

**HONG KONG TOWN GAS**

香港煤氣

氣體煮食爐

使用說明書

及安裝

GWS3811.0ED-HK  
GKS3820.0ED-HK



**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

## 親愛的客戶

感謝您對我們產品的信心。我們提供高品質的Küppersbusch產品，而作為品質檢控的一部分，我們在交付前已經為本產品進行了詳細的檢查，以確保產品的狀況良好。

本使用說明書上載有的資料，可以確保使用此爐具的安全，但如有任何明顯的錯失或遺漏，請聯絡我們。

本使用說明書受版權保護，並只供本爐具用戶之用。

## 客戶服務

如果您對本產品有任何查詢，或需要更多資料，客戶服務部將樂意為您提供協助。

信興電器服務中心有限公司

新界葵涌勝耀街8號信興中心19樓

香港維修熱線：2400 6899

配件／消耗品銷售熱線：2406 5555

## 警告!!

根據香港的氣體安全規例，任何氣體安裝工程，包括安裝爐具及連接喉管，必須由受僱於註冊氣體工程承辦商，並領有適當級別的註冊氣體裝置技工親自進行。

使用經批准並有機電工程署標籤的喉管（例如：機電工程署批准EMSD APPROVAL GTXXXX），或其他機電工程署接受的合適方法接駁爐具。

當在爐櫃檯面安裝內置式的爐具時，請檢查爐櫃內有否足夠空間，以確保爐具操作時有足夠的通風。

請勿在爐櫃內存放任何易燃物料、噴霧器或加壓容器。

本爐具的面板以陶瓷玻璃製成，比一般玻璃更安全。然而，亦應採取以下使用玻璃面板燃氣爐具的安全預防措施，以防玻璃表面破裂：

1. 經常清潔爐頭組件以保持火焰分配器的氣體通道暢通。如有食物或液體溢出，於爐頭組件冷卻後立刻清理火焰分配器。
2. 如燃氣爐具發出異常噪聲，請立即關閉燃氣爐具，並聯絡供氣公司或燃氣爐進口商進行檢查。
3. 請勿使用過大的煮食器皿。
4. 請勿以硬物敲打玻璃表面，或將重物放置於玻璃表面。

# 目錄

---

<b>1</b>	<b>安全及用戶責任.....</b>	<b>3</b>
1.1	適當使用.....	3
1.2	用戶責任.....	3
1.3	安裝及操作須具備的資格.....	4
1.4	使用說明書內的警告訊息.....	4
<b>2</b>	<b>氣體煮食爐概述.....</b>	<b>5</b>
2.1	GKS 3820.0.OED-HK型氣體煮食爐.....	5
2.2	GWS 3811.0.OED-HK型氣體煮食爐.....	5
<b>3</b>	<b>安裝及使用注意事項.....</b>	<b>6</b>
3.1	安裝及操作安全.....	6
3.2	氣體煮食爐的安裝.....	7
3.3	接駁氣體煮食爐.....	9
3.4	操作.....	10
<b>4</b>	<b>清潔及保養.....</b>	<b>14</b>
<b>5</b>	<b>排除故障.....</b>	<b>16</b>
5.1	排除故障時應採取的安全措施.....	16
5.2	查找問題.....	17
<b>6</b>	<b>產品規格.....</b>	<b>18</b>

# 1 安全及用戶責任

---



為確保安全及正確使用本產品，使用前請細閱安全說明。

## 1.1 適當使用

此爐具只可接駁本地氣體供應(見爐具背後的標籤)，並於具備相應國家有關語文的使用說明書的情況下運作。使用說明書是本產品的一部分，必須在轉交或出售時一併交付。

任何其他可能的應用或使用範疇、改動、附件的增加或改變，都可能會明顯危害爐具的安全性、可靠性及功能。有關行為將使爐具不獲保養，如有個人損傷及對財產的損害，責任歸用戶所有。

## 1.2 用戶責任

用戶須負責爐具的安全及適當的操作。

當中包括：

- 提供能源及空間要求(所需空位、通風、室內空氣狀況等)。
- 操作爐具時，必須時刻監視孩童，確保他們不會接觸到爐具。
- 此爐具必須按本地法規安裝。
- 必須由專業氣體裝配工進行定期檢查。
- 建議閣下簽立保養協議，確保長期無憂的使用。
- 保持使用說明書完整及清潔可讀，放於方便拿取使用的地方。
- 利用使用說明書內詳述的相關措施糾正故障，有關其他措施請聯絡經銷商。
- 保持爐具上所有的安全標誌及名牌的完整及清潔可讀。
- 當爐具最終不能再運作時：請小心拆開電子及金屬組件，並按照法例規定棄置或循環再用。

### 1.3 安裝及操作須具備的資格

在不同階段操作本產品的人，必須具備適當資格。

操作	人士	資格
裝配、安裝	註冊氣體裝置技工 註冊電業工程人員	熟悉本使用說明書
安裝氣體接駁、初次操作、保養、 故障糾正及修理	註冊氣體裝置技工	熟悉氣體接駁的規格
操作、清潔、故障糾正(指容許用戶進行 之程序，見第5.2節「查找問題」)	用戶	熟悉本使用說明書
棄置	用戶	熟悉地區規範，如有需要，查詢當地 廢物處理商

### 1.4 使用指南內的警告訊息

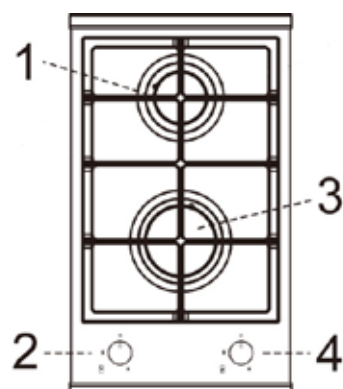
以下為使用說明書內的安全警示標誌及標記字眼，用以區分不同的潛在危險。

安全警示標誌 及標記字眼	含義	
 危險	對操作者的傷害	表示狀況危險，如不予避免，將導致重傷或死亡。
 警告		表示狀況危險，如不予避免，可導致重傷或死亡。
 注意		表示狀況危險，如不予避免，可導致中度受傷或輕傷。
重要事項	對財物的損害	表示如不予避免，可導致本產品或附近財產受到損害。

## 2 氣體煮食爐概述

本節包括氣體煮食爐及其控制元件的概述。

### 2.1 GKS3820.0ED-HK型氣體煮食爐



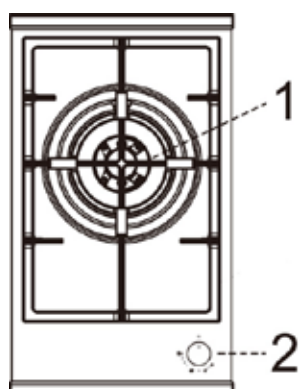
① 標準爐頭

② 標準爐頭控制旋鈕

③ 高火爐頭

④ 高火爐頭控制旋鈕

### 2.2 GWS3811.0ED-HK型氣體煮食爐



① 炒鑊爐頭

② 炒鑊爐頭控制旋鈕

## 3 安裝及操作

### 3.1 安裝及操作安全



#### 警告

#### 氣體爆炸可引起致命重傷

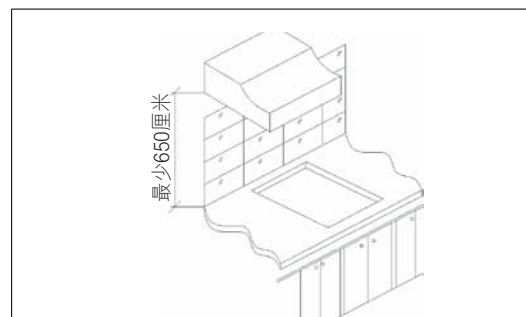
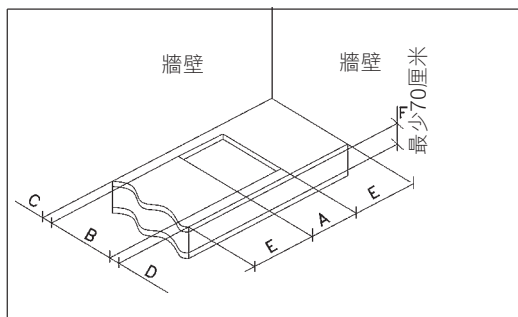
- 氣體接駁安裝必須由註冊氣體裝置技工提供。
- 氣體煮食爐只可在通風良好，空間足夠（至少20立方米）的房間內使用，否則須安裝機械通風裝置（如抽油煙機）。如作建築上的改動時，需要考慮通風情況。

#### 火警可引起致命重傷

- 包裝元件（紙板、袋子、聚苯乙烯、釘子）是潛在的危險來源，切勿留置於兒童可觸及的地方。
- 切勿安裝氣體煮食爐於易燃物品附近（例如裝飾品）。
- 煮食台與牆壁之間的連接條必須耐熱，並且不能覆蓋煮食台邊超過30毫米。
- 爐具安裝的地方可以只有一側牆壁（在爐灶的左側或右側），需高於爐灶並按照表中所述的最少間距處定位。

留意量度以下間距（毫米）

	A	B	C	D	E	F
1F - 2F (30)	282	482	59	59	最少 100	最少 70



#### 電流可引起致命重傷

- 電線不應會與高溫部件接觸
- 請勿彎曲電線或將其直接安裝在鋒利的邊緣上
- 檢查電線接駁，並參考第6節的產品技術數據

#### 油脂燃燒可引起嚴重燒傷

- 切勿用水倒在燃燒脂肪上滅火；應使用滅火毯或泡沫滅火器。  
過熱的油脂可能會自燃，燃氣爐切不可在沒人看管下操作。

#### 嚴重的碰撞可引起身體損傷

- 滑倒的危險：如有油脂潑到地上，應立刻清理，避免滑倒。

## 3.2 氣體煮食爐的安裝

**重要提示!** 請檢查送貨單，以確保所收貨物完整及完好無缺。不要安裝損壞的氣體爐；請立即通知經銷商，以便盡速處理您的任何投訴。

### 3.2.1 在煮食台上開孔

請留意氣體爐下方中間位置需預留足夠空間以接駁氣喉。

- 將煮食台設於適當高度。
- 在煮食台安裝氣體爐的位置開孔。
- 在開孔的邊緣塗上防水漆。
- 採用耐熱、具永久彈性的密封膠處理空隙及不平整的表面。

### 3.2.2 重要安裝規定

- 安裝人員應注意，側面牆壁不應高於爐具本身。此外，背面牆壁、爐具周圍和緊貼爐具的台面必須能夠承受90℃的溫度。
- 用於將塑料封條粘貼到台面上的粘膠必須能夠承受不低於150°C的溫度，否則可能導致塑料封條脫落。



### 3.2.3 安裝爐盤

爐盤配有特殊密封條，以避免液體滲入內部。請按照以下說明小心操作，正確使用密封條：

- 移除爐盤上的所有移動部件。
- 將密封條剪開為4條長度合適的長條，分別配合玻璃面板4邊的長度。
- 將爐盤倒置，並將密封條「E」(圖1)有黏膠的一面正確地黏上爐盤底部，使密封條的外沿與玻璃面板的外沿配合一致，密封條的末端須相連但不能互相重疊。
- 用手指按壓，將密封條均勻及牢固地黏在玻璃上。
- 將爐盤放置於裝置的孔洞，並以合適的螺絲釘「F」把固定鉤「G」固定於適當的位置(見圖2)。
- 為避免使用期間意外接觸過熱爐盤箱子的表面，需要於距離頂部最少70毫米的間距安裝木製隔板，以螺絲釘將其固定於適當的位置。
- 將本產品固定於支撐結構上時，我們建議閣下毋須使用機械或電動螺絲批，並用手在固定鉤上施以適度壓力。

注意：切勿讓玻璃(A)直接置於煮食台上。應讓底架(B)與煮食台接觸(見圖1/A)。

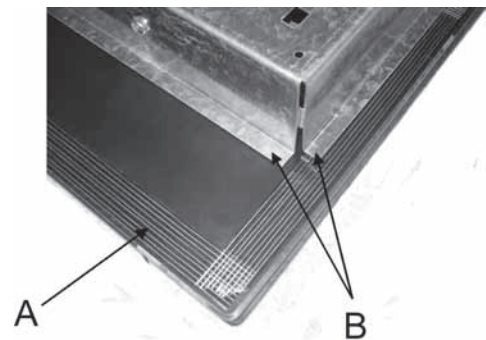


圖 1/A

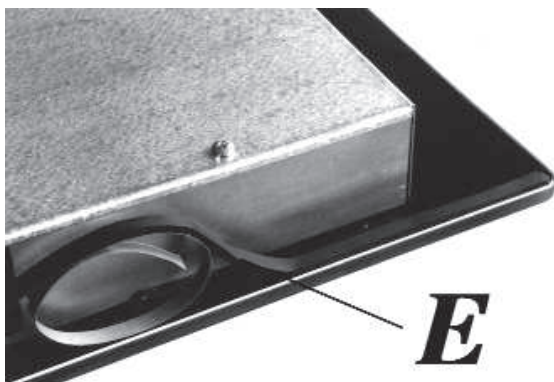


圖 1

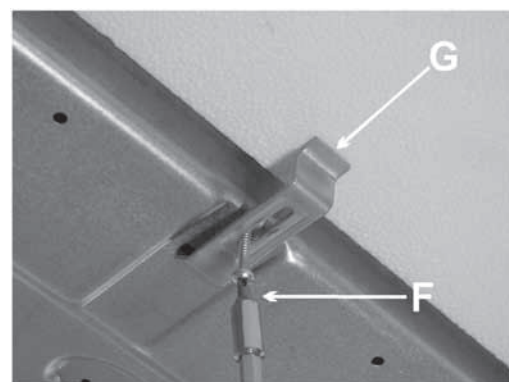


圖 2

### 3.3 接駁氣體煮食爐

- 電源連接：將爐具的插蘇插上已接地線的插頭。
- 氣體連接：
  - 必須由註冊氣體裝置技工進行氣體接駁。
  - 請遵守本地氣體供應商的規定。
  - 請遵守法例規定可用的氣體；請參考本產品背後的標籤。
  - 檢查入氣壓力(流動壓力)及油煙排送。
  - 檢查氣體接駁，供氣喉及連接點，確保沒有任何洩漏。檢查氣體接駁只能在最大150毫巴壓力下進行，檢查時不要操作任何氣體開關閥。

## 3.4 操作

本產品只供烹調食物之用。



### 警告

氣體爆炸可引起致命重傷

如果聞到有氣體的異味，表示可能有爆炸的危險：

- 不要燃點氣爐或打開電器開關。
- 立刻關閉燃氣截止閥。
- 打開門窗。
- 召喚註冊氣體裝置技工，找出原因並且作適當維修。

火警可引起致命重傷

- 烹調食物時，切勿讓炊具鍋鑊內完全乾水。
- 煮食爐只供烹調食物之用；切勿用於其它方面，例如生火取暖。
- 易燃物品，例如塑膠，塑料布，糖及含糖的食物，必須遠離氣體爐。

操作須知：

- 調較火力時，切勿使火焰的大小超出炊具鍋鑊範圍之外。  
炊具鍋鑊的直徑：
  - 標準爐頭： 10–14 厘米
  - 高火爐頭： 20–22 厘米
  - 炒鑊爐頭： (大號炒鑊) 22–27 厘米  
(中央炒鑊) 8–16 厘米
- 鍋鑊承托架上切勿再放置任何其他間隔物件。
- 裝有安全切斷裝置的爐頭，只能在控制旋鈕調至「最大火」的位置方能燃點(最大火圖3)。
- 燃氣爐切不可在沒人看管下操作，並確保兒童保持安全的距離。確保鍋鑊的手柄置於適當方向。由於油、脂是高度易燃的，當使用油、脂烹調食物時，必須密切監督。
- 使用爐具時請勿在附近使用噴霧劑。
- 請勿將鍋鑊在爐面玻璃上拖曳，以免刮花表面。
- 請勿將燃氣爐用作工作台面。
- 請勿將底部不穩或變形的鍋鑊放置於爐頭上，以免翻倒或溢出烹調材料而釀成意外。
- 鍋鑊的大小，不得超出爐盤邊緣的範圍。



只可在炒鑊燃氣爐頭上使用炒鑊支架。

使用時，請將其置於炒鑊支架上，並確保其穩定性(見圖A)。

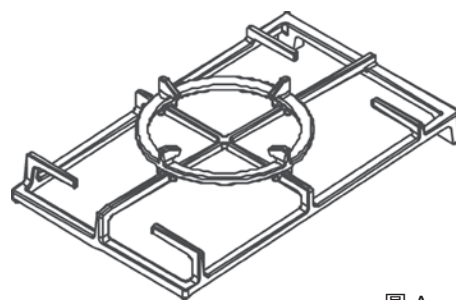


圖 A

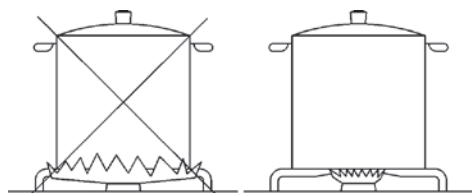


圖 3

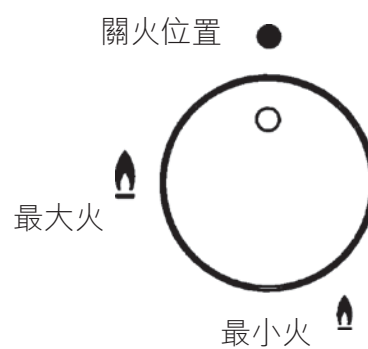


圖 4

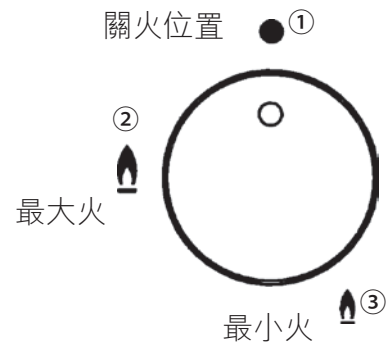
#### 如何有效地使用爐頭

為發揮爐頭的最大效能，並將煤氣損耗減至最少，切記以下各項：

- 因應每個爐頭，使用合適的鍋鑊(見第3.4節「操作須知」及圖3)
- 若達到沸點時，將旋鈕調至「最小」位置(小火圖4)
- 通常使用有蓋鍋鑊。

標準爐頭及高火爐頭的操作：

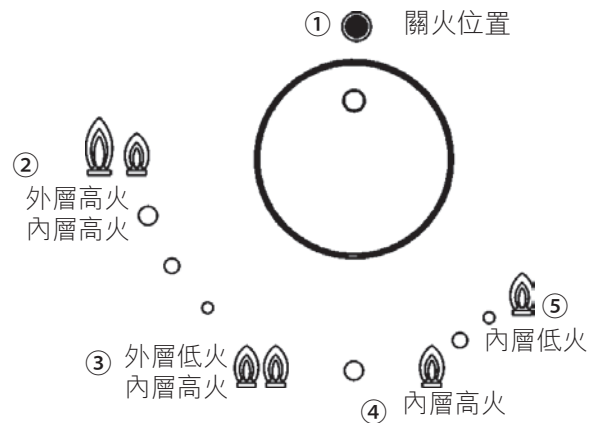
- 按壓控制旋鈕，保持旋鈕壓下並按逆時針方向轉動至位置②。
- 爐頭點火後，維持控制旋鈕按下狀態大概10秒，直至確定爐頭獲得充足的供氣。
- 根據所烹調的食物，設置適當的爐頭火力。將火力控制旋鈕設定於位置②與③之間。
- 操作完成後關火：將火力控制旋鈕轉動至位置①。



炒鑊爐頭的操作：

- 按壓控制旋鈕，保持旋鈕壓下並按逆時針方向轉動至位置②。
- 爐頭點火後，維持控制旋鈕按下狀態大概10秒，直至確定爐頭已獲得充足的供氣。
- 根據所烹調的食物，設置適當的爐頭火力。將火力控制旋鈕調至位置②與⑤之間。

- 位置② = 外層爐頭：高火  
          內層爐頭：高火
- 位置③ = 外層爐頭：低火  
          內層爐頭：高火
- 位置④ = 外層爐頭：關閉  
          內層爐頭：高火
- 位置⑤ = 外層爐頭：關閉  
          內層爐頭：低火



- 關火：將火力控制旋鈕轉動至位置①。

### 3.4.1 點火及使用「炒鑊」爐頭

點火前，請將鍋鑊置於爐頭上。

儘管由單一旋鈕控制，「炒鑊」爐頭有兩種不同使用模式。

#### A) – 使用整個爐頭火焰

由「• 關火位置」開始，必須首先按下旋鈕，同時以逆時針方向將其轉動，直至旋鈕標示點指向最大供氣位置，以取得兩個火焰的最高燃氣流量。

若火已經燃點，保持按壓旋鈕數秒，直至裝置自動保持爐火燃點為止。

現在可以按逆時針方向轉動旋鈕，調節火焰的強度（從內層火及外層火的最高燃氣流量位置、調至內層火的最高燃氣流量位置、及外層火的最低燃氣流量）。

關斷爐頭燃氣時，按順時針方向轉動旋鈕，使「• 關火位置」再次對齊旋鈕標示點。

#### B) – 僅使用內層火：

如上文所述，在點燃爐頭並將內層火調節至最高火力及將外層火調節至最低後，以逆時針方向轉動旋鈕，直至發出「咔嚓」聲一次。此時內層火正調至最高火力，而外層火則已關斷。繼續以逆時針方向轉動，即可調節內層火至最低火力。

### 3.4.2 點燃裝有安全切斷裝置的爐頭

對裝有安全切斷裝置的爐頭，按逆時針方向將所使用的爐頭的相應旋鈕調至「最大」位置（大火圖3），直至停止，然後按壓旋鈕。在爐頭已經點燃後，請繼續按壓旋鈕大概10秒。

若爐火意外熄滅，請將爐頭的控制旋鈕調至關閉，並在嘗試重新點火前，等待至少1分鐘。

- 裝有安全切斷裝置的爐頭，按逆時針方向將所使用的爐頭的相應旋鈕調至「最大」位置直至停止，然後按壓旋鈕。
- 在爐頭已經點燃後，請繼續按壓旋鈕大概10秒。
- 若爐火意外熄滅，請將爐頭的控制旋鈕調至關閉，並在嘗試重新點火前，等待至少1分鐘。

## 4 清潔及保養

---

### 4.1 爐盤

定期以肥皂溫水清洗烤盤、搪瓷不銹鋼鍋鑊支架、搪瓷爐頭蓋「A」、「B」及「C」及煮食爐頭「T」(見圖5及6)。以上亦應該與點火棒「AC」及火焰檢測「TC」(見圖6)一併清潔。如圖所示，用小尼龍刷溫和地清潔(見圖7)，並讓其完全乾透。

請勿將配件放入洗碗機中清洗。每次使用後，立刻清潔爐面。

請勿讓醋、咖啡、鮮奶、鹽水、檸檬汁或番茄汁長時間殘留於瓷釉表面。

請勿使用研磨性的金屬絲球、磨砂或腐蝕性的噴霧劑進行清潔，以濕潤海綿已經足夠。



**警告：**

在重新組裝配件時，請遵循以下建議：

- 檢查煮食爐頭「T」上的孔洞(圖5)以防有異物堵塞。
- 確保搪瓷蓋板「A」、「B」及「C」(圖5及6)已妥為放置於煮食爐頭上。當蓋板完全穩定時，即蓋板已經正確安置於爐頭之上。
- 若開啟及關閉任何開關閥時顯得費力，請勿強行用力，立即聯絡技術支援服務作緊急支援。
- 鍋鑊支架必須放置於合適的固定位置，並確保完全穩定。
- 請勿使用噴射蒸汽清潔爐具。
- 為防點火困難，請定期清潔點火元件(陶瓷及電極)及安全切斷裝置(圖7)。

**重要事項：**

拆卸爐頭進行清潔時，請確保所有部件在重新點火前妥為放置。

附註：持續使用可導致爐頭因高溫而變色。

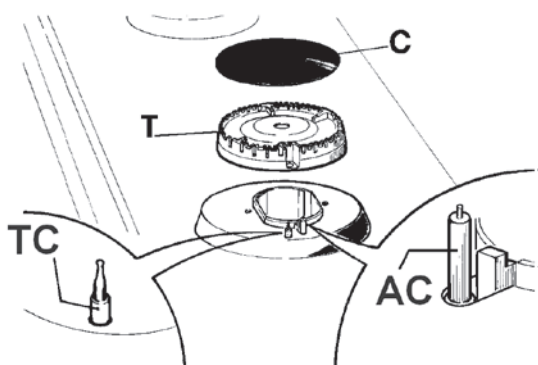


圖 5

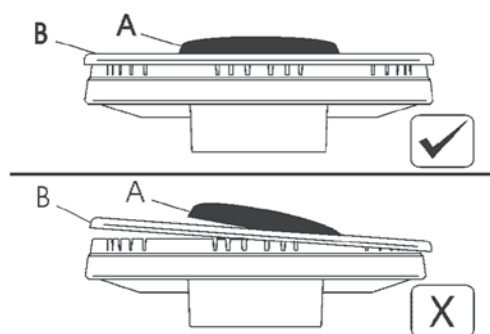


圖 6

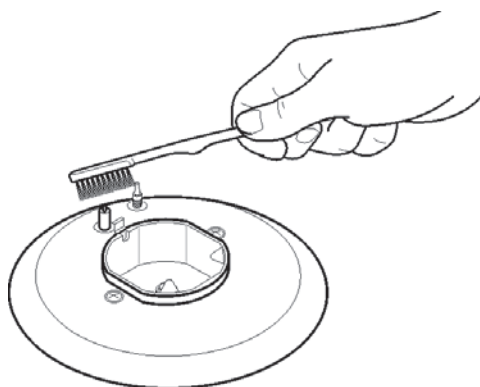


圖 7



## 5 排除故障

---

### 5.1 排除故障時應採取的安全措施



#### 警告

氣體爆炸可引起致命受傷

- 如果聞到有氣體的異味，表示會有爆炸的危險：
  - 不要燃點氣爐或打開電器開關。
  - 立刻關閉燃氣截止閥。
  - 打開門窗。
  - 召喚氣體裝配工，找出原因並作適當維修。

不當的故障維修可以導致嚴重受傷

- 只可進行本說明書上所載的工序，作任何其他的工序或維修需要具備深入的技術知識，請聯絡經銷商的客戶服務部。
- 只可以使用原裝配件。

## 5.2 查找問題

故障	原因	解決方法
爐頭未能點火	爐頭火蓋出氣口受阻	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ 取出炊具承托架</li> <li>→ 取出爐頭蓋</li> <li>→ 清潔爐頭蓋出氣口</li> </ul>
	電源連接中斷	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ 檢查電源供應</li> </ul>
	燃氣開關閥關閉	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ 打開燃氣開關閥</li> </ul>
	爐頭故障	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ 關閉燃氣開關閥</li> <li>→ 通知經銷商的客戶服務</li> </ul>
爐頭點火後熄滅	控制旋鈕按壓時間太短	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ 爐頭點火後繼續按壓控制旋鈕大約10秒</li> </ul>
火焰閃動	爐頭火蓋出氣孔阻塞	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ 取出炊具承托架</li> <li>→ 取出爐頭蓋</li> <li>→ 清潔爐頭蓋出氣孔</li> </ul>
	爐頭火蓋未有正確放好	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ 將爐頭火蓋正確放好</li> </ul>
氣體洩漏	供氣管及／或氣體連接點洩氣	<ul style="list-style-type: none"> <li>→ 關閉燃氣開關閥</li> <li>→ 打開窗戶</li> <li>→ 切勿打開／關閉任何電器開關</li> <li>→ 立刻離開住所，並聯絡氣體供應商及經銷商客戶服務部</li> </ul>

## 6 產品規格

此部份顯示之技術數據僅供參考，與實物比較或可能略有偏差。

	GKS3820.0ED-HK	GWS3811.0ED-HK
尺寸(闊x長x深)：	(300 x 520 x 53)毫米	(300 x 520 x 53)毫米
重量：	約8.6公斤	約8.6公斤
標準爐頭功率[額定輸入]：	1 x 2.0千瓦(最大)	-
高火爐頭功率[額定輸入]：	1 x 3.5千瓦(最大)	-
炒鑊爐頭功率[額定輸入]：	-	1 x 5.6千瓦(最大)
耗電量(電氣部份)：	0.1千瓦(僅於點火時)	
電源供應(電氣部份)：	220 – 240伏特，50 – 60赫	
燃氣接駁：	1/2"	
氣體種類：	香港煤氣15毫巴	

備註：無須安裝外置氣體穩壓器



# Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

Version 1-2018