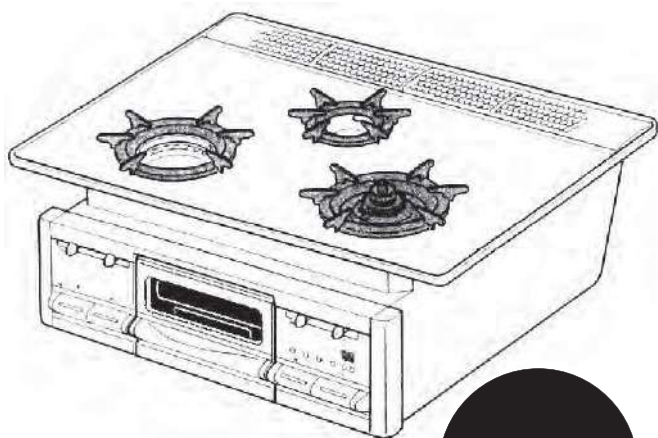


Rinnai

家庭用

嵌入式附烤箱三口台爐

型號	型號簡稱
寬75cm RBG-N71W5GA1X RBG-N71W5GA3X RBG-N71W5GB1X RBG-350GN	RBG-N71W5GAX- _L R
寬60cm RBG-N31W5GA1X RBG-N31W5GA3X RBG-N31W5GB1X	RBG-N31W5GAX- _L R



附溫度
控制功能

請詳細閱讀本說明書，以
確保安全並正確使用之。

親愛的顧客

感謝您購買本公司產品

- 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。
- 保固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，另有一本安裝施工說明書。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，請向購買本產品的經銷商或向本公司各地營業所購買。

附保固卡

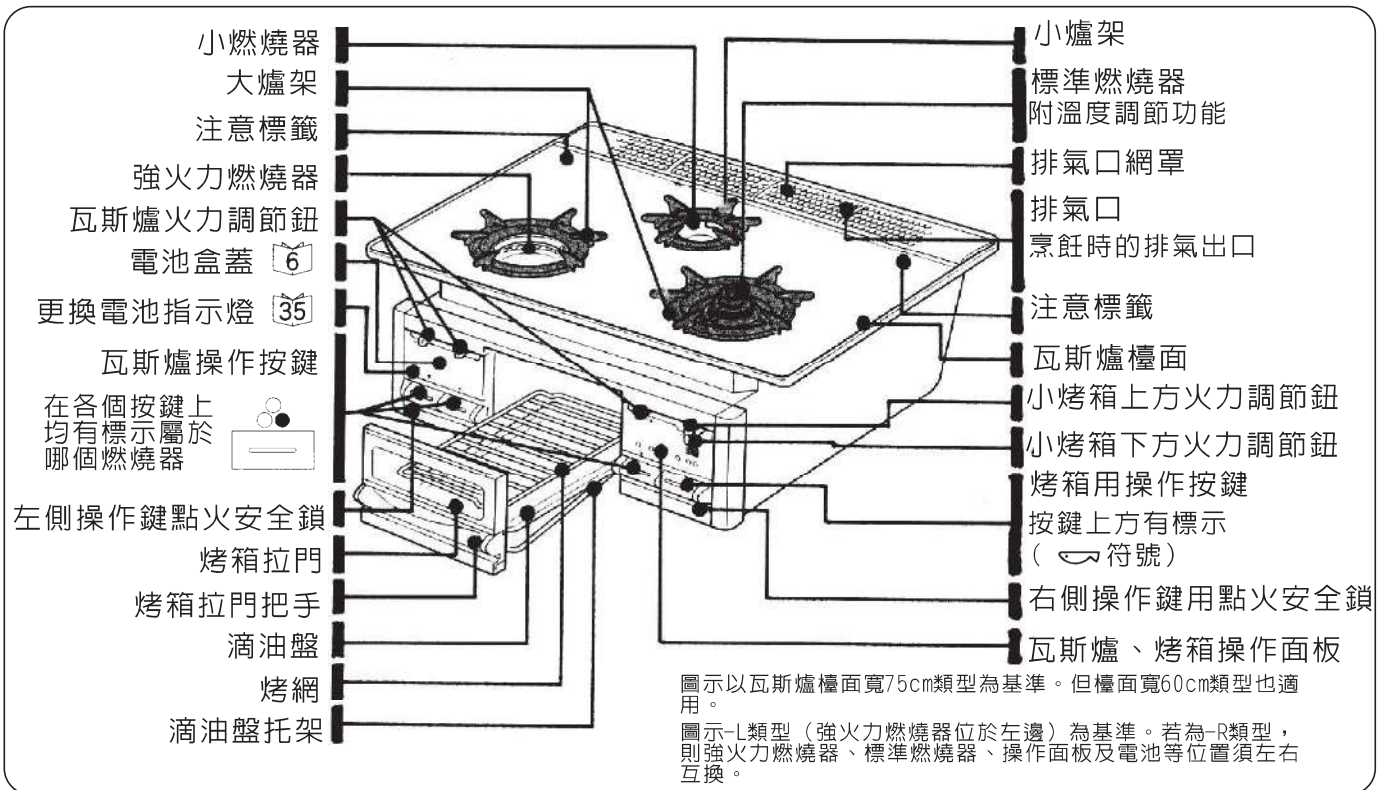
使用說明書

系統廚具用 < 嵌入式台爐 >

目錄

	頁數
各部位名稱與特點	1
安全注意事項	3
準備工作	
安裝乾電池	6
點火安全鎖	6
各部品零件組裝	7
使用瓦斯爐之前	
根據菜餚使用不同烹飪方式	9
關於可使用的鍋子和溫度感知器	9
使用瓦斯爐時請注意	11
使用瓦斯爐	
操作的順序	12
瓦斯爐操作面板的使用方法	
油炸模式	13
煮飯模式	14
煮開水模式	16
瓦斯爐計時模式	19
自動判別模式	20
使用烤箱前	
烤箱拉門的開關	21
如何烤得美味	21
初次使用烤箱時請空機乾烤	22
使用烤箱時請注意	22
使用烤箱	
自動判別模式	24
清潔保養	
關於清潔用品以及清潔劑	26
日常檢查	27
清潔保養的要點	27
懷疑發生故障了嗎?	
請再仔細檢查一次	30
關於顯示器以及蜂鳴器	33
更換電池	35
售後服務/安裝	36
長時間不使用時/規格	37
保固卡	38

各部位名稱與特點



瓦斯爐

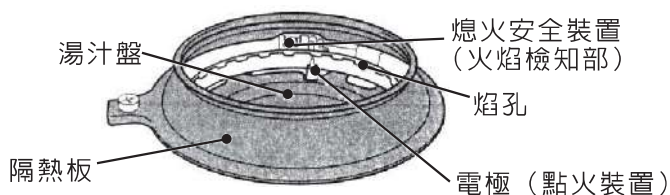
熄火安全裝置 [33]

因湯汁溢出等原因引起烹飪中突然熄火時，瓦斯爐具有自動關閉瓦斯的安全功能。

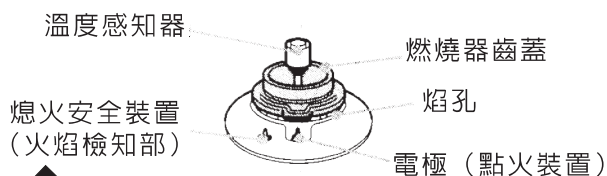
忘記關閉瓦斯爐計時器 [31] [32] [33]

強火力、小燃燒器點火後大約1小時；標準燃燒器點火後大約2小時會自動熄火，以預防忘記關火。

強火力燃燒器 · 小燃燒器

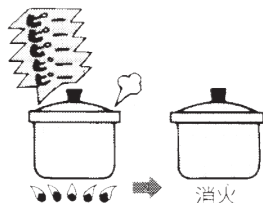


標準燃燒器（附溫度調節功能）



燒焦自動熄火功能 [31] [33]

若鍋底燒焦將自動熄火。



油炸過熱防止功能 [31] [33]

若油炸的油溫過高則會自動調整火力，以防止中途熄火或起火。若本狀態持續約30分鐘即自動熄火。



瓦斯爐、烤箱操作面板

圖示以標準燃燒器位於右邊的類型為基準。

煮飯指示燈

設定為煮飯模式時，指示燈會亮起。

煮開水模式指示燈

設定為煮開水模式時，指示燈會亮起。

油炸設定溫度指示燈

設定為油炸模式時，指示燈會顯示您設定的溫度。

瓦斯爐計時指示燈

設定為瓦斯爐計時模式時，指示燈會亮起。

烤箱料理計時器指示燈

您在使用烤箱計時器時，指示燈會亮起。

顯示器

顯示烤箱料理計時器、瓦斯爐計時器及煮開水（保溫、熄火）的時間。

※使用烤箱時，烤箱料理計時器的時間優先顯示。

油炸鈕

欲使用油炸模式時，請按此鈕。

■ 溫度調節功能

烹飪天婦羅或炸雞等油炸食品時，能維持一定的油溫。

每按一次油炸鈕能將設定溫度做160°C、180°C、200°C 3階段的變換。

瓦斯爐計時器鈕

按此鈕選擇要設定計時模式的瓦斯爐。

※使用煮開水模式（保溫、熄火）時，無法設定瓦斯爐計時器。

計時器鈕

可設定烤箱料理計時器、瓦斯爐計時器及煮開水（保溫、熄火）等時間。

■ 煮開水（保溫、熄火）可設定1-60分鐘。

■ 瓦斯爐計時器可設定1-60分鐘。

■ 烤箱料理計時器可設定1-15分鐘。

煮飯鈕

欲使用煮飯模式時，請按此鈕。

■ 煮飯功能

煮飯時應使用的模式。

若使用林內另售的煮飯專用鍋，能簡單煮出好吃的飯。

每按一次煮飯鈕能切換浸泡的米、剛洗的米及稀飯等3種模式。

煮開水鈕

使用煮開水模式時，請選擇燒開後要保溫或熄火。

■ 保溫

沸騰後自動成為小火。

沸騰後經過您設定的時間後會自動熄火。

（設定時間是1-60分鐘）

■ 熄火

沸騰後經過您設定的時間後會自動熄火。

沸騰後不會變成小火。（設定時間是1-60分鐘）

烤 箱

不需要加水的雙面烤箱 21

使用烤箱時，滴油盤不需加水。

另外，烤箱的上方烤火以及下方烤火可分別以火力調節鈕調整，因此更能隨心所欲控制烤箱火力。

防止烤箱過熱感知器 33

例如忘記把魚等烹飪物放進烤箱就加熱時，烤箱內溫度異常升高後會自動熄火。

熄火安全裝置 33

烤箱拉門 21

- 拉出烤箱拉門會使烤箱拉門垂下。將料理物取出或放進烤箱時，減少手部觸摸高溫烤箱拉門的機會。
- 因為烤箱拉門外拉後垂下，將料理物取出或放進烤箱也變得更方便。
- 滴油盤和烤箱拉門按一下就能取下，清潔保養更容易。

安全上的注意事項

●請必須遵守

為了安全並正確地使用本產品，並避免造成使用者或他人生命或財產的損失，說明書內以及產品上均標有重要的說明。

●請確實理解以下的標示和意義後再繼續閱讀。

 危險	如果忽視這個標示而操作不當，將立刻造成人員受重傷、死亡並引起火災。
 警告	如果忽視這個標示而操作不當，可能造成人員死亡、受重傷並引起火災。
 注意	如果忽視這個標示而操作不當，可能造成人員受傷或是物品的損壞。

●圖案標示有如下的意義

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

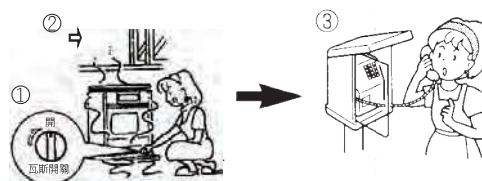
⚠ 危險

◎察覺到瓦斯漏氣時，絕不可點火、不可開關電器、不可拔出與插入電源插頭並且不可在附近打電話可能因火焰或火花引發產生爆炸意外。



◎察覺到瓦斯漏氣時，馬上停止使用

- (1) 馬上停止使用，並關閉瓦斯栓（瓦斯關閉）。
- (2) 打開門窗戶讓瓦斯散出。
- (3) 聯繫附近的瓦斯業者（供應商）。



⚠ 警告

◎供應瓦斯的種類和規格銘牌標示的瓦斯種類（請確認兩者一致）

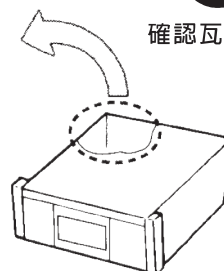
如果和供應瓦斯種類不一致而繼續使用，會造成不完全燃燒而引起一氧化碳中毒或爆炸起火，而導致火燙傷。
規格銘牌貼在機器內後側或者機器底部內面。
不明白供應瓦斯的種類時，請向瓦斯業者、購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各地營業所洽詢。
搬家時，請再度確認供應瓦斯的種類和規格銘牌一致。

（例）規格銘牌 型號

MODEL : RBG-N71W5GA3X
瓦斯別：天然瓦斯

瓦斯種類

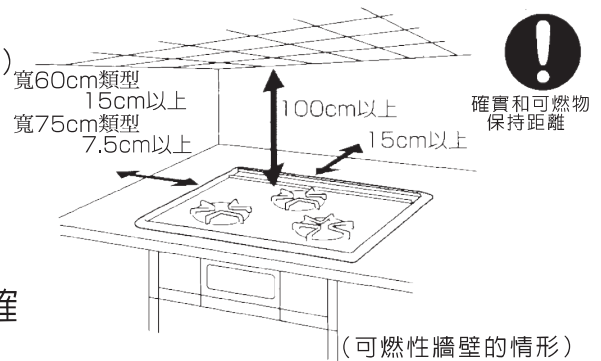
確認瓦斯種類



警告

■ 安裝時請確實和可燃物保持距離

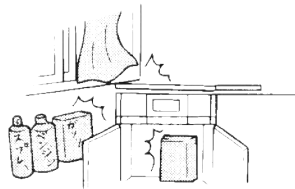
距離過近可能成為火災的原因。(請遵守消防法規)
若和可燃物不能保持規定的距離時，請務必安裝另售的隔熱板。
即使表面為不鏽鋼或瓷磚，但牆壁內部是可燃性時，請務必安裝另售的隔熱板。
若要購買隔熱板，請洽瓦斯業者、購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各地營業所購買。



■ 安裝後若要變更機器附近的裝潢，也請確實和可燃物保持距離。

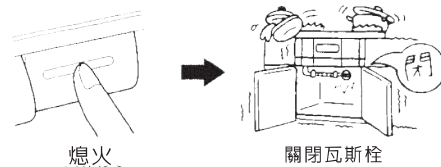
■ 機器上及其周邊禁止放置塑膠瓶、食用油、噴霧器罐、卡式瓦斯爐用瓦斯罐等易燃物

噴霧器罐內的壓力因高熱而上升，造成噴霧器罐爆炸並引發火災。



■ 地震、火災、使用期間異常的燃燒、聞到臭氣、聽到異常聲音或在使用中突然熄火，請立即停止使用並關閉瓦斯栓（瓦斯開關）。

懷疑發生故障了嗎？請參照 (P.30-35) 處理



■ 在機器附近禁止使用噴霧器、汽油及揮發油等易燃物

有引起火災的可能

■ 瓦斯管線的鋪設和連接需要專業的資格和技術

機器的設置安裝、搬移、拆除及替換時，請務必聯繫瓦斯業者、購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各地營業所。



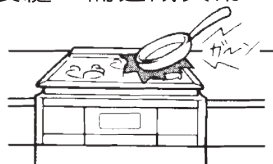
務必遵守

※詳細情況請參照安裝施工說明書。

■ 請勿撞擊瓦斯爐檯面

■ 請勿騎坐或攀爬瓦斯爐檯面

會使瓦斯爐檯面出現裂縫，而造成異常過熱和火災的原因。
若檯面出現裂縫，請馬上委託修理。



■ 不可未熄火就離開、外出或就寢

正在烹飪的食物異常過熱而引起火災。

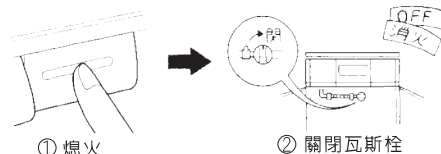
尤其在炸天婦羅或油炸食品時，請特別注意。

請注意！如果忘記將烤箱熄火、正在烹飪的食物可能會起火。



■ 使用後請確認熄火並關閉瓦斯栓（瓦斯開關）

忘記熄火會成為火災的原因。
尤其是烤箱最容易忘記熄火，離開機器時請一定要熄火。



■ 不可讓年幼小朋友觸摸

以免發生火燙傷或受傷等不幸。

■ 修理或改造需要高度的專業知識 禁止使用工具自行拆解、修理或改造

會引起機器動作異常造成人員受傷。

安全上的注意事項

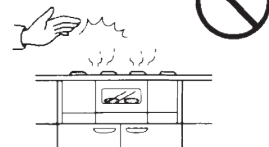
注意

- 點火操作時和機器使用期間不可將臉靠近燃燒器
臉有被火焰或熱氣燒燙傷的危險。



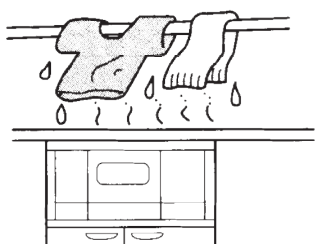
- 瓦斯爐、烤箱使用中不可將身體或衣服靠近燃燒器或排氣口

可能使衣服著火或被排氣的熱氣燙傷。



- 不可用於烘乾衣服或點燃煤炭等烹飪之外的用途

衣服掉下引起火災或因過熱而引起異常燃燒而造成機器的燒壞。



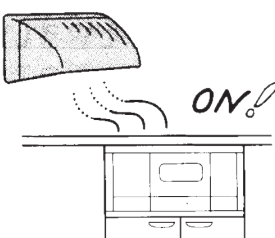
- 使用中請保持通風

使用中請打開窗戶或通風扇，使室內保持通風。如果通風不良，可能因不完全燃燒而造成一氧化碳中毒。



保持通風

註解：使用室內自然排氣式熱水器或浴室鍋爐，請勿使用通風扇。請打開窗戶以便通風。否則有可能造成排氣瓦斯逆流。



- 一直操作點火但點不著火時，請將操作鍵回歸熄火狀態，等周遭的瓦斯散去後再重新點火。

馬上重新點火的話，周遭還未散去的瓦斯可能起火，造成衣服燃燒或燒燙傷的危險。



- 使用瓦斯爐或烤箱時，以及剛使用後不久，禁止觸摸瓦斯爐面板

瓦斯爐面板的高溫容易造成燙傷。



禁止觸摸

- 使用時以及剛使用後不久，禁止觸摸操作按鍵、拉桿及烤箱拉門把手以外的部位

有燒燙傷的危險。

尤其有年幼兒童的家庭要特別注意。



禁止觸摸

- 檢查或保養時一定要戴手套

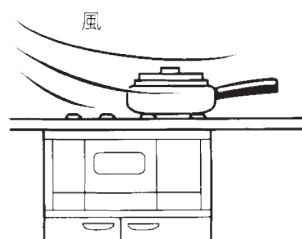
如果不戴手套就進行修理或保養，可能被機器的突起物刺傷。



一定要戴手套進行檢查或保養

- 不可將電風扇、冷氣或暖氣機對著機器直吹

造成機器燒壞或運作不良的原因。



請遵守

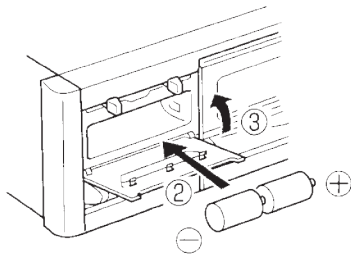
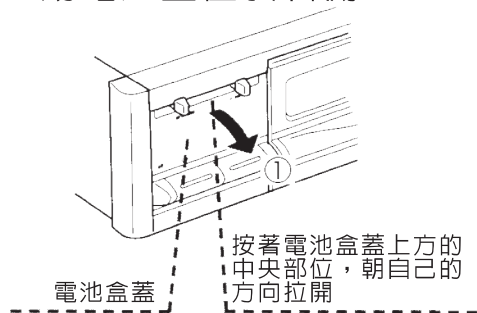
- 不可弄錯燃燒器使用的操作按鍵。
- 使用期間，不可使用關閉瓦斯栓的方法熄火。容易發生燙傷等意外。
- 安裝時應注意建築技術規則建築設備篇有關燃燒設備(與電氣設備)之規定。
- 使用液化瓦斯者，應裝適合於該器具燃氣消耗量與燃氣壓力之液化瓦斯用調整器。
- 本公司家用液化石油氣爐具係依瓦斯壓力2.8kPa設計燃燒，若爐具未內置穩壓器，請消費者務必依國家檢驗合格的2.8kPa瓦斯壓力調整器，切勿自行更換未經檢驗合格之不同瓦斯壓力調整器，若因此衍生的產品故障或事故，經鑑定確認公會不受理賠。

準備工作

安裝乾電池 35

電池盒位於指示板前面。請看清楚正負極方向再裝設乾電池。

※圖示以強火力燃燒器在左邊的機型為準
若機器為強火力燃燒器在右邊的機型，
則電池盒位於右側。



乾電池的裝設順序

- ① 將電池盒蓋朝自己的方向拉開。
- ② 將兩個3A鹼性乾電池(1.5V)如圖所示嵌入電池盒。
- ③ 將電池盒蓋重新蓋上。

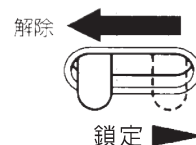
- 更換電池的時間大約是使用1年後。如果使用錳乾一般電池，則電池壽命約為鹼性乾電池的一半以下。
- 由於出廠日期不同，附件的乾電池有時壽命較短。
- 乾電池請於機器冷卻後更換。
- 請不要混用新舊或不同種類的乾電池。

點火安全鎖

安全鎖能使按操作按鍵無法操作。

安全鎖鎖定時

- 1.點火安全鎖拉桿分別位於烤箱兩側。
請確認兩個被安全鎖鎖定的操作按鍵都處於熄火的位置。
- 2.將點火安全鎖拉桿滑向右邊，即可鎖定。

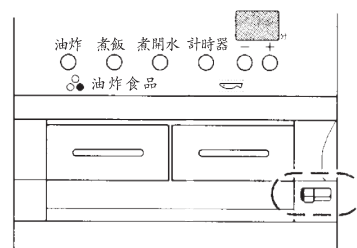


解除鎖定時

將點火安全鎖拉桿滑向左邊，即可解除鎖定。

請遵守

- 安全鎖鎖定時請不要硬壓操作按鍵。有損壞的可能。



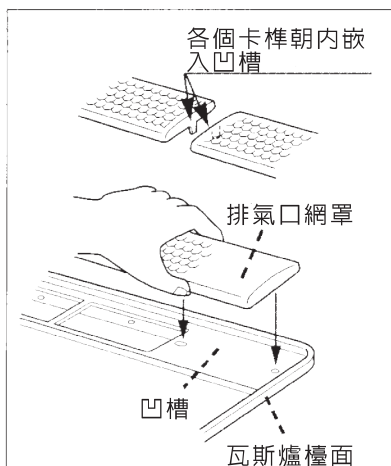
※圖示為右側操作鍵的點火安全鎖。

準備工作

各部品零件組裝

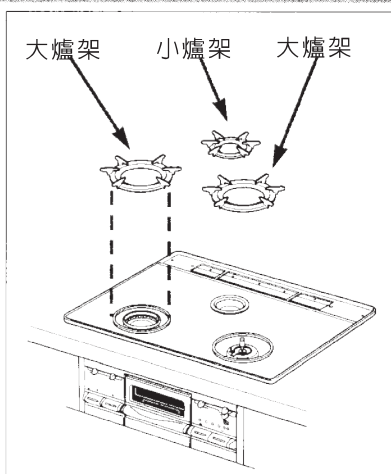
排氣口網罩

請把2個排氣口網罩的各個卡榫朝內嵌入瓦斯爐臺面的凹槽。



爐架

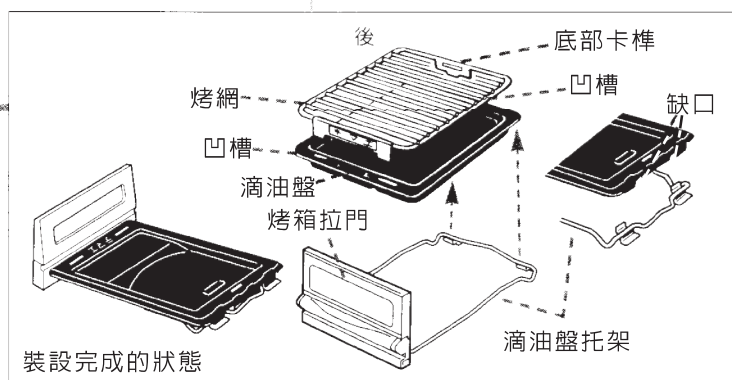
請參考右圖將爐架裝設在玻璃環的外側。



● 爐架的尖端部位接觸火焰會變色，此為正常情形。

滴油盤、烤網

- 把滴油盤刻有「ㄊㄢ」記號的一邊靠近自己、遠端的兩個缺口對準滴油盤底座後部的棒狀物放置。
- 把烤網刻有「ㄊㄢ」記號的一邊靠近自己、烤網的底部卡榫則對準滴油盤凹槽放置。



※圖為強火力燃器位於左側的機器。

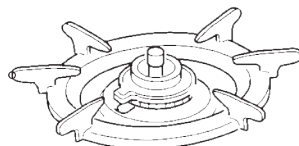
注意

■ 正確裝設爐架

不正確裝設爐架會造成鍋子不穩、傾斜或倒下的可能

■ 不可在未裝設爐架的情形下直接使用鍋子

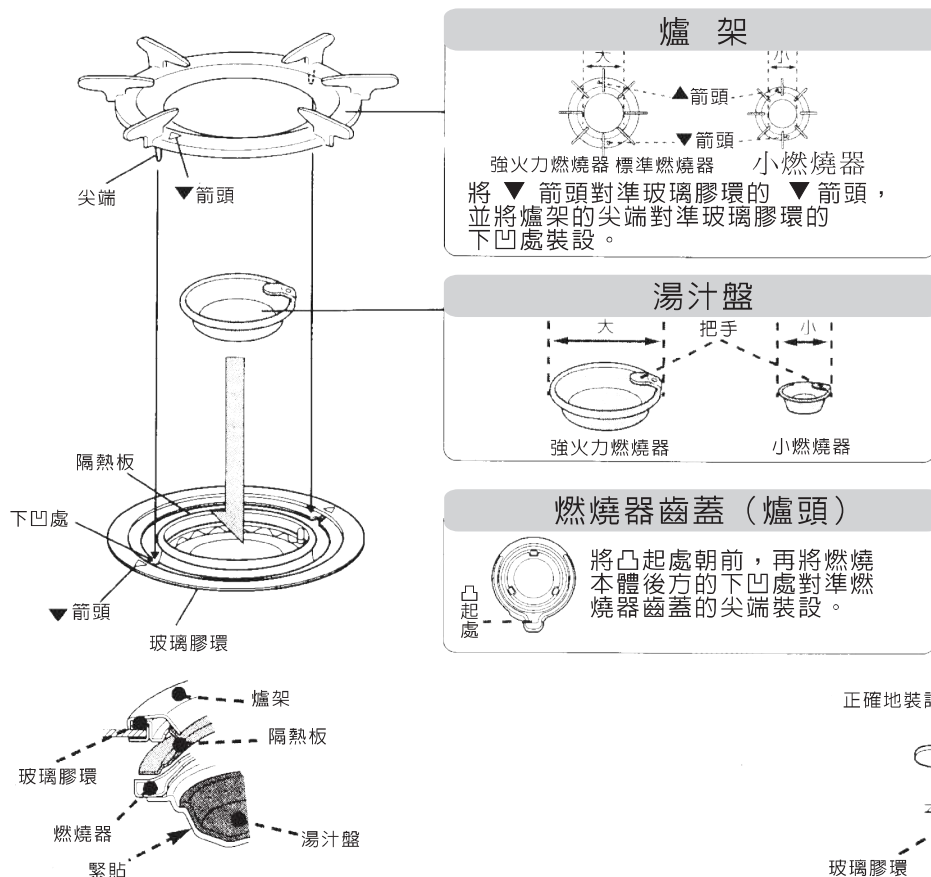
因為不完全燃燒容易造成一氧化碳中毒，異常過熱也會引起火災以及機器燒壞。



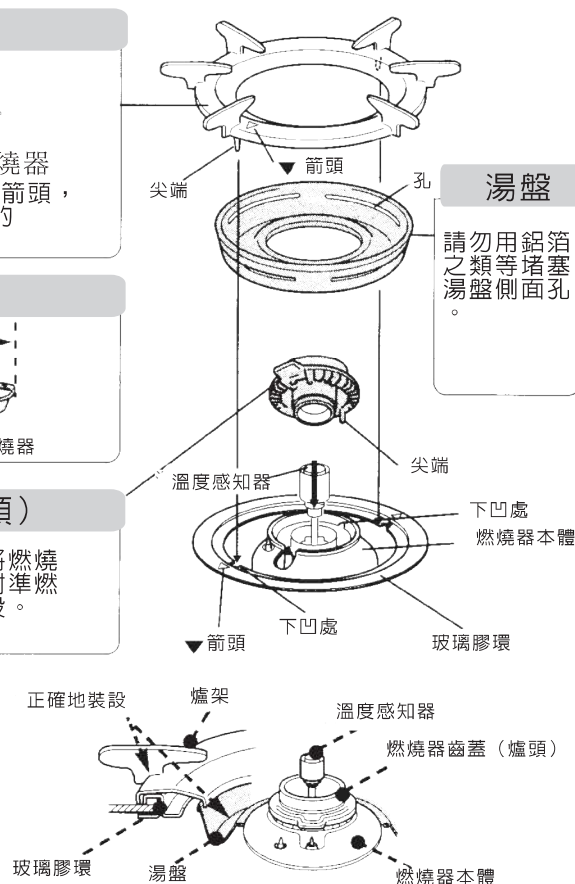
◆ 爐架、湯汁盤、湯盤、燃燒器齒蓋（爐頭）

●請如下圖正確地裝設各部零件

強火力燃燒器、小燃燒器

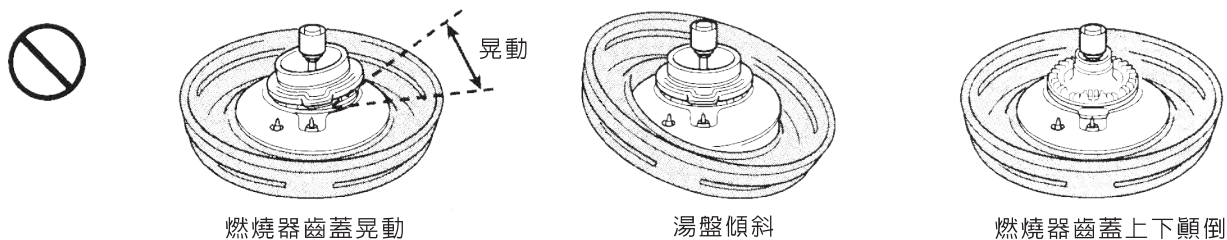


標準燃燒器



△ 注意

■不可在燃燒器齒蓋或湯盤裝設錯誤的情形下使用瓦斯爐
湯盤傾斜或錯誤裝設燃燒器齒蓋時，可能無法點火，或發生火焰不齊、逆火或鍋具發出火焰，都相當危險。



錯誤裝設的例子

請遵守

- 裝設燃燒器齒蓋時，請確認是否正常燃燒。
- 燃燒器齒蓋是消耗品。若變薄或變形導致火焰不齊時，須更換燃燒器齒蓋。請洽購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各地營業所。 [35] [36]
- 爐架、湯盤以及湯汁盤均是以珐瑯加工。因為污垢等有時會留下焦痕烙印，若時常清潔，即使留下焦痕也不會影響正常功能。 [27]

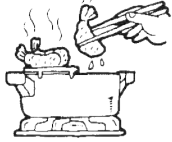
使用瓦斯爐之前

使用瓦斯爐之前

根據菜餚使用不同烹飪方式

標準燃燒器

天婦羅、炸雞等油炸食品



煮飯、稀飯



煮、滷料理



強火力燃燒器（小火力燃燒器）

炒東西等高烹飪料理

- 炒飯、炒麵、炒芝麻等
- 章魚燒、鋁箔燒、好味燒等
- 煎豬肉、臘腸等近乎乾烤的料理



冷凍食品

- 個別凍在容器裡的冰凍烏龍麵等
- 個別凍在鍋裡的咖哩料理等

※使用標準燃燒器會使溫度感知器不當感應，而造成中途熄火。

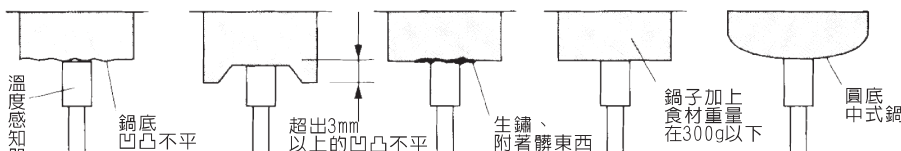
關於可使用的鍋子和溫度感知器

- 為了使溫度感知器能正確反應，請務必閱讀。

警告

標準燃燒器不可使用下列的鍋子

- 溫度感知器無法正確檢測鍋底的溫度，而造成起火、中途熄火或機器燒壞。
- 請勿使用鍋底淺且寬的鍋子來烹飪使用大量油的菜色，油的溫度容易上升而起火。



- 不可用耐熱玻璃容器、砂鍋等導熱不易容器烹飪多油的菜色。使用中可能造成起火。



鍋的種類	油料理 (油炸食品等)	油炸模式 ¹³	其他的料理 (煮等)	煮開水模式 ¹⁶
鋁鍋 銅鍋 鋁製平底中華鍋	○ (用油量:200ml以上)	○ (用油量:500ml~1l)	○	○ (水量:500ml~2l)
鐵鍋 琺瑯鍋 鐵製平底中華鍋	○ (用油量:200ml以上)	○ (用油量:500ml~1l)	○	○ (水量:500ml~2l)
不鏽鋼鍋	○ (請注意, 油的溫度容易上升)	○ (用油量:500ml~1l)	○	○ (水量:500ml~2l)
砂鍋 耐熱玻璃容器	X	X	○	X
壓力鍋	X	X	○ 但有時會熄火	X
無水鍋 多層鍋	○ (用油量:200ml以上)	X	○	○ (水量:500ml~2l)

○: 適合 X: 不適合 (有時無法正確感應溫度)

警告

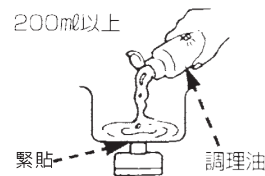
烹飪油炸食品的時候務必使用標準燃燒器（含油炸過熱防止功能）

使用強火力燃燒器時，若忘記熄火可能造成食用油起火的可能。



使用標準燃燒器（含油炸過熱防止功能）油炸時，^{200ml以上}食用油量至少要200ml以上

一開始就太少的食用油量，或漸漸減少時，皆有起火的可能。

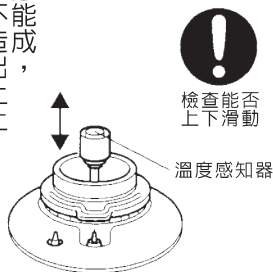


注意

請經常清潔溫度感知器

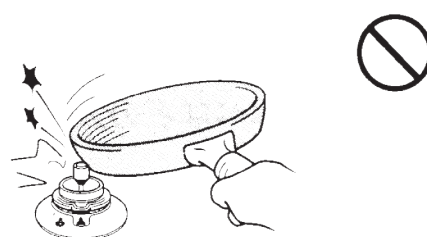
並檢查能否上下平順的滑動。變得不能緊貼鍋底，可能造成食用油起火。而且若不能上下平順的滑動，可能造成鍋子傾斜導致熱水等溢出，因而發生燙傷。鍋子加上食材重量必須在300g以上。

當溫度感知器不能緊貼鍋底的時候，請委託專業人員檢查或修理。



不可大力撞擊或破壞溫度感知器

溫度感知器不能緊貼鍋底時，可能造成食用油起火。



適合煮飯的鍋子

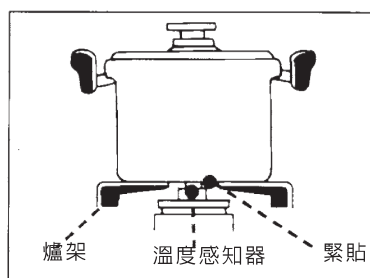
14

煮飯時使用的鍋子種類		白米			煮飯量、要點
		剛洗好的米	浸泡過的米	稀飯	
	RTR-03A	○	○	○	煮飯3杯、濃粥0.5杯
	RTR-300D	○	○	○	煮飯3杯、濃粥1杯、湯粥0.5杯
	RTR-500	○	○	○	煮飯5杯、濃粥1杯、湯粥0.5杯
鋁鍋		○	○	○	鍋底太薄（2mm以下）容易燒焦。
琺瑯鍋、不鏽鋼鍋		×	○	○	使用「剛洗的米」，飯粒中心會比較硬，無法煮的很好吃。不論「剛洗的米」或「浸泡的米」，都有可能會燒焦。使用鍋底太薄（2.5mm以下）的不鏽鋼鍋容易燒焦。
砂鍋		×	×	○	不適用白米。
玻璃鍋、壓力鍋、多層鍋		×	×	×	會燒焦或突然熄火，煮起來比較不好吃，請勿使用。

○：適合 ×：不適合（有時無法正確感應溫度）

請正確放置鍋子

●蓋上鍋蓋或放置鍋子時，要將溫度感知器緊貼鍋底。



要煮出好吃的飯，先挑選適合的鍋子

鍋緣A要高！

A

鍋蓋和鍋子沒有縫隙！

鍋蓋要重！

鍋子要深！

●若蒸氣外洩，可能造成飯又焦又硬。

使用瓦斯爐之前

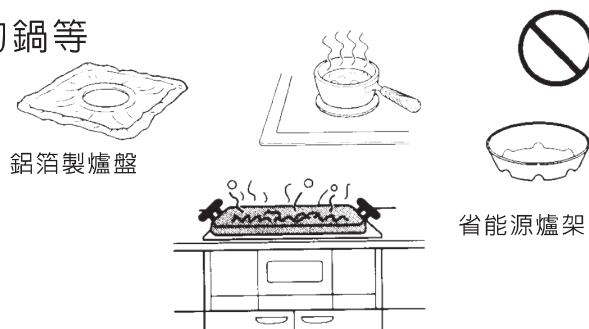
使用瓦斯爐時請注意

請仔細閱讀以下注意事項以及「安全注意事項」。

警告

不可使用規定之外的輔助器具或太大的鍋等

若使用像大到能覆蓋爐架鐵板或直徑超過34cm鍋子、烤肉架、章魚燒鍋具、鋁箔製爐盤、代替爐架等省能源爐架，可能發生異常燃燒，而導致一氧化碳中毒。而且溫度感知器不正確運作，也會成為起火或熄火的原因。若使用規定之外的輔助器具而造成機器的故障或發生意外，本公司恕不負責。



注意

請配合熱水壺及鍋子等的大小調節火力

若火力太強，則熱水壺及鍋子把手等可能燒壞，或觸摸時造成燙傷。請配合鍋子大小調節火力。



請配合鍋子大小調節火力。

用水清洗燃燒器齒蓋（爐頭），請充分乾燥後再重新裝設

若火焰焰孔堵塞時仍繼續使用將引發異常燃燒。



充分乾燥

請遵守

- 重新加熱味增湯時請減弱火力，並一邊攪拌一邊加熱
若用大火急速重新加熱味增湯時，沈澱鍋底的味增湯可能會突然噴上來，而造成湯汁噴出或鍋子跳動甚至翻覆。重新加熱豆味增（赤味增等）時請特別注意。
- 注意湯汁溢出
會弄髒機器內部以及櫥櫃內部的東西。溢出的湯汁可能會在瓦斯爐檯面、爐架、湯盤、湯汁盤及燃燒器上燒焦，而減短機器壽命。
- 鍋子不穩定時請勿使用
有的鍋子容易傾斜，有的則容易滑動。鍋子不穩定時請勿使用。務必握著中華鍋等圓底鍋的把手烹飪。小鍋子請使用小燃燒器。

使用中自動調為小火時 啓動高溫自動溫度調節功能（只有標準燃燒器）

燒烤或炒溫度較高的料理時，會自動調整火力大小，以防止乾燒鍋子異常過熱。
這個狀態持續30分鐘以上，或小火狀態仍無法抑止感知器溫度上升時，會自動熄火。
※並非故障。
※自動熄火時，鍋子等的溫度相當高，請注意不要燙傷。
※不能烹飪的時候請改用強火力燃燒器。

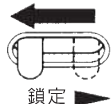
使用瓦斯爐

操作的順序

瓦斯爐附有忘記熄火計時器。連續使用強火力燃燒器、小火力燃燒器約1小時，標準火力燃燒器約2小時就會自動熄火。

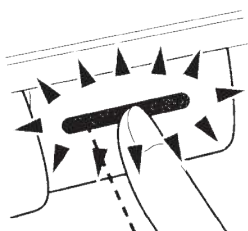
1 準備

解除鎖定



- 打開位於機器下方的櫥櫃內的瓦斯栓（瓦斯開關）。
- 將點火安全鎖拉桿滑向左邊解除點火鎖定。

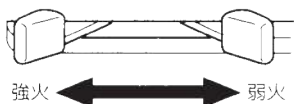
2 點火



按鍵指示燈（亮起）

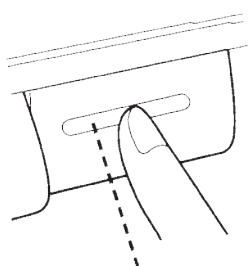
- 請將操作鍵按到底。
當按下操作鍵時，若火力調節鈕位於'弱'的位置，火力調節鈕會自動移到'強'的位置。不過強火力燃燒器為中火點火式，不同於別的燃燒器，火力調節鈕會自動移到'中火'的位置，請放心按下。
- 請確認燃燒器已經確實著火後，再放開操作鍵。

3 火力調節



- 慢慢滑動火力調節鈕以調節火力。
若滑動火力調節鈕太快，可能導致熄火或火焰一瞬間變大。

4 熄火



按鍵指示燈（熄滅）

- 請按一下操作鍵以熄火，務必確認火已經熄滅。
- 若機器自動熄火，請馬上將操作鍵回復到熄火的位置。

⚠ 注意

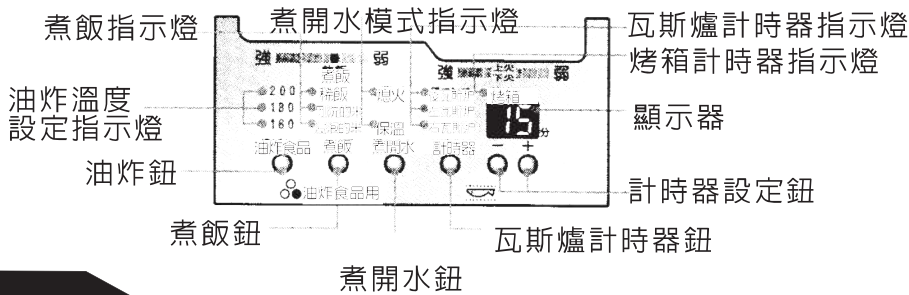


禁止觸摸

- 使用中或剛使用後，請勿觸摸操作鍵、調節鈕、烤箱拉門以外的部份。
有燒燙傷的危險。尤其有年幼的孩子的家庭請特別注意。
- 瓦斯爐、烤箱使用中或剛使用後，請勿觸摸瓦斯爐面板。
因高溫有燒燙傷的危險。

使用瓦斯爐

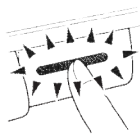
瓦斯爐操作面板的使用方法



油炸模式

※圖示以標準燃燒器在右側的機器為準。

1 點火



將標準燃燒器點火

- 請將火力控制拉桿調到強的位置。

2 模式設定



請按油炸鈕

- 油炸溫度設定指示燈亮起
※首次使用油炸模式時，設定溫度為180°C。

3 設定溫度



請按油炸鈕以變更油炸溫度設定。

- 每按一次油炸鈕，油炸溫度依序變為180°C→200°C→160°C→指示燈熄滅。
- 油炸途中也可以變更油炸溫度設定。

※如果油炸溫度設定指示燈熄滅，表示取消油炸模式，回到自動模式。

< 油炸的大約溫度 >

160°C	辣味炸雞、油炸餅、甜甜圈
180°C	天婦羅、炸派餅、油炸食品、炸豬排
200°C	炸土司皮、米果

4 調理



1. 當油溫到達設定的溫度，會發出'嗶嗶嗶'的蜂鳴聲。

2. 請將食材下鍋。

- 之後瓦斯爐會自動調節火力維持設定的溫度。

5 油炸完成



- 烹飪結束之後按一下操作按鍵至熄火的狀態。

叮嚀



- 油炸模式溫度是以炸天婦羅專用鐵鍋為標準，請根據您鍋子的材質斟酌調整溫度。
- 最合適的材質為鐵鍋，最合適的油量是0.5~1l。
若使用鋁鍋或銅鍋則應降低設定溫度，若使用不鏽鋼鍋或琺瑯鍋則應提高設定溫度。
若使用油量較多應降低設定溫度，若使用油量較少則應提高設定溫度。
- 持續按住油炸鈕約3秒，會發出'嗶'的蜂鳴聲，能以顯示的溫度加10°C為設定溫度。再按一次油炸鈕能解除設定，將設定溫度回歸顯示的溫度。
請依您的喜好使用。（若要使用此功能，每次點火均要重新設定。）

煮飯模式

- 「浸泡的米」模式（使用浸泡的米來煮飯），「剛洗的米」模式（使用剛洗的米來煮飯），也有稀飯模式。

- 使用免洗米時，請先浸泡過後，用浸泡過的米模式來煮飯。若使用剛洗好的米來煮飯，可能會有蒸氣溢出。

◆米的準備

- 1.將米和充分的水迅速攪拌，並快速把水倒掉。
- 2.如此重複加水攪拌、快速把水倒掉數次，直到洗米水清澈為止。

- 免洗米也須清洗一兩次以降低渾濁。如果在渾濁的狀態下煮飯，會有澱粉沉澱，飯會不好吃。

◆關於水量和米浸泡的時間

- 水量表是估計值。請依據米的新、舊和軟硬度斟酌水量。

水量表

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

- 煮飯量是1-5杯。不可超過5杯。
- 在煮包含配菜的煮飯時，請額外加入和配菜等重的水量。
若用另售的煮飯專用鍋（RTR-03A）煮3杯以上，有溢出的可能。
- 「稀飯」模式是把米直接煮成做稀飯的功能。
- 濃粥的米用量是1杯以下（大約5人份），湯粥的米用量是0.5杯以下（大約3人份）。
- 米1杯180ml，水1杯也是180ml。

米浸泡的時間（使用浸泡的米模式時）

米的種類和對應的模式		米浸泡的時間		要點
		春~夏	秋~冬	
煮飯	白米	30分以上	60分以上	●新米水放稍少一點。 ●免洗米若加水，表面出現氣泡，水分不易被吸收。應該洗淨後將水倒掉或是充分和水攪拌去除氣泡。 ●多加大約3%左右的水。或者，請使用免洗米專用量杯。 ●若用另售的煮飯專用鍋（RTR-03A）煮3杯以上，有溢出的可能。
	免洗米	30分以上	60分以上	
	胚芽米	60分以上	90分以上	
	進口米	60分以上	90分以上	
	舊米	60分以上	90分以上	
	五穀米	60分以上	90分以上	
稀飯		0~30分	0~30分	●為了不使飯粒破裂或糊掉，請在煮好前再放鹽巴。 ●也能用菜湯或茶來熬粥。

叮嚀



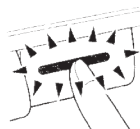
- 請選用適合煮飯的鍋具。
- 浸過水的米較易破碎。若混雜破碎的米粒或洗米不徹底，煮出來的飯可能氣味不好、泛黃或不好吃。
- 若洗米後不馬上煮飯的話，請務必浸泡30分鐘以上，然後用「浸泡的米」模式煮飯。
- 不可連煮兩次或重新加熱。（可能會燒焦）
- 若洗米後馬上用「浸泡的米」模式煮飯，飯粒會變得太硬，水可能會溢出。
若浸泡過的米用「剛洗的米」模式煮飯，飯粒會變得太軟。
- 從用煮好的飯來煮稀飯的時候，請親自調節火候。
- 若在稀飯加熱過程中攪拌過多，容易造成飯粒破裂或黏在一起或燒焦。
- 請詳細閱讀米包裝上的說明（方法、順序等）後再煮飯。

使用瓦斯爐

煮飯模式

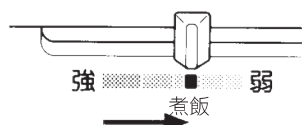
1 點火

將標準燃燒器點火 



2 火力調節

將火力調節鈕朝右慢慢調到煮飯的位置。



- 請由強的方向將火力調節鈕調到煮飯的位置。
- 火力比煮飯位置強時飯粒較硬，火力比煮飯位置弱時飯粒較軟。

3 模式設定

按下煮飯鈕



- 模式變成「浸泡的米」，浸泡的米指示燈亮起。
※每按一次煮飯鈕，模式和指示燈以浸泡的米→剛洗的米→稀飯的次序切換。
- 在煮飯請勿中途切換模式或按其他的操作鍵，可能使飯煮的不好吃。
- 若要解除煮飯模式，請先熄火。
解除之後變成自動判別模式。



- 將火力調節鈕調到煮飯位置後，請盡快按下煮飯鈕進入煮飯模式。
- 用「浸泡的米」模式煮三杯米時，煮好大約需要22分鐘。
- 使用「稀飯」模式時，煮好大約需35-50分鐘。

4 煮飯



- ①煮飯完成後會自動熄火，並發出嗶一聲響，此時請按一下操作鍵回復到熄火的狀態。
- ②熄火後請繼續悶10-15分鐘。

- 在悶的過程中請勿將鍋蓋打開。
- 悶了之後，請一邊翻動攪拌。

可以排多餘的水分，飯會變得更好吃。（使用「稀飯」模式時，煮好之後不用悶）



- 請依據米的種類、水量以及泡米的時間適當調整火力大小。請依您的喜好調整。

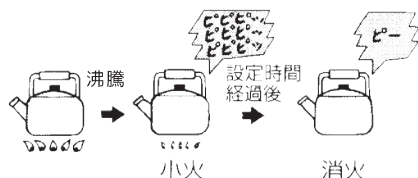
煮開水模式

煮開水模式又分為保溫模式以及熄火模式兩種。請根據用途選擇。

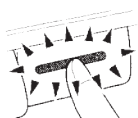
煮開水模式（保溫模式）

※下圖以標準燃燒器在右側的機器為準。

沸騰後自動變成小火沸騰後經過設定時間會自動熄火。



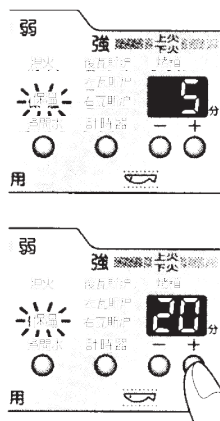
1 點火



將標準燃燒器點火。

- 將火力調節鈕調到強的位置。

2 設定模式以及時間



- 按一下煮開水鈕進入保溫模式。

進入保溫模式後，保溫指示燈亮起，計時顯示器顯示“5”。
（若不調整計時器的時間，則沸騰後5分鐘便會自動熄火）。

如何改變沸騰後的計時器時間

按下計時器設定鈕的+或-鍵來改變時間。（可以1分鐘為單位設定1-60分）

如果持續按住計時器設定鈕的+或-鍵，則一次會以5分鐘為單位更改時間。

※計時器的時間隨時都可改變。

- 欲取消模式，請再按兩次煮開水鈕。

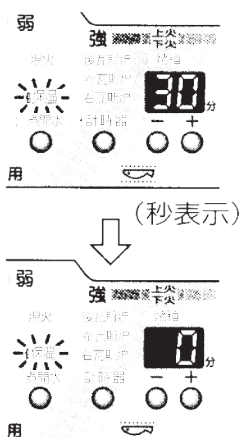
※每按一次煮開水鈕，會依序變成保溫→熄火→取消。

※取消時，煮開水模式將被取消，變成自動判別模式。

- 沸騰後，蜂鳴器會發出嗶嗶嗶聲響，會自動變成小火，計時器也會開始啟動。

※沸騰後變小火時，無法調整火力。

3 時間結束



（秒表示）

- 到達設定時間結束30秒時，蜂鳴器會發出嗶嗶嗶聲響，計時器會開始以秒倒數。

- 設定保溫時間結束後，蜂鳴器會發出嗶一聲，保溫指示燈會開始閃爍，瓦斯爐自動熄火。

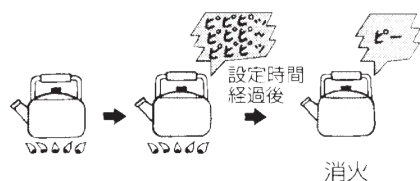
- 自動熄火後，請按操作鍵回復到熄火的位置。

使用瓦斯爐

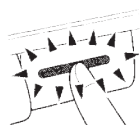
◆煮開水模式（熄火模式）

※下圖以標準燃燒器在右側的機器為準。

沸騰後經過設定的時間會自動熄火。 ※並沒有成為小火的過程。



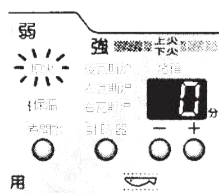
1 點火



將標準燃燒器點火。

- 將火力調節鈕調到強的位置。

2 設定模式以及時間

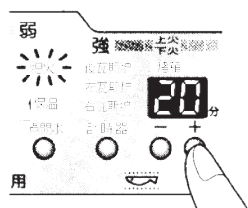


- 按兩下煮開水鈕，進入熄火模式。

進入熄火模式後，熄火指示燈亮起，計時顯示器顯示“0”。

若不變更計時器的時間設定，則沸騰後蜂鳴器會發出嗶一聲，熄火指示燈會開始閃爍，瓦斯爐也會自動熄火。

如何改變計時器的時間設定



按下計時器設定鈕的+或-鍵來改變時間。

（可以1分鐘為單位設定1-60分）

如果持續按住計時器設定鈕的+或-鍵，則一次會以5分鐘為單位更改時間。

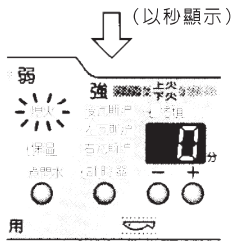
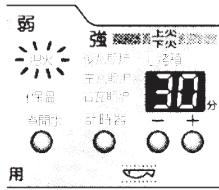
- 欲取消模式時，請再按一次煮開水鈕。

※每按一次煮開水鈕，會依序變成保溫→熄火→取消。

※取消時，煮開水模式將被取消，變成自動判別模式。

- 沸騰後，蜂鳴器會發出嗶嗶嗶（3回）聲響，計時器也會開始啟動。

3 時間結束



- 到達設定時間結束30秒時，蜂鳴器會發出嗶嗶嗶3回聲響，計時器會開始以秒倒數。

- 設定保溫時間結束後，蜂鳴器會發出嗶一聲，保溫指示燈會開始閃爍，瓦斯爐自動熄火。
- 自動熄火後，請按操作鍵回復到熄火的位置。

煮開水模式的便利用法

可利用煮開水模式來加熱料理包、燙青菜、水煮蛋及煮麵等。
以下的例子均運用熄火模式，如果您擔心會沸騰溢出，可以改用保溫模式。

●料理包加熱

當開水沸騰與蜂鳴器響起時，將料理包放入→到達設定的時間之後→自動熄火→完成加熱。

●燙青菜

當開水沸騰與蜂鳴器響起時，將甘藍菜等青菜放入→到達設定的時間之後→自動熄火→完成燙青菜。

●水煮蛋

全熟的蛋：加熱前將生蛋放入鍋中→開水沸騰與蜂鳴器響起時→到達設定的時間之後自動熄火→完成全熟水煮蛋。

半熟的蛋：將計時器設定為5~6分鐘→加熱前將生蛋放入鍋中→開水沸騰與蜂鳴器響起時→到達設定的時間之後自動熄火→完成半熟水煮蛋。

●麵類

當開水沸騰與蜂鳴器響起時，將拉麵等麵條放入→到達設定的時間之後→自動熄火→完成煮麵。



- 請使用平底金屬製熱水壺。
- 為了使溫度感知器能正常運作，在蜂鳴器響起前（沸騰之前），請勿做以下操作。
 - 不能開關熱水壺蓋或鍋蓋。
 - 加熱中請勿攪拌。
 - 不可更改火力。
 - 不可移動熱水壺或鍋子。
 - 不可再次加水或放入新食材。

使用瓦斯爐

瓦斯爐計時模式

※下圖 均以標準燃燒器在右側的機器為準。

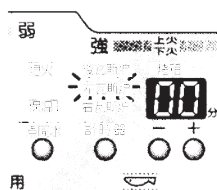
- ※瓦斯爐計時僅能控制一個瓦斯爐燃燒器。
- ※再使用煮開水模式時，無法使用瓦斯爐計時模式。

1 點火



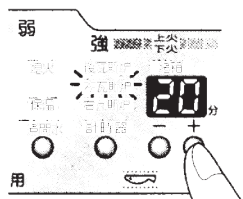
- 將瓦斯爐燃燒器點火。
- 請配合料理種類調整適當火力。

2 設定模式



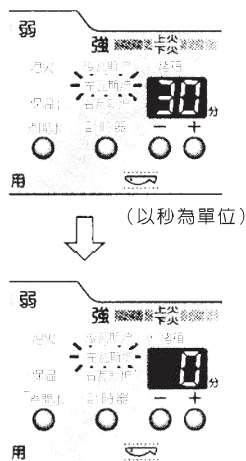
- 按下計時器鈕選擇要計時的燃燒器。
- 被選擇的燃燒器的指示燈亮起，計時顯示器顯示“00”閃爍。

3 設定時間



- 可以1分鐘為單位設定1-60分鐘
- 如果持續按住計時器設定鈕的+或-鍵，則一次會以5分鐘為單位更改時間。
- 如果未設定時間，15秒後蜂鳴器會發出嗶嗶嗶三回聲響。如果再未設定時間，瓦斯爐將自動熄火。
- 即使在料理時，也可以按下計時器設定鈕來設定時間。

4 設定時間結束



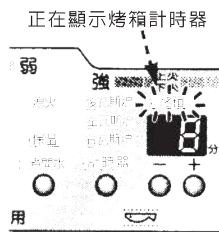
- 設定時間結束前30秒，蜂鳴器會發出嗶嗶嗶三聲，顯示器也變成以秒為單位。
- 設定時間結束後，蜂鳴器會發出嗶一聲，選擇的瓦斯燃燒器的計時器指示燈會閃爍，並自動熄火。
- 自動熄火後，請按一下操作鍵回復到熄火的位置。



叮嚀 在使用中按一次計時器鈕可以切換要計時的瓦斯燃燒器。此時計時顯示器“00”閃爍。請重新設定時間。

※下圖均以標準燃燒器在右側的機器為準。

同時使用瓦斯爐計時器或煮開水模式（保溫或熄火）以及烤箱（顯示器）

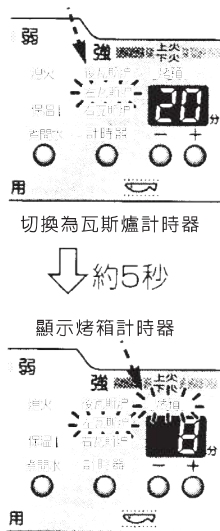


- 如果同時使用瓦斯爐計時器或煮開水模式（保溫或熄火）以及烤箱，顯示器優先顯示烤箱計時器的時間。
- 如果烤箱先熄火，顯示器自動切換為瓦斯爐計時器的時間或煮開水模式（保溫或熄火）的時間。

欲確認瓦斯爐計時器的時間。

※說明內容以左邊燃燒器的計時器為準

顯示左邊燃燒器計時器的時間。

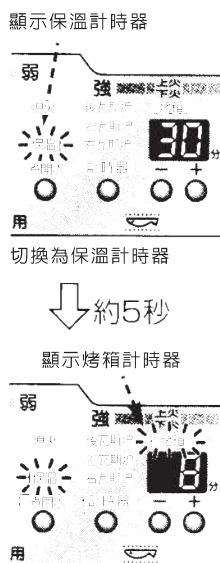


按一下計時器鈕。

- 烤箱計時器指示燈熄滅，切換為左邊燃燒器的計時器。
若欲更改計時器的時間，請按計時器設定鈕。
此時若要變更瓦斯爐計時器的燃燒器，請再按一次計時按鈕，選擇您要的瓦斯燃燒器後，按計時器設定鈕設定時間。
- 顯示器顯示瓦斯爐計時器的時間約5秒鐘後，會自動切換回烤箱計時器的時間。

欲確認煮開水模式（保溫或熄火）的時間

※說明內容以保溫計時器為準



按一下煮開水鈕。

- 烤箱計時器指示燈熄滅後，顯示器切換為保溫計時器。
若欲更改計時器的時間，請按計時設定鈕。
若欲變更為熄火模式時，請按一下煮開水鈕，變更為熄火模式後再按計時器設定鈕以設定時間。
- 顯示器顯示保溫計時器的時間約5秒鐘後，會自動切換回烤箱計時的時間。

自動判別模式

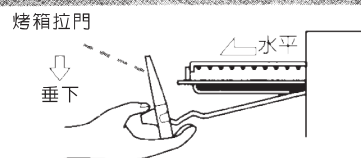
使用各種模式時，若您將該模式取消，則變成自動判別模式。自動判別模式會依據料理的種類，選擇防止燒焦熄火功能或油炸過熱防止功能等安全裝置。（此為一般使用的狀態）剛點火時，機器設定為自動判別模式。使用瓦斯爐計時模式時，自動判別模式也會啟動。

使用烤箱前

烤箱拉門的開關

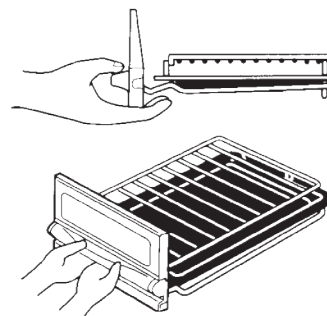
如何拉出

- 水平拉出烤箱拉門。
- 將拉門拉到底後，僅拉門會垂下。
- 烤網及滴油盤會維持水平。



取出或移動

- 將拉門拉到底
- 用兩手將烤箱拉門扶起後再拉出。
如果向上的力道太大，會造成表面鐵氟龍塗料剝落。
- 清潔保養時，請先將烤箱拉門移到其他地方放好後，再將滴油盤取出清洗。
- 要取出烤箱拉門及滴油盤時請參考 27。



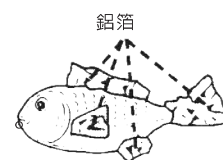
如何烤得美味

準備工作

- 請將冷凍魚完全解凍後再烤。若未解凍，烤魚的時間會很長，也有可能觸發安全機制。
- 若魚清洗過後，請將水分徹底去除。
- 若為醃漬魚，請將表面的醃漬物清除後再烤。
- 醃漬過的魚較容易烤焦，請用小火慢烤。

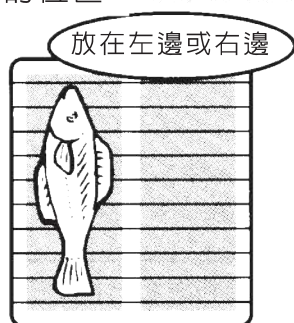
加鹽的技巧

- 依據食材的新鮮度與種類調整加鹽量。
- 加鹽後，魚肉會變的更緊，較不易裂開。
- 新鮮度較差的食材應多加鹽。
- 秋刀魚等脂肪較多的魚也應多加鹽使魚肉變緊，需要較長時間燒烤。白肉魚脂肪較少，不需加太多鹽，燒烤時間也不需太長。
- 河魚、烏賊、蝦子與蛤加鹽後須立刻燒烤。
- 加鹽的重量約為魚重量的百分之二。魚身較厚之處多加點鹽，較薄處少加點鹽。
- 魚鰭魚尾容易烤焦，請多加鹽。以鋁箔包覆也可減少烤焦的情形。

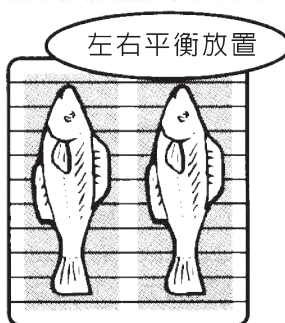


烤魚的技巧

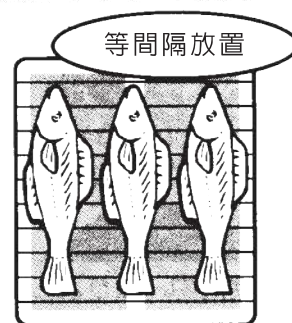
放魚的位置



烤一隻魚的情形



烤兩隻魚的情形



烤三隻以上的魚的情形

- 放置魚的時候請將魚頭朝內，魚尾朝外。

如何方便將烤好的魚取出？

因為雙面烤可由上下同時加熱食材，比起單面燒烤，會產生較多的煙，魚等食材也較容易附著在烤網上。

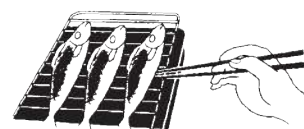
●請將烤網塗油並預熱

燒烤前請將烤網塗上薄薄一層油，並預熱2分鐘使烤箱內溫度均勻。
燒烤後食材不易附著烤網，也較容易取出。



●如何將烤好的魚取出？

用筷子以平行烤網的方向伸入，輕輕往上將魚夾離烤網，再往外夾出。也可以用鏟子往上將魚分離烤網，再往外取出。
另外在快烤好前，輕輕翻動魚身，較不易附著烤網。
用林內另售的專用烤魚鏟，也可簡單將附著烤網的魚取出。 [25]



請遵守

- 因為雙面烤上下方的火力為獨立控制，可以將食材兩面烤到不同的程度。 [25]
請依您的喜好分別控制上方火力和下方火力。
- 林內也有另售的土司及餅乾專用烤盤RCP-48V。 [35]

初次使用烤箱時請空機乾烤

初次使用烤箱時請空機乾烤

- 初次請將烤箱內的紙或包裝取出，否則有起火的危險。
- 初次使用烤箱時請空機燒烤約5分鐘。
空機燒烤是為了將附著零件的加工油完全揮發，此時排氣孔或其他地方有煙排出為正常現象。
- 空機燒烤時可能會觸發防止烤箱過熱感應器而自動熄火。
此時請靜待3分鐘後重新操作。

使用烤箱時請注意

- 請仔細閱讀下面的注意事項以及「安全注意事項」後再使用。 [3]

警告

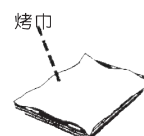
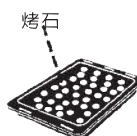
- 連續使用烤箱後，每次都必須將累積在滴油盤的油脂清除，烤完後也要清潔

累積在滴油盤的油脂容易過熱起火，可能會由烤箱排氣孔冒火。
滴油盤上請勿放置任何東西。

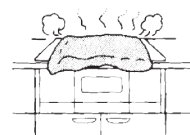


清除油脂

- 滴油盤上禁止放置市售的烤石或烤巾
可能造成機器損壞，或造成累積油脂過度加熱而發生火災。



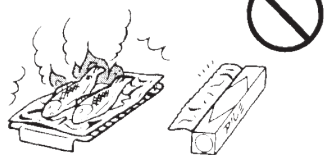
- 烤箱使用中禁止在排氣孔上方覆蓋抹布或毛巾。
可能造成不完全燃燒或起火。



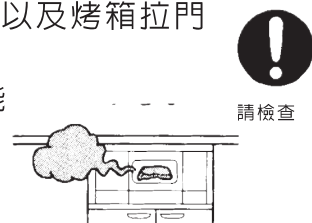
使用烤箱前

警告

- 使用料理容易出油的食材時，禁止在烤網上方或下方鋪設鋁箔。鋁箔上累積油脂，易造成起火。

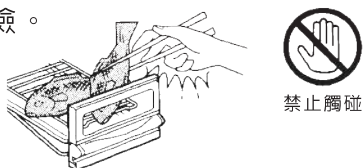


- 使用烤箱前請檢查烤箱內是否有食物殘渣或抹布，以及烤箱拉門是否殘留魚等食材。食物殘渣或抹布可能會起火。

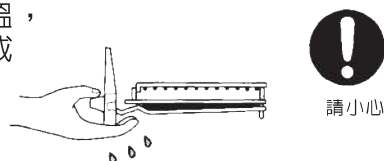


注意

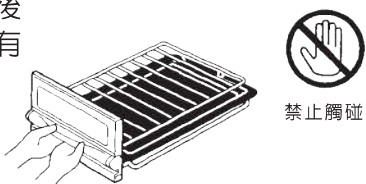
- 取出烤魚時，注意手部不要碰到拉門或玻璃。手部有燙傷的危險。



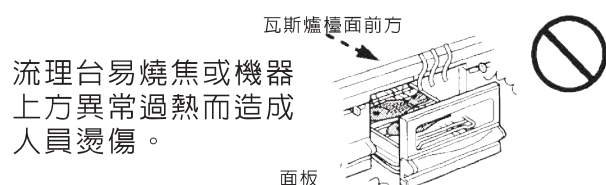
- 移動滴油盤時請小心。使用時或剛使用後滴油盤上的油脂非常高溫，若濺出可能造成人員燙傷。



- 禁止觸碰拉門把手附近的玻璃。使用中或剛使用後非常高溫，手部有燙傷的危險。



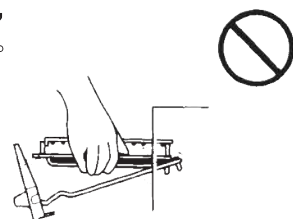
- 禁止不關烤箱拉門就使用烤箱。



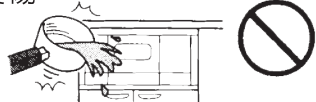
- 取出或放回滴油盤時動作要小心謹慎。以水平方向取出或放回滴油盤。若朝上拉出，可能使滴油盤翻覆，造成人員被熱油燙傷。



- 不可將滴油盤單獨取出。會造成烤箱拉門掉下，造成人員受傷或燙傷。務必握住拉門把手連同烤箱拉門取出。



- 不可朝高溫的烤箱拉門玻璃噴水。可能因玻璃破裂而受傷。



- 不可重壓或撞擊烤箱拉門。會造成烤箱拉門脫離，造成人員受傷或機器損壞。



- 滴油盤不可加水使用。熱水沸騰溢出造成人員燙傷。



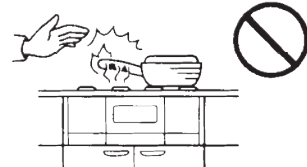
- 魚不可烤太久。造成烤魚起火引發火災。



- 待冷卻後再移動滴油盤。使用時或剛使用後滴油盤非常高溫，可能造成人員被燙傷。



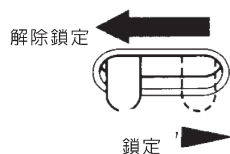
- 不可將頭手靠近烤箱。不可將鍋子的把手靠近排氣孔。排氣孔會放出高溫，造成人員燙傷或鍋子把手燒壞。



使用烤箱

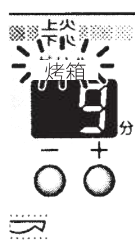
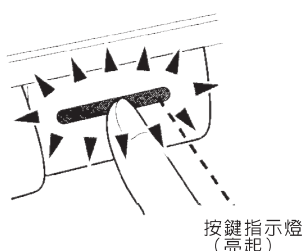
操作的順序

1 準備工作



- 打開機器下方廚櫃內的瓦斯栓（瓦斯開關）。
- 將安全鎖調到左邊解除點火鎖定。
- 滴油盤不可加水。
連續使用烤箱時，每次都必須將累積在滴油盤的油脂清除。

2 點火



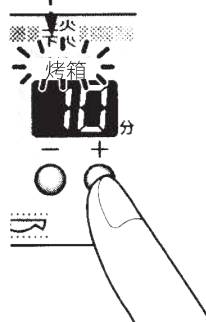
- 請關閉烤箱拉門。
- 請將操作鍵按到底。
- 上方火力調節鈕位於「弱」的位置時，按下操作鍵後會自動移到「強」的位置。
- 請確認燃燒器點火及烤箱計時顯示器顯示“9”後再放開按鍵。



- 連續使用時，烤箱會升高至一定溫度，此時，烤箱計時顯示器會顯示“E”。
烤箱計時器最長時間可設定為10分鐘。
- 操作鍵請按久一點，否則可能會點火失敗。

3 設定時間

顯示烤箱計時器



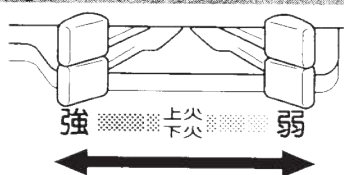
- 按計時器設定鈕（+或-鍵）來設定加熱時間。
- 若無設定時間，則點火後9分鐘（若烤箱內已達一定高溫，則為6分鐘）會自動熄火。
- 燒烤時也可按計時器設定鈕（+或-鍵）來變更加熱時間。
- 燒烤時間長短請參考食譜。



- 顯示器除了顯示烤箱計時器時間外，也會顯示瓦斯爐計時器或煮開水模式計時器時間，要看烤箱時間設定請確認烤箱指示燈亮起。
- 顯示器優先顯示烤箱設定時間，若欲檢查瓦斯爐計時器或煮開水計時器時間請參考

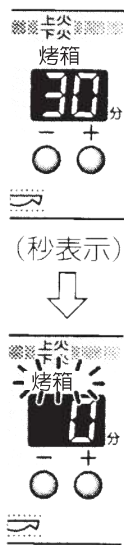
使用烤箱

4 調節火力



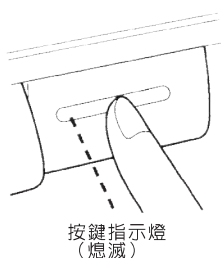
- 烤箱的上方火力和下方火力可以獨立控制。
- 將火力調節鈕慢慢調向左邊或右邊以增加或減少火力。
「強」：變成大火。「弱」：變成小火。

5 料理終了，自動熄火。



- 燒烤結束前30秒蜂鳴器發出嗶嗶嗶三聲，同時顯示器變成以秒表示。
- 燒烤結束前蜂鳴器發出嗶一聲，烤箱計時器指示燈閃爍並自動熄火。
- 自動熄火後請按操作鍵回復到熄火的位置。

6 按下操作鍵（手動熄火）



- 按下操作鍵後，按鍵的指示燈以及顯示器指示燈均熄滅，並回復到熄火的位置。

⚠ 注意



禁止觸碰

- 使用中或剛使用後，禁止觸摸操作鍵、調節鈕、烤箱拉門手把以外的部位
可能造成燙傷。尤其有幼兒的家庭請特別小心。
- 瓦斯爐、烤箱使用中或剛使用後，禁止觸碰瓦斯爐面板。
非常高溫可能會有燙傷危險。

清潔保養

注意

■ 清潔保養請先關閉瓦斯栓（瓦斯開關），等待機器冷卻後，再戴上手套操作。

- 可能會燙傷或因機器的突起而受傷（尤其是烤箱內部以及排氣孔周邊請特別小心）。除了要保養的部位之外，其他零件請勿拆卸。
- 剛使用後瓦斯爐面板以及烤箱拉門玻璃溫度很高，清潔保養請等待玻璃冷卻後再進行。
- 拆下來的零件請按照「各部品零件組裝」重新裝上。
- 清潔保養後請檢查烤箱內或機器內是否殘留廚房紙巾或抹布。



務必遵守

關於清潔用品以及清潔劑

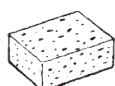
清潔保養的順序以及要點

叮嚀



- ① 戴上手套準備清潔用品以及清潔劑。
 - ② 請選用廚房用或居家用清潔劑或是針對特定污垢，選用中性、弱鹼性或弱酸性清潔劑。請閱讀清潔用品、清潔劑或是洗碗機的使用說明書以確認是否合用。清潔用品或清潔劑請在不醒目的地方試用。
 - ③ 不可直接將噴霧式清潔劑噴到機器表面，請用海綿或抹布沾清潔劑使用。
 - ④ 清潔後務必用水擦拭，不可使機器表面殘留水分或清潔劑。
- 若不遵守，則機器或零件的表面會出現剝落、缺角、變色、變質、生鏽、破裂或留下刮傷。

可以使用的清潔用品、清潔劑



海綿菜瓜布



軟毛牙刷



軟布



廚房用清潔劑
(清洗蔬菜或餐具)



玻璃檯面專用
清潔劑 (另售)

- 將抹布、海綿菜瓜布或牙刷沾水或廚房用中性清潔劑後擦拭機器，再用乾布將水分去除。
- 瓦斯爐檯面請用另售的玻璃檯面專用清潔劑 (不可使用在玻璃面以外的地方)

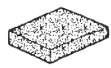
不可使用的清潔用品、清潔劑



金屬菜瓜布



硬毛牙刷



尼龍菜瓜布



刷子



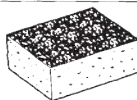
- 因為用品很硬，會造成零件、烤箱拉門玻璃、琺瑯或塗裝的表面留下刮傷、剝落、缺角、變色、變質、生鏽或破裂。



清潔劑



研磨劑



海綿菜瓜布背面 (硬的)



- 海綿菜瓜布的表面粗糙且會殘留研磨劑。
- 研磨劑會使零件、烤箱拉門玻璃、琺瑯或塗裝的表面留下刮傷、剝落、缺角、變色、變質、生鏽或破裂。



弱酸性、
弱鹼性清潔劑、
泡沫清潔劑



小蘇打粉



牙膏



- 基本上不可使用會使塑膠的部分與表面留下刮傷、剝落、缺角、變色、變質、生鏽或破裂。
- 若要使用的話，請遵守「清潔保養的順序以及要點」。但是絕對不可用來清潔機器主體或燃燒器等塗裝的部位。



酸性、鹼性
清潔劑或漂白水



松香油、甲苯或酒精



- 會使琺瑯或塗裝的表面發生變質，也會使塑膠的零件留下刮傷、剝落或變色。尤其絕對不可用來清潔機器主體或燃燒器等塗裝的部位。



噴霧式清潔劑



- 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。不可直接將噴霧式清潔劑噴到表面，請用海綿或抹布沾清潔劑使用。

- 不可使用上述之外的清潔用品或清潔劑。
- 瓦斯爐檯面上貼有安全注意標籤，如果剝落或變得模糊無法辨識，請向購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各地營業所重新購買標籤貼上。

清潔保養

日常檢查

零件有正確安裝嗎？

- 請確認燃燒器齒蓋、湯皿、湯汁盤、爐架及排氣孔網罩正確安裝後再使用。 [7] [8]

有無阻塞、堆積或污垢？

- 爐心的火焰焰孔是否被溢出的湯汁污垢阻塞？ [28]
- 熄火安全裝置（火焰檢知部）是否沾染上溢出的湯汁污垢？ [28]
- 滴油盤上是否堆積大量的油脂？ [28]

清潔保養的要點

爐架、湯盤、湯汁盤、排氣孔網罩（琺瑯）、烤網（電鍍） [7]

- 有嚴重污垢，或難以去除的附著物怎麼辦？
 - 在水中加入廚房用中性清潔劑，用廚房紙巾或抹布沾濕後，包覆污垢頑強的部位，頑污會漸漸被吸附。或用熱水洗更能去除頑污。用水清潔後記得去除水分。
- 若仍無法去污，試試以下辦法。
 - 將小蘇打溶於水中，沾濕海綿或牙刷後，便可用來去污，或是將零件直接泡到小蘇打水中。若仍無法去污，直接把泡著零件的小蘇打水直接加熱30分鐘，用竹筷子或刮刀將剩餘的污垢刮除之後用水清洗。
 - 將弱鹼性洗潔劑、牙膏及泡沫清潔劑等加到海綿上用來去污。
 - 請注意以上皆是不建議使用的清潔用品，會造成表面留下刮傷、變色、變質等情形。

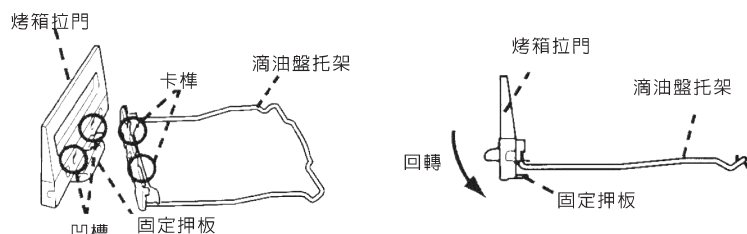
烤箱拉門玻璃、烤箱拉門以及滴油盤托架 [7]

- 有嚴重污垢，或難以去除的附著物怎麼辦？
 - 在水中加入廚房用中性清潔劑，用廚房紙巾或抹布沾濕後，包覆污垢頑強的部位，頑污會漸漸被吸附，再用水清洗。
- 烤箱拉門的拆除以及安裝方法

拆除方法



安裝方法



1. 將滴油盤托架的兩個卡榫插入烤箱拉門的凹槽中。
2. 依 ↺ 方向轉動。
3. 請檢查固定押板是否確實卡住滴油盤托架。

滴油盤

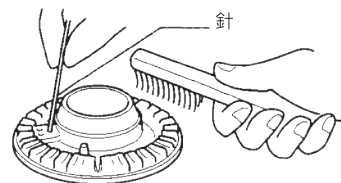
- 滴油盤弄髒時請用軟布或海綿清潔
 - 若放置不理，污垢會殘留造成變色。
- 有嚴重污垢怎麼辦？
 - 在水中加入廚房用中性清潔劑，用廚房紙巾或抹布沾濕後，包覆污垢頑強的部位，頑污會漸漸被吸附後，再用軟布或海綿擦拭乾淨。

請遵守

- 請勿使用硬毛刷、硬的菜瓜布或中性以外的酸性鹼性清潔劑，會造成表面留下刮傷、變色、變質及破損等情形。
- 若將滴油盤置於洗碗機內用酸性鹼性清潔劑清洗，會使表面的鐵氟龍塗料剝落，造成變色。請務必使用中性清潔劑或清水清洗。
- 長期使用會造成鐵氟龍塗料變色，不過功能不受影響。
- 清潔保養時，因烤盤蓋取出時容易晃動，若只是少許湯汁濺出，請用廚房紙巾吸乾後再小心取出。

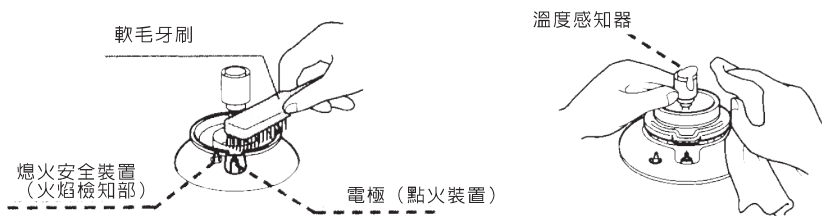
燃燒器齒蓋、燃燒器本體

- 弄髒時請擦拭乾淨
 - 燃燒器齒蓋堵塞時，請用牙刷或針來清潔火焰焰孔。
(污垢堵塞時會形成燃燒不完全或燃燒不良)
 - 將廚房用中性清潔劑加入水中，用軟布沾濕後擦拭燃燒器齒蓋表面或用水清洗。請勿使用非中性清潔劑。
若表面的黑色塗料剝落，也可以安心繼續使用。



熄火安全裝置（火焰檢知部）、電極及溫度感知器

- 弄髒時請用軟布擦拭乾淨
 - 熄火安全裝置及點火器弄髒時，請用軟毛牙刷清潔。
 - 清潔溫度感知器時，一手把它固定，另一手用擰乾的布擦拭上方及側面的污垢。



請遵守

- 請勿使用硬毛牙刷清潔
- 如果熄火安全裝置（火焰檢知部），電極及溫度感知器傾斜或有污垢殘留，會造成點火不良或是突然熄火。

瓦斯爐檯面

每次清潔保養時，請務必清除瓦斯爐檯面的污垢。

- 若見到污垢時，請用軟布或海綿除去並用乾布擦乾。
 - 檯面若有油污，用稀釋的廚房中性清潔劑沾濕軟布或海綿以清潔。
 - 若放置不理，會留下污痕，若有燒焦或其他污垢出現的話，會更難清潔。尤其沾上含有糖或醬油的污垢時，更難清洗。
- 「頑強污垢時怎麼辦？」「油印或殘污時怎麼辦？」「燃燒器附近變色怎麼辦？」
 - 用稀釋的廚房中性清潔劑沾衛生紙後，包覆污垢頑強的部位，頑強會漸漸被吸附後，再用軟布或海綿擦拭乾淨。或是用稀釋的小蘇打水沾濕廚房紙巾、軟毛牙刷以及軟布輕輕擦拭。去除油垢後，請用清水沾濕軟布或海綿擦拭，再用乾布擦乾。
 - 林內有另售瓦斯爐檯面專用清潔劑以及專用刮刀（可以刮除沾黏的污垢），會更便利清潔。若欲購買，請洽購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各地營業所。

※ 僅可用在玻璃面上。

請遵守

- 瓦斯爐檯面以螺絲釘固定在排氣口附近，除了專業技術人員以外，請勿自行拆卸。
- 請勿使用螺絲起子等尖銳的東西或是研磨劑，以免傷害玻璃的表面以及玻璃環的塗裝部位。（即使塗裝剝落，依然能夠正常使用）
- 請勿使用漂白劑、強鹼性清潔劑，以免傷害玻璃的表面以及玻璃環的塗裝部位。
- 若是使用清潔玻璃檯面專用清潔劑以外的研磨劑，會使玻璃表面的印刷文字變得模糊或是玻璃檯面及燃燒器周圍變色變質。
- 請勿使用噴霧式清潔劑直接噴檯面玻璃，務必用軟布或海綿沾清潔劑來擦拭。

懷疑發生故障了嗎？

請再仔細檢查一次

● 常常檢查後發現並非故障。通知專業人員修理前請再仔細檢查一次。

狀況	請檢查以下項目	參考頁數
1. 無法點火 ● 很難點火 ● 電極無法放電 ● 點火後立即熄火 ● 手一放操作鍵就熄火	● 有打開瓦斯栓（瓦斯開關）嗎？	—
	● 桶裝瓦斯是否用完了呢？（使用桶裝瓦斯時）	—
	● 瓦斯管線內是否有空氣殘留？ （早上第一次使用時）請重複點火操作。	12・24
	● 燃燒器火焰焰孔是否堵塞？	28
	● 點火器、熄火安全裝置（火焰檢知部）、 燃燒器齒蓋是否潮濕或有髒東西附著？	28
	● 燃燒器齒蓋、湯汁盤以及湯盤是否正確安裝？	8
	● 是否使用鋁箔製的爐盤？請勿使用。	11
	● 乾電池是否正確安裝？電力是否已經用完？	6・35
	● 點火安全鎖是否已解除？	6
	● 是否用力持續按住操作鍵數秒？	12・24
	● 太快放開操作鍵可能無法放電及點火。	
	● 烤箱點火需要較長的時間。 請用力持續按住操作鍵數秒。	24
	● 蜂鳴器響起並已熄火了嗎？	33
2. 火焰狀態不尋常 ● 火焰不穩定 ● 火焰顏色呈黃色或紅色 ● 發出怪聲後，突然燃燒 ● 又突然熄滅 ● 火焰不均勻 ● 使用中突然熄火 鍋子上有煤灰附著	● 燃燒器火焰焰孔是否堵塞？	28
	● 電極、熄火安全裝置（火焰檢知部）、燃燒器齒蓋 是否潮濕或有髒東西附著？	28
	● 燃燒器齒蓋、湯汁盤、以及湯盤是否正確安裝？	8
	● 是否使用鋁箔製的爐盤？ 請勿使用。	11
	● 是否慢慢滑動火力調節鈕？	12・25
	● 蜂鳴器響起並已熄火了嗎？	33
	● 是否有風吹入？是否電風扇或冷暖氣機的風口正對 著瓦斯爐？	5
	● 瓦斯爐使用中若太快開關機器下方的廚櫃門時， 可能會造成熄火，請緩緩開關廚櫃門。	—
	● 若使用加濕器、則空氣中鈣離子燃燒的火焰呈紅色， 此為正常情形。	—

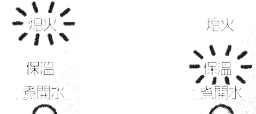
懷疑發生故障了嗎？

狀況	請檢查以下項目	參考頁數
	●若同時使用瓦斯爐與烤箱，則燒烤產生的鈉離子或鈣離子燃燒的火焰呈紅色，此為正常情形。	—
	●燃燒器的火焰在電極、熄火安全裝置或爐架等位置，火焰會較短，此為正常情形。	—
3.使用中或熄火後發出怪聲 • 噼一聲 • 金屬摩擦聲 • 沙沙沙聲	●瓦斯爐使用後，火焰熄火會發出噼一聲，此為正常情形。	—
	●點火後或熄火後會聽到金屬摩擦聲，這是熱脹冷縮引起的自然情形。	—
	●瓦斯爐使用中會聽到沙沙沙聲，這是瓦斯通過管線的聲音。	—
4.點火時，其他的燃燒器也會同時放電	●此為正常情形，所有的燃燒器都會同時放電。	—
5.我的手已經放開操作鍵，但電極仍持續放電。	●放開操作鍵仍會持續放電（最長持續10秒鐘），此為正常情形	—
6.使用標準燃燒器時.... • 烹飪中突然熄火 • 不會自動熄火 • 點火後馬上又熄滅 • 火力自動改變 • 鍋底嚴重燒焦時突然熄火	●鍋子的形狀跟材料適合嗎？	9・10
	●鍋底是否凹凸不平？	
	●鍋底或溫度感知器是否有污垢？	
	●油的用量正確嗎？	
	●烹飪是否近似乾烤？	—
	●烹飪時是否晃動鍋子？	
	●是否長時間持續使用？忘記熄火計時器會啟動，請重新點火。	
	●當鍋子的溫度變高時，瓦斯爐會自動變換火力。在大火與小火間反覆調整，約30分鐘後自動熄火。	1・33
	●冷凍食品冷凍鍋是否未解凍直接烹飪？	
	●是否重新加熱咖哩或燉品？加水後請用小火燉煮並在旁注意。	9
	●是否用中火烹飪焦糖或味噌等幾乎沒有水分的食材？這種情況非常容易燒焦。	
	●溫度感知器的溫度是否過高？請試著用裝有冷水的鍋子或濕抹布來冷卻溫度感知器。	33
7.即使用了煮開水模式 • 開水不燙 • 很久才煮開	●鍋子的形狀和材料是否合適？	9
	●鍋底是否凹凸不平？	
	●是否使用砂鍋或耐熱玻璃鍋？可能在沸騰前就判定煮好了。	
	●水的量是否合適？最合適的水量為500 _{ml} 到2 _l 。	
	●鍋子是否太輕？有可能會熄火。	
	●加熱中是否移動鍋子或攪拌開水？	18
	●重新加熱已經煮過的開水（70℃以上），可能在低於100℃就判斷為沸騰。	—

狀況	請檢查以下項目	參考頁數
8. 沒有辦法煮出好吃的飯或稀飯 - 煮的時候熱水噴出 - 飯太硬 - 飯煮得太軟了 - 飯燒焦	●煮飯用的鍋子形狀和材料是否合適？	10
	●米量、水量以及浸泡的米的時間是否正確？	14
	●米的品牌、產地以及保存期限的不同，也會影響煮出的品質。	
	●是否使用免洗米？請先清洗1至2次，再多加入百分之3的水，浸泡過後再用「浸泡的米」模式煮飯。	
	●有好好清洗米嗎？若有米糠殘留會容易燒焦。	
	●煮飯當中是否有打開蓋子？	15
	●煮完後是否有悶10-15分鐘？	
	●悶完後是否有攪拌？	
	●煮稀飯時有時要打開鍋蓋再蓋回。	—
9. 使用瓦斯爐或烤箱時 突然熄火。	●火力是否調整到煮飯的位置？	15
	●是否長時間持續使用？忘記熄火計時器會啟動，請重新點火。	1 · 2 · 33
	●烤箱計時器會啟動而熄火，請重新點火。	
10. 使用烤箱時 - 烤太熟 - 烤不熟 - 烤不均勻 - 冒煙	●防止烤箱過熱感知器啟動而熄火，請等約3分鐘後重新點火。	21 · 22
	●解凍是否徹底？	
	●是否已將食材表面的味噌、酒糟等移除？	
	●是否加入適當的鹽巴？	
	●魚放置的位置是否適當？	—
	●烤脂肪較多的魚時，煙量較大，煙可能從排氣孔以外的地方冒出。	
	●初次使用烤箱時煙和異味可能從排氣孔或其他地方冒出。這是附著零件的加工油揮發，此為正常現象。	22
11. 蜂鳴器響起 - 響了幾聲 - 一直響	●請依照食材種類調節火力大小。	25
	●安全機能啟動。請檢查。	33
12. 紅色指示燈閃爍 - 更換電池指示燈 - 瓦斯爐、烤箱模式的指示燈 - 按鍵指示燈	●乾電池電量耗盡。	6 · 35
	●自動熄火後，有沒有將用過的瓦斯爐或烤箱操作鍵回復為熄火狀態？	12 · 25
13. 點火時指示燈亮起又熄滅	●電極放電時，按鍵指示燈偶而會以低亮度隨之閃爍，此為正常現象。	—
	●這是特殊操作會進入的示範模式（或檢查模式）。並非故障。請重新點火操作。	—
14. 零件變色 - 表面變色 - 爐架變色	●是否使用酸性或鹼性清潔劑？	26
	●爐架前端受火烤會漸漸變白。	—
15. 爐機器內看起來紅紅的	●這是因為燈光透過玻璃呈現的顏色並非異常。	—

懷疑發生故障了嗎？

關於顯示器以蜂鳴器

蜂鳴聲	指示燈（交替閃爍）	部位	內容
嗶5次	"02" ↔ "-1" "14" ↔ "-1"	標準燃燒器	油炸過熱防止功能啓動 燒焦熄火機能啓動 溫度感知器防止過熱機能啓動
嗶3次	"12" ↔ "-1" "-2" "-3"	標準燃燒器 小燃燒器 強火力燃燒器	熄火安全裝置啓動
	"11" ↔ "-1" "-2" "-3"	標準燃燒器 小燃燒器 強火力燃燒器	點火失敗
	"03" ↔ "-1" "-2" "-3"	標準燃燒器 小燃燒器 強火力燃燒器	瓦斯爐計時模式沒有設定時間
	"12" ↔ "-5" 	烤箱	熄火安全裝置啓動
	"11" ↔ "-5" 	烤箱	點火失敗
	"02" ↔ "-5" 	烤箱	防止烤箱過熱感知器啓動
	★ 電換電池指示燈亮起	—	更換電池指示燈
	"00" ↔ "-1" "-2" "-3"	標準燃燒器 小燃燒器 強火力燃燒器	瓦斯爐忘記熄火計時器啓動
	 後燃燒器 左燃燒器 右燃燒器（閃爍） 瓦斯爐計時器  烤箱計時器（閃爍）	標準燃燒器 小燃燒器 強火力燃燒器 烤箱	瓦斯爐計時模式結束 烤箱計時器結束
	 浸泡的米 剛洗的米 稀飯（閃爍）	標準燃燒器	煮飯模式（浸泡的米、剛洗的米與稀飯）結束
	 熄火模式 保溫模式（閃爍）	標準燃燒器	煮開水模式（熄火與保溫模式）結束
蜂鳴聲持續不斷	"71" "72" ↔ "-1" "70" ↔ "-2" "31" "32" ↔ "-3" "31" "32" ↔ "-5"	標準燃燒器 小燃燒器 強火力燃燒器 烤箱	溫度感知器、防止烤箱過熱感知器與電子零件的故障

原因	處理方式和重新使用的注意事項	參考頁數
炸油過熱、燒焦、忘記熄火而引起過熱或乾烤等	●請參考「懷疑發生故障了嗎？」第六項 ●重新點火時小心燙傷 ●油炸過熱防止功能啟動時（溫度感知器仍為高溫的狀態），點火後放開操作鍵仍有可能會熄火。	1 · 31 9 · 10 12
火焰被吹熄、湯汁濺出、點火失敗或防止異常過熱感知器啟動等	●請參考「懷疑發生故障了嗎？」第一及第二項 ●等周圍的瓦斯散去後再重新點火。	1 · 30 12 · 35
忘記設定時間	●請務必設定時間	19
火焰被吹熄與點火失敗等	●請參考「懷疑發生故障了嗎？」第一及第二項 ●等周圍的瓦斯散去後再重新點火。	2 · 30 24
烤箱乾烤、忘記熄火、連續使用或料理的食材很少等	●啟動中（防止烤箱過熱感知器仍為高溫的狀態），點火後放開操作鍵仍有可能會熄火。 ●等待烤箱冷卻3分鐘後再重新點火。	2 · 32 24
電力沒電	●請更新乾電池	6 · 35
使用後經過兩個小時	●按下操作鍵回復到熄火的狀態 ●連續使用時，請重新點火	1 · 12
使用後經過一個小時		
經過設定時間自動熄火	●按下操作鍵回復到熄火的狀態	19
經過設定時間自動熄火	●按下操作鍵回復到熄火的狀態	25
使用煮飯模式煮好後自動熄火	●按下操作鍵回復到熄火的狀態	15
使用煮開水模式水沸騰後，經過設定的時間會自動熄火	●按下操作鍵回復到熄火的狀態	16 · 17 18
零件故障	●關閉瓦斯栓（瓦斯開關）並停止使用，請聯絡購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各地營業所。	36

懷疑發生故障了嗎？

◆防止異常過熱感知器（僅強火力燃燒器有此配備）

當異常燃燒、排氣瓦斯以及熱氣進入機器內部而引起流理台或機器內部溫度異常時，強火力燃燒器配備的防止異常過熱感知器會啟動，並自動熄火。此時顯示器顯示“11”或“12”，暫時無法點火。

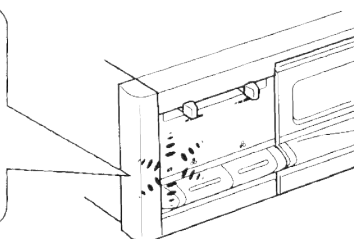
請遵守

- 請稍待約5分鐘後再重新點火。
- 感知器啟動時雖可點火，但手一放開操作鍵，火會自動熄滅。
- 當燃燒器或排氣孔的排氣瓦斯以及熱氣進入機器內部而引起流理台或機器內部溫度異常時，感知器啟動並自動熄火，請聯絡購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各地營業所。

更換電池

 此指示燈開始閃爍時，表示差不多要更換電池了

 此指示燈亮起時，表示電力已無法點火，請立即更換電池



請遵守

- 乾電池若安裝錯誤或完全沒電時，更換電池指示燈不會亮起。
- 更新電池的時間大約為一年。
- 接近更新電池的時間時，燈號（更換電池指示燈）會閃爍。
- 燈號閃爍時，請更換兩個3A鹼性乾電池（1.5V）。
- 燈號閃爍時，請同時更換兩個鹼性乾電池。若燈號由閃爍變為亮起時，所有的瓦斯爐都無法點火。

售後服務/安裝

售後服務

關於保固

- 使用說明書的封底為保固卡
- 如同保固卡內容所述，在一定時間與條件下可享免費維修。
- 保固期為三年
- 保固卡上務必記上購買店家以及購買日期。請仔細閱讀保固卡內容。若不慎遺失保固卡，即使在保固期內也須酌收修理費用。

委託修理時

- 發生故障時，請先閱讀「懷疑發生故障了嗎？」，再依照裡面的步驟檢查，若確定為故障，請關閉瓦斯栓（瓦斯開關）並聯絡購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各地營業所。
- 委託修理時請先確認下列內容
住址、姓名和電話
產品名稱、型號及購買日期
詳細的故障內容及狀況
希望到府訪問的日期

補修用性能零件的庫存期限

- 庫存期限為該產品製造後五年內。所謂補修用性能零件乃是維持該產品功能所必須的零件。
- 過了保固期的維修須酌收費用。

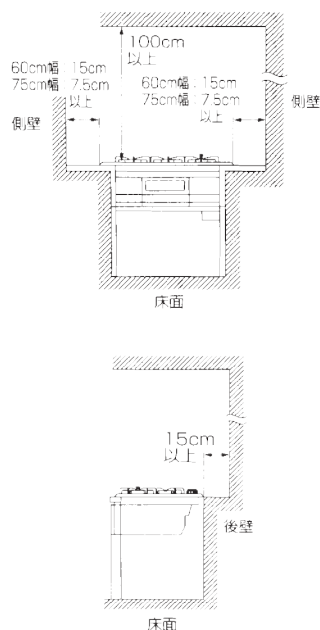
搬家時

- 搬家時請先聯絡新家的瓦斯業者、購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各營業所。
- 新家與舊家的瓦斯種類不同時
瓦斯的種類共分為天然瓦斯以及桶裝瓦斯。瓦斯種類不同則須更換機器零件，若未經改造就使用，不僅無法發揮正常功能，還會導致故障、不完全燃燒或甚至是火災。所以請務必確認家的瓦斯種類，此種改造及更換零件即使是在保固期內仍須收費。

安裝（請保留機器與牆壁間的距離）

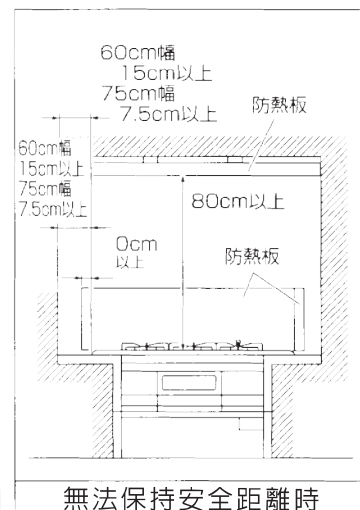
檢查機器與周圍的距離

- 詳情請見安裝施工說明書
- 機器與上方天花板及廚櫃等可燃物，必須保留100公分以上的距離。
- 機器的左右側與可燃性的木製牆壁，必須保留15公分以上的距離（若為75寬的機種，則保留7.5公分以上），與後方的牆壁保留15公分以上的距離。
- 當無法保留以上的安全距離時，必須加裝另售的隔熱板。詳情請洽購買本產品的經銷商、台灣林內經銷商或各地營業所。



注意

- 安裝於水平穩定且堅固的平台上
若安裝於不穩定或傾斜的地方，機器有可能會翻覆造成人員燙傷或受傷。
- 不可安裝在強風吹入的位置容易造成點火不良、機器內部的損壞或安全裝置無法正常啟動。
- 不可安裝在置物櫃下方等會有東西落下的位置。
東西落下可能導致火災。
- 不可安裝在照明器具或塑膠製品的下方
可能導致燈罩變形或變色。
- 安裝的廚櫃須有背板
如果沒有背板的話，可能會因屋內外空氣的流動而造成熄火或過熱。



※ 安裝後之包裝材料，請依廢棄物清理法，一般廢棄物分類回收及清除丟棄妥善處理。

長時間不使用時/規格

長時間不使用時

- 務必關閉瓦斯栓（瓦斯開關）
- 取出乾電池 
- 若先清潔保養，下次使用會更方便。 

規格

品 名	嵌入式附烤爐之三口台爐（雙面燒）
型 號	RBG-N71W5GA1X RBG-N71W5GA3X RBG-N71W5GB1X RBG-350GN
型號簡稱	RBG-N71W5GAX  型號：RBG-N71W5GAX
重 量	22.5kg（含附件）
外觀尺寸	高度257mm×寬度596mm×深度538mm
	瓦斯爐檯面寬740mm
連接瓦斯管的種類	15A（1/2B）鋼管或金屬軟管
電 源	DC3.0V（鹼性乾電池2個）
安全裝置	熄火安全裝置（全部瓦斯爐燃燒器及烤箱） 油炸過熱防止功能（標準燃燒器） 防止異常過熱感知器（強火力燃燒器） 防止烤箱過熱感知器
點火方式	連續放電點火方式
附 屬	鹼性乾電池2個、使用說明書（附保固卡）、安裝施工說明書

瓦斯種類	每小時的瓦斯消耗量						型式名稱
	個別瓦斯消耗量				全點火時 瓦斯消耗量	燃氣壓力	
	(左) 強火力燃燒器	(右) 標準燃燒器	(中) 小燃燒器	小烤箱			
NG天然瓦斯	3.0 kW	1.7 kW	1.55 kW	2.10 kW	8.2 kW	1.5kPa	RBG-N71W5GA3X RBG-N71W5GA1X RBG-N71W5GB1X RBG-350GN
LPG液化瓦斯	4.2 kW	2.45 kW	1.62 kW	2.69 kW	10.5 kW	2.8kPa	

保固卡

保固卡

- 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超過保固期限，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，請出示保固卡或購買憑證。

客戶資料欄

安 裝 日 期	年 月 日	使用者 姓 名		電 話	
安 裝 地 址	市 縣	鄉鎮 區	路 街	段 巷	弄 號 樓
經 店 銷 商 章				安 裝 者 章	
(未蓋店章者無效)					

售後服務保固條款

家庭用器具售後服務收費之零件保固時間1年，業務用器具保固期半年，但如耗材（例如：電池.....等等）、包裝材料、說明書、保固卡、贈品等部份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.不符合允許使用之環境規格。(如：燃氣別、燃氣壓力、水壓或使用電壓不符合規格造成損壞)
- 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.家庭用器具使用於營業用途。(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。

※本產品請勿使用及安裝於海外及外島地區。若使用於其他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。

※外島地區如欲使用林內產品，請洽當地林內經銷商，以保有完整售後保固及服務。

※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標準規定使用國家檢驗合格的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授予以理賠。

Rinnai

台灣林內工業股份有限公司

32658 桃園市楊梅區梅獅路二段577號

電話 (03) 431-3366

免付費電話 0800-093-789

電話受理時間 08:30-21:00

www.rinnai.com.tw



N71W5G-35x06(00)

06000004052520

瓦斯烹飪高手 安裝施工說明書

型 號	型 號 的 名 稱	備 註
RSK-N78W5G□□X	RBG-N78W5GAX-L/R RBG-N78W5GAX(G)-L/R	無 水 雙 面 燒 烤 型
RSG-N71W5G□□X RBG-350GN	RBG-N71W5GAX-L/R	
RSK-N38W5G□□X	RBG-N38W5GAX-L/R RBG-N38W5GAX(G)-L/R	
RBG-N31W5G□□X	RBG-N31W5GAX-L/R	
RX-N78WGT	RBG-N78W5GSX-L/R RBG-N78W5GSX(G)-L/R	
RBG-N71AW7G□□L	RBG-N71W7GSL-L	
RBG-N31AW7G□□L	RBG-N31W7GSL-L/R	
MBW-N78W5GA1X	RBG-N78W5GAX-L/R	
MBW-N38W5GA1X	RBG-N38W5GAX-L/R	
RSK-N78M4G□□X	RBG-N78M4GAX-L/R RBG-N78M4GAX(G)-L/R	無 水 單 面 燒 烤 型
RBG-N71M4G□□X	RBG-N71M4GAX-L	
RSK-N38M4G□□X	RBG-N38M4GAX-L/R RBG-N38M4GAX(G)-L/R	
RBG-N31M4G□□X	RBG-N31M4GAX-L	
RSK-N78M5G□□H	RBG-N78M5GSH-L/R RBG-N78M5GSH(G)-L/R	
RSK-N38M5G□□H RX-N38MGT RX-N38MGTB	RBG-N38M5GSH-L/R RBG-N38M5GSH(G)-L/R	
RBG-N71A8G□□R	RBG-N71J7GSR-L	加 水 單 面 燒 烤 型
RBG-N71A8G□□M	RBG-N71J7GSM-L	
RBG-N31A8G□□R	RBG-N31J7GSR-L/R	
RBG-N31A8G□□M	RBG-N31J7GSM-L	
RSK-RN78W5G□□X	RBG-RN78W5GAX-L/R RBG-RN78W5GAX(G)-L/R	附 有 抽 油 煙 機 連 動 機 能
RBG-RN71W5G□□X	RBG-RN71W5GAX-L/R	

※「型號」中□的文字，表示瓦斯爐檯面的型式。

※「型號的名稱」中的 GA(S)是表示瓦斯爐檯面的型式，有GA或GS兩種型式。

※「型號」38和78，是在底部的前面和最裏側，這兩個地方設有瓦斯的連接口之型式。

◆給安裝者之請求

- 為了能夠安全且正確地使用此機器，請詳讀說明書，並且按照所指定來進行安裝。
- 安裝工程結束之後，請依照 **7** **安裝工程完成後之確認點** 根據其確認表上之項目，請務必要再次確認。

	頁 數
1 安全、正確使用安裝工程	2 ~ 4
2 標準尺寸圖	5
3 確認同梱零件和安裝工程完成後不要之零件	6
4 瓦斯配管工程，瓦斯配管連接工程，配線工程	6 ~ 8
5 瓦斯爐之單獨安裝	8 ~ 12
6 瓦斯爐和烤箱之整套安裝	12 ~ 16
7 安裝工程完畢之確認點	16
8 試點火和運作	16

1 能夠安全且正確地施行安裝工程

為了能夠安全且正確地施行安裝工程，此說明書為了防止安裝工程之作業員或使用者之危害或使用之危害或是產生之損失，故用了很多圖來表示，其圖示之意思如下。請了解內容之後再開始閱讀此說明書。

 警告	無視此標誌，而誤安裝之作業員或是安裝完成後因有誤，可能會造成使用者死亡或受重傷。或者是會引起火災。
 注意	無視此標誌，而誤安裝之作業員或是安裝完成後因有誤，可能會造成使用者受重傷，或是發生物品之損毀。

關於圖之意思以下所示：



一般的警告、注意



一般之禁止



務必施行



禁止拆裝

特別要注意之事項，爲了安全請務必遵行

警告

■ 安裝工程務必遵照「安裝工程說明書」若未遵行，而進行安裝工程，則會造成事故或是火災。



確認

■ 為了能夠安全且正確地使用此機器，請詳讀「安裝工程說明書」，並按照其指示進行安裝。



確認

■ 安裝工程完成後，請務必將「安裝工程說明書」和「使用說明書」交給客人。



確認

注意

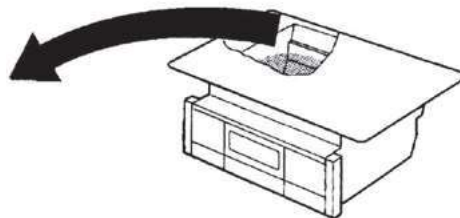
■ 請確認安裝機器規格銘牌所使用瓦斯之種類。

若使用不適合之瓦斯，將會因火災或是不完全之燃燒，而造成一氧化碳中毒，或是點火爆炸而造成燒傷。然而也是形成故障之原因。

規格銘牌是貼在主機的左後方和主機底部之最裏面。

〈例〉規格銘牌NG的情況

型號的名稱		NG (瓦斯種類)	
000-000000		天然瓦斯	
CPG用		Ng用	
瓦斯消耗量		瓦斯消耗量	
製造年月和製造號碼		RN (0)	



確認

■ 瓦斯配管連接是必須要有專門的資格和技術。

金屬或金屬可撓管等，對於機器的瓦斯配管連接工程，必須要有有資格之人士來施行。。



確認

■ 不要對機器進行工程以外的解體或安裝

安裝工程必要之外，禁止進行拆裝修理或是改造。若不遵守會造成瓦斯漏氣或是火災。



禁止解體



⚠注意

■安裝的時候，對於可燃物請確實的保持距離

■此為火災預防條例。請務必遵守。

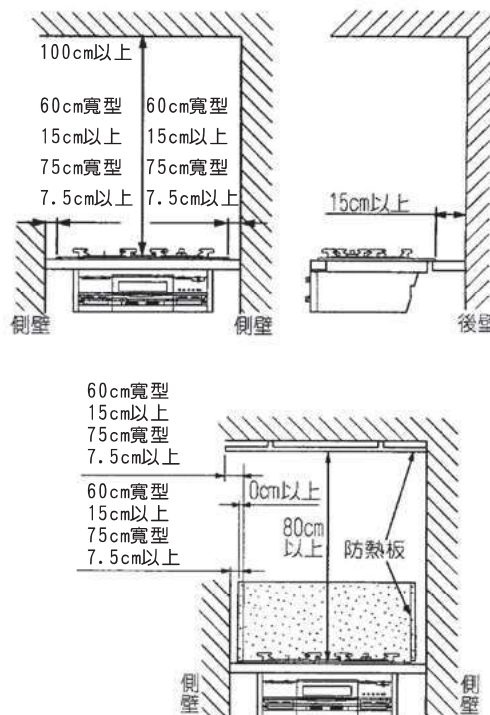
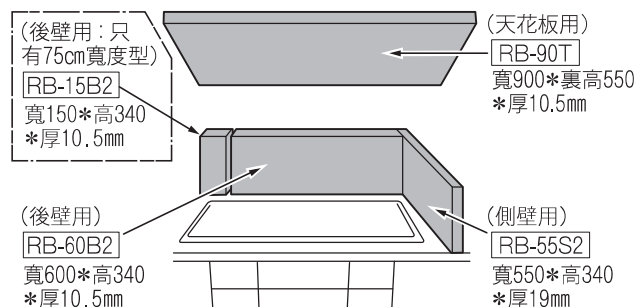
若距離太近的話，會造成火災。或是直接裝置在可燃性的牆壁之不銹鋼板上使用的話，因為傳導熱，經過長年的使用會是可燃物炭化而造成火災。

■周圍的可燃物(木製的牆壁等)請遵照如下所示

瓦斯爐檯面之側面(75cm寬度型：7.5cm以上，60cm寬度型：15cm以上)後面15cm以上，上部由瓦斯爐檯面距離100cm。

■從可燃性的牆壁(也包含貼上不銹鋼板之可燃性牆壁)的側面(75cm寬度型：7.5cm以上，60cm寬度型：15cm以上)後面15cm以上，另外上部若不能保持100cm以上之距離的情況，請在板面上裝置防熱板之後再進行安裝。調理台，流理台的側面等因屬可燃性，若比瓦斯爐檯面還高的情況，請保護調理台的側面。

防熱板(另外賣)



・關於防熱板，請到購買的販賣店或是請詢問本公司。

■安裝時，請注意下列之項目

■決定所安裝之場所時，請與顧客商量。

■有關燃燒機器安裝之場所，按照建築基準法，火災預防條例，電器設備技術基準之規定施行防火措置。

■此機器的金屬部份，為了防止感電，火災，調理台等請別觸碰家裡之金屬部分和電器，在調理台處貼有絕緣之膠帶等之絕緣處理。

■裝置此機器之廚房，注意事項。

- 安裝在水平且安定的場所
- 使用所指定的防熱板
- 不能安裝於車內或是船上
- 不鏽鋼之除水板等不堵塞住排氣口
- 安裝良好換氣處
- 不要安裝在碰到水的地方
- 機器的附近或是上面，不要放置噴霧器的罐子，塑膠，油，紙類等物品
- 不要安裝在櫃子下等會有危險物品掉下來之地方
- 不要安裝在熱水器或樹脂製之照明器具下
- 不要安裝在強風吹進的地方或機器主機後方會有風吹進來的地方(因為無法點火，或導致溫度的顯示器或突然熄火安全裝置無法正常運作)



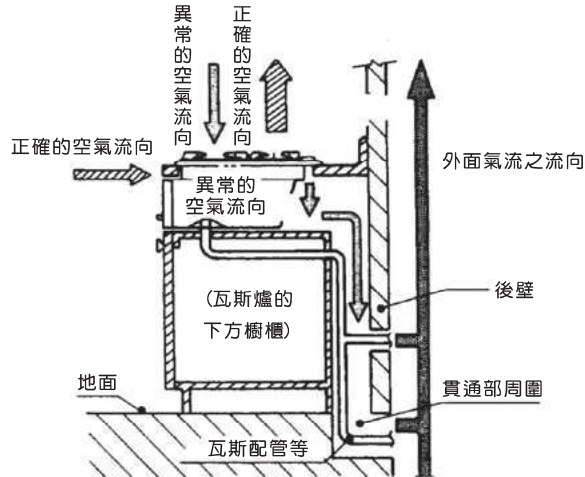
・可燃物之距離保持要確實
・若無法遵行的話，請安裝另購的防熱板

⚠注意

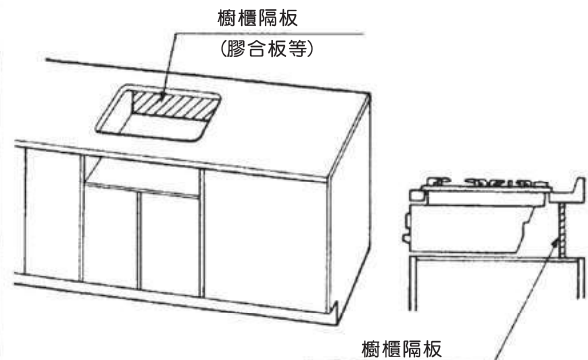
■ 確認在櫥櫃有後部檔板

膠合板等請不要擋住機器的後方。

若櫥櫃中沒有後部檔板的話，瓦斯管等的配管貫通部中內部的氣流會和外部的氣流互流，會造成異常的空氣流動，如此一來會使火燄一下變的很強或是熄滅，或不完全燃燒、而啟動異常過熱防止顯示。



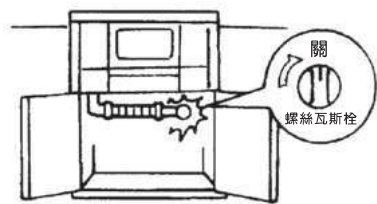
櫥櫃隔板安裝實例



確認

■ 安裝工程完成後，若長時間不使用的時候，請關閉瓦斯栓

瓦斯栓位於機器的下方或是旁邊的櫥櫃裡面。
為了防止瓦斯事故發生，請遵行。



關閉瓦斯栓
確認

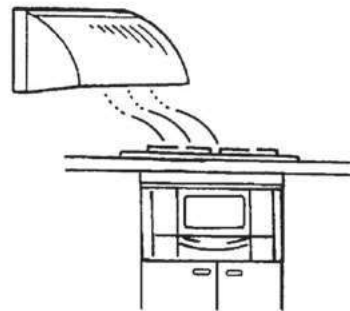
■ 安裝於良好換氣的地方

此機器必須要有抽油煙機。

相對於安裝之瓦斯機器及同一間安裝之其他機器的瓦斯消耗量，請安裝於良好換氣的地方。

但使用室內給氣式，(CF, FE) 熱水器的時候，若開抽油煙機的話，會使廢氣逆流，而造成一氧化碳中毒，請務必注意。

若抽油煙機是連動型的話，請避免熱水器等裝置。



確認

■ 安裝機器時，請務必戴手套 可防止意外事故發生。



確認

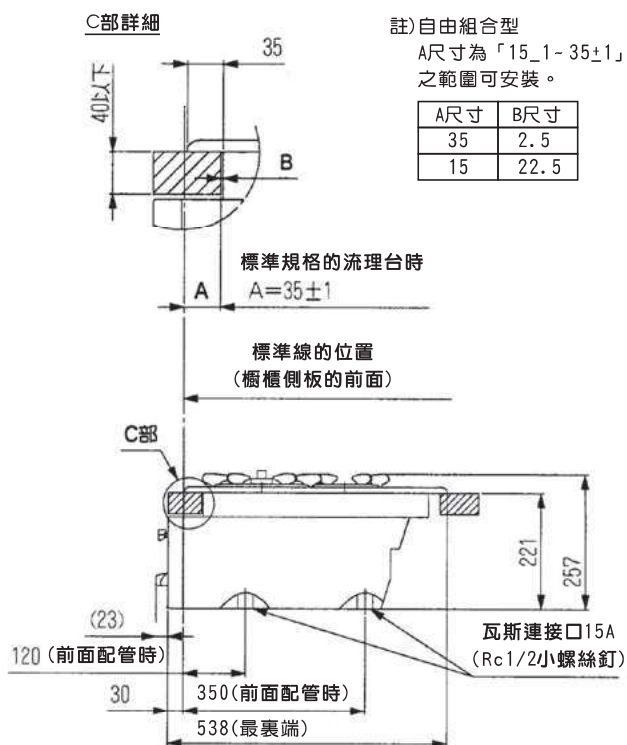
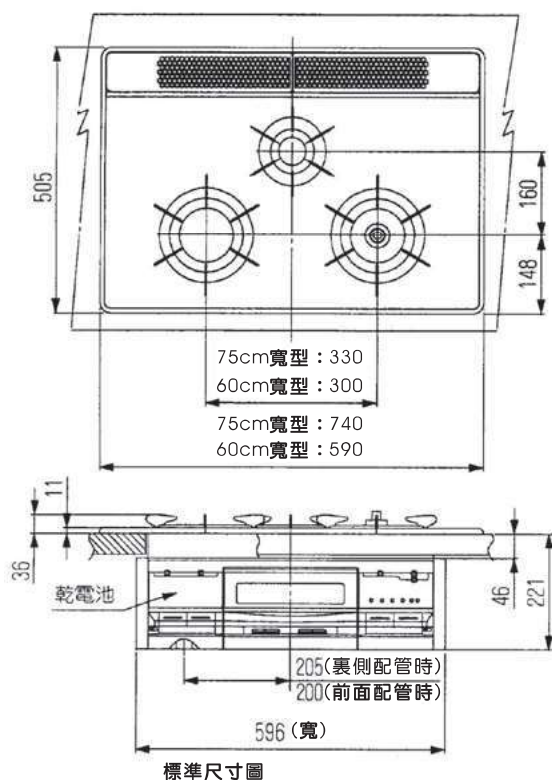
請遵守

- 不要把毛巾或水泥漿等塗在上面
- 以耐用性來看，盡量裝置在不潮濕的地方
- 流理台之材料，熱硬化性樹脂裝飾板(JIS K 6903)或是和此同等之材料
- 表面上有油漆的物品有可能會變色，請勿使用
- 本機器若壞了要丟，為大型垃圾，請務必將電池取出再丟棄，若不取出的話，可能會發生事故

2 標準尺寸圖

1. 外型尺寸圖

(單位：mm)

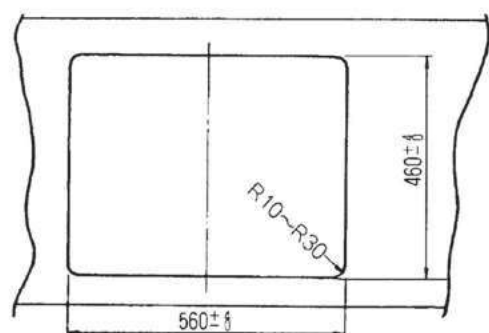


註)自由組合型

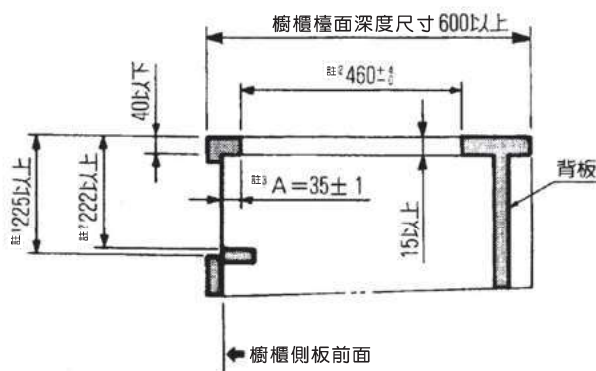
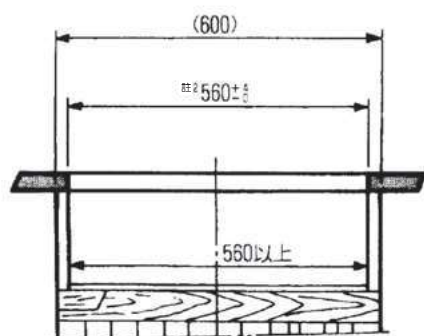
A尺寸為「15_1-35±1」
之範圍可安裝。

A尺寸	B尺寸
35	2.5
15	22.5

2. 廚房裝入之尺寸



(流理台切孔尺寸)



註 1 高的尺寸是櫥櫃檯面從上面的尺寸。

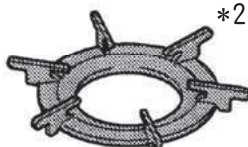
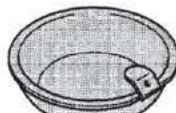
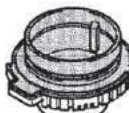
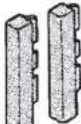
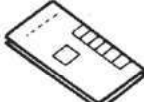
註 2 廚櫃檯面的開口尺寸，請在其公差尺寸內作業。

註 3 A尺寸是15-35mm的範圍內安裝。

3

確認同梱零件和安裝工程完成後不要之零件

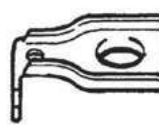
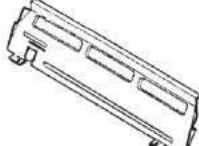
■ 確認零件是否不足。

零件名稱	爐架(大)	爐架(小)	排氣口蓋		
形狀			鋁框金屬板的情況 	不鏽鋼框金屬板的情況 	
零件名稱	承湯盤 (大)	承湯盤(標準)	承湯盤 (小)	爐頭齒蓋(標準)	
形狀					
零件名稱	小烤箱烤網			取烤魚器	
形狀	無水單面烤架 	雙面烤架 	有水單面烤架 	※僅有雙面燒烤型 	
零件名稱	邊飾板	乾電池	使用說明書	食譜	瓦斯檯面固定螺絲
形狀					不鏽鋼框的情況螺絲*2 

● 握著安裝把手，請從箱子中把機器拿出

● 有※標誌的零件，有些機種並沒有附屬。對於其附屬品之有無請參照使用說明書。

■ 在安裝工程時，請確認從瓦斯爐中拆下之零件。

	瓦斯爐單獨安裝的情況	瓦斯爐和烤箱組合式之安裝情況	
零件名稱	底部封口栓	連接用封口栓	封口栓固定板
形狀			
零件名稱	底部封口栓固定板	連接口蓋	主機蓋
形狀			

4

瓦斯配管工程，瓦斯配管連接工程，配線工程

⚠注意

■ 瓦斯配管連接必須要有專門的資格和技術。

- 連接的時候，必須使用瓦斯防漏材
- 必須要裝置瓦斯栓(螺絲瓦斯栓)
- 連接完成後，再次確認是否有瓦斯漏氣
- 拆下的零件，一定要再安裝回去

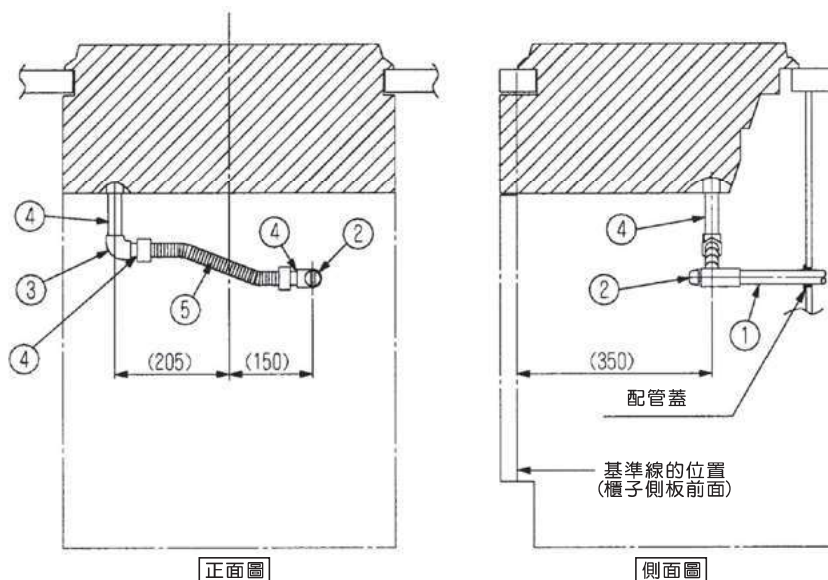


2. 瓦斯配管方法

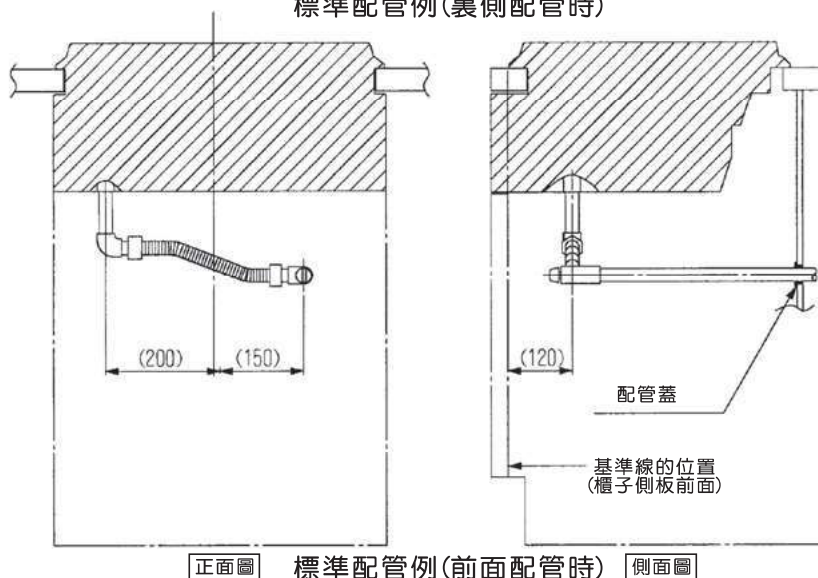
■ 瓦斯爐的配管方法

- 瓦斯配管連接請用金屬可撓管或是金屬管連接。
- 配管的周圍請不要留空隙安裝配管蓋。若有留很大空隙的話，火會一下熄滅或是一下火燄很強，造成異常過熱。

(單位：mm)



標準配管例(裏側配管時)



標準配管例(前面配管時)

No	配管方法
①	瓦斯管(R1/2)
②	螺絲瓦斯栓
③	彎頭管(Rc1/2)
④	螺紋接頭(R1/2)
⑤	金屬可撓管

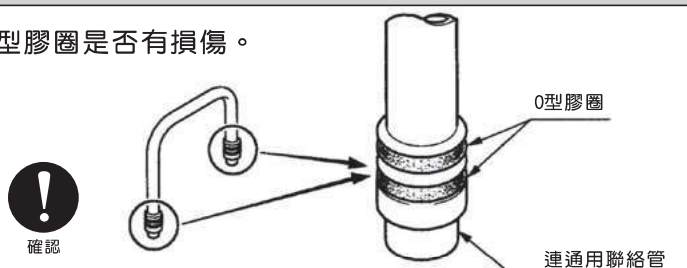
■ 嵌入式瓦斯爐和嵌入式烤箱組合安裝之配管方法

- 瓦斯配管連接請用金屬可撓管或金屬管連接。
 - 瓦斯配管工程，瓦斯配管連接工程，配線工程，請參照嵌入式烤箱之「安裝工程說明書」。
- 對應烤箱，型式有U(例：RSR-U12E)之型式。

2. 嵌入式瓦斯爐和嵌入式烤箱的連接方法

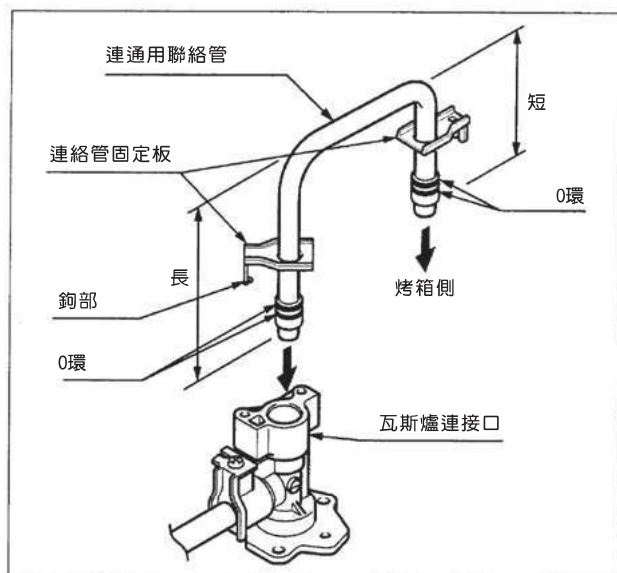
⚠ 注意

- 連通用連絡管上有4個O型膠圈，確認O型膠圈是否有損傷。



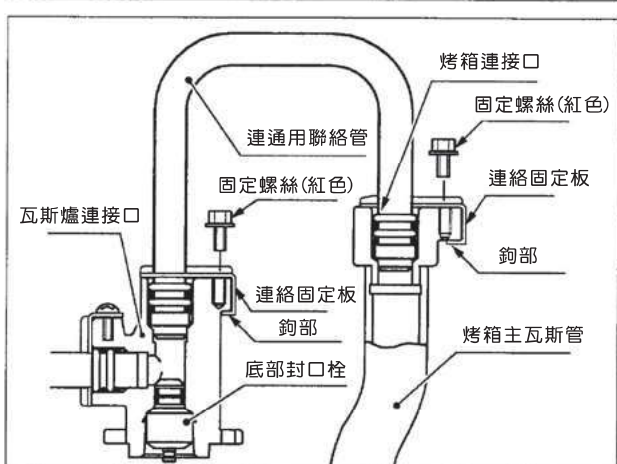
① 連通用聯絡管的安裝

- 烤箱之同捆的連通用聯絡管長的一方接到瓦斯爐的接口，短的一方接到烤箱的接口。
- 並且要確定插入到最深。



② 聯絡固定板的安裝

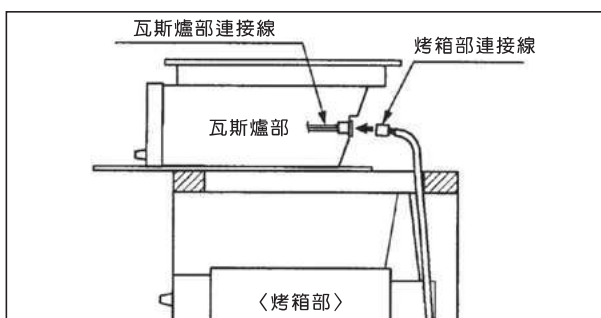
- 回轉附在連通用聯絡管上的聯絡固定板，鉤部在瓦斯爐連接口，烤箱連接口，兩連接口能固定，請用一個固定螺絲將它確實地固定牢。
- 若聯絡管固定板無法回轉，跑上來的情況，請確實地將聯絡管插到底部。



3. 附有抽油煙機連動機能的配線方法

■ 附有抽油煙機連動機能的安裝

- 瓦斯爐右後部的連接線確實地插到烤箱部配線的連接線。
- 烤箱部的連接線若未牢牢地插入的話，使用烤箱時，抽油煙機的風扇就不會轉動。



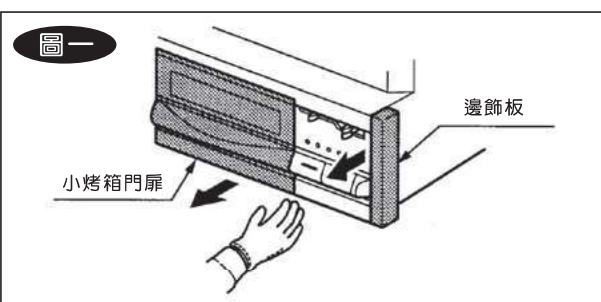
5 瓦斯爐的單獨安裝

1. 拆下烤箱門扉、邊飾板

■ 拆下烤箱門扉和邊飾板

圖一

- 因機種之不同，也有附在機器上之邊飾板。



2. 拆下單獨安裝用的底封口栓

- 拆下瓦斯連接口的封口栓 (圖 2)
- 拆下底封口栓，請僅拆瓦斯配管連接的地方。
- 拆下本機體底面左側的一個固定螺絲(紅色)，用鉗子拔下底部封口栓。
- ※ 依據機種不同，有些機器有二個連接口。
- 若沒有鉗子的話，以封口栓固定板的缺口處，置於封口栓突起部，將它拔起。(圖 3)
- 拆下的底封口栓，和底封口固定板是不要的。
- ※ 31, 71型的情況，單獨安裝用瓦斯連接口僅在最裏側。

⚠ 注意

- 連接嵌入型烤箱的時候，請不要拆掉底封口栓。因會造成瓦斯漏氣。
- 二處的底封口栓都不要拆除(38, 78型的情況)
- 若不同時進行器具安裝和瓦斯配管連接工程時，在器具安裝時不要把底封口栓拆下。因會造成瓦斯漏氣。



禁止

圖 2

位於2個位置的底封口栓都拆下

(38, 37型的情況)

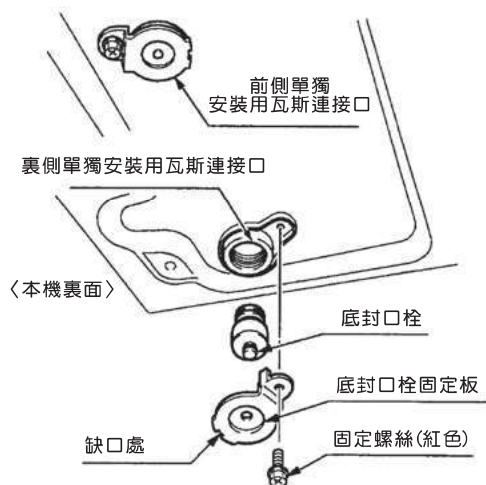
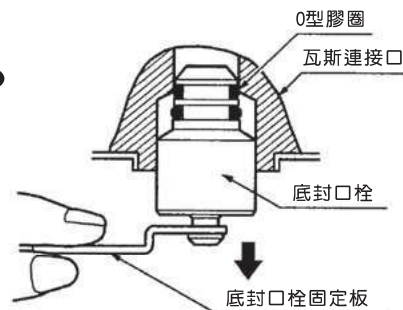


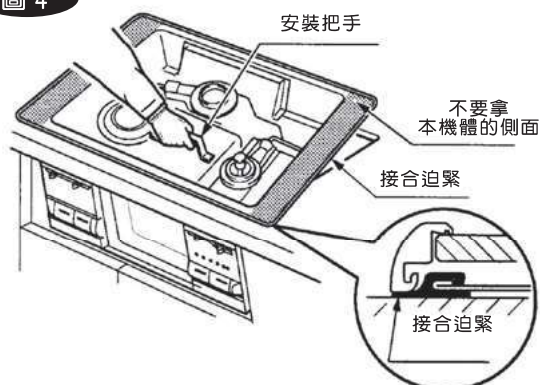
圖 3



3. 瓦斯爐的安裝

- 瓦斯爐的組裝 (圖 4)
- 手拿著嵌入型瓦斯爐的安裝手把將其插入前面。前指示，調節鈕等注意。不要刮傷等，將瓦斯爐套入。
- 套入時一定要雙手握著安裝手把將其套進。(也不要拿本機體的側面)若握著燃燒器，燃燒器支架等燃燒零件放進的話，會造成燃燒不良。
- 請確認接合迫緊是否與本機體有脫落的現象。(安裝迫緊時請務必戴手套)

圖 4



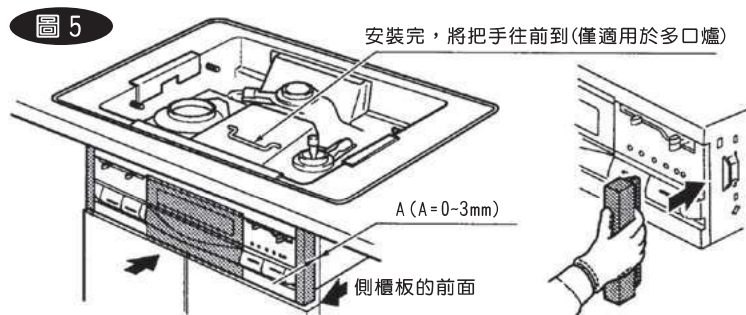
4. 小烤箱門扉，和邊飾板的安裝

- 小烤箱門扉，和邊飾板的安裝

圖 5

- 邊飾板安裝後，A尺寸(邊飾板和櫃側板的空隙)是0~3mm，並調整瓦斯爐的位置。

圖 5



5. 機器的固定

■ 瓦斯爐之流理台固定(圖6) 圖 6

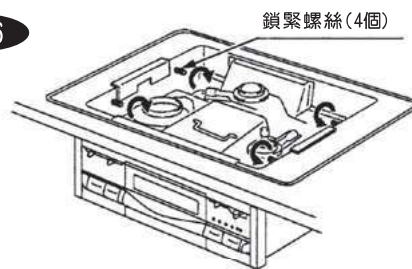
- 轉緊本機台附在側面之鎖緊螺絲到機台不會動搖的程度，將其固定。
- 若轉的太死緊的話，可能會使流理台壞掉或是使機器變型，或是瓦斯爐台面會浮出來。

(使用工具)

十字型的螺絲起子，鉗子，螺絲板手。

- 若沒有螺絲板手的情況，用鉗子等工具，夾住螺絲的六角部，然後轉緊。
- ※ 在使用工具時，注意不要弄壞了燃燒器。

圖 6



6. 安裝瓦斯爐檯面

鋁框瓦斯爐檯面

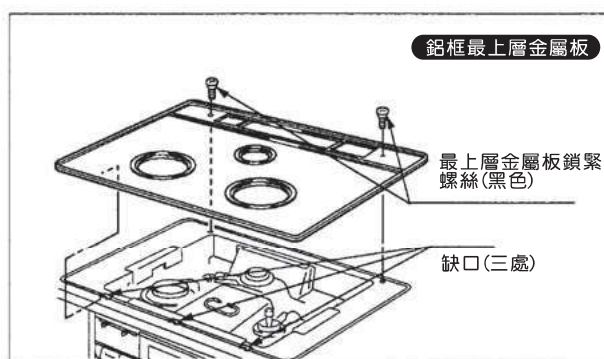
- ① 將瓦斯爐檯面上部後面的鎖緊螺絲拆下(黑色二處)(拆下的螺絲在3的時候再次使用)

圖7-A

- ② 將瓦斯爐檯面水平地安裝於流理台上。

- 將瓦斯爐檯面，前後的方式移動將其扣上缺口。

圖7-A



不鏽鋼框瓦斯爐檯面

- 將其瓦斯爐檯面扣上本機台前面的三個缺口處。上部的框套進接合迫緊部。

圖7-B

圖 8

圖 9

※ 移動玻璃天板時，請務必戴上手套。另外，為防止意外事故發生，請勿將手放入爐體孔內搬運。

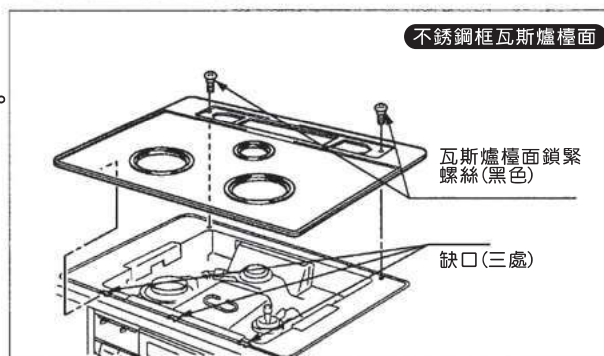
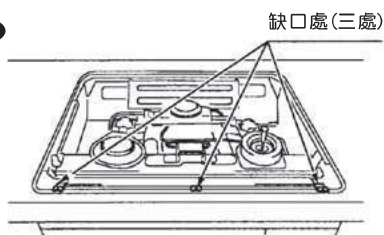
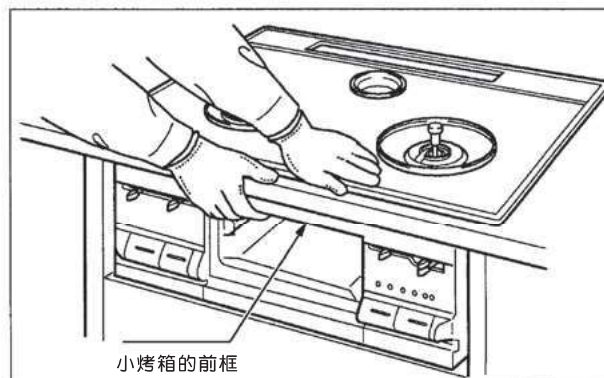
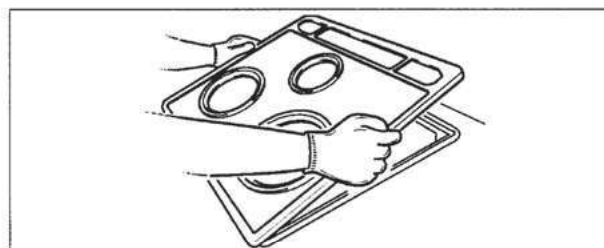


圖 8



※ 流理台有歪的話，瓦斯爐檯面就會套不進去，小烤箱前面的部份和流理台如有夾住情況，將機器往上提約(0.5mm左右)再將流理台向後壓，套進去。(圖10) (※請勿以手觸摸小烤箱燃燒器) 圖10

- ③ ① 中拆下的螺絲使用在瓦斯爐檯面上，用螺絲將瓦斯爐檯面固定。不鏽鋼框瓦斯爐檯面的固定螺絲是同梱的。



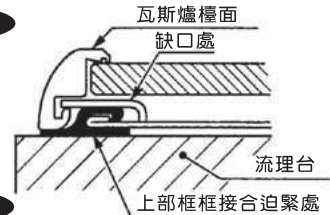
⚠注意

■ 瓦斯爐檯面確實地安裝上

- 一定要瓦斯爐檯面前端的套入其缺口處，並確認是否有浮上來。

圖11-A

圖11-A

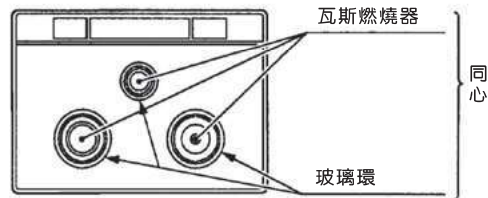


- 瓦斯燃燒器和瓦斯爐檯面的玻璃環是同心，請以螺絲固定。

若不同心的話，請將玻璃環右左移動，並做調整。

圖11-B

圖11-B

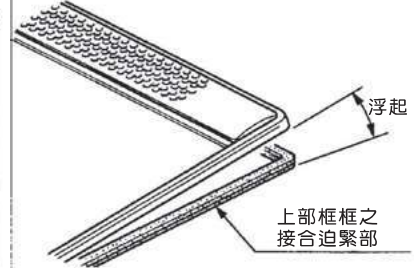
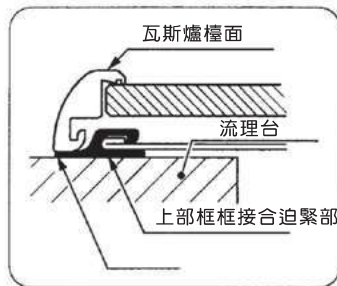


- 瓦斯爐檯面為了不使其浮出來，請確實地套入上部框框的接合迫緊部。

- 若板子很硬的情況下，將上部框框之接合迫緊部壓進機台本體。



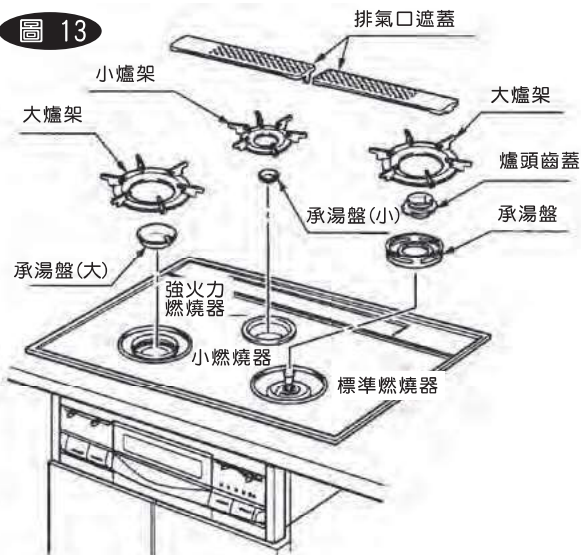
圖 12



7. 零件的安裝

- 承湯盤，爐頭齒蓋，如下圖所示，請正確的組裝。

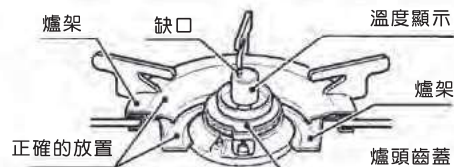
圖 13



強火力燃燒器，小燃燒器



標準燃燒器
(附防止油溫過熱之機能)

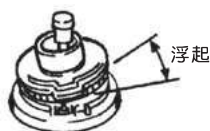


- 爐頭齒蓋，承湯盤，爐架請確實地安裝。

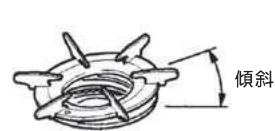
⚠注意

- 若爐架有傾斜，或爐頭齒蓋、承湯盤忘記安裝或雖安裝卻有點傾斜的話，火勢會變強，或是異常燃燒所引起火災，而造成機器毀損的原因。

爐頭齒蓋之浮起



爐架的傾斜



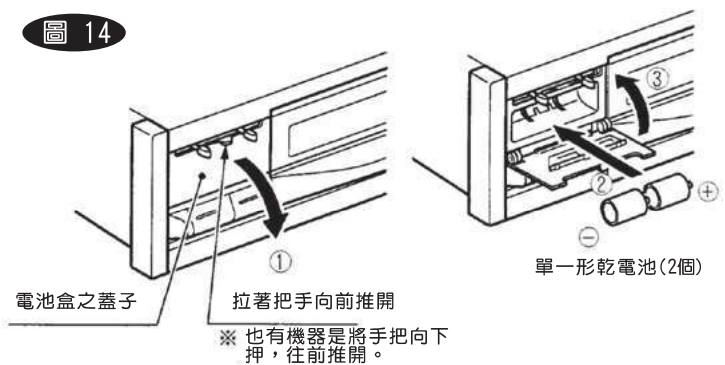
8. 乾電池的安裝

詳細請參照使用說明書

乾電池的安裝順序

- 依照說明書，同梱單一形乾電池二個裝入電池盒。
- ① 請將電池盒蓋子之把手，往前拉開，（也有向下押然後在往前推開的機器）
- ② 單一形乾電池（1.5V）二個，如圖二所示正確地放入。
- ③ 放好電池後，將蓋子蓋好。

圖 14



9. 瓦斯配管的連接和瓦斯配管工程

■ 瓦斯配管的連接和瓦斯配管工程

- 4. 瓦斯配管工程 參照4瓦斯配管工程，實行瓦斯配管連接，瓦斯配管工程。
- 請務必檢查是否有瓦斯漏氣。

7 安裝工程完成之確認點

6 瓦斯爐和烤箱的組裝設置

※對應烤箱是指型式是U(例 RSR-U12E)之型式。除此以外的型號，是另外販賣的，必須要有連接機械。詳細請詢問購買此產品之店家或直接向本公司詢問。

※新安裝的瓦斯爐在工廠出貨時，採取以瓦斯爐單品安裝的方式。必須要改變對於連接烤箱的方法。

1. 拆下零件

① 小烤箱門扉的拆法

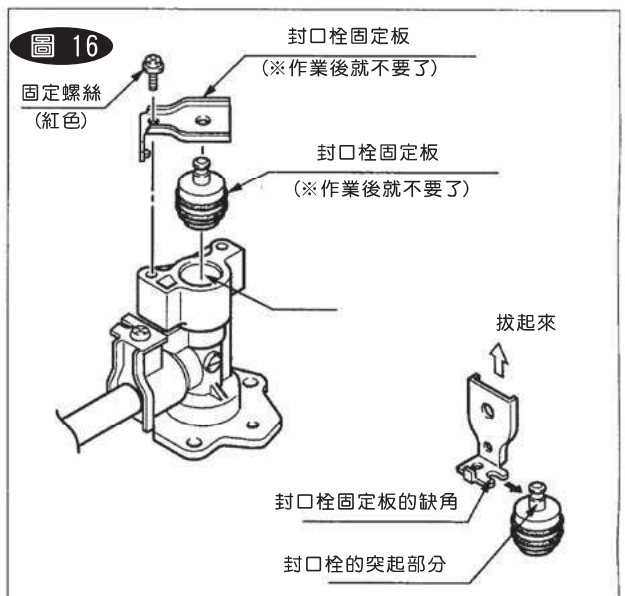
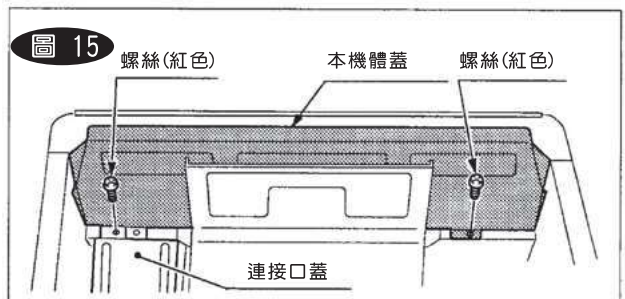
（請參照P.8 圖 1）

② 本機體蓋和連接口蓋之拆法。

- 將二個螺絲(紅色)取下，然後再將本機體蓋和連接口蓋拆下。 圖 15

③ 連接口的連接封口栓拆法。 圖 16

- 將在本機體內左後部的連接口鎖緊螺絲拆下。(固定螺絲可再次使用)
- 回轉封口栓固定版，取出來之後，用鉗子夾連接用封口栓的突起部份，並把它拔起來。
- 若沒有工具的話，以封口栓固定板之缺口處置於封口栓突起部，將它拔起來。



⚠注意

- 瓦斯爐單獨安裝的場合，請不要拔掉連接用封口栓。因為造成瓦斯漏氣之原因。



禁止

- 檢查底封口栓確實地套入底封口栓固定板。
- 檢查底封口栓固定板的固定板的固定螺絲(紅色)是否有變歪。



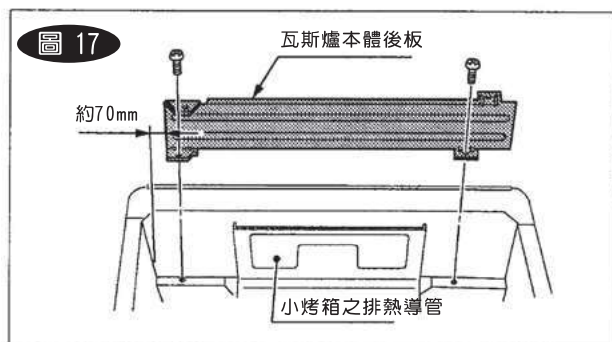
確認

2. 零件的安裝

① 安裝瓦斯爐本體後板

圖 17

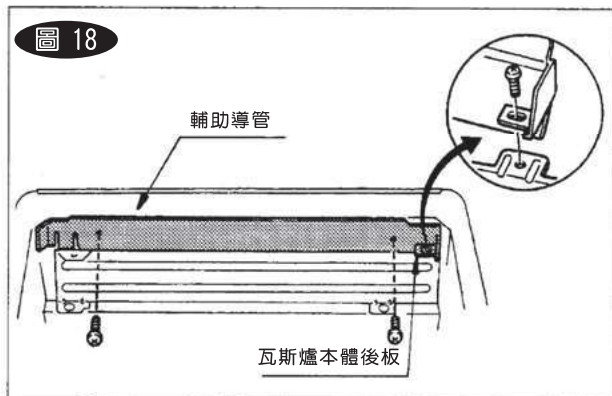
- 和烤箱同樞的瓦斯爐機台本體後板用二個螺絲安裝在機台本體的右側。
- 對於小烤箱之排熱導管，無法安裝瓦斯爐機台本體後板的情況，請拆掉小燃燒器和小烤箱之排熱導管。



② 安裝輔助導管

圖 18

- 烤箱同樞之輔助導管用二個螺絲安裝於本體上部的最後部之前面兩邊。



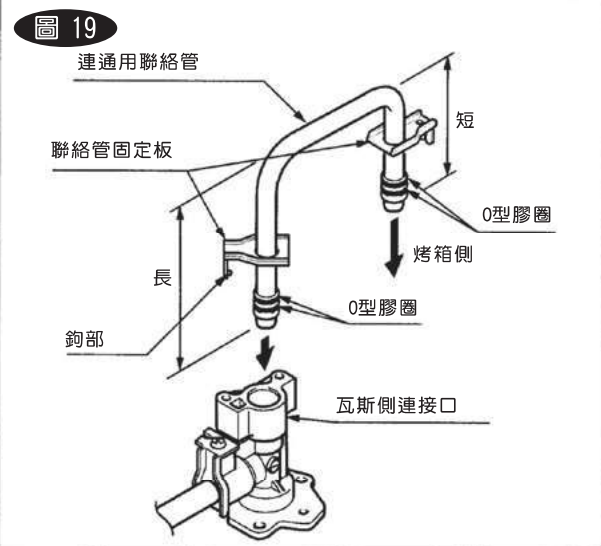
3. 連通用聯絡管的安裝

※安裝連通用聯絡管也可以帶將瓦斯爐組裝進烤箱後再來安裝。

① 連通用聯絡管的安裝

圖 19

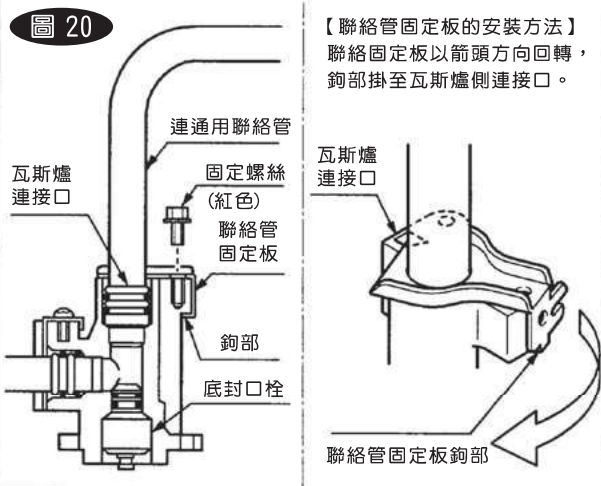
- 嵌入式烤箱同樞之長的連通用聯絡管那一方確實插入瓦斯的連接口底部。



② 聯絡管固定板的安裝

圖 20

- 連通用聯絡管上之可回轉連絡管固定板，將其鉤部掛於瓦斯爐側連接口上，並用且圖 16 中拆下之螺絲（紅色）一個將其安裝。也有安裝位置有二處的機台，則二處都要安裝。
- 若聯絡管固定板無法回轉，浮起來的時候，請將其連絡管押至最深。



【聯絡管固定板的安裝方法】
聯絡固定板以箭頭方向回轉，
鉤部掛至瓦斯爐側連接口。

⚠ 注意

- 連通用聯絡管上有4個O型膠圈，請檢查其O型膠圈是否有損傷。



確認

- O型膠圈不能用瓦斯用填封劑塗拭。



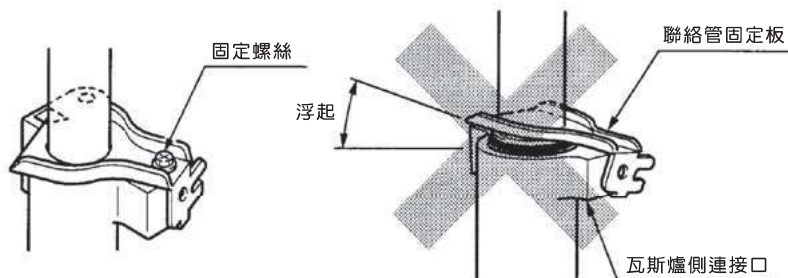
禁止

⚠注意



確認

- 確認聯絡管固定板是否有浮起來。
- 確認固定螺絲是否已經裝上。



4. 瓦斯爐組裝前之作業

① 嵌入式烤箱的組裝

- 請參照嵌入式烤箱「組裝工程說明書」。
- 請將烤箱的封口栓拆下。

② 連動式抽油煙機的組裝作業。

- 為了不使流理台表面有括傷等，組裝時鋪上紙箱，在進行瓦斯爐組裝作業。 (圖 21)
- 請確認地將烤箱的連接器插入瓦斯爐右後方的連接器。 (圖 21) (圖 22)
- 若沒有插入烤箱的連接器，則使用烤箱時，抽油煙機便不會運轉。

圖 21

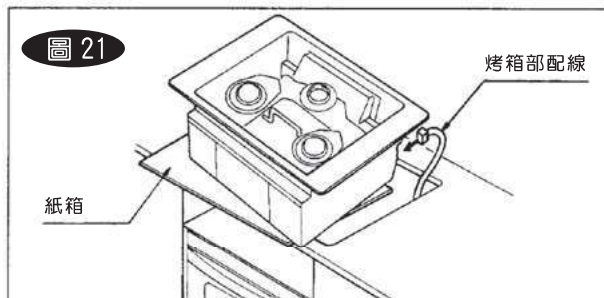
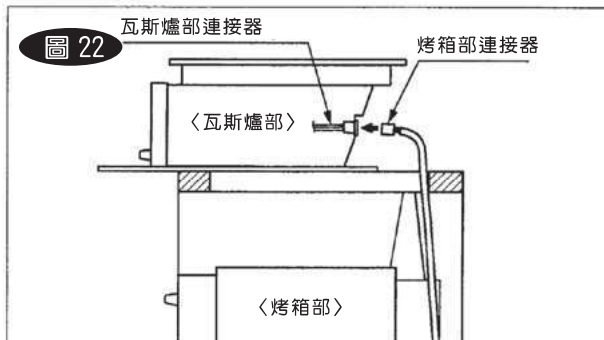


圖 22



5. 瓦斯爐部的安裝

① 瓦斯爐部的安裝

- 安裝時請務必拿著施工手把，進行安裝。
- 將前面往內插入，並且注意不要將烤箱部的排氣箱給拉上來，連通用的連絡管之管端插入烤箱連接口，將瓦斯爐安裝於烤箱上。
- (圖 23)
- 請將連通的聯絡管插入烤箱連接口的最底部。
- (圖 25)
- 請檢查瓦斯爐輔助導管不要置於烤箱的排氣箱上。
- (圖 24)

圖 23

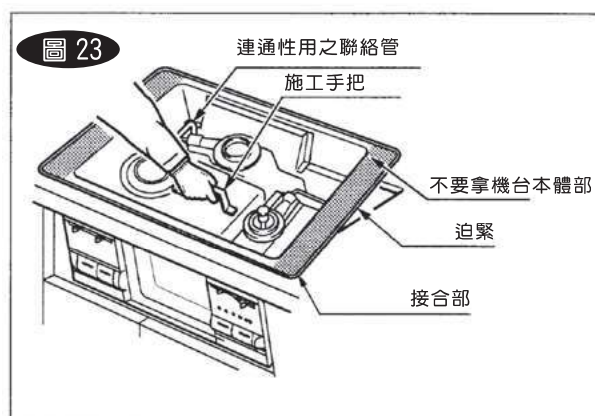
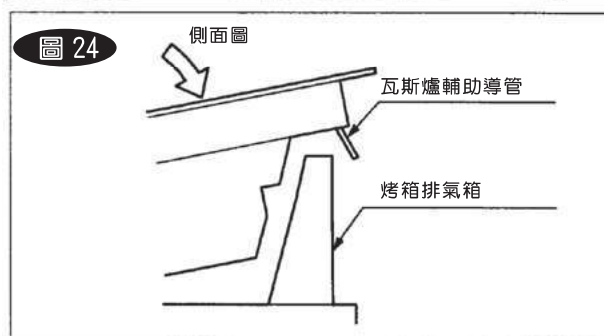


圖 24



② 聯絡管固定板的安裝 圖 25

- 連通用之烤箱側的可回轉聯絡管固定板，用從烤箱連接口拆下的固定螺絲釘(紅色)一個來安裝將鉤部鎖在烤箱的側面連接口。
- 若聯絡管固定板無法回轉，浮上來的時候，請將聯絡管壓到最深。
- 若無法連結到烤箱的連接口的話，請參照「安裝工程說明書，調節烤箱的高度，務必確實連接。

⚠注意



禁止

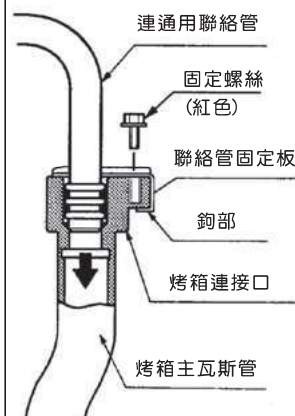
- 不要傷到O型膠圈，因可能會造成瓦斯漏氣。
- 在O型膠圈上有擦上潤滑劑，請不要把潤滑劑給擦掉。
- 請不要在O型膠圈部分塗上瓦斯用填封劑。



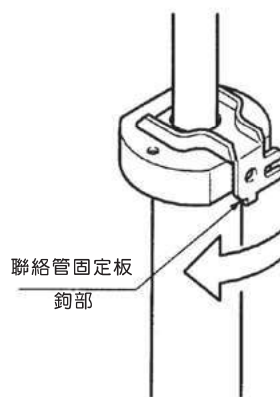
確認

- 檢查O型膠圈是否有附在上面。
- 請確認實施行連接安裝。

圖 25



【聯絡管固定板的安裝方法】
聯絡固定板往箭頭方向回轉，
將鉤部掛至瓦斯爐側連接口。

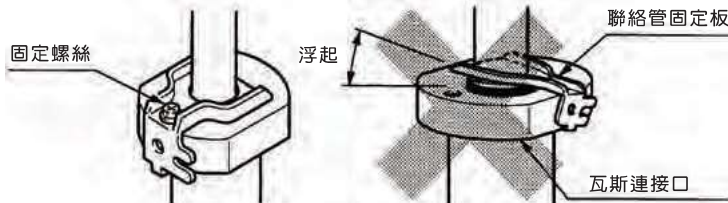


⚠注意



確認

- 檢查聯絡管固定板是否有浮起來。
- 檢查固定螺絲是否有安裝上去。



6 .小 烤 箱 門 扉 和 邊 飾 板 安 裝

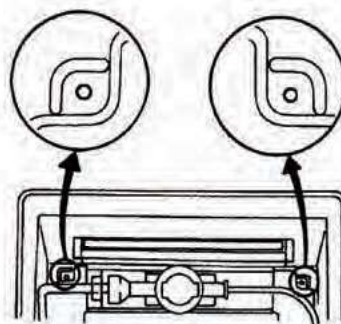
- 小烤箱門扉和邊飾板安裝。
- 若瓦斯爐為單獨設計，請參照P9 圖 5 來安裝。

7 .機 器 之 固 定

① 瓦斯爐部和烤箱部之固定 圖 26

- 請將瓦斯爐部和烤箱部的固定孔和固定用螺絲相對和。然後檢查瓦斯爐部的前面是否和烤箱部的前面吻合。
- 將烤箱用二個本體固定螺絲(紅中5)將其固定。
- ② 流理台的固定
 - 瓦斯爐若為單獨設置的話，請參照 圖 6 用鎖緊螺絲(4個)來加以安裝。
 - 請參照「安裝工程說明書」來固定其烤箱。

圖 26

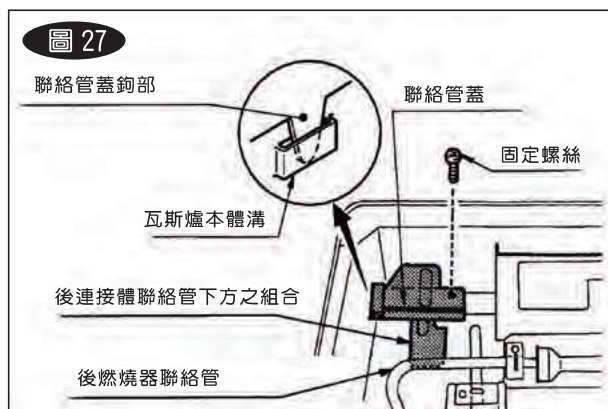


8. 聯絡管蓋的安裝

■ 聯絡管蓋的安裝

圖 27

- 將烤箱聯絡管蓋的鉤部插入瓦斯爐本體的溝部。另外一方，瓦斯爐本體後板的左側用鎖緊螺絲(1個)來將其固定。
- 檢查聯絡管蓋前側(細長的部份)是否有浮在燃燒器的上面(或是後燃燒器聯絡管)



9. 零件之組裝

■ 瓦斯爐檯面、排氣口蓋、爐架、爐頭齒蓋等安裝。

- 5. 瓦斯爐單獨設置 請參照P10~12頁，來進行安裝。

10. 瓦斯配管接續，瓦斯配管工程

■ 瓦斯配管接續和瓦斯配管工程

- 請參照烤箱「安裝工程說明書」，來施行瓦斯配管接續及瓦斯配管工程。
- 請務必檢查是否有瓦斯漏氣。

7 安裝工程完成後確認點

- 請根據下表確認

檢查項目		檢查內容	參照項目	檢查
機器和週邊	瓦斯種類	是否使用適合該機種之瓦斯種類	1	
	與可燃物之距離	對於可燃物之放置距離，火災防止之措施是否完善	1	
	水平設置	是否水平設置	1	
	安定設置	是否有傾斜	1	
	換氣設備	是否設置於通風良好處	1	
櫥櫃		櫥櫃是否有背板(機器後方是否有孔)	1	
瓦斯配管接續工程		瓦斯是否有漏氣	4	
貼上工程告知貼紙		是否有貼上接續施工者的貼紙或聯絡地之貼紙		
附屬零件		是否有附調理用附屬品，是否安裝正確	3	
抽油煙機運轉		抽油煙機風扇是否正常運作	4 6	
其他		小烤箱、烤箱庫內是否有殘留物品		

8 試點火和運作

■ 試點火和運作

檢查所完成的安裝工程都正確後，打開瓦斯栓(螺絲瓦斯栓)，依據使用說明書，來試行運作。

■ 試行運作後之處理

試行運作完成後，若長時間不使用的話，請關閉瓦斯栓(螺絲瓦斯栓)，然後將電池取出。若有烤箱的話，請將電源線拔掉。

■ 顧客說明

告知顧客一定要按照使用說明書來使用此機器說明書中附有的保證書，請告知顧客保證書之內容。還有敬請妥善保管使用說明書，安裝工程說明書。



N78W5G-57x04(00)
07000004052520