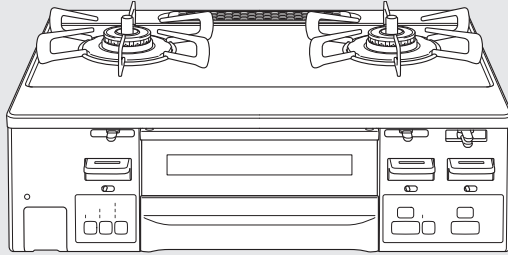


型號：RTC-6912SG-EWS

HOWAR



家庭用

附小烤箱台爐 使用說明書

Rinnai



JK0075-033(00)
220800 ©
06000005172800

(工場管理)

原來如此💡安心Si感知器瓦斯爐

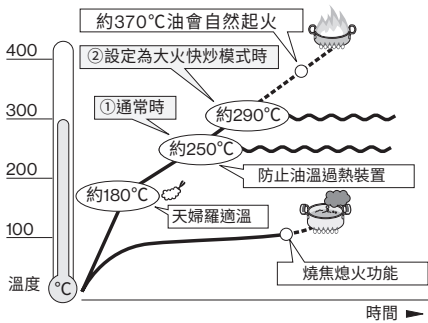
以重視溫度的溫度感知器
來充實安心便利功能之新瓦斯爐。

💡 1 防止忘記熄火或油溫過熱於未然。

💡 2 鍋底變高溫則自動變為小火之安全設計。

💡 3 當燉煮食物在初期燒焦就會自動熄火。

🔍 溫度感知器的作用



①通常時

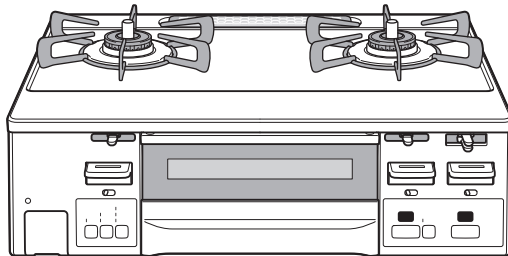
經由溫度感知作用，在大火快炒及空燒時，自動調節強火・小火，自動熄火。會自動調節大火。

②設定為大火快炒模式時

大火快炒模式並不是溫度感知器變得完全不能作用，而是比①通常時還高溫的情況下仍能調理的功能。

使用大火快炒模式時，為了防止鍋具過熱，會自動調節強火・小火，自動熄火。從大火快炒模式設定起，最長60分鐘（在最初自動調整為小火起約30分鐘）會自動熄火。

在大火快炒模式中，「燒焦自動熄火功能」及「防止油溫過熱功能」暫時不會作用。



諮詢最多的項目

1 火力自動變小，火力自動熄滅。

- Si 感知器瓦斯爐的安全功能作用著。

2 設定為大火快炒模式時，火力卻自動變小，火力自動熄滅。

- 並非所有的安全功能都被解除了。

3 即使按押操作按鍵也無法點火，使用中熄火。

- 也許是電池的問題？

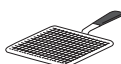
詳細內容請翻閱 53 頁

警告



■ 不可使用烤網

有可能會造成滴在天花板上的油著火，機器異常過熱的情形。



烤網



目錄

各部位名稱	3
利用便利功能快樂地烹調	5

為了安全地利用

安全注意事項	6
--------	---

關於瓦斯爐

機器安裝	17
裝入電池	21
您需要知道的	22
安全功能	23

每日使用方法

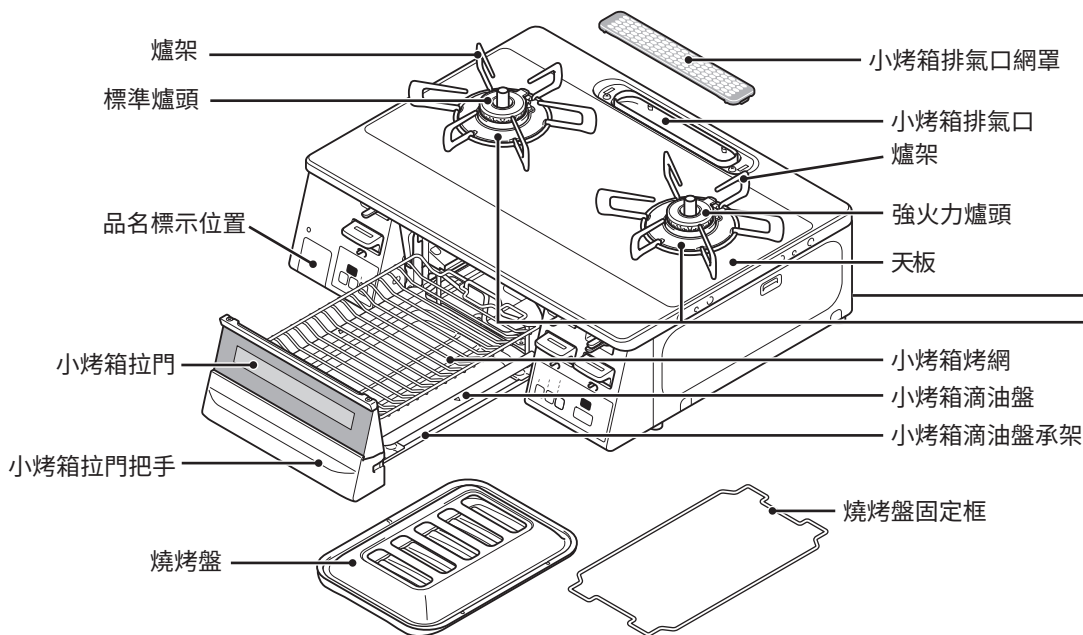
瓦斯爐	基本操作	25
	油炸料理	27
	使用瓦斯爐計時器	29
	大火快炒・煎炒料理	31
	煮開水	33
	煮米飯・稀飯	35
小烤箱	小烤箱的使用及準備	39
	用燒烤盤烹調	41
	用小烤箱烤網烹調	43
共用	各種設定的變更(自訂功能)	45

為了能長期使用

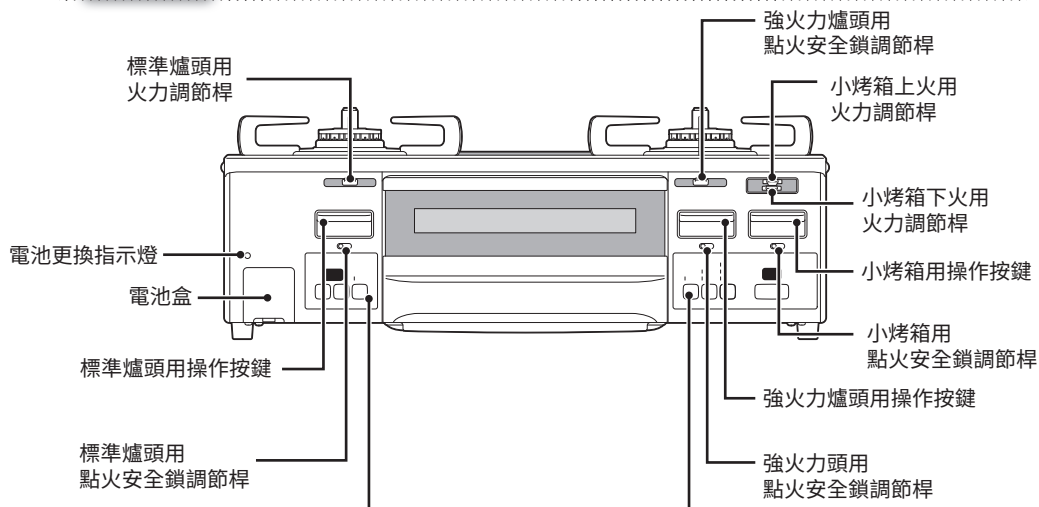
日常檢查和清潔用品	47
清潔方法(瓦斯爐)	49
清潔方法(小烤箱)	51
常見問題(Q&A)	53
關於蜂鳴器和顯示器	61
更換零件・另售品介紹	65
長時間不使用時	66
規格／尺寸圖	67
售後服務／廢棄時	68
保證卡	70

各部位名稱

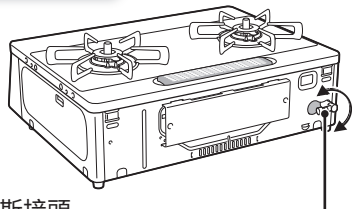
●圖示以右爐口為強火力爐頭的機器做說明。



正面



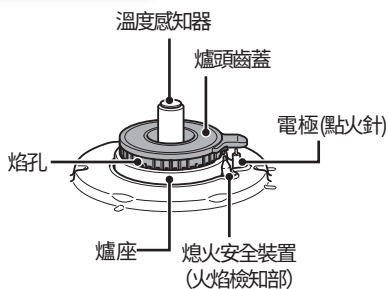
本體後面



瓦斯接頭

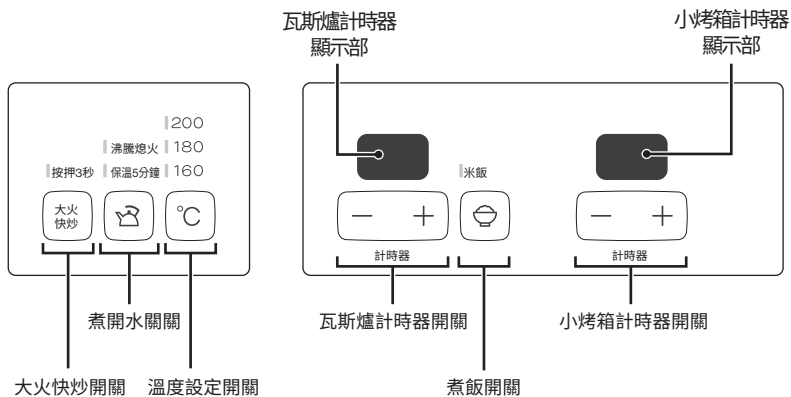
- 瓦斯接頭可以旋轉。
- 使用時，請取下蓋子。長時間不使用瓦斯爐時要將蓋子蓋住瓦斯接頭，請保管好，以免遺失

爐頭部



操作部

■左爐口是強火力爐頭的機器時



■右爐口是強火力爐頭的機器時



利用便利功能快樂地烹調


利用便利功能，快樂地烹調吧！

使用瓦斯爐時	油炸食物時 ☞ 27 頁	溫度設定模式 		也可用於煎餃 或大阪燒
	燉煮食物時 ☞ 29 頁	瓦斯爐計時器模式 		煮蛋也很便利
	煎炒或烘烤食物時 ☞ 31 頁	大火快炒模式 		煎炒銀杏芝麻 時也一樣
	煮開水時 ☞ 33 頁	煮開水模式 		煮沸紅茶・咖啡 ...
	煮米飯・稀飯時 ☞ 35.37 頁	煮飯模式 		也可以煮 五穀雜糧米
使用小烤箱時	使用燒烤盤烹調時 ☞ 41 頁  附屬品	小烤箱計時器模式 	 	烤魚・烤吐司時 重新加熱冷掉 的食物時
	使用小烤箱烤網烹調時 ☞ 43 頁  附屬品	小烤箱計時器模式 		烤魚時


安全注意事項 (請務必遵守)

■ 為避免造成使用者及他人生命、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、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、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輕傷或是物品的損壞。


■ 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

 禁止碰觸

 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

■ 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。



嚴禁煙火



■ 立即停止使用

① 按押操作按鍵熄火。



② 關閉瓦斯栓。



③ 打開門窗讓瓦斯散去。



④ 出去外面聯絡住家附近的瓦斯業者(供應商)。

安全注意事項(安裝篇)

警告



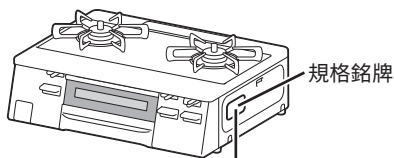
禁止拆解

- 絕對不可改造・拆解造成一氧化碳中毒、瓦斯洩漏、火災、機器動作異常。



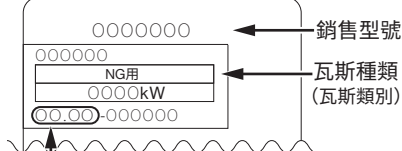
- 請確認使用瓦斯與規格銘牌所標示之瓦斯種類(瓦斯類別)是否一致

- 如果跟供應瓦斯不一致的情況下繼續使用，會因不完全燃燒而引起一氧化碳中毒，或點火異常造成燒燙傷、機器故障，所以請勿使用。
- 規格銘牌張貼於機器本體右側面位置。不清楚供應瓦斯種類時，請洽詢購買本產品之經銷商或瓦斯業者。
- 搬家時請再次確認供應瓦斯的種類與規格銘牌是否一致。



規格銘牌

〈例〉規格銘牌(瓦斯種類為天然瓦斯時)



銷售型號

瓦斯種類
(瓦斯類別)

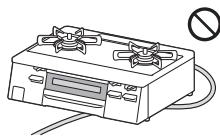
製造年月

製造月份兩位數標示
製造年份(西曆)後兩位數

瓦斯用橡膠管(瓦斯軟管)・瓦斯管



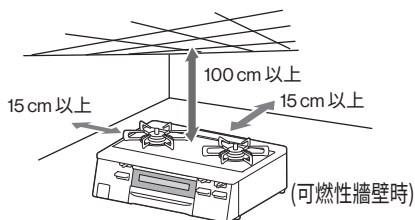
- 請勿接觸小烤箱排氣口等高溫部位，勿在折斷或扭曲狀態下使用。請儘量切短使用。
- 不能通過機器下面，也不能靠近排氣口和火焰。
- 不要通過其他機器加熱的地方使用時周圍會產生高溫，造成瓦斯橡膠管熔化或瓦斯橡膠管過熱，導致瓦斯洩漏。



請確保和可燃物的距離

因火災預防條例有規定，敬請遵守。距離過近可能會引起火災。以下的情況請務必安裝防火材料。

- 若與可燃性牆壁不能保持如下圖之距離時(含貼有不鏽鋼或磁磚之可燃性牆壁)，請務必安裝防火材料。



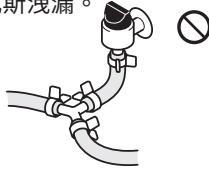
(可燃性牆壁時)

- 安裝後若要變更機器附近的裝潢，請確保與可燃物之距離。

瓦斯用橡膠管 (瓦斯軟管)



- 不可裝接頭及分接
會導致瓦斯洩漏。

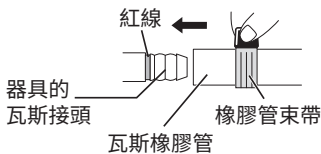


- 不可使用已有裂紋或
舊瓦斯橡膠管。
會導致瓦斯洩漏。
請時常檢查，如果舊了則更換。

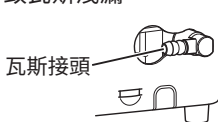


- 使用有檢驗合格標誌的瓦斯管。
瓦斯橡膠管以外的物品缺乏耐久性，會導致瓦斯洩漏。

- 插到瓦斯接頭的紅線，
用橡膠管束帶確實固定住。
未確實固定會造成瓦斯洩漏。



- 取下瓦斯接頭的蓋子，
確認無髒汙和垃圾。
會導致瓦斯洩漏。



- 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
之液化瓦斯用調壓器。
- 使用燃氣器具必須注意通風效
果，以免產生一氧化碳中毒事
件等。
- 安裝時應注意建築技術規則建
築設備篇有關燃燒設備（與電
氣設備）之規定。

⚠ 注意



安裝場所

- 不要安裝在架子下面等有掉落
物危險的地方
掉落在器具上的東西燃燒後會造成
火災。
- 不要安裝在強風吹入的地方
否則可能會造成點火不良、中途熄
火、器具內部損壞及安全功能無法
正確動作等。
- 不要安裝在熱水器下面
熱水器的不完全燃燒防止裝置會起
作用，有時無法點火。另外，還會
縮短熱水器的壽命。
- 不要安裝在照明器具等樹脂產品
的下面
照明設備的遮罩等可能會變形或變
色。
- 不要安裝在車輛、船舶
使用過程中器具可能會傾斜，有造
成火災、燒傷的危險。



- 安裝在高安全性的水平牢固檯面上
如果安裝在不穩定的地方或傾斜的
地方，機器會傾斜，可能會燙傷或
受傷。

安全注意事項 (使用篇)

警告



在使用中：

- 不可離開器具
- 不可就寢、外出

- 會使烹調中的食物異常過熱而引起火災。尤其是在油炸食品時請特別注意。
- 如果忘記將小烤箱熄火，烹調中的食物可能會起火，請特別注意。
- 依烹調食物（魚等）的種類不同，有可能在小烤箱過熱防止感知器及小烤箱計時器作動前起火。
- 若有電話或訪客時，請務必熄火。



- 不要在火點著的狀態下搬運
有火災、燒傷的危險。



在瓦斯爐的下方：

- 不要放易燃的東西
易造成火災。
 - 報紙、塑膠墊等
- 不通過電源線
易造成火災。



- 使用烹調油的廢油凝固劑時加熱烹調油時，絕對不要離開器具。
廢油凝固劑放太多或加熱過久的話，有可能會起火。請遵守廢油凝固劑的分量，注意烹調油的溫度不要過高，溶解後請馬上熄火。



瓦斯爐天板

- 不可撞擊
- 不可乘坐

瓦斯爐天板出現變形、缺角會造成受傷等事故，萬一天板有破損時，絕對不要觸碰，請馬上委託修理。



不能使用的東西

- 會蓋住整個爐架的大鐵板或鍋子。
- 附帶在器具上或是指定器具以外的輔助用具（鋁箔湯盤、節能爐架、小烤箱輔助用具等）
可能造成一氧化碳中毒或器具異常過熱。



鋁箔湯盤



節能爐架

■ 烤網

可能造成滴在天花板上的油起火或器具異常過熱的情形。



烤網



在瓦斯爐附近

- 有爆炸可能性的物品
因為熱，罐內的壓力上升，有爆炸的危險。
 - 噴霧器罐
 - 卡式瓦斯爐用瓦斯罐等
- 易起火的物品
是造成火災的原因。
 - 噴霧器、汽油、揮發油等
- 易燃物
是造成火災的原因。
 - 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

烹調油炸食品時



■ 不可使用大火快炒模式油炸烹調
食用油溫度變高可能會起火

■ 不可將冷凍食材緊貼於鍋底中央
油炸

若將冷凍食材緊貼於鍋底中央（溫度感知器的接觸位置）油炸食品，溫度感知器不能正確感應到鍋底溫度而造成起火。



不可將冷凍食材緊貼於鍋底中央
(溫度感知器的接觸位置)

■ 不可使用多次回鍋的食用油炸。

請勿使用多次回鍋已變成褐色的食用油、已渾濁的食用油、油渣沉底的食用油，容易起火。

■ 不可油炸過度

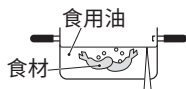
油炸豆腐等水份多的食品、麵衣容易破裂之可樂餅等，請特別注意。長時間油炸過度會讓食用油飛濺，易造成起火或燙傷。



■ 要放入滿過食材的食用油
(務必200 ml以上)。

食用油的量太少或使用中愈來愈少會有起火可能。

特別在使用平底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。



滿過食材的食用油



■ 絕對不要進行讓溫度感知器無法正常作動的改造和拆卸
是造成火災的原因。



■ 不可在小烤箱排氣口上面放抹布和東西以及用鋁箔等堵塞小烤箱排氣口

■ 不要把東西放在小烤箱排氣口周圍

異常燃燒會造成一氧化碳中毒或器具損壞。



小烤箱

■ 小烤箱內請勿放置烤石、烤巾、鋁箔紙等。

異常燃燒會造成一氧化碳中毒或器具損壞。

■ 使用較易出油的食材燒烤時，請勿在小烤箱烤網上鋪鋁箔紙。

鋁箔紙上方累積油脂可能會產生過熱起火。

■ 小烤箱拉門不要夾到魚等

魚起火、流理台燒焦，會讓機器上面異常過熱，可能造成燙傷。



■ 確認小烤箱內沒有食物殘渣或抹布等

■ 每次都要清除滴在滴油盤及燒烤盤上的油脂及附著於燒烤盤及小烤箱烤網的皮和食材。

食物殘渣或抹布、油脂燃燒可能會起火、發生火災或燙傷。

安全注意事項 (使用篇)

警告



■ 瓦斯爐使用中，注意勿將身體或衣服靠近火焰。

請注意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，火焰被風吹到，導致火焰從鍋底冒出，延燒到衣服上。

使用時及使用後



■ 確認點火、熄火

■ 關上瓦斯栓。

忘記熄火會引起火災。尤其是小烤箱容易忘記熄火，請務必確認已經熄火。

異常時



■ 按押操作按鍵恢復熄火狀態，關閉瓦斯栓。

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 53 ~ 64 頁內容，必要時請洽購買本產品之經銷商。

注意



禁止碰觸

■ 使用中、使用後，除了操作按鍵、操作部、關關柄、小烤箱拉門把手之外，不可碰觸。可能會燙傷

● 即使只使用小烤箱，也會因烤箱爐頭的火焰或排出的熱氣，造成天板變熱。

● 即使只使用1個爐口，不使用的爐口那邊的天板也會因為導熱的關係變熱，請注意不要碰觸。



■ 注意不要讓會抓著站立、扶著的嬰幼兒被小烤箱拉門燙傷。會造成燒燙傷等意想不到的事故。

在使用中



■ 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。

■ 勿讓風對著器具吹風

讓電風扇及空調等的風直吹的話，安全裝置無法正常運行，會造成機器損壞及不正常作動。



■ 請勿在操作部及小烤箱拉門施加重力

用手頂著或垂放開著，會導致燒燙傷或器具損壞、不正常作動。

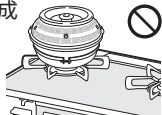
■ 操作部勿直接淋水或清潔劑
會造成不正常作動。

關於使用的鍋具



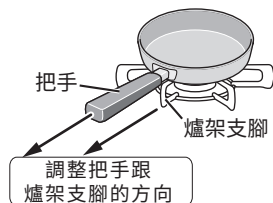
- 瓦斯爐不可用於石頭燒薯罐等空燒。

因異常過熱而造成機器損壞。



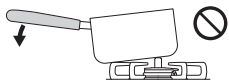
- 勿在單把手鍋具及小型鍋具及底部凹陷、圓底、鍋底易滑不穩的狀態下使用。

鍋具傾斜或滑動可能會造成燙傷。鍋把與爐架支腳同一個方向，不可伸出機器前方，中華鍋等圓底鍋，請握住鍋把在穩定的狀態下使用。



- 輕鍋烹調時，含食物在內應在 250g 以上。

重量較輕的鍋子或把手較重的單把鍋，被溫度感知器頂著不穩而翻倒時，可能會造成燙傷。因為烹調中掀開蓋子或水分蒸發重量減輕時，可能造成鍋子傾斜，請握住把手在穩定的狀態下使用。



- 使用砂鍋時，避免長時間使用，使用中火以下的火力。因為異常過熱導致機器損壞。



- 在點火及使用中，請勿將臉靠近爐頭或打開小烤箱拉門窺視。可能因為火焰及熱氣造成燒燙傷。



- 不要施加強力撞擊及力量，會造成損壞。變形或傾斜會讓感知器無法正常感應，可能造成調理油起火。



- 使用中·使用後不要在小烤箱拉門上潑水和清潔劑。
- 不要對小烤箱拉門的玻璃施加衝擊，刮傷拉門。玻璃碎了，可能會燙傷及受傷。



- 勿將臉及手靠近小烤箱排氣口
- 鍋把勿朝向排氣口
 - 會排出高溫的氣體，請注意燙傷。
 - 會導致鍋把過熱而燙傷手。



- 勿讓幼童碰觸
會造成燒燙傷等意想不到的事故。

安全注意事項 (使用篇)

⚠ 注意



■ 無法點火時，按壓操作按鍵恢復熄火狀態，待周遭的瓦斯散去後再點火。

馬上點火的話，周遭未散去的瓦斯可能起火引燃衣服，造成燒燙傷。



務必保持通風

■ 使用中務必轉動通風扇或打開窗戶

不通風的話，會因不完全燃燒造成一氧化碳中毒。

下列情況下請轉動排氣扇或打開窗戶。

- 使用屋內安裝（不包括密閉式）的熱水器時
- 使用室內安裝的浴室鍋爐時

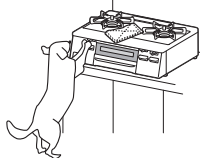
轉動排氣扇時，會造成熱水器及浴室鍋爐的排放廢氣逆流，引起一氧化碳中毒。



■ 在飼養寵物（狗或貓等）的情況下，不使用器具的時候，鎖住操作按鍵，以及關上瓦斯栓。

寵物（狗和貓等）可能會跳上器具和流理台，或者跳上去的時候誤按操作按鍵。寵物可能會被灼傷或造成火災。不使用器具時請鎖住操作按鍵。

請參閱 25 頁或關閉瓦斯栓。



■ 配合水壺及鍋具大小調節火力
火力太強有可能燒毀把手，手碰觸會燙傷。



禁止碰觸

小烤箱

■ 在取出魚類等燒烤物時，手跟手腕不可碰到小烤箱拉門及玻璃。

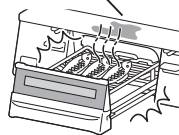
可能造成燙傷。請將小烤箱拉門水平方向全部拉出。



■ 小烤箱拉門勿開著使用

在小烤箱拉門打開的狀況下使用或頻繁地開關拉門，可能會讓瓦斯爐天板前部及小烤箱拉門上部燒焦，機器上部過熱，造成變形及變色、燙傷。

瓦斯爐天板前部



■ 魚類等勿燒烤過度

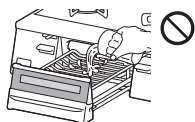
魚類等燒烤物著火會造成火災。

小烤箱內的魚類等燒起來，因累積油脂起火時：

- ① 按壓操作按鍵恢復熄火狀態。
- ② 直到燒烤物的火焰熄滅，小烤箱內部冷卻為止，不可打開小烤箱拉門。
- ③ 熄火後，委託檢查。



- 小烤箱滴油盤及燒烤盤內勿放水
本機器為不需在小烤箱滴油盤及燒烤盤放水之機型，請勿放水使用。水溫變高、灑出可能會造成燙傷。



- 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，導致小烤箱排氣口瞬間冒火，會造成燙傷及火災。

- 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。

- 小烤箱滴油盤要平緩地進出入，小心地移動。

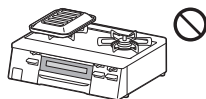
- 小烤箱拉門提高拉出的話，會造成中途不能停止而掉落，引起燙傷。☞39頁
- 小烤箱滴油盤及燒烤盤內累積的高溫油脂灑出可能造成燙傷。

- 小烤箱滴油盤・燒烤盤本體・小烤箱烤網冷卻後再取出
使用中、使用後會產生高溫，有灼傷的危險。
另外，小烤箱滴油盤及燒烤盤固定框也變高溫，接觸會燙傷。

使用燒烤盤時



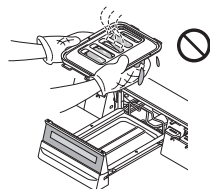
- 勿在瓦斯爐上使用
會造成燒烤盤變形、變色、損壞、機器故障。燒烤盤為小烤箱專用，嚴禁在瓦斯爐上使用。



- 勿疊在小烤箱烤網上使用
會造成機器損壞或火災。另外，會造成烹飪狀況不佳，損壞燒烤盤本體表面烤漆及小烤箱烤網。



- 烹飪後，不要帶著隔熱手套等移動燒烤盤。
累積的高溫油脂灑出可能造成燒燙傷。另外、與燒烤盤固定框同時拿起時，手腕誤觸燒烤盤固定框可能造成燒燙傷。



- 取出燒烤盤後，請務必使用廚房紙巾擦拭累積的油脂。
燒烤盤內累積的油脂灑出可能造成燒燙傷。



安全注意事項 (使用篇)

⚠ 注意

在機器進行檢查、清潔或機器周邊打掃時



- 機器請勿沾水、澆水。
會造成不完全燃燒、故障。



- 確認機器已經冷卻
烹調後呈高溫狀態，碰觸可能造成燒燙傷。

- 關上瓦斯栓。
誤點火可能造成燒燙傷。

- 操作按鍵可以鎖住
防止不小心點火。☞25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。

- 在水洗爐頭齒蓋後，要徹底擦乾後再組裝。
在火焰孔潮濕狀態下使用，會造成無法點火、異常燃燒。



- 溫度感知器髒污時要每次進行清潔，確認上下可以滑動順暢。
 - 動作不順可能會造成鍋具傾斜，湯汁溢出弄髒、燒燙傷等。
 - 滑動不順暢時，請務必委託檢查、修理。



請遵守

機器使用

- 使用中亦請確認是否正常燃燒。
- 瓦斯爐火力調小時，火焰不易看到，請注意不要忘記熄火。
- 請勿使用瓦斯栓熄火。會造成燒燙傷或意想不到的事故。。
- 請注意不要錯用爐頭的操作按鍵。
- 在瓦斯爐天板上請勿使用IH電子鍋、桌上型IH爐等電磁誘導加熱的烹調機器。磁力線造成機器故障。



瓦斯爐使用

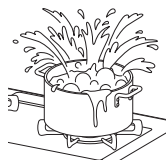
- 烹調中將鍋具重新放上時，請先熄火。
- 因鍋具種類之不同，大火長時間使用可能會造成砂鍋、珐瑯等黏在爐架上。長時間使用後移動鍋具時，請確認鍋具和爐架是否黏在一起。若爐架黏在一起，請迅速放回原來的位置，等機器冷卻後晃動鍋具，取下爐架。黏著情況下移動爐架可能會意外掉落，造成燒燙傷或受傷、機器損壞。
- 請調節火力注意湯汁溢出。湯汁溢出會弄髒機器內部。另外、溢出的湯汁可能會在瓦斯爐天板、爐架、爐頭等形成焦痕，讓機器損壞。
- 變燙的鍋具等請勿直接置於瓦斯爐天板的標籤上。標籤可能會受熱而變色、損壞。

在清潔瓦斯爐下面（爐台）時

- 請確認機器冷卻了，戴上手套以免受傷。

關於突沸現象

- 在燉煮或加熱咖哩、肉醬等黏稠性料理或味增湯時，請注意沸騰溢出。



所謂突沸現象?

所謂突沸現象係指突然沸騰的現象。水、牛乳、豆漿、酒、味增湯、咖啡等液體在加熱至沸點後，突然加入其他能量，如：搖動容器，加入鹽，糖等，所產生的物理現象。此現象在烹調中發生的話，鍋具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

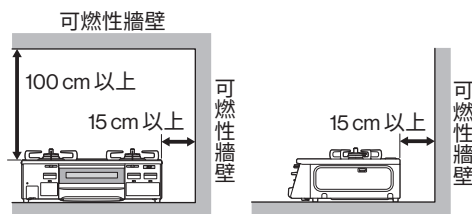
- 咖哩、肉醬等黏稠性料理或味增湯，用小火一邊攪拌一邊加熱。（不要用大火快速加熱）
- 請在稍微冷卻之後再將鹽或糖加入熱湯內。
- 請用配合鍋子大小的火力加熱。

機器安裝

- 安裝或移動機器時，請務必戴手套，並握住機器本體底部。

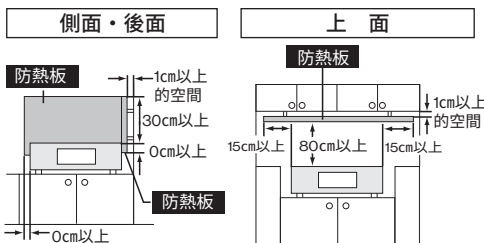
1 確認安裝場所(周圍的防火措施)

如圖所示，請遠離可燃性牆壁（包括貼有不鏽鋼或瓷磚的可燃性牆壁）進行安裝。

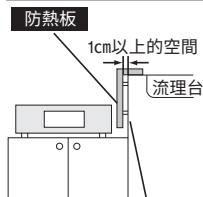


與可燃性牆無法保持上述距離時

請在牆面上安裝防火材料。



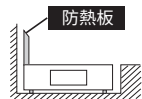
流理台、烹飪台等的側面



烹飪台、流理台的側面、上面為可燃性，比瓦斯爐天板高的情況

側面專用

※ 由於該防熱板安裝在機器本體上，因此從瓦斯爐天板的端面到側壁需要8mm以上。



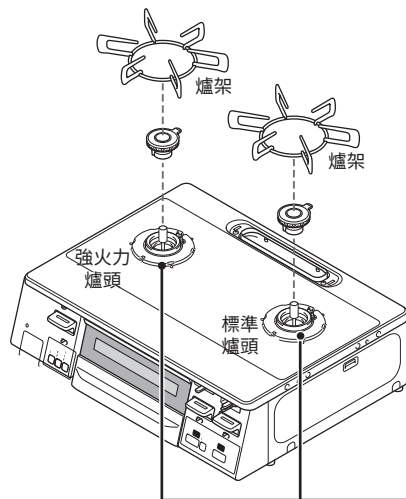
2 去除包裝材料及膠帶類

- 操作部表面粘貼透明保護膜時，請在使用前剝下。
- 請取出小烤箱，將裡面的包裝材料和膠帶類全部去除。

3 安裝零件

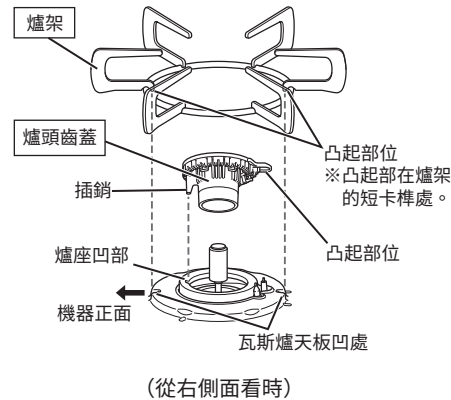
※ 圖示以左爐口為強火力爐頭的機器做說明。

請正確安裝各零件。



為了安全使用，請正確安裝

爐架・爐頭齒蓋



爐架

請在瓦斯爐面板前後的兩處凹部插入內側的凸起部，正確安裝。

爐頭齒蓋

請將爐頭齒蓋的凸起部朝裏，將爐頭齒蓋的插銷插入爐座前的凹處，正確安裝。



請遵守

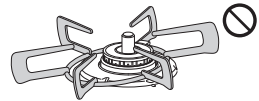
- 爐頭齒蓋・爐架是消耗零件。如果爐頭齒蓋厚度變薄或變形導致火焰不齊，請更換。請向購買本產品的經銷商或向本公司各地營業所洽詢。☎65頁

⚠ 注意



■ 勿在爐架錯誤組裝下使用

爐架錯誤組裝會導致鍋具不穩定，造成傾斜或翻倒。



錯誤安裝範例

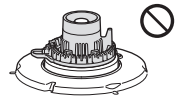


■ 勿在爐頭齒蓋錯誤組裝下使用

- 若爐頭齒蓋錯誤組裝，可能會導致無法點火。
- 火焰不均或回火可能造成不完全燃燒・一氧化碳中毒或爐頭齒蓋變形。
- 火焰鑽入機器，造成機器燒毀。



爐頭齒蓋翘起

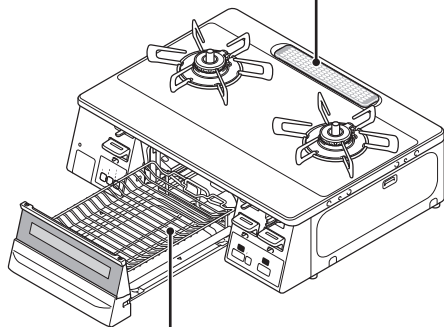
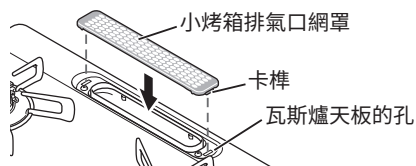


爐頭齒蓋翻面

機器安裝

小烤箱排氣口網罩

小烤箱排氣口網罩卡榫對準瓦斯爐天板的孔。

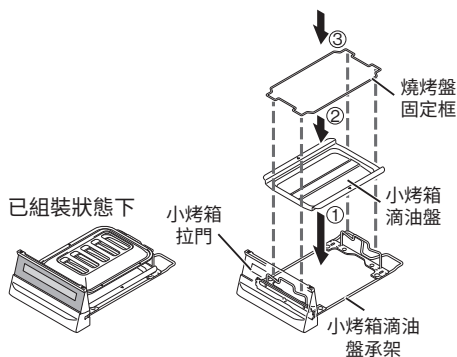
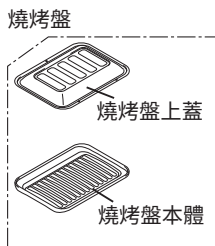


小烤箱滴油盤・燒烤盤・燒烤盤固定框・小烤箱烤網

※燒烤盤勿疊在小烤箱烤網上使用

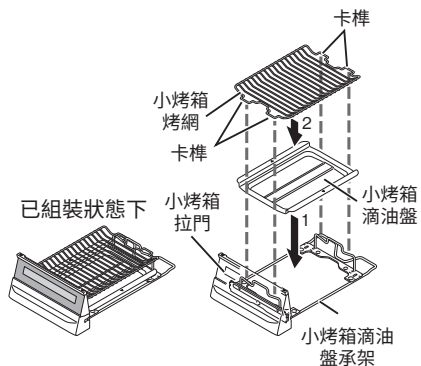
燒烤盤時

- ① 在小烤箱滴油盤承架上安裝小烤箱滴油盤。
- ② 在小烤箱滴油盤承架上安裝燒烤盤固定框。
- ③ 在燒烤盤固定框上安裝燒烤盤。
- ④ 確認是否確實安裝。



小烤箱烤網

- ① 在小烤箱滴油盤承架上安裝小烤箱滴油盤。
- ② 在小烤箱滴油盤承架上安裝小烤箱烤網。
- ③ 確認是否確實安裝。



請遵守

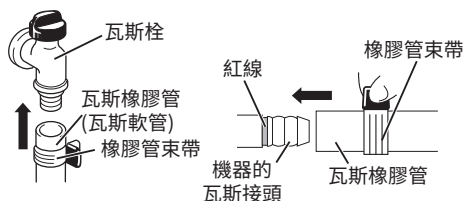
- 不正確安裝的話，小烤箱拉門就很難關閉。
- 如果强行關閉的話，可能會損壞，請重新安裝。

4 連接機器

請配合瓦斯栓正確連接。

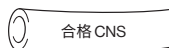
用瓦斯橡膠管連接時

- 1 插到瓦斯接頭的紅線為止，用橡膠管束帶確實固定住。



■ 需要準備的物品

- 瓦斯橡膠管 (瓦斯軟管) (新品)
($\varnothing 9.5\text{mm}$ · 檢查合格標誌) (市售品)



- 橡膠管束帶 (2個) (市售品)

- 2 打開瓦斯栓，確認連接部沒有瓦斯味後，關閉瓦斯栓。



⚠ 警告



- 瓦斯橡膠管·瓦斯軟管不要接觸高溫部位，或折斷、扭曲。請儘量切短使用。



- 連接時，請確認連接部沒有髒汙或垃圾。會造成瓦斯洩漏。

裝入電池

將附帶的測試用1號電池（1.5V）2個裝進電池盒裏。

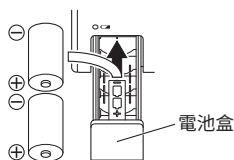
1 抓住電池盒下方的卡榫，往前拉出。

※電池盒可取出約1顆電池。

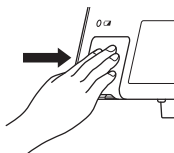
※更換電池時，請取下舊的電池。



2 確認電池盒底面上所標示的⊕・⊖，從深處各正確放入1顆電池。



3 將電池盒完全推入。



電池更換時間大約一年。
(使用1號鹼性電池時)

- 電池更換時間臨近時，電池更換指示燈就會閃爍。可能無法使用瓦斯爐及小烤箱。請更換2個新的1號鹼性電池（1.5V）。
- 電池更換指示燈亮了的話，機器就不能使用了。請更換2個新的1號鹼性電池（1.5V）。

請遵守

- 電池盒不能取下。請不要强行拉拽或壓住。
 - 電池盒中有水等異物進入時，會造成接觸不良。請擦乾淨。
 - 請詳閱電池上記載的注意事項，正確使用。
 - 更換時，請確認機器已冷卻，務必同時裝入2個新的1號鹼性電池（1.5V）。使用新舊、不同種類的電池的話，壽命會縮短，或者電池的發熱、破裂、漏液等，會造成燙傷或受傷。
 - 請勿將電池充電、分解、加熱、投入火中。
 - 即使是1號鹼性電池（1.5V），如果使用狀況、使用時間、電池製造廠商、種類不同，更換時間也會縮短到1年以內。另外，使用1號錳電池（1.5V）時，更換時間會非常短。（1號錳電池與1號鹼性電池相比，壽命是1/3~1/5左右。）
 - 未使用的電池過了「使用推薦期限（月、年）」的情況下，由於自身（自然）放電導致電池容量減少，可能會在短時間內出現電池更換指示燈閃爍、亮燈的情況。另外，附帶的測試用1號鹼性電池（1.5V），根據工廠出貨時期的不同壽命可能會縮短。
 - 將2號、3號電池調整成1號電池尺寸的電池墊片及充電式1號電池，電池盒的⊖端子接觸不到，電壓不足，可能無法使用。另外，即使可以使用，更換時間也會非常短。
- ※附帶的測試用1號鹼性電池（1.5V）用於確認購買商品的功能和性能。更換時，請放入新的1號鹼性電池（1.5V）。

您需要知道的

關於溫度感知器

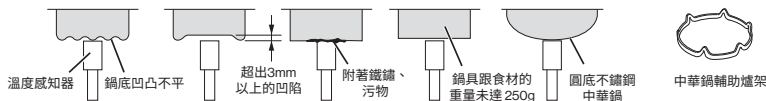
為了讓溫度感知器可正常感應，請務必閱讀下列內容。

警告



■ 溫度感知器的上面跟鍋底未貼合時不可使用

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



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



耐熱玻璃容器







砂鍋



鍋底寬而淺的鍋具

可使用鍋具

○: 適合 ✕: 不適合 (無法正確感應溫度。)

鍋具種類		● 油炸 (油量200ml以上) ● 炒菜	其他烹飪	
	材質：鋁・銅・鐵・琺瑯	○	○	
	材質：不鏽鋼	厚度：2.5mm以上	○	
		薄度：小於2.5mm	✕	○
	材質：鋁・銅・鐵	○	○	
	材質：不鏽鋼 (平底)	厚度：2.5mm以上	○	○
		薄度：小於2.5mm	✕	○
無水鍋 多層鍋		○	○	
砂鍋 耐熱玻璃容器 壓力鍋		✕	○ (有時會熄火)	

※以「溫度設定模式」、「煮開水模式」、「煮飯模式」烹飪時，請使用適合各模式的鍋具。

請遵守

使用中華鍋時

- 請務必握著把手烹飪。
- 請確認鍋底和溫度感知器是否貼合後再使用。
- 根據中華鍋的種類不同，會有鍋具不穩定，溫度感知器無法正常啟動。

安全功能

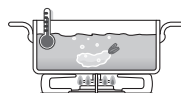
防止烹飪油過熱於未然

油溫過熱防止裝置

油溫過熱後，可以自動調節火力，防止起火。
這個狀態持續約30分鐘，以及小火的狀態溫度仍持續上升時，會自動熄火。

強火力爐頭

標準爐頭



火力調節

火焰熄滅後自動切斷瓦斯

熄火安全裝置

若湯汁溢出或風吹造成熄火，會自動切斷瓦斯。

強火力爐頭

標準爐頭

小烤箱



切斷瓦斯

萬一忘記熄火也會在一定時間自動熄火

瓦斯爐忘記熄火功能

在瓦斯爐爐頭點火2小時後會自動熄火。
瓦斯爐忘記熄火功能的時間可以變更。☞45頁
※在設定瓦斯爐計時器時，忘記熄火功能不起作用。

強火力爐頭

標準爐頭

熄火

小烤箱忘記熄火功能

一點火計時器就啟動。經過計時器設定時間後，自動熄火。
最長15分鐘自動熄火。☞42・44頁

小烤箱

熄火

燉煮食物在燒焦初期階段就會自動熄火

燒焦熄火功能

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

強火力爐頭

標準爐頭



熄火

防止錯誤按下按鍵

點火安全鎖

防止幼童惡作劇與不小心點火。☞25頁

強火力爐頭

標準爐頭

小烤箱

防止點火時的火焰溢出

中火點火功能

強火力爐頭

為了抑制點火時的火焰溢出，用中火點火。☞26頁

小烤箱內部溫度過熱自動熄火

小烤箱過熱防止感知器

小烤箱內未放置如魚類等料理而空燒時，或小烤箱內的溫度異常過高時會自動熄火

小烤箱

熄火

萬一忘記退回操作按鍵，蜂鳴器會發出響聲通知。

瓦斯爐、小烤箱操作按鍵忘記退回通知功能

強火力爐頭

標準爐頭

小烤箱

利用計時器及便利功能自動熄火，利用安全功能熄火時，若忘記退回操作按鍵，每隔1分鐘蜂鳴器會發出5次「嗶嗶」聲提醒。因為會消耗電池電力，請立即按押操作按鍵恢復熄火狀態。

但在使用其他爐頭時，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，防止異常過熱。

高溫自動溫度調節功能

強火力爐頭

標準爐頭

大火快炒、煎炒等溫度相對較高的料理，以及空燒時自動調節火力，防止鍋具異常過熱。

該狀態持續約30分鐘時，或者即使是小火狀態下感知器溫度更進一步上升時，會自動熄火。

最初、小火的時候，蜂鳴器會「嗶嗶」地響一次，發出通知。

烹調有障礙時，請使用大火快炒模式（強火力爐頭）。☞31頁

火力調節



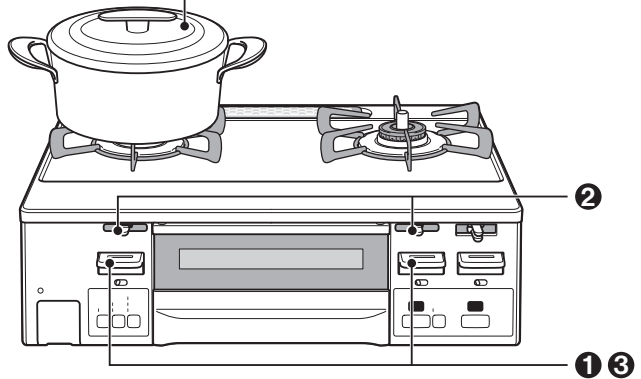
基本操作 (瓦斯爐使用方法)

準備

瓦斯栓向左旋轉，全開。



鍋具放置於爐架中央



※圖示以左爐口為強火力爐頭的器具做說明。

⚠ 確認是否解除了點火安全鎖。

「為了防止不小心點火（點火安全鎖）」請參閱下述內容。

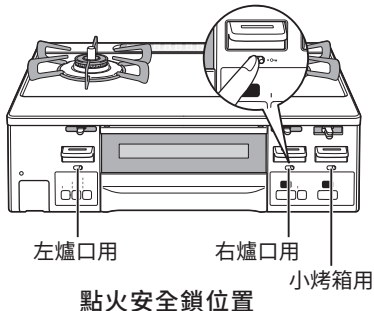


重點

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。

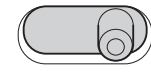
※點火狀態下無法鎖住。務必確認操作按鍵已經為熄火狀態。



操作方法

鎖住

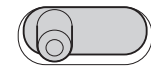
(調節桿右)



解除 → 鎖住

解除

(調節桿左)



解除 ← 鎖住

1 點火

按壓操作按鍵。



請遵守

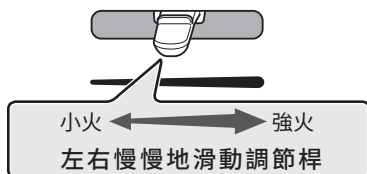
- 請務必確認即使手放開也會點火。

通知

- 點火時，強火力爐頭的火力調節桿移動到「中火」的位置。（確認中火點火）☞24頁
標準爐頭的火力調節桿移動到「強火」的位置。

2 調節火力

左右慢慢地滑動調節桿。



請遵守

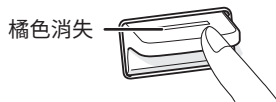
- 請根據鍋具等的直徑調節火力，使火焰不會從鍋底冒出。

通知

- 若快速滑動火力調節桿，會有熄火或火焰瞬間變大的情形。

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



確實關閉到底

請遵守

- 烹飪後因為高溫，碰到機器可能會燙傷。
請一定要確認機器冷卻了。



油炸食品 (油炸模式)

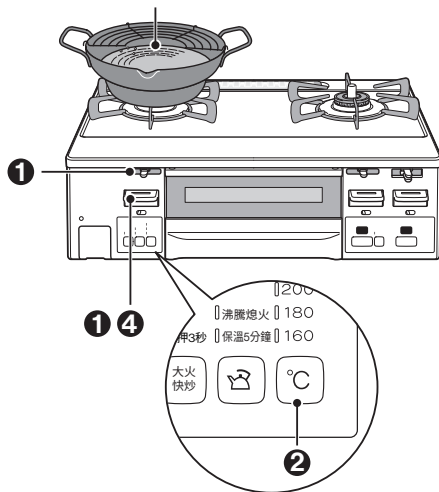
自動調節火力的強火和小火，保持設定的溫度，所以可以烹飪油炸和燒烤。

	適合鍋具	適合油量
油炸食品	平底鍋 中華鍋 平底鍋 材質：鋁·銅·鐵·琺瑯 厚度 (2.5mm以上) 的不鏽鋼	500ml ~ 1L
燒烤食品*	平底鍋 材質：鋁·銅	-

※使用溫度設定模式燒烤時，請使用鋁製、銅製的平底鍋。
使用鐵、琺瑯、不銹鋼製的平底鍋的話，會中途熄火。

在烹飪油炸食品時使用鋁製、銅製的鍋具時，請在蜂鳴器響後約1~2分鐘後放入食材。
因為蜂鳴器即使響了，油的溫度也比設定溫度低。

鍋具置於爐架中央。



※圖示以左爐口為強火力爐頭的機器做說明。

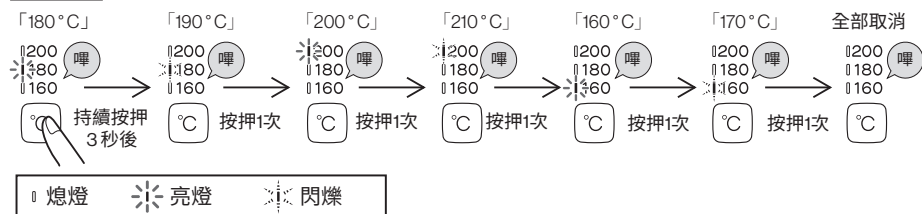
重點

●也可簡單做出除了油炸之外很難控制火力增減的料理。

設定溫度的標準	鋁·銅			鐵·琺瑯·不鏽鋼		
調溫範圍 (160-210°C)	160	170	180	190	200	210
油炸食品						
唐揚雞·炸豬排	←-----→		→			
天婦羅·冷凍可樂餅		←-----→		←-----→		
手工可樂餅					←-----→	←-----→
燒烤食品						
鬆餅	←-----→					
大阪燒		←-----→		→		
牛排·豬排				←-----→	←-----→	→

●按押油炸按鍵讓「180°C」的設定溫度顯示燈亮燈，持續按押3秒的話，可以以10°C為單位設定溫度。

設定溫度



(溫度設定模式) 【強火力爐頭】

1 強火力爐頭點火，調節火力

滑動火力調節桿。



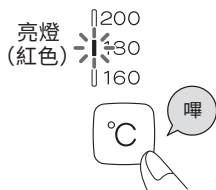
請遵守

- 請根據鍋具等的直徑調節火力，使火焰不會從鍋底冒出。

2 設定溫度

按壓溫度設定按鍵。

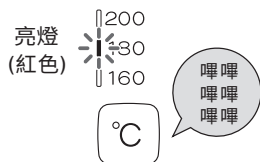
最初設定為180°C。



每次按押會隨著以下順序切換。



當達到設定溫度時，蜂鳴器會發出通知。



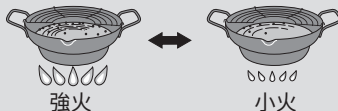
3 開始烹調

請遵守

- 烹飪過程中，請不要離開機器。可能會異常過熱，導致火災。
- 烹調中熄火的話，設定溫度會被取消。請再次從操作1開始進行設定。

通知

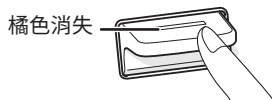
- 在烹調中亦可變更設定溫度
- 烹飪過程中，自動重複大火、小火，保持設定溫度。



- 從小火開始火力自動變強時，蜂鳴器會發出「嗶嗶嗶」通知。

4 熄火

按壓操作按鍵。



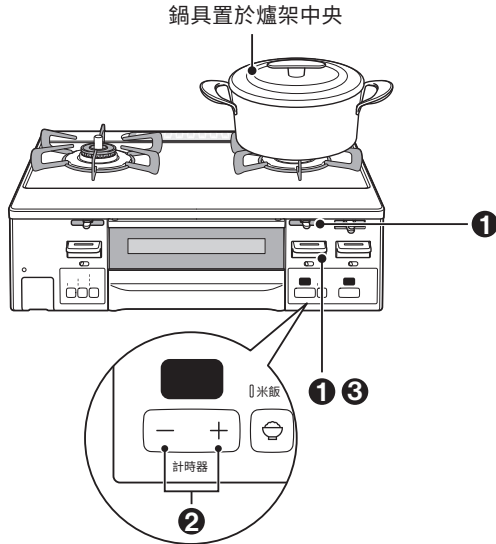
請遵守

- 請務必確認熄火了。



使用瓦斯爐計時器

到了設定時間會通知，自動熄火。
方便的忘記熄火功能。

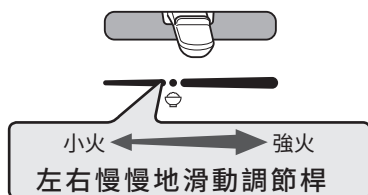


※圖示以左爐口為強火力爐頭的機器做說明。

(瓦斯爐計時器模式) 【標準爐頭】

1 標準爐頭點火，調節火力

滑動火力調節桿。

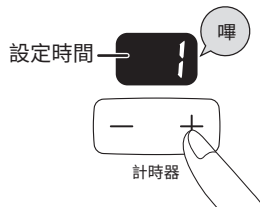


請遵守

- 請根據鍋具等的直徑調節火力，使火焰不會從鍋底冒出。

2 設定時間

按壓瓦斯爐計時器設定按鍵 [+ / -]。最初顯示「1」(1分鐘)。



1~90分鐘之內，以1分鐘增量設定。
如果按壓不放，30分鐘之前以5分鐘增量設定，
30分鐘以後以10分鐘為增量設定。

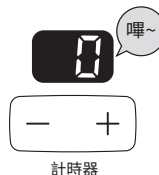


在設定時間的30秒前，蜂鳴器發出響聲通知。



到達設定時間時，蜂鳴器發出響聲通知。

會自動熄火。

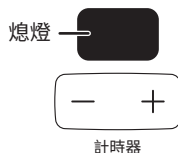
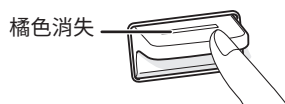


通知

- 在烹調中亦可變更設定時間。
- 在設定瓦斯爐計時器的過程中，忘記熄火的熄火功能不起作用。

3 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵恢復熄火狀態。



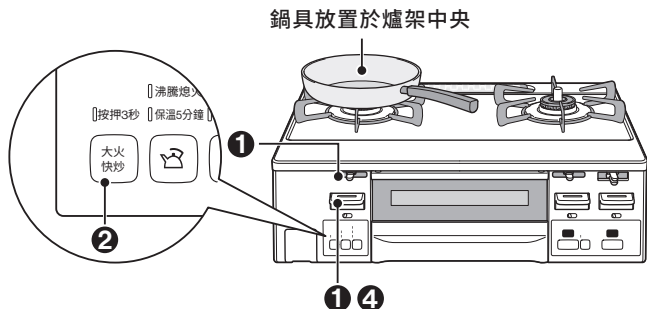
通知

- 操作按鈕未恢復到熄火狀態時，瓦斯爐計時器顯示部「0」大約10秒後熄滅。



大火快炒・煎炒料理

用於炒菜、煎炒、烘烤等突然火變小或熄火的場合。
暫時解除「油溫過熱防止裝置」「燒焦熄火功能」。



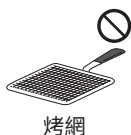
※圖示以左爐口為強火力爐頭的機器做說明。

警告



■大火快炒模式時，不可油炸烹調。
油溫度變高，可能會起火。

■不可使用烤網
滴落在瓦斯爐天板的油會起火或
可能造成機器異常過熱。



注意



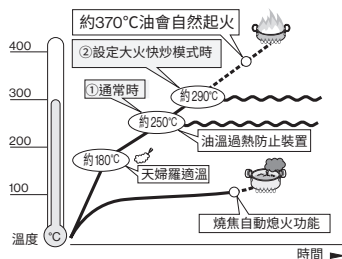
■烘烤烹調時要避免放在溫度感知器正上方。

若燒烤醬汁等滴在溫度感知器上面，導致溫度感知器髒汙時，無法正確檢測出鍋底的正確溫度，會引起起火或中途熄火，造成機器燒損。並且、燒烤醬汁的滴量及位置也會造成溫度感知器故障。



重點

溫度感知器啟動



①通常時

經由溫度感知器的感應，煎炒比較高溫料理及鍋子空燒時，會自動調節為強火、小火，自動熄火。

②設定大火快炒模式時

大火快炒模式並不是讓溫度感知器功能完全消失，而是比①通常時更高溫亦可烹調之功能。即使使用大火快炒模式，為了防止鍋具的異常過熱會自動調節為強火、小火，自動熄火。從設定為大火快炒模式起，最長60分鐘（最初自動小火後約30分鐘）會自動熄火。

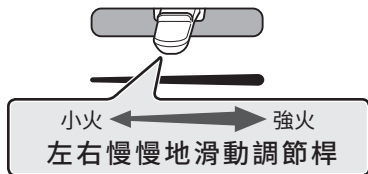
但是，到了瓦斯爐忘記熄火功能的設定時間時，也會自動熄火。

大火快炒模式設定中，燒焦自動熄火功能及油溫過熱防止功能不會啟動。

(大火快炒模式) 【強火力爐頭】

1 強火力爐頭點火，調節火力

滑動火力調節桿。



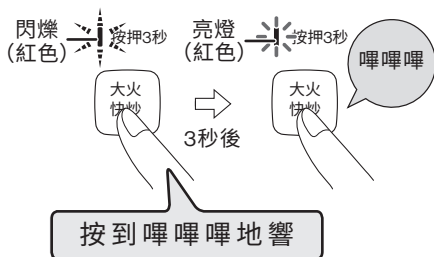
請遵守

- 請根據鍋具等的直徑調節火力，使火焰不會從鍋底冒出。

2 設定大火快炒

按壓大火快炒按鍵3秒以上。

指示燈從閃爍變成亮燈，蜂鳴器發出通知。



通知

- 取消時，再次按下大火快炒按鍵。
- 熄火後，大火快炒模式被取消。
- 按下大火快炒按鍵時再按其他按鍵，大火快炒模式的設定操作被取消。

3 開始烹調

請遵守

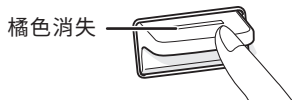
- 加熱的平底鍋裏只放少量的烹調油時，油的溫度會急劇上升，有可能會起火，請注意。

通知

從小火開始火力自動變強時，蜂鳴器會發出「嗶嗶嗶」的聲音通知。

4 熄火

按壓操作按鍵。



請遵守

- 請務必確認熄火了。



煮開水

開水煮沸會發出通知並自動熄火。

適當鍋具	適當水量
平底鍋・無水鍋・ 多層鍋・水壺 材質：鋁・銅・鐵・ 琺瑯・不鏽鋼	500 ml ~ 3L 為防止溢出，請根據水壺和鍋具的大小放入適當的水量（最大容量的6~7成）。

使用砂鍋、耐熱玻璃容器、壓力鍋時，無法正確檢測溫度。

請遵守

- 依水壺及鍋具的形狀、材質及水量不同，通知的時間會有不同，以及水溢出之情形。請小心不要燙傷。
- 為了讓溫度感知器可以正確感應，請遵守下列事項。

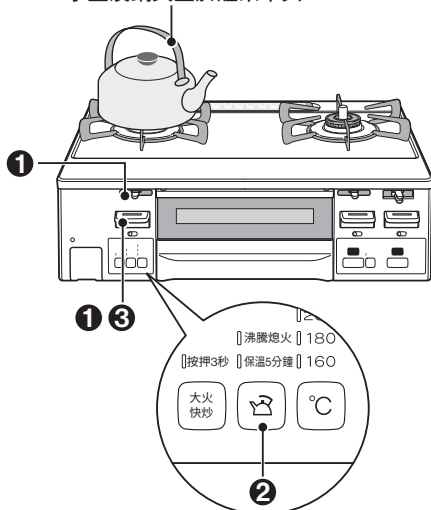
從點火到沸騰為止

- 蓋子不要開關
- 水不可攪拌
- 不可移動水壺及鍋具
- 不可加水
- 不可放入配料
- 不可改變火力

通知

- 沸騰通知感覺有時快、有時慢，可以通過各種設定的變更（自訂功能），將煮沸的通知時間變更為5個階段。☞ 45頁
- 以下的情形可能會在到達100°C前被判斷為已沸騰。
 - 已經煮過一次的開水（約70°C以上）再以煮開水模式煮水時。
 - 水壺及鍋具底部髒污或生鏽時。

水壺及鍋具置於爐架中央

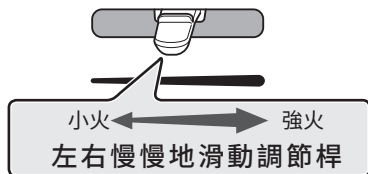


※圖示以左爐口為強火力爐頭的機器做說明。

(煮開水模式) 【強火力爐頭】

1 強火力爐頭點火，調節火力

滑動火力調節桿。



請遵守

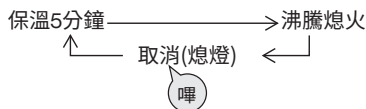
- 請根據鍋具等的直徑調節火力，使火焰不會從鍋底冒出。

2 設定煮開水

按壓煮開水按鍵。



每次按壓，依以下順序切換。



保溫5分鐘

沸騰時，蜂鳴器發出通知。

自動變成小火。



通知

- 沸騰變小火後，不能調節火力。

5分鐘後蜂鳴器發出通知。
自動熄火。



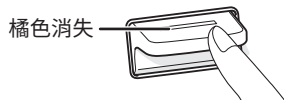
沸騰熄火

沸騰時，蜂鳴器發出通知。

自動熄火。



3 按壓操作按鍵



通知

- 操作按鍵恢復熄火狀態為止，煮開水按鍵的指示燈會閃爍。



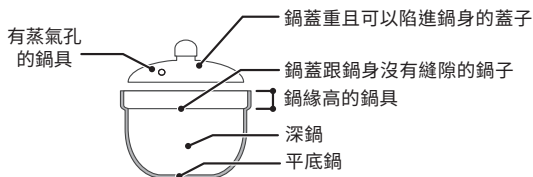
煮米飯・稀飯

適合煮飯模式的鍋具

為了煮得好吃，請選擇適合煮飯模式的鍋具。

※煮飯專用的鍋也有另售。

☞ 65頁



飯鍋的選擇方法

鍋具種類		米飯	稀飯	煮飯量・重點
另售的煮飯專用鍋	RTR-03E	○	○	白米3杯・全粥0.5杯・菜肉拌飯2杯
另售的煮飯專用鍋	RTR-300D1	○	○	白米3杯・全粥1杯・七倍粥0.5杯・菜肉拌飯2杯
	RTR-500D	○	○	白米5杯・全粥1杯・七倍粥0.5杯・菜肉拌飯4杯
鋁鍋		※○	※○	較薄(2mm以下)的話，容易燒焦。
琺瑯・不鏽鋼鍋		※○	※○	白米有時會燒焦。 較薄(2.5mm以下)的不鏽鋼鍋容易燒焦。
市售的砂鍋		×	※○	只能煮粥。
玻璃鍋・壓力鍋・多層鍋		×	×	不能煮得好吃，請不要使用。

○：適合 X：不適合（不能正確感應溫度。）

※蓋子沒有蒸氣孔的情況以及根據鍋具的材質和形狀的不同，可能會出現燒焦或溢出等煮不好吃的情况。

這種情況下，請使用另售的煮飯專用鍋。☞ 65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
七倍粥	0.25~0.5杯

煮出好吃米飯的訣竅

1 正確量米

使用180ml的量杯很方便。



量杯杯緣刮平為1杯米。

180ml的量杯

(煮飯模式) 【標準爐頭】

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，煮出來的飯可能味道不好、泛黃或燒焦。

米和水量的標準

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

請遵守

- 水量依個人喜好斟酌加量減量。
- 煮菜肉拌飯，比白飯多加1成的水量 (含調味料•高湯)。

米浸泡時間

米的種類		泡水時間	
		春~夏	秋~冬
米飯	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・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		

重點

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

無洗米煮飯訣竅

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



煮米飯・稀飯

米飯及稀飯煮好會通知並且自動熄火。

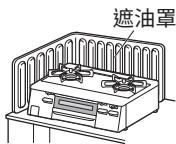
煮飯時間的標準

米飯	28～37分鐘（含燜飯10分鐘）
稀飯	35～50分鐘

請遵守

煮飯時請取下遮油罩。

- 機器圍著遮油罩等，會改變排氣的氣流，造成燃燒不良引起煮飯不均。



- 如果有風吹進來，或者被電風扇和空調的風吹到，就不能煮出好吃的米飯。火焰請不要被風吹到。

煮菜肉拌飯時

- 為了讓米粒吸收水分，請在煮飯前才加入調味料。
- 配料、奶油、番茄醬等調味料請放在米上，煮好後攪拌。沉澱後，有時不能煮出好吃的米飯。

煮稀飯時

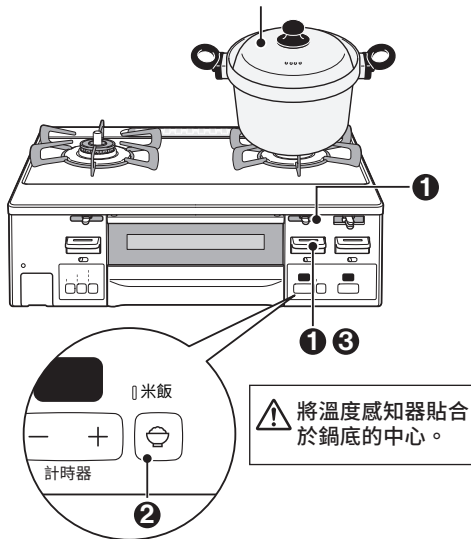
- 從煮好的飯開始煮粥（雜燴粥）的時候，請手動烹飪。
- 請不要一開始就放鹽等調味料，或者在煮飯的時候攪拌。有時會出現粘性，米粒碎了，不能煮出好吃的米飯。
- 溢出時請掀開鍋蓋或拿開鍋蓋，注意不要溢出。
- 稀飯煮好時，若水分過多請再次點火，觀察情況調節火力。

通知

煮米飯時

- 不能重新加熱。（有時會燒焦。）
- 煮飯模式下的少量煮飯，如果在意米飯的著色（焦度）或感到煮得不透，可以通過各種設定變更（自訂功能），可分3個階段來調節煮飯的火候。☞45頁

蓋上鍋蓋，放置爐架中央。

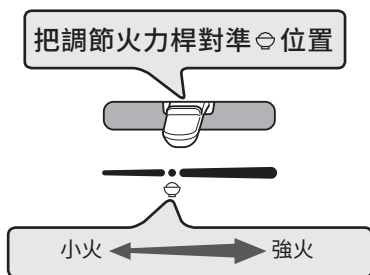


將溫度感知器貼合於鍋底的中心。

※圖示以左爐口為強火力爐頭的機器做說明。

1 標準火力爐頭點火，調節火力

滑動火力調節桿。

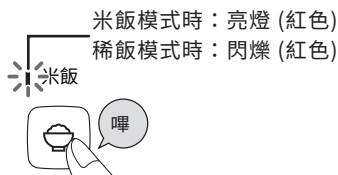


通知

- 火力大於☉的位置，米飯會較硬，小於☉位置，米飯會較軟。

2 設定煮飯

調節火力，立即按押煮飯按鍵。



[米飯] 按押米飯按鍵，就是米飯模式。
指示燈亮燈。

[稀飯] 稀飯模式是將煮米飯按鍵持續按押3秒
以上設定。指示燈閃爍。

請遵守

- 取消時，請先熄火。
- 開始煮米飯，經過一定時間後，設定就無法變更。

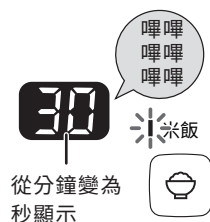
米飯

煮好後，蜂鳴器發出通知，開始燜煮
【10分鐘】

自動熄火。



在燜飯結束的30秒前，蜂鳴器發出通知。



燜飯結束後，蜂鳴器發出通知。



請遵守

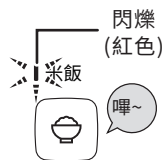
- 燜飯後...
請從鍋底充分攪拌。
可將多餘的水分去除，讓米飯更好吃。

通知

- 在燜飯過程中，回到操作按鍵，燜飯結束時，蜂鳴器不會發出通知。

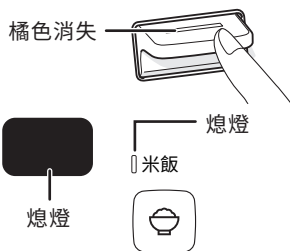
稀飯

稀飯煮好，蜂鳴器發出通知。
自動熄火。



3 按押操作按鍵

按押操作按鍵恢復熄火狀態。



通知

- 在操作按鍵恢復熄火狀態之前，煮飯按鍵的指示燈會閃爍。
另外，在 [米飯] 的情況下，瓦斯爐計時器顯示部「0」大約10秒後熄燈。



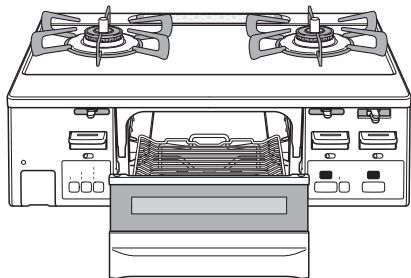
小烤箱的使用及準備

準備

- 確認包裝材料是否在小烤箱內，如果有請全部清除。



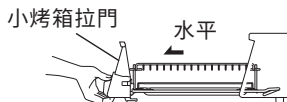
- !** 確認是否解除了點火安全鎖。
「為了防止不小心點火（點火安全鎖）」請參閱☞25頁。
確認小烤箱內部。



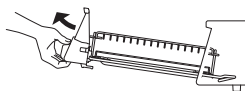
※圖示以小烤箱烤網說明。

取出小烤箱

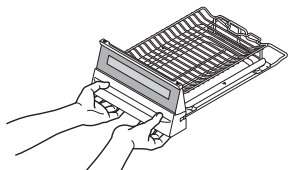
- 1** 慢慢地水平拉出小烤箱拉門。
一直拉到底，會停一下。



- 2** 稍微抬起來從本體上取下，然後直接取出。



- 3** 用雙手牢牢握住小烤箱拉門並慢慢搬運。



通知

- 在完全拉出小烤箱拉門之前抬起，會損壞小烤箱滴油盤。
- 小烤箱滴油盤・小烤箱滴油盤承架・燒烤盤・燒烤盤固定框以及小烤箱烤網的組裝方法，請參閱☞19・51頁。
- 小烤箱拉門的取出、組裝方法，請參閱☞51頁。

初次使用小烤箱時

- 1** 取出燒烤盤、小烤箱烤網，將拉門推入到底。
2 空燒約6分鐘。

把附著在零件上的加工油燒掉。火力請用上火「強」・下火「強」進行。如果在意氣味和煙味的話，請在等待小烤箱冷卻為止約5分鐘後，反覆進行。關於小烤箱的操作，請參閱☞43頁。

請遵守

- 空燒時，小烤箱過熱防止感知器可能會起作用，自動滅火。（「02」跟「-5」交替顯示）此時，請按押操作按鍵恢復熄火狀態，等待小烤箱冷卻約5分鐘後，再點火。

通知

- 從小烤箱排氣口和小烤箱排氣口以外也會冒煙，這並非異常。

- 3** 關閉瓦斯栓。

使用後，瓦斯栓往右旋轉，關閉瓦斯。



為了烤出好吃的食材(魚等)

1 預備食材。

- 將冷凍魚完全解凍。
- 冷藏的魚在常溫下放置一段時間。
- 魚清洗過後，將水分徹底去除。
- 若為醃製魚，請將表面的醃製物擦拭後再烤。

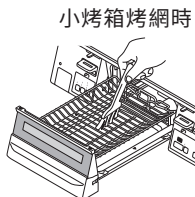
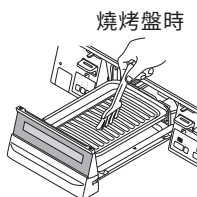
重點

- 用鹽醃製，讓魚肉緊緻，較不易碎掉。
- 青花魚跟沙丁魚等背部青色的魚類脂肪較多，要多加鹽放置一段時間，讓魚肉緊緻。白肉魚不需加太多鹽，放置時間不需太長。
- 河魚及烏賊、蝦子、魚貝類在燒烤前才灑鹽。
- 加鹽的重量約為魚重量的 2%，魚肉較厚之處多加點鹽，較薄處少加點鹽。
- 魚鰭、魚尾容易燒焦，多加些鹽。還有、以鋁箔紙包覆後再燒烤可以減少燒焦的情形。
- 在魚皮上劃十字，火容易通過魚肉，減少由於魚皮破裂而導致的脂肪飛濺。



2 在燒烤盤及小烤箱烤網塗油。

薄薄地塗一層油。
花上一點工夫，就不容易粘在一起了。



3 小烤箱烤網空燒(預熱)約1~2分鐘。

火力請用上火「強」、下火「強」進行。
食材(魚等)不容易粘在小烤箱烤網上，
烤好後容易取出。

關於小烤箱操作，請參閱 41、43 頁。

請遵守

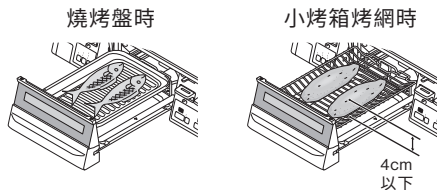
- 用燒烤盤烹飪時，請不要預熱。
- 燒烤盤請勿空燒。會造成變形、變色、氟素鍍層脫落。

通知

- 小烤箱烤網如果長時間空燒，氟素鍍層可能會剝落。

4 放置食材(魚等)。

請將食材放在小烤箱內部，厚度在4cm以下。



5 小烤箱拉門確實關閉到底

請遵守

- 關於食材(魚等)的放置方法，請參閱附屬的「烤箱活用食譜」。

通知

- 小烤箱滴油盤、燒烤盤、小烤箱烤網是消耗零件。

根據使用狀態和長期變化，燒烤盤、小烤箱烤網的烹飪物容易粘在一起，有時氟素鍍層會剝落。此外，小烤箱滴油盤也有不容易去除污垢的情況。兩個都是作為更換零件(收費)準備的，所以更換的時候，請向購買本產品的經銷商或向本公司各地營業所洽詢。 65 頁



用燒烤盤烹調

設定時間到了會通知，並自動熄火。

※使用附屬的燒烤盤。

- 請務必確認小烤箱烤網已拆下。
- 請務必在小烤箱滴油盤上放置燒烤盤固定框使用。

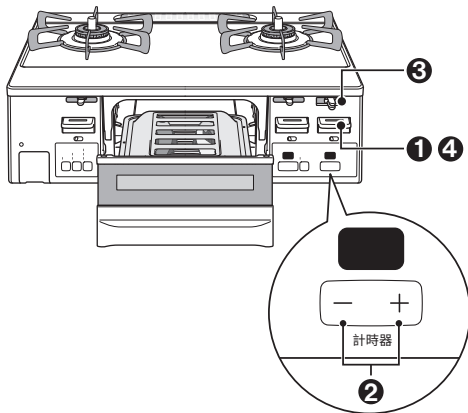
⚠ 只能使用附帶的燒烤盤。
不要往小烤箱滴油盤裏加水。
小烤箱拉門確實關閉到底。

請遵守

- 燒烤時，請勿離開機器並注意不要烤過頭。依烹調食物的不同，可能會在小烤箱計時器及小烤箱過熱防止感知器感應前就起火。
例：串成一串的鹽漬魚乾或溼潤的小魚、魚乾及脂肪多的鮭魚、鹽漬青花魚、雞肉等。

關於準備工作及烹調方法，請參閱附屬的「烤箱活用食譜」。

- 烹飪過程中，請不要打開小烤箱拉門。
- 如果小烤箱內部溫度過高，小烤箱過熱防止感知器會起作用，自動熄火。請按押操作按鈕恢復熄火狀態，等待約5分鐘小烤箱冷卻後，再點火。
- 烤脂肪含量多的食材時，烹飪後也會有脂肪從燒烤盤上飛濺出來的情况，請在熄火後1分鐘左右後取出食材。
- 如果要繼續烹調的話，請一定要用廚房用紙巾擦掉積在燒烤盤上的油脂，然後再進行烹調。
- 烹調結束後，燒烤盤非常的燙，請戴隔熱手套等小心謹慎地取下燒烤盤上蓋。使用化學纖維的隔熱手套等有融化的可能性，請不要使用。推薦使用厚一點的棉質隔熱手套等。
- 使用結束後，小心不要燙傷，請使用廚房紙巾擦拭燒烤盤累積的油汙後，小心地取下燒烤盤。
- 請不要突然冷卻小烤箱滴油盤和燒烤盤。使用後立即淋到小烤箱滴油盤和燒烤盤上，可能會變形、變色。請冷卻後再清潔。



1 點火

按押操作按鈕



小烤箱計時器自動開始啟動。



最初顯示為「9」表示(9分鐘)。

小烤箱內部溫度變高時，會顯示為「6」表示(6分鐘)。

請遵守

- 關於是否需要使用燒烤盤上蓋燒烤，請參閱附屬的「烤箱活用食譜」。
- 請勿預熱。

2 設定時間

按壓小烤箱計時器設定按鍵 [+ / -] 。

可以以1分鐘為單位設定1~15分鐘(最長)。

小烤箱內部溫度高時，設定時間變成1~10分鐘(最長)。



請遵守

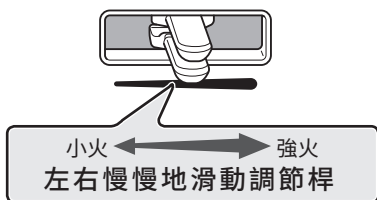
- 關於建議燒烤時間請參閱附屬的「烤箱活用食譜」。

通知

- 設定時間在烹調中亦可變更。

3 調節火力

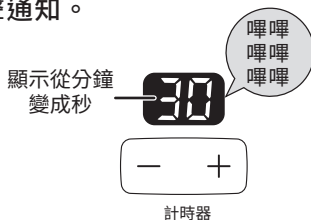
- 火力分為上火・下火，可各自調節火力。



請遵守

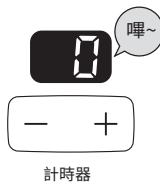
- 因為上火跟下火的加熱方式不同，有時上面跟下面的燒烤顏色會不一樣。請視燒烤顏色切換上火、下火的火力。

在設定時間的 30 秒前，蜂鳴器發出響聲通知。



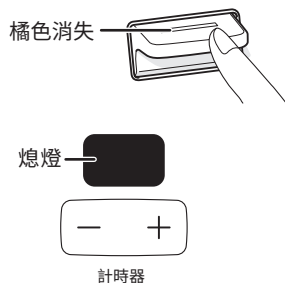
到達設定時間時，蜂鳴器發出響聲通知。

會自動熄火。



4 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵恢復熄火狀態。



通知

- 操作按鍵恢復熄火狀態之前，小烤箱計時器顯示部「0」大約10秒後熄燈。



用小烤箱烤網烹調

設定時間到了會通知，並自動熄火。

※使用附屬的小烤箱烤網。

- 請確認已將小烤箱烤網放入小烤箱內。
- 請務必取下燒烤盤固定框。
- 請勿使用燒烤盤。

⚠ 只可使用附件的小烤箱烤網。
不要往小烤箱滴油盤裏加水。
小烤箱拉門確實關閉到底。

請遵守

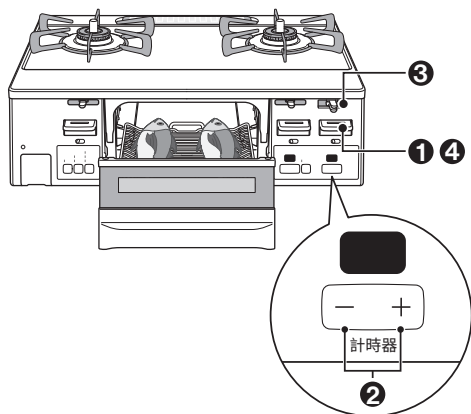
- 燒烤時，請勿離開機器並注意不要烤過頭。依照烹調食材不同，可能在小烤箱計時器及小烤箱過熱防止感知器作用前起火。
例：串成一串的鹽漬魚乾或溼潤的小魚、魚乾及脂肪多的鮪魚、鹽漬青花魚、雞肉等。

關於準備工作及烹調方法，請參閱附屬的「烤箱活用食譜」。

- 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。
- 如果小烤箱內部溫度過高，小烤箱過熱防止感知器會起作用，自動熄火。請按押操作按鍵恢復熄火狀態，等待約5分鐘小烤箱冷卻後，再點火。
- 烤好後請立即取出，餘熱可能會造成燒焦。
- 請勿將小烤箱滴油盤直接急速冷卻。使用後立即淋水可能會造成滴油盤變形。請等滴油盤冷卻後再清潔。

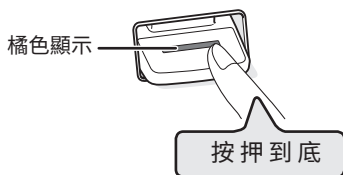
通知

- 取出魚
如果將筷子和小烤箱烤網平行放進去，粘在小烤箱烤網上的料理就容易剝落。



1 點火

按押操作按鍵



小烤箱計時器自動開始啟動。



最初顯示為「9」表示(9分鐘)。
小烤箱內部溫度變高時，會顯示為「6」表示(6分鐘)。

2 設定時間

按壓小烤箱計時器設定按鍵 [+ / -]。

可以以1分鐘為單位設定1~15分鐘(最長)。

小烤箱內部溫度高時，設定時間變成1~10分鐘(最長)。



請遵守

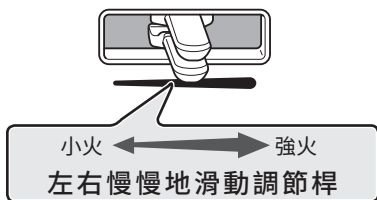
- 關於建議燒烤時間請參閱附屬的「烤箱活用食譜」。

通知

- 設定時間在烹調中亦可變更。

3 調節火力

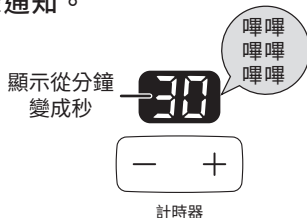
- 火力分為上火・下火，可各自調節火力。



請遵守

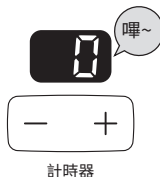
- 因為上火跟下火的加熱方式不同，有時上面跟下面的燒烤顏色會不一樣。請視燒烤顏色切換上火、下火的火力。

在設定時間的 30 秒前，蜂鳴器發出響聲通知。



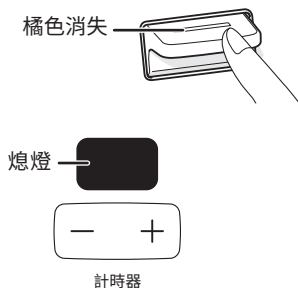
到達設定時間時，蜂鳴器發出響聲通知。

會自動熄火。



4 按壓操作按鍵

按壓操作按鍵恢復熄火狀態。



通知

- 操作按鍵恢復熄火狀態之前，小烤箱計時器顯示部「0」大約10秒後熄燈。

各種設定的變更 (自訂功能)

可以變更設定以下功能

顯示部	功能	內容	設定項目
※1 01	忘記熄火功能熄火時間	可以設定瓦斯爐忘記熄火功能的時間。	30 ~ 90 (分鐘) (以10分鐘為單位) --: 2小時 (初期設定)
02	煮開水通知時間	為避免過早或過晚的知曉沸騰的通知時間，可以設定5個檔位的通知時間。	1: 早 2: 稍早 3: 標準 (初期設定) 4: 稍晚 5: 晚
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，當火力從低溫自動變強時的通知蜂鳴器的 on/oFF 可以設定。	on: 有蜂鳴聲 (初期設定) oF: 無蜂鳴聲
※2 05	操作蜂鳴器	可以設定操作時有/無蜂鳴器通知 (「嗶」等)。	on: 有蜂鳴聲 (初期設定) oF: 無蜂鳴聲
07	全部復位	設定變更 (自訂) 的所有設定回到初期設定。	在顯示「88」之前，持續按壓小烤箱計時器設定按鍵 [+] 3秒鐘。
08	最新錯誤歷史記錄	可以確認最新的錯誤訊息。	在小烤箱計時器顯示部交替閃爍顯示檢測位置和錯誤顯示數字 -1: 標準爐頭 -3: 強火力爐頭 -5: 小烤箱 --: 無錯誤顯示碼

※1 強火力爐頭和標準爐頭的設定同時變更。不能對每個燃燒器進行設定。

※2 設定大火快炒時的蜂鳴聲「嗶嗶嗶」無法消除。

- 可以根據個人的喜好自訂，方便使用。

⚠ 確認是否解除了點火安全鎖。
「為了防止不小心點火（點火鎖）」
請參閱 25 頁。

※圖示以左爐口為強火力爐頭的機器做說明。

設定方法

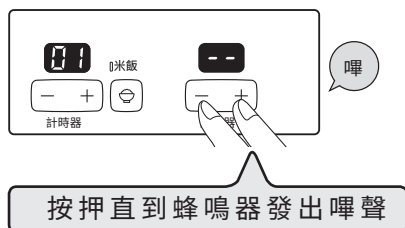
1 強火力爐頭點火

按押強火力爐頭的操作按鍵。

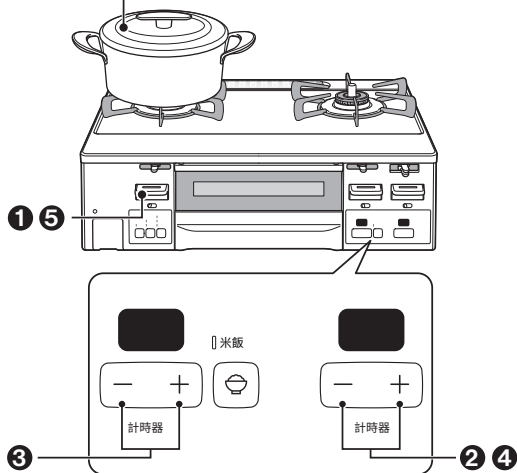


2 在點火後10秒內同時按小烤箱計時器設定按鍵 [+] 和 [-]

按押3秒以上直到蜂鳴器響起。
標準爐頭的計時器顯示部顯示「0」，小
烤箱計時器顯示部顯示「-」。
強火力爐頭熄火。



把盛有水的鍋具等置於爐架中央

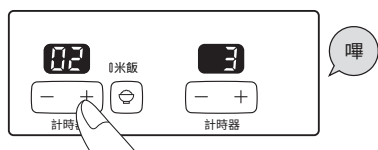


3 選擇設定變更的功能

按押標準爐頭的瓦斯爐計時器設定按鍵 [+ / -]。

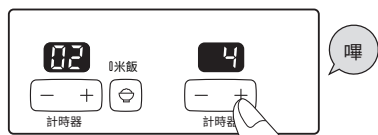
[+] 開關顯示為...02、03、04...，顯示部的數字增加。

[-] 開關顯示為...08、07、05...，顯示部的數字減少。



4 變更設定項目

按押小烤箱計時器設定按鍵 [+ / -]。
各種設定項目請參照左邊的工作頁。



5 完成各種設定的變更

按強火力爐頭的操作按鍵恢復熄火狀態。

日常檢查和清潔用品

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

日常檢查

















有正常安裝零件嗎？

- 請確認爐頭齒蓋、爐架、排氣口網罩是否安裝正確後再使用。
☞17～19頁

沒有阻塞、累積油垢嗎？

- 爐頭齒蓋的火焰孔及熄火安全裝置（火焰檢知部）是否被溢出的湯汁堵塞，是否被溢出的湯汁弄髒。☞50頁
- 小烤箱滴油盤和燒烤盤上是否累積油脂，小烤箱內部是否沾染油污。☞51・52頁
- 瓦斯橡膠管沒有損壞嗎？
請把舊的瓦斯橡膠管換成新的瓦斯橡膠管。☞20頁

有關清潔用品及清潔劑

可 以 使 用	 柔軟 海綿菜瓜布	 牙刷	 軟布	 廚房用中性清潔劑 (清洗蔬菜或餐具用)
	<p>造成刮傷。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  海綿菜瓜布內面(硬的) </div> <div style="text-align: center;">  尼龍菜瓜布 </div> <div style="text-align: center;">  菜瓜布 </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  鋼刷(硬毛刷) </div> <div style="text-align: center;">  清潔劑 </div> <div style="text-align: center;">  去污粉 </div> <div style="text-align: center;">  牙膏 </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>科技海綿※ 金屬菜瓜布</p> <p>乳狀清潔劑</p> <p>如果無法去污時，僅在玻璃天板、爐架、小烤箱排氣口網罩、燒烤盤使用。 但是可能造成表面刮傷。</p> <p>※科技海綿可在五金行、量販店等處購買。</p> </div>			
不 可 使 用	<p>會造成剝落、表面的變質、變色、生鏽、破裂。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  酸性洗潔劑 鹼性洗潔劑 漂白劑 </div> <div style="text-align: center;">  弱酸性洗潔劑 弱鹼性洗潔劑 </div> <div style="text-align: center;">  甲苯 揮發油 酒精 </div> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>小蘇打粉 小蘇打粉</p> <p>可用於玻璃天板、爐架、小烤箱排氣口網罩、燒烤盤上蓋。</p> </div>			
	<p>造成故障的原因。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 10px;"> 不可直接噴在機器上面使用 </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  噴霧式清潔劑 </div> <p>起火造成火災。</p> <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 10px;"> 絕對不可使用的物品 </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  可燃性噴霧劑 滲透液 潤滑劑 </div>			

請遵守

- 清潔用品及清潔劑請先在不明顯處試用，沒有問題再使用。
- 用洗碗機清洗時，請閱讀清潔劑及洗碗機的使用說明書，確認是否為可使之清潔劑。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

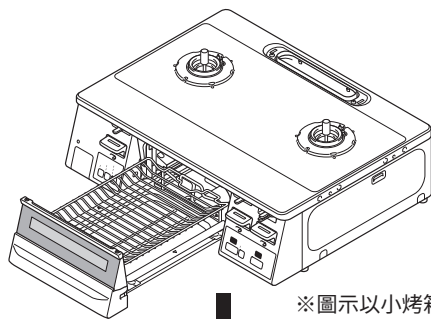
1. 確認機器已經冷卻。
2. 關閉瓦斯栓（瓦斯開關）。
3. 鎖住操作按鍵。☞25 頁
4. 請先戴手套再進行清潔保養。

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。

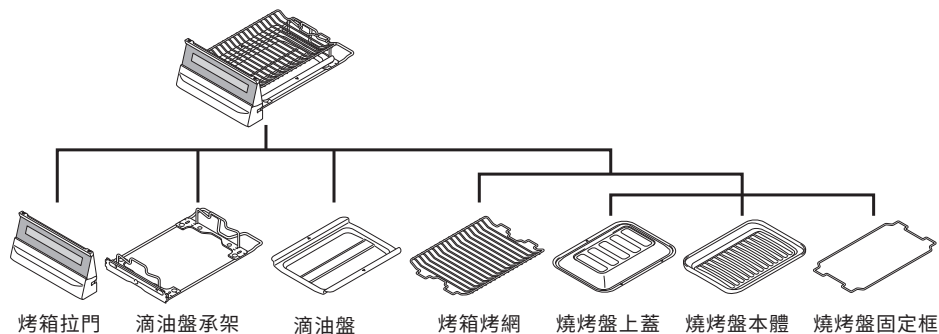
※ 其他的部分不可拆卸。

瓦斯爐附近



※圖示以小烤箱烤網說明。

小烤箱附近



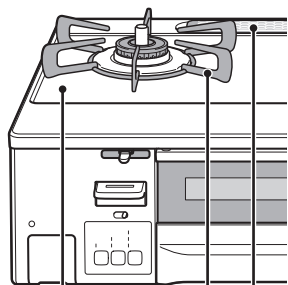
清潔方法 (瓦斯爐)

- 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擦過，再用乾布擦拭，不要讓水氣或清潔劑殘留。

請遵守

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

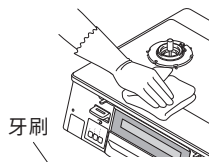
☞47頁



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。
- 關於瓦斯爐天板凹部的清潔，請使用牙刷等去除污垢。

※污垢堆積的話，會造成爐架無法穩定。



天板凹部

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.用科技海綿吸水擦拭，雖然珐瑯面會有細小的刮痕。即便如此還是去除了時，用金屬菜瓜布吸水擦拭。細小的刮傷上有黑頭的時候，在柔軟的海綿菜瓜布塗上乳狀清潔劑擦除。
- 2.污垢去除後，務必用軟布沾水擦過，再用乾布擦乾。

請遵守

- 在瓦斯爐天板上有張貼安全注意事項標籤。如果有剝離或看不清楚時，請向購買本產品之經銷商再購入並黏貼在天板上。

爐架、烤箱 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。

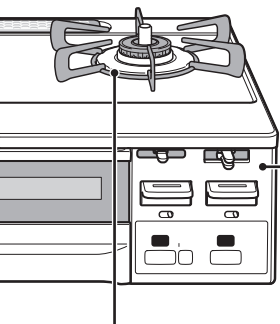
那樣還不能去除污垢時

- 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。



請待機器冷卻、關閉瓦斯栓、鎖上點火安全鎖並戴上手套後再進行清潔。

※各零件的安裝請參閱 17~19・51頁。



機器表面・操作部

- 用沾有清潔劑的軟布擦拭污垢，再用乾布將清潔劑及水氣徹底擦乾。
- ※請避免讓清潔劑流入機器內部。否則附著到電子零件上，會造成動作異常或腐蝕等問題。



爐頭部

- 用軟布擦拭污垢，再用乾布將清潔劑及水氣徹底擦乾。

爐頭齒蓋

- 用沾有清潔劑的軟布擦拭污垢，再用乾布將清潔劑及水氣徹底擦乾。
- ※水洗後，請充分去除水氣後再組裝。
- ※可同樣與爐架等進行煮洗。

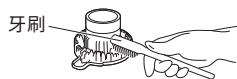


那樣還不能去除污垢時

1. 用科技海綿吸水擦拭，但有時表面烤漆會有細小刮痕。
2. 污垢去除後，務必用軟布沾水擦過，再用乾布擦乾。

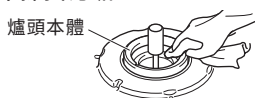
如果火焰孔堵塞了

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



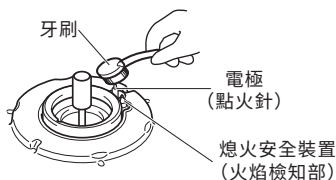
爐頭本體

- 表面用軟布擦拭污垢。



熄火安全裝置・電極

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



溫度感知器

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



清潔方法 (小烤箱)

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

請遵守

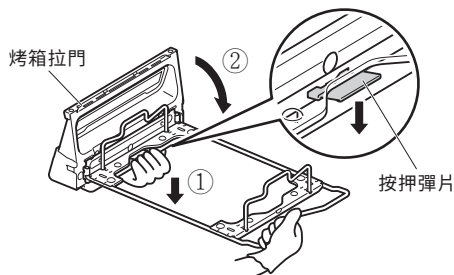
- 請勿使用硬刷子或菜瓜布。亦請勿使用除中性清潔劑以外的清潔劑，會造成烤漆剝落、變色、色斑、刮傷、生鏽。☞ 47 頁

烤箱拉門・滴油盤承架

- 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。
※ 如果水分殘留，會導致生鏽。
- 污垢嚴重時，請浸泡後用清潔劑全部洗淨。

拆卸方法

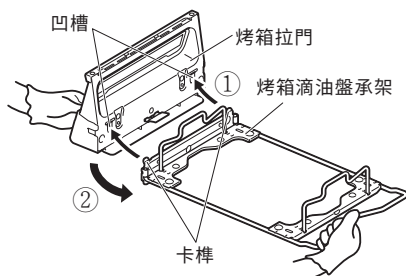
1. 按彈片往①的方向下押。
2. 烤箱拉門往②的方向放倒。



- ※ 請勿使彈片變形。
若發生變形，烤箱拉門不易關閉，或易發生偏移。

組裝方法

1. 在烤箱拉門的凹槽中嵌入小烤箱滴油盤承架 2 處卡榫。(①)
2. 烤箱拉門往②的方向旋轉。
3. 確認彈片是否已嵌入烤箱滴油盤承架。



烤箱滴油盤・烤箱烤網・燒烤盤上蓋・燒烤盤本體・燒烤盤固定框

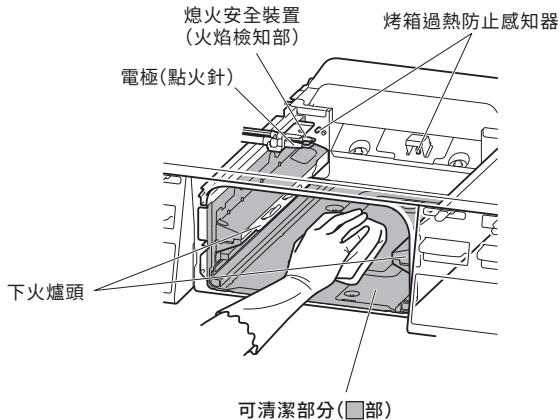
- 用沾有清潔劑的軟布擦拭污垢，再用乾布將清潔劑及水氣徹底擦乾。
- 污垢嚴重時，請浸泡後用清潔劑全部洗淨。
 - ※ 烤箱烤網、燒烤盤本體殘留污垢的話，魚等調理食品容易附著。
 - ※ 若在不鏽鋼台面及水槽等直接放置濕的燒烤盤本體，可能損傷台面或水槽。
 - ※ 燒烤盤本體為鋁製。另外，燒烤盤本體的正面、烤箱烤網採用了氟素塗層加工。因此，用堅硬的物品摩擦時，氟素塗層會脫落；若使用酸性洗潔劑或鹼性洗潔劑，表面會變色或變質。
 - ※ 請勿使用洗碗機清潔燒烤盤本體、烤箱烤網。否則可能引起表面變色、變質。

烤箱內部（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。請勿碰觸燃燒部（上火爐頭：頂面、下火爐頭：下圖指示位置）。
火焰孔堵塞，導致燃燒不良。

另外，烤箱內頂部裝有熄火安全裝置（火焰檢知部）和電極（點火針），內部的壁面裝有烤箱過熱防止感知器，請勿觸碰。否則會造成無法正常感應。



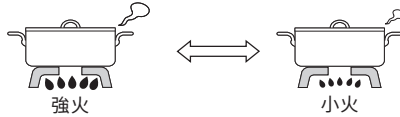
常見問題 (Q&A)

常見問題彙整

1 火會自動變小，火會自動熄滅

⇒溫度感知器啟動，一邊自動調節火力一邊防止溫度變得過高，並非故障。☞ 31•54 頁

啟動安全功能後，
瓦斯爐可自動調節火力



※該狀態持續約30分鐘後自動熄火。

※烹調中發生障礙時，設定為大火快炒模式，可在更高溫度下進行烹調。（強火力爐頭）

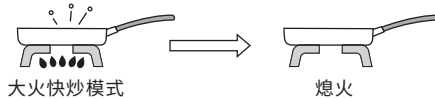
2 設定了大火快炒模式，但是火會自動變小或自動熄火

⇒設定大火快炒模式時，也可啟動溫度感知器，自動調節強火、小火。

設定為大火快炒模式，從最初自動變為小火起約30分鐘會自動熄火，並非故障。

☞31•54頁

設定為大火快炒模式，
但仍啟動安全功能



※溫度過高時也會自動熄火。

※設定成大火快炒模式後，最長60分鐘自動熄火。（強火力爐頭）

3 即使按壓操作按鍵，火還是點不著或使用中熄火

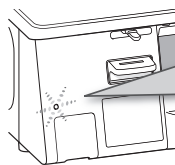
⇒電池在消耗。電池消耗中有時不點火，有時在使用過程中熄火。請更換2個新的1號鹼性電池（1.5V）。☞21頁

在電池更換指示燈未亮的情況下無法作動時，請更換一下電池後再確認動作。

電池更換的日期約一年。（附帶的測試用電池（1號鹼性電池（1.5V）用於確認動作，使用後需在短時間內更換電池。）

※即使是未使用的電池，長期保存時，也會因自身（自然）放電導致更換時間縮短。

確認電池更換
指示燈！



閃爍



電池更換指示燈閃爍後，就不能使用瓦斯爐和小烤箱了。請更換2個新的1號鹼性電池(1.5V)。

亮燈



電池更換指示燈亮了的的話，機器就不能使用了。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）、熄火安全裝置（火焰檢知部）、爐頭齒蓋濕了或弄髒了，有時點不著。請先除去水氣和污垢，然後點火操作。☞50•54頁

問題

請參考指示

參考頁數

無法點火

關閉瓦斯栓（瓦斯開關）就無法點火。 瓦斯栓請全開。	25
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。	50
電極（點火針）或熄火安全裝置（火焰檢知部）、爐頭齒蓋潮溼或髒污時，有時無法點火。 請清潔污垢。	50
爐頭齒蓋未正確安裝，有時無法點火。 請正確安裝。	18
長時間未使用或早上第一次使用時，有時要花較長的時間點火，或點火不著。 重複點火操作也無法點火時，請更換2個新的1號鹼性電池（1.5V）。	21
點火安全鎖鎖住時不能點火。 請解除點火安全鎖。	25
請確認電池是否正確安裝。	21
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）。	21

烹調中火力會變化或熄火

鍋具或平底鍋的溫度保持約 250°C時，會啟動安全功能，自動調節火力。此狀態下持續約 30 分鐘後自動熄火。 再使用大火快炒模式就可以恢復高溫烹調。（強火力爐頭）	31・32
使用砂鍋及耐熱玻璃容器、壓力鍋時，少部分會因燒焦熄火安全功能啟動而熄火。 請再次點火。 請使用大火快炒模式。（強火力爐頭）	22・23 31
點火後瓦斯爐約在2小時後，或因各種設定之變更（自訂功能）在設定的時間，忘記熄火功能啟動而自動熄火。	23

火力不變

即使調節火力，火焰的變化很小或有些位置看起來火焰沒有變化，並非異常。	—
------------------------------------	---

即使設定為大火快炒模式，火力還是會變化或熄火

設定為大火快炒模式時，為了保持約290°C的溫度，防止異常過熱，火力會自動調節大小火。若溫度變得更高時，有時會自動熄火。	31
--	----

常見問題 (Q&A)

瓦斯爐

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，可能不能正常燃燒。請清潔爐頭齒蓋火焰孔。	50
	請確認爐頭齒蓋是否傾斜或翹起，並正確安裝。	18
	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。	13
	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。	11
	使用加溼器時，因水分中含有鈣，所以火焰呈現紅色。這並非異常。	—
	在使用烤箱時使用瓦斯爐的話，有可能會因為含有燒烤煙霧內的鹽分(鈉)而使火焰呈現紅色。這並非異常。	—
	火力調整時，火焰的顏色瞬間呈現黃色或火力變大。這並非異常。	—
	將火力從中火設定為小火之間，火焰的前端可能會變黃。這並非異常。	—
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。瑣瑣鍋或咖哩、燉肉、焦糖、味噌等水分較少的料理容易燒焦。請用小火邊觀察鍋內狀況邊攪拌來烹調。	23
	是否有溫度感知器或鍋底髒污、溫度感知器與鍋底未密合的狀況？這種情況下無法正常感應鍋子的溫度。	22・50
	在鍋底鋪上昆布或竹皮，有時會讓燒焦狀況較嚴重。調節火力大小邊觀察鍋內狀況邊攪拌來烹調。	23
烤網無法使用	請用烤箱烹調燒茄子或餅類。放不進烤箱的較大的茄子或紅辣椒等可用叉子或鐵簽子串起，使用大火快炒模式，在瓦斯爐上烘烤烹調。(強火力爐頭)	31・43

	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。	22・27
		是否有溫度感知器或鍋底髒污、溫度感知器與鍋底未密合的狀況？這種情況下無法正常感應鍋子的溫度。	22・50
煮開水模式	水不能煮沸或煮沸了蜂鳴器響聲通知太慢	因為水壺或鍋子形狀、材質不同或水量不同，有時水不能煮沸或煮沸了蜂鳴器響聲通知太慢。 請增減設定溫度使用。	22・45
		是否有溫度感知器或鍋底髒污、溫度感知器與鍋底未密合的狀況？這種情況下無法正常感應鍋子的溫度。	22・50
		在加熱中移動鍋子或加水進去攪拌，會有水不能煮沸或煮沸了蜂鳴器響聲通知太慢的情形。	33
		已經煮過一次的溫水，有時煮開水模式不能正確感應溫度。	33
		請調節「煮開水模式的通知時間」設定。	45
煮米飯模式	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。	33
		有風吹到或電風扇、空調等的風吹到，煮出的飯可能會不好吃。 使用中請勿吹到風。	11
煮米飯模式	沒辦法煮出好吃的米飯或稀飯	煮飯中打開鍋蓋的話，沒辦法煮出好吃的飯	—
		請使用適合煮飯的鍋子。	35
		是否有溫度感知器或鍋底髒污、溫度感知器與鍋底未密合的狀況？這種情況下無法正常感應鍋子的溫度。	22・50
		請調節「煮飯調整」的設定。	45
		煮出來的飯偏硬或偏軟的話，請多燜5分鐘	—
		請務必在水中浸泡30分鐘以上後再烹調。 若洗米後立即煮飯的話時，可能溢出或煮不熟。	36
		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。	37
		要在稀飯裏放調味料時，請在烹調結束後放入。 若在烹調前放入，會在表面結膜，無法很好地烹調。	37
		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。	37

常見問題 (Q&A)

		問題	請參考指示	參考頁數
煮米飯模式	▶	免洗米 沒辦法煮出好吃的飯	請務必在水中浸泡30分鐘以上後再烹調。 若洗米後立即煮飯的話時，可能溢出或煮不熟。	36
			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。	36
			請使用免洗米專用量杯。不使用量杯時，請使水量多出約3%。	36
	▶	稀飯溢出	有的鍋會溢出。 把鍋蓋錯開一點或是拿起來，就不易溢出。	—
	▶	煮飯時誤觸操作 按鍵而熄火	請再次以煮飯模式煮飯。在水分較少的狀態下點火的話，有時鍋底會有鍋粿。 (煮稀飯的話無法自動烹調。請看情況以小火烹調。)	37 · 38
小烤箱	▶	無法點火	關閉瓦斯栓（瓦斯開關）就無法點火。 瓦斯栓請全開。	39
			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，請等約5分鐘待烤箱內部冷卻後再使用。	24
			長時間未使用或早上第一次使用時，有時要花較長的時間點火，或點火不著。 重複點火操作也無法點火時，請更換2個新的1號鹼性電池（1.5V）。	21
			點火安全鎖鎖住時不能點火。 請解除點火安全鎖。	25
			請確認電池是否正確安裝。	21
			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）。	21
				▶
▶	沒有辦法烹調出 美味的料理	如果沒有完全解凍的話，烤出來的顏色會較淡或火候不能穿透食材中間。有時烤箱過熱防止感知器會啟動。	—	
		請配合食材（魚...等）的數量調整擺放的位置。 關於食材（魚...等）的擺放方法，請參閱隨附「烤箱活用食譜」。	—	
		燒烤味噌或酒糟魚時，請將食材表面的味噌或酒糟去除後再燒烤。	—	
		請確實關閉烤箱拉門。 沒有關閉好的話，烤出來的顏色會較淡或火候不能穿透食材中間。	—	

問題	請參考指示	參考頁數
無法做出美味的烤吐司	接觸燒烤盤的一面只有碰到燒烤盤的部分才帶有條狀燒烤色。	—
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，請等約5分鐘待烤箱內部冷卻後再使用。	41・43
煙或氣味從排氣口或瓦斯爐冒出	初次使用烤箱時，煙或氣味從排氣口或瓦斯爐冒出。這是為了要將烤箱附著在零件上的加工油燒掉，並非異常。	39
	滴油盤或烤箱烤網、燒烤盤或燒烤脂肪較多的魚時，因煙量較大，煙可能從排氣孔以外的地方冒出，並非異常。若髒污，請立即清潔。	51
	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。	—
	使用燒烤盤烹調時，可能會從積油盒累積的油中冒出煙。若在意煙霧，建議使用烤箱烤網進行烹調。	—
使用瓦斯爐熄火後，會有「破」聲	瓦斯燃燒殆盡時發出的聲音。 根據使用方法的不同，有時聲音較大，但並非異常。	—
使用中或使用後發出摩擦聲	是加熱或冷卻時，金屬熱脹冷縮而產生的聲音，並非異常。	—
瓦斯爐使用中會產生「沙沙」聲	是瓦斯通過燃燒器內部的聲音，並非異常。	—
瓦斯爐使用中發出「嗶嗶」、「嗶嗶嗶」蜂鳴聲	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。	24・28 32

常見問題 (Q&A)

		問題	請參考指示	參考頁數
聲音		烤箱點火時產生「噠」聲響	爐頭上燃氣著火時的聲響。 烤箱在溫熱狀態下點火時，可能發出聲響，並非異常。	—
		烤箱使用中產生「噠噠」聲響	烤箱內部在冷卻的狀態下所產生的燃燒聲音，並非異常。 溫度變暖就不會有聲音了。	—
		蜂鳴器發出響聲，持續8秒	是零件發生故障。 請關閉瓦斯柱（瓦斯開關）並向當初購買的經銷商或林內客服中心連繫。	63・68
		蜂鳴器每隔1分鐘發出聲音	這是瓦斯爐、烤箱操作按鍵忘記退回通知功能。 若忘記返回操作按鍵，蜂鳴器每隔1分鐘會發出聲音。 請立即返回操作按鍵。	24
其他		點火時其他的爐頭也同時劈啪作響	其他的爐頭也同時劈啪作響之構造，並非異常。	—
		手放開操作按鍵仍會劈啪作響	手放開操作按鍵仍會劈啪作響（最長10秒），並非異常。	—
	爐架、爐頭齒蓋、排氣口網罩會變色		爐架支腳被火焰燒到變白、表面粗糙。 並非異常。 爐架屬消耗性零件。被當作更換零件銷售。	65
			爐架及爐頭齒蓋，即使是一般使用也會有變色和烤漆剝落的情況。 性能沒有問題。	—
			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。	47
	用水煮或使用洗碗機清洗時，可能造成變色或失去光澤，但不會出現性能問題。	—		
	瓦斯爐天板變熱	烤箱的熱度有時會讓瓦斯爐天板變熱。即使僅使用了一個瓦斯爐，未使用的一側的天板也會因導熱而變熱。 瓦斯爐、烤箱使用中或剛使用後，請勿碰觸天板。	11	

問題	請參考指示	參考頁數
瓦斯爐天板膨脹	這是由於瓦斯爐天板的熱膨脹造成的。並非異常。冷卻後會恢復原狀。	—
電池更換指示燈閃爍	接近電池應更換日期。 請在機器不能使用之前更換2個新的1號鹼性電池 (1.5V)。	21・53
零件損傷	可跟林內客服中心詢問如何更換。	65

其他

關於蜂鳴器和顯示器




- 關於顯示（數字），與標準爐頭相關的顯示在標準爐頭的瓦斯爐計時器顯示部，與強火力爐頭、小烤箱相關的顯示，在小烤箱計時器顯示部。
 - 1：標準爐頭 - 3：強火力爐頭 - 5：小烤箱 ←→：交替閃爍
- 要關閉模式指示燈、顯示部時，請按操作按鍵恢復熄火狀態。

顯示		蜂鳴器音	內容
0		嗶1次 (約2秒)	瓦斯爐計時器模式結束
		嗶1次 (約2秒)	烤箱計時器模式結束
00 ←→	- 1 - 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
	- 3	嗶3次	大火快炒模式結束
01 (--)		嗶3次	馬達位置錯誤
02 ←→	- 1 - 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 - 3 - 5	嗶3次	點火時未點著
12 ←→	- 1 - 3 - 5	嗶3次	熄火安全裝置啟動
14 ←→	- 1 - 3	嗶5次	溫度感知器過熱防止功能啟動

原因

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"> 請按操作按鍵恢復熄火狀態。 	29・30
到達設定時間，自動熄火。	<ul style="list-style-type: none"> 請按操作按鍵恢復熄火狀態。 	41～ 44
使用開始後約2小時或達到設定時間後，自動熄火。	<ul style="list-style-type: none"> 請按操作按鍵恢復熄火狀態。 如果要繼續使用時，請重新點火。 	23
火力自動調節30分鐘後，會自動熄火。	<ul style="list-style-type: none"> 請按操作按鍵恢復熄火狀態。 使用時，請等冷卻後再重新點火。 	—
設定大火快炒模式起最長60分鐘，或從最初自動變為小火起約30分鐘後，會自動熄火。	<ul style="list-style-type: none"> 請按操作按鍵恢復熄火狀態。 	31・32
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。 馬達初始化動作完成後，顯示將變為「--」。請在等待顯示變為「--」後，按押操作按鍵恢復到熄火狀態。 	—
食用油過熱、燒焦、忘記熄火導致的過熱、空燒等。	<ul style="list-style-type: none"> 請確認常見問題 (Q&A) 中的「烹調中火力會變化或熄火」「鍋底嚴重燒焦熄火」。 重新點火時請注意避免燒燙傷。 油溫過熱防止裝置啟動，即使點火 (溫度感測器處於高溫狀態) 也會熄火。請按押操作按鍵回到熄火狀態，待冷卻後，請重新點火。 	23・54 55
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。 	24・57 58
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」「烹調中火力會變化或熄火」。 請按押操作按鍵恢復熄火狀態，等到周圍瓦斯散去後再點火。 	23・54 57
檢測出過熱防止功能啟動等異常。	<ul style="list-style-type: none"> 請按操作按鍵恢復熄火狀態。 使用時，請等冷卻後再重新點火。 	—

關於蜂鳴器和顯示器

顯示		蜂鳴器音	內容
24 ↔	-3	嗶1次 (約8秒)	大火快炒按鍵故障
31 ↔	-1、-3	嗶1次 (約8秒)	溫度感知器故障
32、33 ↔	-5	嗶1次 (約8秒)	烤箱過熱防止感知器故障
53、71、72 ↔	-1、-3、-5	嗶1次 (約8秒)	電子零件故障
70 ↔	-5 -- (強火力爐頭、標準爐頭)		
※ 電池更換指示燈<亮燈>※		嗶3次	電池更換通知
 沸騰熄火 保溫5分鐘	(使用的煮開水模式 (沸騰熄火及保溫5分鐘) 的指示燈閃爍)	嗶1次 (約2秒)	煮開水模式 (沸騰熄火) 結束
			煮開水模式 (5分鐘保溫) 結束
 米飯	(煮飯模式的指示燈閃爍)	嗶1次 (約2秒)	煮飯模式 (米飯、稀飯) 結束
橘色顯示 	自動熄火時，操作按鍵顯示為橘色顯示。	嗶嗶5次 (每分鐘)	瓦斯爐、烤箱操作按鍵 忘記熄火通知功能啟動

※各種設定的變更 (自訂功能) ㉞45頁，只有在顯示最新錯誤履歷時，才會顯示「06」的錯誤訊息。

原因

(續)

原因	處理及再使用時的注意事項	參考頁數
是零件發生故障。	<ul style="list-style-type: none">● 再次使用時，若發生相同現象時，請關閉瓦斯栓（瓦斯開關），停止使用，並洽詢購買本產品之經銷商或林內客服中心。	68
電池電力耗盡。	<ul style="list-style-type: none">● 請更換2個新的1號鹼性電池（1.5V）。	21
水沸騰後，會自動熄火。	<ul style="list-style-type: none">● 請按操作按鍵恢復熄火狀態。	33・34
水沸騰後，約5分鐘後會自動熄火。		
用煮飯模式烹調時，自動熄火。	<ul style="list-style-type: none">● 請按操作按鍵恢復熄火狀態。	37・38
操作按鍵保持按下狀態。	<ul style="list-style-type: none">● 請按操作按鍵恢復熄火狀態。	24

更換零件・另售品介紹

更換零件（可以在客戶處更換的消耗性零件）・另售品

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

零件名稱		零件編碼
更換零件	爐架	強火力爐頭用 標準爐頭用 010-414-000
	爐頭齒蓋	強火力爐頭用 標準爐頭用 151-440-000
	烤箱滴油盤	070-199-000
	烤箱烤網	071-067-000
	燒烤盤上蓋	035-2810000
	燒烤盤本體	076-057-000
	燒烤盤固定框	047-5622000
	烤箱排氣口網罩	053-369-000
零件名稱		型號
另售品	煮飯專用鍋	煮3杯米  RTR-03E
	煮飯專用鍋	煮3杯米  RTR-300D1
		煮5杯米  RTR-500D

- 請向最近電器行購買1號鹼性電池。

長時間不使用時

長時間不使用時

- 請務必關閉瓦斯栓。
- 為了防止灰塵進入瓦斯通道部分，請務必在機器的瓦斯接頭（本體後面）和瓦斯軟管上蓋上蓋子。
- 請取下電池。☞ 21 頁
- 預先清潔的話，下次使用的時候會很方便。

規格／尺寸圖

規 格

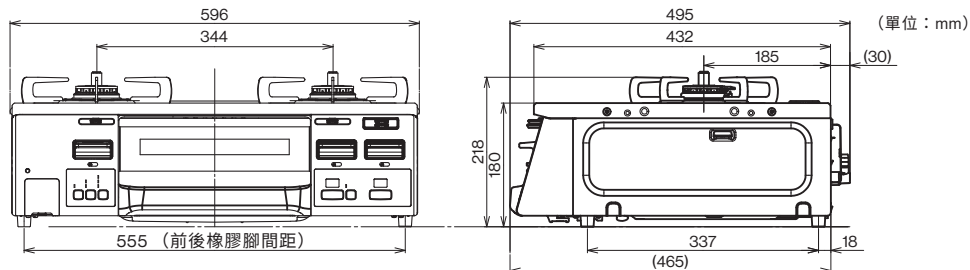
種 類	附小烤箱台爐
型 號	RTC-6912SG-EWS
重 量	13.5 kg (含附件)
外 觀 尺 寸	高 218 mm x 寬 596 mm x 深 495 mm
電 源	DC 3.0 V (1號鹼性電池 (1.5 V) x 2個)
安 全 功 能	<ul style="list-style-type: none"> ● 油溫過熱防止功能 ● 烤箱忘記熄火自動熄火功能 ● 中火點火功能 ● 熄火安全功能 ● 燒焦熄火功能 ● 瓦斯爐、小烤箱操作按鍵忘記熄火通知功能 ● 烤箱過熱防止感知器 ● 瓦斯爐忘記熄火自動熄火功能 ● 點火安全鎖 ● 高溫自動溫度調節功能
點 火 方 式	連續放電點火方式
附 件	1號測試用電池(1.5 V) x 2個、使用說明書 (附保證卡)、烤箱活用食譜、燒烤盤、燒烤盤固定框

瓦斯種類 (瓦斯類別)	瓦斯消耗量				瓦斯管 接頭口徑
	不同爐頭的瓦斯消耗量			全部同時點火時的瓦斯消耗量	
	強火力爐頭	標準爐頭	小 烤 箱		
NG 天然瓦斯用	4.20 kW	2.97 kW	1.83 kW	8.60 kW	Ø9.5mm瓦斯 專用橡皮管
LPG 桶裝瓦斯用	4.20 kW	2.97 kW	2.00 kW	8.60 kW	

(由於本規格的改良，可能會在不通知的情況下變更。請事先諒解。)

尺 寸 圖

圖示以左爐口為強火力爐頭的機器做說明。



售後服務／廢棄時

售後服務

委託修理時	<p>發生故障時，請先閱讀『常見問題 (Q&A)』、『關於蜂鳴器和顯示器』(☞53-64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林內客服中心。</p> <p>委託修理時請先確認下列內容。</p> <ol style="list-style-type: none">(1) 瓦斯種類、銷售類型 (銘牌標識) (☞7頁) 及品名 (☞3頁)(2) 故障或異常的內容 (儘量詳細)(3) 您的住址、姓名、電話號碼、路線指引 (4) 希望到府維修的日期
關於保固	<p>如同保證卡內容所述，在一定期間條件下可享免費維修。</p> <p>保固期限是從購買日起算3年 (限家庭用)。</p> <p>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。</p>
修復用性能零件的庫存期限	<ul style="list-style-type: none">● 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	<p>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。</p> <p>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。</p>
關於售後服務	<p>免付費電話 0800-093-789 (市話撥打)</p> <p>電話受理時間 08:30-21:00</p>
顧客個資處理	<ul style="list-style-type: none">● 本公司可能會將顧客告知的姓名、住址、電話號碼等個人資訊用於服務活動及安全檢查活動，敬請諒解。● 本公司將機器的修理和檢查業務委託給本公司的合作公司時，除有基於法令的義務履行或行使許可權所需的情況、有其他正當理由外，本公司不向本公司以外的協力廠商公開和提供個人資訊。

廢棄時

請遵守

- 更換機器時，請委託專業人員處理舊機器。
- 如果客戶處理舊機器，請將使用電池的機器取下電池後進行正規處理。



保證卡

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 日 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

家庭用器具售後服務收費之零件保固時間時間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、保證卡、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：瓦斯種類、瓦斯壓力、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。

※本產品為台灣國內專用商品，請勿使用及安裝於海外及外島地區。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。

※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理賠。

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

JK0075-033(00)
220800 ©
06000005172800



(工場管理)