



空燒爐系列

安裝使用說明書 & 保固卡

「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



喜特麗國際股份有限公司

免付費服務電話：0800-380999

地址：台中市南屯區工業21路23號 網址：www.e-jtl.com.tw

10706

◆ 安裝及使用前請詳閱本說明書

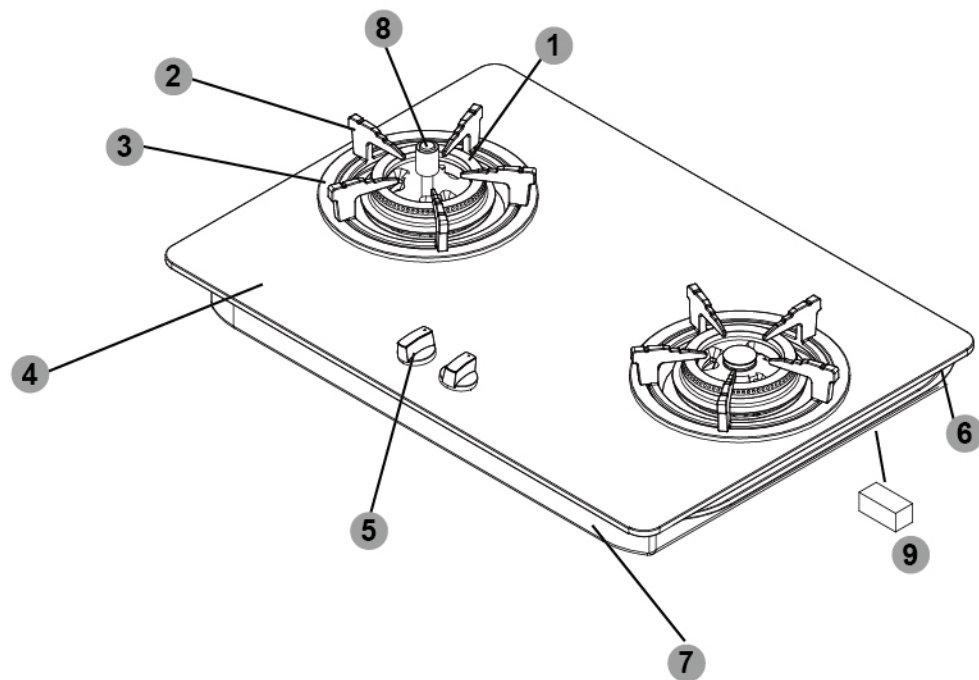


目錄

一、產品特性.....	P 2
二、各部名稱.....	P 3
三、安裝方式.....	P 4
四、操作方法.....	P 6
五、使用注意事項.....	P 7
六、故障排除.....	P 10
七、保養方法.....	P 11
八、產品規格.....	P 12
九、產品保固條款.....	P 13
十、產品保固卡.....	P 14

1. 全系列瓦斯爐依機型，採用高熱效率之銅爐頭，火力特強、熱效率高、熱分佈均勻、省瓦斯，通過經濟部能源局節能標章之認證。
2. 特殊爐頭設計，火力大、快炒、快煮、效能高，適合國人烹調習慣。
3. 防空燒系列機型，由智慧型CPU控制，具有熄火安全裝置、過熱保護裝置等功能，防止空鍋時乾燒著火，安全有保障。且耗電功率低，最低工作電壓僅需1.0V。
4. 全系列瓦斯爐採用日本熄火安全裝置(熱電偶溫感裝置)，當爐火熄滅時自動將瓦斯切斷，避免瓦斯外洩。
5. 檯爐&嵌入爐系列：面板使用不鏽鋼材質，美觀大方，平整易清潔。表面止水凸緣設計，機體下附有全尺寸清潔拉板，可避免煮食或清潔時湯水溢出檯面或流入廚櫃內，保持廚櫃內部清潔。
6. 檯面爐系列：提供強化玻璃、不鏽鋼材質，美觀大方，平整易清潔。面板防水膠條與流理台密合，湯水不滲透，保持機身內部乾淨。採最新設計智慧型電子自動點火，按轉即點火，一點就發點火率百分之百。
7. 全系列採用防滑定位鑄鐵爐架，可避免煮食時鍋具牽動爐架，造成滑動危險。

檯面爐



- 1 爐頭 2 爐架 3 湯盤 4 面板 5 開關鈕 6 防水膠條
7 本體 8 溫度感應器 9 電池盒

(本圖為零件示意圖，正確零件以實機為主)

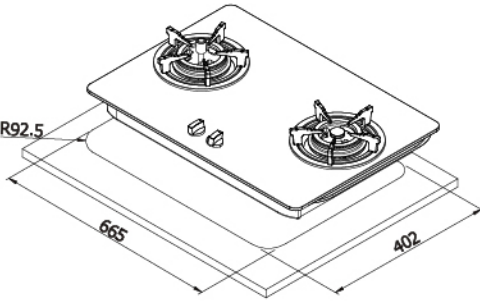
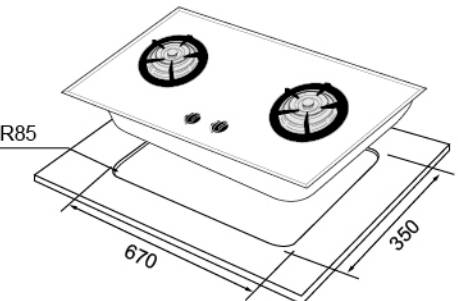
安裝方法：

1. 依照安裝尺寸，在檯面上挖開孔的位置。(請參照P5)
2. 將整台爐具輕放入已挖孔的流理檯位置，並將桶身固定於檯面上，再將瓦斯管接上。(瓦斯管接頭需以瓦斯管束套牢固固定。)
3. 桶裝瓦斯請調整適當的瓦斯壓力。(請參照P10)
4. 調整空氣調節板以控制火焰燃燒狀況，可避免紅火產生過多一氧化碳所造成燃燒不完全。

安裝注意事項：

- 嚴禁自行安裝，應由專業人員或持有國家證照之技術士來進行安裝，以確保安全。
- 請注意選購安裝正確的瓦斯種類(天然瓦斯或液化瓦斯)之爐具，以免發生危險。
- 瓦斯管不可使用PVC管，因PVC管受熱會熔化，須使用具有抗油性的膠喉管，規格為內徑 $\varnothing 9.5\text{mm}$ 之瓦斯專用膠喉管。
- 切勿讓瓦斯膠喉管穿過爐具底部或接近爐面，以避免危險。
- 瓦斯爐具需安裝在空氣流通的地方內，以免產生一氧化碳中毒等事件，但勿置強風直接吹入處，且周圍不可放置易燃物品。
- 瓦斯爐安裝位置，瓦斯爐要距離木製或可燃性的牆壁15cm以上，如果側面及後面之牆壁離爐頭外圍不足25公分，或離爐頭上方垂直距離不足75公分，其側面與後面之牆面、以及上方之水平表面均須用非易燃材料(例如：貼磁磚)作為隔絕之保護物，保護物也必須往上延伸至離爐頭上方達45公分以上。
- 內附管束2條與一號DC1.5V電池。
- 電線不得多條纏繞，或多條電源線(使用分接器)共用1個插座。
- 爐頭需要確實放置定位 / 貼合爐座爐頭上箭頭標示朝前並對準爐架，如否會造成爐頭毀損及玻璃破裂。

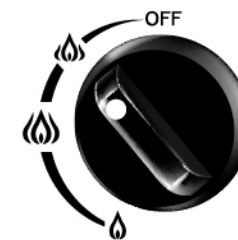
挖孔尺寸

適用型號	挖洞尺寸(寬x深)(mm)	
JT-2201A JT-2201	665x402 R92.5	
JT-GC209AF JT-GC209SF JT-GC209AFW	670x350 R85	

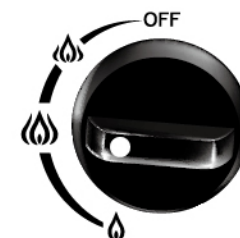
1. 請先確認開關鈕白點在「OFF」"關"的位置，再打開瓦斯開關，接著將瓦斯爐開關鈕向左(逆時鐘方向)旋轉至90°位置點火，點燃後持續3~5秒，始可放手。若未點燃請重覆上述方法操作。(如圖一)
2. 若要熄火時，將開關鈕向右(順時鐘方向)轉回至「OFF」位置，聽到「卡塔」聲，即表示已關閉。
3. 雙環爐火力控制：開關鈕轉至45°位置為內、外環小火(如圖二)，90°位置為內、外環大火(如圖三)，180°位置為內環小火(如圖四)。



向左轉點火(圖一)



雙環：45°內、外環小火



雙環：90°內、外環大火

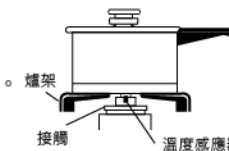


180°內環小火(圖四)

- 自然耗損性零件之更換，如電池...等消耗性零件，不在一年保固範圍內。
- 使用完畢請關閉瓦斯開關。
- 烹煮時鍋具直徑請勿超過28公分，且重量不超過15公斤以上。
- 使用中或爐火剛熄滅後，爐頭、爐架以及爐具面板仍然高溫，請勿用手觸摸。
- 使用中請常留意爐火是否正常，如發現不正常須立即關閉開關鈕。
- * 如懷疑爐具不正常，切勿繼續使用，並通知服務人員維修。
- 瓦斯爐之爐架與面板放置處有卡栓，需確實放置妥當。
- 如發現漏氣，立即關閉爐具及瓦斯來源開關，打開窗戶並通知服務人員派員修理，切勿開、關電源或點火。
- 此爐具只可用於烹飪，切勿用來烘乾毛巾、衣物等，以免發生意外。
- 瓦斯膠喉管要定期檢查是否鬆脫或龜裂的現象，以免有漏氣之狀況發生。
- 不合適或異常的瓦斯壓力，會造成危險狀況發生，須使用適當壓力或定壓的瓦斯調壓器，請參考瓦斯壓力說明 (P9) 。
- 瓦斯爐具已配備有多項安全裝置，但切勿過於依賴安全裝置，仍應正確且小心地使用瓦斯爐具。
- 在煮食含酒精食物或油溫過高，而產生著火現象時，請勿慌張，應迅速蓋上鍋蓋或以濕毛巾覆蓋，予以遮斷火源，阻斷空氣，即可撲滅，切忌用水滅火。
- 使用超過五年之機器，其零件皆已老化，本公司提供免費安檢。

空燒裝置使用注意事項：

1. 油炸過熱防止機能：防止油炸食物時因油溫異常、過熱，自動關閉瓦斯。
2. 燒焦防止機能：防止在料理食物因水份乾掉，而出現燒焦時，自動關閉瓦斯。
3. 煮開水機能：開水沸騰後至乾燒，自動關閉瓦斯。
4. 忘記關爐機能：點火連續使用4小時後，自動關閉瓦斯。
5. 鍋的放置：鍋子要對好爐架及溫度感應器。



※注意別在溫度感應器上濺入水或異物，鍋底的中心要對好溫度感應器，且請勿使用平穩性欠佳之鍋子。

※煎炸食物時，請勿使用耐熱玻璃鍋、瓷鍋等容器，此類容器因透熱性不佳，容易影響爐頭調溫功能的發揮，不能控制煎油溫度易生危險。

溫度感應器與鍋底接觸不良時，請勿使用。因為此時溫度感應器發揮不了作用，不能控制煎油著火溫度易生危險。

溫度感應器

鍋底凹凸 有異物 傾斜 空隙

禁止

用標準燃燒器煎炸食品時，煎油量應該在200ml以上。煎油量一開始就少於200ml或中途減少時，不能控制煎油著火溫度易生危險。

煎油200ml以上

接觸

200ml以上

煎油

檢查溫度感應器是否光滑上下滑移且順暢。因為當鍋底接觸不好時，不能控制煎油著火溫度，而且當上下移動不順時，鍋放置不平會使煎油流出，所以溫度感應器移動不光滑時須檢查、修整。

溫度感應器

上下滑動

不要劇烈碰撞溫度感應器致使破損，這樣可能使之與鍋底接觸不良，影響控溫的功能發揮。

禁止



※鍋子的重量及種類：

鍋內放置要求須達到300g以上，盡量使用平底鍋。



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、瓷鍋	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	X	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，故推薦用強力爐頭。
	無水份以外	X	
煎鏟	X	X	可能出現熄火現象，故推薦用烤架。

○：適合 X：不適合

※各種瓦斯器具產品使用時，請勿外出或就寢。

※「台灣區瓦斯器材工業同業公會」建議：瓦斯爐、家用熱水器、排油煙機、烘碗機等設備，每5年須更新以保障使用安全。

※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，經鑑定確認公會不受予理賠。

※使用超過五年之機器，其零件皆已老化，本公司提供免費安檢。

※瓦斯壓力說明

瓦斯種類	使用壓力
液化瓦斯 (LPG)	280 ± 50 mmH ₂ O
天然瓦斯 (NG1)	150 ± 50 mmH ₂ O

1. 保固期間如遇不明原因故障，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。

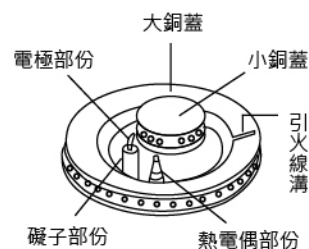
2. 簡易故障排除：

狀況	可能原因	處理方式
火點不著	點火裝置故障	檢查調整、修理或換新 (防空燒爐，更換電池)
	忘記開瓦斯氣源開關	先關閉爐具開關再開瓦斯氣源開關
	氣管中混入空氣	反覆點火直至氣管內空氣完全排出
	膠喉管折曲或壓扁	拉直或更換膠喉管
	點火器電極部份受潮或過於骯髒	清理乾淨或用乾布加以清潔
	點火高壓線未接好或脫落	將高壓電線正確的接在電極上
	銅蓋裝置不正確	重新安裝於正確位置
瓦斯氣臭味	膠喉管龜裂、開口	更換膠喉管
	膠喉管未接好	連接好膠喉管
	點火器故障	報請服務人員維修
	開關閥漏氣	報請服務人員維修
燃燒不良	火焰孔有油污堵住	去除堵塞
	噴嘴孔有異物堵塞	報請服務人員維修
	瓦斯種類與爐具上標示不一致	報請服務人員處理

1. 面板時常清洗可保持光亮，使用微溫肥皂水清洗即可，但切勿使用鋼刷刷洗，在面板仍是熱燙時亦請勿清洗。
2. 火焰孔，須防止油污阻塞，平時可用鐵絲暢通焰孔(如圖一)，此外烹煮時鍋具底部擦拭乾淨，勿殘留水漬，亦可預防焰孔阻塞。
3. 熱電偶感溫裝置及礙子電極部分，須保持清潔與乾燥，才能正常點火，若有水漬或過於骯髒，可以乾布加以擦拭(如圖二)。
4. 若有點火不良的情況，可能是在擦拭時，礙子電極部位有位移，可用尖嘴鉗子，調整礙子的電極部份，至最佳的點火位置，以利點火，若再無法使用，請通知服務人員，做進一步維修。
5. 爐具面板，平時以乾淨濕布或中性清潔劑擦拭清潔，再用乾布擦乾即可。
6. 外環銅蓋下面的銅蓋座，因長期使用會累積油漬，可用鋼刷將油污清除。



(圖一)



(圖二)

品名	型號	尺寸 (寬x深x高) (mm)	挖洞尺寸 (寬x深xR) (mm)	點火方式 電壓	瓦斯總消耗量(kW)		面板材質
					液化LPG	天然NG	
檯面爐	JT-2201A	740x480x125	665x402/R92.5	電子連續 點火	7.3	7.6	強化安全玻璃
	JT-2201	692x428x125			7.3	7.6	不鏽鋼
	JT-GC209AF	770x450x120	670x350/R85		8.1	8.1	強化安全玻璃
	JT-GC209SF	700x420x120					不鏽鋼
	JT-GC209AFW	770x450x120					強化安全玻璃

■機型及規格若有變更，以本公司現況為準，不另行通知。

