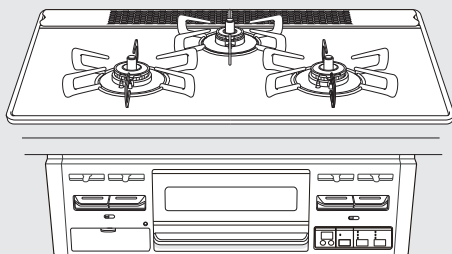


型號：RB71AM5U32R

家庭用

附保證卡

Si 全爐口都安裝有感知器 感知器瓦斯爐



感謝您購買附單面燒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內頁。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，所以請連同安裝說明書妥善保管。
- 若遺失使用說明書，請向林內客服中心諮詢。

系統廚具用 < 嵌入爐 >
使用說明書



JS0056-044(00) ☆
06000005213900

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。



① 防止忘記熄火或烹調油過熱

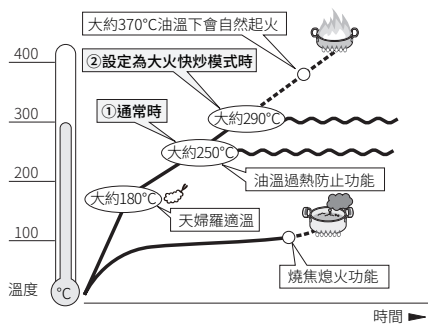


② 鍋底變高溫則自動地變為小火的**安全設計**



③ 燉煮食物在燒焦初期階段就會**自動熄火**

🔔 溫度感知器啟動

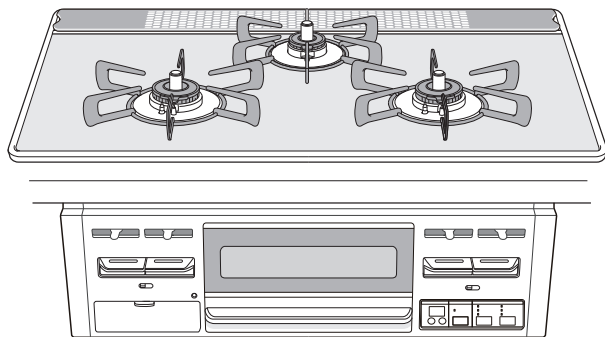


① 通常時

在溫度感知器作用下，煎炒等溫度較高的烹調方式或鍋子空燒時，會自動將火力調至大火、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，為了防止鍋子異常過熱，會自動將火力調至大火、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大約 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

1 自行減小火力或熄火


- Si 感知器瓦斯爐的安全功能作用。

2 設定了大火快炒模式，但自行減小火力或熄火

- 並非所有的安全功能都被解除了。

3 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  44 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

每日使用方法

瓦斯爐	基本操作	19
	油炸食品	21
	煎炒食物	23
	煮開水	25
	煮米飯・稀飯	27
烤箱	烤箱的使用與準備	31
	烤箱的使用方法	33
通用	各種設定之變更 (自訂功能)	35

為了能長期使用

日常檢查及清潔用品	37
零件的安裝及拆卸	39
清潔方法 (瓦斯爐)	40
清潔方法 (烤箱)	42
更換電池	43
常見問題 (Q&A)	44
關於蜂鳴器和顯示器	51
更換零件・另售品介紹	55
長時間不使用時/規格	56
售後服務	57
保證卡	58

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。

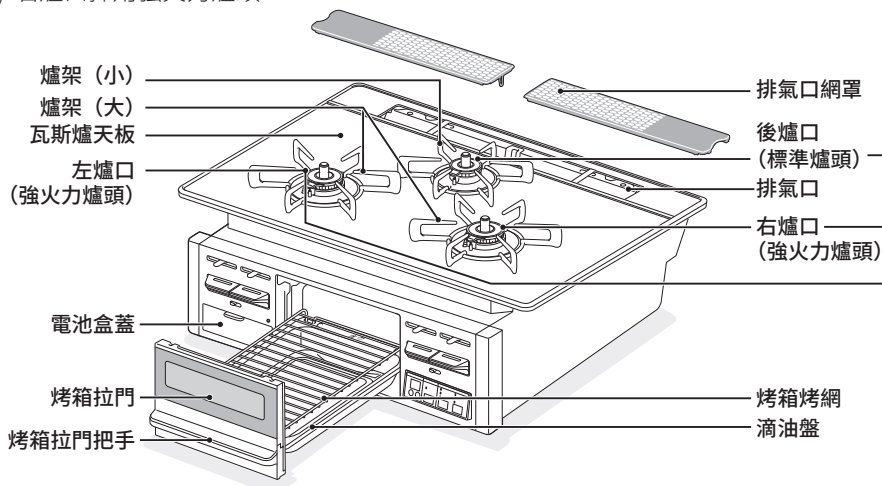


烤網

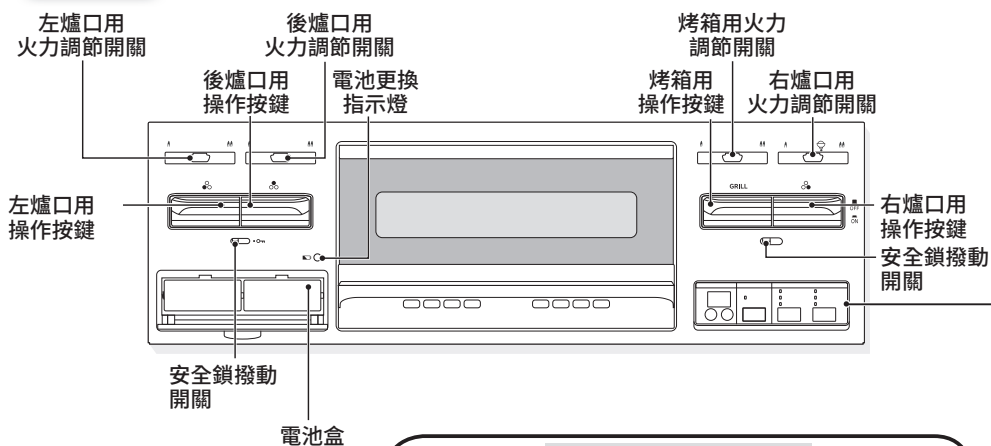


各部位名稱

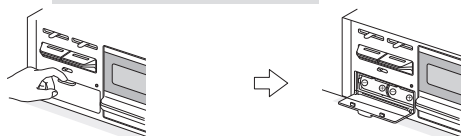
● 左 / 右爐口採用強火力爐頭。



正面

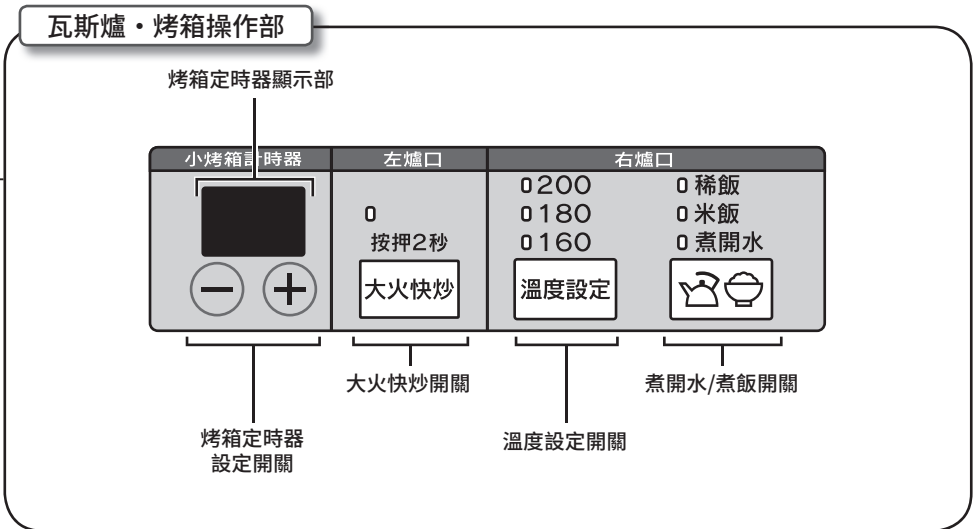
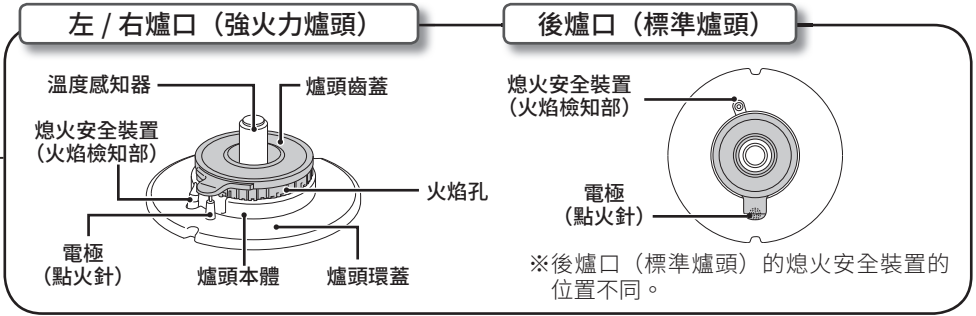


電池盒蓋打開方法



向下按壓開關，並向自己跟前拉動

打開



利用便利功能快樂地烹調


利用便利功能，快樂地烹調吧。

<p>油炸食物時 ☞ 21 頁</p>	<p>溫度設定模式</p> <p>溫度設定</p>		<p>亦可用於 煎餃或大阪燒</p>
<p>煎炒 ☞ 23 頁</p>	<p>大火快炒模式</p> <p>大火快炒</p>		<p>煎炒 銀杏芝麻 時也一樣</p>
<p>煮開水時 ☞ 25 頁</p>	<p>煮開水模式</p> 		<p>咖啡 紅茶 煮沸...</p>
<p>煮米飯·稀飯時 ☞ 27·29 頁</p>	<p>煮飯模式</p> 		<p>雜糧米 煮 五穀雜糧米</p>


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

 嚴禁煙火

 禁止觸碰

 禁止拆解

 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

 務必保持通風

危險

察覺到瓦斯漏氣時



嚴禁煙火

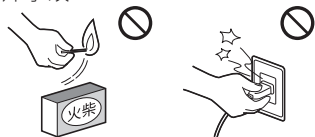
■切勿點火

■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

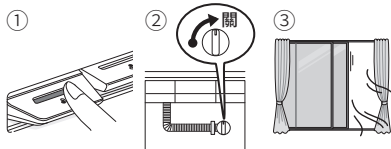
■切勿在附近使用電話

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 (使用篇)

警告

瓦斯爐天板



- 不可撞擊
- 不可乘坐

瓦斯爐天板出現裂縫或缺損，會造成意想不到的事故。一旦發生破損時，絕對不要觸碰，請立即洽詢購買本產品之經銷商。

使用中



- 不可離開機器
- 不可就寢、外出

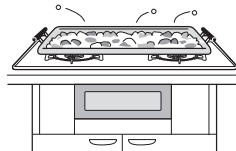
- 食物烹調中會因異常過熱而引起火災。尤其是在油炸食物時請特別注意。
- 如果忘記將烤箱熄火，烹調食物中可能會起火，請特別注意。
- 依烹調食物（魚等）的種類不同，有可能在烤箱計時器啟動前起火。
- 若有電話或訪客時，請務必熄火。



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、省能源板、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。



鋁箔製湯盤



省能源爐架

- 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

在附近不可放置的物品



- 有爆炸可能性的物品

受熱罐內之壓力上昇，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機器，使溫度感知器無法正常運作會造成火災。



■食用油放入廢油凝固劑加熱時，絕對不可離開現場
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。



■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、火災、機器燒毀。



■瓦斯爐使用過程中，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，若風吹到火焰上，會導致火焰從鍋底冒出，延燒到衣服上，請注意。

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。

■油炸食物時，不可將冷凍食材貼附於鍋底

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，溫度感知器不能正確感應到鍋底溫度，會因而起火。



不可將冷凍食材密著置於鍋底中央(溫度感知器的接觸位置)

■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、渾濁、油渣沉底的食用油。

■不可油炸過度

過度長時間油炸，食用油易飛濺，造成燒燙傷或起火。

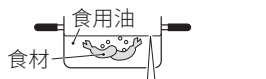
油炸水分多的食品，例如：豆腐、麵衣容易破裂的可樂餅等，也請特別注意。



■油炸食品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。



要放入滿過食材的食用油

安全注意事項 (使用篇)

警告


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。尤其是烤箱更容易忘記熄火，請務必確認已經熄火。

異常時



- 按押操作按鍵回復熄火狀態，並關閉瓦斯栓 (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  44 ~ 54 頁內容，必要時請洽購買本產品之經銷商。

關於烤箱



- 非機器附帶或非機器指定的輔助工具，勿使用。(烤石和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。
- 烹調油脂較多食材時，請勿在滴油盤烤箱烤網上鋪鋁箔紙
鋁箔上方累積油脂、可能會產生過熱起火。
- 烤箱拉門不要夾到食材等
食材起火，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
- 每次使用完後都要清除累積在滴油盤上的油脂、附在烤網上的魚皮和食材等。
食物殘渣、抹布或油脂等可能會造成燃燒起火，發生火災及燒燙傷。

注意



禁止觸碰

- 使用中、使用後除了操作按鍵、操作部、開關、烤箱拉門把手之外，其他部位不可觸碰
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，瓦斯爐天板及排氣口網罩會變熱。
 - 若只使用一個瓦斯爐頭，天板的其他地方也會因導熱而變熱。



- 避免讓幼兒碰觸到烤箱拉門，以免被燙傷
會造成燒燙傷或受傷等意想不到的事故。



- 使用中及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造成損傷
玻璃破裂可能會造成燒燙傷或受傷。



使用中

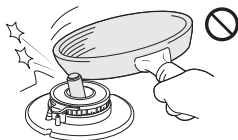
- 不可用於烹調以外的用途
用於烘乾衣服或點燃煤炭等，會引起火災或機器損壞。
- 勿讓風對著機器直吹
若電扇或冷氣的風直接吹向瓦斯爐，安全裝置則無法正常作動，易造成瓦斯爐不正常運作造成損壞。



■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。



■不要對溫度感知器施加強力撞擊或施力，造成損傷
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。



■請勿施加重力在操作部或烤箱拉門
用手頂著或垂放開著，會導致燒燙傷或機器損壞造成不正常作動。

■操作部勿直接淋水或清潔劑
會造成不正常作動。

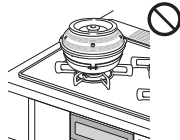


■勿將手或臉靠近排氣口
●會排出高溫氣體，導致燒燙傷。
■鍋子的把手勿朝向排氣口
●鍋子的把手過熱而燒毀。



關於使用的鍋子種類等

■能空燒的烹調鍋子，如石頭燒薯罐等，不可使用
會異常過熱而造成機器損壞。



■單把手鍋子、小型鍋子、凹底、圓底、... 鍋底狀態不穩者，請勿使用。

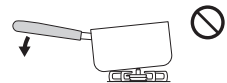
鍋子傾斜或滑動可能會造成燒燙傷。鍋子把手於與爐架支腳同一方向，不可伸出機器前面，中華鍋等圓底鍋請務必手握把手在穩定狀態下進行烹調。



■輕鍋烹調時，含食物在內應在 250 g 以上

輕鍋或把手重的單把鍋子易被溫度感知器頂倒，可能因而造成燒燙傷。

若烹調時掀蓋煮食，水份蒸發亦可能造成鍋子的不平衡，請手握把手，在穩定狀態下使用。



■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

會因異常過熱而造成機器損壞。

安全注意事項 (使用篇)

⚠ 注意

烤箱



禁止觸碰

- 取出食材等燒烤物或翻面時，注意不可碰觸到烤箱拉門或玻璃

可能會造成燒燙傷。
請將烤箱拉門全部拉出，直到拉不動為止。



- 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。



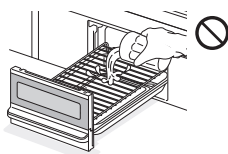
- 食材等勿烤過頭

食材等燒烤物著火，會造成火災。烤箱內的食材等燒起來，或累積的油脂起火時：

- ① 按壓操作按鍵，關閉烤箱燃氣的供應，並撲滅火。
- ② 火熄滅後，烤箱未冷卻前，請勿碰觸烤箱拉門。
- ③ 請委託經銷商或林內客服中心檢查。

- 滴油盤勿放水等

本機器為不可在滴油盤放水之機型。
水的溫度變高、灑出來可能會造成燒燙傷。



- 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。

- 請將烤箱拉門緩慢水平拉出或推入，小心搬運

- 抬著的狀態下拉出烤箱拉門，可能會在中途停不住而掉落，造成燙傷或損傷。
☞ 31 頁
- 滴油盤內累積的高溫油脂灑出可能造成燒燙傷。

- 烤箱烤網及滴油盤在冷卻之後再取出

使用中及使用後溫度變高，可能會造成燒燙傷。



務必保持通風

- 使用中務必打開通風扇或窗戶
不通風的狀態下，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。



■使用中心熄火，請押操作按鍵回復到熄火狀態，等周圍的瓦斯散去後再點火

立即操作點火，周圍未散去的瓦斯可能起火引燃到衣服，造成燒燙傷。



■勿讓幼童碰觸

會造成燒燙傷或受傷等意想不到的事故。



■配合茶壺或鍋子大小調節火力

火力太強可能會燒毀把手，或溫度太高，手碰到時造成燒燙傷。

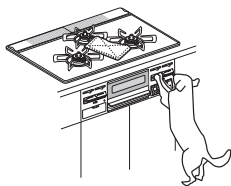


■如果在室內飼養寵物（狗或貓等），在不使用機器時，請鎖住操作按鍵，或關閉瓦斯栓（瓦斯開關）

寵物（狗或貓等）跳到機器或流理台上時，可能會誤按押操作按鍵，導致寵物被燙傷或發生火災。不使用機器時，請鎖住操作按鍵。

☞ 19 頁

或請關閉瓦斯栓（瓦斯開關）。



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，如果碰觸到，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。

■操作按鍵請鎖定

防止不小心點火。

☞ 19 頁

■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

■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。



■使用後，若溫度感知器髒污，要進行清潔，確認上下滑動順暢。

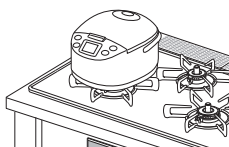
- 動作不順可能會造成鍋子被感溫器頂開，造成翻鍋。
- 滑動不順暢時，請務必委託檢查、修理。



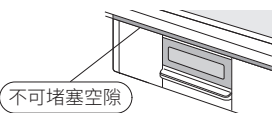
請遵守

機器的使用

- 使用中也請確認是否正常燃燒。
- 火力調小時，烤箱的火焰不易看到，不使用時，請注意不要忘記熄火。
- 請勿直接關閉瓦斯栓，來關閉爐火。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。
- 在瓦斯爐天板的上方或附近請勿使用 IH 電子鍋、IH 爐等電磁誘導加熱的機器。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需的空氣流通。堵塞會造成不完全燃燒。



不可堵塞空隙

瓦斯爐的使用

- 烹調中將鍋子重新放上時，請先暫時熄火。
- 因鍋子種類的不同，長時間大火使用可能造成砂鍋、珐瑯鍋等黏貼在爐架上。長時間使用後請確認鍋子和爐架是否黏貼在一起，若黏貼在一起請迅速放回瓦斯爐原來的位置，等冷確後晃動鍋子，與爐架分離。黏著的情況下強硬分開，可能造成意外燙傷或爐架損傷。
- 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放於瓦斯爐天板的標籤上。標籤可能會受熱而變色損毀。

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。

此現象若在烹調中發生，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等，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等加入熱湯內。
- 請用符合鍋子大小的火力加熱。

安全注意事項 (安裝篇)

警告



禁止拆解

■絕對不可擅自安裝或移動、拆解、修理、改造機器

- 易造成一氧化碳中毒、瓦斯洩漏、火災、機器動作異常。
- 以上必須由專門技術、證照人員執行。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。



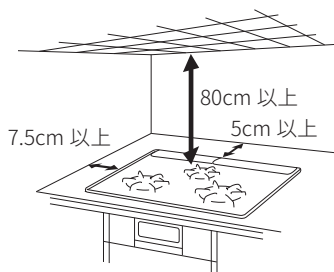
■請確保和可燃物的距離

因火災預防條例有規定，所以請務必遵守。距離過近可能會引起火災。

遇到以下的情況，請務必安裝隔熱板。

- 與可燃性牆壁保持如下圖之距離

■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



(為可燃性牆壁時)

警告



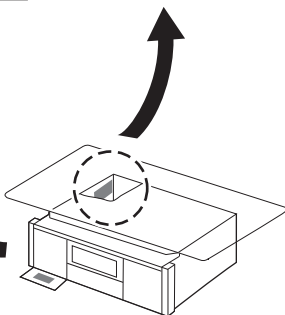
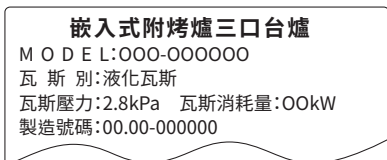
■請確認使用瓦斯與規格銘牌所示之瓦斯種類（瓦斯類別）是否一致

- 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。
- 規格銘牌貼於機器內左後方側面和前面電池盒蓋的背面。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）。
- 若搬家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 LPG 時)



〈例〉規格銘牌 (瓦斯種類為 LPG 時)



使用前注意事項

關於溫度感知器

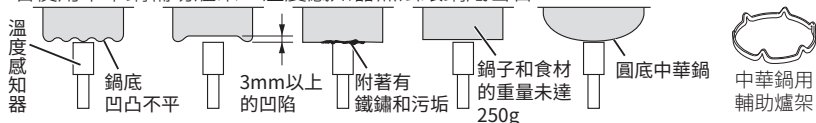
為了讓溫度感知器可以正常感應，請務必閱讀下列內容。

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，可能使用中會熄火或造成起火，導至機械燒毀。
- 若使用中華鍋輔助爐架，溫度感知器無法跟鍋底密合。







■ 請勿使用不易導熱的耐熱玻璃容器、砂鍋或鍋底寬而淺的鍋子油炸食品 油溫易升高，可能會導致起火。



可使用的鍋子

○：適合 ✕：不適合（不能正確感應溫度）

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 煎鍋 	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

- 請務必手握鍋把進行烹調。
- 請確認鍋底跟溫度感知器是否密合後再使用。
- 中華鍋因外型的原故，鍋底不平穩，溫度感知器無法正確感應的情形。

安全功能

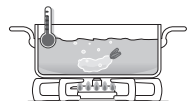
預防食用油過熱

油溫過熱防止功能

左 / 右爐口

後爐口

若油溫過熱的話，會自動調節火力，防止起火。
此情形若持續大約 30 分鐘或即使在小火狀態下溫度還繼續上升，就會自動熄火。
但是，後爐口不自動調節火力，食用油發生過熱時，會自動熄火。



調節火力

火焰熄滅瓦斯自動切斷

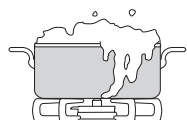
熄火安全裝置

左 / 右爐口

後爐口

烤箱

若湯汁溢出或因風而造成熄火，則自動切斷瓦斯。



關閉瓦斯

萬一忘記關火也會在一定時間自動熄火

瓦斯爐忘記熄火功能

左 / 右爐口

後爐口

在爐頭點火大約 2 小時後會自動熄火。
瓦斯爐忘記熄火功能可以變更時間。☞ 35 頁
※瓦斯爐計時器設定中，忘記熄火功能不會作用。

熄火

烤箱忘記熄火功能

烤箱

一點火計時器就啟動。超過計時器設定時間就會自動熄火。
最長 20 分鐘內自動熄火。☞ 34 頁
但是，烤箱內溫度較高時，約 16 分鐘內熄火。

熄火

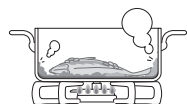
燉煮食物在燒焦初期階段就會自動熄火

燒焦熄火功能

左 / 右爐口

後爐口

燉煮食物等導致鍋底發生燒焦時，就會自動熄火。燒焦程度因鍋子的材質、食材種類、火力而異。
※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。



熄火

防止誤觸按鍵

安全鎖

左 / 右爐口

後爐口

烤箱

防止幼兒惡作劇或不小心點火。☞ 19 頁

預防點火時火焰從鍋底竄出

中火點火功能

左 / 右爐口

用中火點火，預防點火時火焰從鍋底竄出。☞ 20 頁

烤箱內溫度過熱時會自動熄火

烤箱過熱防止感知器

烤箱

烤箱內未放置任何料理而空燒或烤箱內的溫度異常過高時會自動熄火。

熄火

萬一忘記關閉操作按鍵，蜂鳴器會發出響聲通知

瓦斯爐、烤箱操作按鍵忘記關閉通知功能

左 / 右爐口

後爐口

烤箱

若自行設定熄火時間或自動安全熄火功能啟動而熄火時，每隔一分鐘蜂鳴器會發出 5 次「嗶嗶」聲知，提醒操作按鍵按壓回到關閉狀態。

電池耗盡通知

按壓操作按鍵，無法點火，蜂鳴器會發出聲響通知，請關閉操作按鍵，回復熄火狀態。但其他爐頭時還在使用狀態，蜂鳴器不會發出響聲通知。

鍋底溫度變成高溫時會自動變成小火，以防止異常過熱

高溫自動調溫功能

左 / 右爐口

高溫煎炒料理或鍋子空燒時，系統自動調節火力變成小火，以防止異常過熱。剛開始變成小火時，蜂鳴器會發出 1 次「嗶嗶」聲通知。在小火狀態下 30 分鐘後，感知器感知到溫度還更加上升時，會自動熄火。

調節火力

若影響到烹調，請使用大火快炒模式（左爐口）。☞ 23 頁

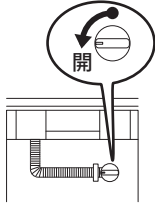


基本操作 (瓦斯爐使用方法)

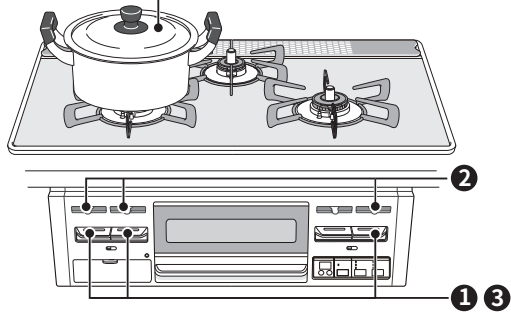
準備

- 操作部的表面張貼有透明的保護膜時，請在使用前撕掉。
- 確認紙或包裝材料是否在烤箱內，請全部取出。

瓦斯栓 (瓦斯開關)
逆時針旋轉，全開
(與瓦斯管平行)



爐架的中央放置鍋子



確認是否解除了安全鎖。

關於「防止不小心點火 (安全鎖)」，
請參考以下內容。



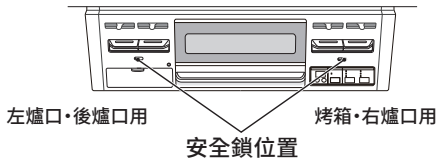
要點

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。



操作方法

鎖住

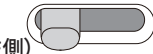
(開關在右側)



解除 → 鎖住

解除

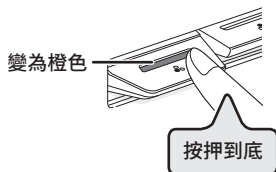
(開關在左側)



解除 ← 鎖住

1 點火

按壓操作按鍵。



請遵守

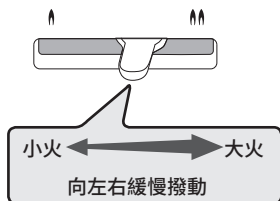
- 鬆開手後，請務必確認火已點著。

通知

- 點火時，左／右爐口的火力調節開關移動至「中火」位置。(中火點火功能) 18 頁
- 後爐口的火力調節開關移動至「大火」位置。

2 調節火力

撥動火力調節開關。



請遵守

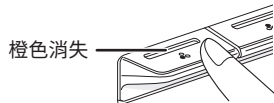
- 依據鍋子直徑調節火力大小，使火焰不從鍋底溢出。

通知

- 快速操作火力調節開關，有可能會熄火，或火力瞬間變大。

3 熄火

按壓操作按鍵。

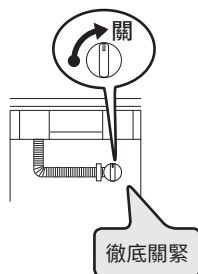


請遵守

- 請務必確認已經熄火。

4 關閉瓦斯栓(瓦斯開關)

烹調完成後，順時針轉動關閉瓦斯栓與瓦斯管垂直(瓦斯開關)。





油炸食品

油炸及燒烤食物時，可以自訂火力，保持設定溫度。

	適當的鍋具	適當的油量
油炸	平底鍋 中華鍋 煎鍋 材質：鋁、銅、鐵、 陶瓷、 較厚的不銹鋼鍋 (2.5mm 以上)	500ml ~ 1L
燒烤*	煎鍋 材質：鋁、銅	—

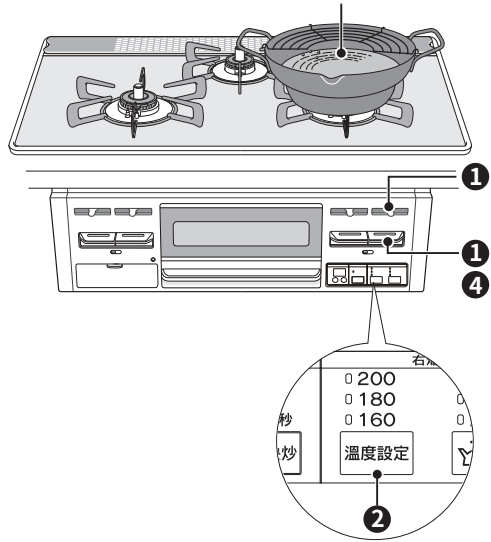
※使用溫度設定模式燒烤時，請使用鋁、銅製的煎鍋。

使用鐵、陶瓷、不鏽鋼製煎鍋時，有時會中途熄火。

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

蜂鳴器雖發出響聲但是油溫仍低於設定的溫度。

鍋子放置在爐架的中央

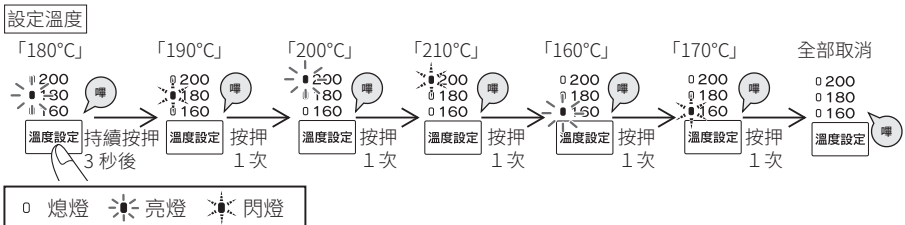


要點

- 亦可簡單做出油炸之外很難控制溫度的燒烤料理。

設定溫度的標準		←→ 鋁、銅		←-----→ 鐵、陶瓷、不鏽鋼			
溫度調節範圍 (160 ~ 210°C)		160	170	180	190	200	210
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	烤餅	←→					
	煎餅		←		→		
	牛排、烤肉				←-----→		→

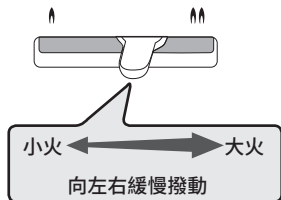
- 按押溫度設定開關，點亮「180°C」的溫度設定指示燈，直接持續按押大約 3 秒，可以 10°C 單位進行調整設定。



(溫度設定模式) 【右爐口】

1 右爐口點火並調節火力

撥動火力調節開關。



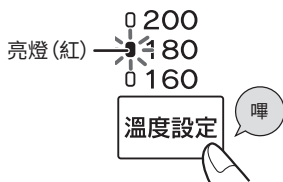
請遵守

- 依據鍋子直徑調節火力大小，使火焰不從鍋底溢出。

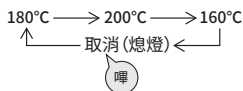
2 設定溫度

按押溫度設定開關。

最初設定為 180°C。



每按押一次就會切換如下。



到達設定溫度時，會以蜂鳴器響聲通知



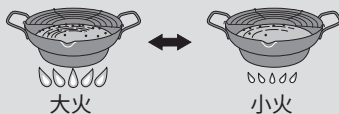
3 開始烹調

請遵守

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

通知

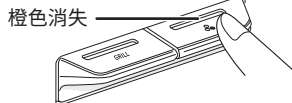
- 設定溫度在烹調中可變更。
- 烹調中會自動重複大火、小火來保持設定溫度。



- 火力從小火自動變大時，蜂鳴器會發出「嗶嗶嗶」聲通知。

4 熄火

按押操作按鍵。



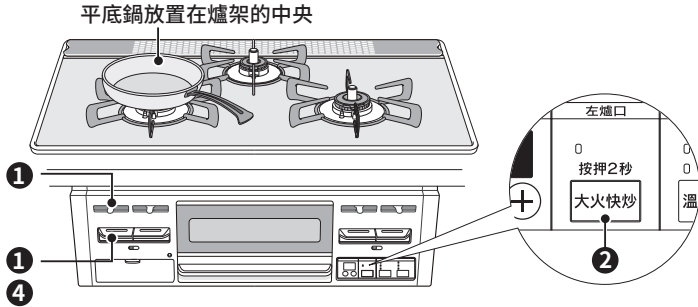
請遵守

- 請務必確認已經熄火。



煎炒食物

烹調中採用大火模式，可以暫時解除「防止油溫過熱裝置」「燒焦自動熄火功能」。



這種狀況下啟用大火快炒模式

- 火力會忽然變小或熄火時

警告



■ **大火快炒模式時，不可油炸烹調**

食用油溫度太高，可能會起火。

■ **瓦斯爐上不可使用烤網**

滴落的油會造成起火，發生危險。機器也會異常作動。



烤網

注意



■ **請勿弄髒溫度感知器**

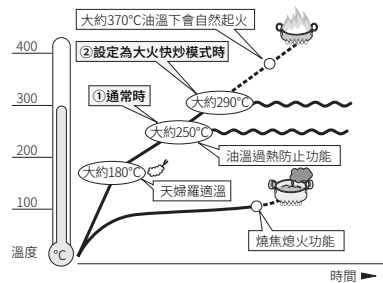
湯汁等滴在溫度感知器，會導致溫度感知器無法準確感知鍋底溫度，易造成熄火或起火燒壞機器。

此外，湯汁的滴下的量或位置也可能造成溫度感知器故障。



要點

溫度感知器啟動



① 通常時

在溫度感知器作用下，煎炒等溫度較高的烹調方式或鍋子空燒時，會自動將火力調至小火或自動熄火。

② 設定為大火快炒模式時

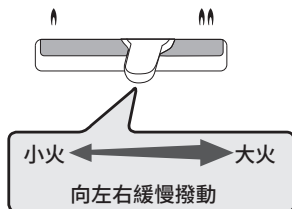
大火快炒模式並非溫度感知器變得完全不能作用，而是比①通常時更高溫度亦可烹調之功能。使用大火快炒模式時，為了防止鍋子異常過熱，會自動將火力調至大火、小火或自動熄火。從設定大火快炒模式起，最長 60 分鐘後，(從最初自動變成小火開始大約 30 分鐘) 會自動熄火。但是，達到瓦斯爐計時器的設定時間或瓦斯爐忘記熄火功能的設定時間時，會自動熄火。

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。

(大火快炒模式)【左爐口】

1 點火及調節火力

撥動火力調節開關。



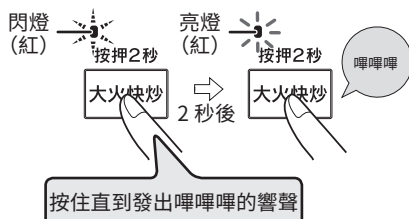
請遵守

- 請依煎鍋等直徑調節火力大小，使火焰不從煎鍋等底部溢出。

2 選擇大火快炒

按壓大火快炒開關 2 秒以上。

指示燈從閃燈變成亮燈，會以蜂鳴器響聲通知。



通知

- 要取消時，請再按壓一次大火快炒開關。
- 熄火之後，大火快炒模式將被取消。
- 按壓大火快炒開關的同時按壓其他開關，會導致大火快炒模式被取消。

3 開始烹調

請遵守

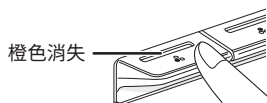
- 只放入少量食用油在已加熱煎鍋等這類鍋具時，油溫會迅速升高，可能會起火，敬請注意。

通知

- 火力從小火自動變強時，蜂鳴器會發出「嗶嗶嗶」聲通知。

4 熄火

按壓操作按鍵。



請遵守

- 請務必確認已經熄火。



煮開水

開水煮沸會發出通知並自動熄火。

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、壓力鍋時，會無法正確檢測溫度。

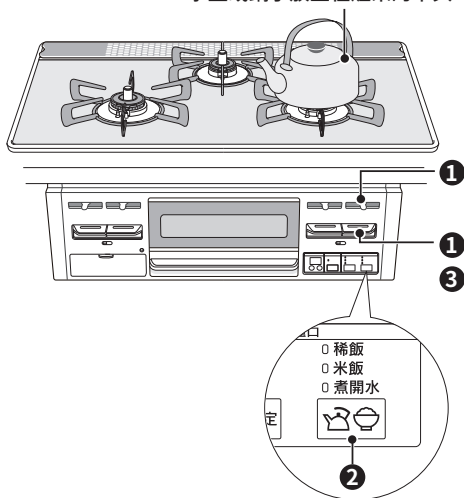
請遵守

- 為了讓溫度感知器可以正常感應，請務必遵守下列內容。

點火至沸騰

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

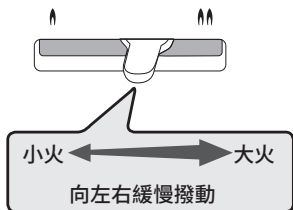
水壺或鍋子放置在爐架的中央



(煮開水模式)【右爐口】

1 右爐口點火並調節火力

撥動火力調節開關。

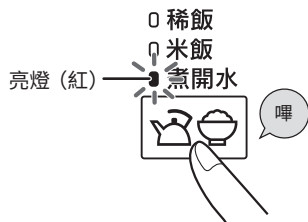


請遵守

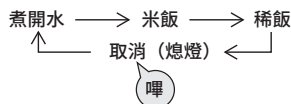
- 請依水壺或鍋子的直徑大小調節火力，使火焰不從鍋底溢出。

2 設定煮開水模式

按壓 1 次煮開水 / 煮飯開關。

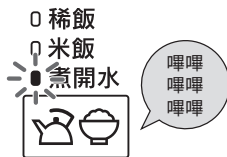


每按壓一次就會切換如下。

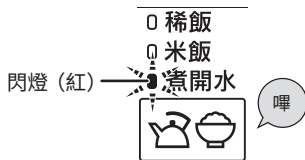


沸騰時蜂鳴器發出響聲通知

自動變為小火。



5 分鐘後蜂鳴器警報通知
自動熄火。



請遵守

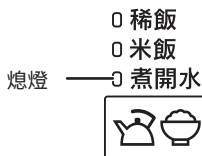
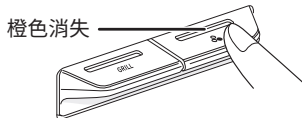
- 因水壺及鍋子的形狀、材質及水量不同，通知的時間會不同。若有水溢出之情形，請注意不要被燙傷。

通知

- 感覺沸騰警報過早或過晚，可以依自訂功能變更 5 個檔位的開水警報模式。☞ 35 頁
- 以下的情形可能在到達 100°C 前被判斷為已沸騰。
 - 已經煮過一次的開水 (大約 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

3 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵，設定為熄火狀態。



通知

- 煮開水 / 煮飯開關的指示燈閃燈，直至按壓操作按鍵回復熄火狀態。

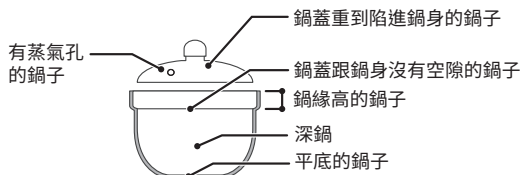


煮米飯・稀飯

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。

※煮飯專用鍋也有另售。☞ 55 頁



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。這種情況下，請使用另售的煮飯專用鍋。☞ 55 頁

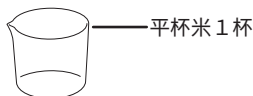
1 次的煮飯量

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 180ml 的量杯很方便。



180ml 的量杯

(煮飯模式)【右爐口】

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

通知

- 洗米不徹底，煮出來的飯無法提昇美味、泛黃、燒焦。

斟酌米和水的量

米量		水量		
容量	杯數(重量)	米飯	稀飯	
			全粥	七分粥
45ml	0.25杯(大約 38g)	—	360ml	470ml
90ml	0.5 杯(大約 75g)	—	540ml	630ml
180ml	1 杯(大約150g)	300ml	900ml	—
270ml	1.5 杯(大約225g)	390ml	—	—
360ml	2 杯(大約300g)	480ml	—	—
450ml	2.5 杯(大約375g)	580ml	—	—
540ml	3 杯(大約450g)	670ml	—	—
720ml	4 杯(大約600g)	930ml	—	—
900ml	5 杯(大約750g)	1130ml	—	—

請遵守

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

煮米飯・稀飯

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，煮出來的飯無法提昇美味、泛黃、不好吃。

無洗米煮飯時的訣竅

- 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
請使用免洗米專用量杯。
- 充分攪拌讓氣泡飛散
米的表面有氣泡會無法吸收水份，飯粒水份會不均。



煮米飯・稀飯

米飯或稀飯煮好會通知並且自動熄火。

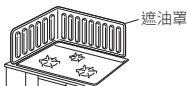
煮飯時間的標準

米飯	28 ~ 37 分 (含燜飯 10 分鐘)
稀飯	35 ~ 50 分

請遵守

煮飯時請取下遮油罩。

- 圍著機器安裝遮油罩，會改變排氣的氣流，造成燃燒不良，引起煮飯不均。



- 有風或電風扇空調等的風吹到，煮出的飯可能不夠美味。

請避免風吹到火焰。

煮菜肉拌飯時

- 為了讓米充分吸收味道，請在開始煮飯前加入調味品。
- 將配料和奶油、番茄醬等調味品直接放在米上煮，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。

煮稀飯時

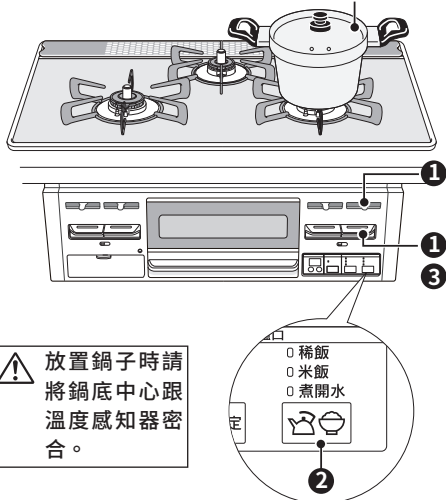
- 可以手動將煮好的米飯烹調成稀飯（雜燴粥）。
- 請不要一開始就加入鹽等調味品，或在煮的途中加入。有時煮的飯黏或飯粒碎，可能沒辦法煮出好吃的飯。
- 若出現溢出現象，可以把鍋蓋錯開一點或是拿起來，防止溢出。
- 稀飯煮好後，若是水多了，可再次點火，一邊看煮的狀況一邊調節火力大小收乾水份。

通知

煮米飯時

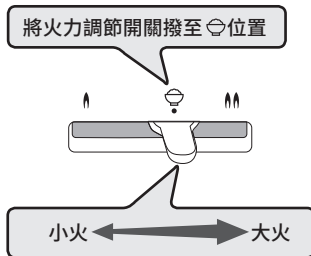
- 不能重新溫熱。(會燒焦)
- 用煮飯模式煮少量的飯時，若在意飯有顏色(焦)或煮的火候不夠，可變更設定(自訂功能)調節火候大小，共 3 個檔位。☞ 35 頁

蓋上鍋蓋後，置於爐架中央



1 點著右爐口並立即調節火力

撥動火力調節開關。

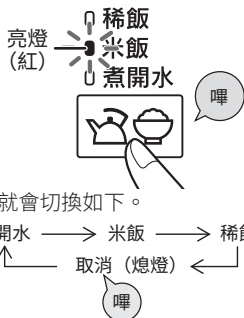


通知

- 火力大於☉的位置時，煮的米飯會稍硬，小於☉的位置時，煮的米飯會稍軟。

2 選擇煮飯

調節火力，並立即按押煮開水／煮飯開關 2 次或 3 次。



每按押一次就會切換如下。

請遵守

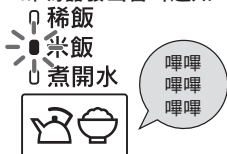
- 開始煮飯一段時間後無法改變設定。

米飯

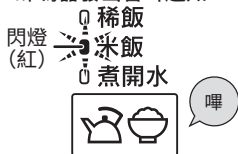
飯煮好時，蜂鳴器會發出響聲通知，燜飯開始【10 分鐘】自動熄火。



燜飯結束前 30 秒，蜂鳴器發出響聲通知



燜飯結束後，蜂鳴器發出響聲通知



請遵守

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

通知

- 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。

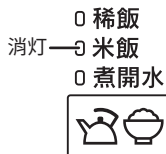
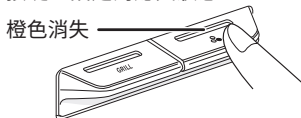
稀飯

飯煮好時蜂鳴器發出響聲通知自動熄火。



3 按押操作按鍵

按押操作按鍵，設定為熄火狀態。



通知

- 煮開水／炊飯開關的指示燈閃燈，直至按押操作按鍵回復熄火狀態。

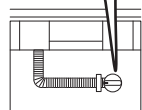


烤箱的使用與準備

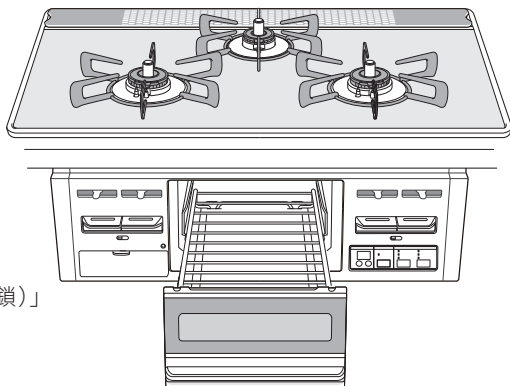
準備

- 操作部的表面張貼有透明的保護膜時，請在使用前撕掉。
- 確認紙或包裝材料是否在烤箱內，請全部取出。

瓦斯栓(瓦斯開關)
逆時針旋轉,全開
(與瓦斯管平行)

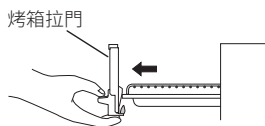


- ⚠ 確認是否解除了安全鎖。
請參考「防止不小心點火(安全鎖)」
☞ 19頁。
確認烤箱內部。

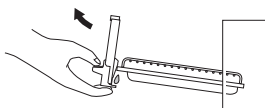


烤箱的取出方式

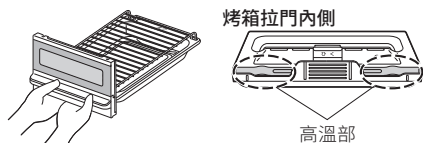
- 1 將烤箱拉門拉出到底。



- 2 抬起、取出烤箱。



- 3 雙手拿好烤箱拉門，緩慢移動。
使用後，請不要立即觸碰高溫部。



通知

- 滴油盤、烤箱烤網的安裝方法請參考
☞ 39・42頁。
- 烤箱拉門的拆卸、安裝方法請參考☞ 42頁。

初次使用烤箱時

- 1 取出烤箱烤網。

- 2 空燒大約 7 分鐘。

將附著在零件的加工油完全揮發。
火力請使用「大火」。在意氣味和煙霧時，
請等待 5 分鐘左右，直至烤箱內冷卻之後
再重複進行操作。烤箱的操作方法請參閱
☞ 34頁。

請遵守

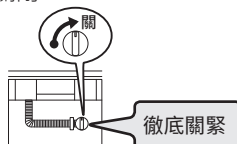
- 空燒時可能會觸發烤箱過熱防止感知器而自動熄火。(交替顯示「02」和「-5」。)此時，請按壓操作按鍵回到熄火狀態，使烤箱內部冷卻 5 分鐘後再重新點火。

通知

- 從排氣口及排氣口以外的地方會冒煙，但並非異常。

- 3 關閉瓦斯栓(瓦斯開關)。

使用結束後，請順時針轉動瓦斯栓(瓦斯開關)，關閉。



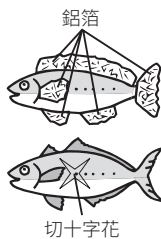
烤出好吃的料理

1 烹調準備。

- 冷凍的魚徹底解凍。
- 冷藏的魚在常溫下暫放。
- 鮮魚用水沖洗後將水分擦乾。
- 味噌魚或酒糟魚用水沖洗后將水分擦乾。

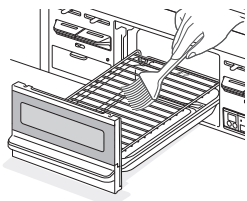
要點

- 撒上鹽，魚肉就會變得緊實，不易破碎。
- 青花魚和沙丁魚等藍背魚脂肪較多，請多撒一些鹽，並醃漬一定時間，使魚肉變得緊實。白肉魚少撒一些鹽，醃漬時間也稍短一些。
- 河魚和墨魚蝦貝等在即將燒烤前撒鹽。
- 撒上相當於魚重量的大約 2% 左右的鹽。
- 魚身較厚處撒鹽稍厚一些，魚身較薄處撒鹽稍薄一些。
- 魚尾和魚鰭特別容易燒焦，請多撒一些鹽。此外，如果用鋁箔包好，燒焦情況就會輕一些。
- 在魚皮上用刀割出十字花，魚身受熱會變得更均勻，通過割破魚皮，可以減少魚油炸開。



2 在烤箱烤網上塗上油。

塗上薄薄的一層油，可避免食材沾黏。



3 預熱大約 1 ~ 2 分鐘。

使用大火預熱後再烘烤，可減少食材沾黏。烤箱操作方法請參閱 34 頁。

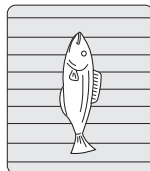
4 擺放食材（魚等）。

魚的擺放方法

魚頭朝裏面，魚尾朝向烤箱門方向，可以減輕魚尾燒焦的程度。

1條魚時

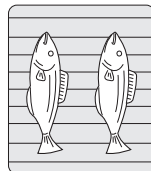
擺放在中間



烤箱門方向

2條魚時

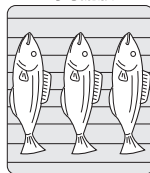
左右均勻擺放



烤箱門方向

3條魚以上時

保持一定間隙，
均勻擺放



烤箱門方向

通知

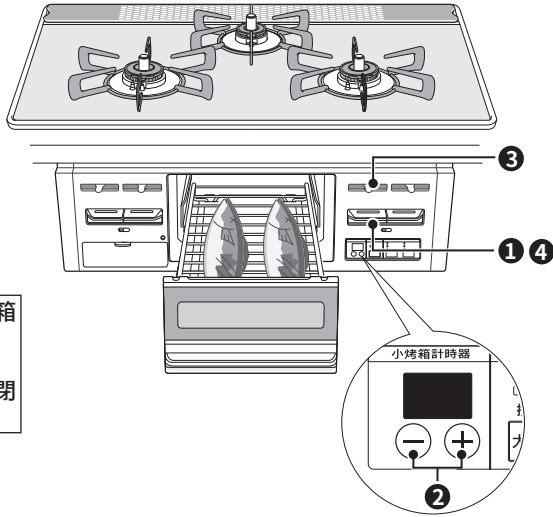
- 烤箱烤網、滴油盤屬消耗性零件。因使用狀態和年限等，烤箱烤網可能會變得易於附著食材。另外，滴油盤表面的腐蝕等可能導致油污很難清除。這些都有更換零件（收費），若需更換，請洽購買本產品之經銷商。 55 頁



烤箱的使用方法

到達設定時間時，會發出通知，自動熄火。

※使用附屬的烤箱烤網。

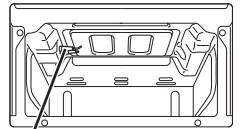


- 新品開封時，請確認烤網是否在烤箱內。

⚠ 請勿使用非附帶的烤箱烤網。
 滴油盤內勿放水。
 請確實將烤箱拉門關閉到底。

請遵守

- 燒烤時，請勿離開機器並注意不要烤過頭。
- 因烹調食材的不同，可能會在烤箱計時器及烤箱過熱防止感知器感應前造成起火。
 例：成串的鹹沙丁魚乾、潤目鱈等小魚、熏製魚乾、多脂肪的鮭魚、鹽漬青花魚、雞肉等。
- 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。請按壓操作按鍵回到熄火狀態，請等大約 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。
- 請勿將滴油盤直接急速冷卻，請等冷卻後再清潔。
 使用後立即淋水可能會造成滴油盤變形。
- 烹調使用鋁箔紙時，請注意不要觸碰電極（點火針）。鋁箔紙附著會導致點火不良。

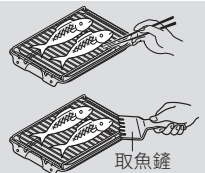


電極（點火針）

通知

取出魚

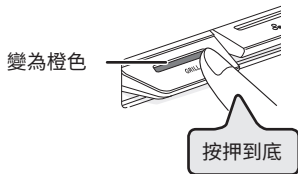
- 將筷子跟烤箱烤網平行地放入，較容易取出附著在烤箱烤網上的食材。
 - 使用附贈的取魚鏟將更容易拿取。☞ 55 頁
- ① 取魚鏟凹處部分請插入烤網縫隙。
 - ② 取魚鏟請放在烤魚或燒烤物的下方，將附著在烤網上的燒烤物取出。
 - ③ 較小的燒烤食材可以直接取出。



取魚鏟

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「8」（8分）。

通知

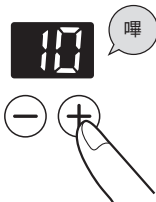
- 點火時，火力調節開關移動至「大火」。

2 設定時間

按壓烤箱定時器設定開關 [+/-]。

可以1分鐘為單位設定為1~20分鐘（最長）。

烤箱內部溫度高的時候，設定時間變成1~16分鐘（最長）。

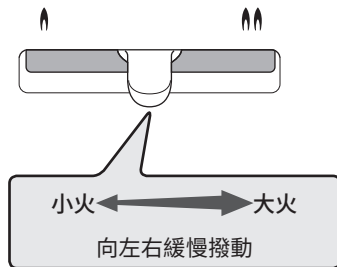


通知

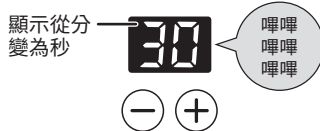
- 在烹調中亦可變更設定時間。

3 調節火力

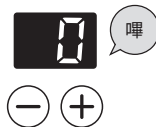
撥動火力調節開關。



在設定時間的30秒前，蜂鳴器發出響聲通知

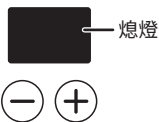
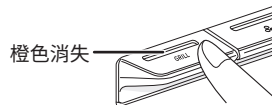


到達設定時間時，會以蜂鳴器響聲通知自動熄火。



4 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵，設定為熄火狀態。



通知

- 不將操作按鍵恢復至熄火狀態時，烤箱定時器顯示部「0」大約10秒後才會熄燈。

各種設定之變更 (自訂功能)

可以變更以下功能設定

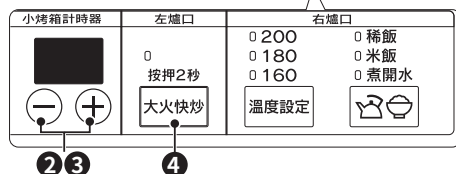
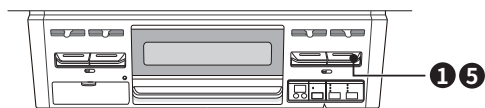
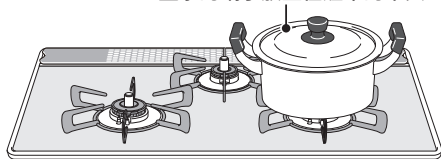
顯示部	功能	內容	設定項目
※ 1 01	自動熄火時間	瓦斯爐可以設定自動熄火時間。	30～90 (分) (以 10 分鐘為單位) --: 2 (初期設定)
02	煮開水通知時間	為避免過早或過晚的沸騰通知，可以設定-5 個檔位的通知時間。	1: 早 2: 稍早 3: 標準 (初期設定) 4: 稍晚 5: 晚
03	煮飯調整	用煮飯模式煮少量的飯時，若在意飯有顏色 (焦) 或煮的火候不夠，可設定火候大小，共 3 個檔位。	1: 弱 2: 標準 (初期設定) 3: 強
04	自動火力調節蜂鳴器	安全功能、便利功能發揮作用，當火力從小火自動變強時的有 / 無通知蜂鳴器音可以設定。	on: 有蜂鳴器音 (初期設定) oF: 無蜂鳴器音
※ 2 05	操作蜂鳴器	可以設定操作時有 / 無通知蜂鳴器音 (「嗶」等)。	on: 有蜂鳴器音 (初期設定) oF: 無蜂鳴器音
07	全部復位	設定變更 (自訂) 的所有設定回到初期設定。	持續按押大火快炒開關 3 秒，直至顯示「88」。
08	最新錯誤歷史記錄	可以確認最新的錯誤。	烤箱定時器顯示部閃燈顯示檢出位置和錯誤數字 -1: 右爐口 -2: 後爐口 -3: 左爐口 -5: 烤箱 --: 無錯誤代碼

※ 1 左 / 右 / 後爐口的設定將被同時變更。不能依各個爐口分別進行設定。

※ 2 大火快炒設定時的蜂鳴器音「嗶嗶」不消失。

- 依據自己的喜好自訂，方便又好用。

盛水的鍋子放置在爐架的中央



- !** 確認是否解除了安全鎖。
「防止不小心點火 (安全鎖)」
請參閱 19 頁。

設定方法

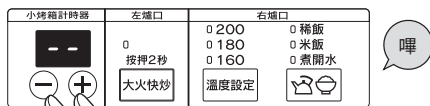
- 1** 右爐口點火
按押右爐口的操作按鍵。

變為橙色



- 2** 點火後 10 秒內同時按押烤箱定時器
設定開關 [+] 和 [-]

到蜂鳴器發出響聲為止，持續按押 3 秒以上。
烤箱定時器顯示部顯示「0」。1 秒後切換
為「--」。右爐口熄火。



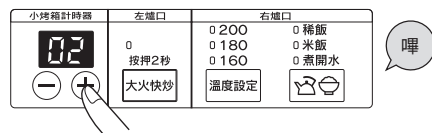
要按押到發出「嗶」聲為止

- 3** 選擇設定變更功能
按押烤箱定時器設定開關 [+ / -]。

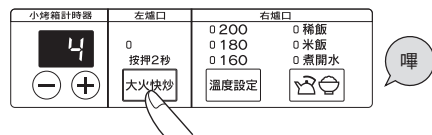
[+] 開關顯示為...02、03、04...，顯示
部的數字增加。

[-] 開關顯示為...08、07、05...，顯示
部的數字減少。

1 秒後切換至各種設定項目的顯示。



- 4** 變更設定項目
按押大火快炒開關。
每次按押，設定項目都會被變更。
關於各種設定項目，請參閱左頁表。



- 5** 各種設定變更
按押右爐口的操作按鍵，設定為熄火狀態。

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 1 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，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？

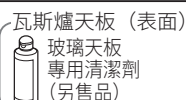
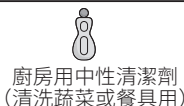
- 請確認爐頭齒蓋、爐架、排氣口網罩等是否安裝正確後再使用。☞ 39・40 頁

是否有堵塞、積油、髒污？

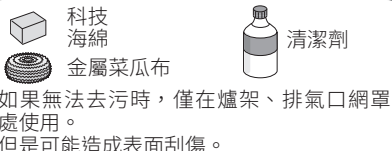
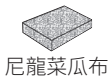
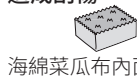
- 爐頭齒蓋的火焰孔及熄火安全裝置（火焰檢知部）電極（點火針）是否被溢出的湯汁堵塞或弄髒。☞ 41 頁
- 滴油盤上是否累積油脂，烤箱內部是否沾染油污。☞ 42 頁

有關清潔用品及清潔劑

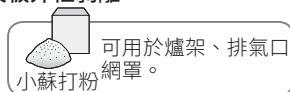
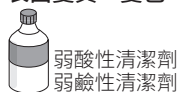
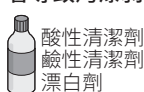
可以使用



造成刮傷。



會導致烤漆剝落、表面變質、變色、生鏽、開裂、瓦斯爐天板外框剝離。



不可使用

以下會造成故障。

- 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



會起火造成火災。


絕對不可
機器上面使用



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。
- 用洗碗機清洗零件時，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。

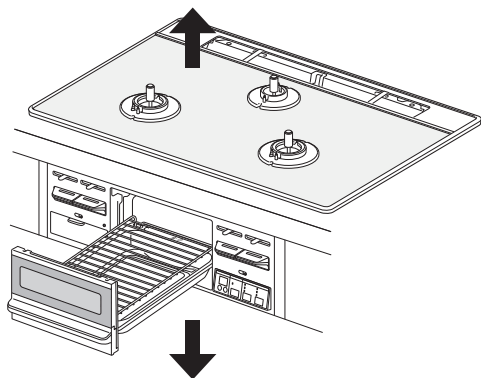
清潔步驟

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  19 頁
4. 請先戴手套再進行清潔保養

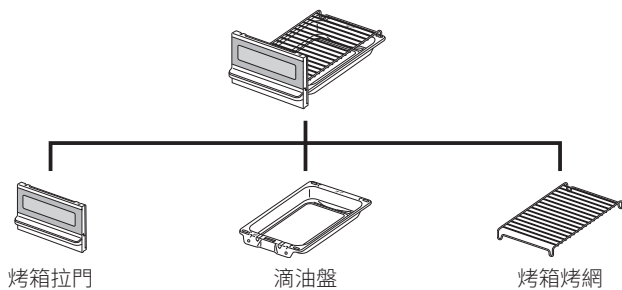
可以拆卸清洗之零件

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

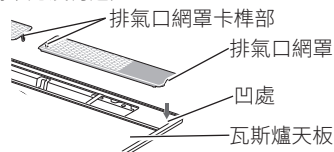


零件的安裝及拆卸

排氣口網罩

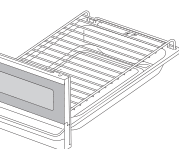
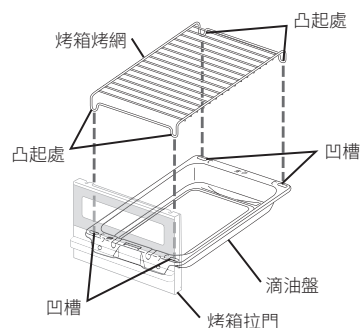
請將 2 個排氣口網罩卡榫部分朝向內側，組裝在瓦斯爐天板後方的凹槽。

※請確認沒有翹起。



烤箱烤網

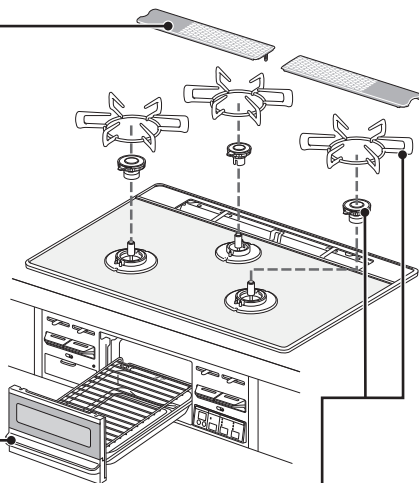
將烤箱烤網的突起部正確安裝到滴油盤的凹槽中。



已組裝狀態

請遵守

- 如果安裝不正確，烤箱拉門就會不易閉合。若強行關閉，有可能會損壞烤箱拉門，請重新正確安裝。

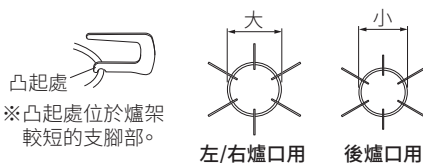
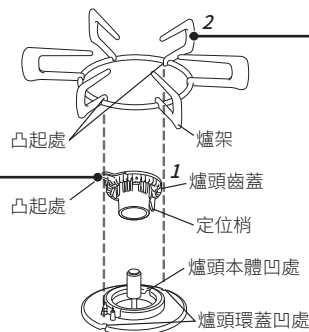


爐架、爐頭齒蓋



左/右爐口用 後爐口用

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



※凸起處位於爐架較短的支腳部。

左/右爐口用 後爐口用

2. 將爐架內側的 2 個凸起處嵌入爐頭環蓋前後的 2 個凹處，正確進行安裝。

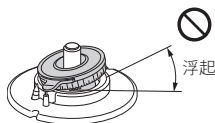
清潔方法 (瓦斯爐)

⚠ 注意

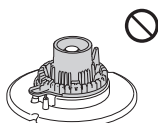


■ 爐頭齒蓋在組裝錯誤下不可使用

- 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、逆火燃燒等不完全燃燒，引起一氧化碳中毒或爐頭齒蓋變形。
- 火焰潛入機器內部會導致燒毀機器。



爐頭齒蓋翹起

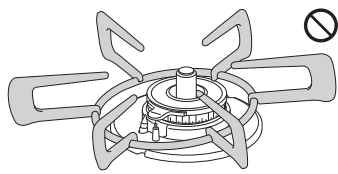


爐頭齒蓋顛倒



■ 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。
- 爐頭齒蓋、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。請洽購買本產品之經銷商。

☞ 55 頁

請待機器冷卻、瓦斯栓關閉、鎖定並戴上手套後再進行清潔

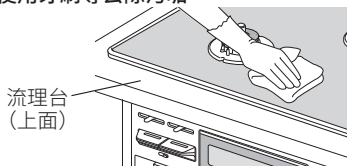
- 每次用膳時要清潔。
- 先戴手套再進行清潔工作。
- 廚房用中性清潔劑稀釋後使用，清潔完成後務必用水洗過，再擦乾，請勿讓水氣及清潔劑殘留。

請遵守

- 請勿使用硬刷子或菜瓜布。亦請勿使用非中性清潔劑。否則會造成烤漆剝落、變色、色斑、刮傷、生鏽。☞ 37 頁

瓦斯爐天板

- 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。



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 (☞ 55 頁)。
2. 除去污垢後，用軟布擦去水，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。

清潔方法 (瓦斯爐)

(續)

爐架、排氣口網罩

- 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。

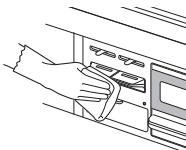
那樣還不能去除污垢時

- 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。



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等之上，會造成動作異常或腐蝕等問題。



爐頭部

- 用軟布擦去污垢，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。
- ※ 可與爐架同樣方式進行煮洗。



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。

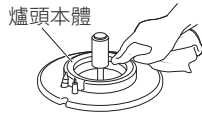
如果火焰孔堵塞了

- 用牙刷等去除污垢。
- ※ 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。



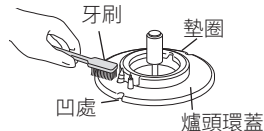
爐頭本體

- 表面用軟布擦拭污垢。



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。
- ※ 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墊片刮傷，跟天板的細縫處，請勿使用牙籤或牙刷等清潔。
- 否則會造成墊片移位、劃傷，煮沸時湯汁等會溢出至機器內部。

溫度感知器

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



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。

※ 各零件的安裝請參閱 39・40頁。

清潔方法 (烤箱)

- 每次使用後，要清潔乾淨。
 - 先戴手套再進行清潔工作。
 - 採用廚房用中性清潔劑稀釋後再清潔，清潔完成後務必用水洗過，再用乾布擦乾，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。請勿使用非中性清潔劑。易造成烤漆剝落變色色斑刮傷生鏽等。

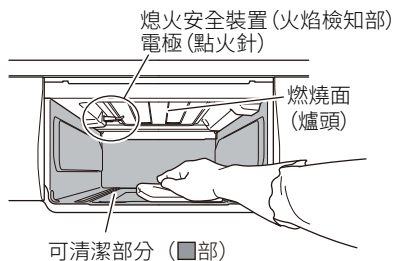
☞ 37 頁

烤箱烤網

- 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，請浸泡後再全部清潔乾淨。
- ※ 烤箱烤網殘留污垢，魚等食材容易附著。

烤箱內 (側壁・底部)

- 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。
- ※ 可清潔部分為■部。請勿觸碰燃燒部 (爐頭)。會導致火焰孔堵塞、燃燒不良和異常音發生。
- ※ 請勿觸碰熄火安全裝置 (火焰檢知部) 和電極 (點火針)。否則會造成無法正常感應。

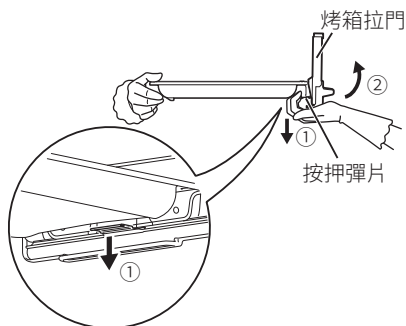


烤箱拉門・滴油盤

- 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

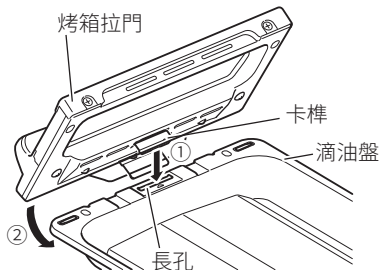
1. 取出烤箱烤網。
2. 按壓彈片往①的方向下押。
3. 烤箱拉門往②的方向放倒。



組裝方法

請在取下烤箱烤網之後安裝烤箱拉門和滴油盤。

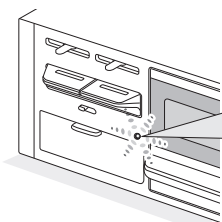
1. 將烤箱拉門的卡榫插入滴油盤的長孔中。
- (①)
2. 向②的方向轉動烤箱拉門，直至發出「卡嚓」聲。
 3. 確認按壓彈片、卡榫是否已嵌入滴油盤。



※ 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。

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)。

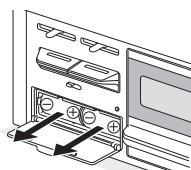
- 1 確認機器已經冷卻。

- 2 向下按壓電池盒蓋的開關，並向自己跟前打開。

請勿用力拉開。

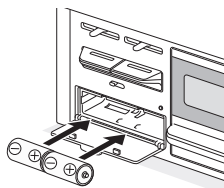


- 3 拆下舊電池。

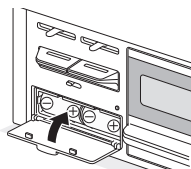


- 4 放入新電池。

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



- 5 將電池盒蓋復原。



請遵守

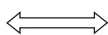
- 請仔細閱讀電池上記載的注意事項，並正確使用。
 - 更換電池時，請確認機器是否冷卻，並務必同時放入 2 個新的 1 號鹼性電池 (1.5V)。混用新舊或不同種類的電池會縮短使用壽命或造成電池發熱、破裂、漏液等問題，可能導致燒燙傷或受傷。
 - 請勿對電池充電、拆解、加熱或投入火中。
 - 即便是 1 號鹼性電池 (1.5V)，若使用狀況、使用時間、電池製造廠商、種類不同，其更換時期也可能小於 1 年。另外，若是使用 1 號錳電池 (1.5V)，電池更換時間會變得很短。(與 1 號鹼性電池相比，1 號錳電池的壽命相當於其 1/3 ~ 1/5 左右。)
 - 未使用之電池超過「使用建議期限 (月/年)」，可能會因為自然放電使電容量減少，以至於在短期內發生電池更換指示燈閃燈、亮燈。另外。
 - 將 2 號、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 ⊖ 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。
- 更換電池時，請放入 1 號鹼性電池 (1.5 V)。

常見問題 (Q&A)

1 自行減小火力或熄火

⇒溫度感知器啟動，自動調節火力，同時防止溫度變得過高。並非故障。☞ 23・45 頁

啟動安全功能後，
瓦斯爐可自動調節火力



※該狀態持續大約 30 分鐘後自動熄火。
※設定為大火快炒模式，可在更高溫度下進行烹調。
(左爐口)

2 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，溫度感知器，自動調節大火、小火也會作動。設定為大火快炒模式，從最初自動變為小火起大約 30 分鐘會自動熄火，並非故障。☞ 23・45 頁

設定為大火快炒模式，
但仍啟動安全功能



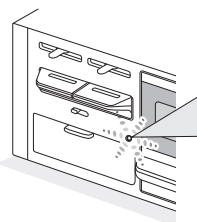
※溫度變得過高時，也會自動熄火。
※設定為大火快炒模式後，最長 60 分鐘後也會自動熄火。(左爐口)

3 即使按押操作按鍵，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)。
☞ 43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。
電池的更換標準時間約為1年。
※未使用的電池經過長期存放也可能自然放電，縮短使用時間。

確認
電池更換指示燈！



閃燈 若電池更換指示燈閃燈，瓦斯爐和烤箱可能無法再使用。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)。

4 進行點火操作，劈啪作響，但點不著

⇒電極（點火針）和熄火安全裝置（火焰檢知部）、爐頭齒蓋潮溼、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。☞ 41・45 頁

常見問題 (Q&A)

瓦斯爐

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。	19
	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。	41
	電極（點火針）和熄火安全裝置（火焰檢知部）、爐頭齒蓋潮溼、髒污時，可能造成無法點火。 請清潔爐頭齒蓋火焰孔。	41
	爐頭齒蓋未正確安裝，可能無法點火。 請正確安裝。	40
	長時間未使用或早上第一次使用時，需要花較長的時間點火， 或可能點不著。 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)。	43
	安全鎖鎖住時不能點火。 請解除安全鎖。	19
	請確認電池是否正確安裝。	43
	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)。	43
烹調中 火力變化，或熄火	鍋子或平底鍋的溫度大約 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。 (左爐口)	23 · 24
	使用砂鍋、耐熱玻璃容器或壓力鍋時，有時會因燒焦熄火安全 功能啟動而熄火。 請重新點火。 請使用大火快炒模式。(左爐口)	16 · 17 23
	烤箱拉門或瓦斯爐下方櫥櫃若迅速開關，可能會造成熄火， 請輕緩地開關。萬一熄火，熄火安全裝置會自動停止瓦斯供應。	17
	瓦斯爐點火後大約 2 小時，會自動熄火。 自定自動熄火時間，時間到達時也會自動熄火。	17
	後爐口在沒有放上鍋子而直接點火時，不久後將自動熄火。 請放好鍋子並重新點火。	—
火力不變	調節火力，火焰的變化很小或有些爐頭看起來火焰沒有變化。 並非異常。	—
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，為了保持大約 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。	23

問題	請參考指示	參考頁數
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，可能無法正常燃燒。請清潔爐頭齒蓋火焰孔。	41
	請確認爐頭齒蓋是否傾斜或翹起，並正確安裝。	40
	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。	12
	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。	9
	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。	—
	在使用烤箱同時使用瓦斯爐的話，有可能會因燒烤煙霧內的鹽分（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。	—
	如果將火力設定為中小火之間，火舌可能會變成黃色。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，火焰可能會擺動。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。珐瑯鍋、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？這種情況下無法正確感應鍋子的溫度。	16・41
	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。 放不進烤箱較大的食材（如：茄子、青椒等）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。（左爐口）	23・33

常見問題 (Q&A)

	問題	請參考指示	參考頁數
溫度設定模式	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・21
		是否溫度感知器或鍋底髒污、溫度感知器與鍋底未密合的狀況？ 這種情況下無法正確感應鍋子的溫度。	16・41
煮開水模式	設定時間到了水不能煮沸或煮沸了蜂鳴器響聲通知太慢	水壺或鍋子因形狀、材質或水量不同，有時水不能煮沸或煮沸了蜂鳴器響聲通知太慢。	16・35
		是否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・41
		加熱中移動鍋子或加水進去攪拌。	25
		已經煮過一次的溫水，煮開水模式下不能正確感應溫度。	26
		請調節「煮開水模式的通知時間」設定。	35
煮飯模式	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。	25
		有風吹到或電風扇、空調等的風吹到，煮出的飯可能不夠美味。 使用中請勿吹到風。	9
		煮飯中打開鍋蓋的話，沒辦法煮出美味好吃的飯。	—
		請使用適合煮飯的鍋子。	27
		是否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・41
		請變更「煮飯調整」的設定。	35
		煮出來的飯偏硬或偏軟的話，請多燜 5 分鐘。	—
		請務必浸泡 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。	28
		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。	29
		稀飯裏放調味料，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。	29
		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。	29

		請參考指示	參考頁數
煮飯模式	無法煮出好吃的無洗米	請使用無洗米專用量杯。不使用量杯時，請使水量多出大約3%。	28
		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。	28
		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。	28
	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	再次以煮飯模式煮飯，在水分較少的狀態下再煮的話，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。)	29・30
烤箱	無法點火	瓦斯栓關閉（瓦斯開關）就無法點火。 瓦斯栓請全開。	31
		烤箱內溫度高的時候，烤箱過熱防止感知器啟動，無法點火。請按押操作按鍵回到熄火狀態，請等大約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，有時需較長的時間點火，或可能點不著。 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)。	43
		安全鎖鎖住時不能點火。 請解除安全鎖。	19
		請確認電池是否正確安裝。	43
		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)。	43
	火力不變	即使調節火力，火焰的變化很小或有些爐頭看起來火焰沒有變化。 並非異常。	—
	沒有辦法烹調出美味的料理	如果冷凍的食材（魚等）沒有完全解凍的話，烤出來的顏色會較淡或烤不透。烤箱過熱防止感知器可能會啟動。	—
		請配合魚食材（魚等）的數量調整擺放的位置。	—
		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烤不透。	—

常見問題 (Q&A)

	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。請按押操作按鍵回到熄火狀態，請等大約 5 分鐘待烤箱內部冷卻後再使用。	18
	煙或氣味從排氣口或瓦斯爐冒出	<p>烤箱拉門或機器下方的櫥櫃拉門、抽屜迅速開關，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。</p> <p>初次使用烤箱時，煙或氣味從排氣口或瓦斯爐冒出。這是由於烤箱爐頭周圍的金屬零件上殘留的微量烹調油，可以空燒方式去除，不影響安全。</p> <p>滴油盤或烤箱烤網髒污或燒烤油脂較多的魚時，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。</p> <p>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。</p>	17 31 —
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。並非異常。	—
	使用中或使用後發出摩擦聲	是加熱、冷卻時熱脹冷縮而發生的聲音。根據使用方法的的不同，有時聲音較大，但並非異常。	—
	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・22 24
	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。溫度變高就不會有聲音了。	—
	大約 8 秒蜂鳴器發出「嗶」聲	是零件發生故障。請關閉瓦斯栓（瓦斯開關）並向林內客服中心聯絡。	51・57
	蜂鳴器每隔 1 分鐘發出「嗶嗶」聲	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

問題	請參考指示	參考頁數
點火時 其他的爐頭也同時 劈啪作響	其他的爐頭也同時啟動點火針。 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。	—
爐架 爐頭齒蓋 排氣口網罩 爐頭環蓋 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。請向林內客服中心購置新爐架。	55
	在正常使用下，爐架和爐頭齒蓋有時也會發生變色和塗層剝落問題。 不影響性能。	—
	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。	37
	用水煮或使用洗碗機清洗時，可能造成變色或失去光澤。 不會有性能問題。	—
瓦斯爐天板變熱	烤箱或烤爐的熱度有時會讓瓦斯爐天板變熱。此外，即使僅使用了 1 個爐頭，未使用的一側的天板也可能會因導熱而變熱。 瓦斯爐、烤箱或烤爐使用中或剛使用後，請勿碰觸天板。	9
瓦斯爐天板留下痕跡	使用後，瓦斯爐天板與爐架接觸部位會留有痕跡。 並非異常。	—
電池更換指示燈 閃燈	電池快用完。 請及時更換 2 個新的 1 號鹼性電池（1.5V）。	43・44
零件損傷	可跟林內客服中心詢問如何更換。	55
瓦斯爐陶瓷玻璃天板的轉角部懸空	長時間使用砂鍋、厚底鐵鍋或不鏽鋼鍋等，瓦斯爐天板的四角可能會輕微懸空浮起。此因瓦斯爐天板發生熱脹冷縮，冷卻後會恢復原狀，這並不是異常。	—

其他

常見問題



關於蜂鳴器和顯示器

- 顯示內容（數字）顯示於烤箱定時器顯示部。
 - 1：右瓦斯爐 - 2：後瓦斯爐 - 3：左瓦斯爐 - 5：烤箱 ↔：交替閃燈
- 模式指示燈・顯示部熄燈時，請按押操作按鍵返回熄火狀態。

顯示		蜂鳴器音	內容
0		嗶 1 次 (大約 2 秒)	烤箱計時器模式結束
00 ↔	- 1、- 2、- 3	嗶 3 次	瓦斯爐忘記熄火功能啟動 油溫過熱防止功能啟動
	- 1、- 3	嗶 3 次	大火快炒模式結束
01 (--)		嗶 3 次	馬達位置錯誤
02 ↔	- 1、- 2、- 3	嗶 5 次	油溫過熱防止功能啟動 燒焦熄火功能啟動
	- 5	嗶 3 次	烤箱過熱防止感知器啟動
11 ↔	- 1、- 2、- 3、- 5	嗶 3 次	點火時未點著
12 ↔	- 1、- 2、- 3、- 5	嗶 3 次	熄火安全裝置啟動
14 ↔	- 1、- 2、- 3	嗶 5 次	溫度感知器過熱防止功能啟動
24 ↔	- 3	嗶 1 次 (大約 8 秒)	大火快炒開關故障
31 ↔	- 1、- 2、- 3	嗶 1 次 (大約 8 秒)	溫度感知器故障
32 ↔	- 5	嗶 1 次 (大約 8 秒)	烤箱過熱防止感知器故障
53、71 72 ↔	- 1、- 2、- 3、- 5	嗶 1 次 (大約 8 秒)	電子零件故障
70 ↔	- 2、- 5 -- (左/右瓦斯爐)		

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熄火狀態。 	33 · 34
使用開始後大約 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熄火狀態。 繼續使用時，請重新點火。 	17
進入火力自動調節模式 30 分鐘後，自動熄火。	<ul style="list-style-type: none"> 請按押操作按鍵返回熄火狀態。 使用時請待冷卻後再重新點火。 	—
從大火快炒模式起最長 60 分鐘，或從最初自動變為小火起大約 30 分鐘後，會自動熄火。	<ul style="list-style-type: none"> 請按押操作按鍵返回熄火狀態。 	23 · 24
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熄火狀態。 	—
油溫太高、食物燒焦、忘記關火等導致的過熱及空燒。	<ul style="list-style-type: none"> 請確認常見問題 (Q & A)「烹調中火力發生變化或熄火」「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 · 45 46
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 · 48 49
火焰被吹熄、湯汁溢出、點火失敗等。	<ul style="list-style-type: none"> 請確認常見問題 (Q & A)「無法點火」「烹調中火力發生變化或熄火」。 待周圍的瓦斯消散後再重新點火。 	17 · 45 48
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熄火狀態。 使用時請待冷卻後再重新點火。 	—
零件發生故障。	<ul style="list-style-type: none"> 再次使用，若發生相同現象時，請關閉瓦斯栓 (瓦斯開關)，停止使用，並洽詢請向林內客服中心。 	57

關於蜂鳴器和顯示器

顯示	蜂鳴器音	內容	
 電池更換指示燈<亮燈>※	嗶 3 次	電池更換通知	
 煮開水 (煮開水模式的指示燈閃燈)	嗶 1 次 (大約 2 秒)	煮開水模式結束	
 米飯 (所使用的煮飯模式 (米飯、稀飯) 的指示燈閃燈)	嗶 1 次 (大約 2 秒)	煮飯模式 (米飯、稀飯) 結束	
橙色  若發生自動熄火，操作按鍵顯示橙色的狀態	嗶嗶 5 次 (每分鐘)	瓦斯爐、烤箱操作按鍵忘記退回通知功能啟動	

※僅在各種設定變更 (自訂功能)  35 頁顯示最新履歷時顯示「06」的錯誤數字。

(續)

原因	處理及再使用時的注意事項	參考頁數
電池電力耗盡。	● 請更換 2 個新的 1 號鹼性電池 (1.5V)。	43
水沸騰大約 5 分鐘後會自動熄火。	● 請按押操作按鍵返回熄火狀態。	25 · 26
用煮飯模式烹調時，自動熄火。	● 請按押操作按鍵返回熄火狀態。	29 · 30
操作按鍵處於按下狀態。	● 請按押操作按鍵返回熄火狀態。	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

- 消耗性零件一旦有損壞請更換。欲購者請洽購買本產品之經銷商。

零件名稱			零件編碼
更換零件	爐架	左 / 右爐口用	010-414-000
		後爐口用	010-415-000
	爐頭齒蓋	左 / 右爐口用	151-440-000
		後爐口用	151-441-000
	滴油盤		070-196-000
	烤箱烤網		071-071-000
排氣口網罩 (1 個)		053-381-000	
零件名稱			型號或零件編碼
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		 RTO-ST1(A)
	烹調盤		 RCP-60M
	玻璃天板專用清潔劑		 820-051-000

- 規格可能發生變更。敬請諒解。
- 請在就近的電器商店等處購買 1 號鹼性電池 (1.5V)。

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。☞ 43 頁
- 若先清潔保養，下次使用時會更方便。

規 格

品 名	附烤箱的三口嵌入式瓦斯爐
型 號	RB71AM5U32R
重 量	16.0kg (含附件)
外 形 尺 寸	高度 269mm × 寬度 596mm × 深度 537mm (瓦斯爐天板寬度 739mm)
連 結 瓦 斯 管 的 種 類	15 A (1 / 2B) 金屬管或符合國家標準橡膠管
電 源	DC3.0V (1 號鹼性電池 (1.5V) × 2 個)
安 全 功 能	<ul style="list-style-type: none"> ●油過熱防止裝置 ●烤箱忘記熄火功能 ●中火點火功能 ●瓦斯爐、烤箱操作按鍵忘記退回通知功能 ●高溫自動溫度調節功能 ●熄火安全裝置 ●燒焦熄火功能 ●烤箱過熱防止感知器 ●瓦斯爐忘記熄火功能 ●安全鎖
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、活用食譜、取魚鏟

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 爐 口	後 爐 口	烤 箱	
NG 天然瓦斯用	4.30kW	1.27kW	1.33kW	10.8kW
LPG 桶裝瓦斯用	4.20kW	1.27kW	1.33kW	10.0kW


售後服務

售後服務

關於保固

- 使用說明書的封底內頁為保證卡。
- 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。

委托修理時

- 發生故障時，請先閱讀「常見問題 (Q&A)」、「蜂鳴聲及顯示」 44 ~ 54 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。
- 委托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。

保證卡

- ① 正常使用及安裝的情況下，本機提供三年保固。詳細的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 期	年 月 日	使 用 者 姓 名	電 話
安 裝 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。
 - ※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。

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



JS0056-044(00)☆
06000005213900