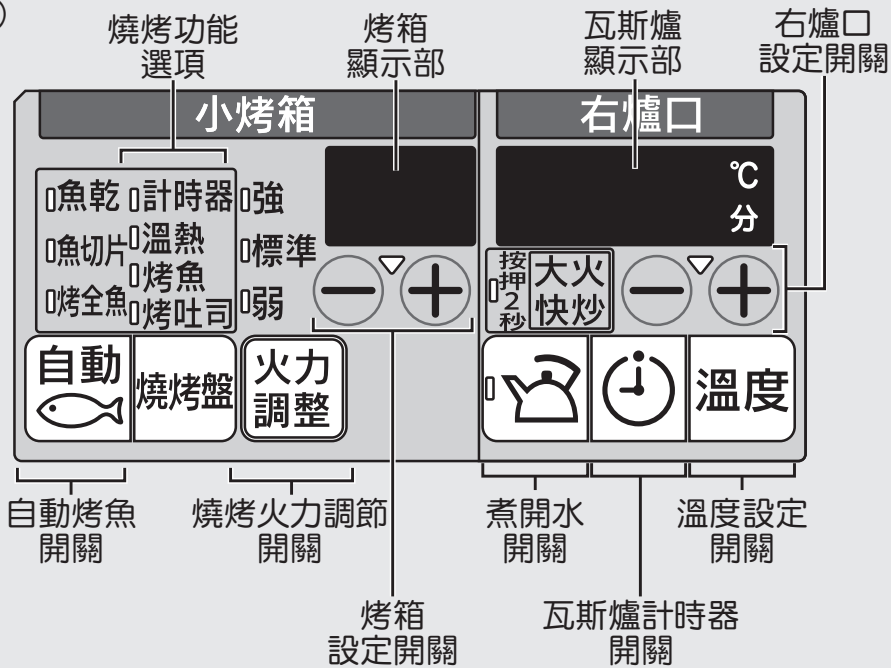
※後瓦斯爐 (標準爐頭) 的熄火安全裝置的位置不同。

操作部

●操作部 (左)




















●操作部 (右)



利用便利功能快樂地烹調

利用便利功能，快樂地烹調吧。




使用瓦斯爐時	油炸食物時 ➡ 23頁	溫度設定模式 		亦可用於 煎餃或大阪燒
	燉煮食物時 ➡ 25頁	瓦斯爐計時器模式 		煮蛋 也很便利
	要煎炒或 烘烤食物時 ➡ 27頁	大火快炒模式 		煎炒 銀杏芝麻 時也一樣
	煮開水時 ➡ 29頁	煮開水模式 		煮沸 咖啡 紅茶...
	煮米飯·稀飯 時 ➡ 33頁	煮飯模式 		也可以 煮 五穀雜糧米
使用烤箱時	使用烤箱烤網 烹調時 ➡ 41頁  附件	自動烤魚模式 		烤魚
	使用燒烤盤 烹調時 ➡ 43、45、47頁  附件	燒烤盤模式 	 	烤魚、烤吐司 重新加熱 冷掉的食物










安全注意事項 (請務必遵守)

■ 為避免造成使用者或他人生命、財產的損失，請務必遵守下列說明。

■ 請確實理解以下的標示和意義後再閱讀正文。

 危險	如果忽視這個標示而操作不當，將有可能造成人員死亡、受重傷並有引起火災的危險。
 警告	如果忽視這個標示而操作不當，將有可能造成人員死亡、受重傷等危險並有可能引起火災。
 注意	如果忽視這個標示而操作不當，將有可能造成人員受傷或是物品的損壞。

■ 圖案的標示有以下的意義。

	這個圖案標示是禁止您這麼做			
	這個圖案標示是請您注意			
	這個圖案標示是請您務必這麼做			

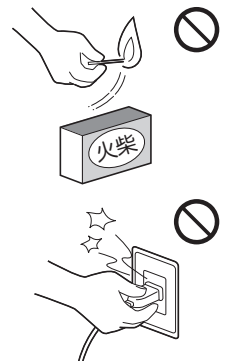
危險

察覺到瓦斯漏氣時



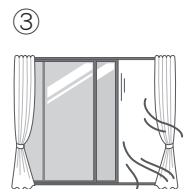
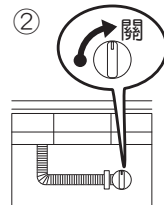
嚴禁煙火

- 切勿點火
- 切勿打開 / 切斷電器用品 (換氣扇等) 的開關
- 切勿插入或拔出電源插頭
- 切勿在附近使用電話
可能因火焰或火花起火而發生爆炸事故。



立即停止使用

- ① 按壓操作按鍵熄火。
- ② 關閉瓦斯栓 (瓦斯開關)。
- ③ 打開門窗讓瓦斯散去。
- ④ 出去外面連絡住家附近的瓦斯業者 (供應商)。





安全注意事項 (瓦斯爐 · 烤箱通用篇)



警告

告

在使用中



■不可離開機器

■不可就寢、外出

- 食物烹調中會因異常過熱而引起火災。尤其是在油炸食物時請特別注意。
- 如果忘記將烤箱熄火，烹調食物中可能會起火，請特別注意。
- 依烹調食物（魚等）的種類不同，有可能在烤箱計時器啟動前起火。
- 若有電話或訪客時，請務必熄火。

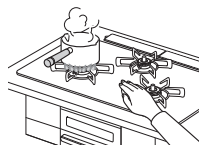


禁止觸碰

■使用中、使用後除了操作按鍵、操作部、烤箱拉門把手之外，其他部位不可碰觸

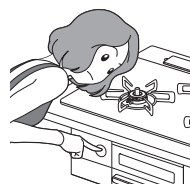
可能會造成燒燙傷。

- 即使只使用烤箱，亦會因烤箱燃燒器的火焰或排出的熱氣，造成玻璃天板變熱。
- 有安裝嵌入式烤箱時，即使未使用瓦斯爐或烤箱，只要使用嵌入式烤箱，天板及排氣口網罩會變熱。
- 即使僅使用了一個瓦斯爐，未使用的一側的天板也會因導熱而變熱。



■在點火時或使用中，請勿將臉靠近爐頭、或打開烤箱拉門窺視

可能因火焰或熱造成燒燙傷。

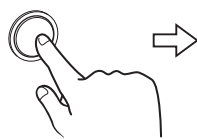


■無法點火時按壓操作按鍵，回到熄火狀態，等周圍的瓦斯散去之後再點火

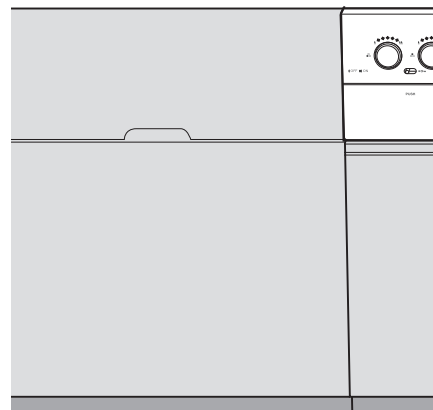
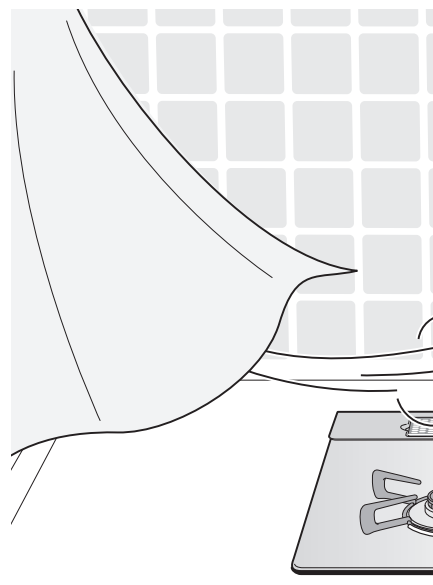
立即點火的話，周圍未散去的瓦斯可能起火引燃到衣服，造成燒燙傷。

① 返回操作按鍵

② 點火



周圍的瓦斯散去後



意

瓦斯爐天板

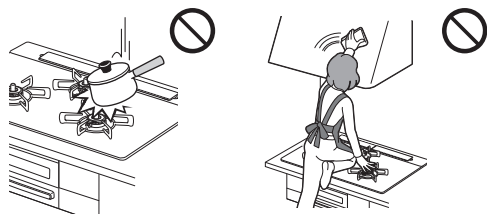


■不可撞擊

■不可乘坐

瓦斯爐天板出現裂縫、缺角會造成意想不到的事故。瓦斯出現裂縫、缺角時，絕對不要觸碰，請立即洽詢購買本產品之經銷商。

※尤其不可撞擊瓦斯爐天板端面。裂縫、缺角會造成受傷。



使用時、使用後



■確認點火·熄火

■關閉瓦斯栓 (瓦斯開關)

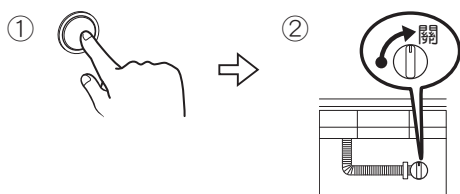
忘記熄火會引起火災。尤其是烤箱容易忘記熄火，請務必確認已經熄火。

異常時



■按壓操作按鍵熄火，關閉瓦斯栓 (瓦斯開關)

感覺到地震、火災、異常燃燒之臭味、異常聲音時，立即停止使用。確認59～70頁內容，必要時請洽購買本產品之經銷商。



使用中



■不可用於烹調以外的用途

用於烘乾衣服或點燃煤炭等，會引起火災或機器損壞。

■勿讓風對著機器吹風

若電風扇或冷氣的風直吹，則安全裝置無法正常運行。會造成機器損壞或不正常啟動。



務必保持
通風

■務必轉動通風扇或打開窗戶

不通風的話，會因不完全燃燒造成一氧化碳中毒。但以下狀況請勿轉動通風扇，請開窗。

- ・使用屋內型的 (密閉式除外) 熱水器時
- ・使用屋內型的浴室鍋爐時

以上狀況若轉動通風扇，會造成熱水器或浴室鍋爐的廢氣逆流引起一氧化碳中毒。



■請勿在操作部或烤箱拉門施加重力

用手頂著或垂放開著，會導致燒燙傷或機器損壞、不正常作動。



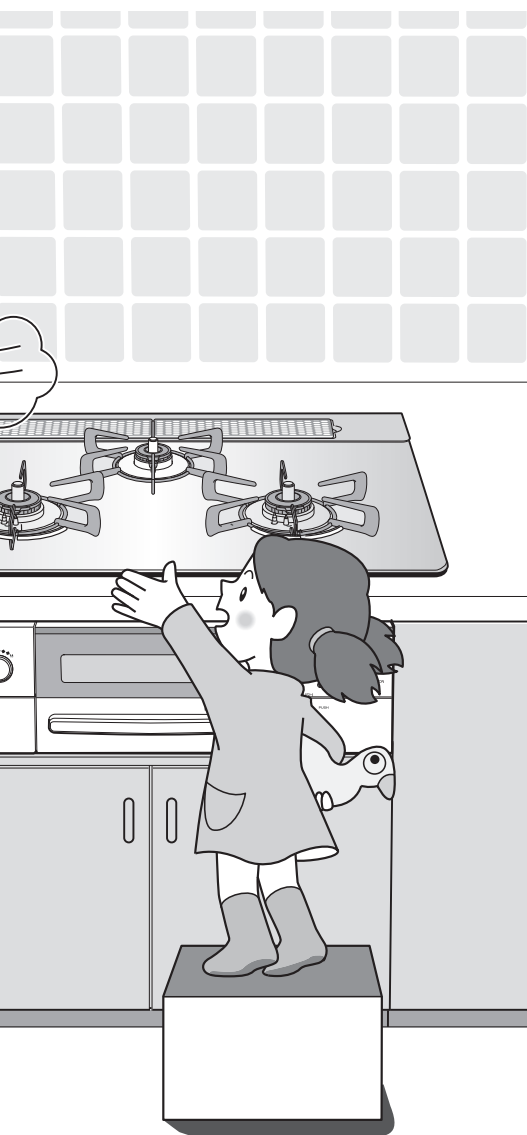
■操作部勿直接淋水或清潔劑

會造成不正常作動。



■勿讓幼童碰觸

會造成燒燙傷或受傷等意想不到的事故。





安全注意事項 (瓦斯爐使用篇)



警告

告



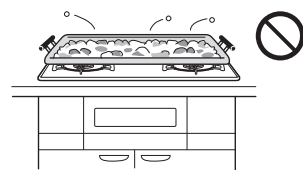
注

意

不可使用的物品



- 會蓋住整個爐架的大鐵板或鍋子
- 非機器附帶或非機器指定的輔助工具（鋁箔製湯盤、省能源爐架、烤箱輔助工具等）
可能造成一氧化碳中毒或機器異常過熱。
- 烤網
滴落在天板的油會起火或可能造成機器異常過熱。



鋁箔製湯盤

省能源爐架



烤網

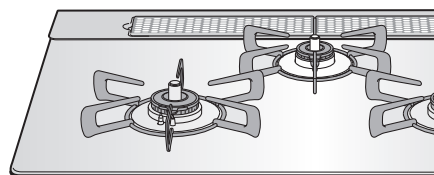
在附近不可放置的物品



- 有爆炸可能性的物品
壓力上昇會有爆炸的可能。
 - 噴霧器罐
 - 卡式瓦斯爐用瓦斯罐等
- 易起火的東西
會造成火災。
 - 噴霧器、汽油、揮發油等
- 易燃物
會造成火災。
 - 機器上方的調味料架等
 - 塑膠瓶、塑膠類
 - 抹布或毛巾、食用油等



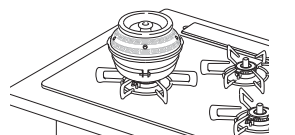
- 絕對不可改造或拆卸使溫度感知器無法正常作用。
會造成火災。



關於使用的鍋子等



- 不可使用石頭燒薯罐等空燒的烹調用具
因異常過熱而造成機器損壞。



- 勿在單把手鍋子、小型鍋子、凹底、圓底、滑底鍋不穩的狀態下使用

鍋子傾斜或滑動可能會造成燒燙傷。
鍋子把手於與爐架支腳同一方向，不可伸出機器前面，中華鍋等圓底鍋請務必手握把手進行烹調，在穩定狀態下使用。



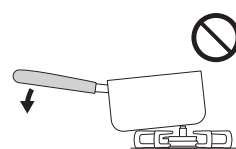
把手

爐架支腳

把手和爐架支腳的方向調整一致



- 輕鍋烹調時，含食物在內應在 300 g 以上
輕鍋或把手重的單把手鍋子被溫度感知器頂倒，可能會造成燒燙傷。
若烹調時掀開蓋子，水分蒸發等可能導致鍋子不同程度傾斜，請手握把手，在穩定狀態下使用。



- 在使用陶鍋時，應避免長時間使用，應在中火以下的火力下使用
因異常過熱而造成機器損壞。



■使用食用油廢油凝固劑時，絕對不可離開機器

倒入過量廢油凝固劑或加熱過頭可能會起火。嚴守廢油凝固劑的用量，注意不可使食用油溫度過熱，融化之後請立即熄火。

烹調油炸食品時



■大火快炒模式時，不可油炸烹調

食用油溫度變高，可能會起火。

■不可將冷凍食材密著置於鍋底中央油炸

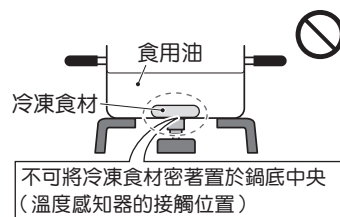
若將冷凍食材密著置於鍋底中央（溫度感知器的接觸位置）油炸食品，溫度感知器不能正確感應到鍋底溫度而起火。

■不可使用多次油炸過的食用油

容易起火。請勿使用多次油炸過已變成褐色的食用油、已渾濁的食用油、油渣沉底的食用油。

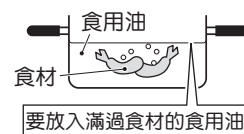
■不可油炸過度

長時間油炸過度會讓食用油飛濺，易造成起火或燒燙傷。油炸豆腐等水份多的食品、麵衣容易破裂之可樂餅等，請特別注意。



■要放入滿過食材的食用油（務必 200ml 以上）

食用油的量太少或使用中愈來愈少會有起火可能。特別在使用煎鍋等鍋底淺而寬的鍋子油炸時，食用油沒有滿過食材可能會起火。



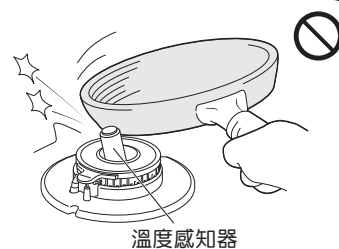
■注意勿將身體或衣服靠近火焰

火焰可能會燒到衣服上，導致燒燙傷。同時，由於溫度感知器的作用，火焰自動變大，風吹到火焰，會導致火焰從鍋底冒出，延燃到衣服上，請注意。



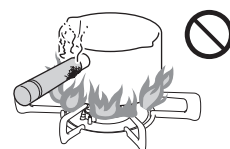
■不要對溫度感知器施加強力撞擊或力量，造成損壞

變形或傾斜會讓溫度感知器無法正常感應，可能造成食用油起火。



■配合茶壺或鍋子大小調節火力

火力太強有可能會燒毀把手，手去碰觸可能會造成燒燙傷。





安全注意事項 (烤箱使用篇)



警告

告

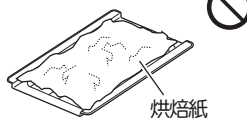


■ 非機器附帶或非機器指定的輔助工具 (烤石、烘焙紙、鋁箔、烤箱輔助工具等)

異常燃燒會造成一氧化碳中毒或機器燒毀。



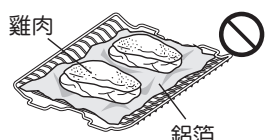
烤石



烘焙紙

■ 烹調油脂較多食材時，請勿在滴油盤、烤箱烤網上鋪鋁箔

鋁箔上方累積油脂、可能會產生過熱起火。



鋁箔

■ 烤箱拉門不要夾到魚等

魚起火，可能會讓流理台檯面燒焦或機器上部過熱而燒燙傷。

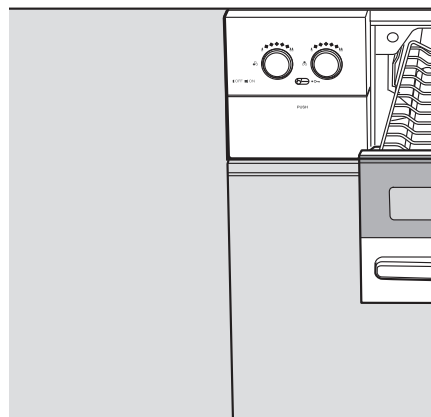
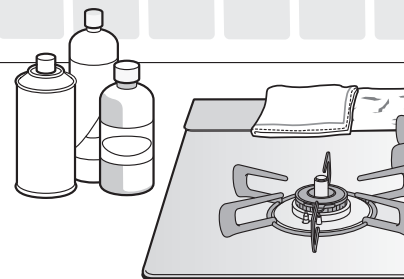
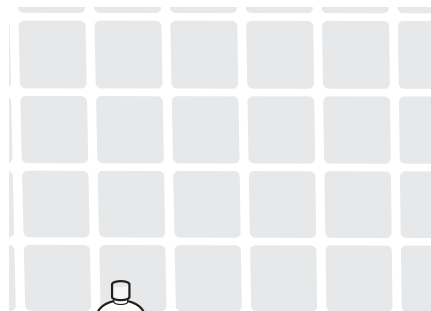
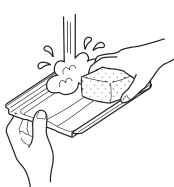


■ 確認烤箱內沒有食物殘渣或抹布等



■ 每次都要清除累積在滴油盤、燒烤盤、下火遮蓋上的油脂，或沾在烤箱烤網、燒烤盤上的皮、食材

食物殘渣或抹布、油脂燃燒可能會起火、發生火災或燒燙傷。



禁止觸碰

■ 在取出魚類等燒烤物時，手跟手腕不可觸碰到烤箱拉門或玻璃

可能會燒燙傷。
請將烤箱拉門水平方向全部拉出。



■ 烤箱拉門勿開著使用

在烤箱拉門打開的狀況下使用或頻繁地開關拉門，可能會讓流理台檯面燒焦或機器上部過熱而燒燙傷。

■ 魚類等勿烤過頭

魚類等燒烤物著火會造成火災。
烤箱內的魚類等燒起來、因累積油脂起火時，

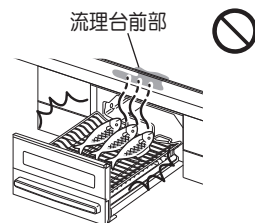
- ① 按壓操作按鍵讓烤箱熄火。
- ② 火焰熄滅、烤箱內冷卻為止，不可打開烤箱拉門。
- ③ 熄火後，委託檢查。

■ 下火遮蓋上不可放置滴油盤、烤箱烤網、燒烤盤使用

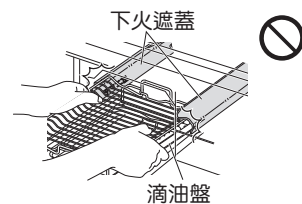
魚等食物的油脂過熱可能會起火。

■ 滴油盤、燒烤盤內勿放水

本機器為無需在滴油盤或燒烤盤放水之機型。
水溫變高、灑出可能會造成燒燙傷。

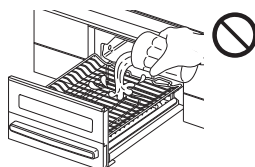


流理台前部



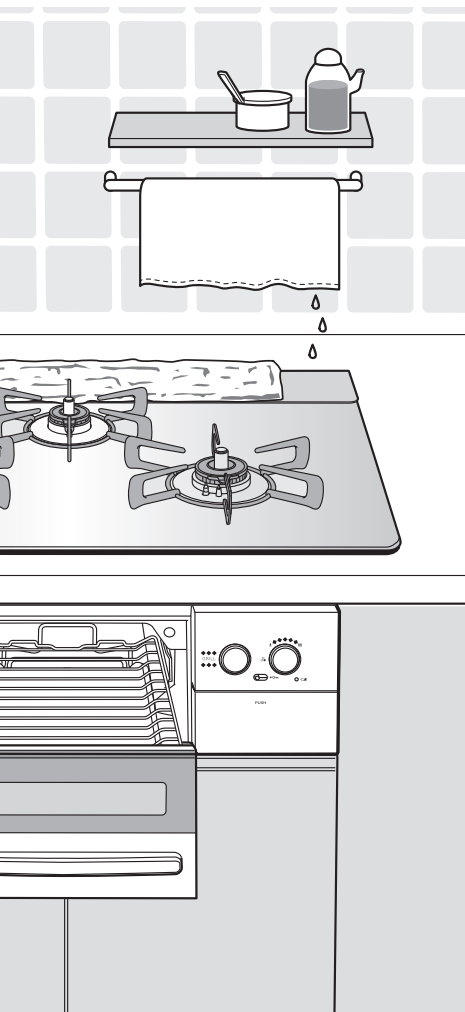
下火遮蓋

滴油盤



注

意



在附近不可放置的物品

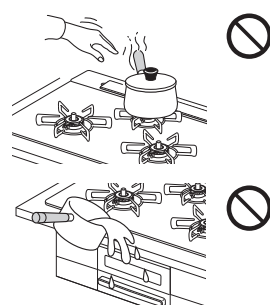
- ⊘
 - 有爆炸可能性的物品**
 壓力上昇會有爆炸的可能。
 - 噴霧器罐
 - 卡式瓦斯爐用瓦斯罐等
 - 易起火的東西**
 會造成火災。
 - 噴霧器、汽油、揮發油等
 - 易燃物**
 會造成火災。
 - 機器上方的調味料架等
 - 塑膠瓶、塑膠類
 - 抹布或毛巾、食用油等

- ⊘
 - 不可在排氣口上覆蓋抹布或物品，不可使用鋁箔堵住排氣口**
 - 不可在排氣口附近放置物品**
 異常燃燒會造成一氧化碳中毒或火災、機器燒毀。

在烤箱內使用另售的烹調（燒烤）盤時

- ⊘
 - 不可在盤上烤魚或烹調油脂較多食材**
 累積油脂會起火。
 ※ 詳細內容請參閱另售的烹調（燒烤）盤隨附說明書。

- ⊘
 - 勿將手或臉靠近排氣口**
 - 鍋子的把手勿朝向排氣口**
 - 會排出高溫氣體，導致燒燙傷。
 - 鍋子的把手過熱而燒毀。
 - 使用中、使用後烤箱拉門請勿淋到水或清潔劑**
 - 勿對烤箱拉門玻璃施加撞擊或損傷**
 玻璃破裂可能會造成燒燙傷或受傷。

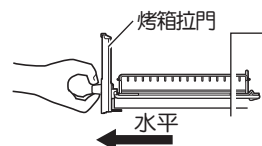


- !
 - 燒烤雞肉等油脂較多食材時，請注意**
 - 要邊看燒烤狀態邊調節火力。
 - 油脂可能起火，造成排氣口瞬間冒火，會造成燒燙傷或火災。
 - 不同食材（易熟食材、不易熟食材）同時燒烤時要注意**
 可能會燒焦、起火。

- 烤箱拉門要平緩地進出入**
 快速拉出的話，油脂灑出可能造成燒燙傷。

- 小心地移動滴油盤**
 滴油盤內累積的高溫油脂灑出可能造成燒燙傷。

- 等烤箱烤網、滴油盤、燒烤盤本體冷卻後再取出**
 使用中、使用後溫度變高，可能會造成燒燙傷。
 同時，滴油盤托架、燒烤盤固定架、滑軌（蓋）呈高溫狀態，如果碰觸的話，可能造成燒燙傷。





安全注意事項(烤箱使用篇·清潔篇)

使用燒烤盤時



■ 勿在瓦斯爐上使用

會造成燒烤盤損壞或機器故障。
燒烤盤為烤箱專用，嚴禁在瓦斯爐上使用。

■ 勿在燒烤盤模式以外使用

會損壞燒烤盤本體表面的塗層。

■ 勿疊在烤箱烤網上使用

會造成機器損傷或火災。另外，會造成烹調狀況不佳，或損壞烤箱烤網、燒烤盤本體表面塗層。

■ 烹調後，請戴隔熱手套等移動燒烤盤

累積的高溫油脂灑出可能造成燒燙傷。另外，與燒烤盤固定架同時拿起時，手腕誤觸燒烤盤固定架可能會造成燒燙傷。



■ 取出燒烤盤後，請務必使用廚房用紙擦拭累積的油脂

燒烤盤內累積的油脂灑出可能造成燒燙傷。



注

在機器進行檢查、清潔或機器周邊打掃時



■ 確認機器已經冷卻

烹調後呈高溫狀態，如果碰觸的話，可能造成燒燙傷。

■ 關閉瓦斯栓（瓦斯開關）

如果不留神而點火時，可能造成燒燙傷。

■ 操作按鍵可以鎖住 22頁

防止不小心點火。

■ 務必戴手套

不戴手套可能造成燒燙傷。

■ 爐頭齒蓋被溢出的湯汁弄髒時，務必清潔

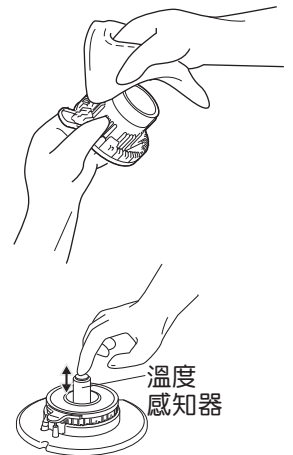
- 請使用中性清潔劑及濕布清潔乾淨。
- 清潔時不可使用粗糙的菜瓜布或工具進行清潔，以免造成爐頭外觀受損，功能減弱。

■ 在水洗爐頭齒蓋時，要徹底擦乾後再組裝

在火焰孔潮溼的狀態使用的話，會造成無法點火、異常燃燒。

■ 溫度感知器髒污時要每次進行清洗，確認上下可以滑動順暢

- 動作不順可能會造成鍋子傾斜、或湯汁流出弄髒、燒燙傷。
- 滑動不順暢時，請務必委託檢查、修理。



意

請遵守

機器的使用

- 使用中亦請確認是否正常燃燒。
- 將瓦斯火力調小時，烤箱的火焰不易看到，要注意不要忘記熄火。
- 請勿使用瓦斯栓（瓦斯開關）熄火。會造成燒燙傷或意想不到的事故。
- 注意不要弄錯爐頭的操作按鍵。
- 在瓦斯爐天板上請勿使用 IH 電子鍋、桌上型 IH 爐等電磁誘導加熱的調理機器。磁力線會造成機器故障。
- 流理台下方（含墊片等）和本體上方的空隙請勿使用裝飾板堵塞。該空隙可確保燃燒所須的空氣流通。堵塞會造成不完全燃燒。

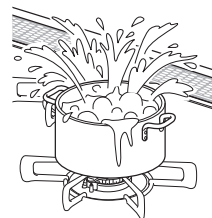


瓦斯爐的使用

- 烹調中將鍋子重新放上時，請先熄火。
- 因鍋子種類的不同，大火長時間使用可能會造成砂鍋、珐瑯等黏著在爐架上。長時間使用後移動鍋子時，請確認鍋子和爐架是否黏著在一起。若爐架黏著在一起，請迅速放回原來的位置，等機器冷卻之後晃動鍋子，取下爐架。黏著情況下移動爐架可能會意外掉落，可能造成燒燙傷或受傷、機器損壞。
- 請調節火力注意湯汁溢出。湯汁溢出會弄髒機器內部。另外，溢出的湯汁可能會在瓦斯爐天板、爐架、爐頭等形成焦痕，讓機器損壞。
- 變燙的鍋子等請勿直接置於瓦斯爐天板的標籤上。標籤可能會受熱而變色損壞。

關於突沸現象

- 在燉煮或加熱咖哩、肉醬等黏稠性料理或味噌湯時，請注意沸騰溢出。



何謂突沸現象？

所謂突沸現象係指突然沸騰的現象。水、牛乳、豆漿、酒、味噌湯、咖啡等液體在加熱至沸點後，突然加入其他能量，如：搖動容器，加入鹽，糖等，所產生的物理現象。此現象在烹調中發生的話，鍋子會跳動、或高溫液體四處飛散，有可能會造成燒燙傷或機器損壞。

預防方法

- 咖哩、肉醬等較濃的料理或味噌湯，用小火一邊攪拌一邊加熱。（不要用大火快速加熱）
- 請在稍微冷卻之後再將鹽或糖加入熱湯內。
- 請用配合鍋子大小的火力加熱。



安全注意事項 (安裝篇)



禁止拆解

■絕對不可擅自安裝或移動、拆解、修理、改造機器

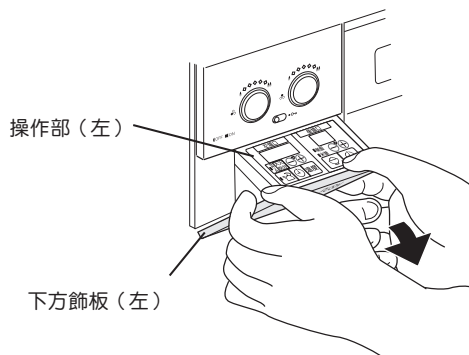
造成一氧化碳中毒、瓦斯洩漏、火災、或機器動作異常。

因為必須具備專門技術、證照，在機器的安裝、移動、拆卸、舊換新時，請洽購買本產品之經銷商或林內客服中心。

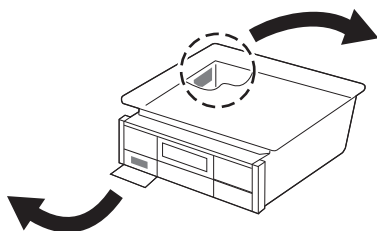


■請確認使用瓦斯與規格銘牌所示之瓦斯種類（瓦斯類別）是否一致

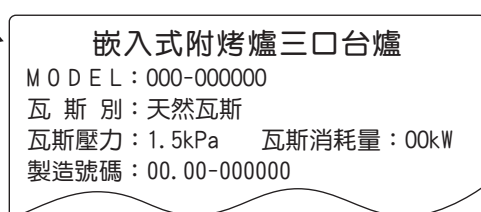
- 如果跟供應瓦斯不一致的情況下繼續使用，會因不完全燃燒而引起一氧化碳中毒，或點火異常造成燒燙傷、機器故障，所以請勿使用。
- 規格銘牌張貼於機器內左後方側面和前下方裝飾（左）打開之後的操作部正面。不清楚供應瓦斯種類時請洽購買本產品之經銷商或就近的瓦斯業者。
- 打開機器前面的電池盒，就有張貼機器資訊的標籤。可以確認瓦斯種類（瓦斯類別）。
- 搬家時請再次確認供應瓦斯的種類與規格銘牌是否一致。
- 使用液化瓦斯者，應裝適合於該器具燃氣消耗量與燃氣壓力之液化瓦斯用調整器。
- 本公司家用液化石油氣爐具係依瓦斯壓力 2.8kPa 設計燃燒，若爐具未內置穩壓器，請消費者務必依國家檢驗合格的 2.8kPa 瓦斯壓力調整器，切勿自行更換未經檢驗合格之不同瓦斯壓力調整器，若因此衍生的產品故障或事故，經鑑定確認公會不受予理賠。



<例> 機器資訊標籤（瓦斯種類為天然瓦斯時）



<例> 規格銘牌（瓦斯種類為天然瓦斯時）



警告

告



■請確保和可燃物的距離

因火災預防條例有規定，所以請遵守。距離過近可能會引起火災。

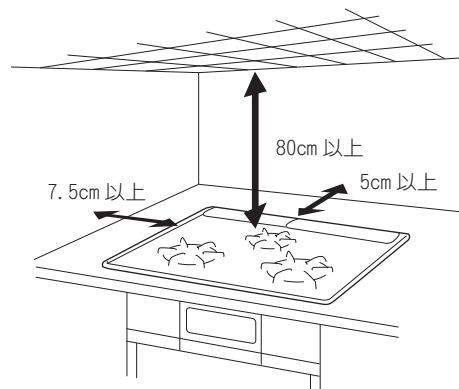
以下的情況請務必安裝另購的隔熱板。

- 若與可燃性牆壁不能保持如右圖之距離時（含貼有不鏽鋼或磁磚之可燃性牆壁）請向購買本產品之經銷商或瓦斯業者洽詢。

■安裝後若要變更機器附近的裝潢，也請確保與可燃物之距離

■使用燃氣器具必須注意通風效果，以免產生一氧化碳中毒事件等

■安裝時應注意建築技術規則建築設備篇有關燃燒設備（與電氣設備）之規定



（為可燃性牆壁時）

使用前注意事項

關於溫度感知器

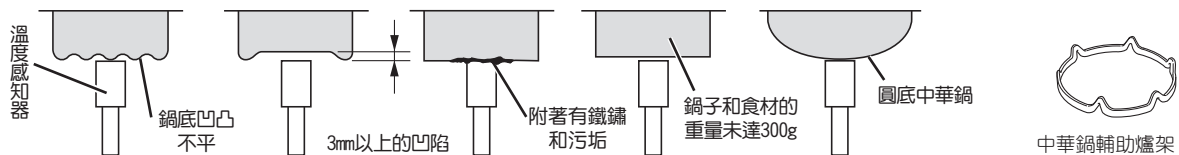
為了讓溫度感知器可以正常感應，請務必閱讀下列內容。

警告



■ 溫度感知器上面跟鍋底未密合時不可使用

- 溫度感知器不能正確感應鍋底溫度，會導致起火或使用中熄火、機器燒毀。
- 若使用中華鍋輔助爐架的話，溫度感知器就不能跟鍋底密合。



■ 請勿使用不易導熱的耐熱玻璃容器、砂鍋及鍋底寬而淺的鍋子油炸食品 油溫容易上升可能會起火。



可使用的鍋子

○：適合 ✕：不適合（無法正確感應溫度）

鍋子的種類		●油炸 (油量 200ml 以上) ●快炒	●其他烹調
鍋子 	材質：鋁、銅、鐵、陶瓷	○	○
	材質：不鏽鋼		
	厚：2.5mm 以上	○	○
	薄：2.5mm 以下	✕	○
中華鍋 平底鍋 	材質：鋁、銅、鐵	○	○
	材質：不鏽鋼 (平底鍋)		
	厚：2.5mm 以上	○	○
	薄：2.5mm 以下	✕	○
無水鍋 多層鍋		○	○
砂鍋 耐熱玻璃容器 壓力鍋		✕	○ (有時會熄火)

※ 於「溫度設定模式」、「煮開水模式」、「煮飯模式」烹調時，請選擇適合相應模式的鍋子。

請遵守

使用中華鍋時

- 請務必手握把手進行烹調。
- 請確認鍋底跟溫度感知器是否密合後再使用。
- 依據中華鍋種類不同，會有鍋子不穩定、溫度感知器無法正確感應的情形。



安全功能

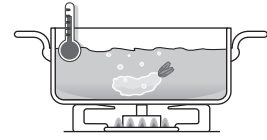
防止油溫過熱於未然

油溫過熱防止功能

若油溫過熱的話，會自動調節火力，以防止起火。
此情形若持續約 30 分鐘或即使在小火狀態下溫度還繼續上昇時，就會自動熄火。

左 / 右瓦斯爐

後瓦斯爐



調節火力

火焰熄滅瓦斯自動切斷

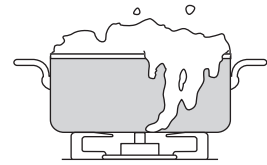
熄火安全裝置

若湯汁溢出或風吹造成熄火，則自動切斷瓦斯。

左 / 右瓦斯爐

後瓦斯爐

烤箱



關閉瓦斯

萬一忘記熄火也會在一定時間自動熄火

瓦斯爐忘記熄火功能

在爐頭點火約 2 小時後會自動熄火。
瓦斯爐忘記熄火功能可以變更時間。☞ 19 頁
※ 瓦斯爐計時器設定中，忘記熄火功能不會作用。

左 / 右瓦斯爐

後瓦斯爐

熄火

烤箱忘記熄火功能

一點火計時器就啟動。超過計時器設定時間就會自動熄火。
烤箱烤網「手動模式」最長 15 分鐘☞ 39 頁
燒烤盤模式「溫熱計時器設定」最長 10 分鐘☞ 46 頁
燒烤盤模式「計時器」最長 16 分鐘☞ 47 頁
就會自動熄火。

烤箱

熄火

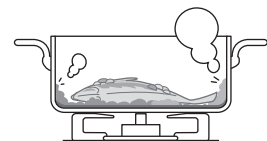
燉煮食物在燒焦初期階段就會自動熄火

燒焦熄火功能

燉煮食物時，若鍋底燒焦則自動熄火。
依鍋子的材質、料理種類及火力不同，燒焦程度亦不同。
※若鍋底放有海帶和竹皮等食材，燒焦熄火功能有時不會正常發揮作用。

左 / 右瓦斯爐

後瓦斯爐



熄火

防止誤觸按鍵

安全鎖

防止幼兒惡作劇或不小心點火。☞ 22 頁

左 / 右瓦斯爐

後瓦斯爐

烤箱

地震時自動熄火

地震切斷安全功能

機器本體檢測出約 4 級以上震動時，瓦斯爐、烤箱即自動熄火。

地震切斷安全功能可以設定為解除「OFF」。☞ 19 頁

左 / 右瓦斯爐

後瓦斯爐

烤箱

熄火

烤箱內溫度過熱時會自動熄火

烤箱過熱防止感知器

烤箱內未放置如魚類等料理而空燒時，或烤箱內的溫度異常過高時會自動熄火。

烤箱

熄火

萬一忘記退回操作按鍵，蜂鳴器會發出響聲通知

瓦斯爐、烤箱操作按鍵忘記退回通知功能

利用計時器或便利功能自動熄火，或利用安全功能熄火時，若忘記退回操作按鍵，每隔 1 分鐘蜂鳴器會發出 5 次「嗶嗶」聲提醒。

電池電力耗盡，請立即返回操作按鍵。但在使用其他爐頭時，蜂鳴器不會發出響聲通知。

左 / 右瓦斯爐

後瓦斯爐

烤箱

鍋底溫度變成高溫時會自動變成小火，以防止異常過熱

高溫自動溫度調節功能

煎炒料理等比較高溫的烹調或鍋子空燒時，可以大火、小火自動調節火力，以防止鍋子異常過熱。若此情形持續 30 分鐘或即使在小火狀態下，感知器溫度還更加上升時，就會自動熄火。最初在變成小火時，蜂鳴器發出 1 次「嗶嗶」聲提醒。若有礙烹調時，請使用大火快炒模式（左 / 右瓦斯爐）。

☞ 27 頁

左 / 右瓦斯爐

後瓦斯爐

調節火力



各種設定變更

可以變更以下功能設定

顯示部	功能	內容	設定項目
01	忘記熄火時間	瓦斯爐忘記熄火功能可以設定時間。	30 ~ 90 (分) (以 10 分鐘為單位) 120 (分) : (初期設定)
02	操作面板變暗的時間	可以設定操作面板變暗的時間。(若一定時間內不對操作面板的開關進行操作，操作面板的指示燈的亮度會自動降低。)若是延緩變暗時間，電池壽命會縮短。	10 (秒) : (初期設定) 30 (秒) : oFF : 不變暗
※ 03	煮開水通知時間	為避免過早或過晚的知曉沸騰的通知時間，可以設定 5 個檔位的通知時間。	1 : 早 2 : 稍早 3 : 標準 (初期設定) 4 : 稍晚 5 : 晚
04	煮飯調整	用煮飯模式煮少量的飯時，若在意飯有顏色 (焦) 或煮的火候不夠，可設定火候大小，共 3 個檔位。	1 : 弱 2 : 標準 (初期設定) 3 : 強
05	自動火力調節蜂鳴器	安全功能、便利功能發揮作用，當火力從低溫自動變強時的通知蜂鳴器的 on/oFF 可以設定。	on : 設定 oFF : 不設定 (初期設定)
08	地震切斷安全功能	依據居住環境，地震切斷安全功能有時會感應。太頻繁地感應時，可以解除。	on : 有效 (初期設定) oFF : 解除
09	全部復位	設定變更 (自訂) 的所有設定回到初期設定。	到顯示「888」為止，持續按壓右瓦斯爐組開關 [+] 3 秒。
10	最新錯誤歷史記錄	可以確認最新的錯誤。	在右瓦斯爐顯示部上，檢測點和錯誤號碼交替閃爍顯示 -1 : 右瓦斯爐 -2 : 後瓦斯爐 -3 : 左瓦斯爐 -5 : 烤箱 -- : 無錯誤代碼

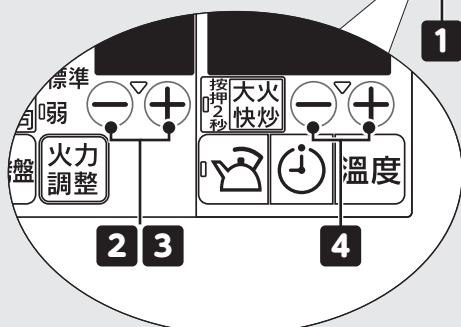
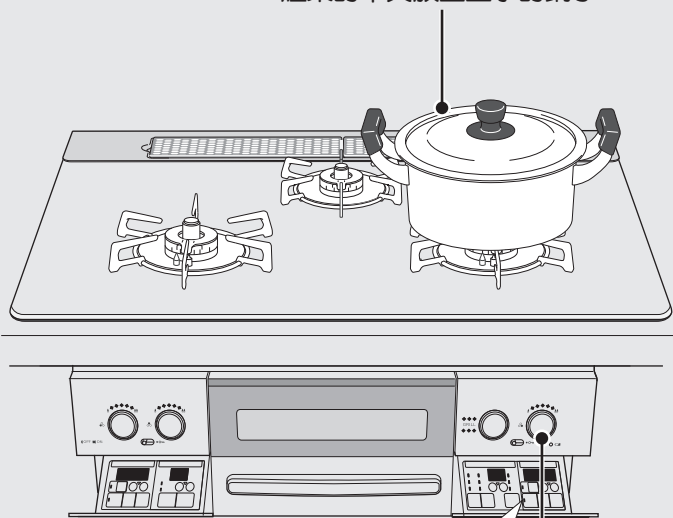
※左 / 右瓦斯爐的設定同時變更。

(自訂功能)

依據自己的喜好自訂，方便又好用。



1. 爐架的中央放置盛水的鍋子



! 確認是否解除了安全鎖。
「防止不小心點火(上鎖)」請參閱22頁。

請遵守

模式使用中無法進入自訂功能。

設定方法

1 右瓦斯爐

點火

按壓右瓦斯爐的操作按鍵。

亮燈(橙色)



按壓到底

2 點火後 10 秒鐘以內，同時

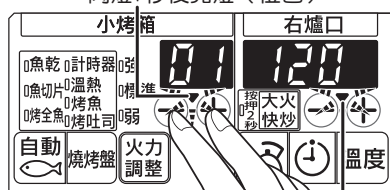
按壓烤箱組開關 [+] 和 [-]

到蜂鳴器發出響聲為止，持續按壓 3 秒以上。

烤箱顯示部顯示為「01」，右瓦斯爐顯示部顯示為「120」。

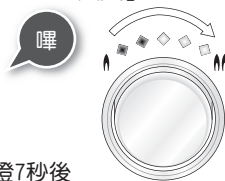
右瓦斯爐熄火。

即使指示燈閃燈 7 秒後再打開，亦可設定。



閃燈7秒後亮燈(橙色)

火力調節燈會重複從「小火」調節至「大火」。



要按壓到發出「嗶」聲為止

閃燈7秒後亮燈(橙色)

3 選擇設定變更功能

按壓烤箱組開關 [+ / -]。

[+] 開關顯示為...02、03、04...，顯示部的數字增加。

[-] 開關顯示為...10、09、08...，顯示部的數字減少。



亮燈(橙色)

4 變更設定項目

按壓右瓦斯爐的瓦斯爐組開關 [+ / -]。

關於各設定項目，請參閱左頁表。



亮燈(橙色)

5 完成各種設定之變更

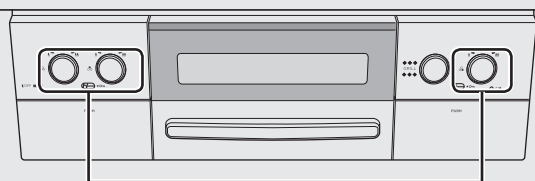
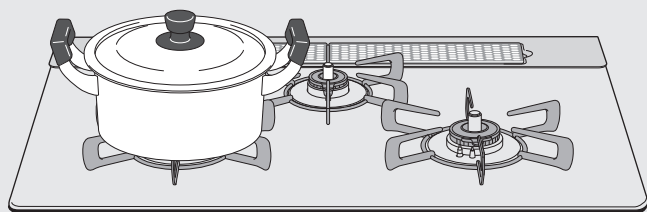
按壓右瓦斯爐的操作按鍵，設定為熄火狀態。

各種設定變更(自訂功能)



基本操作 (瓦斯爐使用方法)

對瓦斯爐的基本操作方法進行說明。



1 2 3

! 確認是否解除了安全鎖。
「防止不小心點火(安全鎖)」請參閱22頁。

請遵守

若面板和操作部表面張貼有保護膜時，請在使用前撕掉。

請確認瓦斯爐天板正前方中央的「點火操作時的注意事項」標籤的內容，在使用前請撕掉。

確認紙或包裝材料是否在烤箱內，請全部取出。

要點

煎炒或烘烤食物時…

請在大火快炒模式下烹調。☞ 27頁

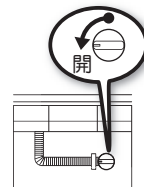
油炸食物時…

請在溫度設定模式下烹調。☞ 23頁

使用前…

1. 打開瓦斯栓

瓦斯栓(瓦斯開關)向左旋轉，全開。



2. 放置鍋子

鍋子放置於爐架中央。

基本操作

1 點火

按壓操作按鍵。

2 調節火力

緩慢旋轉操作按鍵。

每次旋轉時，指示燈會亮燈、閃燈，並且移動。
(閃燈並非故障。)

火力	1 (最小火力)	2	3	4
指示燈	亮燈	閃燈	亮燈	閃燈
亮燈、閃燈位置				

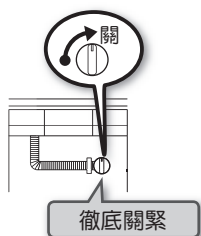
3 熄火

按壓操作按鍵。

使用後...

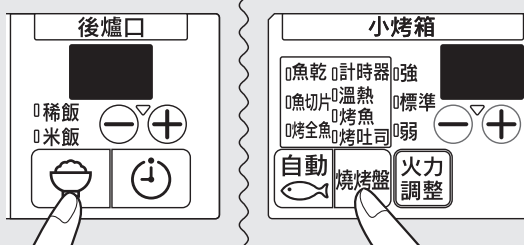
1. 關閉瓦斯栓

向右轉動瓦斯栓 (瓦斯開關)，關閉。



萬一情況下 (所有的爐頭同時熄火)

同時按壓操作部 (左) 的煮飯開關和操作部 (右) 的燒烤盤開關，所有的爐頭可以同時熄火。

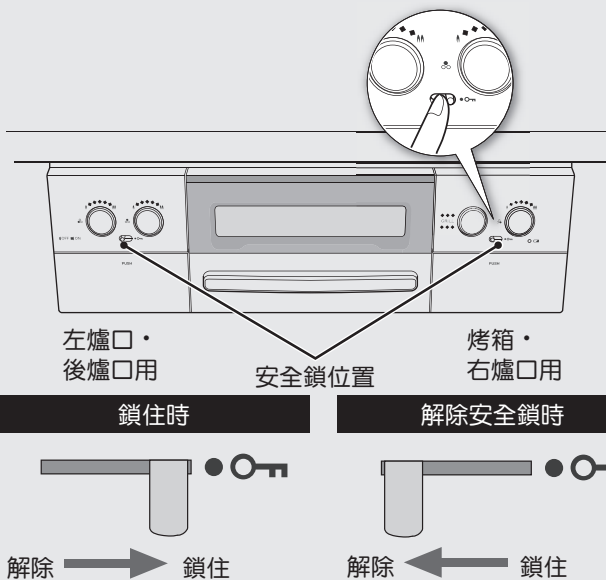


※發生異常時，請務必關閉瓦斯栓 (瓦斯開關)。

請遵守

防止不小心點火 (安全鎖)

防止幼童惡作劇或誤觸，操作按鍵可以鎖住。左右移動安全鎖撥動開關，可以解除 / 鎖住。※點火狀態下無法鎖住。務必確認操作按鍵已經為熄火狀態。

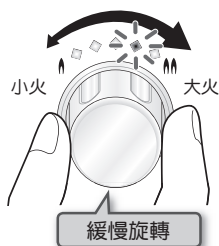


- 點火之後，將變為下表中的火力 9 的顯示。
- ◻操作按鍵按壓到底。若按壓不徹底，即使劈啪作響 (點火器作動聲) 也點不著火。

- ◻依據鍋子直徑調節火力大小，使火焰不從鍋底溢出。

- ◻務必確認已經熄火。

亮燈 (橙色)



5	6	7	8	9 (最大火力)
亮燈	閃燈	亮燈	閃燈	亮燈

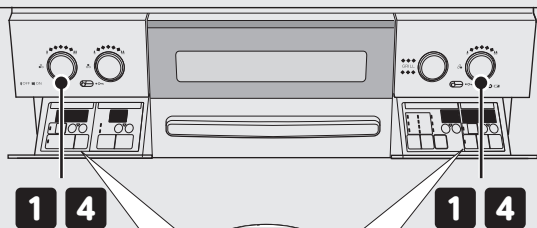
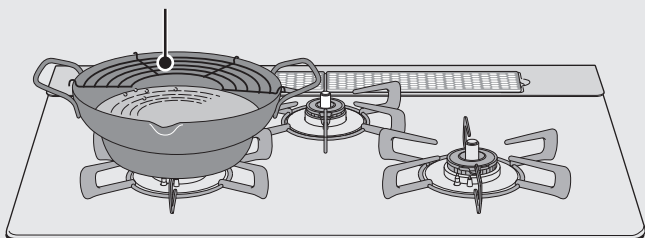


油炸食物

可以大火、小火自動調節火力，保持設定溫度，所以能夠烹調油炸和燒烤食物。



1. 爐架的中央放置鍋子
適當的油量：500ml ~ 1L



	適當的鍋具	適當的油量
油炸	平底鍋・中華鍋 煎鍋 材質：鐵、鋁、銅、陶瓷、厚的（2.5mm 以上）不鏽鋼	500ml ~ 1L
燒烤※	煎鍋 材質：鋁・銅	—

※使用溫度設定模式燒烤時，請使用鋁・銅製的煎鍋。

若使用鐵、陶瓷、不鏽鋼製的煎鍋，中途可能會熄火。

烹調油炸食物若使用鋁・銅製的鍋子，請等待蜂鳴器發出響聲 1 ~ 2 分鐘之後再放入食材。

這是由於蜂鳴器發出響聲但是油溫低於設定溫度。

1 點火及調節火力

按壓操作按鍵。

緩慢旋轉操作按鍵。

2 設定溫度

按壓所使用的瓦斯爐的溫度設定開關。
最初會顯示「180°C」。

按壓瓦斯爐組開關〔+ / -〕，設定溫度。
可以在 130 ~ 220°C 之間以 10°C 為單位設定溫度。

到達設定溫度時，會以蜂鳴器響聲通知。

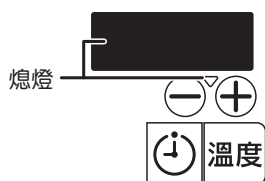
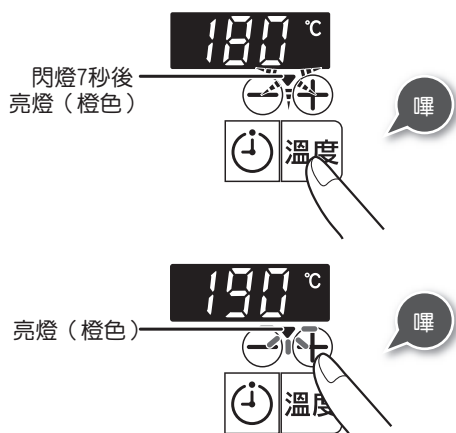
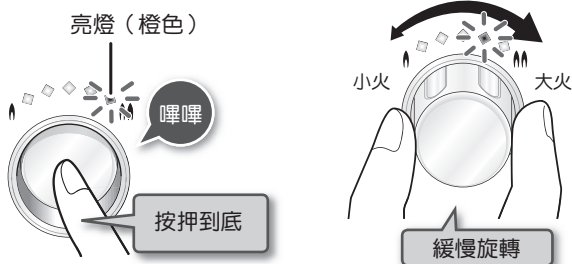
3 開始烹調

4 熄火

按壓操作按鍵。



(溫度設定模式) 左 / 右瓦斯爐



請遵守

◆依據鍋子直徑調節火力大小，使火焰不從鍋底溢出。

- 即使指示燈閃燈 7 秒之後再打開，亦可進入設定和變更溫度設定模式。
- 要取消時請再按壓一次溫度設定開關。
- 使用瓦斯爐計時器模式，烹調時間可以在 1 ~ 120 分鐘之間設定。☞ 25 頁
最初會顯示「5分」。計時器變為設定溫度之後，開始倒數計時。
- 亦可簡單做出除了油炸之外很難控制火力大小的燒烤料理。

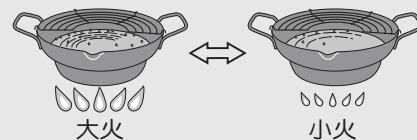
設定溫度的標準

◀-----▶ : 鋁、銅 <-----> : 鐵、陶瓷、不鏽鋼

溫度調節範圍 (130 ~ 220°C)		130	140	150	160	170	180	190	200	210	220
油炸	炸雞塊、炸豬排				<----->						
	天婦羅、冷凍炸肉餅						<----->				
	手工製作的炸肉餅								<----->		
燒烤	烤蛋、漢堡、可麗餅		<----->								
	烤餅				<----->						
	煎餅						<----->				
	牛排、烤肉								<----->		

- ◆烹調中請勿離開機器。異常過熱會造成火災。
- ◆烹調中熄火的話，設定溫度會被取消。請再次從操作 **1** 開始。

- 設定溫度在烹調中亦可變更。
- 烹調中會自動重複大火、小火來保持設定溫度。



◆務必確認已經熄火。

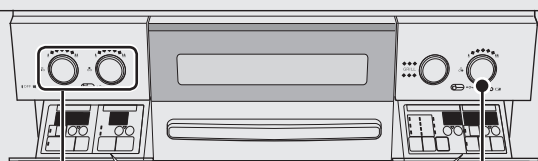
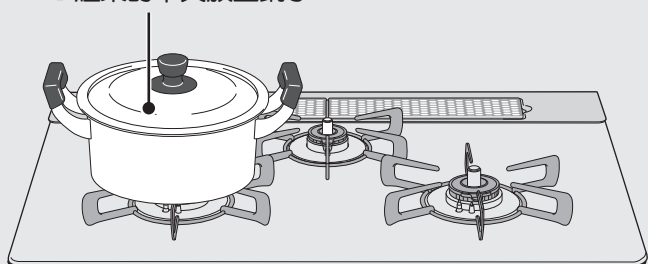


使用瓦斯爐計時器

到達設定時間時，會發出通知，
自動熄火。
防止忘記熄火，非常便利。



1. 爐架的中央放置鍋子



要點

也可以與煮開水模式合用，煮大麥茶和煮東西吃。

活用法 30 頁

1 點火及調節火力

按壓操作按鍵。

緩慢旋轉操作按鍵。

2 設定時間

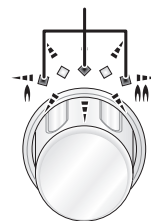
按壓所使用的瓦斯爐的瓦斯爐計時器開關。
最初會顯示「1分」。

按壓瓦斯爐組開關〔+ / -〕，設定時間。
左 / 右瓦斯爐可以設定 1 ~ 120 分鐘（以 1 分鐘為單位），
後瓦斯爐可以設定 1 ~ 90 分鐘（以 1 分鐘為單位）。
持續按壓，30 分鐘以下可以 5 分鐘為單位、30 分鐘以上
以 10 分鐘為單位設定。

在設定時間的 30 秒前，蜂鳴器發出響聲通知

到達設定時間時，會以蜂鳴器響聲通知
自動熄火。

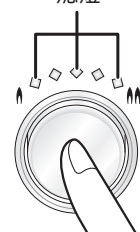
閃燈（橙色）



3 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵，
設定為熄火狀態。

熄燈



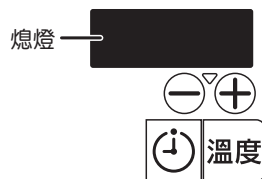
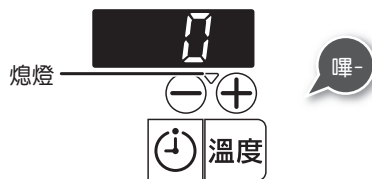
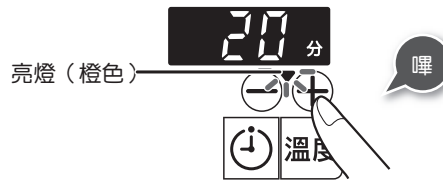
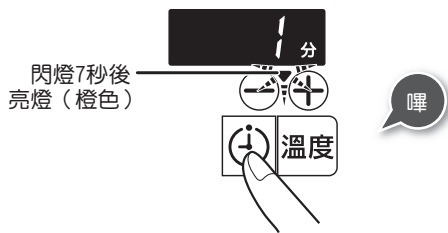
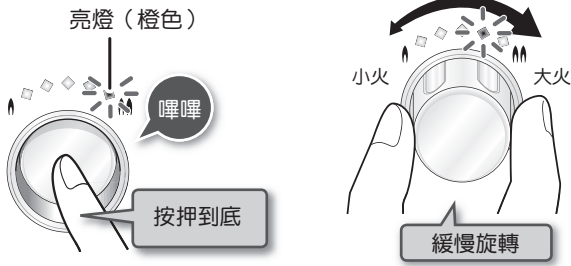
(瓦斯爐計時器模式)

左 / 右瓦斯爐

後瓦斯爐

◆請遵守

◆依據鍋子直徑調節火力大小，使火焰不從鍋底溢出。



- 即使指示燈閃燈 7 秒後再打開，亦可設定和變更瓦斯爐計時器模式。
- 在烹調中亦可變更設定時間。
- 要取消時請再按押一次瓦斯爐計時器開關。
- 設定瓦斯爐計時器時，忘記熄火功能不會發揮作用。

- 操作按鍵恢復至熄火狀態為止，火力調節燈會持續閃燈，但瓦斯爐顯示部「0」約 10 秒後才會熄燈。

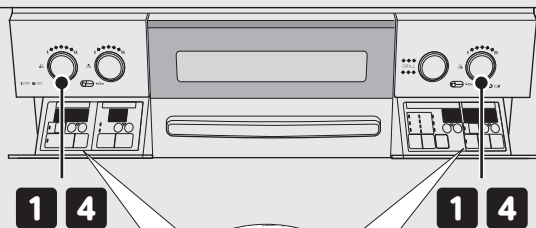
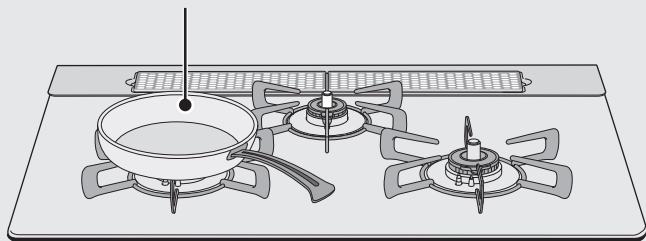
煎炒食物

烘烤、大火快炒、油炸食物時火力忽然變小或熄火時使用。



「防止油溫過熱裝置」
暫時解除「燒焦自動熄火功能」。

1. 爐架的中央放置平底鍋



要點

此狀況下啟用大火快炒模式

- 火力忽然變小或熄火時

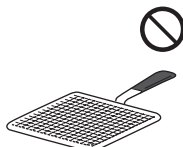
警告



■ 大火快炒模式時，不可油炸烹調
食用油溫度變高，可能會起火。



■ 不可使用烤網
滴落的油會起火或可能造成機器異常過熱。



烤網

1 點火及調節火力

按壓操作按鍵。

緩慢旋轉操作按鍵。

2 選擇大火快炒

按壓所使用的瓦斯爐的大火快炒開關 2 秒以上。
指示燈從閃燈變成亮燈會以蜂鳴器響聲通知。

3 開始烹調

4 熄火

按壓操作按鍵。



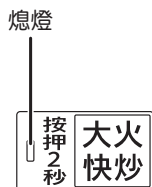
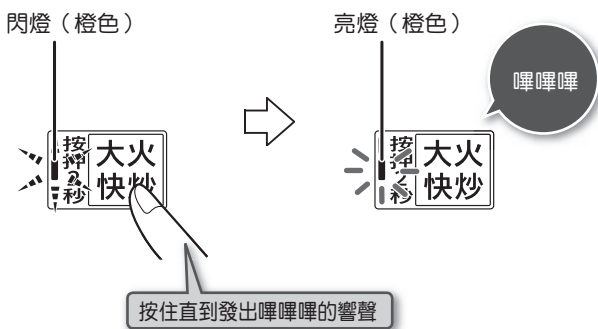
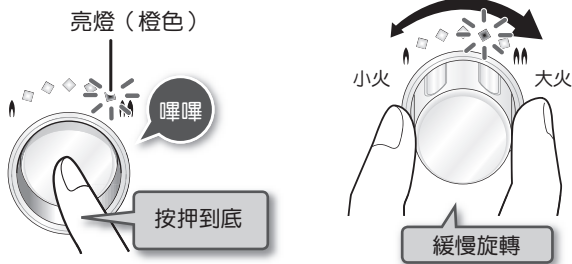
注意



■ 烹調油炸食品時請避開溫度感知器的正上方。

烘烤汁液等滴在溫度感知器上會弄髒溫度感知器，導致溫度感知器無法準確感知鍋底溫度，從而起火、中途熄火或燒壞機器。此外，根據烘烤汁液滴下的量或位置，也可能造成溫度感知器故障。

(大火快炒模式) 左 / 右瓦斯爐



請遵守

◆依據鍋子直徑調節火力大小，使火焰不從鍋底溢出。

- 要取消時請再按押一次大火快炒開關。
- 熄火之後，大火快炒模式將被取消。
- 按押大火快炒開關的同時按押其他開關，會導致無法設定大火快炒模式。
- 使用瓦斯爐計時器模式可以將烹調時間設定在 1 ~ 60 分鐘之間。☞ 25 頁
最初會顯示「1分」。

◆只放入少量食用油在已加熱煎鍋等這類鍋具時，油溫會迅速升高，可能會自然起火，敬請注意。

◆務必確認已經熄火。

要點

溫度感知器啟動

① 通常時

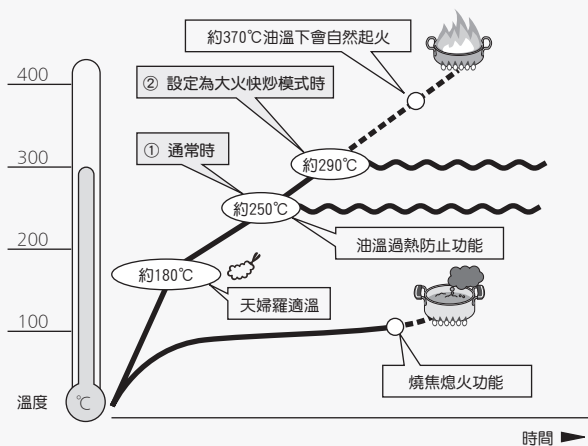
經由溫度感知器的感應，煎炒較高溫的料理或鍋子空燒時，會自動調節為大火、小火，自動熄火。

② 設定為大火快炒模式時

大火快炒模式並非溫度感知器變得完全不能作用，而是比①通常時更高溫亦可烹調之功能。使用大火快炒模式時，為了防止鍋子過熱，會自動調節大火、小火或自動熄火。從設定大火快炒模式起，最長 60 分鐘後，(從最初自動變成小火開始約 30 分鐘) 會自動熄火。

但是，達到瓦斯爐計時器的設定時間或瓦斯爐忘記熄火功能的設定時間時，會自動熄火。

在大火快炒模式中，燒焦自動熄火功能、油溫過熱防止裝置不會作用。

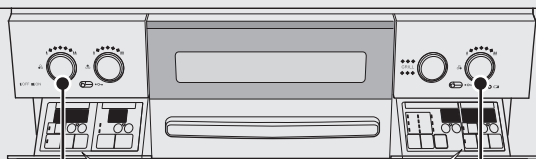
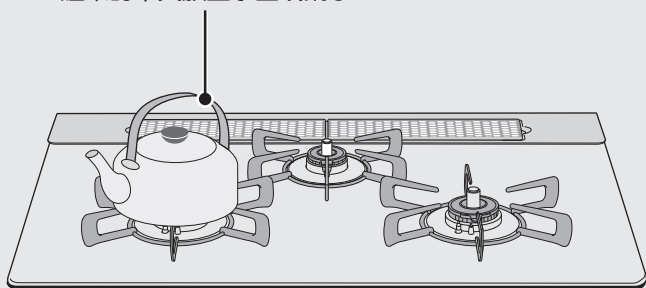


煮開水

開水煮沸會發出通知並自動熄火。



1. 爐架的中央放置水壺或鍋子



適當的鍋具	適當的水量
平底鍋、無水鍋、多層鍋、水壺 材質：鋁、銅、鐵、陶瓷、不鏽鋼	500ml ~ 3L 請配合水壺或鍋子的大小放進適當的水量（最大容量的6 ~ 7成）。 （防止溢出）

如果使用砂鍋、耐熱玻璃容器或壓力鍋，則無法正確檢測溫度。

◆請遵守

為了讓溫度感知器可以正確感應，請遵守下列事項。

點火至沸騰

- 不可開關蓋子
- 不可滑動鍋子及水壺
- 不可放入配料
- 水不可攪拌
- 不可加水
- 不可變更火力

1 點火及調節火力

按壓操作按鍵。

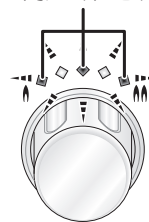
緩慢旋轉操作按鍵。

2 選擇煮開水模式

按壓所使用的瓦斯爐的煮開水開關。

沸騰時蜂鳴器發出響聲通知。
自動熄火。

閃燈（橙色）



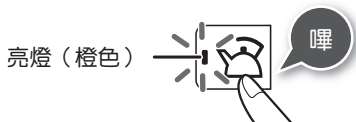
3 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵，
設定為熄火狀態。

熄燈



(煮開水模式) 左 / 右瓦斯爐



請遵守

◆依據水壺和鍋子直徑調節火力大小，使火焰不從鍋底溢出。

- 要取消時請再按押一次煮開水開關。
- 使用瓦斯爐計時器模式時，沸騰後水的保溫時間可設定為 1 ~ 120 分鐘之間。☞ 25 頁
最初會顯示「5分」。

◆依水壺及鍋子的形狀、材質及水量不同，通知的時間會有不同或水溢出之情形。

請小心不要燒燙傷。

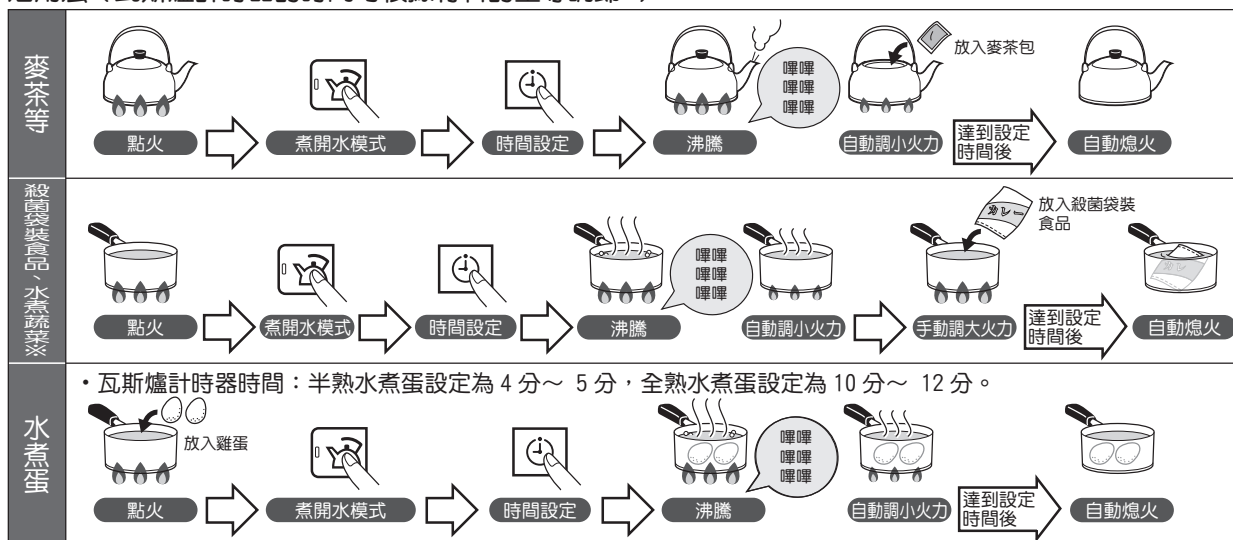
- 為避免過早或過晚的知曉沸騰的通知時間，透過各種設定之變更（自訂功能）可以變更 5 個檔位的煮開水模式的通知時間。☞ 19 頁
- 以下的情形可能會在到達 100°C前被判斷為已沸騰。
 - 已經煮過一次的開水（約 70°C以上）再以煮開水模式煮水時
 - 水壺及鍋子底部髒污或生鏽時
- 操作按鍵恢復至熄火狀態時，火力調節燈閃燈。

煮開水
(煮開水模式)

要點

沸騰後，瓦斯爐計時器會運作。

活用法（瓦斯爐計時器的時間可根據材料的量等調節。）



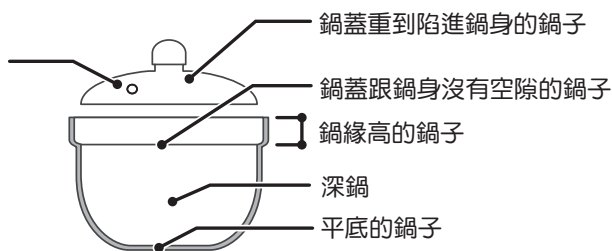
※水沸騰後再放入蔬菜。

煮米飯 · 稀飯





適合煮飯模式的鍋子

為了煮出好吃的飯，要選擇適合煮飯的鍋子。

有蒸氣孔的鍋子



煮飯鍋的選擇方法

鍋子的種類	米飯	稀飯	煮飯量 · 重點
鋁鍋 	※ ○	※ ○	鍋底太薄 (2mm以下) 容易燒焦。
琺瑯鍋、不鏽鋼鍋 	※ ○	※ ○	白米有時會燒焦。 使用鍋底太薄 (2.5mm 以下) 的不鏽鋼鍋容易燒焦。
砂鍋 	✗	※ ○	不能煮稀飯以外的飯。
玻璃鍋、壓力鍋 多層鍋 	✗	✗	因為不能煮出好吃的飯，請勿使用。

○：適合 ✗：不適合 (不能正確感應溫度)

※可能因無排氣孔的鍋蓋或鍋子的材質及形狀等因素，造成煮出的飯不好吃，例如燒焦或溢出等。

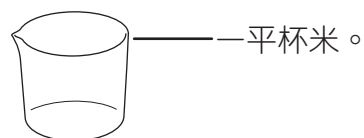
1 次的煮飯量

米飯	1 ~ 5 杯
菜肉拌飯	1 ~ 4 杯
全粥	0.25 ~ 1 杯
七分粥	0.25 ~ 0.5 杯

煮出好吃的飯之訣竅

1 正確量米。

使用 180 ml 的量杯很方便。



180ml 的量杯

2 使用充分的水迅速攪拌清洗。

- 第一次的洗米水要立刻倒掉。
為了讓米粒不會吸入含有米糠的洗米水。
- 重複幾次「攪拌→清洗」。
迅速攪拌清洗直到水變清澈為止。



迅速攪拌清洗

請遵守

- 洗米不徹底，煮出來的飯可能味道不好、泛黃或燒焦。

斟酌米和水的量

米量		水量		
		米飯	稀飯	
容量	杯數(重量)			全粥
45ml	0.25 杯(約 38g)	—	360ml	470ml
90ml	0.5 杯(約 75g)	—	540ml	630ml
180ml	1 杯(約150g)	300ml	900ml	—
270ml	1.5 杯(約225g)	390ml	—	—
360ml	2 杯(約300g)	480ml	—	—
450ml	2.5 杯(約375g)	580ml	—	—
540ml	3 杯(約450g)	670ml	—	—
720ml	4 杯(約600g)	930ml	—	—
900ml	5 杯(約750g)	1130ml	—	—

請遵守

- 該水量為參考值。依個人喜好斟酌添加減少。
- 煮菜肉拌飯時，比煮米飯時多 1 成的水量（包括調味品和湯料）。

米浸泡時間

米的種類		浸泡時間	
		春~夏	秋~冬
米飯	白米	30分以上	60分以上
	免洗米・發芽糙米		
	胚芽米	60分以上	90分以上
	雜糧米		
	舊米		
	五穀米		
稀飯		0 ~ 30分	

要點

- 洗米後請務必浸泡 30 分鐘以上再煮飯。
- 剛洗過的米煮出來的飯會比較硬。
- 浸過水的米較易破碎。若混雜破碎的米粒或洗米不徹底，煮出來的飯可能味道不好、泛黃或不好吃。

免洗米煮飯時的訣竅

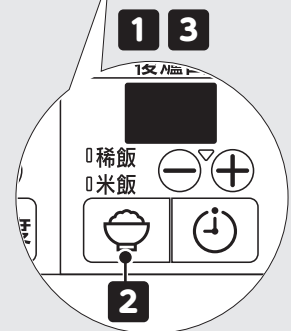
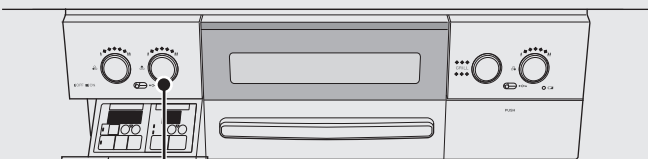
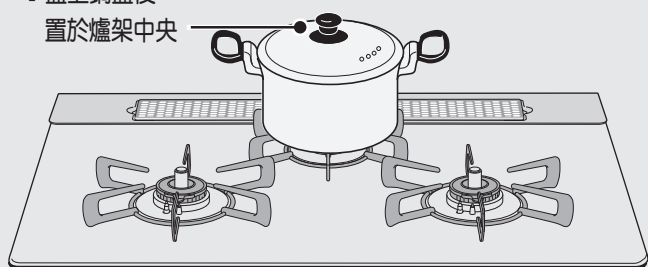
- 用水洗 1、2 次
水混濁的狀態下直接煮飯會讓澱粉沉澱，飯煮不熟。
- 充分地浸泡
- 多加約 3% 左右水量
並且要使用免洗米專用量杯。
- 充分攪拌讓氣泡飛散
表面上有氣泡就無法吸收水，飯可能會煮不熟。

煮米飯 · 稀飯

米飯或稀飯煮好會通知並且自動熄火。



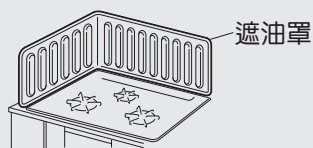
1. 蓋上鍋蓋後，
置於爐架中央



⚠ 放置鍋子時請將鍋底中心跟溫度感知器密合。

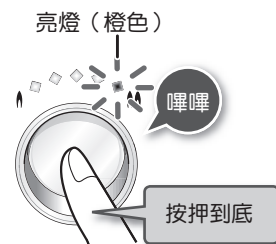
請遵守

煮飯時請取下遮油罩。
圍著機器安裝遮油罩等，會改變排氣的氣流，造成燃燒不良引起煮飯不均。



1 點火

按押後瓦斯爐上的操作按鍵。



2 選擇煮飯

按押煮飯開關。
每按押一次會切換如下。



自動調節火力。

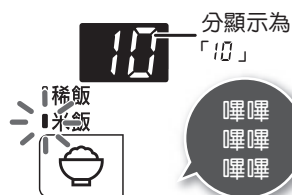
火力調節燈會重複從「小火」調節至「大火」、「大火」調節至「小火」。



米飯

飯煮好時蜂鳴器發出響聲通知，燜飯開始【10分】
自動熄火。

火力調節燈會重複從「小火」調節至「大火」。

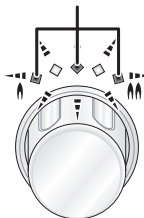
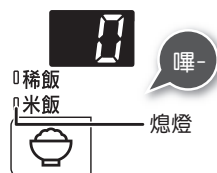


燜飯結束前 30 秒，蜂鳴器發出響聲通知



燜飯結束時，
蜂鳴器發出響聲通知

閃燈（橙色）



3 按押操作按鍵

按押操作按鍵，
設定為熄火狀態。



請遵守

- ◆要取消時請先熄火。
- ◆煮飯開始一段時間後無法改變設定。
- ◆有風吹到或電風扇空調等的風吹到，煮出的飯可能會不好吃。使用中請勿吹到風。
 - 煮飯模式下無法調節火力大小。
 - 用煮飯模式煮少量的飯時，若在意飯有顏色(焦)或煮的火候不夠，可使用各種設定之變更(自訂功能)調節火候大小，共3個檔位。☞ 19 頁

煮飯時間的標準

米飯	28 ~ 37 分 (含燜飯 10 分鐘)
稀飯	35 ~ 50 分

- ◆燜飯之後...
燜飯後請從底部充分攪拌。
可將多餘的水分去除，讓米飯更好吃。

煮米飯時


- 不能重新溫熱。(會燒焦)
- 在燜飯中若返回操作按鍵，燜飯完成後蜂鳴器不會發出響聲通知。

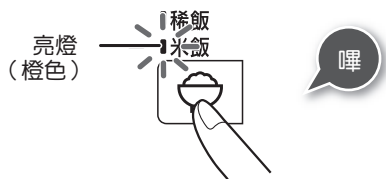
煮稀飯時

- ◆可以手動將煮好的米飯烹調成稀飯(雜燴粥)。
- ◆請不要一開始就加入鹽等調味品，或在煮的途中加入。有時煮的飯黏或飯粒碎不好吃。
- ◆若出現溢出現象，可以把鍋蓋錯開一點或是拿起來，防止溢出。
- ◆稀飯煮好後，若是水多了，可再次點火，一邊看煮的狀況一邊調節火力大小。

煮菜肉拌飯時

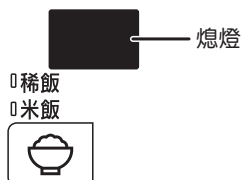
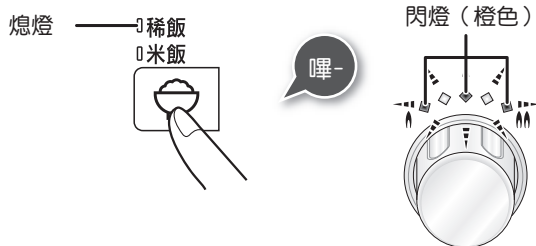
- ◆為了讓米充分吸收水分，請在即將開始煮飯時加入調味品。
- ◆將配料、黃油、番茄醬等調味品直接放在米上，煮好後再攪拌。這些材料沉澱下去的話煮出的飯可能不好吃。

- 操作按鍵恢復至熄火狀態之前，火力調節燈會持續閃燈，但瓦斯爐顯示部「」約 10 秒後才會熄燈。



稀飯

飯煮好時蜂鳴器發出響聲通知自動熄火。



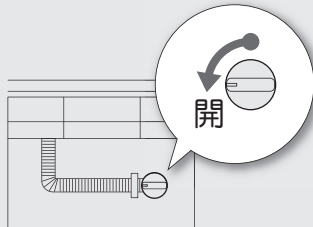


烤箱的使用與準備

對烤箱的使用方法進行說明。



1. 瓦斯栓（瓦斯開關）
向左旋轉，全開



※圖中用烤箱烤網加以說明。

- ⚠ 確認是否解除了安全鎖。
「防止不小心點火(安全鎖)」請參閱22頁。

確認烤箱內部。

◀請遵守

操作部的表面張貼有透明的保護膜時，請在使用前撕掉。

請確認瓦斯爐天板正前方貼的「點火操作時的注意事項」標籤的內容，在使用前請撕掉。

確認紙或包裝材料是否在烤箱內，請全部取出。

烤箱的取出方式

1 慢慢地拉出烤箱拉門

一次拉到底會暫時停住。

2 取出烤箱烤網

用雙手拖住烤箱烤網取出。

3 取出滴油盤

用雙手拖住滴油盤取出。

初次使用烤箱時

1 取出烤箱烤網及燒烤盤

請確認已取出。

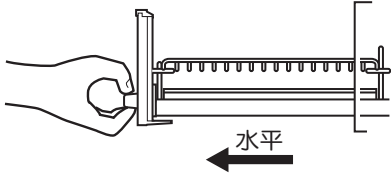
2 空燒 6 ~ 7 分鐘

將附著在零件的加工油完全揮發。
請採用火力上火「強」、下火「強」進行空燒。
烤箱操作方法請參閱 39 頁。

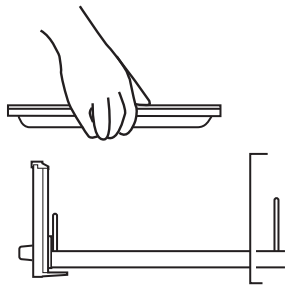
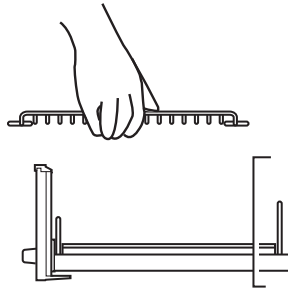
3 關閉瓦斯栓（瓦斯開關）

使用結束後，請向右轉動瓦斯栓（瓦斯開關），關閉。

◆請遵守



- 安裝烤箱滴油盤托架、烤箱滴油盤和烤箱烤網的方法請參閱 51 頁。
- 烤箱拉門拆卸方法及安裝方法請參閱 56 頁。



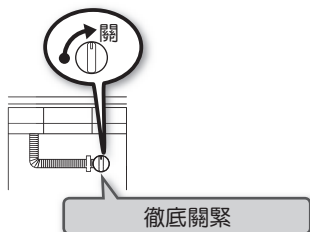
◆若下火遮蓋沒有組裝好，請先組裝好。 51 頁



◆空燒時可能會觸發烤箱過熱防止感知器而自動熄火。(顯示「02」)

此時請按押操作按鍵回到熄火狀態，靜待 5 分鐘後重新點火。

- 從排氣口及排氣口以外的地方會冒煙，但並非異常。



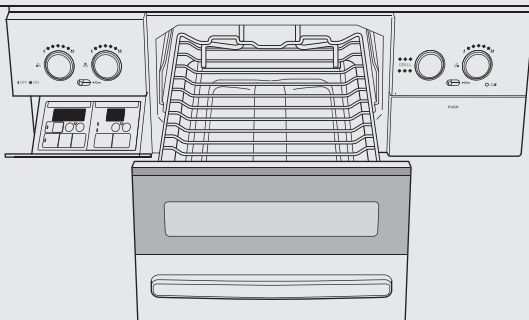
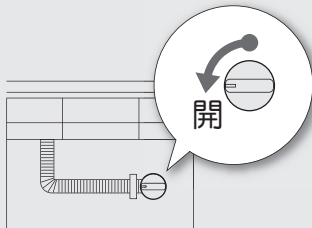


烤箱的使用與準備

對如何做出更好吃的食材(魚...等)的準備方法進行說明。



1. 瓦斯栓 (瓦斯開關)
向左旋轉，全開



※圖中用烤箱烤網加以說明。



確認是否解除了安全鎖。

「防止不小心點火(安全鎖)」請參閱22頁。

確認烤箱內部。

◆請遵守

烤箱烤網、滴油盤、燒烤盤屬消耗性零件。因使用狀況和時間，烤箱烤網、燒烤盤可能易造成食物附著，燒烤盤氟塗表層脫落。

另外，滴油盤表面的薄膜若劣化或剝落會導致油污很難清除。

這些都有零件替換(另售品)，若需更換，請洽購買本產品之經銷商或林內客服中心購買。

請參閱 71 頁

為了烤出好吃的食材(魚...等)

1 在烤箱烤網上塗上油

塗上薄薄的一層油。

稍微花工夫一下，就不易沾黏。

2 空機燒烤(預熱)約 1

~ 2 分鐘

請採用火力上火「強」、下火「強」進行空燒。

食材(魚等)不易附著於烤箱烤網，所以烤好後容易取出。

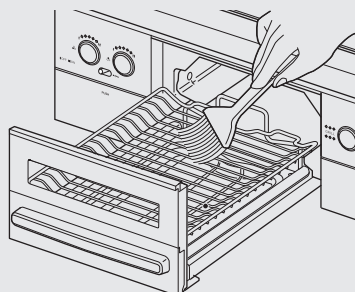
烤箱操作方法請參閱 39 頁。

3 擺放食材(魚...等)

放入烤箱內食材的厚度請控制在 5cm 以下。

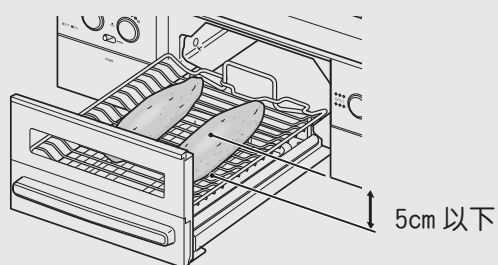
4 請確實關閉烤箱拉門到底

◆請遵守



- ◆採用自動烤魚模式、燒烤盤模式烹調時，請勿預熱。
- ◆燒烤盤請不要空燒。
可能存在變形、變色、氟塗層脫落的風險。

- ◆食材（魚...等）的擺放方法請參閱隨附「烤箱活用食譜」。





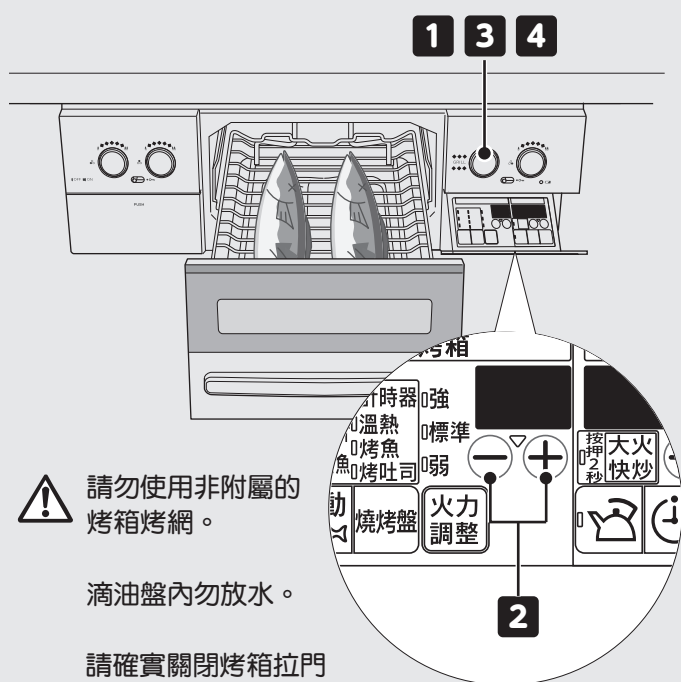
用烤箱烤網烹調

- 請確認烤箱烤網放入烤箱內。
- 不使用燒烤盤。

到達設定溫度時，會發出通知，自動熄火。



使用附贈的烤箱烤網。



⚠ 請勿使用非附屬的烤箱烤網。

滴油盤內勿放水。

請確實關閉烤箱拉門到底。

請遵守

燒烤時，請勿離開機器並注意不要烤過頭。

因烹調食物的不同，可能會在烤箱計時器及烤箱過熱防止感知器感應前就起火。

例)

- 串成一串的鹽漬魚乾或溼潤的小魚
- 魚乾或燻製食材
- 脂肪多的鮭魚
- 鹽漬青花魚
- 雞肉...等

關於準備工作和烹調方法，請仔細閱讀附件「烤箱活用食譜」。

1 點火

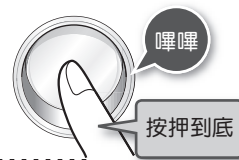
按壓操作按鍵。

點火後烤箱計時器自動開始計時。

最初會顯示「9」(9分)。

烤箱內部溫度高的時候會顯示「6」

(6分)。



2 設定時間

按壓烤箱組開關〔+ / -〕。

可以1分鐘為單位設定為1 ~ 15分鐘(最長)。

烤箱內部溫度高的時候，設定時間變成1 ~ 10分鐘(最長)。

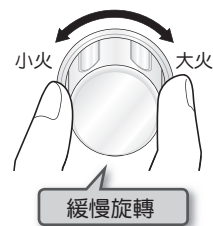
3 切換火力

緩慢旋轉操作按鍵。

火力分為4個檔位，上火、下火

可以各自切換火力。

每按壓一次就會切換如下(向右)。



在設定時間的30秒前，蜂鳴器發出響聲通知

到達設定溫度時，會以蜂鳴器響聲通知自動熄火。

4 按壓操作按鍵

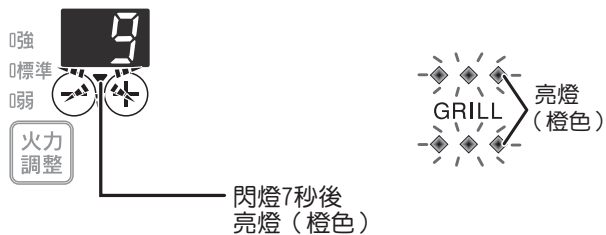
按壓操作按鍵，

設定為熄火狀態。

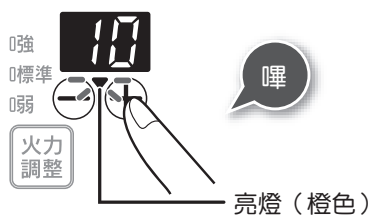


(手動模式)

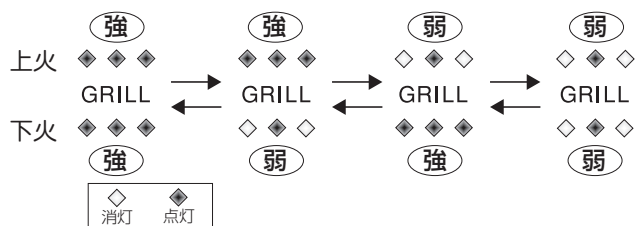
請遵守



- 點火初期為烤箱預熱，會強制成為強火力。預熱結束後，才是實際設定的火力。
- ◆操作按鍵按押到底。若按押不徹底，即使劈啪作響也點不著火。



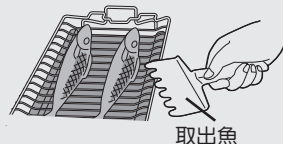
- ◆關於建議燒烤時間請參閱附件「烤箱活用食譜」。
- 在烹調中亦可變更設定時間。



- ◆因為上火跟下火的加熱方式不同，有時上面跟下面的燒烤顏色會不一樣。請視燒烤顏色切換上火、下火的火力。
- ◆用醬油等醃過或塗抹醬汁以及已經調味的魚容易燒焦，請用小火烤。
- ◆因為在烤箱內部高溫的情形下直接燒烤，烤箱的過熱防止感知器可能會感應而自動熄火。請按押操作按鍵回到熄火狀態，請等約 5 分鐘待烤箱內部冷卻後再使用。



- ◆烤好後請立即取出，餘熱可能會造成燒焦。
- 將筷子跟烤箱烤網平行地放入，較容易取出附著在烤箱烤網上的魚。
- 使用附贈的取魚鏟將更容易拿取。
- ①取魚鏟凹處部分請插入烤網縫隙。
- ②取魚鏟請放在烤魚或燒烤物的下方，將附著在烤網上的燒烤物取出。
- ③較小的燒烤食材可以直接取出。



- ◆請勿將滴油盤直接急速冷卻。使用後立即淋水可能會造成滴油盤變形。
- 請等滴油盤冷卻後再清潔。
- 操作按鍵恢復至熄火狀態之前，火力調節燈會持續閃燈，但烤箱顯示部「0」約 10 秒後才會熄燈。



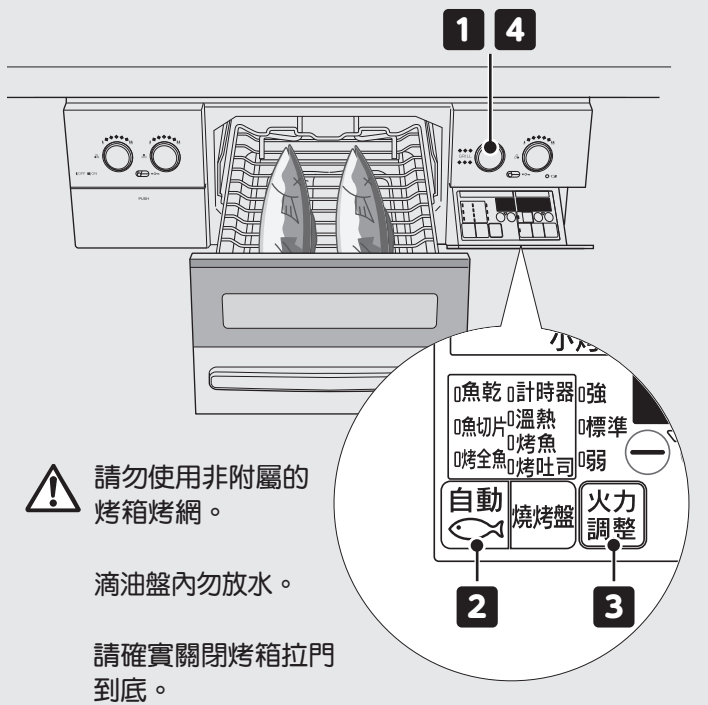
用烤箱烤網烹調 (自動模式)

- 請確認烤箱烤網放入烤箱內。
- 不使用燒烤盤。

最初就設定為「自動烤魚」和「火力調整」，稍後會自動烤好。



使用附贈的烤箱烤網。



請遵守

燒烤時，請勿離開機器並注意不要烤過頭。

下列食材等如烤過頭而導致嚴重燒焦，可能會起火。

例)

- 味醂魚乾或味醂醃漬魚乾等容易烤焦的魚
- 沙丁魚或潤目鱈魚乾等水分少的魚
- 脂肪多的鮭魚

關於準備工作和烹調方法，請仔細閱讀附件「烤箱活用食譜」。

「烤箱活用食譜」的自動烹調選單上未記載的烹調食物，若採用自動燒烤而烤出來的食材可能不好吃，建議手動烹調。 39 頁

1 點火

按壓操作按鍵。

點火後烤箱計時器自動開始計時。

最初會顯示「9」(9分)。

烤箱內部溫度高時會顯示為「6」(6分)，自動烤魚開關無法啟動。



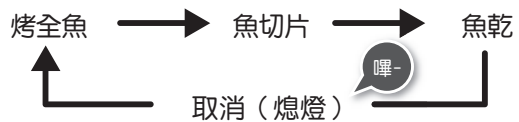
2 選擇自動烤魚

按壓自動烤魚開關。

最初會顯示自動烤魚「烤全魚」和燒烤火力「標準」。

選擇烤全魚·魚切片·魚乾。

每按壓一次就會切換如下。



(燒烤火力調節開關熄燈，「9」亮燈，火力指示燈亮燈，烤箱組開關閃燈後亮燈)

3 選擇燒烤火力

按壓火力調整開關。

可以選擇弱、標準、強。

每按壓一次就會切換如下。



烹調結束前 30 秒，蜂鳴器發出響聲通知

烹調結束後，蜂鳴器發出響聲通知。

自動熄火。

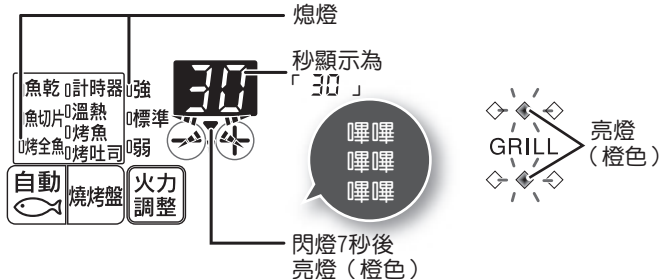
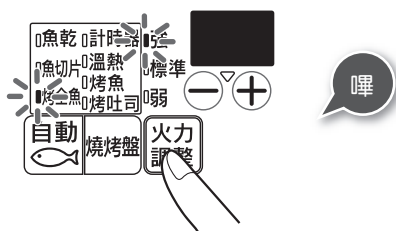
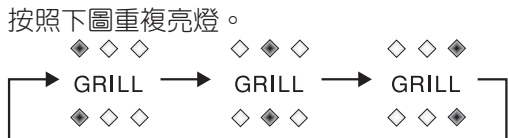
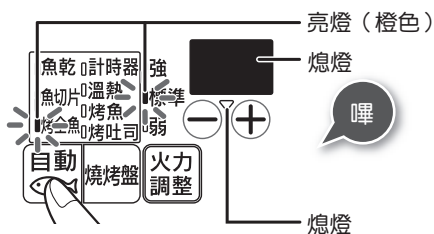
4 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵，

設定為熄火狀態。



(自動烤魚模式)



請遵守

- ◆請勿預熱。
- ◆因魚的種類和大小，做出的效果可能不同。請依種類及大小進行烹調。

- ◆若想變更自動烤魚選單，請在點火後約 30 秒以內進行。
- ◆如果烤箱內溫度高，自動燒烤開關可能無法啟動。請等到烤箱內部冷卻約 3 分鐘後再使用。
- 使用自動烤魚時，無法切換火力。

- ◆燒烤火力可在點火後 90 秒以內變更。另外，若烤箱內溫度高，請在 30 秒以內變更。
- ◆烹調中，請勿打開烤箱拉門。
- ◆若要再次點火烹調時，請用手動模式燒烤。☞ 39 頁用自動燒烤模式，魚可能會烤過頭。

- 要將顏色烤得深一點時，可以用〔+〕開關延長時間，也可以調節火力。

- ◆烤好後請立即取出，餘熱可能會造成燒焦。

- ◆請勿將滴油盤直接急速冷卻。使用後立即淋水可能會造成滴油盤變形。請等滴油盤冷卻後再清潔。
- 操作按鍵恢復至熄火狀態之前，火力調節燈會持續閃燈，但烤箱顯示部「0」約 10 秒後才會熄燈。



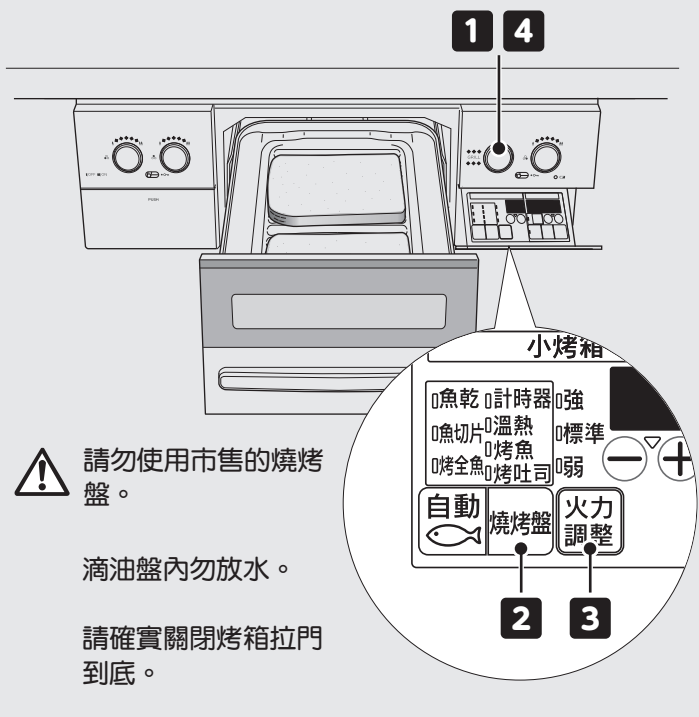
用燒烤盤烹調 (自動模式)

- 請務必在燒烤盤模式下使用燒烤盤。
- 務必確認烤箱烤網已取出。
- 滴油盤托架上務必放置燒烤盤固定架再使用。

最初就設定為「燒烤盤」和「火力調整」的話，稍後會自動烤好。



使用附贈的燒烤盤。



⚠ 請勿使用市售的燒烤盤。

滴油盤內勿放水。

請確實關閉烤箱拉門到底。

請遵守

請務必使用附贈的燒烤盤。

燒烤時，請勿離開機器並注意不要烤過頭。

下列食材等如烤過頭而導致嚴重燒焦，可能會起火。

例)

- 味醂魚乾或味醂醃漬魚乾等容易烤焦的魚
- 沙丁魚或潤目鱈魚乾等水分少的魚
- 脂肪多的鮭魚

關於準備工作和烹調方法，請仔細閱讀附件「烤箱活用食譜」。

「烤箱活用食譜」的自動烹調選單上沒有記載的烹調食物若採用自動燒烤，烤出來的食材可能不好吃，建議選擇計時器設定烹調。👉 47 頁

1 點火

按壓操作按鍵。

點火後烤箱計時器自動開始計時。最初會顯示「9」(9分)。

烤箱內溫度高時會顯示為「6」(6分)，可能自動燒烤開關無法啟動。



2 設定燒烤盤選單

按壓燒烤盤開關。

最初顯示燒烤盤選單「烤吐司」和燒烤火力「標準」。

可選擇烤吐司或烤魚。

每按壓一次就會切換如下。



(燒烤火力調節開關熄燈，「9」亮燈，火力指示燈亮燈，烤箱組開關閃燈後亮燈)

3 選擇火力調整

按壓火力調整開關。

可以選擇弱、標準、強。

每按壓一次就會切換如下。



烹調結束前 30 秒，蜂鳴器發出響聲通知

烹調結束後，蜂鳴器發出響聲通知。自動熄火。

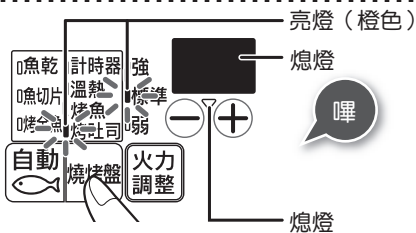
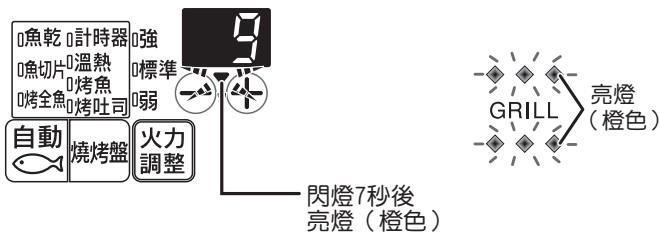
4 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵，設定為熄火狀態。

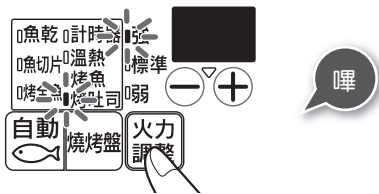


(燒烤盤模式「烤吐司」「烤魚」)

請遵守



按下圖重複亮燈。



- ◆關於有無燒烤盤蓋，請參閱附件「烤箱活用食譜」。
- ◆請勿預熱。
- ◆因魚的種類和大小，做出的效果可能不同。請依種類及大小進行烹調。

- ◆若想變更燒烤盤選單，請在點火後 30 秒以內進行。
- ◆如果烤箱內溫度高，燒烤盤開關可能無法啟動。請等到烤箱內部冷卻約 3 分鐘後再使用。
- 使用燒烤盤模式時，無法切換火力。

- ◆燒烤火力可在點火後 90 秒以內變更。另外，若烤箱內溫度高，請在 30 秒以內變更。
- 下次使用時顯示上次設定的燒烤火力。
- ◆烹調中，請勿打開烤箱拉門。
- 烹調中隨著烤箱內溫度升高會自動熄火，轉用餘熱烹調。
- ◆若燒烤熄火後，再次點火烹調時，請用燒烤盤模式「計時器」。[☞ 47 頁](#)
- 使用燒烤盤模式的「烤吐司」和「烤魚」會使食材烤過頭。
- ◆若想將顏色烤得深一點，可以使用燒烤盤模式的「計時器」。如果烤箱內溫度高，燒烤盤開關可能無法啟動。請等到烤箱內部冷卻約 3 分鐘後再使用。
- ◆持續烹調時，請先將燒烤盤上堆積的油脂用廚房用紙擦拭乾淨再燒烤。
- ◆烹調結束後，燒烤盤非常的熱。請戴隔熱手套等小心謹慎地取下燒烤盤蓋。
- ◆請小心使用取出食材工具。可能刮傷氟塗層表層。

- ◆使用結束後，請使用廚房用紙擦拭乾淨燒烤盤上累積的油汙後小心地取下燒烤盤。
- ◆請勿將滴油盤、燒烤盤直接急速冷卻。使用後立即淋水可能會造成滴油盤或燒烤盤變形、變色。請等滴油盤冷卻後再清潔。
- 操作按鍵恢復至熄火狀態之前，火力調節燈會持續閃燈，但烤箱顯示部「0」約 10 秒後才會熄燈。



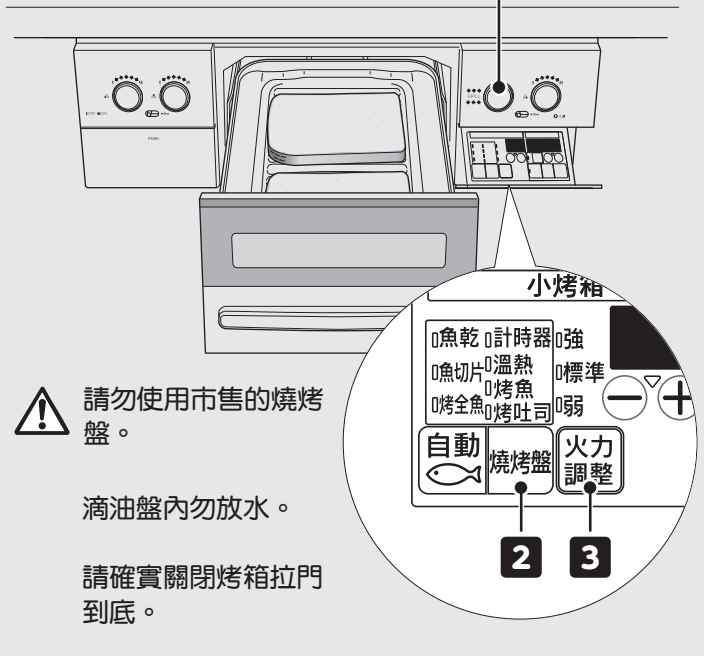
用燒烤盤烹調 (自動模式)

- 燒烤盤請務必在燒烤盤模式下使用。
- 務必確認烤箱烤網已取出。
- 滴油盤托架上務必放置燒烤盤固定架再使用。

可以加熱冷掉的菜餚。

使用附贈的燒烤盤。

1 4



⚠ 請勿使用市售的燒烤盤。

滴油盤內勿放水。

請確實關閉烤箱拉門到底。

請遵守

請務必使用附贈的燒烤盤。

關於準備工作和烹調方法，請仔細閱讀附件「烤箱活用食譜」。

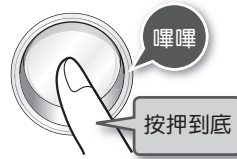
1 點火

按壓操作按鍵。

點火後烤箱計時器自動開始計時。

最初會顯示「9」(9分)。

烤箱內溫度高時會顯示為「6」(6分)，可能自動燒烤開關無法啟動。



2 選擇溫熱

按壓燒烤盤開關 3 次。

最初會顯示燒烤火力「標準」。

每按壓一次就會切換如下。



(燒烤火力調節開關熄燈，「9」亮燈，火力指示燈亮燈，烤箱組開關閃燈後亮燈)

自動烹調時

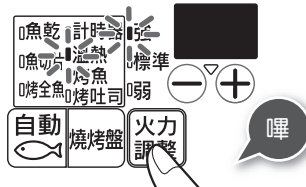
3 選擇燒烤火力

按壓火力調整開關。

可以選擇弱、標準、強。

每按壓一次就會切換

如下(右側)。



烹調結束前 30 秒，蜂鳴器發出響聲通知



烹調結束後，蜂鳴器發出響聲通知

自動熄火。



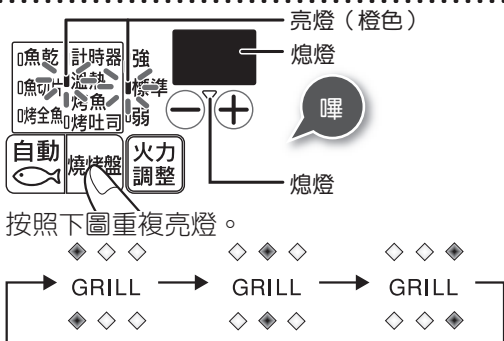
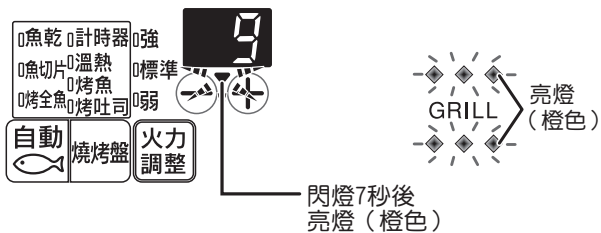
4 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵，

設定為熄火狀態。



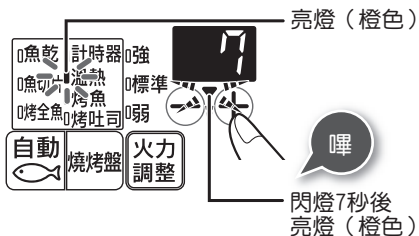
(燒烤盤模式「溫熱」)



設定計時器烹調。

3 設定時間

按壓烤箱組開關〔+ / -〕。
最初會顯示「7」(7分)。
可以1分鐘為單位設定為1~10分鐘(最長)。



烹調結束前30秒, 蜂鳴器發出響聲通知



烹調結束後, 蜂鳴器發出響聲通知。
自動熄火。



請遵守

- 關於有無燒烤盤蓋, 請參閱附件「烤箱活用食譜」。
- 請勿預熱。
- 因魚的種類和大小做出的效果可能不同。請依種類及大小進行烹調。

- 若想變更燒烤盤選單, 請在點火後30秒以內進行。
- 烤箱內溫度高, 可能燒烤盤開關無法啟動。請等到烤箱內部冷卻約3分鐘後再使用。
 - 使用燒烤盤模式時, 無法切換火力。
 - 因是高溫加熱, 可能會造成食物表面燒焦。特別是表面有凸出或外皮較厚的很容易燒焦。
 - 放入冰箱冷的或大份量的食物, 先切一下再加熱會更容易。
- 燒烤火力可在點火後90秒以內變更。另外, 若烤箱內溫度高, 請在30秒以內變更。
 - 下次使用時顯示上次設定的燒烤火力。
 - 根據烤箱內部的溫度, 最初顯示的時間及最長的設定時間會發生變動。
 - 在烹調中亦可變更設定時間。
- 關於建議溫熱時間(計時器設定時間、餘熱時間)請參閱附件「烤箱活用食譜」。
 - 烹調中, 請勿打開烤箱拉門。
- 採用計時器烹調時, 因為在烤箱內部高溫的情形下直接燒烤, 烤箱的過熱防止感知器可能會感應而自動熄火。請按壓操作按鍵回到熄火狀態, 請等約5分鐘待烤箱內部冷卻後再使用。
- 自動烹調時, 想要再加熱時, 可以看加熱計時器設定情況進行操作。
 - 採用計時器烹調時, 想要再加熱, 可以用〔+〕開關延長時間。
- 烤好後請立即取出, 餘熱可能會造成燒焦。
- 烹調結束後, 燒烤盤非常的熱。請戴隔熱手套小心謹慎地取下燒烤盤蓋。
- 請小心使用取出食材工具。可能刮傷氟塗層表層。

- 請勿將滴油盤、燒烤盤直接急速冷卻。使用後立即淋水可能會造成滴油盤或燒烤盤變形、變色。請等滴油盤冷卻後再清潔。
- 操作按鍵恢復至熄火狀態之前, 火力調節燈會持續閃燈, 但烤箱顯示部「0」約10秒後才會熄燈。

用燒烤盤烹調 (自動) (燒烤盤模式)



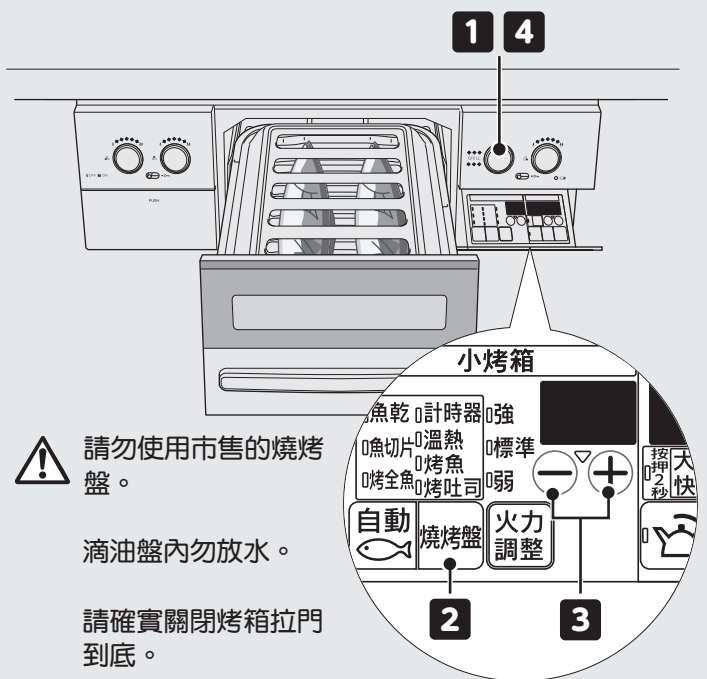
用燒烤盤烹調 (計時器設定)

- 燒烤盤請務必在燒烤盤模式下使用。
- 務必確認烤箱烤網已取出。
- 滴油盤托架上務必放置燒烤盤固定架後再使用。

到達設定溫度時，會發出通知，自動熄火。



使用附贈的燒烤盤。



1 點火

按壓操作按鍵。

點火後烤箱計時器自動開始計時。

最初會顯示「9」(9分)。

烤箱內溫度高時會顯示為「6」(6分)，可能自動燒烤開關無法啟動。



2 設定計時器

按壓燒烤盤開關 4 次。

最初會顯示「12」(12分)。

每按壓一次就會切換如下。



(燒烤火力調節開關熄燈，「9」亮燈，火力指示燈亮燈，烤箱組開關閃燈後亮燈)

3 設定時間

按壓烤箱組開關 [+ / -]。

可以 1 分鐘為單位設定為 1 ~ 16 分鐘 (最長)。

在設定時間的 30 秒前，蜂鳴器發出響聲通知

到達設定溫度時，會以蜂鳴器響聲通知自動熄火。

請遵守

請務必使用附贈的燒烤盤。

烹調時，請勿離開機器並注意不要烤過頭。

依烹調食物的不同，可能會在烤箱計時器及烤箱過熱防止感知器感應前就起火。

例)

- 串成一串的鹽漬魚乾或溼潤的小魚
- 魚乾或燻製食材
- 脂肪多的鮭魚
- 鹽漬青花魚
- 雞肉...等

關於準備工作和烹調方法，請仔細閱讀附件「烤箱活用食譜」。

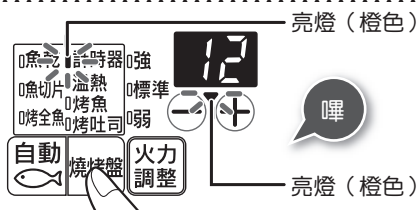
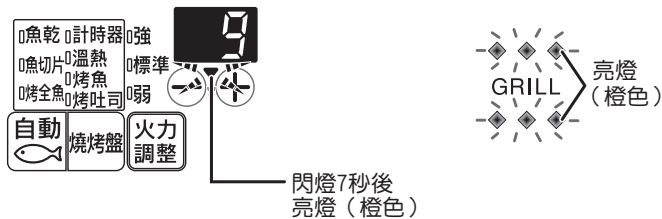
4 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵，

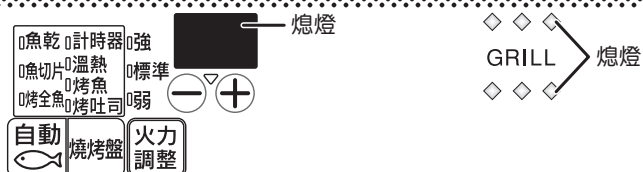
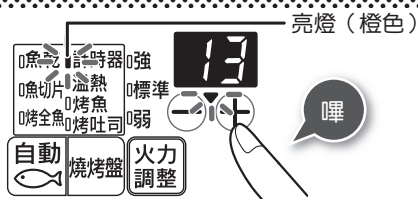
設定為熄火狀態。



(燒烤盤模式「計時器」)



按照下圖重複亮燈。



◆請遵守和●通知

- ◆關於有無使用燒烤盤蓋，請參閱附件「烤箱活用食譜」。
- ◆請勿預熱。

- ◆若想變更燒烤盤選單，請在點火後 30 秒以內進行。

- ◆如果烤箱內溫度高，燒烤盤開關可能無法啟動。

請等到烤箱內部冷卻約 3 分鐘後再使用。

- 根據烤箱內部的溫度，最初顯示的時間會發生變動。
- 使用燒烤盤模式時，無法切換火力。

- ◆關於推薦烹調時間請參閱附件「燒烤活用食譜」。

- 根據烤箱內部的溫度，最長的設定時間會發生變動。
- 在烹調中亦可變更設定時間。

- ◆烹調中，請勿打開烤箱拉門。

- ◆因為在烤箱內部高溫的情形下直接燒烤，烤箱的過熱防止感知器可能會感應而自動熄火。
- 請按壓操作按鍵回到熄火狀態，請等約 5 分鐘待烤箱內部冷卻後再使用。

- 想要將顏色烤得深一點時，可以用〔+〕開關延長時間。

- ◆持續烹調時，請先將燒烤盤上堆積的油脂用廚房用紙擦拭乾淨再燒烤。

- ◆在烘烤油脂多的食材時，烹調過後燒烤盤四周會飛濺出很多油脂，因此熄火後 1 分鐘左右再取出食材。

- ◆烹調結束後，燒烤盤非常的熱。請戴隔熱手套小心謹慎地取下燒烤盤蓋。

- ◆請小心使用取出食材工具。可能刮傷氟塗層表層。

- ◆使用結束後，請使用廚房用紙擦拭乾淨燒烤盤上累積的油污後小心地取下燒烤盤。

- ◆請勿將滴油盤、燒烤盤直接急速冷卻。使用後立即淋水可能會造成滴油盤或燒烤盤變形、變色。
- 請等滴油盤冷卻後再清潔。

- 操作按鍵恢復至熄火狀態之前，火力調節燈會持續閃燈，但烤箱顯示部「0」約 10 秒後才會熄燈。



日常檢查及清潔用品

- 就算沒有使用上的問題，但為防止意外事故發生，且能長期安全使用，建議每年做一次定期維護（收費）。
 - 沸騰導致溢鍋或鍋子意外打翻等造成大量湯汁等進入機器內部，會導致機器故障或縮短壽命，所有我們建議定期維護（收費）。
- ※關於定期維護，請洽林內各地營業所或客服中心。

日常檢查

有正常安裝零件嗎？

- 請確認爐頭齒蓋、爐架、排氣口網罩、下火遮蓋是否安裝正確後再使用。👉 51・52頁

沒有累積油垢嗎？

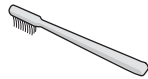
- 爐頭齒蓋的火焰孔及熄火安全裝置（火焰檢知部）是否被溢出的湯汁堵塞，是否被溢出的湯汁弄髒。👉 55頁
- 滴油盤和燒烤盤上是否累積油脂，烤箱內部及下火遮蓋是否沾染油污。👉 56頁

有關清潔用品及清潔劑

可以使用



柔軟
海綿菜瓜布



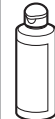
牙刷



軟布



廚房用中性清潔劑
（清洗蔬菜或餐具用）



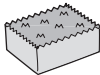
玻璃天板專用
清潔劑



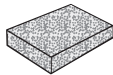
科技海綿

瓦斯爐天板（玻璃面）

造成刮傷。



海綿菜瓜布內面（硬的）



尼龍菜瓜布



菜瓜布



科技海綿

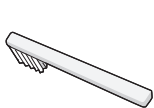


金屬菜瓜布

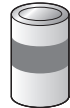


乳狀
清潔劑

如果無法去污時，僅在爐架、排氣口網罩、下火遮蓋處使用。但是可能造成表面刮傷。



鋼刷（硬毛刷）



清潔劑



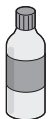
去污粉



牙膏

不可使用

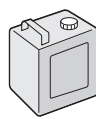
會造成剝落、表面的變質、變色、生鏽、破裂。



酸性清潔劑
鹼性清潔劑
漂白劑



弱酸性清潔劑
弱鹼性清潔劑



甲苯
揮發油
酒精



小蘇
打粉

可用於爐架、排氣口網罩、下火遮蓋處。

會造成故障。

- 如果清潔劑進入機器內部，會附著在電子零件上造成動作異常或腐蝕而引起故障。請務必用抹布沾清潔劑使用。

不可直接噴在
機器上面使用



噴霧式
清潔劑

起火造成火災。

絕對不可
使用的物品




可燃性噴霧劑
滲透液
潤滑劑

請遵守

- 清潔用品及清潔劑請先在不明顯處試用，沒有問題再使用。
- 用洗碗機清洗時，請閱讀清潔劑及洗碗機的使用說明書，確認是否為可使用之清潔劑。另外，用水煮或使用洗碗機清洗時，可能造成變色或失去光澤。

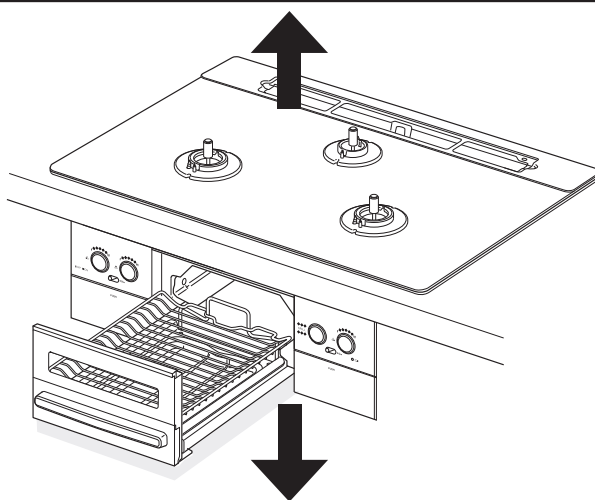
清潔步驟

1. 確認機器已經冷卻
2. 關閉瓦斯栓（瓦斯開關）。
3. 鎖住操作按鍵  22頁
4. 請先戴手套再進行清潔保養。

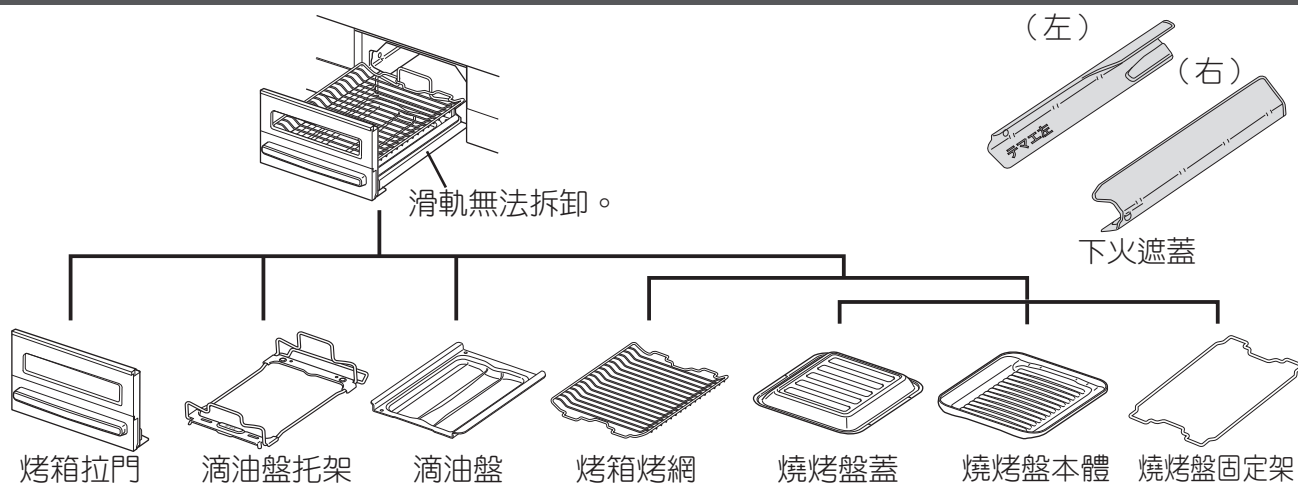
可以拆卸清洗之零件

框內所示之零件在清潔時可以拆卸下來清洗。
※其他的部分不可拆卸。

瓦斯爐附近



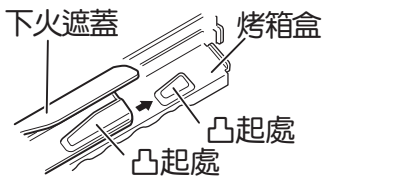
烤箱附近



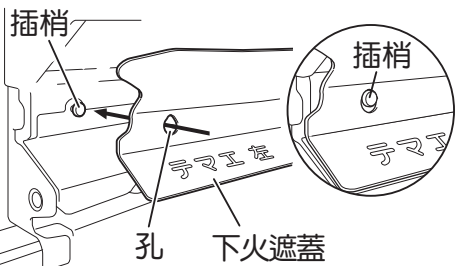
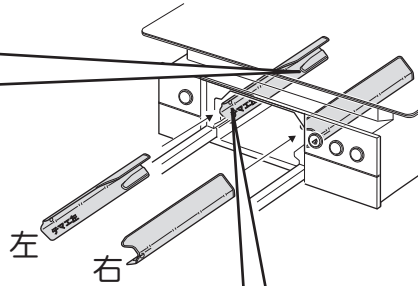


零件的安裝及拆卸

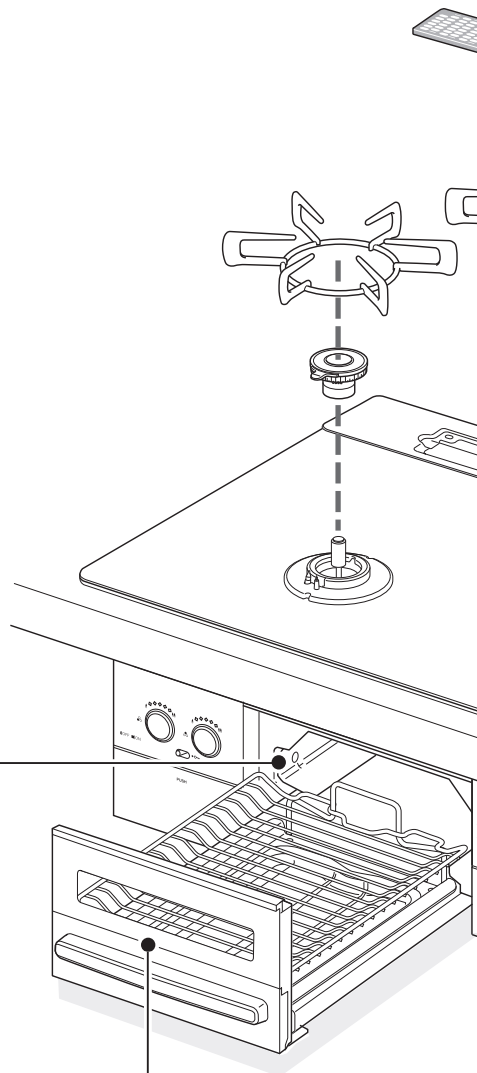
下火遮蓋



1. 使烤箱內部凸起處與下火遮蓋凸起處吻合。
※請確認是否搖晃。



2. 把刻有「前邊左」或「前邊右」記號的一邊朝向自己，再將插銷穿過一個孔後組裝。
圖是下火遮蓋（左）之場合。請同樣將下火遮蓋（右）安裝在右側。



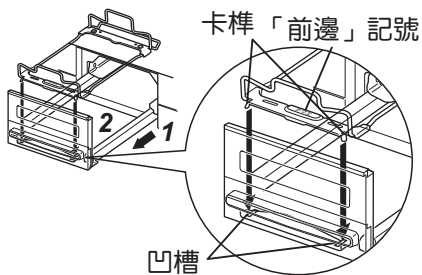
滴油盤、烤箱烤網、滴油盤托架、燒烤盤

※請勿同時安裝烤箱烤網和燒烤盤。

將下火遮蓋安裝在烤箱之後，請進行以下操作。

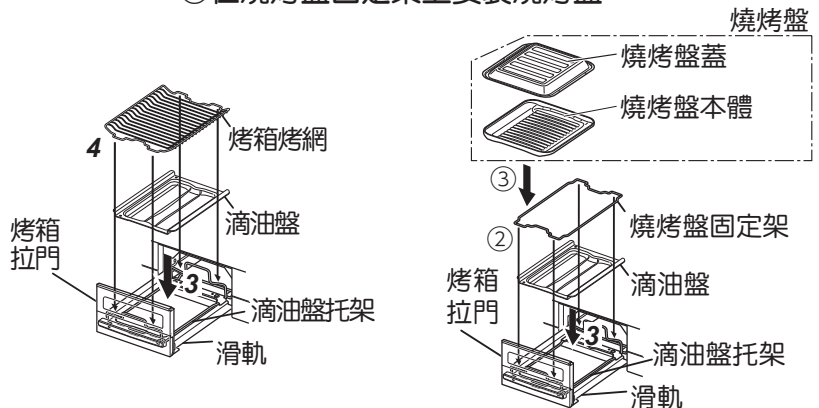
使用烤箱烤網時

1. 將烤箱拉門全部拉出。
2. 使滴油盤托架的「前邊」記號的一邊朝向自己，將卡榫（2 個）嵌入滑軌的凹槽。
3. 在滴油盤托架上安裝滴油盤。
4. 在滴油盤托架上安裝烤箱烤網。



使用燒烤盤時

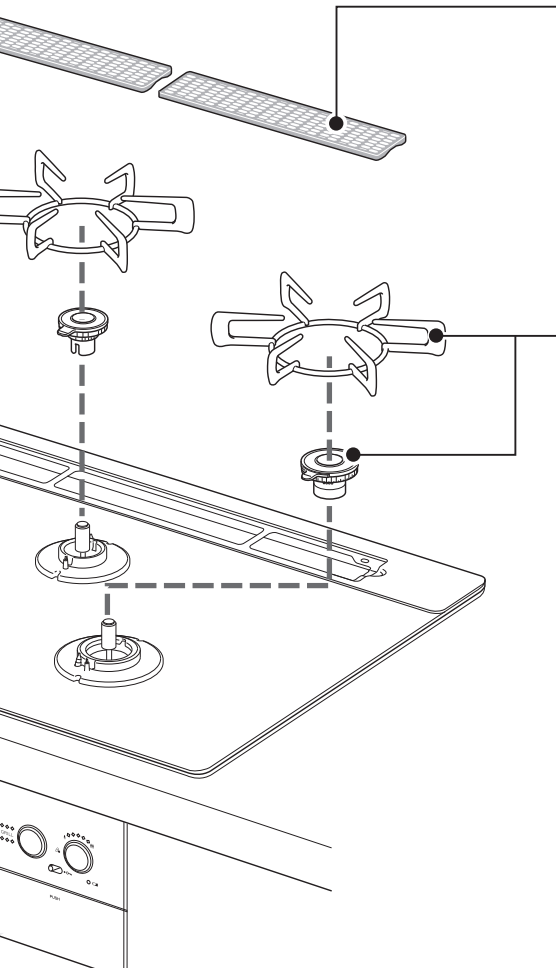
- ① 同樣進行左側 1~3 的操作。
- ② 在滴油盤托架上安裝燒烤盤固定架。
- ③ 在燒烤盤固定架上安裝燒烤盤。



5. 確認是否正確安裝。

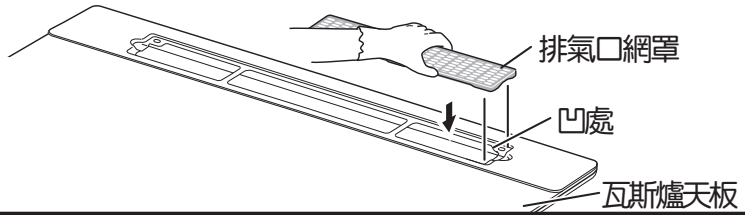
關閉烤箱拉門時，發出摩擦聲，或不能順暢拉動時，表示未正確安裝，請重新安裝。
強行關閉可能導致損壞。



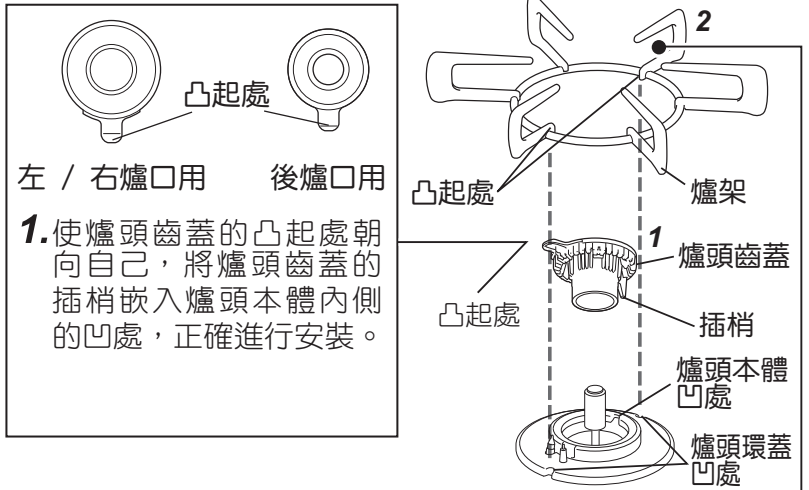


排氣口罩網

請將兩個排氣口罩網組裝在天板後方的凹槽。
※請確認沒有翹起。

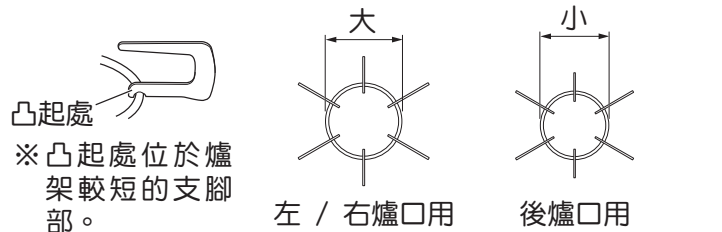


爐架、爐頭齒蓋



左 / 右爐口用 後爐口用

1. 使爐頭齒蓋的凸起處朝向自己，將爐頭齒蓋的插梢嵌入爐頭本體內側的凹處，正確進行安裝。



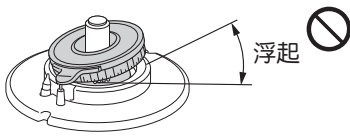
2. 將爐架內側的兩個凸起處嵌入爐頭環蓋前後的兩個凹處，正確進行安裝。

注意

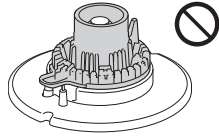


■ 爐頭齒蓋在組裝錯誤下不可使用

- 若爐頭齒蓋未正確安裝，可能點不著火。
- 也可能出現火焰不聚攏、逆燃等不完全燃燒，引起一氧化碳中毒或爐頭齒蓋變形。
- 火焰嵌入機器內部導致燒毀機器。



爐頭齒蓋翹起

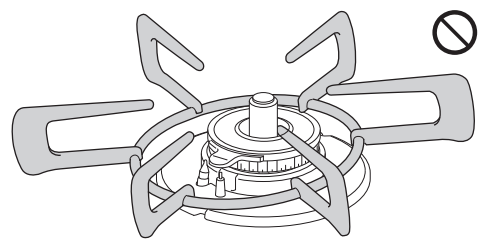


爐頭齒蓋顛倒



■ 爐架在組裝錯誤下不可使用

- 若錯誤組裝則鍋子等會不穩定、傾斜、倒下。



組裝錯誤的例子

◆請遵守

- 安裝爐頭齒蓋後，請務必確認是否正常燃燒。
- 請勿拆解爐頭齒蓋。
- 爐頭齒蓋和爐架屬消耗性零件。爐頭齒蓋厚度變薄，或變形，火焰不聚攏時，請更換新品。欲購者請洽林內客服中心。☎ 71 頁



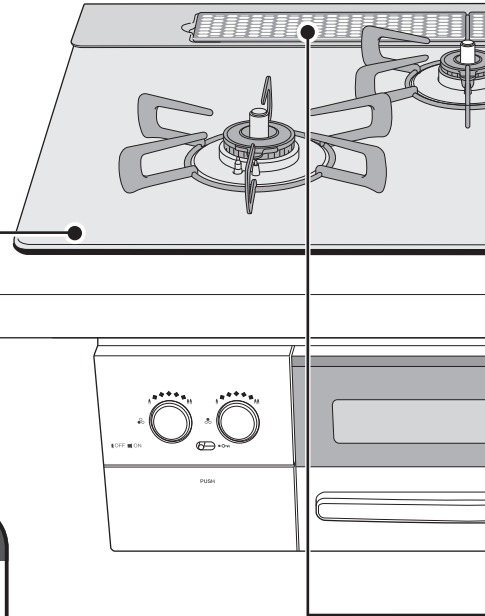
清潔方法 (瓦斯爐)

- 每次用髒時要清潔。
- 先戴手套再進行清潔工作。
- 廚房用中性清潔劑稀釋後使用，清潔完成後務必用水擦過，再用乾布擦拭，不要讓水氣或清潔劑殘留。

請遵守

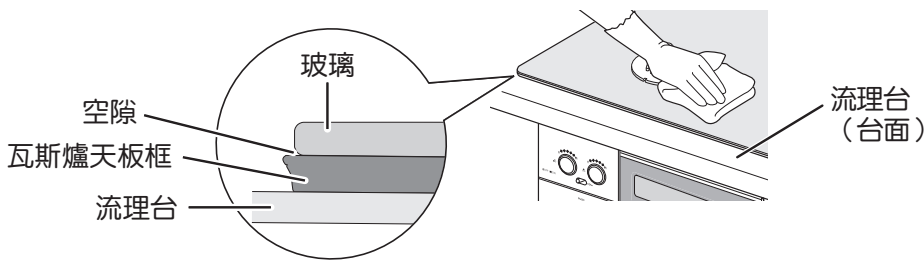
- 請勿使用硬刷子或菜瓜布。亦請勿使用除中性清潔劑以外的清潔劑，會造成烤漆剝落、變色、色斑、刮傷、生鏽。

👉 49頁



瓦斯爐天板(玻璃)

- 清潔時，請拆下爐架、排氣口網罩等零件，在穩定狀態下進行。
- 用沾有清潔劑的軟布擦拭污垢，再用乾布將清潔劑及水氣徹底擦乾。
- 關於瓦斯爐天板與流理台之間的縫隙的清潔，請使用牙刷等去除污垢。
- 關於玻璃與天板框之間的縫隙的清潔，請使用牙刷等沾水濕潤污垢，再用廚房用紙等插入縫隙擦去除污垢。



污垢嚴重附著時

1. 用廚房用紙沾上清潔劑跟水覆蓋在污垢上面，讓污垢軟化。
2. 污垢軟化後請用軟布擦拭乾淨。

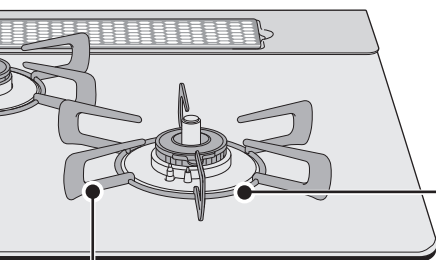
那樣還不能去除污垢時

1. 用皺皺的保鮮膜沾上玻璃天板專用清潔劑擦拭。
2. 污垢去除後，務必用軟布沾水擦過，再用乾布擦乾。

請遵守

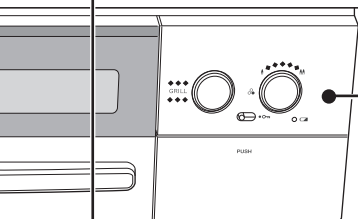
- 在瓦斯爐天板上有張貼安全注意事項標籤。如果有剝離或看不清楚時，請向購買本產品之經銷商再購入並黏貼在天板上。
- 請確認瓦斯爐天板正前方中央的「點火操作時的注意事項」標籤的內容，在使用前請撕掉。

請待機器冷卻、瓦斯栓關閉、鎖定並戴上手套後再進行清潔。



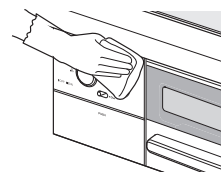
爐頭部

👉 55 頁

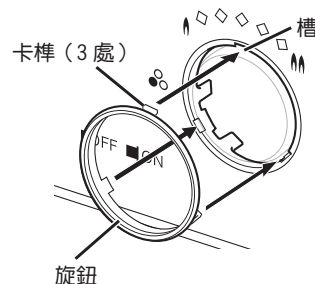


機器表面、操作部

- 用沾有清潔劑的軟布擦拭污垢，再用乾布將清潔劑及水氣徹底擦乾。
※請避免使清潔劑流入機器內部。否則附著到電子零件上，會造成動作異常或腐蝕等問題。
- 請擦拭乾淨，避免清潔劑殘留。若殘留了清潔劑的成分，會造成操作部表面變色。



※旋鈕脫落後，請將旋鈕的卡榫（3 個）對準槽口卡入。



爐架、排氣口網罩

- 用沾有清潔劑的軟布擦拭污垢，再用乾布擦拭將水氣及清潔劑徹底擦乾。
- 污垢嚴重時，請浸泡後用清潔劑全部洗淨。

那樣還不能去除污垢時

用熱水煮洗更能去除頑垢。

1. 將爐架及排氣口網罩放進已加水之大鍋子加熱 30 分鐘左右。



2. 冷卻後，用水沖洗泡軟的污垢，並將水氣擦乾。



清潔方法 (瓦斯爐)

- 每次用髒時要清潔。
- 先戴手套再進行清潔工作。
- 廚房用中性清潔劑稀釋後使用，清潔完成後務必用水擦過，再用乾布擦拭，不要讓水氣及清潔劑殘留。

※各零件的安裝請參閱 51・52 頁。

爐頭部

- 用軟布擦去，再用乾布擦乾。

爐頭齒蓋

- 用沾有清潔劑的軟布擦拭污垢，再用乾布將清潔劑及水氣徹底擦乾。



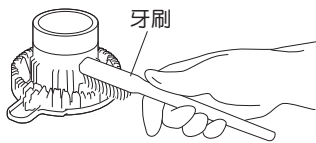
- ※ 水洗後，請充分去除水氣後再組裝。
- ※ 可同樣與爐架等進行煮洗。

那樣還不能去除污垢時

1. 用科技海綿吸水後擦拭。但是，那樣可能損壞表面的塗層。
2. 除去污垢後，用軟布擦去水，再用乾布擦乾。

如果火焰孔堵塞了

- 用牙刷等除去污垢。
 - ※ 堵塞或污垢會造成不完全燃燒或點火不良。
 - ※ 污垢嚴重附著時，用牙籤去除污垢。



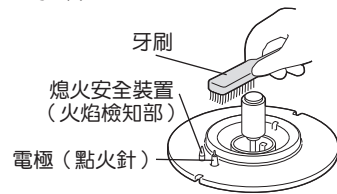
爐頭本體

- 表面用軟布擦拭污垢。



熄火安全裝置・電極

- 用牙刷等進行清潔。
 - ※ 電極（點火針）前端突出，請注意避免受傷。
 - ※ 若殘留污垢或水氣，會造成點火不良，因此請充分擦乾水氣。



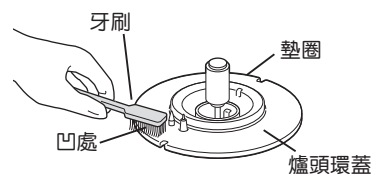
溫度感知器

- 一手將它固定，另一手用擰乾的布擦拭上方及側面的污垢。
 - ※ 若施加強力會導致溫度感知器傾斜，不能跟鍋底密合。另外，請勿硬要旋轉溫度感知器。否則會造成故障。



爐頭環蓋

- 表面用軟布擦拭污垢。
- 用牙刷清除爐頭環蓋凹處的污垢。
 - ※ 污垢累積會造成爐架不穩定。
 - ※ 污垢嚴重附著時，用牙籤去除污垢。
 - ※ 為避免瓦斯爐天板跟爐頭環蓋之間的迫緊刮傷，跟天板的細縫處，請勿使用牙籤或刷子清潔。否則會造成墊片移位、劃傷，煮沸時會溢出至內部。





清潔方法 (烤箱)

- 每次使用時，要清潔乾淨。
- 先戴手套再進行清潔工作。
- 廚房用中性清潔劑稀釋後使用，清潔完成後務必用水擦過，再用乾布擦拭，請勿讓水氣及清潔劑殘留。
- 請在穩定狀態下進行清潔。若在不穩定狀態下施加較大的力，可能導致零件變形。

請遵守

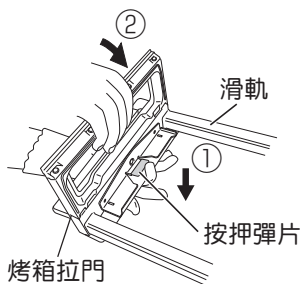
- 請勿使用硬刷子或菜瓜布。亦請勿使用除中性清潔劑以外的清潔劑，會造成烤漆剝落、變色、色斑、刮傷、生鏽。☞ 49頁

烤箱拉門

- 用沾有清潔劑的軟布擦拭污垢，再用乾布將清潔劑及水氣徹底擦乾。
- ※若殘留水氣會導致生鏽等。
- 污垢嚴重時，請浸泡後用清潔劑全部洗淨。

拆卸方法

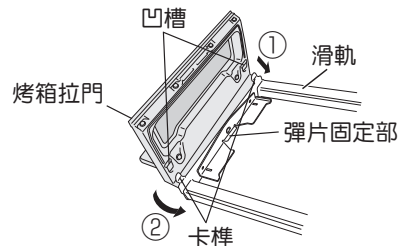
1. 按壓彈片往①的方向下押。
2. 烤箱拉門往②的方向放倒。
3. 將烤箱拉門從滑軌上拆下。



※請勿使按壓彈片變形。
若發生變形，烤箱拉門不易關閉，或易發生偏移。

組裝方法

1. 將滑軌的 2 個卡榫嵌入，烤箱拉門的凹槽。(①)
2. 烤箱拉門往②的方向旋轉。
3. 確認按壓彈片是否已嵌入滑軌的彈簧固定部。

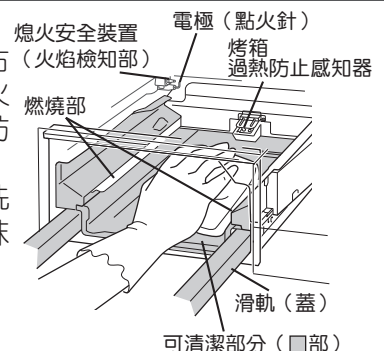


滴油盤、烤箱烤網、烤箱滴托架、燒烤盤蓋、燒烤盤本體、燒烤盤固定架、下火遮蓋

- 用沾有清潔劑的軟布擦拭污垢，再用乾布將清潔劑及水氣徹底擦乾。
- 污垢嚴重時，請浸泡後用清潔劑全部洗淨。
- ※烤箱烤網、燒烤盤本體殘留污垢的話，魚等調理食品容易附著。
- ※下火遮蓋與爐架等進行同樣的煮洗。
- ※若在不鏽鋼台面或水槽等中直接放置濕的滴油盤或燒烤盤本體，可能損傷台面或水槽。
- ※滴油盤、燒烤盤本體為鋁製。另外，烤箱烤網、燒烤盤本體的正面採用了氟表面塗層加工。因此，用堅硬的物品摩擦時，氟表面塗層或滴油盤的表面施加的保護層會脫落；若使用酸性洗潔劑或鹼性洗潔劑，表面會變色或變質。
- ※請勿使用洗碗機清潔滴油盤、烤箱烤網、燒烤盤本體。
- 否則可能引起表面變色、變質，或失去光澤。
- ※清洗滴油盤後，請使用乾燥的毛巾擦乾水氣。帶有水氣進行加熱時，可能變成白色。


烤箱內(側壁・底部)、滑軌(蓋)


- 用沾有清潔劑的軟布擦拭污垢，再用乾布將清潔劑及水氣徹底擦乾。
- ※可清潔部分為■部。請勿碰觸燃燒部(上火爐頭：頂面、下火爐頭：右圖指示位置)。火焰孔堵塞，導致燃燒不良。另外，烤箱內頂部裝有熄火安全裝置(火焰檢知部)和電極(點火針)，內部的壁面裝有烤箱過熱防止感知器，請勿觸碰。否則會造成無法正常感應。
- ※請勿使用沾有洗潔劑的抹布在滑軌(蓋)下側擦拭。若滑軌部位浸入洗潔劑，會造成無法正常移動。擦拭蓋子下側時，請使用浸水後擰乾的抹布擦拭污垢，再用乾抹布擦去水氣。

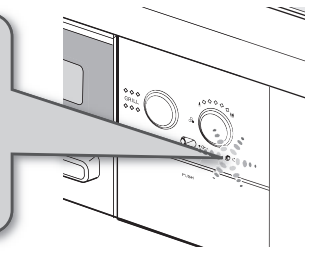


更換電池

- 接近電池應更換日期時，電池更換指示燈會閃燈。

閃燈  若電池更換指示燈閃燈，瓦斯爐或烤箱將無法再使用。請更換 2 個新的 1 號鹼性電池 (1.5V)。

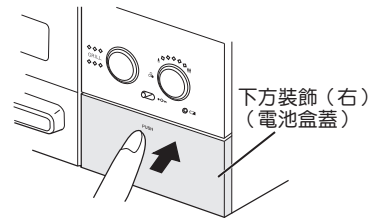
亮燈  若電池更換指示燈亮燈，機器將無法再使用。請更換 2 個新的 1 號鹼性電池 (1.5V)。



1 確認機器已經冷卻

2 用手指按壓下部飾板 (右) (電池盒蓋) 的 [PUSH] 附近

抬起按進去的手指時，操作部 (右) 會彈出。



3 用雙手將下部飾板 (右) (電池盒蓋) 的兩端上側從裏面往自己這邊拉

操作部 (右) 與下部飾板 (右) (電池盒蓋) 分離。

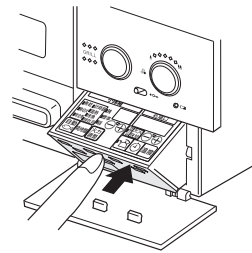
● 通知

- 下部飾板 (右) (電池盒蓋) 置於水平位置，向下方按壓時可能會造成脫落。發生脫落時，請根據下部飾板 (右) (電池盒蓋) 裏面的標籤 [※ 下部飾板脫落時]，使下部飾板 (右) (電池盒蓋) 呈水平狀態，將兩個卡榫一一嵌入即可復原。(使用較大力氣可能造成脫落，並非故障。)



4 將操作部 (右) 押入本體

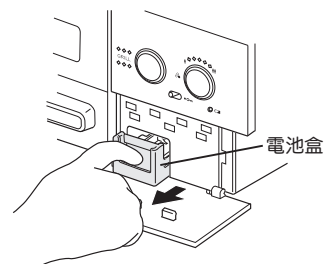
電池盒可以拉出。



5 緩慢使電池盒完全拉出。

▣ 請遵守

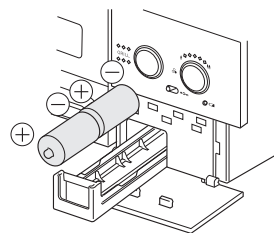
- 電池盒採用無法拆卸之構造，請勿用力拉扯，或從上面按壓。否則會損壞機器。



6 拆下舊電池

7 放入新電池

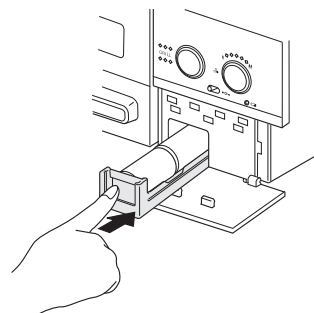
如右圖所示，確認⊕⊖方向，將 2 個 1 號鹼性電池（1.5V）放入深處。



8 確實嵌入電池盒深處，歸位於本體中。

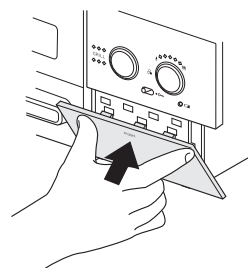
◆請遵守

- 電池盒歸位時，請注意避免夾手指。



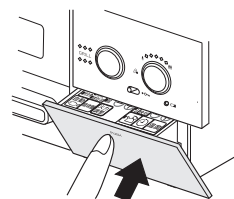
9 將下部飾板（右）（電池盒蓋）嵌入本體

操作部（右）緊貼下部飾板（右）（電池盒蓋）。



10 用手指按壓下部飾板（右）（電池盒蓋）的〔PUSH〕附近

將操作部（右）收納與本體中。



◆請遵守

- 請仔細閱讀電池上記載的注意事項，並正確使用。
- 更換電池時，請確認機器是否冷卻，並務必同時放入 2 個新的 1 號鹼性電池（1.5V）。混用新舊或不同種類的電池會縮短使用壽命，或造成電池發熱、破裂、漏液等問題，可能導致燒燙傷或受傷。
- 請勿對電池充電、拆解、加熱或投入火中。
- 若使用 1 號鹼性電池（1.5V），電池更換時間（更換電池指示燈亮燈）大約為 6 個月～1 年（根據使用時間、各種便利功能的使用頻率、手動及自動火力調整次數，電池的更換時間發生變化。電池製造商、種類不同，更換時間長短不一）。
另外，若是使用 1 號錳電池（1.5V），電池更換時間會變得很短。
- 未使用之電池超過「使用建議期限（月、年）」的話，可能會因為自然放電使電池容量減少，以至於在短期內發生電池更換指示燈閃燈、亮燈。並且，附贈的 1 號鹼性電池（1.5V）可能由於出廠時間不同，有時壽命較短。
- 將 2 號或 5 號電池配合 1 號電池的尺寸加入電池墊片，或充電式 1 號電池可能與電池盒的 e 端子不能充分接觸，造成電壓不足而不能使用。即使可以使用，電池更換時間也會極短。

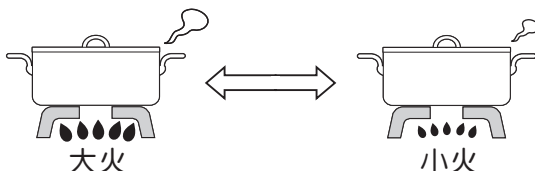


常見問題 (Q&A)

自行減小火力或熄火

- ▶ 溫度感知器啟動，一邊自動調節火力一邊防止溫度變得過高，並非故障。☞ 28・60頁

啟動安全功能後，
瓦斯爐可自動調節火力

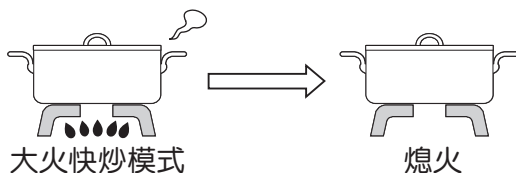


※該狀態持續約 30 分鐘後自動熄火。
※烹調中發生障礙時，設定為大火快炒模式，可在更高溫度下進行烹調。
(左／右瓦斯爐)

設定了大火快炒模式，但自行減小火力或熄火

- ▶ 設定大火快炒模式時，也可啟動溫度感知器，自動調節大火、小火。設定為大火快炒模式，從最初自動變為小火起約 30 分鐘會自動熄火，並非故障。☞ 28・61頁

設定為大火快炒模式，
但仍啟動安全功能



※溫度變得過高時，也會熄火。
※設定為大火快炒模式後，最長 60 分鐘後自動熄火。(左／右瓦斯爐)

即使按壓操作按鍵，火還是點不著或使用中熄火

- ▶ 消耗電池。消耗電池時不點火，或使用過程中火熄滅。請更換 2 個新的 1 號鹼性電池 (1.5V)。☞ 57頁

電池更換指示燈未亮，但機器不作動時，請更換電池後再確認動作。

電池的更換時間約為 6 個月～1 年。

※未使用的電池經過長期存放也可能自己（自然）放電，從而縮短更換時間。

確認電池更換
指示燈！

閃燈

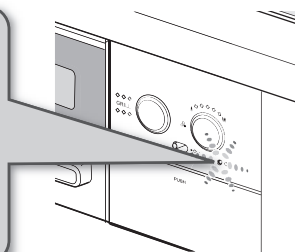


若電池更換指示燈閃燈，瓦斯爐或烤箱將無法再使用。請更換 2 個新的 1 號鹼性電池 (1.5V)。

亮燈



若電池更換指示燈亮燈，機器將無法再使用。請更換 2 個新的 1 號鹼性電池 (1.5V)。



進行點火操作，劈啪作響，但點不著

- ▶ 按壓不徹底的話，即使劈啪作響也點不著。

點火操作時，操作按鍵按壓到底。☞ 21・39頁

- ▶ 電極（點火針）熄火安全裝置（火焰檢知部）、爐頭齒蓋脫落、弄髒時，可能造成無法點火。請除去水氣或污垢後再進行點火操作。☞ 55・60頁

其他問題見下頁 ⇨

問題	請參考指示	參考頁數
無法點火	關閉瓦斯栓（瓦斯開關）就無法點火。 瓦斯栓請全開。	21
	爐頭齒蓋的火焰孔因湯汁溢出而堵塞時，有時無法點火。 請清潔爐頭齒蓋火焰孔。	55
	電極（點火針）或熄火安全裝置（火焰檢知部）、爐頭齒蓋潮溼或髒污時，有時無法點火。 請清潔爐頭齒蓋火焰孔。	55
	爐頭齒蓋未正確安裝，有時無法點火。 請正確安裝。	52
	長時間未使用或早上第一次使用時，有時要花較長的時間點火，或點火不著。 重複點火操作也無法點火時，請更換 2 個新的 1 號鹼性電池(1.5V)。	57
	安全鎖鎖住時不能點火。 請解除安全鎖。	22
	請確認電池是否正確安裝。	57
	電池更換指示燈閃燈或亮燈時，請更換 2 個新的 1 號鹼性電池(1.5V)。	57
烹調中火力會變化或熄火	鍋子或平底鍋的溫度約 250°C 時，會啟動安全功能，火力自動變為小火。此狀態持續 30 分鐘後會自動熄火。使用大火快炒模式時，可以更高火力烹調。(左/右瓦斯爐)	27 • 28
	使用砂鍋或耐熱玻璃容器、壓力鍋時，有可能會因燒焦熄火安全功能啟動而熄火。 請重新點火。 請使用大火快炒模式。 (左/右瓦斯爐)	16 • 17 27
	烤箱拉門或機器下方的櫥櫃拉門迅速開關，有時會熄火。 請輕輕地開關櫥櫃拉門。即使萬一火焰消失，熄火安全裝置會啟動並自動地停止瓦斯。	17
	點火後瓦斯爐約在 2 小時後，或因各種設定之變更（自訂功能）在設定的時間，忘記熄火功能啟動而自動熄火。	17
火力不變	即使調節火力，火焰的變化很小或有些位置看起來火焰沒有變化，並非異常。	—



常見問題 (Q&A)

瓦斯爐

溫度設定模式

問題	請參考指示	參考頁數
即使設定為大火快炒模式，火力還是會變化或熄火	設定為大火快炒模式時，為了保持約 290°C 的溫度，防止異常過熱，火力會自動調節大小火。若溫度變得更高時，有時會自動熄火。	28
火焰的狀態很奇怪(燃燒的方式、顏色)	爐頭的火焰孔被污垢或水滴堵塞時，可能不能正常燃燒。請清潔爐頭齒蓋火焰孔。	55
	請確認爐頭齒蓋是否傾斜或翹起，並正確安裝。	52
	通風不良時，燃燒方式會改變、火焰會變紅。使用中請務必保持空氣流通。另外，火焰接觸爐架或爐頭齒蓋時也可能會變紅，並非異常。	8
	風吹到火焰或電風扇、冷氣機對著機器直吹，會導致火焰飄移而變成紅火。使用中請勿吹到風。	8
	使用加溼器時，因水分中含有鈣，所以火焰呈現紅色，並非異常。	—
	在使用烤箱時使用瓦斯爐的話，有可能會因為含有在燒烤煙霧內的鹽分(鈉)而使火焰呈現紅色，並非異常。	—
	火力調整時，火焰的顏色瞬間呈現黃色或火力變大，並非異常。	—
	熄火後，在幾秒內有可能會從瓦斯爐爐頭焰孔冒出火焰，這是由於爐頭內殘留微量的瓦斯，並非異常。	—
同時使用多個爐頭時，火焰可能會晃動，並非異常。	—	
鍋底嚴重燒焦而造成熄火	燒焦熄火功能會依鍋子的材質或烹調不同而使燒焦程度不同。珧瑯鍋或咖哩、燉肉、焦糖、味噌等水分較少的料理容易燒焦。請用小火邊觀察鍋內狀況邊攪拌來烹調。	17
	是否有溫度感知器或鍋底髒污、溫度感知器與鍋底未密合的狀況？這種情況下無法正常感應鍋子的溫度。	16・55
	在鍋底鋪上昆布或竹皮，有時會讓燒焦狀況較嚴重。調節火力大小邊觀察鍋內狀況邊攪拌來烹調。	17
烤網無法使用	請用烤箱烹調燒茄子或餅類。 放不進烤箱的較大的茄子或紅辣椒等可用叉子或鐵簽子串起，使用大火快炒模式，在瓦斯爐上烘烤烹調。(左 / 右瓦斯爐)	27・39
不能油炸得很好	因為鍋子形狀、材質不同或油量不同，油溫有時會比設定溫度還高或低，請增減設定溫度來使用。	16・23
	是否有溫度感知器或鍋底髒污、溫度感知器與鍋底未密合的狀況？這種情況下無法正常感應鍋子的溫度。	16・55

	問題	請參考指示	參考頁數
煮開水模式	水不能煮沸或煮沸了蜂鳴器響聲通知太慢	因為水壺或鍋子形狀、材質不同或水量不同，有時水不能煮沸或煮沸了蜂鳴器響聲通知太慢。	16・19
		是否有溫度感知器或鍋底髒污、溫度感知器與鍋底未密合的狀況？這種情況下無法正常感應鍋子的溫度。	16・55
		在加熱中移動鍋子或加水進去攪拌，會有水不能煮沸或煮沸了蜂鳴器響聲通知太慢的情形。	29
		已經煮過一次的溫水，有時煮開水模式不能正確感應溫度。	30
		請調節「煮開水模式的通知時間」設定。	19
	溢出	是否放進太多水？ 請配合水壺或鍋子的大小放進適當的水量。 標準是最大容量的 6-7 成。	29
煮飯模式	沒辦法煮出好吃的米飯或稀飯	有風吹到或電風扇、空調等的風吹到，煮出的飯可能會不好吃。使用中請勿吹到風。	8
		煮飯中打開鍋蓋的話，沒辦法煮出好吃的飯。	—
		請使用適合煮飯的鍋子。	31
		是否有溫度感知器或鍋底髒污、溫度感知器與鍋底未密合的狀況？這種情況下無法正常感應鍋子的溫度。	16・55
		煮出來的飯偏硬或偏軟的話，請多燜 5 分鐘。	—
		請務必在水中浸泡 30 分鐘以上後再烹調。 若洗米後立即煮飯的話時，可能溢出或煮不熟。	32
		煮稀飯時，請勿中途攪拌。 若中途攪拌則容易燒焦、發黏或味道變差。	34
		要在稀飯裏放調味料時，請在烹調結束後放入。 若在烹調前放入，會在表面結膜，無法很好地烹調。	34
		煮菜肉拌飯會比煮白米時較容易燒焦。	—
		瓦斯爐周圍是否裝有遮油罩？ 請取下遮油罩。	33
請調節「煮飯調整」的設定。	19		



常見問題 (Q&A)

問題	請參考指示	參考頁數
煮飯模式 免洗米 沒辦法煮出好吃的飯	請務必在水中浸泡 30 分鐘以上後再烹調。 若洗米後立即煮飯的話時，可能溢出或煮不熟。	32
	請充分攪拌後，沖洗 1、2 次。 澱粉沉澱於底部，或表面上有氣泡就無法吸收水，飯煮不熟。	32
	請使用免洗米專用量杯。不使用量杯時，請使水量多出約 3%。	32
稀飯溢出	有的鍋會溢出。 把鍋蓋錯開一點或是拿起來，就不易溢出。	—
煮飯時誤觸操作按鍵而熄火	請再次以煮飯模式煮飯。在水分較少的狀態下點火的話，有時鍋底會有鍋巴。 (煮稀飯的話無法自動烹調。請看情況以小火烹調。)	33・34
烤箱 無法點火	關閉瓦斯栓 (瓦斯開關) 就無法點火。 瓦斯栓請全開。	35
	烤箱內溫度高的時候，烤箱過熱防止感知器啟動，無法點火。請按操作按鍵回到熄火狀態，請等約 5 分鐘待烤箱內部冷卻後再使用。	18
	長時間未使用或早上第一次使用時，有時要花較長的時間點火。 重複點火操作也無法點火時，請更換 2 個新的 1 號鹼性電池 (1.5V)。	57
	安全鎖鎖住時不能點火。 請解除安全鎖。	22
	請確認電池是否正確安裝。	57
	電池更換指示燈閃燈或亮燈時，請更換 2 個新的 1 號鹼性電池 (1.5V)。	57
	操作按鍵按壓不徹底無法點火。 點火操作時，請徹底按壓操作按鍵。	21
沒有辦法烹調出美味的料理	如果沒有完全解凍的話，烤出來的顏色會較淡或火候不能穿透食材中間。有時烤箱過熱防止感知器會啟動。	—
	請配合食材 (魚...等) 的數量調整擺放的位置。 食材 (魚...等) 的擺放方法請參閱隨附「烤箱活用食譜」。	—
	燒烤味噌或酒糟魚時，請將食材表面的味噌或酒糟去除後再燒烤。	—
	請確實關閉烤箱拉門。 沒有關閉好的話，烤出來的顏色會較淡或火候不能穿透食材中間。	—
無法做出美味的烤吐司	接觸燒烤盤的一面只有碰到燒烤盤的部分才帶有條狀燒烤色。	—
	若想將顏色烤得深一點，可以使用燒烤盤模式的「計時器」。	47

	問題	請參考指示	參考頁數
烤箱	使用過程中熄火	因為在烤箱內部高溫的情形下直接燒烤，烤箱的過熱防止感知器可能會感應而自動熄火。請按壓操作按鍵回到熄火狀態，請等約 5 分鐘待烤箱內部冷卻後再使用。	18
		烤箱拉門或機器下方的櫥櫃拉門迅速開關，有時會熄火。請輕輕地開關櫥櫃拉門。即使萬一火焰消失，熄火安全裝置會啟動並自動地停止瓦斯。	17
	煙或氣味從排氣口或瓦斯爐冒出	初次使用烤箱時，煙或氣味從排氣口或瓦斯爐冒出。這是為了要將烤箱上的加工油揮發，並非異常。	35
		滴油盤或烤箱烤網、燒烤盤、下火遮蓋髒污或燒烤脂肪較多的魚時，因煙量較大，煙可能從排氣孔以外的地方冒出，並非異常。若髒污，請立即清潔。	—
		請確實關閉烤箱拉門。 沒有關閉好的話，煙或氣味可能從縫隙冒出。	—
烹調結束後，煙或氣味可能冒出。 使用燒烤盤烹調時，可能會從積油盒累積的油中冒出煙。若在意煙霧，建議使用烤箱烤網進行烹調。		—	
自動烤魚開關、燒烤盤開關無法啟動	烤箱內溫度高的時候，自動烤魚開關、燒烤盤開關無法啟動。請等約 3 分鐘待烤箱內部冷卻後再使用。	42 • 44 46 • 48	
烤箱內深處燃燒器時而燃燒，時而熄火	烤箱內後部採用搭載專用燃燒器（補燃器）的構造。並非異常。	—	
聲音	使用瓦斯爐熄火後，會有「啵」聲	瓦斯燃燒殆盡時發出的聲音。根據使用方法的不同，有時聲音較大，但並非異常。	—
	使用中或使用後發出摩擦聲	是加熱或冷卻時熱脹冷縮而發生的聲音，並非異常。	—
	瓦斯爐使用中會產生「沙沙」聲	是瓦斯通過燃燒器內部的聲音，並非異常。	—
	瓦斯爐使用中產生「啵啵」聲響	最初自動變為小火時，或自動從小火變為大火時，蜂鳴器發出聲音，並非異常。	18 • 24 28



常見問題 (Q&A)

	問題	請參考指示	參考頁數
聲音	烤箱點火時產生「啵啵」聲響	爐頭上燃氣著火時的聲響。 烤箱在溫熱狀態下點火時，可能發出聲響，並非異常。	—
	烤箱使用中產生「啵啵」聲響	烤箱內部在冷卻的狀態下所產生的燃燒聲音，並非異常。溫度變暖就不會有聲音了。	—
	蜂鳴器發出響聲，持續 8 秒	是零件發生故障。 請關閉瓦斯栓（瓦斯開關）並向當初購買的經銷商或林內客服中心連繫。	69 • 73
	蜂鳴器每隔 1 分鐘發出聲音	這是瓦斯爐、烤箱操作按鍵忘記退回通知功能。 若忘記返回操作按鍵，蜂鳴器每隔 1 分鐘會發出聲音。 請立即返回操作按鍵。	18
其他	點火時其他的爐頭也同時劈啪作響	其他的爐頭也同時劈啪作響之構造，並非異常。	—
	手放開操作按鍵仍會劈啪作響	手放開操作按鍵仍會劈啪作響（最長 10 秒），並非異常。	—
	烤箱使用過程中自行劈啪作響	自動點火、熄火，並非異常。 此時，瓦斯爐部的爐頭不劈啪作響。	—
	爐架、爐頭齒蓋、排氣口網罩、爐頭環蓋會變色	爐架前端被火焰燒到變白、表面粗糙，並非異常。爐架屬消耗性零件。爐架屬消耗性零件。被當作更換零件銷售。	71
		請勿使用酸性或鹼性清潔劑。 請使用稀釋過的廚房專用中性清潔劑。	49
		用水煮或使用洗碗機清洗時，可能造成變色或失去光澤，但不會出現性能問題。	—
	瓦斯爐天板變熱	烤箱的熱度有時會讓瓦斯爐天板變熱。即使僅使用了一個瓦斯爐，未使用的一側的天板也會因導熱而變熱。 瓦斯爐、烤箱使用中或剛使用後，請勿碰觸天板。	7
	瓦斯爐天板留有痕跡	使用產品後，瓦斯爐天板與爐架接觸部位會留有痕跡，並非異常。	—

(續)


問題	請參考指示	參考頁數
電池更換指示燈閃燈	接近電池應更換日期。 請在機器不能使用之前更換 2 個新的 1 號鹼性電池 (1.5V)。	57 • 59
零件損傷	可跟林內客服中心詢問如何更換。	71
下部飾板 (右) (左) 脫落	採用施加較大力氣就會脫落的構造，並非故障。將瓦斯爐、烤箱下部裝飾左右的卡榫的槽分別嵌入一個操作部插梢上，聽到「咔嚓」聲即完成安裝。(請查看下部飾板 (右) 裏面的標籤。)	57

其他



關於蜂鳴器和顯示器

顯示（數字）將於各瓦斯爐顯示部或烤箱顯示部顯示。

顯示	蜂鳴器音	部位			內容
  0	嗶 1 次 (約 2 秒)	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐	瓦斯爐計時器模式結束 (煮開水模式、大火快炒模式使用瓦斯爐計時器時)
	嗶 1 次 (約 2 秒)				烤箱 烤箱計時器模式結束 (自動烤魚模式、燒烤盤模式結束)
  00	嗶 3 次			後瓦斯爐	瓦斯爐忘記熄火功能啟動
	嗶 3 次	左瓦斯爐	右瓦斯爐		瓦斯爐忘記熄火功能啟動 大火快炒模式結束
  01 (--)	嗶 3 次	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐	烤箱 馬達位置錯誤
  02	嗶 5 次	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐	油溫過熱防止功能啟動 燒焦熄火功能啟動
	嗶 3 次				烤箱 烤箱過熱防止感知器啟動
  11	嗶 3 次	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐	烤箱 點火時未點著
  12	嗶 3 次	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐	烤箱 熄火安全裝置啟動
 14	嗶 5 次	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐	溫度感知器過熱防止功能啟動

※火力調節燈、模式指示燈、顯示部熄燈時，請按押操作按鍵返回熄滅狀態。

閃燈（橙色）

※火力調節燈如右圖閃燈。
















閃燈（橙色）

原因	處理及再使用時的注意事項	參考頁數
到達設定時間，自動熄火。	<ul style="list-style-type: none"> ● 請按押操作按鍵返回。 	25・26
到達設定時間，自動熄火。	<ul style="list-style-type: none"> ● 請按押操作按鍵返回。 	39 ~ 48
使用開始後約 2 小時或達到設定時間後，自動熄火。	<ul style="list-style-type: none"> ● 請按押操作按鍵返回。 ● 繼續使用時，請重新點火。 	17
從大火快炒模式起最長 60 分鐘，或從最初自動變為小火起約 30 分鐘後，會自動熄火。	<ul style="list-style-type: none"> ● 請按押操作按鍵返回。 	27・28
馬達的初始化動作未完成	<ul style="list-style-type: none"> ● 自動開始馬達的初始化動作。 ● 馬達的初始化動作完成後，顯示變為「--」。 ● 待顯示變為「--」後，請按押操作按鍵返回。 	—
食用油的過熱、燒焦、忘記熄火導致的過熱、空煮等	<ul style="list-style-type: none"> ● 請確認常見問題 (Q&A) 中的「烹調中火力會變化或熄火」「鍋底嚴重燒焦熄火」。 ● 重新點火時請注意避免燒燙傷。 ● 油溫過熱防止功能啟動熄火後，(溫度感知器處於高溫狀態) 點火後還會熄火。請按押操作按鍵回到熄火狀態，待冷卻後，請重新點火。 	17・60 61
烤箱空燒、忘記熄火、連續使用、食材過少等	<ul style="list-style-type: none"> ● 烤箱過熱防止感知器啟動熄火後 (溫度感知器處於高溫狀態)，重新點火後仍可能熄火。請按押操作按鍵回到熄火狀態，使烤箱內部冷卻 5 分鐘後再重新點火。 	18・64
火焰被吹熄、湯汁溢出、點火失敗等	<ul style="list-style-type: none"> ● 請確認「基本操作」及常見問題 (Q&A)「無法點火」和「烹調中火力會變化或熄火」。 ● 待周圍的燃氣消散後再重新點火。 ● 點火時，請完全按下操作按鍵。若按押不徹底，即使劈啪作響也點不著火。 	17・21 22・60 63
檢測出過熱防止功能啟動等異常。	<ul style="list-style-type: none"> ● 請按押操作按鍵返回。 ● 使用時請待冷卻後再重新點火。 	—



關於蜂鳴器和顯示器

顯示	蜂鳴器音	部位				內容
 22	嗶 5 次	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐	烤箱	瓦斯爐、烤箱使用時地震切斷安全功能啟動
 24	嗶 1 次 (約 8 秒)	左瓦斯爐	右瓦斯爐			大火快炒開關故障
 31	嗶 1 次 (約 8 秒)	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐		溫度感知器故障
 32、33	嗶 1 次 (約 8 秒)				烤箱	烤箱過熱防止感知器故障
 53、70  71、72	嗶 1 次 (約 8 秒)	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐	烤箱	電子零件故障
 電池更換指示燈 <亮燈>	嗶 3 次	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐	烤箱	電池更換通知
  (所使用的煮飯模式(米飯、稀飯)的指示燈閃燈)	嗶 1 次 (約 2 秒)			後瓦斯爐		煮飯模式(米飯、稀飯)結束
  (煮開水模式的指示燈閃燈)	嗶 1 次 (約 2 秒)	左瓦斯爐	右瓦斯爐			煮開水模式結束
 	嗶嗶 5 次 (每分鐘)	左瓦斯爐	右瓦斯爐	後瓦斯爐	烤箱	瓦斯爐、烤箱操作按鍵忘記退回通知功能啟動

※火力調節燈、模式指示燈、顯示部熄燈時，請按押操作按鍵返回熄火狀態。

※火力調節燈如右圖閃燈。



(續)

原因	處理及再使用時的注意事項	參考頁數
機器本體可以感應到約 4 級以上的震度。	<ul style="list-style-type: none">●請按押操作按鍵返回。●再次使用時，請確認周圍安全後再使用。●再次使用時，若發生相同現象，請關閉瓦斯栓（瓦斯開關），停止使用，並洽詢購買本產品之經銷商。	18・73
是零件發生故障。	<ul style="list-style-type: none">●再次使用時，若發生相同現象時，請關閉瓦斯栓（瓦斯開關），停止使用，並洽詢購買本產品之經銷商。	73
電池電力耗盡。	<ul style="list-style-type: none">●請更換 2 個新的 1 號鹼性電池（1.5V）。	57
用煮飯模式烹調時，自動熄火。	<ul style="list-style-type: none">●請按押操作按鍵返回。	33・34
水沸騰後會自動熄火。	<ul style="list-style-type: none">●請按押操作按鍵返回。	29・30
操作按鍵處於按下狀態。	<ul style="list-style-type: none">●請按押操作按鍵返回。	18

更換零件 · 另售品介紹

更換零件（可以在客戶處更換的消耗性零件）· 另售品

- 消耗性零件一旦有磨損請更換。欲購者請洽購買本產品之經銷商或林內客服中心。

零件名稱		零件編碼		
更換零件	爐架	左 / 右瓦斯爐用	010-414-000	
		後瓦斯爐用	010-415-000	
	爐頭齒蓋	左 / 右瓦斯爐用	151-455-000	
		後瓦斯爐用	151-456-000	
	滴油盤		070-195-000	
	烤箱烤網		074-031-000	
	下火遮蓋 右		098-3121000	
	下火遮蓋 左		098-3120000	
排氣口網罩 (1 個)		053-344-000		
零件名稱		型號		
另售品	煮飯專用鐵鍋	煮 3 杯米		RTR-03E
	煮飯專用鍋	煮 3 杯米		RTR-300D1
		煮 5 杯米		RTR-500D
	取魚鏟			RT0-ST1
	烤盤組			RBO-PC90W
	烹調盤			RCP-74W
	玻璃天板專用清潔劑			RBC-VG1

- 請向最近電器行購買 1 號鹼性電池。

長時間不使用時／規格

長時間不使用時

- 請務必關閉瓦斯栓（瓦斯開關）。
- 請取出電池。☞ 57 頁
- 若先清潔保養，下次使用時會更方便。

規 格

品 名	附雙面燒烤式烤箱的三口嵌入爐		
型 號	RB71W23L1R5 RB71W23L7R5		
重 量	26.5 kg (含附件)		
外 形 尺 寸	高度 269mm × 寬度 596mm × 深度 539mm (瓦斯爐天板寬度 742mm)		
連 結 的 瓦 斯 類 別	15 A (1 / 2B) 鋼管或金屬軟管		
電 源	DC3.0V (1 號鹼性電池 (1.5V) × 2 個)		
安 全 功 能	<ul style="list-style-type: none"> ●油溫過熱防止功能 ●烤箱忘記熄火功能 ●地震切斷安全功能 ●高溫自動溫度調節功能 	<ul style="list-style-type: none"> ●熄火安全裝置 ●燒焦熄火功能 ●烤箱過熱防止感知器 	<ul style="list-style-type: none"> ●瓦斯爐忘記熄火功能 ●安全鎖功能 ●瓦斯爐、烤箱操作按鍵忘記退回通知功能
點 火 方 式	連續放電點火方式		
附 件	1 號鹼性電池 (1.5V) × 2 個、使用說明書 (附保證卡)、安裝說明書、烤箱活用食譜、下火遮蓋、取魚鏟、燒烤盤、燒烤盤固定框		

瓦 斯 種 類 (瓦 斯 類 別)	瓦斯消耗量				
	不同爐頭的瓦斯消耗量				全部同時點火時的 瓦斯消耗量
	左 / 右 瓦 斯 爐	後 瓦 斯 爐	烤 箱		
烤 箱 部			補 燃 器 部		
NG 天 然 瓦 斯 用	4.20kW	1.27kW	2.38kW		11.2kW
			1.78kW	0.55kW	
LPG 桶 裝 瓦 斯 用	4.20kW	1.27kW	2.69kW		11.5kW
			2.01kW	0.68kW	


售後服務

售後服務

關於保固

- 使用說明書的封底為保證卡。
- 如同保證卡內容所述，在一定期間條件下可享免費維修。
- 保固期限是從購買日起算 3 年（限家庭用）。
- 保證卡務必填寫購買店家及購買日期，請詳閱保證卡內容。若不慎遺失保證卡，即使在保固期間內也須酌收修理費。

委託修理時

- 發生故障時，請先閱讀「常見問題 (Q&A)」、「蜂鳴聲及顯示」 61 ~ 72 頁，再依裡面的步驟檢查。若確定為故障，請關閉瓦斯栓（瓦斯開關）並連絡購買本產品的經銷商或撥打免付費服務電話。
- 委託修理時請先確認下列內容。
 - ① 住址、姓名及電話
 - ② 產品名稱、型號及購買日期
 - ③ 詳細的故障內容及狀況
 - ④ 希望到府維修的日期

修復用性能零件的庫存期限

- 庫存期限為該產品停止製造後 5 年內。所謂修復用性能零件是指維持該產品功能所必需之零件。
- 即使過了保固期限，如修理可以維持功能的話，維修須酌收費用。

搬家時

- 搬家時請先聯絡新家的瓦斯業者、購買本產品的經銷商或各地營業所。
- 新家與舊家的瓦斯種類分天然瓦斯及桶裝瓦斯，有必要改造和調整。若未經改造就使用，不僅無法發揮正常功能，還會導致故障、不完全燃燒、火災的發生。所以請務必確認新家的瓦斯種類。此種改造、調整即使在保固期間內仍須酌收費用。

MEMO

保證卡

- ① 正常使用及安裝的情況下，本機提供三年保固。詳細之使用及安裝方式請參照說明書。
- ② 超過三年保證期限，如需更換零件，則需收取工本費。
- ③ 其他保固有關於事項，請詳閱下方說明內容。
- ④ 服務人員到府上服務時，請出示保證卡。

客戶資料欄

安 裝 日 期	年 月 日	使 用 者 姓 名		電 話	
安 地 址	市（縣）	鄉（鎮）	路（街）	段 巷 弄	號 樓
經 銷 商 章			安 裝 者 章		
（未蓋店章者無效）					

售後服務保固條款

家庭用機器售後服務收費之零件保固時間1年，業務用機器保固期半年，但如耗材（例如：電池、燈泡、燈管……等等）、包裝材料、說明書、保證卡、贈品等部分或因下列之原因發生不良或損壞，不在保固範圍內：

1. 天災、意外或人為疏忽。(如：地震、水災、雷擊、沙塵暴、颱風等)
2. 水質不良造成鏽蝕或結垢。(如：使用非自來水或管線老舊)
3. 安裝方式或環境違反消防安全法規或有安全疑慮者經告知仍未改善者，無法進行維修服務。
4. 未依照產品手冊之使用提示進行安裝及操作或使用未經認可之配件者。
5. 不符允許使用之環境或規格。(如：瓦斯種類、瓦斯壓力、水壓或使用電壓不符規格造成損壞)
6. 安裝後因搬遷或其他原因於移運過程發生碰撞及震動等狀況造成損壞。
7. 家庭用機器使用於營業用途。(如：游泳池、餐廳、旅館、溫泉會館)
8. 環境因素造成線路或零件氧化。(如：高溫潮濕、長期曝曬或雨淋造成退色或鏽蝕)
9. 做為展示或測試設備使用。
10. 維修現場如有安全疑慮者無法進行保固維修。(如：安裝懸掛於外牆無法接近的地方)

※本說明書內容若有變更等未盡事宜，本公司保有條文修改之權利，不另通知。

※本產品為台灣國內專用商品，請勿使用及安裝於海外地區。若使用於其他國家及地區可能造成意外事故、器具故障。萬一被使用於海外時，本公司不負責含產品維修在內的一切責任。



台灣林內工業股份有限公司 桃園市楊梅區梅獅路二段577號

TEL:(03)431-3366 免付費客戶服務專線:0800-093789 電話受理時間:08:30-21:00

www.rinnai.com.tw 本說明書所有規格資料僅供參考，正確資料依實物上所標示為準



JS0046-042 (02) ☆

06000005203000