

## 正確的使用瓦斯爐

桶裝瓦斯→瓦斯調整器→瓦斯爐點火燃燒→烹飪→瓦斯爐安全裝置→  
熄火→保養檢測

- 一、桶裝瓦斯看看瓦斯鋼瓶 2 個提握把手中間，是否有內政部消防署的鋼瓶檢驗卡，核對鋼瓶上面的編號是否跟檢驗卡一致，有效期限是否過期。
- 二、「瓦斯調整器」與瓦斯桶連接，您知道嗎？家庭用液化石油氣瓦斯器具使用的壓力為 280 毫米水柱，因此宜配合使用規格為 R280 的瓦斯調整器。可以節約瓦斯能源，並可避免一氧化碳中毒。使用壓力過高之瓦斯調整器，將造成瓦斯不完全燃燒及浮火現象，導致瓦斯能源的浪費，並產生過量一氧化碳，威脅生命財產安全。選購調整器時應注意：1. 產品標示有商品檢驗標識。2. 檢視產品本體鑄印之規格標示。（上網查詢 <http://www.bsmi.gov.tw>）
- 三、選購瓦斯爐要看看本體是否有商品檢驗標識或驗證登錄字號（上網查詢 <http://www.bsmi.gov.tw>），爐頭（火在燒的地方）要有熄火安全裝置（熄火了瓦斯自動切斷，不會繼續跑出瓦斯），過高溫安全裝置（油炸溫度超過 300°C，瓦斯自動切斷），確保使用安全。
- 四、使用瓦斯爐煮菜最好配合抽油煙機或空氣流通的空間使用，不可緊閉窗戶，造成燃燒不完全而產生過量一氧化碳，威脅生命財產安全。
- 五、瓦斯爐使用一段時間，請由合格之瓦斯器具裝修技術士做定期安全檢查，確保瓦斯無洩漏以及熄火安全裝置能正常運作。