

排油煙機使用說明書 ②

使用前，首先請詳閱此說明書以便掌握正確的使用要領。

The Smeg logo consists of a stylized cluster of seven black dots of varying sizes arranged in a roughly circular pattern to the left of the brand name "smeg" in a bold, lowercase, sans-serif font.

KST90X KST120X

一、安裝原則.....	P1
二、安裝施工說明.....	P2
三、使用方法.....	P3-P8
四、使用注意事項.....	P9
五、保養.....	P10
六、異常狀況之處理.....	P11

※本說明書內示意圖樣僅供參考，實際以實體為主。

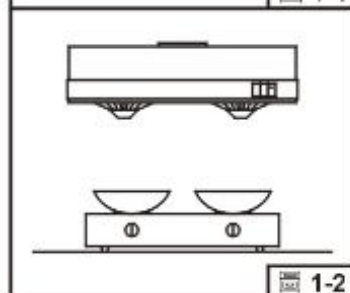
* 謝謝您的惠顧，讓我們有機會為您提供排油煙機產品，本系列產品除維持一貫服務品質外，並針對噪音、排煙能力加以改良，讓您用得更舒適、更安心。
* 若對本產品有任何使用上的疑問，或需要服務的地方，請洽代理商服務部。

一、安裝原則

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，則無法發揮其排油排煙之效果。(圖1-1)

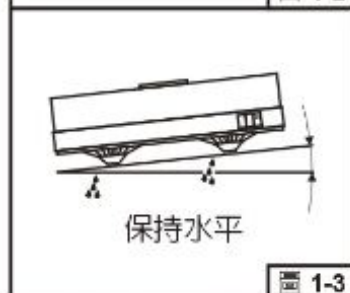


2.排油煙機安裝於爐台之正上方。(圖1-2)



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，若不按照說明書執行清潔工作，會有失火之危險。

7.排油煙機之排氣管須接至室外，廢氣不得排放於屋內。

⚠ 注意事項

A.若安裝防風(鳥)外氣口，建議使用不鏽鋼網狀結構。(如下圖)

B.板金沖孔及塑膠結構可能會因排煙不順暢導致油機本體漏油、滴油及倒灌風，並降低排煙效果。(如下圖)

C.若無安裝防風(鳥)外氣口，可使排風量達到最佳效果。



不鏽鋼網狀
(排風量最好)



板金沖孔
(排風量較差)



塑膠結構
(排風量最差)

二、安裝施工說明

1. 打開紙箱檢視保證書、說明書、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（俗稱塑膠柱）塞入孔內，並於配合吊鐵鑰匙孔之孔位鎖上螺釘。（圖2-1）
4. 調整機體兩側之掛鉤（吊鐵），將機體懸掛於螺釘上。（圖2-2）
5. 懸掛後，機體要保持一定水平。（安裝原則裡第3項業已敘述）
6. 排氣管之安裝位置：

(1) 排氣管於爐台正對窗戶之安裝：

敲下一方玻璃，安裝一塊穿有彎管大的合板，排氣管由此孔穿出，不得損壞壁面。

（圖2-3）

(2) 爐台不鄰近窗戶時：

A. 選擇最近爐台，可通向室外之窗戶，裝設排氣管穿窗而出。

B. 或選最近爐台，可通向室外之牆壁（非隔間牆壁）打洞，裝設排氣管穿牆而出。

* 排氣管之安裝須適當調整使廢氣完全排出。

7. 鑽穿牆洞：（圖2-4）

(1) 先量好彎管正對牆面位置。

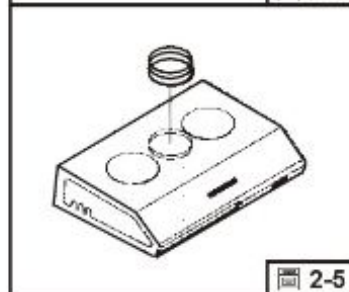
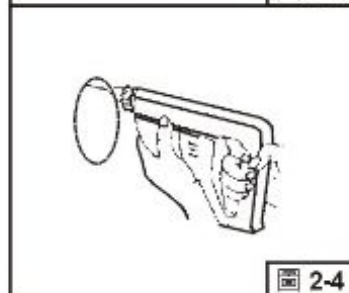
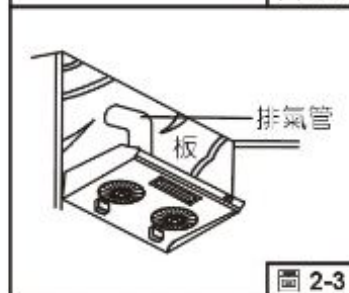
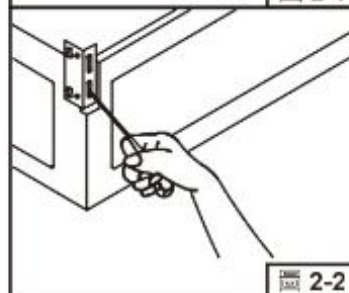
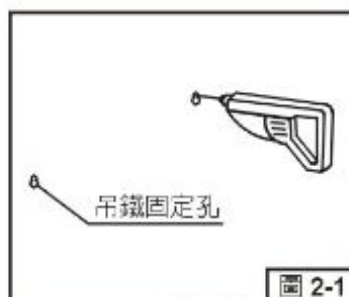
(2) 然後在壁面畫好鑽洞範圍，再使用電鑽鑽穿牆壁。

(3) 鑽洞時應要留意牆壁結構和材料，切勿破壞牆洞以外之壁面。

8. 裝設排氣管：（圖2-5）

將排氣管之一端套入合適之風管座，並將風管座端固定於機體出風口及排氣管另一端固定於排氣孔上。

註：有關排氣管之裝設，以上說明僅供參考，施工需請專業人員處理或洽代理商。




















三、使用方法

【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鈕。

按鍵說明：

機械式按鍵功能說明	歐式三速按鍵功能說明							
 — 風速低速 = 風速高速	 風扇 開啓/關閉	 電燈 開啓/關閉	 3 風速 高速	 2 風速 中速	 1 風速 低速	 電燈 開啓	 電燈 風扇 關閉	
歐式二速按鍵功能說明	歐式TURBO三速按鍵功能說明							
 2 風速 高速	 1 風速 低速	 電燈 開啓	 電燈 風扇 關閉	 風速 TURBO	 2 風速 高速	 1 風速 低速	 電燈 開啓	 電燈 風扇 關閉

※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。

2.集油槽及集油杯之裝拆：

當集油槽（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。

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。

三、使用方法

【電熱除油型】

1. 特色：

此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。

2. 電熱除油裝置說明：

電熱除油型(一)：(LED電熱指示燈為閃爍藍光)

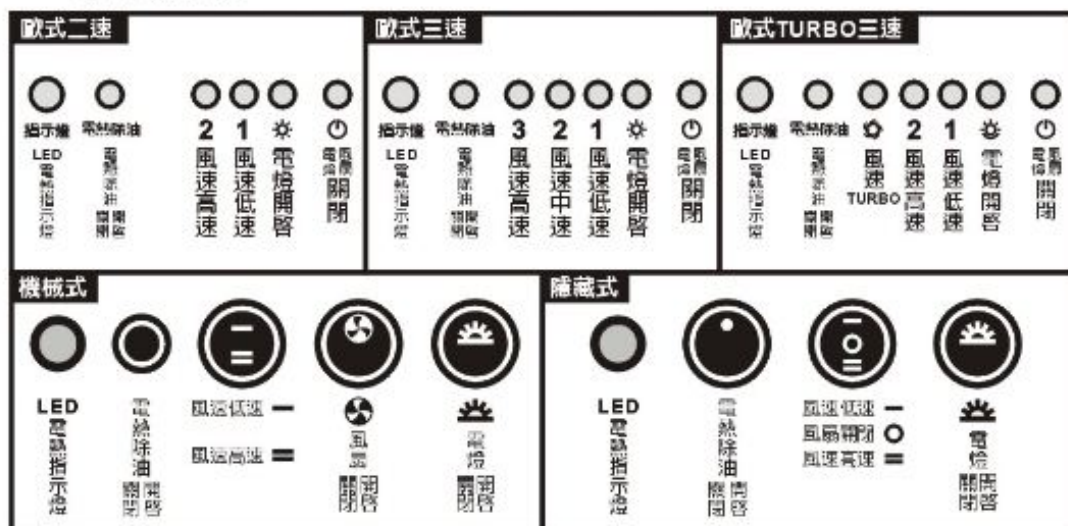
操作方法如下圖：(請於風葉停止運轉時操作，可達到最佳除油效果)

- 輕按一下電熱除油按鈕，電熱除油啟動**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。
- 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。

電熱除油型(二)：(LED電熱指示燈為紅光)

操作方法如下圖：(請於風葉停止運轉時操作，可達到最佳除油效果)

- 輕按一下電熱除油按鈕，電熱除油啟動**15分**，**15分**後自動關閉電熱除油及指示燈。
- 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。

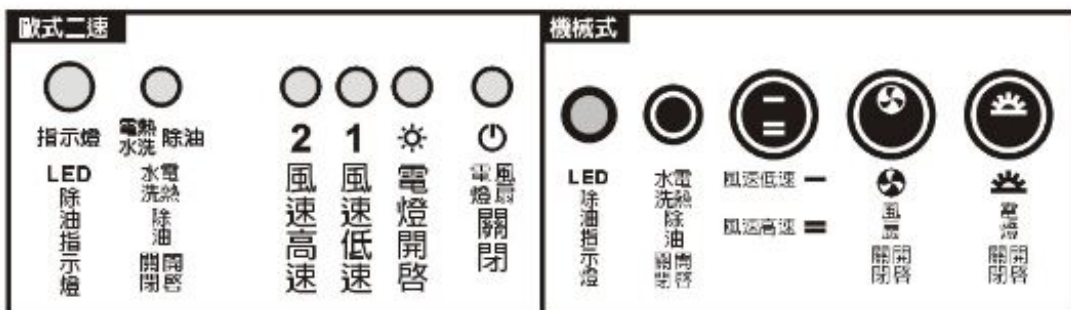


※風速TURBO鍵：按TURBO鍵時，馬達會以超高速運轉可瞬間增強吸力，可應付大火快炒所產生之瞬間大量油煙。

三、使用方法

【電熱除油+水洗除油型】

1.操作方法如下圖：（請於風葉停止運轉時操作，可達到最佳除油效果）
（LED除油指示燈為閃爍紅藍雙色光）



a.按壓除油鍵三秒不放即可啓動電熱除油及水洗除油功能。

動作一：電熱除油15分

動作二：水柱清洗20秒

動作三：延遲甩油30秒（可強排除機內殘留油垢）

b.電熱除油過程中，按壓一下除油鍵三秒不放，將立即中斷電熱除油，並啓動水柱清洗20秒，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I252903號。

2.啓動電熱除油及水洗除油功能前，請先將集油槽內之污水倒掉，以防止污水溢出集油槽。

三、使用方法

【電熱除油+水洗除油型】

3.加水注意事項：

a.請將加水面板蓋向左或向右撥開即可加水。(如右圖) **加水面板蓋**

b.請使用中性清潔劑。

使用比例為→中性清潔劑：清水 = 1：8。

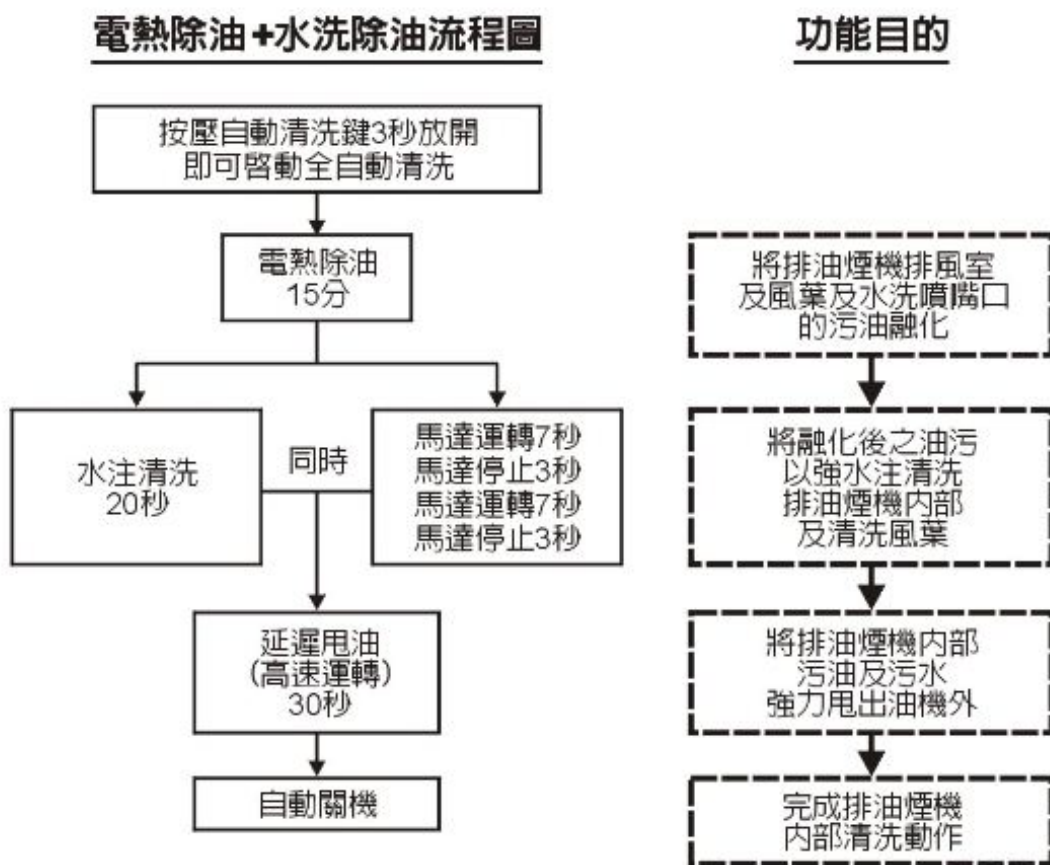
c.亦可全部加入清水清洗。

d.請勿加入強酸或強鹼清潔劑以免造成機體損傷。

e.請勿加入膠狀清潔劑(如：沙拉脫)以免造成機體堵塞。



4.電熱除油+水洗除油流程圖及功能說明如下圖：



三、使用方法

【歐化型】

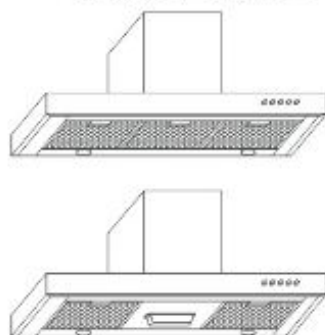
1. 本機之操作：

當欲使用時，可依所需觸按機體前方之開關按鍵。

按鍵說明：

歐式三速按鍵功能說明				
				
1	2	TURBO		
風速 低速	風速 高速	風速 TURBO	電燈 開啓	風電 關閉

集油杯之裝拆圖



※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。

2. LED燈燈泡注意事項：

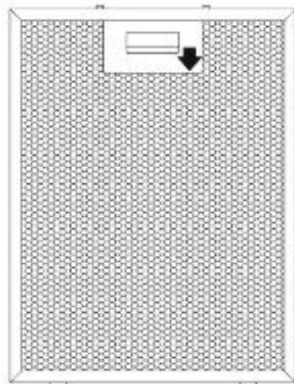
如燈泡故障請洽服務人員。

3. 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）

a. 將濾網卡榫往後推即可將濾網拆下。（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。

b. 清洗方法：

- (1) 清洗時可用熱水沖洗表面及使用菜瓜布輕拭濾網後擦乾即可。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 建議不定期更換濾網新品。（請洽經銷商）



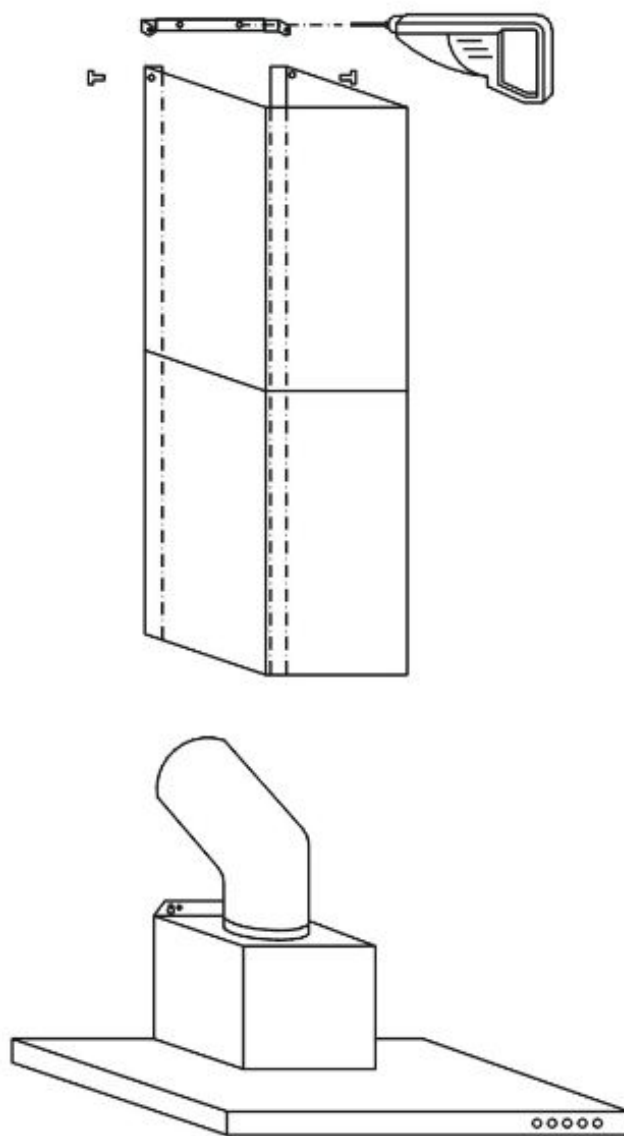
⚠ 注意事項

- A. 請經常清洗濾網，可保持排油煙機之最佳排煙效果。
- B. 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。
- C. 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。

三、使用方法

4. 鋁風管飾板施工說明：

- a. 先將鋁風管飾板固定片取一適當高度，以塑膠栓及螺絲固定於油機本體上緣之牆上。
- b. 將鋁風管飾板與固定片以螺絲固定。
- c. 將鋁風管飾板順勢自然往下置於油機本體上，並將鋁風管飾板後緣折90度部份置於馬達機箱背面即可。



四、使用注意事項

- 1.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。
- 2.嚴禁鍋中燃火（當烹調燒酒雞之類食物，嚴禁鍋中燃火，以免火燄被吸入產生危險及燒毀排油煙機本體）。
- 3.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）。
- 4.經常更換或清潔風扇、任何盛油或過濾裝置，以免油垢累積過多。
- 5.排出的氣體不得藉由瓦斯或其他燃料之排氣通道釋出。
- 6.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。
- 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.使用含有溶劑（如魔術靈）等清潔劑，清洗風葉及風胃時，請即將油杯內油污立刻倒棄，以免甲苯化學腐蝕塑膠油杯；集油杯內請裝入少許洗碗精或肥皂水，以利日後清洗；若未依說明書執行清潔可能引起火災之危險。
- 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.使用後請保持一分鐘運轉，可強制排出機內殘留油垢，延長使用壽命。
- 11.拆卸或清洗安裝時，請戴上棉布手套，以免避免受傷。
- 12.定期依說明書清除機體油垢，常保機體潔淨，以免機體燃火危險。

※電熱產品使用時，請勿外出。

※「台灣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。

五、保養

★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.清除積存之污油：

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，內外表面可軟布沾中性清潔劑擦拭，並用水淨抹，應避免刮花機體內外表面。

六、異常狀況之處理

- 1.使用中發現異常狀況時，請將開關電源切掉，並洽請代理商服務部至府上維修。
- 2.處理異常狀況時請將開關電源切掉。

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	請參考“按裝原則”
	排風管太長或彎角過於死角	加裝中繼馬達或調整排風管角度
	門窗通風太多，對流太大	請關閉門窗
	安裝於窗戶所導致	請於油機後加裝不鏽鋼板
燈 泡 不 亮	鎢絲燒毀	關閉電源更換燈泡
機體裝設歪斜	左右歪斜	調整吊鐵
	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

※電線損壞時，請洽經銷商、製造廠或其服務處或具類似資格人員維修，以確保安全。