

「VIP專屬的尊榮服務」

為確保產品使用安全，本公司每年提供乙次
免費到府安檢服務，請來電預約安排



喜特麗

JTL

喜特麗國際股份有限公司

免付費服務電話：0800-380999

總公司 (04)2359-7799	台南 (06)245-0899
台北 (02)2999-3700	高屏(台東) (07)343-5299
桃竹苗 (03)490-5549	宜蘭 (03)960-1609
中彰投 (04)2358-5959	花蓮 (03)831-0088
嘉雲 (05)274-2180	

地址：台中市南屯區工業21路23號

網址：www.e-jtl.com.tw

排油煙機系列

安裝使用說明書&保固卡

◆安裝及使用前請詳閱本說明書

機型	JT-1103 JT-1103XL	JT-138 JT-198 JT-139 JT-199	JT-138A JT-198A JT-139A JT-199A
機體尺寸 (mm)	900x70x480 1200x70x480	795x190x385 895x190x385	
淨重(Kg)	15/17	13/14	
消耗功率	365W	200W	300W
照明功率	LED燈1Wx2	日光燈9Wx1	
出風口徑	φ 152mm		
轉速(rpm)	2565/1740/1050	1650/1250	
排風量 (m ³ /min)	17.0	15.0	
額定電壓	110V/60Hz		

機型	JT-181 JT-191	JT-1720M JT-1720L	JT-1202
機體尺寸 (mm)	790x430x560 890x430x560		1200x430x560
淨重(Kg)	14/15	15/16	20
消耗功率	250W	220W	
照明功率	白熾燈40Wx1	日光燈15Wx1	
出風口徑	φ 152mm	φ 200mm	
轉速(rpm)	1615/1415	1610/1370	1670/1370
排風量 (m ³ /min)	15.5	19.0	
額定電壓	110V/60Hz		

■機型及規格若有變更，以本公司現況為準，不另行通知。

產品特性：

■倒T型排油煙機

專利多翼式風葉搭配特殊風箱，油煙吸排更順暢
多層易拆洗濾網設計，油煙過濾效果佳，清潔更方便

■隱藏式排油煙機

超薄隱藏式的機體設計與廚櫃完美搭配
強化玻璃擋煙板，油煙不外散

■斜背式排油煙機

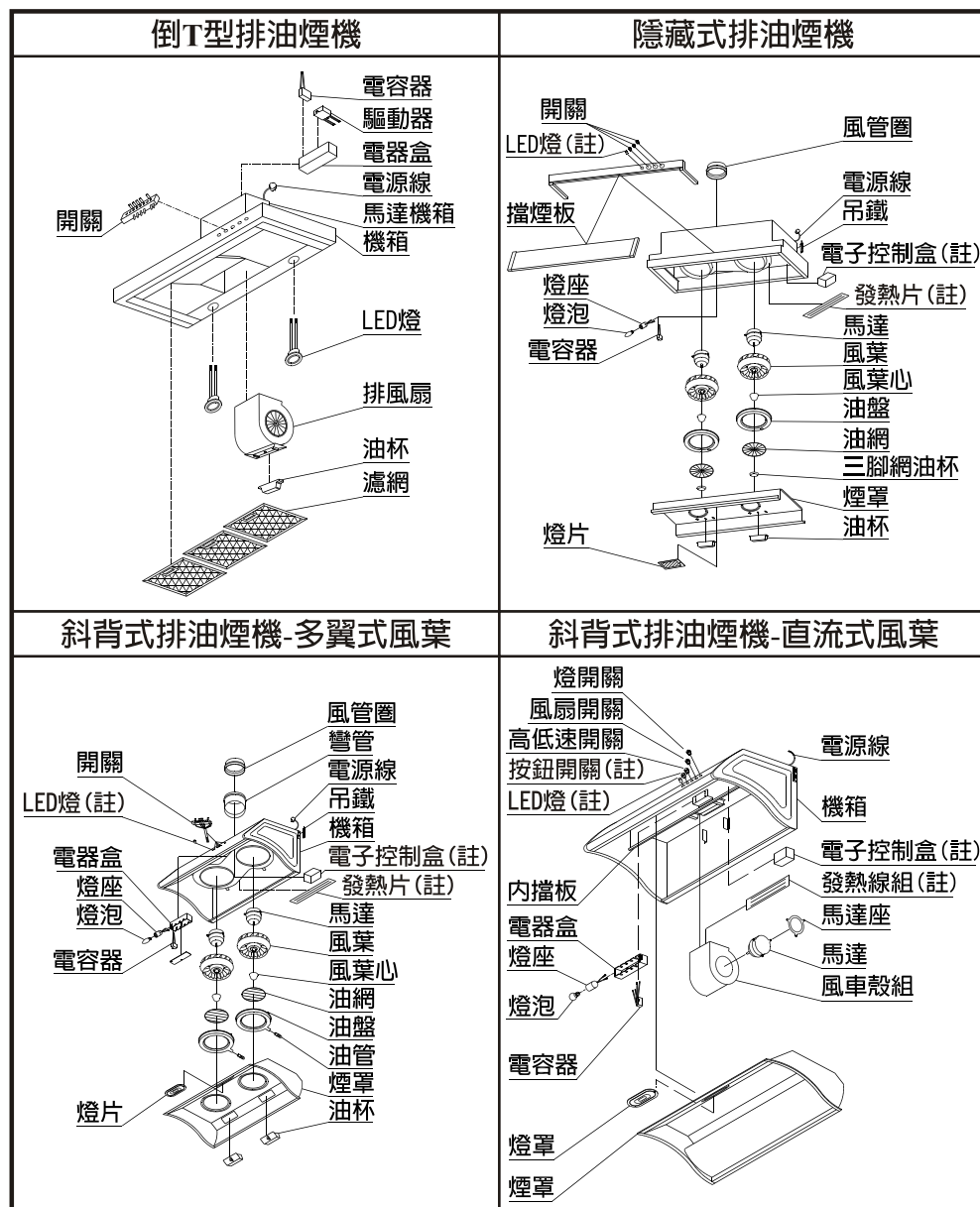
多翼直流式風葉，油煙吸排更順暢
煙罩加深設計，全面集中油煙不外散

■電熱除油

One-touch 15 分鐘自動除油+智慧延遲運轉
電熱除油執行時LED指示燈會閃爍顯示

■營業用排油煙機

直立式排風設計，集煙更順暢，油煙不外溢
煙罩加深設計，排煙效果更加倍



■註：電熱除油機型

機型	JT-130M JT-130L	JT-1028 JT-1029
機體尺寸 (mm)	795x190x570 895x190x570	790x430x560 890x430x560
淨重(Kg)	12/13	15/16
消耗功率	220W	400W
照明功率	白熾燈40Wx1	
出風口徑	φ 200mm	
轉速(rpm)	1600/1250	1610/1100
排風量 (m ³ /min)	15.5	16.0
額定電壓	110V/60Hz	

機型	JT-1771 JT-177A JT-1781 JT-178A JT-1791 JT-179A	JT-1970 JT-1980 JT-1990
機體尺寸 (mm)	710x430x560 790x430x560 890x430x560	
淨重(Kg)	13/14/15	14/15/16
消耗功率	320W	220W
照明功率	白熾燈40Wx1	
出風口徑	φ 152mm	φ 200mm
轉速(rpm)	1615/1415	1610/1100
排風量 (m ³ /min)	15.5	15.0
額定電壓	110V/60Hz	

■機型及規格若有變更，以本公司現況為準，不另行通知。

★為發揮本機最佳性能，延長其使用壽命，應經常注意保養。

★保養維修時應將插頭拔掉，切斷電源！

A.保養重於維修：

常保機體外部潔淨：

使用後請用乾布或沾有中性清潔劑之抹布，擦拭機體外殼與底板，經常保持乾淨以維護其美觀及衛生。

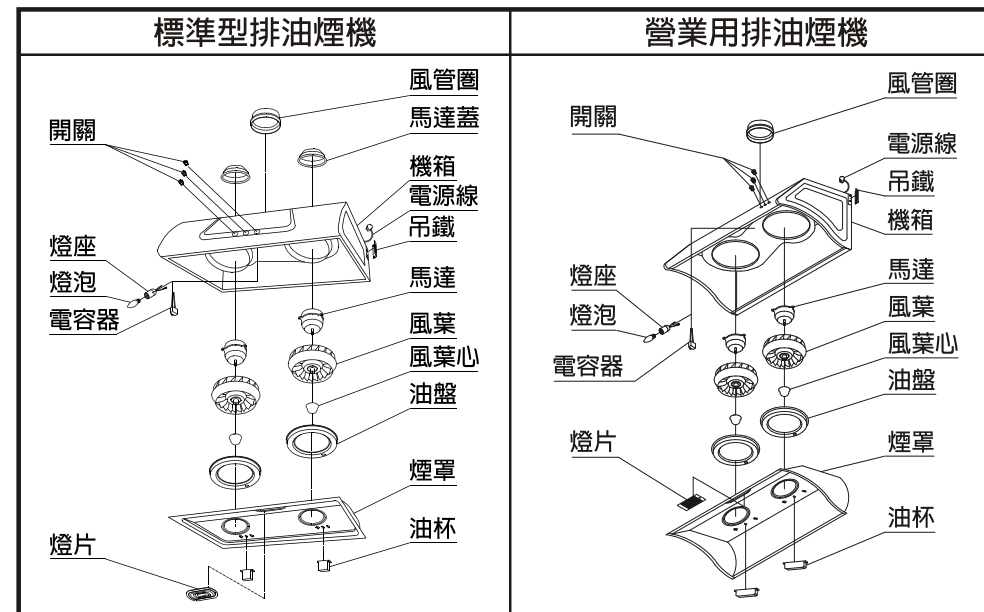
B.清除積存之油污：

當集油杯內所盛之油汁已達八分滿，須隨時將油汁倒掉，以免有溢出的可能。

C.使用後請保持一分鐘運轉，可強制排出機內殘留油垢，延長使用壽命。

D.清潔方法：

清潔時，內外表面可用軟布沾中性清潔劑擦拭，並用水抹淨，應避免刮花機體內外表面。



(一)安裝注意事項：

1.排油煙機安裝之周圍，應避免門窗過多而產生空氣對流太大，否則無法發揮其排油排煙之效果。(圖1-1)

2.排油煙機安裝於爐台之正上方。(圖1-2)

3.機體保持水平：

機體安裝後，於集油杯內盛水，觀其水平度，以免使用時集油杯內積油傾向單邊，而溢出機外。(左右水平可由吊鐵調節之，前後水平，則由螺絲釘釘入牆壁之深淺決定之)(圖1-3)

4.排風出口至機體之距離，應盡量避免過長，以免氣流擠壓於管內，影響其排風效果。

5.排油煙機之安裝高度係以爐面至機體前緣端面之距離，參考高度為65-70cm。(圖1-4)

6.須遵守排氣排放的相關規定：

排油煙機之排氣不得排入由燃燒瓦斯或其他燃料的器具之排煙管道內。

7.若為電熱產品，安裝完成客戶驗收時，務必提醒客戶本機為電熱產品，使用中請勿外出，以確保環境之安全無虞。



門窗太多，對流太大

圖 1-1

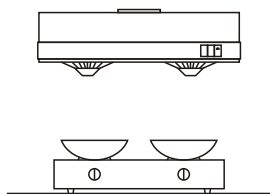
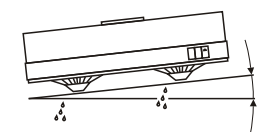


圖 1-2



保持水平

圖 1-3

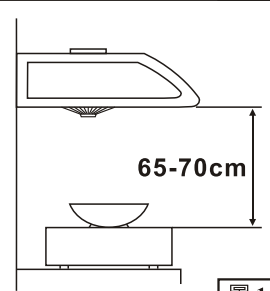


圖 1-4

- 保固期間如發生故障，無法自行排除時，請即洽本公司人員處理，若自行拆卸或由非本公司人員修理後仍須再作修復者，本公司將酌收修理費用。
- 簡易故障排除：

狀況	原因	處置方法
無電源	插頭沒插、插座無電、停電	檢查插頭、插座、電源
	機器故障	報請服務員維修
馬達不轉	開關故障	報請服務員維修
	風葉卡住	報請服務員維修
	電容器損壞	報請服務員維修
	馬達燒毀	報請服務員維修
機身震動	風葉變形	報請服務員維修
	馬達/風葉沒鎖緊	報請服務員維修
	點焊脫落	報請服務員維修
吸力不強	排油煙機與爐面距離太高	報請服務員維修
	排風管太長或彎角過於死角	報請服務員維修
	門窗通風太多，對流太大	報請服務員維修
	安裝於窗戶所導致	報請服務員維修
燈泡不亮	燈泡故障	關閉電源更換燈泡
機體裝設歪斜	左右歪斜	調整吊鐵或報請服務員維修
	向前傾斜	將木螺釘再行鎖入牆壁或查看鎖合於機體上之吊鐵其螺絲是否鬆落或報請服務員維修

※ 電源線損壞或LED燈故障時，必須由製造廠、本公司服務單位或具類似資格人員維修，避免產生危險以確保安全。

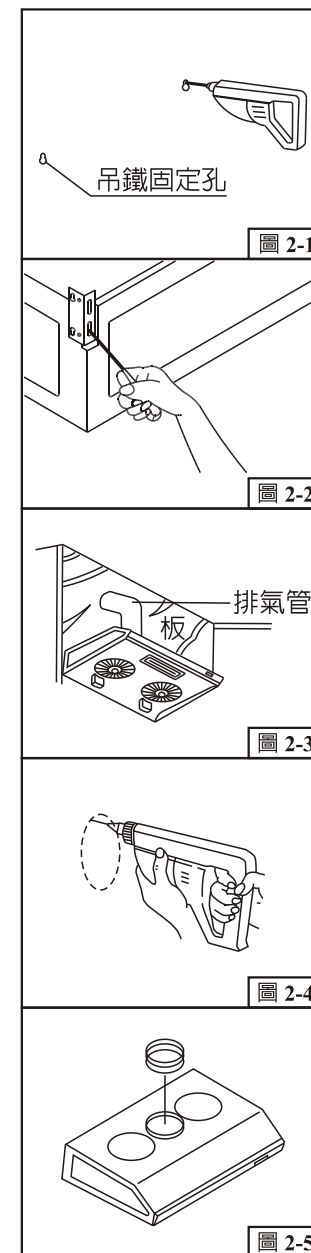
1. 自然耗損性零件之更換，如燈具、免洗油杯...等，不在一年保固範圍內。
 2. 本機使用規定電源為 **110V/60Hz**，切勿使用非規定電源，以避免電器破壞之危險。
 3. 嚴禁鍋中燃火（當烹調燒酒雞之類食物，嚴禁鍋中燃火，以免火焰被吸入產生危險及燒毀排油煙機本體）。
 4. 如有零組件故障或損壞，欲更換時，請關閉電源或電源插頭拔掉再行更換，以免觸電或誤使馬達風葉運轉，致使受傷害（排油煙機運轉時勿將手或肢體置入風口，以免受傷害）。
 5. 每次使用後，請以軟布擦拭以保持機體外部潔淨，不可用水直接沖洗機體以免產生漏電或損壞馬達。
 6. 經常更換或清潔任何盛油或過濾裝置，以免油垢累積過多。
 7. 塑膠製零組件（如油杯、導油盤..）嚴禁使用強酸或強鹼清潔劑浸泡清洗。
 8. 排油煙機之排氣不得排入由燃燒瓦斯或其他燃料的器具之排煙管道內。
 9. 烹飪時請同時啟動排油煙機，防止人體吸入過量油煙，有礙健康。
 10. 使用後請保持馬達風扇一分鐘運轉，可加強排除機內殘留油垢，延長使用壽命。
 11. 拆卸或清洗安裝時，請戴上棉布手套，以避免受傷。
 12. 定期依說明書指示清除機體油垢，常保機體潔淨，以免機體燃火危險；若未依說明書執行清潔可能引起火災之危險。
 13. 本機僅供家庭廚房吸排油煙用途，勿移作其他商業或非家庭廚房吸排油煙之用途，用於非家庭用途及商業場所不在保固範圍內。
- ※電熱產品使用時，請勿外出。
- ※「台灣區瓦斯器材工業同業公會」建議：烘碗機、瓦斯爐、排油煙機、家用熱水器等設備，每5年須更新以保障使用安全。

(二) 安裝方法：

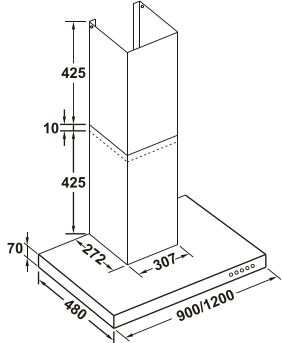
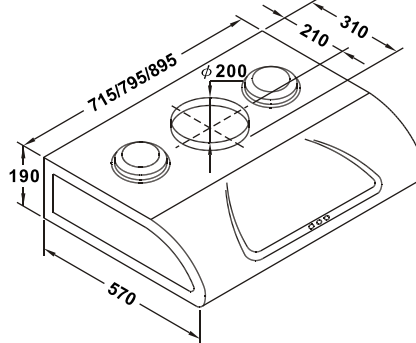
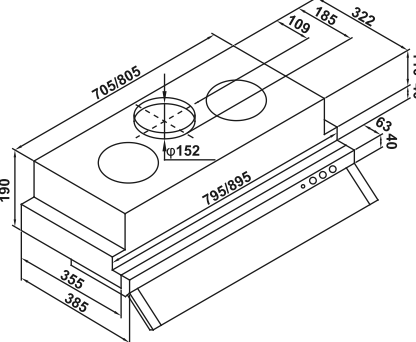
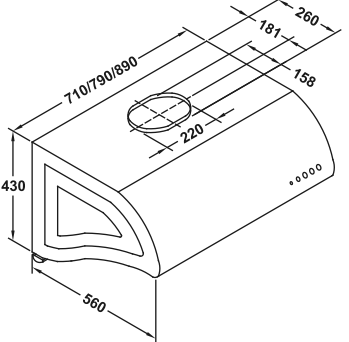
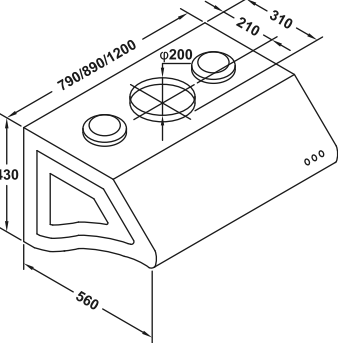
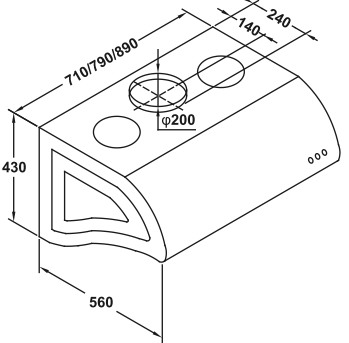
1. 打開紙箱檢視說明書、鋁風管、風管座...等附屬配件是否齊全。
2. 安裝前先接上電源操作開關上之各項功能是否正常（馬達運轉、照明）。
3. 在已選定的安裝位置上，以1/4"鑽頭鑽孔，將孔塞（俗稱塑膠栓）塞入孔內，並於配合吊鐵鑰匙孔之孔位鎖上木螺釘。（圖2-1）
4. 調整機體兩側之掛鉤（吊鐵），將機體懸掛於木螺釘上。（圖2-2）
5. 懸掛後，機體要保持一定水平。（安裝注意事項裡，第3項已敘述）
6. 鋁風管之安裝位置：
 - (1) 鋁風管於爐台正對窗戶之安裝：（圖2-3）
敲下一方玻璃，安裝一塊穿有彎管大的合板，鋁風管由此孔穿出，不得損壞壁面。
 - (2) 爐台不鄰近窗戶時：
 - A. 選擇最近爐台，可通向室外之窗戶，裝設鋁風管穿窗而出。
 - B. 或選最近爐台，可通向室外之牆壁（非隔間牆壁）打洞，裝設鋁風管穿牆而出。

* 鋁風管之安裝須適當調整以使廢氣完全排出。
7. 鑽穿牆洞：（圖2-4）
 - (1) 先量好彎管正對牆面位置。
 - (2) 然後在壁面畫好鑽洞範圍，再使用電鑽鑽穿牆壁。
 - (3) 鑽洞時應留意牆壁結構和材料，切勿破壞牆洞以外之壁面。
8. 裝設鋁風管：（圖2-5）
將鋁風管之一端套入合適之風管座，並將風管座端固定於機體出口及鋁風管另一端固定於排氣孔上。

註：有關鋁風管之裝設，以上說明僅供參考，施工需請專業人員處理或洽代理商。

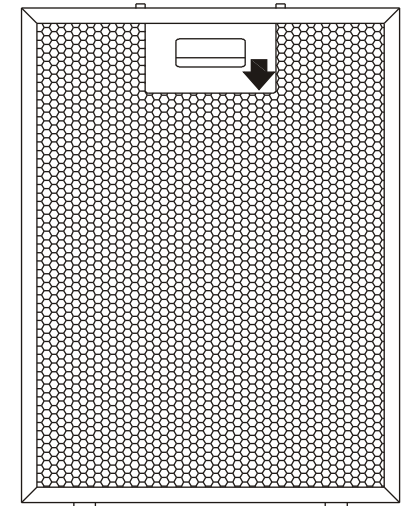


(三) 安裝尺寸說明：

<p>JT-1103/1103XL</p> 	<p>JT-130M/130L</p> 
<p>JT-138/139/198/199 JT-138A/139A/198A/199A</p> 	<p>JT-181/191 JT-1771/1781/1791/177A/178A/179A</p> 
<p>JT-1720M/1720L JT-1202</p> 	<p>JT-1028/1029 JT-1970/1980/1990</p> 

(三) 濾網拆裝及清洗方法：(請依使用頻率約一至三天清洗鋁濾網一次)

1. 將濾網卡榫往後推即可將濾網取下。(如右圖)
裝回時，只須將濾網下緣卡榫置入油機本體缺口，再將卡榫往後推即可裝回。



2. 清洗方法：

- 清洗時可用熱水沖洗濾網及使用菜瓜布輕拭濾網後擦乾即可。
- 若油污份量過多不易清洗時，可將濾網置於鍋內加熱沸騰一分鐘即可將油污去除。
- 若能於每餐煮食完畢即沖洗濾網，可常保持濾網乾淨與吸力順暢。
- 建議不定期更換濾網新品。(請洽經銷商)

⚠ 注意事項

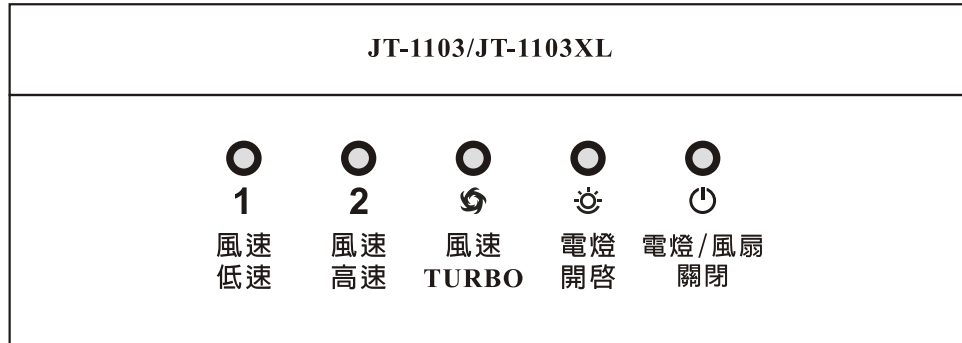
- 請經常清洗濾網，可保持排油煙機之最佳排煙效果。
- 經常清洗濾網可免除濾網內油污份量過多，導致油污由再煮食時遇熱融化滴油之可能。
- 嚴禁排油煙機下方煮食燒酒雞或鍋內點燃之物品，以免火焰被吸入產生危險及燒毀油機本體及濾網。

C. 歐化型：

(一) 本機之操作：

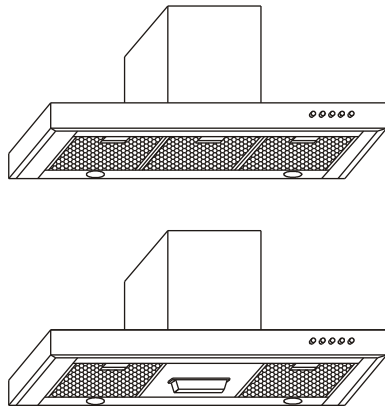
當欲使用時，可依所需觸按機體前方之開關按鍵。

按鍵說明：



※風速TURBO鍵：按TURBO鍵時，馬達會以超高速運轉可瞬間增強吸力，可應付大火快炒所產生之瞬間大量油煙。

集油杯之裝拆圖：



(二) LED燈燈泡注意事項：

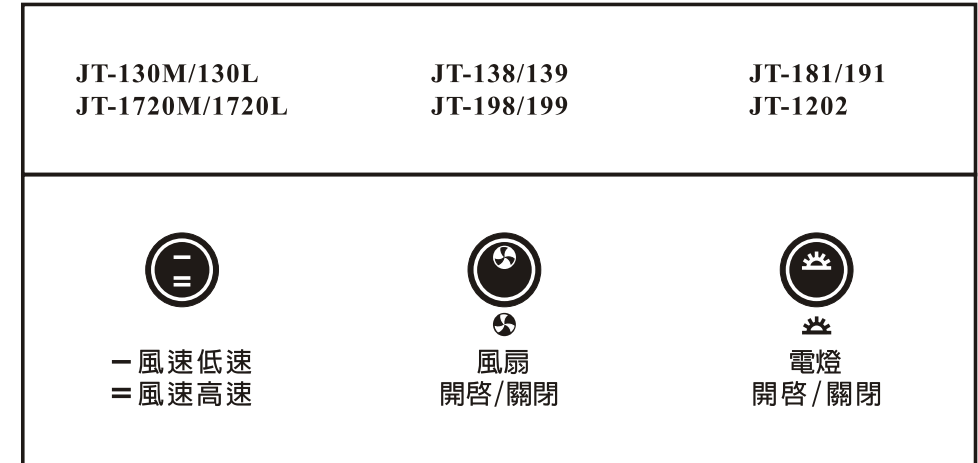
如燈泡故障請洽服務人員。

A. 標準型：

1. 本機之操作：

當欲使用時，可依所需觸按機體前方之開關按鍵。

按鍵說明：



2. 集油盤及集油杯之裝拆：

- 當集油盤（或集油杯）內所盛之油汁已達八分滿，須隨時將油汁倒掉後用清潔劑清洗之，再裝回原固定位置。
- 集油盤拆卸時只須將手撐住集油盤下端，向右轉動，集油盤就脫離。裝回時只將集油盤向左轉動，使油盤卡鉤鉤住油盤固定片為止即可。
- 集油杯取出時只需用手將集油杯拉出來，裝回時將集油杯置之集油槽中，推入至底即可。

3. 本機可當排風機使用：

本機不僅使用於排除廚房的油煙氣，平時亦可作排風機使用，調節並維持室內清新的空氣。

B.電熱型：

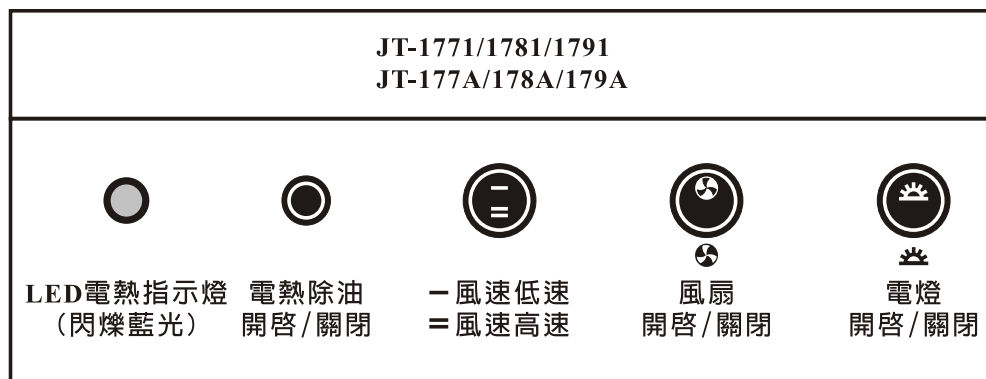
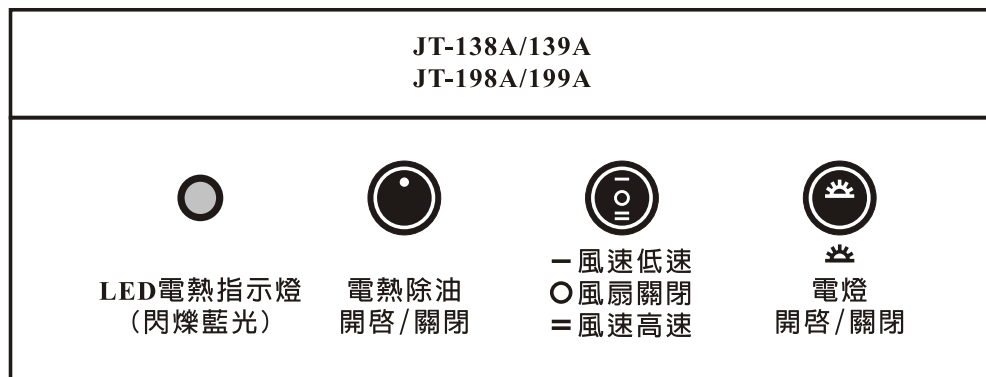
1.特色：

此一產品為本公司新研發之全國首創電熱片，全面風胃除油裝置，比傳統電熱除油熱傳導效率較高且全面區域除油效果強，安全、省電、耐用壽命長，風胃內部不易凝結油污。欲使用時，可依所需觸按機體前方之開關按鍵。

2.電熱除油裝置說明：

電熱型(一)：

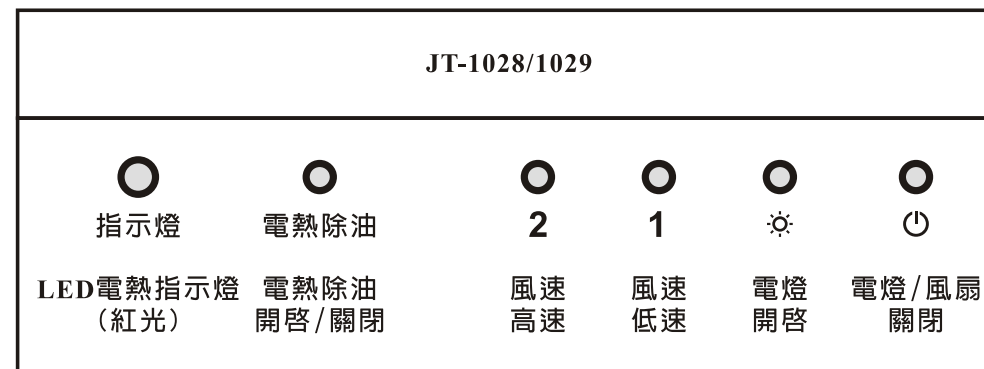
操作方法如下圖：（請於風葉停運轉時操作）



- a. 輕按一下電熱除油按鈕，電熱除油啓動15分，指示燈閃爍15分，15分後自動關閉電熱除油及指示燈，油機自動運轉風葉30秒（可強排除機內殘留油垢）後關閉。
- b. 電熱除油過程中，再按一下電熱除油按鈕，將立即中斷電熱除油，指示燈亦熄滅，油機自動運轉風扇30秒（可強排除機內殘留油垢）後關閉。
- c. 此控制為本公司專利：專利權第 I231354 號。

電熱型(二)：

操作方法如下圖：（請於風葉停運轉時操作）



- a. 輕按一下電熱除油按鈕，電熱除油啓動15分，指示燈亮15分，15分後自動關閉電熱除油及指示燈。
- b. 電熱除油過程中，再按一下電熱除油按鈕，將立即中斷電熱除油，指示燈亦熄滅。
- c. 若 1、2 速使用中時，啓動電熱除油，則油機自動停止。
- d. 關閉油機狀態下，可單獨啓動電熱除油。

⚠ 注意事項

- A. 電熱開關啓動時，請務必關閉風扇開關，以免馬達產生異音，造成除油效果不佳。
- B. 為防止電熱片之發熱，經由排風之氣流釋放於油機本體外，影響電熱除油效果，故請於烹調結束後，關閉風扇開關，再啓動電熱除油功能。
- C. 機體內之電熱片部份潔淨時，請先將電源拔除，再使用乾布或沾浸中性清潔劑之抹布擦拭；嚴禁使用強酸或強鹼溶劑浸泡沖洗，以免產生漏電或損壞電熱片。