

保 證 卡

- 正常使用及安裝的情況下，本機提供一年保固。詳細之使用及安裝方式請參照說明書。
- 超過一年保證期限，如需更換零件，則需收取工本費。
- 其他保固有關於事項，請詳閱內頁「售後服務保固條款」說明內容。
- 服務人員到府上服務時，請出示保證卡。

客 戶 資 料 欄

安 裝 期 日	年 月 日	使用 者 姓 名	電 話
安 裝 地 址	市 縣	鄉 鎮 區	路 段 巷 弄 號 樓
經 店 銷 商 章	安 裝 者 章		

(未蓋店章者無效)

TLC-1110X10



台灣林內工業股份有限公司 桃園市楊梅區梅獅路二段577號

TEL:(03)431-3366 免付費客戶服務專線:0800-093789 電話受理時間:08:30-21:00
www.rinnai.com.tw 本說明書所有規格資料僅供參考,正確資料依實物上所標示為準

型 號 RB-2GMB
RB-3GMB



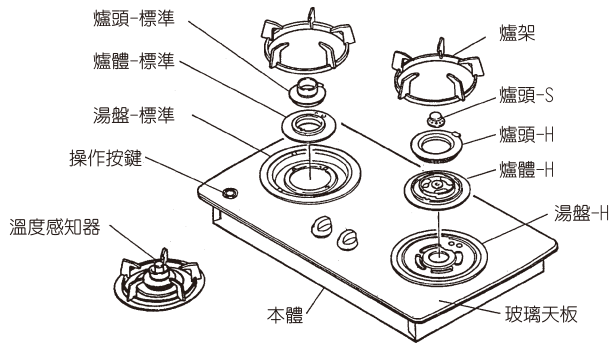
- 林內牌瓦斯爐是一台精心設計，符合您品質要求的瓦斯爐。
- 為使您的瓦斯爐保持在最佳狀態，使用前請詳閱本說明書。
- 請正確使用瓦斯爐，並妥善保存此說明書。

項 目	頁次
各部名稱及特點.....	1
器具安裝.....	2
使用方法.....	3
注意事項	7
日常檢查與保養.....	8
簡易維修方式.....	9
規格.....	10
售後服務保固條款	10
保證卡.....	11

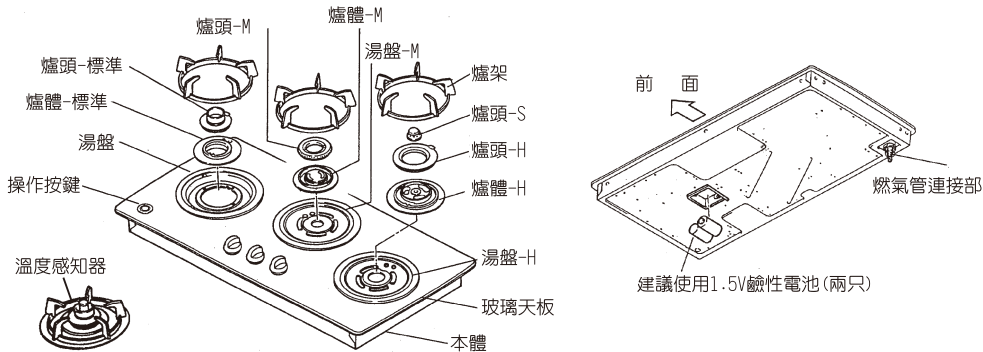
各部名稱及特點

各部名稱及組成

RB-2GMB



RB-3GMB



特點

附溫度感知器爐頭功能:

1. 防止過熱功能：為防止油炸食物時因油溫異常、過熱，會自動關閉瓦斯。
2. 防止燒焦裝置：為避免料理食物時水份煮乾、燒焦，會自動關閉瓦斯。
3. 煮飯功能：能於台爐上自動煮飯。（於指定鍋可煮1-3人份的飯）
4. 調整煎炸溫度的功能：因料理方式不同，可做不同的溫度設定160°C、180°C、200°C。
5. 煮開水功能：開水沸騰後自動調至小火，5分鐘後自動熄火。
6. 自動關閉爐火功能：點火連續使用3小時後自動熄火。
7. 熄火安全裝置：鍋中的水等溢出或強風使火焰熄滅時，瓦斯爐自動關閉瓦斯，所有爐頭皆有此項功能。

品名	燃氣檯面爐			
	美食家玻璃二口爐		美食家玻璃三口爐	
種類	RB-2GMB(B) RB-2GMB(W)		RB-3GMB(B) RB-3GMB(W)	
型式	RB-2GMB(B) RB-2GMB(W)		RB-3GMB(B) RB-3GMB(W)	
重量	16.3kg		20.2kg	
點火方式	連續點火		連續點火	
外形尺寸	750x450x132.6mm(至爐架)		894x450x132.6mm(至爐架)	

瓦斯種類	RB-2GMB			RB-3GMB				瓦斯連接管
	個別瓦斯消耗量		全點火時 瓦斯消耗量	個別瓦斯消耗量			全點火時 瓦斯消耗量	
	標準爐頭 (附感知器)	HS爐頭		標準爐頭 (附感知器)	M爐頭	HS爐頭		
液化瓦斯 (L.P.G)	3.33 kW	3.56 kW	6.89 kW	3.33 kW	2.04 kW	3.56 kW	8.93 kW	ø 9.5mm 瓦斯專用 橡皮管
天然瓦斯 (NG)	2.8 kW	4.0kW	6.8 kW	2.8 kW	2.3kW	4.0kW	9.1kW	

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……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. 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。
3. 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。
4. 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）
5. 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。
6. 家庭用機器使用於營業用途。（如：游泳池、餐廳、旅館、溫泉會館）
7. 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褪色或鏽蝕）
8. 做為展示或測試設備使用。

※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，本公司不負責產品維修在內的一切責任。

※本公司家用液化石油氣爐具係依瓦斯壓力280mmH₂O (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R280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。

原因	現象	處理方式								
		點火不著	點火困難	即熄火未點著	爆破式的火焰	橘黃色的火焰	火焰不安定	不正常的聲音	使用中熄火或容易熄火	
瓦斯來源忘記開或打開不夠		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	先關閉爐具開關,再將瓦斯來源開關全開
液化瓦斯快用畢		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	重新更換瓦斯桶
橡皮管內存有空氣		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	重新操作點火動作直到瓦斯出來
瓦斯壓力不適當	太低	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	調整瓦斯壓力,與規格銘牌內容相同
	太高	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	
橡皮管折曲或磨損		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	將彎曲部份伸直或更換
點火處電極髒污		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	用乾布將髒污擦拭乾淨
焰火孔或空氣孔堵塞		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	以尖細之物將污物清除
爐頭與爐座裝置不正確		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	正確的裝置(詳P2)
電池電量消耗完		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	更換新電池(詳P7)
感知裝置溫度太高		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	感溫裝置冷卻
感知裝置不良		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	檢查 修理
熄火安全裝置髒污		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	用乾布將髒污擦拭乾淨
使用鍋形狀及材質不適合		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	使用正確之形狀材質
忘記熄火,安全裝置作動		▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	再點火一次

*如有不能處理之故障,請速聯絡本公司、分公司、營業所、服務中心。

蜂鳴器聲音內容

蜂鳴器音	內容	處理方法
嗶-5次	防止燒焦安全裝置作動,防止煎油安全裝置作動	如須連續使用,則再點火一次
	忘記關爐熄火安全裝置作動(約3小時)	如須連續使用,則再點火一次
	煮飯模式時,熄火安全裝置作動或使用玻璃鍋,而煮飯無法完成	將開關柄回復"關"位置再重新操作一次或使用正確之鍋子
嗶-連續	溫度感知器,電子基板故障	請將開關關閉,使用中止,檢查修理

器具安裝

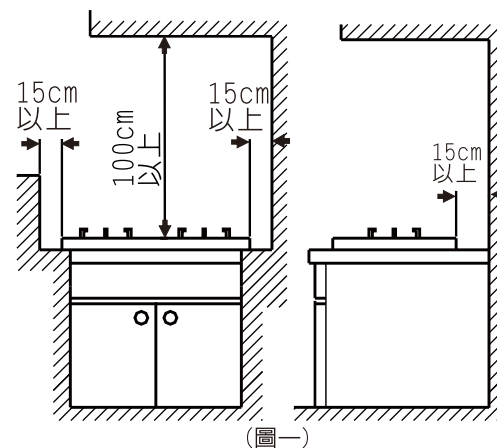
安裝安全距離

*安裝時應注意建築技術規則建築設備篇有關燃燒設備(與電器設備)之規定。

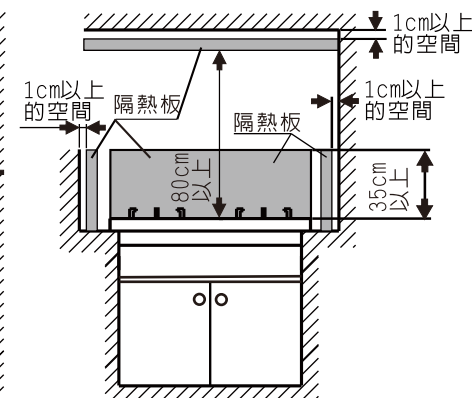
*請勿自行安裝本爐具,應請專業人員進行安裝。

安裝位置的周圍若為可燃性建材,如木製或塑膠牆壁等場所:

1. 瓦斯爐的側面與背面要距離可燃性牆壁至少15cm以上(不銹鋼等亦同,再者瓦斯爐上方的裝潢及吊架等可燃性的物品至少距離瓦斯爐100cm以上。(如圖一)
2. 若距離不能達到安全標準,請用隔熱板做隔熱處理,以確保安全。(如圖二)
3. 若流理台側面(可燃性)高於瓦斯的天花板時,亦須用隔熱板做隔熱處理。(如圖二)

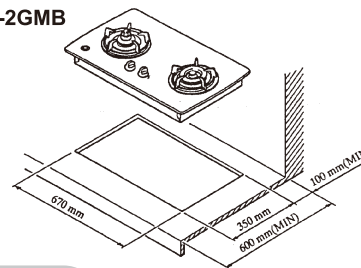


(圖一)

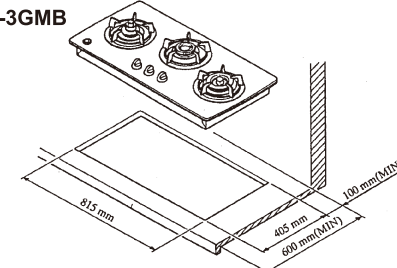


(圖二)

RB-2GMB



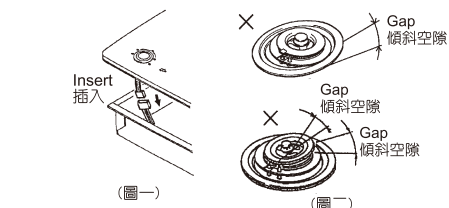
RB-3GMB



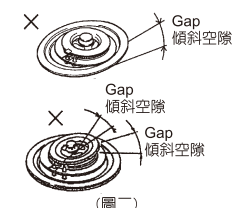
安裝的方法

1. 將瓦斯爐具置放於流理檯內(本體總組)。
2. 利用本體組的調整螺絲來調整瓦斯爐至適當位置及固定。
3. 將玻璃天板正確地裝入,安裝天板前,必須先按圖所示將接線插件接好(如果沒有接好的話,標準爐頭將不能點火,此時有警告音響)並將開關柄正確裝入。(圖一)
4. 將湯盤正確置入,注意不要有抬起或傾斜現象。(圖二)
5. 爐頭放置在爐體上,放置時請勿傾斜。(圖三)
6. 爐架正確地,安放於湯盤上。(圖四)

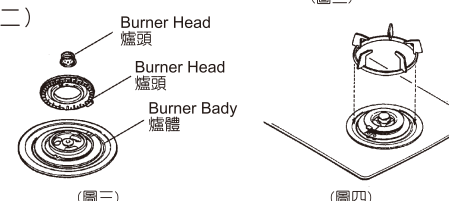
! 組立不正確,會有逆火等危險,火焰燃燒也會不正常,須確認火焰之狀況。



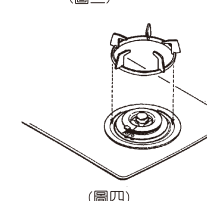
(圖一)



(圖二)



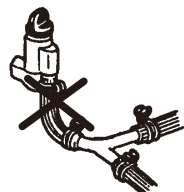
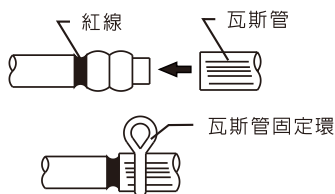
(圖三)



(圖四)

橡皮瓦斯管的安裝

1. 連接本爐具的燃氣配管，請使用依國家標準檢驗合格的燃氣配管。
2. 瓦斯管安裝時不可折彎，長度要適當（2公尺以下）。
3. 嚴禁瓦斯（軟）管安裝時接觸到瓦斯爐本體或爐體底部穿過，以免高溫熔解，發生危險。
4. 將固定環套在瓦斯管，連接瓦斯接頭，直至“紅色”記號為止，再用固定環確實固定。
5. 試漏→使用中性稀薄清潔液（肥皂水）塗佈在接頭處，打開瓦斯如有氣泡產生表示有漏氣，嚴禁用火種來試漏。
6. 一個瓦斯筒（調整器）勿使用於2個以上之瓦斯爐（瓦斯接續禁止用三通之類再分出）。



安裝場所

1. 本爐具須安裝於容氣流通之空間使用，但切勿安裝於密閉室內或易受強風吹入之處使用。
2. 不會有從架子落下物品的危險場所。
3. 請不要安裝在樹脂製（熱會變型）的照明器具下方。
4. 請不要安裝在會淋溼的場所。
5. 請避免搭配誘導式（下吸/檯面/近吸）等型式排油煙機，此會造成爐火異常，建議安裝標準型壁掛式排油煙機。

使用方法

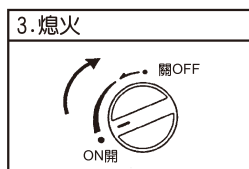
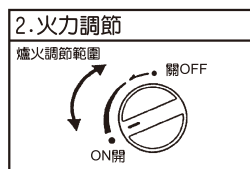
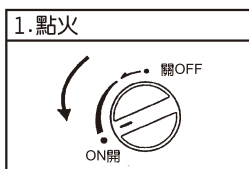
1. 瓦斯源頭的開關閥打開時，先確認瓦斯器具開關位於“關”的狀態。請注意，如果瓦斯器具為“開”的狀態，且瓦斯源頭開關為“開”，也請不要立即點火操作。
2. 除貼在瓦斯器具之規格名牌所指示之瓦斯外，勿使用其他瓦斯氣體。LPG 即筒裝之液化瓦斯，NG 即配管之天然瓦斯
3. 在瓦斯標準壓力下，火焰的燃燒效果最好，請勿任意調整瓦斯壓力。高瓦斯壓力下產品的壽命易減短，也容易發生危險。如係液化瓦斯請用國家檢驗合格的R280瓦斯壓力調整器。液化瓦斯標準壓力280+50/-80 mmH₂O，天然瓦斯為150±50mmH₂O

強火力爐頭/M爐頭(RB-3GMB)使用方法及功能

點火熄火操作

1. 按壓下開關柄並向逆時針方向旋轉至開的位置。（如橡皮管較長，管內尚有空氣，無法在第一次就點燃，請重覆點火操作）
2. 隨著“啪、啪”的聲響，火花將爐頭點燃，於確認爐頭點著火後數秒（即安全裝置作用後）才可鬆手，如果太早鬆手，可能點不著。
3. 手放開時如會熄火，即押開關柄時間不足，請重覆同樣動作，於點火後按壓開關柄的時間拉長。

火力調節



事故預防

1. 使用瓦斯爐時如外出或就寢而離開煮食場所請務必熄火，以免發生意外危險。
2. 使用完畢後，外出或就寢時，要確認關好瓦斯爐開關及瓦斯來源閉關。
3. 使用時請注意：點火、著火、熄火...等動作是否確實，使用中請勿遠離。
4. 瓦斯爐附近，不可有容易引起燃燒的物品在附近如：窗簾、油、布、紙...等。
5. 連接本爐具的燃氣配管，請使用依國家檢驗合格的燃氣配管。並應隨時檢查，若發現老化、管壁裂開或固定環鬆弛，應速更換。
6. 檢查瓦斯是否漏氣，應用肥皂水，切勿用火試是否漏氣。
7. 長時間使用瓦斯爐，應打開窗戶或抽風機等通風設備，屋內務必保持空氣流通（若長時間空氣不流通，空氣中含氧量減少，會造成一氧化碳中毒現象）
8. 若發現瓦斯漏氣：應立即停止使用，並關閉瓦斯爐與瓦斯來源開關，同時打開門窗使空氣流通，切勿打開或關閉抽風機...等電器開關以免造成火花引爆瓦斯，並儘速檢查漏氣源及通知服務檢修。
9. 若發現一氧化碳中毒者，應立即關閉瓦斯並打開門窗，且搬離患者至空氣新鮮處，速送至醫院急救。

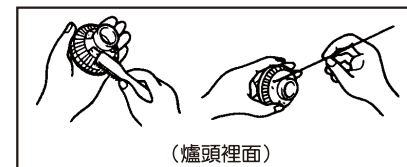
日常檢查與保養

檢查保養時注意事項

- 檢查、保養前應確認瓦斯開關已關閉，爐具已冷卻。
- 以下所記載的檢查項目以外之檢查，請連絡服務中心，特別是安全裝置及瓦斯通路部份，絕對不能分解、拆卸。
- 檢查如有故障等異常時，請連絡服務中心派員來修理。
- 為了使瓦斯爐使用品質更安全，建議每年固定1-2次檢修。
- 清潔保養時勿過度拆卸器具，避免造成產品損壞及人員受傷。

檢查項目

- 橡皮管與爐具裝接之處是否在紅線位置，是否鬆動而漏氣。
- 橡皮管是否燒壞、腐蝕、老化，致使瓦斯外漏。
- 爐具附近是否有易燃物(如油、紙、布、木等)
- 爐頭與爐座之間隙，爐架是否放置正確。
- 爐頭與爐座之間隙，是否被油和污物堵塞。
- 熱電偶之尖端是否被污物附著。
- 點火之電極之尖端有無異物附著。



保養

- 爐具表面保養: 髒污時以中性洗潔劑清潔後，再以乾布擦拭。
- 爐頭保養: 為使爐具能正常使用與良好燃燒狀態，請取出爐頭以銅刷清除齒孔間髒物，切勿用水洗。
- 爐頭安全裝置: 火焰之熱電偶之尖端，請不要用硬質刷子去刷，易造成故障。如有湯水溢出，請馬上擦拭，否則產品性能會無法充份發揮，並縮短使用壽命。
- 如爐頭阻塞嚴重或損壞時，應馬上更換。其他如爐架……等零件有損壞時也須一同更換，可連絡各服務中心服務。
- 點火電極: 水或異物……等會影響正常火花放電，應用乾布擦拭乾淨。
- 塑膠製品或烤漆印刷……等表面不宜用強力洗潔劑及去漬油……等清洗，以免造成字體模糊或烤漆褪色。

! 保養後如有拆卸須正確的組回。

長期不使用場合

1. 請將瓦斯通路，如瓦斯管接頭入口封住，以防異物阻塞於孔內。
2. 各部位若髒污應去除，並用塑膠袋裝好以防止灰塵、異物進入。
3. 再用箱子裝好，保存於濕氣及灰塵較少場所。

■ 燒焦防止熄火裝置

1. 煮東西時如果水份乾了，開始出現燒焦時，燒焦防止熄火裝置立即啟動，此時瓦斯爐馬上自動熄火。
2. 燒焦防止熄火裝置啟動時，蜂鳴器鳴響五次通知，請將開關柄轉至熄火位置。
3. 如果煮得還不夠熟，可重新點火，同時察看，視火候決定熄火時間。
4. 煮一些幾乎沒有水份的食品時，火力在中間的話，自動熄火可能已出現燒焦情景。
5. 拿起鍋，使鍋離開爐架來煮時，容易出現中途熄火。
6. 加熱一些乾性食品時，可加點水用弱火煮，這樣不容易中途熄火。
7. 用瓷鍋時，如果把弱火調中火，可能出現中途熄火，這時請重新點火。
8. 用壓力鍋或陶鍋煮食品時容易中途熄火。

■ 自動識別程序

1. 在自動識別程序狀態下，燃氣爐自動識別食品種類，自動選擇防止燒焦熄火功能，防止煎油過熱。
2. 點火一開始時燃氣爐自動設定在自動識別功能上。

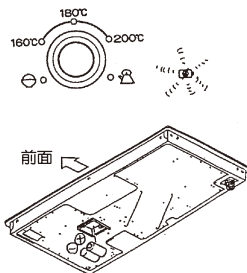
■ 自動定時功能

1. 為避免忘記關爐火，系統會判斷點火的連續使用時間，約3小時後自動熄火。
2. 蜂鳴器響起通知，可將開關柄轉回關的位置。
3. 若要繼續使用，請再次點火。



電池更換指示

- 當電池快用盡時指示燈會一閃一閃，表示接近更換電池時間。此時可先預備好電池。當指示燈完全亮起時即可換上。請使用鹼性電池。
- 當指示燈一閃一閃轉為亮燈時，標準爐頭無法使用，必須更換新電池。
 - 電池更換指示，只有使用標準爐頭時才顯示。
- 按其他功能的開關時，即使乾電池餘量很少，也不會有更換指示。
- 若乾電池沒放好，或者完全用完時，電池更換指示不會顯示。
- 此時，會產生點火不著現象，所以請馬上檢查乾電池的情況。放乾電池時要認好 ⊕ / ⊖ 的方向，並確認放妥。
- 新的鹼性電池使用期限，一般為1年（普通電池，相對較短）更換電池時，請同時換上2個新的鹼性電池。
 - 瓦斯爐出廠時所配的乾電池，當您開始使用時可能已經消耗了一定的電量。



注意事項

使用注意事項

1. 除瓦斯爐貼附的規格銘牌所指示的瓦斯類別外，勿使用其他的瓦斯氣體。
2. 本爐具只可用於烹調食物，不可用於其他用途、更避免用於烘乾毛巾、衣物...等。
3. 本爐具請勿使用非本公司指定之輔助用具。如大的鐵板或加熱器...等，勿放在爐架或爐頭上使用，以防事故或產生一氧化碳。不是本公司原廠配置的瓦斯爐零件，如市售或他牌的爐架及鋁箔湯皿或內部零件等切勿替代使用，以免發生危險。
5. 本瓦斯爐所適用的鍋具：
 - 可承載重量15公斤：烹煮的食物加鍋具勿超過此上限，以免發生危險。
 - 鍋徑最大為28公分：請勿超過此上限，以避免產生輻射熱造成危險。
6. 使用鍋徑小於14cm的鍋具時，請於爐架上加裝小湯鍋輔助爐架(另購品)，或勿使用鍋徑小於14cm之鍋具。
7. 請勿重擊瓦斯爐表面，也不可將鍋具或重物放置在天板上以免天板破裂或變形。
8. 使用中或剛熄火後器具尚處高溫，請避免用手觸摸檯面，爐頭爐架、湯盤...等，以免燙傷。
9. 使用後爐頭及爐架...等會變色，這是正常現象，不會影響產品的安全性，且此為消耗性零件可另外購買。
10. 使用中請留意爐火是否正常，如有異常請參考「簡易維修方式」「日常檢查及保養」的指示檢查，若仍無法正常，請立即通知公司服務中心檢修。

標準爐頭使用方法及功能

■ 使用前注意事項

1. 為確保溫度感知器能作用，請使用平底鍋，不可使用平穩度差的鍋子。
2. 溫度感知器接觸不良時請勿使用，此時溫度感知器發揮不了作用，不能控制油溫易發生危險。



1. 為了平穩，油和鍋子需達到300克以上。
2. 用標準燃燒器煎炸食品時，油量應該在200ml以上。油量一開始就少於200ml或中途減少時，則無法控制溫度，易發生危險。



檢查溫度感知器是否可平順地上下滑動。

當感知器上下滑動不順時，鍋具無法平穩放置，會使鍋內容物流出，感知器也無法控制油溫，此時必須檢查、修理。



不要劇烈碰撞溫度感知器致使器具毀損，這樣會導致與鍋底接觸不良，影響控溫的功能發揮。



使用標準燃燒器煎炸食品時，請勿使用耐熱玻璃品、瓷鍋等，這類鍋因透熱性不良容易影響標準爐頭調溫功能的正常發揮，容易發生危險。



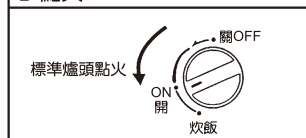
鍋的種類	煎炸食品	其他食品	備註
鐵鍋、鋁鍋	○	○	煎油量在200ml以下時有可能出現煎油著火。
不銹鋼鍋	X	○	煎油量即使在200ml以上亦有可能出現煎油著火。
中國式鍋	X	○	
耐熱玻璃、磁鍋	X	○	不適合做煎炸食品，因為會出現煎油著火現象，請勿使用。
壓力鍋、多層鍋	無水份食物	○	煎油量即使在200ml以上亦有可能出現煎油著火。另外，做無水時可能出現熄火現象，故推薦用強火力爐頭。
	無水份以外	X	
煎鏟		X	可能出現熄火現象，故推薦用烤架。

○：適合 X：不適合

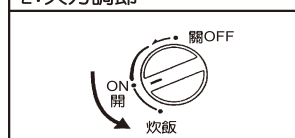
■ 煮飯功能使用方法

操作說明

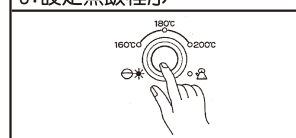
1. 點火



2. 火力調節



3. 設定煮飯程序



1. 將開關柄穩定轉至炊飯位置。(請務必將開關柄確實轉至炊飯(煮飯)位置，否則煮飯的效果將不理想。)
2. 按下操作按鍵至炊飯位置。
3. 煮飯指示燈亮。
4. 若要取消，請重覆按操作鍵至指示燈熄滅為止。
5. 煮飯時間約需18-25分鐘。
6. 煮飯中途不要按操作功能鍵，這樣會因改變程序而破壞煮飯效果。
7. 飯煮熟後自動熄火，但須將開關柄轉回關處。
8. 為了讓飯更美味，飯煮熟後暫時不要開蓋，讓飯乾爛約10-15分鐘。
9. 水份爛乾過後，拌勻米飯，並使多餘的水份自然散去。

以下內容有助您煮出更香的飯。

米180毫升—1大碗(150克)	水約300毫升
米270毫升—1.5大碗(225克)	水約390毫升
米360毫升—2大碗(300克)	水約480毫升
米450毫升—2.5大碗(375克)	水約580毫升
米540毫升—3大碗(450克)	水約670毫升



1. 用量筒(180ml)取出正確的米量,洗好,撿掉不完整的米粒以確保最好的米飯。
2. 水量依據新米、舊米、軟米、硬米,依感覺和喜好調整而定。
3. 米若和其他材料混煮,請將米和其他材料加起來的量,再加入一定水量。
4. 另售的煮飯專用鍋,一次可煮3大碗飯(450g),但請注意因米質及水量不同,有滿溢的情形出現。

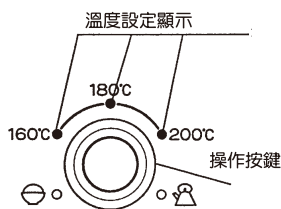
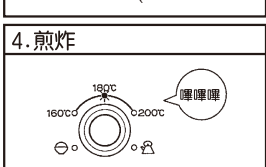
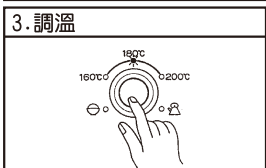
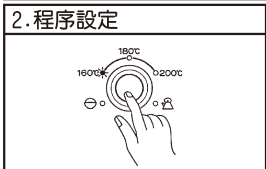
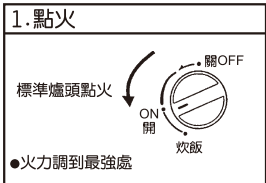
注意:

1. 勿在溫度感知器上殘留水或米粒等異物,鍋底的中心要對好溫度感知器。
另外,不要使平穩性不好的鍋。
2. 煮兩次或再次加溫時,因為不會自動熄火,容易出現鍋巴。
3. 推薦使用煮飯專用鍋,能讓米飯的風味更好。
4. 太淺的鍋會使米飯溢出。

■煎炸食品時的使用方法

1. 此功能可設定烹調的溫度,使用此功能可設定三種溫度160°C、180°C、200°C。

操作程序



- 按下煎炸食品的開關。
- 煎炸食品溫度設定指示燈亮。
- 按煎炸食品開關,調到需要的溫度。
- 煎炸的中途亦可調換溫度。

160°C	炸雞等
180°C	天婦羅、炸豆腐、炸豬排等
200°C	希望把皮炸得較酥的煎炸食品

※煎炸食品程序消失情況時,即設定在自動識別程序。

1. 油溫達到設定的溫度時,蜂鳴器即響起通知。
2. 這時即可開始煎炸。
3. 煎炸過程中自動火力調節以保持油溫。
4. 煎炸結束後,請轉回關處,關掉爐火。

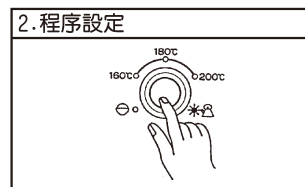
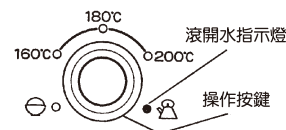
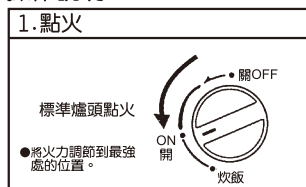
注意:

1. 鍋的種類、厚度及油量的不同,可能會出現跟設定溫度有落差的情況,請酌情調整。
2. 油量在800-100c.c.之間為適宜,油量多時,實際溫度會比設定的溫度低,油量少時,實際溫度會比設定溫度高。

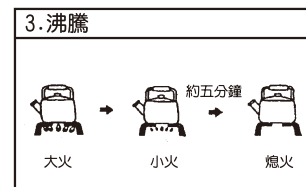
■煮開水功能

用於煮開水的功能。
水煮沸後,火會自動變小,約5分鐘之後自動熄火。

操作說明



- 按煮開水開關。
- 煮開水指示燈亮起。
- 若要取消程序,重覆按功能鍵,直到指示燈熄滅為止。
- ※ 煮開水程序消失情況,說明設定在自動識別程序。

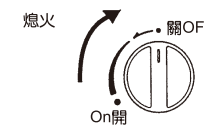


- 沸騰時,蜂鳴器自動響起通知,火亦自動變小。
- 小火過5分鐘再次報警一次,自動熄火。
- 開水煮完後,請將開關旋至熄火位置。

1. 用平底的茶壺裝入0.5-0.3L的水。
2. 開水沸騰之前,不要開蓋、加水、攪拌等,這樣有可能影響溫度感知器運作。
3. 已經煮開過的水(還有70°C以上)放入重煮時,啟動程序後,溫度感知器有可能未到100°C即判斷為沸騰。
4. 因茶壺材質及水量的不同,沸騰警報有可能推遲2-3分鐘或者未到100°C提前警報。
另外,沸騰有可能水溢出使火熄滅的情況,造成無法警報。

■預防過熱功能

1. 為防止高溫影響食物品質,此功能可防止因忘記關爐或其他因素造成的過熱。
2. 若防止過熱功能啟動,使用中途熄火怎麼辦?
過熱防止功能啟動時,蜂鳴器響5次通知,請將開關柄旋鈕轉至熄火位置。
3. 熄火後如何重新點火?
將油鍋移,開此時油鍋很熱小心燙傷,同時用加了水的鍋子或浸了冷水的布放在溫度感知器上使之冷卻。
4. 煎炸某些類型的食品時,油溫容易上昇,這時可以調弱火力或者將食品放到鍋的中央位置。這樣可以。
5. 另外有些食品需要用高溫長時間煎炸,這時也容易出現中途熄火的情況。
6. 炒飯時需要搖動鍋,搖的太久的話容易中途熄火。所以搖鍋的時間要儘量短些。



■自動熄火安全功能

1. 鍋中的水溢出時,若將火淋滅,瓦斯會自動關掉,並不再供應瓦斯氣體。
2. 若使用中途熄火時,請將開關柄轉回熄火位置。
3. 自動熄火安全裝置被水淋濕時,有可能會點火困難。
4. 若要再開火時,須擦乾淋濕部位,才有辦法再點火。
所以鍋外的水滴須擦乾後才能放到爐架上,才有辦法再點火。(煮溢的情況請注意)
5. 自動熄火安全裝置不可被硬物碰撞,若彎曲或變形,會造成點火困難。



自動熄火安全裝置