

中華民國國家標準

C N S

家庭用燃氣燃燒炊煮器具

**Gas burning cooking appliances for
domestic use**

**CNS 13604:2026 (草-修 1070972)
S1236**

中華民國 84 年 11 月 30 日制定公布
Date of Promulgation:1995-11-30

中華民國 115 年 月 日修訂公布
Date of Amendment:

本標準非經經濟部標準檢驗局同意不得翻印

目錄

節次	頁次
前言	2
1. 適用範圍	3
2. 引用標準	4
3. 分類	4
3.1 依器具裝設型態分類	4
3.2 依種類分類	4
4. 性能	4
5. 構造、材料及尺度	29
5.1 一般	29
5.2 依各種類之個別構造	29
5.3 依裝設型態分類之構造及材料要件	32
6. 試驗法	32
6.1 器具之裝設狀態	33
6.2 器具之使用狀態	33
6.3 構造、材料及尺度之試驗	33
6.4 性能試驗	35
7. 檢驗	35
7.1 型式試驗	35
7.2 成品檢驗	35
8. 標示	36
9. 操作使用說明書	36

CNS 13604(草-修 1070972):2026

前言

本標準依標準法之規定，經國家標準審查委員會審定，由主管機關公布之中華民國國家標準。CNS 13604:2017 已經修訂並由本標準取代。

依標準法第四條之規定，國家標準採自願性方式實施。但經各該目的事業主管機關引用全部或部分內容為法規者，從其規定。

本標準並未建議所有安全事項，使用本標準前應適當建立相關維護安全與健康作業，並且遵守相關法規之規定。

本標準之部分內容，可能涉及專利權、商標權與著作權，主管機關及標準專責機關不負責任何或所有此類專利權、商標權與著作權之鑑別。

1. 適用範圍

本標準適用於以液化石油氣或天然氣⁽¹⁾(以下簡稱為燃氣)為燃料，主要用於一般家庭之炊煮器具(以下簡稱為器具)，其種類如表 1 所示。

備考 1. 本標準採用國際單位制(SI)，{ }內之單位及數值僅供參考。

備考 2. 本標準所稱壓力，除註明為大氣壓力者外，均為表壓力。

備考 3. 本標準中表示之燃氣消耗量列有 4 種單位及數值，但各種數值在實際換算上視為等值。

註⁽¹⁾ 所謂液化石油氣，係指 CNS 12951 所規定之液化石油氣。所謂天然氣，係指 CNS 3719 所規定之天然氣。

表 1 器具種類

種類	標示燃氣消耗量 ^(a)			功能	圖例	
	kW (MJ/h)	液化石油氣 {kg/h}	天然氣 {kcal/h}			
燃氣台爐 (卡式爐除外) (以下簡稱為台爐)	14 (50.4)以下，每 1 只燃氣台爐燃燒器 ^(b) 5.8 (20.9)以下	1.0 以下，每 1 只燃氣台爐燃燒器 ^(b) 0.42 以下	12,000 以下，每 1 只燃氣台爐燃燒器 ^(b) 5,000 以下	指在燃燒器上置放鍋子等從事炊煮用之器具。	參考圖 1~7	
燃氣烤爐 (以下簡稱為烤爐)	7 (25.2)以下	0.5 以下	6,000 以下	主要將食品直接與火焰接觸作燒烤用。	參考圖 8~12	
燃氣烤箱 (以下簡稱為烤箱)	7 (25.2)以下	0.5 以下	6,000 以下	食品不與火焰接觸靠輻射、對流熱作燒烤之器具。	參考圖 13~15	
燃氣煮飯器 (最大煮飯量 ^(c) 4L 以下，以下簡稱為煮飯器)	4.7 (16.9)以下	0.33 以下	4,000 以下	有能感知飯已煮熟而自動關閉主燃燒器裝置之器具。	參考圖 16~19	
複合型	附烤爐之台爐	14 (50.4)以下	1.0 以下	12,000 以下	附有烤爐之台爐。	參考圖 20~24
	燃氣爐灶(以下簡稱為爐灶)	21 (75.6)以下	1.5 以下	18,000 以下	烤箱和台爐裝配在一起之器具。	參考圖 25~28
	其他	所嵌入器具之標示燃氣消耗量之總和在 21 kW，75. MJ/h {1.5 kg/h，18,000 kcal/h} 以下			將台爐、烤爐、烤箱、煮飯器、附烤爐之台爐、爐灶等任何 2 種以上器具嵌入之器具。	—
燃氣烹調餐桌 (以下簡稱為烹調餐桌)	7 (25.2)以下	0.5 以下	6,000 以下	裝有台爐、烤爐等之餐桌。	參考圖 29	
註 ^(a) 所謂標示燃氣消耗量係指該器具在消耗量最多之使用狀態下所消耗之燃氣量，而標示在器具上之數值。 (b) 台爐燃燒器係指對 1 具被加熱物(例：鍋子)作加熱目的用之台爐燃燒器(亦稱爐頭)。 (c) 所謂最大煮飯量係指以 1 具煮飯器 1 次能煮米飯之最大量(L)之值，於內鍋或其他標示之數值。						

2. 引用標準

下列標準因本標準所引用，成為本標準之一部分。下列引用標準適用最新版(包括補充增修)。

- CNS 3065 玻璃棉保溫材料
- CNS 3555 硫化或熱塑性橡膠硬度試驗法
- CNS 3719 天然氣
- CNS 12951 液化石油氣
- CNS 13602 家庭用燃燒器具構造通則
- CNS 13605 家庭用燃燒器具試驗法

3. 分類

3.1 依器具裝設型態分類

如 CNS 13602 表 4 分類。

3.2 依種類分類

3.2.1 台爐

依燃燒器數量分類如表 2。

表 2 台爐依燃燒器數量之分類

燃燒器數量	分類內容	圖例
單口	台爐燃燒器僅有 1 只者	參考圖 1
雙口以上	台爐燃燒器有 2 只以上者	參考圖 2~參考圖 7

3.2.2 煮飯器

依保溫方式分類如表 3。

表 3 煮飯器依保溫方式之分類

保溫方式	分類內容	圖例
保溫燃燒器方式	用保溫燃燒器作保溫功能者	參考圖 16、參考圖 18
電氣保溫方式	用電氣作保溫功能者	參考圖 19

4. 性能

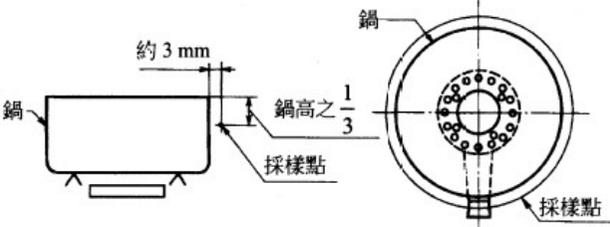
器具依照 CNS 13605 及本標準第 6 節規定作試驗時應符合表 4 所列之性能條件。對於複合型及兼具 2 只以上功能者亦應符合個別功能之性能條件。

CNS 13604(草-修 1070972):2026

表 4 性能及試驗方法

項目	性能	試驗方法		適用種類						
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調桌	附烤之台爐	爐灶
燃氣通路之氣密性	通過器具開關之漏氣量在 0.07 L/h 以下。	表 6	—	○	○	○	○	○	○	○
	通過器具開關以外開閉閥之漏氣量在 0.55 L/h 以下。									
	由燃氣連接口至焰孔間不得洩漏。									
燃氣消費量	全部燃氣消耗量對標示消耗量之許可差在±10 %範圍內。	表 5	—	○	○	○	○	○	○	○
	個別燃燒器之燃氣消耗量對說明書標示消耗量之許可差在±10%範圍內。	表 5	—	○	—	—	—	—	○	○
	全部燃氣消耗量相對於個別燃燒器之燃氣消耗量總和之比須在 80% 以上	表 5	能同時使用之個別燃燒器之燃氣消耗量和同時使用時全部燃氣消耗量，在分別量測後依下列式算出： $r = \frac{Q}{\sum Q_i} \times 100$ 式中， γ ：全部燃氣消耗量相對於個別燃燒器之燃氣消耗量總和之比（%） Q：全部燃氣消耗量(kW，MJ/h) { kg/h，kcal/h } $\sum Q_i$ ：各個燃燒器之燃氣消耗量之總和(kW，MJ/h) { kg/h，kcal/h }	○	—	—	—	—	○	○

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能	試驗方法		適用種類								
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調桌	附烤爐之台爐	爐灶		
燃燒狀態	能確實移火且無爆炸性著火。	表 9	<p>(a) 對移火如係燃氣量調節式者只針對「大」作試驗。</p> <p>(b) 燃燒廢氣之取樣方法。</p> <p>(1) 台爐：依下圖之採取部位，於全部周圍均勻採樣。</p>  <p>台爐部燃燒生成氣的採樣位置</p> <p>(2) 烤爐、烤箱、煮飯器則用適合於各該器具排氣口之漏斗狀覆蓋或用專用取樣器均勻採樣之。</p>									
	不得有浮火。											
	不得熄火。											
	無回火。											
	火焰須均勻。											
	連續噪音須在 60 dB(A) 以下。											
	熄火時無爆炸音。											
	理論乾燥燃燒廢氣中之 CO 濃度(體積%)須在 0.14% 以下(以下稱為 CO%)。											
	不發生煤煙。											
	電極部位正常使用時不得與黃焰接觸。											
設有母火燃燒器者不得有熄火及回火。												

CNS 13604(草-修 1070972):2026

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能	試驗方法		適用種類						
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台	爐灶
燃燒狀態	使用過大尺度鍋之狀態(適用於台爐部分)	—	用較表 5 所示之試驗用鍋口徑大(60±10) mm 大小之鍋(若不能擺放則用可以擺放之最大尺度), 以試驗燃氣條件 B-1 或 S-1, 將台爐之每一燃燒器作點火, 並將器具開關全開, 用目視檢查之。	○	—	—	—	○	○	○
	烤箱門開閉時(適用於烤箱部分)	不得有熄火及回火。 設有母火燃燒器者不得有熄火或回火。	—	於烤箱門作開、閉操作時燃燒器仍繼續燃燒者如下： (a) 燃燒器火焰之穩定性：試驗燃氣之條件為 P-3 或 S-3, 將母火燃燒器及主燃燒器點燃, 調節烤箱內中央部位溫度約維持 150°C 之燃氣量狀態下, 以正常開閉烤箱門速度操作 5 次, 用目視檢查之。 (b) 母火燃燒器火焰之穩定性：試驗用燃氣之條件為 P-2 或 S-2, 只作點燃母火燃燒器俟燃燒穩定後或點燃 5 min 後作(a)同樣操作, 用目視檢查之。	—	—	○	—	—	○
	櫥櫃門開閉時(適用於嵌入型台爐)	不得有熄火及回火。	—	以 1/2 燃氣消耗量之部位作調節燃氣流量, 試驗用燃氣之條件以 P-3 或 S-3, 於點燃燃燒器 15 min 繼續燃燒後, 作櫥櫃門之開閉操作以正常速度作 5 次, 用目視檢查之。	○	—	—	—	—	○

表 4 性能及試驗方法(續)

項目		性能	試驗方法		適用種類						
			CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台	爐灶
燃燒狀態	烤箱恆溫器作動時(適用於烤箱部分)	不得有熄火及回火。	—	恆溫器作動時燃燒器仍不熄火之烤箱燃燒器：試驗用燃氣之條件為 P-3 或 S-3，於燃燒器點燃，恆溫器設定在 200°C時作動之狀態下，用目視檢查之。	—	—	○	—	—	—	○
		能確實移火，且無爆炸性著火。	—	恆溫器作動時即會熄火方式之烤箱燃燒器：點燃燃燒器後以設定溫度 200°C時恆溫器作動之狀態下，用目視檢查之。							
	有風狀態(適用於未裝設熄火安全裝置者)	不得有熄火及回火。	—	在直徑 30 cm 送風機正面有風速 $1^{+0.2}$ m/s 部位裝設煮飯器，煮飯器周圍 2 m 以內不得有障礙物存在。							
		保溫燃燒器不得有熄火及回火。		(a) 燃燒器火焰之穩定性： 用屏風隔遮送風機之送風，以試驗用燃氣條件 P-2 或 S-2，點燃主燃燒器 15 min 後如未有變化，則移開屏風之屏風繼續送風 1 min，用目視檢查之。 (b) 保溫燃燒器火焰之穩定性： 僅保溫燃燒器燃燒之狀態下用與(a)同樣方法送風，用目視檢查之。	—	—	—	○	—	—	—

CNS 13604(草-修 1070972):2026

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能		試驗方法		適用種類															
			CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之台爐	爐灶									
溫度上升 平常時溫升試驗(器具各部)	操作時手會碰觸部位之表面(旋鈕類)	金屬、陶瓷及玻璃製品 60°C 以下	表 10	(a) 器具安裝之狀態如附圖 1~附圖 11 之測溫板上，要使器具與測溫板之距離有下列間隔，並依製造廠所定之要領(記載於使用說明書之要領)裝設之。 如測溫板之間隔如有施予防火災上有效措施者，而製造廠所指定之間隔未滿表 4(a)規定尺度，得遵照其指定尺度。																
		外殼把手、蓋子上之把手(適用於煮飯器) 75°C 以下																		
		其他 70°C 以下																		
	操作時手恐會碰觸部位之表面(廢氣之排出部位及煮飯器之外殼、蓋子除外) 140°C 以下																			
	腳會碰觸部分(烹調餐桌) 100 °C以下																			
	乾電池表面 55 °C以下																			
	燃氣連接口(用螺紋連接口除外)之表面 60 °C以下																			
	燃氣閥(含器具開關)本體有流通燃氣部位之表面	85°C或以耐熱試驗符合燃氣通路之氣密試驗項目，且已確認對操作未有異常之溫度以下。										表 10 表 14	(b) 器具之使用狀態如下： (1) 台爐：應將開關調節至燃氣消耗量在標示消耗量 1/2 狀態，木壁表面溫度之量測則以最大燃氣消耗量狀態。如具有溫度控制裝置設定溫度者，則設定在最高溫度。 (2) 烤爐：應將開關調節至燃氣消耗量在標示消耗量 1/2 狀態，烤爐之盛水盤內需保持水分不被蒸乾狀態。 (3) 烤箱：用位置器如無位置者則用器具開關調節，使烤箱中央溫度保持在 230°C狀態，但未能達 230°C者，則以可達到之最高溫度狀態。	○	○	○	○	○	○	○
	點火組件(含壓電元件)之表面	85°C或以耐熱試驗符合電氣點火試驗項目且已確認對使用上無障礙之溫度以下。																		
	器具穩壓器有流通燃氣部位之表面(適用有此裝置者)	70°C或以耐熱試驗符合燃氣通路之氣密試驗項目，且調整壓力之變化已被確認在(0.05P ₁ +30) Pa，{0.05P ₁ +3 mmH ₂ O}以下。 P ₁ ：耐熱試驗前之調整壓力。																		

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能	試驗方法				適用種類					
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法			台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台
溫度上升 平常時溫度上升(木壁部分)	器具後面、側面及上方天花板面之木壁表面及器具下面木台之表面(參照附圖 1~附圖 11)	100 °C 以下	表 10	(4) 煮飯器：盛水至最大蒸飯量之水位附近狀態。	○	○	○	○	○	○	○
	櫃台表面及與器具連接處之櫃台表面(適用於烹調餐桌及嵌入型)(參照附圖 8~附圖 11)			(5) 複合型器具：視各器具功能，將全部燃燒器在同時使用之狀態，但兼用烤爐之台爐燃燒器，則以台爐為使用之狀態。							
	排氣管貫通部位之牆壁表面(適用於嵌入型)			(6) 有兼用各種功能者(如兼用烤爐之台爐、兼用台爐之煮飯器等)，各以其功能之使用狀態。 (7) 烹調餐桌：如係烤焙用鐵板或陶板時，要將板上中央溫度保持在 250°C，用器具開關調節之。 若當作冷爐使用時則與(a)同。但如使用煎烤用鐵板、陶板、蒙古烤肉鍋或作烤餅用具時，則依照使用說明書或在本體器具開關處所標明之使用部位或調節方法之狀態。 (c) 燃燒時間：對器具各部位呈點燃燃燒後 30 min，對器具圍之木壁則緊接 30 min，但對煮飯器之主燃燒器則為：前各 30 min 之後，只燃燒 15 min，複合型器具之烤爐部分則以其各後半之 15 min 燃燒(參照 4(b))。 (d) 測溫時間：各燃燒 30 min 內測溫，但對煮飯器外殼把手、鍋蓋把手等則於開始點燃後經 30 min 時量測(即要開始量測木壁溫升試驗之前)。							

CNS 13604(草-修 1070972):2026

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能	試驗方法				適用種類					
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法			台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調桌	附烤爐之台爐
溫度上升 異常時溫度上升(木壁部分)	器具後面、側面及上方天花板面之木壁表面及器具下面木台之表面(參照附圖 1~附圖 11)	135 °C 以下	表 10	(a) 器具之使用狀態如平常溫升試驗相同狀態。	○	○	○	○	○	○	○
	燃燒器下方裡面的內外表面(適用暖爐板兼用烹調餐桌)(參照附圖 12)			(b) 器具之使用狀態如下： (1) 台爐：應調節最大燃氣消耗量狀態，依表 5(試驗用鍋之大小)所示之試驗用鍋口徑大 60 mm ± 10 mm(放置不下時，則選擇可放置之最大鍋)來進行。 (2) 烤爐：烤爐之盛水盤內無裝水狀態。 (3) 烤箱：有恆溫器者無作用狀態，無恆溫器者則為器具開關全開狀態。 (4) 煮飯器：盛水至最小煮飯量之水位，自動熄火裝置無作用狀態。 (5) 複合型器具：各個機能中的其中一個，按(1)(2)(3)(4)狀態，其他則以平常時溫升試驗相同狀態，在各個組合使用中全部燃燒器同時使用之狀態下進行。但兼用烤爐之台爐燃燒器為烤爐的使用狀態，兼用台爐之煮飯器為煮飯器的使用狀態。							
	櫃台表面及與台架接觸之櫃台表面(適用於烹調餐桌及嵌入型)(參照附圖 8~附圖 11)			(c) 測溫時間為測到測溫部位的溫度，經時間經過也不會改變為止(但最久從燃燒器點火起 1 h 止)。							
	排氣管貫通部位之牆壁表面(適用於嵌入型)										

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能		試驗方法		適用種類						
			CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台	爐灶
耐熱衝擊	蓋子、門等玻璃部分	不得有異常。	—	作完溫升量測後，接著以同樣狀態或者玻璃在處於同樣狀態時用溫度 5°C 之冷水 5 mL 和 10 mL 各以 2 次潑到玻璃中央部位(但作反復潑水時要等候玻璃溫度恢復至穩定狀態始潑第 2 次水)。	○	○	○	○	—	○	○
	燃燒器材質部分為陶瓷者。 1. 陶瓷片應能耐高溫，並承受劇烈的溫度變化應不得有裂紋。			以燃氣消耗量最大之部位作調節燃氣流量，試驗燃氣條件 B-1 或 S-1，於點燃燃燒器 15 min 後，以(20±10)°C 之 20 mL 水澆入陶瓷片，於正常燃燒狀態下，反復 6 次。							
	2. 燃燒器為 2 環以上者，須另加內環火試驗。			燃燒器於冷機時直接點燃後，切入內環火(外環火關閉)以前項燃燒條件，持續 15 min 後，再轉回內外環火同時燃燒，15 min 後關閉燃氣檢視陶瓷片不得有裂紋。							
電氣點火	10 次中有 9 次以上能點著，不得有連續不點火，且不得有爆炸性點火。		表 11	能調節燃氣量者要確認最大及最小燃燒狀態。	○	○	○	○	○	○	○

CNS 13604(草-修 1070972):2026

表 4 性能及試驗方法(續)

項目		性能	試驗方法		適用種類							
			CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台	爐灶	
安全裝置	熄火安全裝置 再點火型熄火安全裝置	點火時之開關時間	90 s 以下，但台爐燃燒器則要 10 s 以下。	表 12	—	○	○	○	○	○	○	○
		熄火時之關閥時間	熄火後第 1 次之關閥時間，對於以火焰感應針方式作熄火安全裝置者在 3 s 以下，其他方式者在 60 s 以下，但使用家庭用電源或乾電池之熱電偶式熄火安全裝置作強制關閥者，則在 50 s 以下。 第 2 次之關閥時間，每 1 次之關閥時間，對於以火焰感應針方式者，在 7 s 以下，其他方式者在 60 s 以下，但使用家庭用電源或乾電池之熱電偶式熄火安全裝置作強制關閥者，則在 50 s 以下。 對於 2 次以上關閥之型式，則其總計關閥時間合計在 60 s 以下。									
		點火時而火仍點不著之關閥時間(適用於自動進行點火作動者)	第 1 次關閥時間之後，對於以火焰感應針方式作熄火安全裝置者 7 s 以下，其他方式者 60 s 以下，但使用家庭用電源或乾電池之熱電偶式熄火安全裝置作強制關閥者，50 s 以下。 對於 2 次以上關閥之型式，則其總計關閥時間合計在 60 s 以下。									
		爆炸性點火及使用上有障礙時之火焰竄出	熄火後或點火點不著後，如再度進行點火作動時不得有爆炸性點火及造成使用上有障礙之火焰竄出的情形。									

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能	試驗方法		適用種類							
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台	爐灶	
安全裝置 熄火安全裝置 再點火型以外熄火安全裝置	點火時之開閥時間	90 s 以下, 但台爐燃燒器則要 10 s 以下。		表 12	—	○	○	○	○	○	○
	熄火時之關閥時間	熄火後第 1 次之關閥時間, 對於以火焰感應針方式作熄火安全裝置者在 3 s 以下, 其他方式者在 60 s 以下, 但使用家庭用電源或乾電池之熱電偶式熄火安全裝置作強制關閥者, 則在 50 s 以下。第 2 次之關閥時間每 1 次之關閥時間, 對於以火焰感應針方式者, 在 7 s 以下, 其他方式者在 60 s 以下, 但使用家庭用電源或乾電池之熱電偶式熄火安全裝置作強制關閥者, 則在 50 s 以下。對於 2 次以上關閥之型式, 則其關閥時間合計在 60 s 以下。									
	點火時而火仍點不著之關閥時間(適用於自動進行點火作動者)	第 1 次關閥時間之後, 對於以火焰感應針方式, 在 7 s 以下, 其他方式者在 60 s 以下, 但使用家庭用電源或乾電池之熱電偶式熄火安全裝置作強制關閥者, 則在 50 s 以下。對於 2 次以上關閥之型式, 則其關閥時間合計在 60 s 以下。									
	爆炸性點火及使用上有障礙時之火焰竄出(適用於自動進行點火作動者)	熄火後或點火點不著後, 再度進行點火作動時, 不得有爆炸性點火及造成使用上有障礙之火焰竄出的情形。									

CNS 13604(草-修 1070972):2026

表 4 性能及試驗方法(續)

項目		性能	試驗方法		適用種類							
			CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤爐之台爐	爐灶	
安全裝置	防止周圍過熱裝置	安全裝置作動時關閉燃燒器之燃氣通路後不得自動開啟(適用於有此裝置者)。	—	依燃溫升之試驗。	—	○	○	○	○	○	○	
	調理油過熱防止裝置(適用於台爐燃燒器) 油過熱防止裝置	油之最高溫度未達 300 °C (設定在高溫模式時除外)。油之最高溫度在 300°C 以下(適用於有此裝置者)。	—	在如表 5 所示之 20 cm 試驗用鍋中倒入 200 mL 之沙拉油，試驗氣體條件採 S-2，將燃燒器點火，並量測油之最高溫度。此時，若係可作溫度設定之調節型式，設定在最高溫度進行試驗。用表 5 所示試驗用鍋，內盛沙拉油 200mL，點燃燃燒器量測油之溫度，達到如有能調節設定溫度者則設在最高溫度。	○	—	—	—	○	○	○	
	使用時間異常遮斷裝置(適用於台爐燃燒器)	將燃燒器點燃於 30 min 內，應能關閉往燃燒器之燃氣通路，且不能自動再開啟。	—	在如表 5 所示之試驗用鍋，試驗氣體條件採 S-2，將燃燒器點燃後試驗之。	○	—	—	—	○	○	○	
電氣零件(使用家庭用電源之器具)	絕緣性能(絕緣電阻)	平常時溫升試驗前	1 MΩ 以上		表 18	—	○	○	○	○	○	○
		異常時溫升試驗後	0.3 MΩ 以上									
	耐電壓	應能耐電壓										
	耐衝擊電壓	對使用上不得有障礙										
	起動	應能起動										
	電壓變動	能繼續運轉										
額定消耗電功率之精確度	額定消耗電功率 W	許可差%										

CNS 13604(草-修 1070972):2026

表 4 性能及試驗方法(續)

項目		性能	試驗方法		適用種類							
			CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台	爐灶	
電氣零件 (使用家庭用電源之器具)	繞組之溫升(括弧內數值適用於旋轉電機之繞組)		A 種絕緣：100 °C以下 E 種絕緣：115 °C以下 B 種絕緣：125 (120) °C以下 F 種絕緣：150 (140) °C以下 H 種絕緣：170 (165) °C以下	表 18	—	○	○	○	○	○	○	○
	交流電源異常	停電	對安全性不得有妨礙									
		電壓下降	對安全性不得有妨礙									
電源雜訊		對安全性不得有妨礙(適用於設有電子控制裝置之型式)										
電氣部分 (使用直流電源之器具)	電壓下降至 0 V		對安全性不得有妨礙		表 18	—	○	○	○	○	○	○
電氣部分	回路之短路或斷線		對安全性不得有妨礙(適用於設有電子控制裝置之型式)									
反復使用	器具開關閥	6,000 次	應符合燃氣通路之氣密性試驗之規定，且對使用上應不得有障礙。		表 13	—	○	○	○	○	○	○
	電氣點火裝置	6,000 次	應符合電氣點火試驗之規定，且對使用上應不得有障礙。									
	器具穩壓器(適用於有此裝置者)	30,000 次	應符合燃氣通路之氣密性試驗之規定，且調整壓力變化應在(0.05P ₁ +30) Pa 以下。 P ₁ ：試驗前之調整壓力		表 13	—	○	○	○	○	○	○
	熄火安全裝置	1,000 次	應符合燃氣通路之氣密性試驗之規定及熄火安全裝置之規定。		表 13	—	○	○	○	○	○	○
	電磁閥	30,000 次	應符合燃氣通路之氣密性試驗之規定，且對使用上不得有障礙(適用於有此裝置者)。		表 13	—	○	○	○	○	○	○

表 4 性能及試驗方法(續)

項目		性能	試驗方法		適用種類							
			CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台	爐灶	
反復使用	定時器(電子式除外)	2,000 次	表 13	—	—	○	○	○	—	○	○	
		2,000 次										對使用上無障礙，且定時作動之變動應在 10%以下(適用於電磁閥方式)。
	恆溫器(電子式及比例控制式除外)	6,000 次	表 13	將恆溫器之設定溫度設在約 200°C 狀態下，用恆溫器會作動溫度之熱風及冷風以大約 1 min 間隔交替向感熱部位送風，作反復作動後查看性能。	—	—	○	—	—	—	○	
		附旁通者 1,000 次										應符合燃氣通路之氣密性試驗之規定，且對使用上不得有障礙(適用於直動閥方式)。
		無旁通者 6,000 次										
	器具插接頭	6,000 次	表 13	—	○	○	○	○	○	○	○	
可旋轉式橡膠管接頭	1,000 次	表 13	—	○	○	○	○	○	○	○		

CNS 13604(草-修 1070972):2026

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能		試驗方法				適用種類					
			CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調桌	附烤之爐台	爐灶	
反復使用	自動熄火裝置	1,000 次	應符合燃氣通路之氣密性試驗之規定及煮飯性能之規定。	—	(a) 自動熄火專用者與煮飯同樣條件下以一定頻率作開閉燃氣通路操作後查看之。 (b) 與電氣點火裝置聯動者繼(a)測試後，接著用手動或機械操作，以每分鐘 5 次~20 次速率作自動熄火裝置之開閉作動，並依照電氣點火裝置規定之反復次數後查看，此時之次數則包含(a)所作次數之合計次數。	—	—	—	○	—	—	—
	油過熱防止裝置	1,000 次	應符合燃氣通路之氣密性試驗之規定及安全裝置中之油過熱防止裝置測試規定（適用於有此裝置者）。	—	以一定之頻率作感熱部之加熱及冷卻之反復作動，使裝置跟著反復作動後查看。	○	—	—	—	○	○	○
	烤爐、烤箱等之門	500 次	使用上不得有障礙。	—	以每分鐘 5 次~20 次速率作反覆開關爐門操作後，就爐門及爐門轉動之機械部位查看有無對使用上有障礙或破損。	—	○	○	—	—	○	○
耐振動	應符合燃氣通路之氣密性之規定。		表 16	—	—	○	○	○	○	○	○	○

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能	試驗方法		適用種類						
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐	爐灶
器具之使用性能	台爐之熱效率	-	<p>試驗用燃氣之條件為 P-2 或 S-2 方法如下：</p> <p>(a) 器具之狀態：將器具連接於燃氣消耗量試驗之裝置，將表 5 所示試驗用鋁鍋放於爐架上，內盛水如表 5 所示之水量，器具開至全開，如係可調節空氣量之燃燒器應調成良好之燃燒狀態。</p> <p>(b) 試驗方法：有蓋水之試驗用鍋，蓋上鍋蓋點燃燃燒器，當水溫升至較初溫高(45±0.5)°C時，開始用攪拌器攪拌，至較初溫高(50±0.5)°C時即停止供應燃氣並繼續攪拌，於達到最高溫度作為水之最終溫度，同時量測試驗中之燃氣使用量及其他所需數值。熱效率依下列公式算出。</p> $\eta = \frac{M \times C \times (t_2 - t_1)}{V \times Q} \times \frac{273 + t_g}{273} \times \frac{101.3}{B + P_m - S} \times 100$ <p>式中，η：熱效率(%) M：用於加熱試驗之水質量(kg) C：用於加熱試驗之水比熱 [4.19×10⁻³ MJ/(kg·k)]{1 kcal/(kg·k)} t₂：被加熱水之最終溫度(°C) t₁：用於加熱之水初溫(°C) V：實測燃氣之消耗量(m³) Q：燃氣之總發熱量(MJ/m³)(kcal/m³) t_g：作測試時燃氣流量計內之燃氣溫度(°C) B：測試時之氣壓(kPa)(mmHg) P_m：測試時燃氣流量計內之燃氣壓力(kPa){mmH₂O} S：溫度 t_g 時之飽和水蒸氣壓力(kPa){mmHg}</p> <p>備考 1. 試驗用鍋蓋應能適用試驗用鋁鍋，如下圖所示在鍋蓋大約中央部位開孔插入水銀溫度計，其球部要位於大約水位之中央部位，攪拌器則裝設成不與溫度計球部接觸。 所用水銀溫度計之能量測溫度範圍為 0°C~100°C，最小刻度為 0.1°C。</p>	○	-	-	-	○	○	○
			<p>台爐專用之燃燒器為 43 %以上</p> <p>烤爐兼用之燃燒器為 38 %以上</p> <p>煮飯器兼用之燃燒器為 40 %以上</p>							

表 4 性能及試驗方法(續)

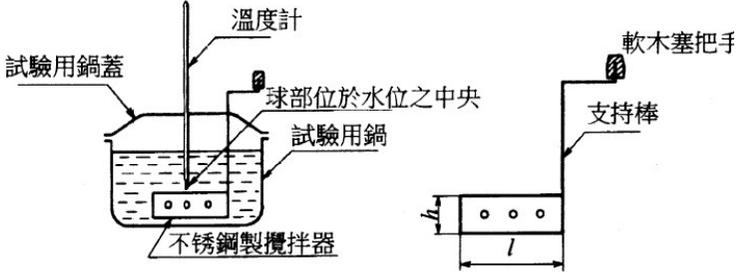
項目	性能	試驗方法		適用種類						
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調桌	附烤之爐台	爐灶
器具之使用性能	台爐專用之燃燒器為 43 % 以上 烤爐兼用之燃燒器為 38 % 以上 煮飯器兼用之燃燒器為 40 % 以上	—	 <p>攪拌器(不銹鋼製) 厚：0.5 mm h：鍋深之 $\frac{1}{4}$ l：鍋內徑之 $\frac{1}{2}$ 支持棒徑：2 mm</p> <p>試驗用鍋</p> <p>備考 2. 加熱試驗用水之初溫要與室溫大約相同。 備考 3. 測試須在同一條件下作 2 次，連續 2 次之熱效率值在 2 次之算術平均值 5% 以內時，則以其算術平均值作為規定之熱效率值。</p>	○	—	—	—	○	○	○

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能	試驗方法		適用種類						
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台	爐灶
器具之使用性能	烤爐之燒烤性能	—	試驗用燃氣條件為 P-2 或 S-2，點燃燃燒器 3 min 之預熱後用生魚(長約 20 cm)、魚切片、肉片作燒烤測試。	—	○	—	—	○	○	○
	烤箱之燒烤性能	—	<p>試驗用燃氣條件為 P-2 或 S-2，點燃燃燒器，保持烤箱中央部位溫度在 170 °C~190 °C，然後作烘焙捲型蛋糕試驗。</p> <p>(a) 蛋糕材料：材料比(質量)雞蛋 100、砂糖 80、低筋麵粉 60。</p> <p>(b) 調製方法：</p> <p>(1) 低筋麵粉和砂糖要預先過篩 2 次。</p> <p>(2) 攪打蛋白起泡。(將起泡器提上時蛋白會有豎立狀態為止攪打起泡)</p> <p>(3) 先加砂糖 1/4 量均勻攪拌，使泡沫穩定後再加入剩下之砂糖，輕快地混合。</p> <p>(4) 將蛋黃攪至成雪花膏狀後加入上述材料中攪拌之。</p> <p>(5) 再加入低筋麵粉，輕輕混合以免產生黏性。</p> <p>(6) 將上述調節好蛋糕原料倒進鋪有紙張盤內，至高約 20 mm 並刮平。</p> <p>(7) 調整好蛋糕原料在烤盤上之高度後為去除氣泡，將烤盤連同原料一齊在調理台上敲打數次。</p> <p>(c) 試驗方法：</p> <p>將蛋糕材料帶盤放入烤箱內，焙烤至適當橘黃色(約 15 min ~30 min 即可)後熄火，經過 5 min 才自烤箱取出，以目視查看烘焙程度。</p> <p>如蛋糕材料，烘焙方法等(設定溫度、時間等)由器具製造業者另有指定者則依其指定條件、方法測定之。</p>	—	—	○	—	—	—	○

CNS 13604(草-修 1070972):2026

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能	試驗方法		適用種類						
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐	爐灶
器具之使用性能	烤箱內之溫度分布 與中央部位之溫度差須在 20 °C 以內	—	<p>將如下圖所示之測溫板放在烤盤，使測溫板表面大約能在烤箱內中央部位之擱架上擱放此烤盤，試驗用燃氣之條件為 P-2 或 S-2，點燃燃燒器，使測溫板中央溫度能保持(180±10) °C 經 1 h 後，量測中央之量測點與其他 6 量測點之各該溫度。</p> <p>烤箱溫度分布量測用測溫板</p> <p>玻璃棉保溫板大小是能放進所附烤盤內尺度，用 CNS 3065 中所規定之 (96 k 之厚 12 mm) 粗玻璃棉製成之保溫板(以下稱為保溫板)2 片夾層，在其夾縫間放入熱電偶 7 處如圖示部位。(在 2 片保溫板中間放入熱電偶後為使縫隙減少可用塑膠帶予以黏貼，並在保溫板表面塗黑色塗料。)</p>	—	—	○	—	—	—	○

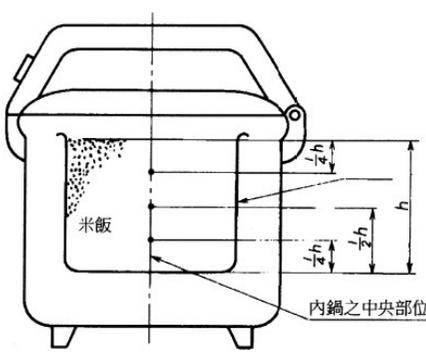
表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能	試驗方法		適用種類							
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台	爐灶	
器具之使用性能	烤箱加熱速度	20 min 以下	—	烤箱內部空著，器具開關則設在燃氣量最大之使用狀態，如備有溫度調節器之器具則設定在最高溫度表示部位，當烤箱內中央部位溫度在室溫時點燃以試驗條件 P-2 或 S-2 燃氣點燃燃燒器，量測達 200 °C 時間，依下列公式算出加熱速率。 $T_c = T_o \times \frac{180}{200 - t_R}$ 式中，T _c ：加熱速率(min)(室溫 20 °C 時達到 200 °C 所需之時間) T _o ：實測時間(min) t _R ：室溫(°C)	—	—	○	—	—	—	○
	烤箱最高溫度	220 °C 以上	—	繼續作加熱速率試驗，查看能達到之最高溫度。	—	—	○	—	—	—	○
	烤箱內溫度	用恆溫器者以標示溫度之 ±20 °C 用溫度顯示器者以顯示溫度之 ±25 °C	—	將烤箱內部空著，測溫用之熱電偶設置在烤箱約略中央部位，試驗用燃氣條件為 P-2 或 2-2，點燃燃燒器後，依下列步驟測試： (a) 採用恆溫器之型式，以設定在相當於 150 °C、200 °C 及 250 °C 之部位之狀態下，於恆溫器開始作動 20 min 後量測中央部位溫度與標示溫度之差。 (b) 採用溫度顯示器者，以保持在相當於 150 °C、200 °C 及 250 °C 之標示部位之溫度狀態下，量測中央部位溫度與標示溫度之差。 此時作調節溫度之方法依使用說明書內所載之方法操作之，但上述 250 °C 僅對有標示者試驗之。	—	—	○	—	—	—	○

表 4 性能及試驗方法(續)

項目	性能	試驗方法		適用種類						
		CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調餐桌	附烤之爐台	爐灶
器具之使用性能	烤箱內溫度	—	<p>單位：mm</p> <p>硬焊 t 0.5-0.6 鋼板外面磨砂且塗黑色油漆 硬焊 Ø3 · t 0.5 銅管 Ø1.5-2.0 金屬網包(絕緣形) 熱電偶電線 φ50±3 5 熱電偶前端大約裝配在球體之中心位置，須固定</p> <p>烤箱溫度量測用熱電偶</p>	—	—	○	—	—	—	○
	煮飯器之性能	—	<p>試驗用燃氣條件為 P-2 或 S-2，就其最大煮飯量及最小煮飯量依下列步驟測試之。</p> <p>(a) 試驗用米為白米，煮飯前用水充分浸泡，但如果在使用說明書中有規定條件者則依照其指示。</p> <p>(b) 依照使用說明書所記載方法煮飯，於自動熄火裝置作動後 15 min，查看米飯之狀態，如主燃燒器熄火後尚繼續作保溫狀態者，則以保溫狀態下測試。</p>	—	—	—	○	—	—	—
	煮飯器保溫性能	<p>用保溫燃燒器者 中心部位溫度有 80°C 以上且無顯著之燒焦飯</p> <p>用電氣保溫器者 溫度須在 (71±6) °C 以內且不得有顯著之異味及變黃情形發生。</p>	—	<p>以煮飯性能試驗同一條件，米以最大煮飯量之蒸煮，於主燃燒器熄火後，以不受風影響之狀態下保溫，經 1 h 後量測飯中央部位之溫度及查看米飯之狀態。</p> <p>以與煮飯性能試驗同一條件，米以最大煮飯量燒煮，於主燃燒器熄火後 15 min 之爛飯，將米飯攪翻後以不受風吹影響狀態下，用額定電壓作 12 h 保溫，然後查看米飯之溫度及狀態，溫度須在下圖所示測溫點量測求其平均值。</p>	—	—	—	○	—	—

表 4 性能及試驗方法(續)

項目		性能	試驗方法		適用器具種類						
			CNS 13605	在本標準中所規定的試驗方法	台爐	烤爐	烤箱	煮飯器	烹調桌	附烤之爐	爐灶
器具之使用性能	煮飯器保溫性能 用電保溫鍋者	溫度須在(71±6)°C 以內且不得有顯著之異味及變黃情形發生。	—	 <p>烤箱溫度量測用熱電偶</p>	—	—	—	○	—	—	—
	煮飯器熱效率	40% 以上。	—	將器具連接於測試燃氣消耗量之裝置，對煮飯器盛入最大煮飯量之 2 倍水量，以測試台爐熱效率同樣方法試驗之。	—	—	—	○	—	—	—
	烹調餐桌鐵板燒之性能	在鐵板表面上不得有顯著之不均勻燒焦痕跡。	—	將鐵板置放在燃燒器上，器具開關則全開或依使用說明書指定之狀態，調節空氣量使用燃燒器在良好燃燒狀態。 試驗用燃氣之條件為 P-2 或 S-2，於點燃燃燒器作預熱後，用直徑約 15 cm 左右之食品煎烤測試之。	—	—	—	—	○	—	—

備考：燃氣器具適用種類之記號「○」、「—」，係表示是否為其實施試驗之對象，與有無適用之義務無關。

表 4(a) 規定尺度

單位：mm

器具之種類		器具上方	器具周圍		安裝狀態	
			本體周圍	本體上方周圍		
桌上型	加熱部位有開放者(單口以上台爐、烤爐)	1,000	150	150	附圖 1、2	
	加熱部位被封閉者(烤箱、箱型烤爐)	500	45	45	附圖 1、3	
	煮飯器	未滿 4 L	300	100	100	附圖 1、4
		4 L	300	150	150	附圖 1、4
2 口以上附烤爐之台爐及 2 口以上之台爐		1,000	0	150	附圖 5、6	
固櫥型	爐灶、櫥櫃台爐	1,000	0	150 ^(a)	附圖 5、7	
嵌入型	台爐、爐灶 ^(a)	1,000	0	150 ^(a)	附圖 8、9	
	烤箱 ^(a)	0	0		附圖 10	
烹調餐桌					附圖 11	
註 ^(a) 本體上方之後面為 0						

表 4(b) 器具之燃燒時間及作測溫之時間

種類		時間			
		點火	30 min		60 min
			器具各部位	木壁等	
燃燒時間	台爐、烤爐、烤箱等				
	煮飯器				
	複合型烤爐				
測溫時間	台爐、烤爐、烤箱、煮飯器等				
			● (測溫時刻)		
			煮飯器之把手等		

表 5 試驗用鍋之大小

燃氣消耗量			試驗用鍋之大小 內徑標稱 cm	內徑 mm	深 mm	鍋底之圓角隅 (曲率半徑) mm	質量 g	熱效率測定時 水之質量 kg
kW (MJ/h)	液化石油氣 {kg/h}	天然氣 {kcal/h}						
1.26 (4.54)以下	{0.090}以下	{1,084}以下	14	140	64	20	130	0.65
超過 1.26 (4.54) 1.60 (5.76)以下	超過 {0.090} {0.115}以下	超過 {1,084} {1,376}以下	16	160	73	23	155	1.0
超過 1.60 (5.76) 2.02 (7.27)以下	超過 {0.115} {0.145}以下	超過 {1,376} {1,737}以下	18	180	82	26	190	1.4
超過 2.02 (7.27) 2.44 (8.78)以下	超過 {0.145} {0.175}以下	超過 {1,737} {2,098}以下	20	200	91	29	250	2.0
超過 2.44 (8.78) 2.93 (10.55)以下	超過 {0.175} {0.210}以下	超過 {2,098} {2,520}以下	22	220	100	32	300	2.7
超過 2.93 (10.55) 3.49 (12.56)以下	超過 {0.210} {0.250}以下	超過 {2,520} {3,001}以下	24	240	109	35	380	3.5
超過 3.49 (12.56) 4.19 (15.08)以下	超過 {0.250} {0.300}以下	超過 {3,001} {3,603}以下	26	260	118	38	470	4.4
超過 4.19 (15.08) 5.23 (18.83)以下	超過 {0.300} {0.375}以下	超過 {3,603} {4,498}以下	28	280	128	41	585	5.6
超過 5.23 (18.83)	超過 {0.375}	超過 {4,498}	30	300	137	44	720	6.9
備考 1. 燃氣消耗量依個別燃燒器之燃氣消耗量為準，係器具製造業者在使用說明書上所記載之數值。								
備考 2. 試驗用鍋應使用直胴形鋁鍋。								
備考 3. 試驗用鍋各部尺度依照上表之規定，尺度之許可差：內徑 $\pm 3\%$ 、深 $\pm \frac{10}{3}\%$ 、鍋底之圓角隅曲率半徑 $\pm 10\%$ 。								
備考 4. 質量只適用於測試熱效率用之試驗用鍋，其許可差係除去把手、蓋子等之狀態下規定之 $\pm 5\%$ 。								

5. 構造、材料及尺度

5.1 一般

器具及器具各部之構造、材料及尺度除依照 CNS 13602 規定外，應符合下列各項之規定：

- (a) 複合型及兼作 2 具以上功能者應符合各該項目。
- (b) 與食品有接觸部分之材料或作表面處理者，於正常使用狀態下不得有對人體有害之化學變化或溶出有害物質。

5.2 依各種類之個別構造

5.2.1 台爐

台爐依下列各項之規定：

- (a) 台爐燃燒器之燃燒狀態應能由外部可確認者。
- (b) 台爐應為容易清潔，但不致被滾出湯汁所淋及者則不在此限。
- (c) 雙口以上器具之台爐燃燒器之間隔為與相鄰之燃燒器及兼用烤爐之台爐燒器之中心距離應有 180 mm 以上。
- (d) 具有雙口燒燃器以上之頂板應以 6.3.2(a)之(1)規定方法測試，其中央部之變形應在 5 mm 以下。
- (e) 台爐支撐鍋子之部分(以下稱為爐架)如下：
 - (1) 如果台爐燃燒器之燃氣消耗量在 2.9 kW 以下之型式，則在其中央部放置直徑 120 mm 之容器時應能加以支撐。
 - (2) 依 6.3.2(a)之(2)規定方法試驗時，應具有對使用上無障礙之強度。
 - (3) 於正常使用狀態下要能穩定。
- (f) 台爐應備有下列之湯汁承受盤，但兼用烤爐之台爐部位則不在此限。
 - (1) 應能承受滾溢之湯汁。
 - (2) 可拆下方式者原則上以不必使用工具就能容易取下、裝上，但湯汁承受盤與頂板成一體者可用通常工具裝卸。
 - (3) 湯汁承受盤應以 500 °C 亦不熔融之金屬製成，且須有耐蝕性或者表面作耐蝕性處理，或者與此金屬材料具同等以上之材料製成。

~~(g) 台爐燃燒器，應裝設熄火安全裝置。~~

(g) 台爐燃燒器，應裝設中途熄火安全裝置。但若設有以點火加熱器防止點不著或中途熄火之型式，則不在此限。

(h) 雙口以上之台爐燃燒器，至少 1 只燃燒器應裝設使用時間異常遮斷裝置，但裝設有調理油過熱防止裝置者不在此限。

(i) 調理油過熱防止裝置，依下列規定：

- (1) 應具有調理油加熱不得超過 300 °C之構造。但若是具備高溫模式之燃燒器，於高溫模式設定時，則不在此限。
- (2) 應有限制經加熱之調理油溫不得超過 300 °C以上之構造。。
- (3) 以 6.3.2(a)(3)規定之方法試驗，在感熱部分不得產生造成使用上障礙的變化。

- (4) 在通常之使用狀態下，其裝設位置應不容易有變化。
- (5) 在調理油過熱防止裝置與控制基板的連接部分，應為不使用特殊工具、專用端子等就無法連接之構造。但連接部分得採以特殊工具予以固定之外殼等加以保護之構造。
- (6) 具有高溫模式之燃燒器，應符合下列項目之規定：
 - (6.1) 在點火時及在使用中，若非屬使用者之意識，無法設定為高溫模式。
 - (6.2) 在使用時，應以顯示燈等明確區分當時係為高溫模式。
 - (6.3) 由高溫模式進行熄火操作，應可用 1 次操作完成。
 - (6.4) 高溫模式用之設定按鈕、旋鈕等，不得與其他烹調用鈕併用。
但兼作為解除模式設定用之按鈕及旋鈕，則不在此限。
 - (6.5) 每 1 次作高溫模式使用後，均應加以解除。

(j) 除上述規定外，得增加下列選配功能：

台爐燃燒器，如有內建燃燒提醒之安全裝置，應符合下列規定：

- (1) 於爐火開啟使用中，每 15 min 至 20 min 之間隔，連續發出警示訊號(聲、光等)提醒使用者注意爐火。
- (2) 於爐火開啟使用中，因故離開(外出)時，能即刻發出警示訊號(聲、光等)，提醒使用者爐火未關閉，以便於即時返回關閉爐火。

(k) 使用時間異常遮斷裝置，依下列規定：

- (1) 應具有限制燃燒器每一次使用時間不得超過 30 min 之功能，並不得有調整時間之構造。
- (2) 在正常使用狀態下，使用時間異常遮斷裝置必須保有正常作動功能，不因外在連接線路之短路、斷路或電源異常而喪失之功能。

(3) 具有使用時間異常遮斷裝置之燃燒器，應有不易消除之標示，由外觀即可清楚辨識。~~(h) 雙口以上之台爐燃燒器，至少 1 只燃燒器應裝設使用時間異常遮斷裝置，但裝設者不在此限。~~

~~(ih) 具有炸油等可控制被加熱物溫度功能之台爐之溫度控制裝置，應符合下列各項：~~

- ~~(1) 要能限制炸油等加熱超過 300 °C 以上之構造。~~
- ~~(2) 如感熱部損傷時炸油等仍不被加熱至 300 °C 以上之構造。~~
- ~~(3) 以 6.3.2(a) 之(3)規定方法試驗，加以台爐通常加載之負載時，感熱部不得產生使用上有障礙之變化。~~_j

5.2.2 烤爐(包含兼作烤箱者)

烤爐(包含兼作烤箱者)依下列各項之規定：

- (a) 烤爐燃燒器火焰應為不被烤汁所澆滅，如有可能會被烤汁堵塞焰孔者原則上應為能清潔之構造。
- (b) 烤爐盛水盤，烤網之構造如下：

- (1) 烤爐盛水盤應有充分寬度以能承受烤汁。
- (2) 烤爐盛水盤應以 500 °C 亦不熔融之金屬，且有耐蝕性或施予耐蝕之表面處理之材料，或與此具同等以上之材料製成。
- (3) 烤爐用烤網以 6.3.2(b)規定試驗，不得被烤物之載重彎曲或使烤物從網目掉下。
- (4) 烤爐盛水盤及烤網應能容易放進取出，且於裝入狀態下不易掉落之構造。
- (5) 將烤爐門或烤爐蓋關閉狀態下燃燒廢氣亦應能充分排出之構造。但有明示使用時不得關閉者除外。

5.2.3 烤箱

烤箱依下列各項之規定：

- (a) 應備有能調節烤箱內溫度之恆溫器或溫度顯示器。
- (b) 恆溫器之構造如下：
 - (1) 具有能調節旁通熱氣功能者於通常使用操作時其設定位置不得有變動。
 - (2) 表示烤箱內之設定溫度其能設定相當於 150 °C、相當於 200 °C 及 250 °C 以上者，除相當於 250 °C 以外，製造廠應視器具種類將必要之溫度表示在恆溫器旋鈕上或器體上。
- (c) 溫度顯示器之構造如下：
 - (1) 當烤箱在使用時即顯示烤箱內之溫度，且作動要正確順暢。
 - (2) 顯示要有相當 150 °C (150 °C 或低溫)、相當 200 °C (200 °C 或中溫)及 250 °C 以上者，除相當於 250 °C (250 °C 或高溫)字樣外，製造業者視器具之功能顯示之。
- (d) 烤箱門之構造如下：
 - (1) 以關閉狀態下應具功能上所需之氣密性。
 - (2) 往下拉開方式之烤箱門，於打開狀態下可擱放烤盤之構造者，依 6.3.2(c)規定方法試驗，不得翻倒。同時亦不得產生對使用上有障礙之變形或破損。
- (e) 用火柴或點火棒作點火構造之烤箱應為烤箱門不打開，器具開關就不開之構造。
- (f) 用電氣點火裝置作點火之烤箱，應為烤箱門不打開，器具開關就不開之構造。但備有熄火安全裝置者不在此限。
- (g) 裝在烤箱內之熱風循環用風扇，應為烤箱門全開時，即停止轉動之構造，或者於烹調食品放進提出時不成障礙，為防止危險產生應裝設保護框、保護網等安全措施。
- (h) 使用恆溫器能關閉烤箱燃燒器之燃氣通路之器具，應備有熄火安全裝置。
- (i) 將烤盤抽出至自烤箱門闔閉面至烤盤長度 2/3 左右距離(如有擋片者則為其擋住之位置)時，烤盤後端不得從烤箱棚架上脫落。

5.2.4 煮飯器

煮飯器依下列各項之規定：

- (a) 主燃燒器及保溫燃燒器之燃燒狀態應能由外部確認，但備有熄火安全裝置者不

在此限。

- (b) 自動熄火裝置應為妥予保護，以免被滾溢湯汁直接淋到，並不得因過熱而容易故障。
- (c) 煮飯器之內鍋如下：
 - (1) 內鍋須有於燒煮最大煮飯量時，米飯不與鍋蓋接觸之容量。
 - (2) 在內鍋內要有表示煮飯所需水位之刻度。
 - (3) 用作內鍋之金屬材料應為 500 °C 不熔融之材料。

5.2.5 烹調餐桌

烹調餐桌依下列各項之規定：

- (a) 具有烤爐功能者應具備專用之烹調用具。此烹調用具應裝設穩妥且燃燒廢氣能充分排放出之構造。
備考：所謂烹調用具係指煎用鐵板、陶板、蒙古烤肉用鍋、煎烤用鍋等。
- (b) 桌板之構造如下。
 - (1) 依 6.3.2(d)(1)所規定方法試驗，應具有對使用上無障礙之強度。
 - (2) 其表面應為於通常使用狀態下不易刮傷，不受熱變形、變色之材料製成。
- (c) 燃燒部之外殼，應由耐蝕性金屬材料或表面有施予耐蝕表面處理之金屬製成。
- (d) 對桌板或平坦構造之燃燒器，依 6.3.2(d)(2)規定方法試驗時，應具有對使用上無障礙之強度。
- (e) 桌腳須依 6.3.2(d)(3)所規定方法試驗，應具有對使用上無障礙之強度。

5.3 依裝設型態分類之構造及材料要件

5.3.1 桌上型

用作桌上型器具之腳應符合下列各項：

- (a) 與台架接觸部位要用橡膠或其他物質使器具不易滑動。
- (b) 與台架接觸部位而使用橡膠及其他金屬以外物質者，依 6.3.3(a)所規定方法作試驗，應為耐油性者。
- (c) 用於與台架接觸之橡膠應有 CNS 3555 之彈簧式硬度 A50~A90。

5.3.2 嵌入型

備有台爐部之嵌入型器具應有滾溢湯汁不易流進器具內部之措施且應符合下列規定中之一：

- (a) 依 6.3.3(b)規定方法試驗滾溢湯汁不得侵入底板(但可承受滾溢湯汁者除外)。
- (b) 底板應為具有密閉空間之雙層構造。
- (c) 底板應使用符合下列規定之一之金屬材料製成：
 - (1) 依 CNS 13605 表 17 之 2(a)金屬材料鹽水噴霧試驗作 192 h 試驗後，無腐蝕現象且在腐蝕面積率判定分級號碼 9.8-1 至 9.8-6。
 - (2) 依 CNS 13605 表 17 之 2(b)油漆皮膜鹽水噴霧試驗作 192 h 試驗後，皮膜不得有鼓脹或剝離。

6. 試驗法

6.1 器具之裝設狀態

如在本標準及 CNS 13605 中未有特別規定者，則依照製造業者所指定之狀態(即記載於使用說明書內之狀態為準)。如某些試驗項目不影響試驗結果者得不依照此規定。

6.2 器具之使用狀態

器具之使用狀態如在 CNS 13605 及本標準中未有特別規定者，依照下列各項，但未能依照下列各項狀態者，則依照製造業者指定之狀態(即記載於使用說明書內之狀態為準)。如某些試驗項目不影響試驗結果者得不依照此規定：

- (a) 能調節使用空氣量之燃燒器，應調節成良好之燃燒狀態下使用。
- (b) 台爐：用表 5 所示大小之試驗用鍋盛水至鍋深 1/2 擱放在台爐上之狀態，並注意加水勿使鍋中水燒乾。可擱放蒸鍋之器具(限於製造業者所標示可使用之器具)其使用狀態則依照業者在使用說明書指定型式蒸鍋並依照其方法使用。
- (c) 烤爐：烤盤中盛水，要注意加水勿使烤盤水燒乾。
- (d) 當作烹調餐桌之台爐用者，其使用狀態如上述(b)，如當作烤爐用時其使用狀態是將鐵板依照製造業者在使用說明書中所指示之狀態擱放在爐上，如上述(c)之狀態。
- (e) 烤箱：在烤箱內約中央格處放 1 只烤盤之狀態。
- (f) 煮飯器：以最大煮飯量之水位盛水之狀態，試驗中加水勿使水量減至 1/2 以下。
- (g) 台爐兼用之烤爐或台爐兼用煮飯器之台爐之使用狀態如(b)。此烤盤亦與烤爐使用狀態同樣要盛水。如兼用其他功能之各器具之狀態，則依照各該製造業者所指定之狀態。
- (h) 在烤爐排氣口可擱放容器使用之器具(限於製造業者標示可使用之器具)其使用狀態，是以烤爐之使用狀態為準，而在排氣口上擱放製造業者在其使用說明書指定大小之鍋子，與烤爐之使用狀態同樣要盛水。如鍋子大小未指定者用表 5 所示之試驗用鍋(不能擱放者以能擱放之最大號鍋)。

6.3 構造、材料及尺度之試驗

6.3.1 試驗一般事項

構造、材料及尺度之試驗除依照 CNS 13605 規定外，視其內容用目視、操作及適當器具試驗之，複合型及兼用 2 種以上功能之器具應能滿足各該項目之功能。

6.3.2 依機種個別之試驗

依機種個別之試驗依下列各項之規定：

(a) 台爐

- (1) 雙口以上台爐之頂板強度：在各爐架上加載 50 N {5.1 kgf} 之載重 5 min，保持此狀態下量頂板中央部之變位量。
- (2) 爐架等之強度：在爐架等之中央部加載 100 N {10.2 kgf} 載重 5 min，查看有無翻倒及對使用上有障礙之變形或破損發生。
- (3) 調理油過熱防止裝置之強度：於表 5 規定之試驗用鍋內放入重錘，以 50 N {5.1 kgf} 載重加於台爐上 5 min，用目視查看感熱部位有無產生對使用上有障礙之

變化。

(b) 烤爐(包含兼用於烤箱者)

烤爐用烤網之強度：在烤網中心直徑 100 mm 處加載 3 N {306 gf} 載重 5 min，在烤網上不得產生對使用有障礙之變形，且直徑 $\phi 30$ mm 圓球不得落下。

(c) 烤箱

烤箱門之強度：將烤箱水平裝設在牢固平台上，烤箱門全開，裝載附屬於烤箱之烤盤於門上，於其中央部放直徑 260 mm 之圓形重錘，對桌上型器具加載 40 N {4.1 kgf}，固定型器具則加載的 150 N {15.3 kgf} 載重 5 min 查看會不會翻倒。在烤箱門前端之變位量(即烤箱門全開時之位置和加載重時之位置差)要在 15 mm 以下且要查明門之功能有無破損。

(d) 烹調餐桌

(1) 頂板之強度：在頂板中央放 1 塊(600×600) mm² 之墊板，加載連同此板質量之載重 1.20 kN {122.4 kgf} 1 min，查看有無產生對使用上有障礙之變形。

(2) 燃燒器蓋之強度

用底面直徑 100 mm，質量 30 kg 一只物件擺放於如圖 1 之位置 5 min 狀態下，查看對頂板之變位量是否在 5 mm 以內。

(3) 桌腳之強度

將器具擺放在水平地板上，腳端要固定，在頂板寬向側面中央部以水平方向加載 200 N {20.4 kgf} 載重 5 s，操作左右方向交互反復 10 次，於加第 10 次載重時查看桌板端之變位量是否在 20 mm 以內，試驗後亦要查看各部狀態。腳端之固定方法、加重方法及測量變位量之位置如圖 2。

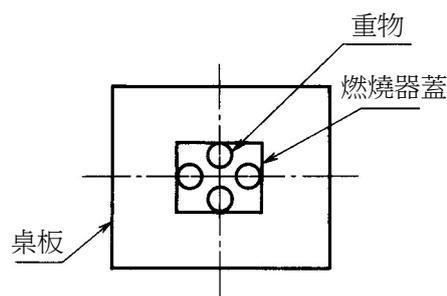


圖 1 燃燒器蓋載重位置

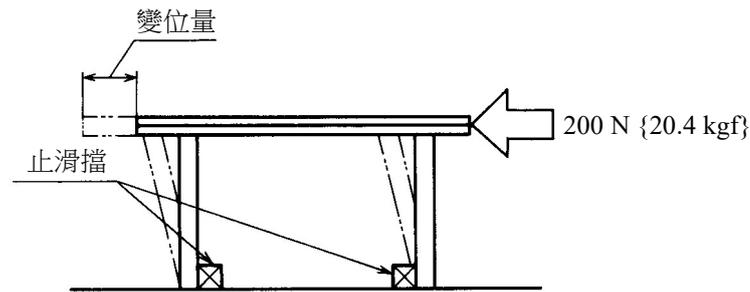


圖 2 桌腳之變形

6.3.3 依裝設型態之試驗

依裝設型態之試驗依下列各項之規定：

- (a) 桌上型：腳部之耐油性，將試料浸泡在溫度(20±15) °C 之食用油(如黃豆油等) 24 h，查看有無發生對使用有障礙之顯著變形。
- (b) 嵌入型：滾溢湯汁之侵入。

試驗用燃氣之條件為 S-2，將消耗量最大台爐燃燒器點燃 15 min 後，用表 5 之內徑 14 cm 試驗用鍋盛入牛奶至鍋緣下 10 mm 位置，平放於台爐，不加蓋煮沸，俟開始滾溢 15 s 後熄火，查看滾溢牛奶有無侵入。

6.4 性能試驗

器具之性能試驗方法應依照 CNS 13605 及本標準表 4 之試驗方法。

7. 檢驗

7.1 型式試驗

就本標準第 4 節、第 5 節、第 8 節及第 9 節各項且依照 CNS 13605 及本標準第 6 節之規定施行，第 8 節之標示則用目視查看，應符合第 4 節、第 5 節、第 8 節及第 9 節之規定。

備考：所謂型式試驗：係指作判定該產品品質是否全部符合原設計各項品質要求之檢驗。

7.2 成品檢驗

各器具針對下列各項且依照 CNS 13605 及本標準第 6 節之規定或用目視作檢驗時，應符合第 4 節及第 8 節之規定。

備考：所謂成品檢驗，係指與已合格於型式試驗同一設計、構造之成品，於交貨驗收時認為必要之品質項目作判定是否符合之檢驗。

- (a) 燃氣通路之氣密性。
- (b) 燃氣消耗量。
- (c) 燃燒狀態(但連續噪音項目可省略)。
- (d) 電氣點火性能。
- (e) 絕緣性能(但要在溫升試驗前測試)。
- (f) 成品之標示。

8. 標示

在器具上，除了依 CNS 13602 之第 8 節(標示)之規定外，還應在標示操作應注意事項(參照 CNS 13602 之 8.2.2)中標示下列事項：

- (a) 未設有使用時間異常遮斷裝置或調理油過熱防止裝置之燃燒器，不得作為烹製油炸物之用的說明內容。
- (b) 在調理油過熱防止裝置中具有高溫模式之型式，於使用高溫模式時，不得作為油炸物烹調之用的相關內容。
- (c) 未設有中途熄火安全裝置之烤爐，應確認使用時之點火、使用中之燃燒、以及使用後關閉器具開關閥使之熄火的相關內容。
- (d) 烤盤不得烹製油炸物的相關內容。
- (e) 具有使用時間異常遮斷裝置之燃燒器，應有不易消除之標示，由外觀即可清楚辨識。~~成品之標示及操作使用之標示應依照 CNS 13602 第 8 節之規定。~~

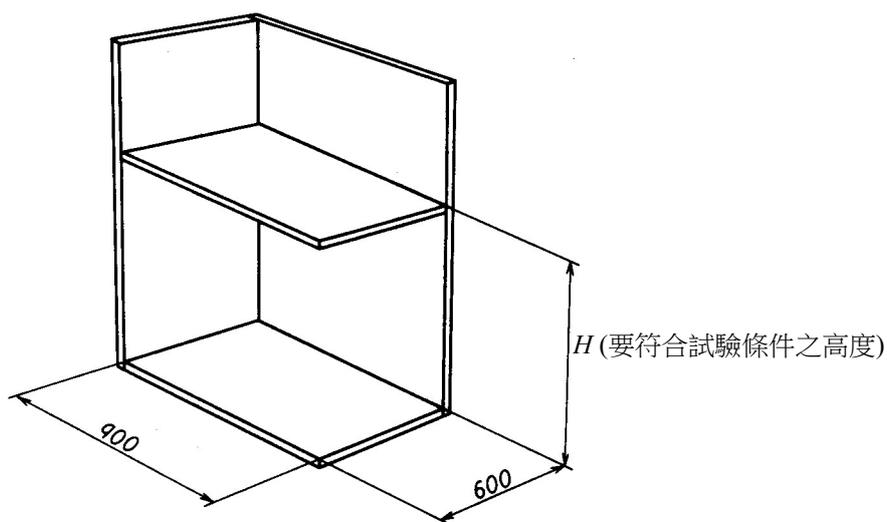
~~參考：除上述標示事項外，並應依商品標示法相關法令之規定。~~

9. 操作使用說明書

在器具上，除了依 CNS 13602 之第 9 節(使用說明書)之規定外，還附有記載下列事項之使用說明書：

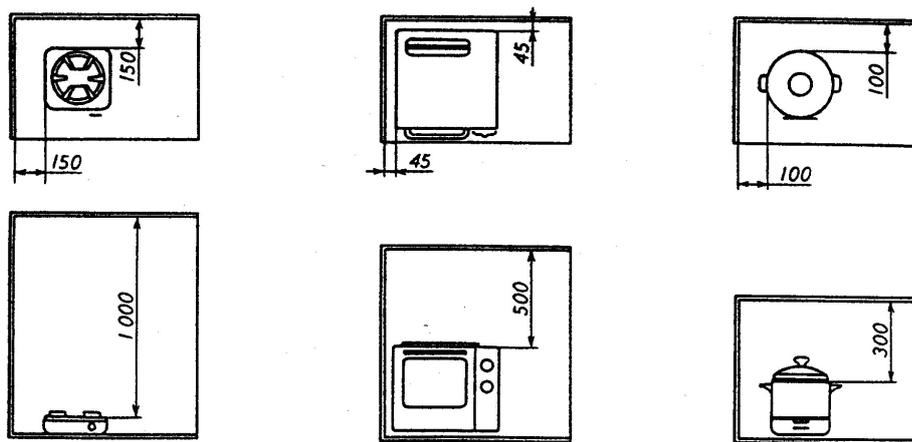
- (a) 如係雙口以上之台爐，附烤爐之台爐、爐灶及其他複合型器具，應記載個別燃燒器之燃氣消費量。
- (b) 烤箱、附烤箱之台爐及爐灶要記載預熱時間。
- (c) 未設有使用時間異常遮斷裝置或調理油過熱防止裝置之燃燒器，不得作為烹製油炸物之用的說明內容。
- (d) 調理油過熱防止裝置中設有高溫模式之型式，在使用高溫模式時，不得作為烹製油炸物之用的說明內容。
- (e) 未設有中途熄火安全裝置之烤爐及烤盤，應確認使用時之點火、使用中之燃燒、以及使用後關閉器具開關閥使之熄火的說明內容。~~操作使用說明書除依照 CNS 13602 第 9 節之規定外應記載下列事項：~~
 - ~~(a) 對於雙口以上台爐，附烤爐之台爐及爐灶，應記載個別燃燒器之燃氣消耗量。~~
 - ~~(b) 烤箱要記載加熱速率。~~

單位：mm



附圖 1 桌上型(單口台爐、烤爐、烤箱、煮飯器等)

單位：mm



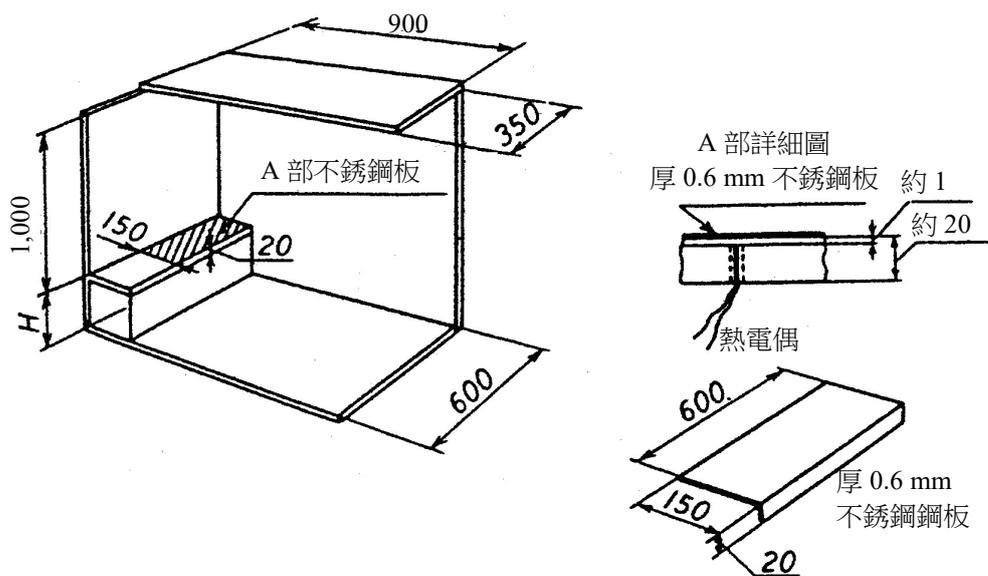
加熱位置被開放者(台爐圖例)加熱位置被隱蔽者(烤箱圖例)煮飯器

附圖 2

附圖 3

附圖 4

單位：mm

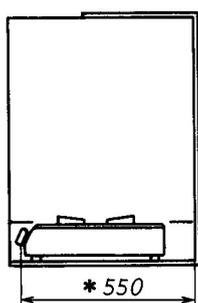
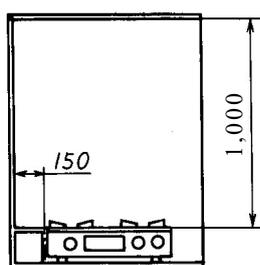
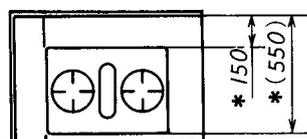


說明

H：器具高度

附圖 5 桌上型及固定設置型(雙口以上附烤爐、台爐及爐灶等)

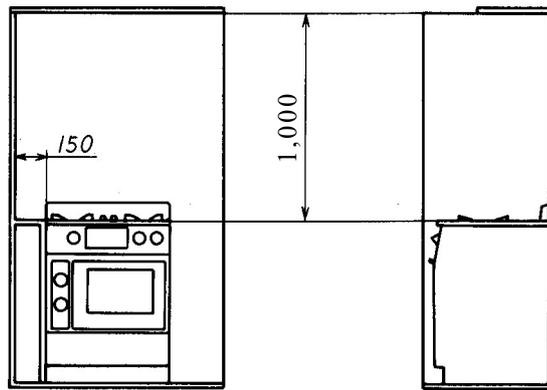
單位：mm



* 器具後面隔開距離為 150 mm 時，自器具前面至後面牆壁之距離超過 550 mm 者，則以其距離為 550 mm，而至後面之距離要 150 mm 以下。

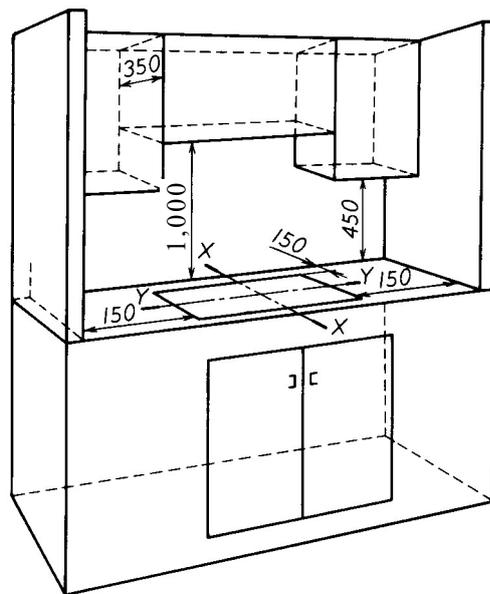
附圖 6 桌上型(附烤爐雙口台爐)

單位：mm



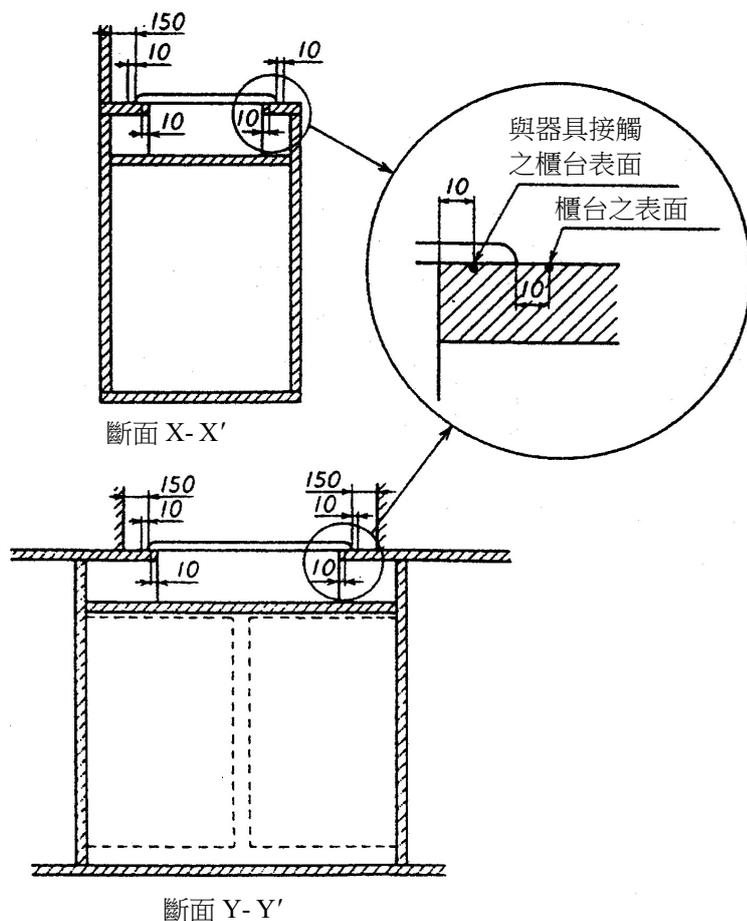
附圖 7 固定裝設型及櫥櫃型(附烤箱雙口台爐之爐灶圖例)

單位：mm



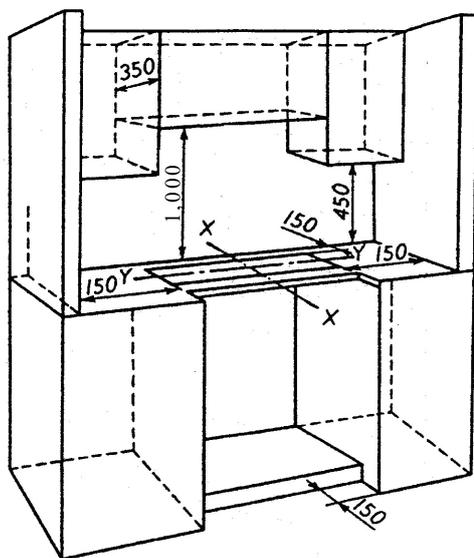
附圖 8 嵌入型(將台爐等器具由櫃台上面嵌下裝設者)

單位：mm



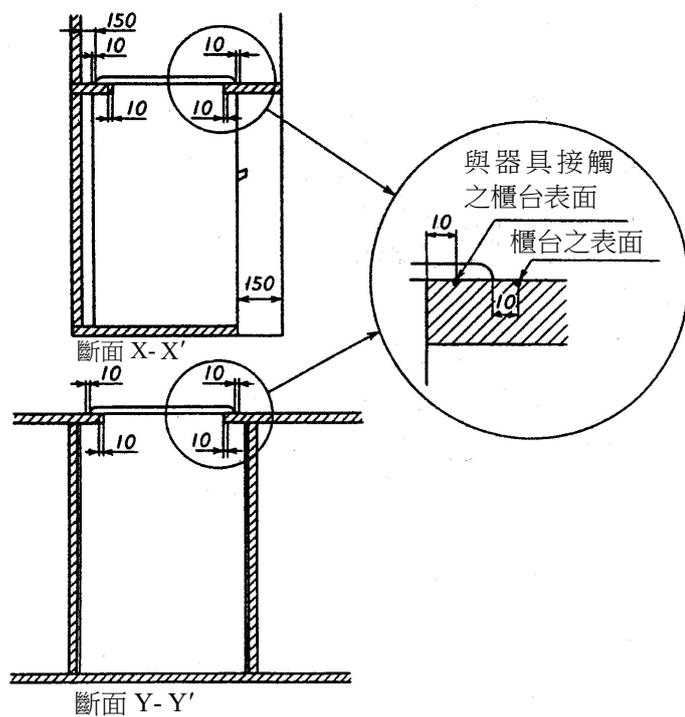
附圖 8 嵌入型(將台爐等器具由櫃台上面嵌下裝設者)(續)

單位：mm



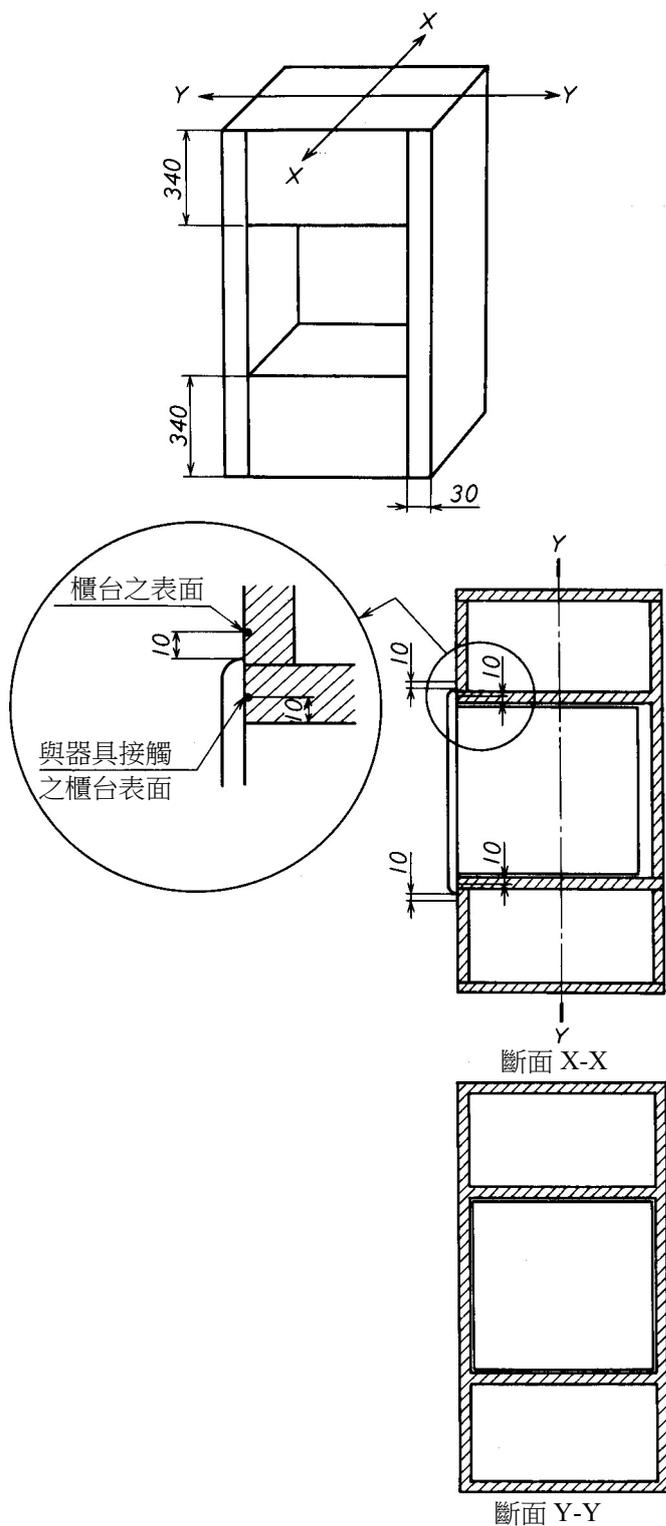
附圖 9 嵌入型(爐灶)

單位：mm

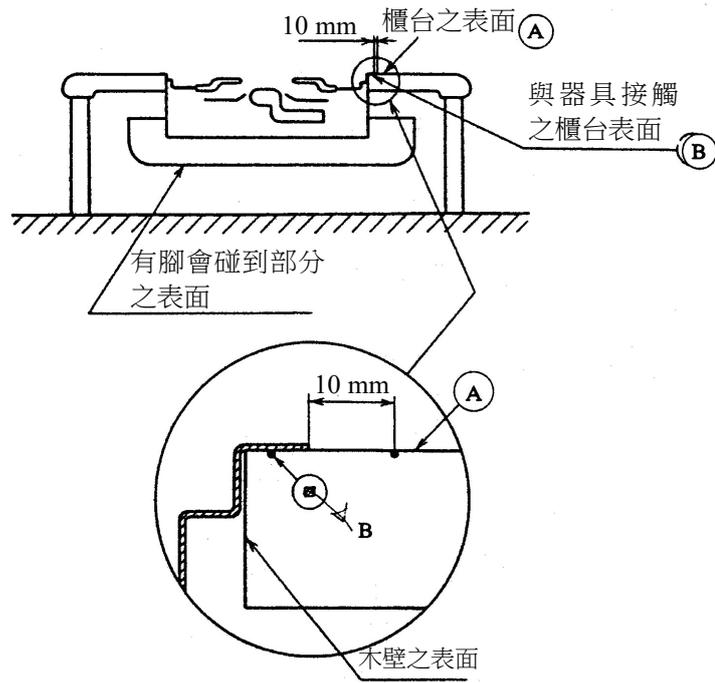


附圖 9 嵌入型(爐灶)(續)

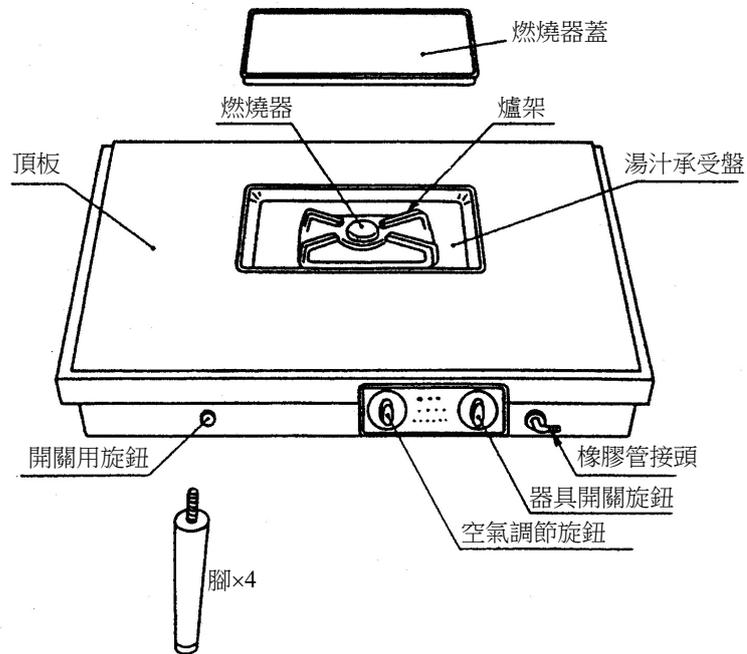
單位：mm



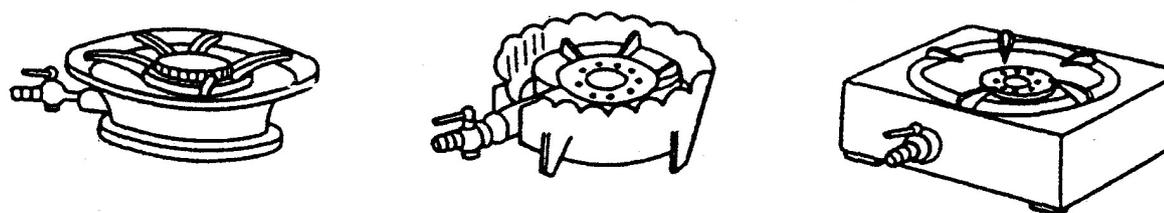
附圖 10 嵌入型(烤箱)



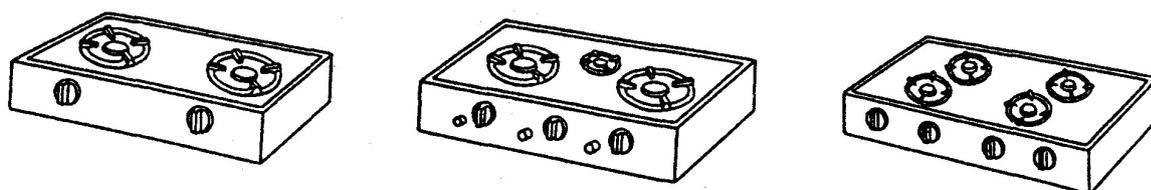
附圖 11 烹調餐桌



附圖 12 兼作取暖桌板用之烹調餐桌



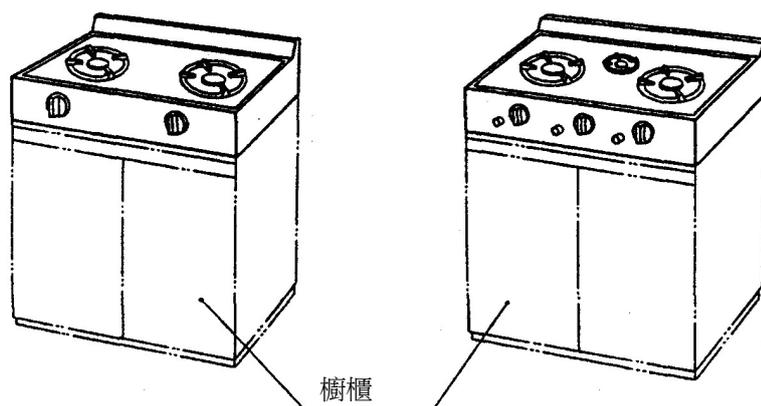
參考圖 1 桌上型單口台爐



參考圖 2 桌上型雙口台爐

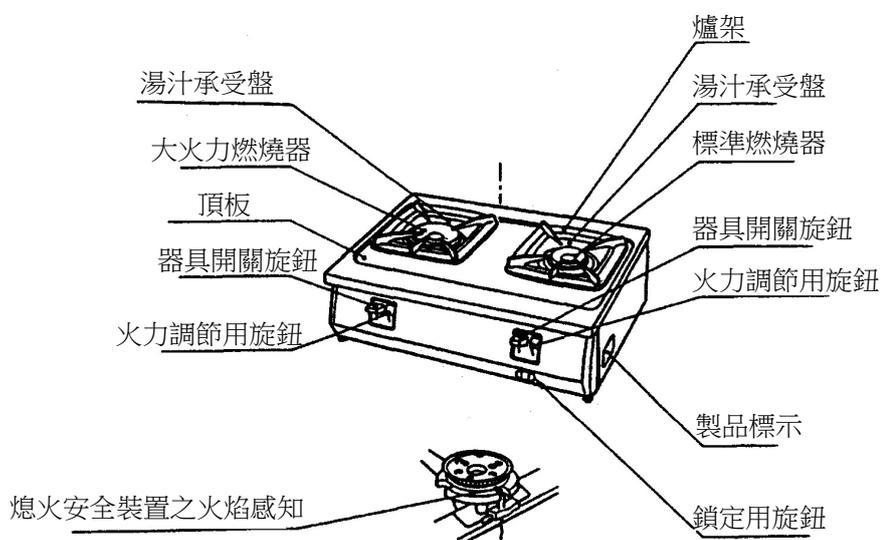
參考圖 3 桌上型 3 口台爐

參考圖 4 桌上型 4 口台爐

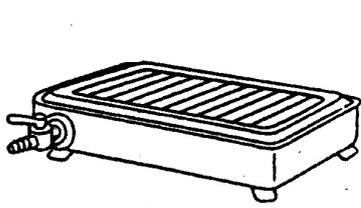


參考圖 5 櫥櫃型雙口台爐

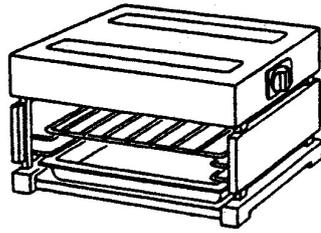
參考圖 6 櫥櫃型 3 口台爐



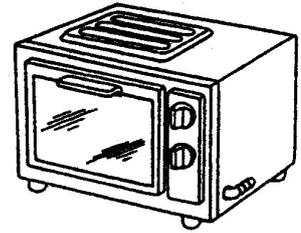
參考圖 7 雙口台爐各部名稱



向上烤爐

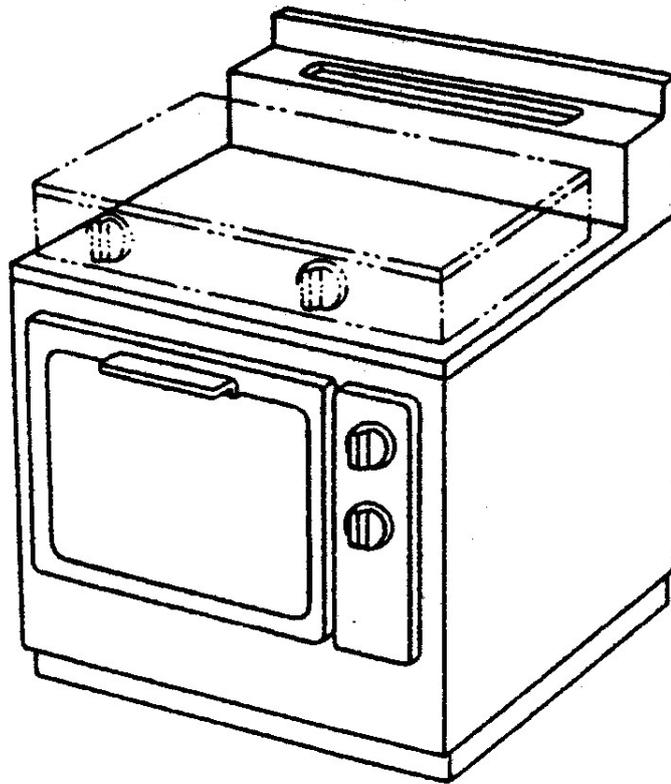


向下烤爐

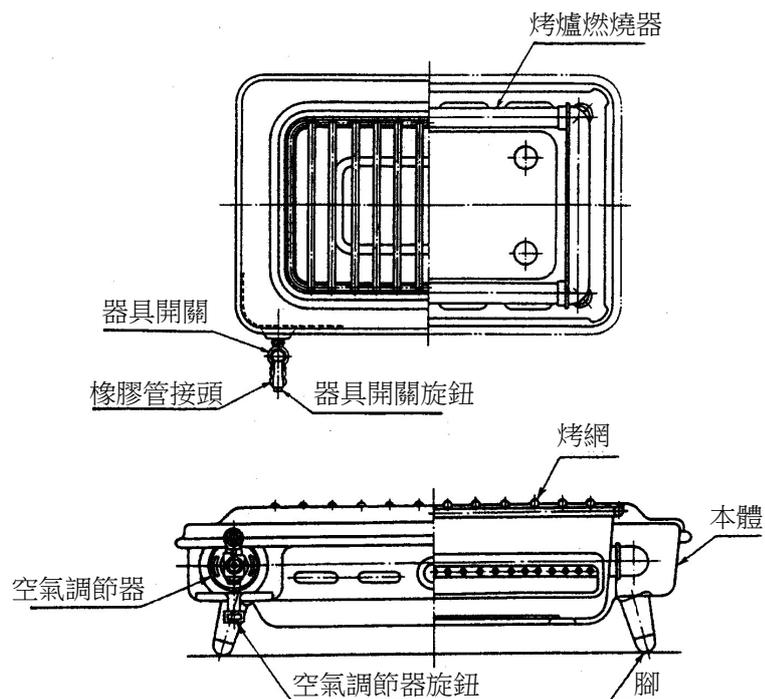


箱型烤爐

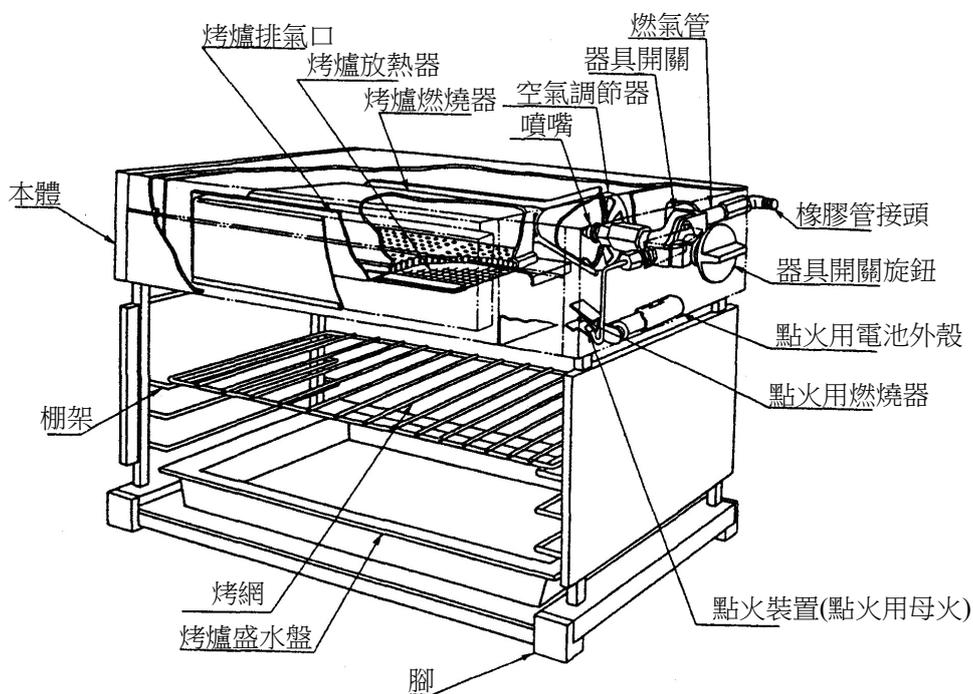
參考圖 8 桌上型烤爐



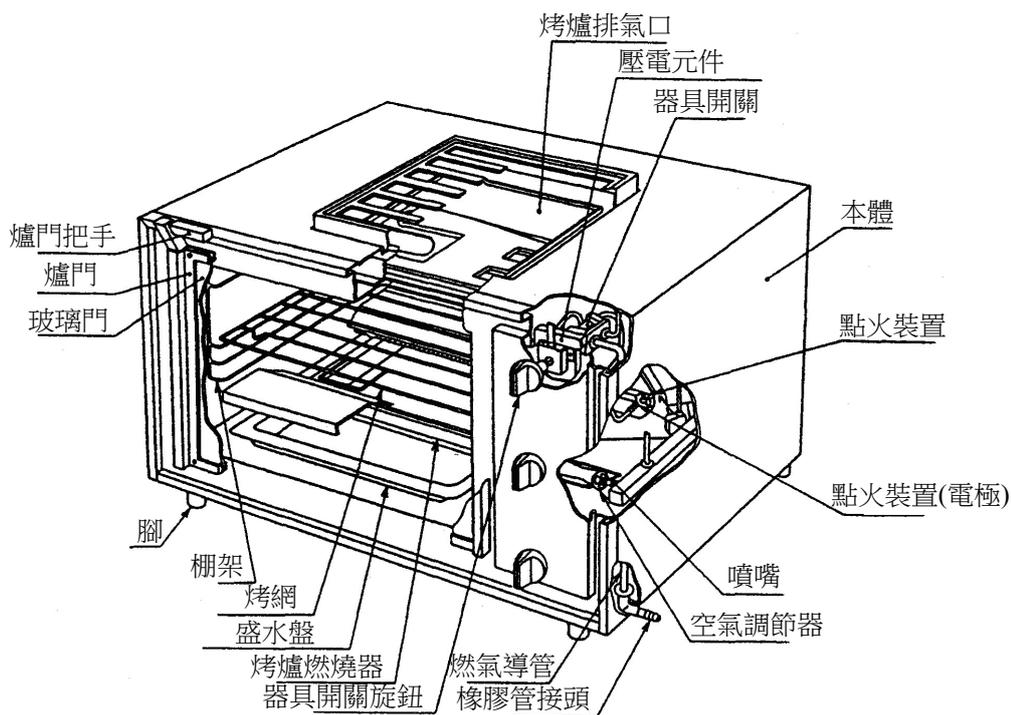
參考圖 9 固定設置型烤爐



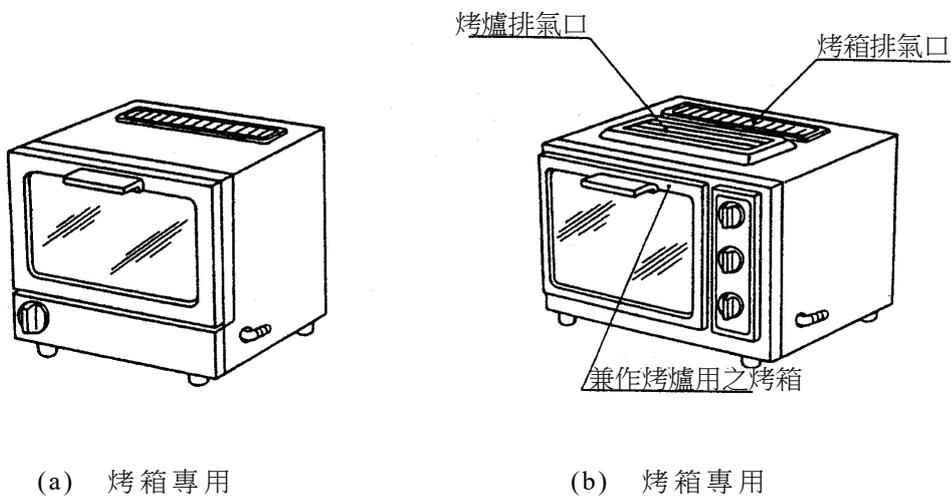
參考圖 10 烤爐(向上烤方式)各部名稱



參考圖 11 烤爐(向下烤方式)各部名稱



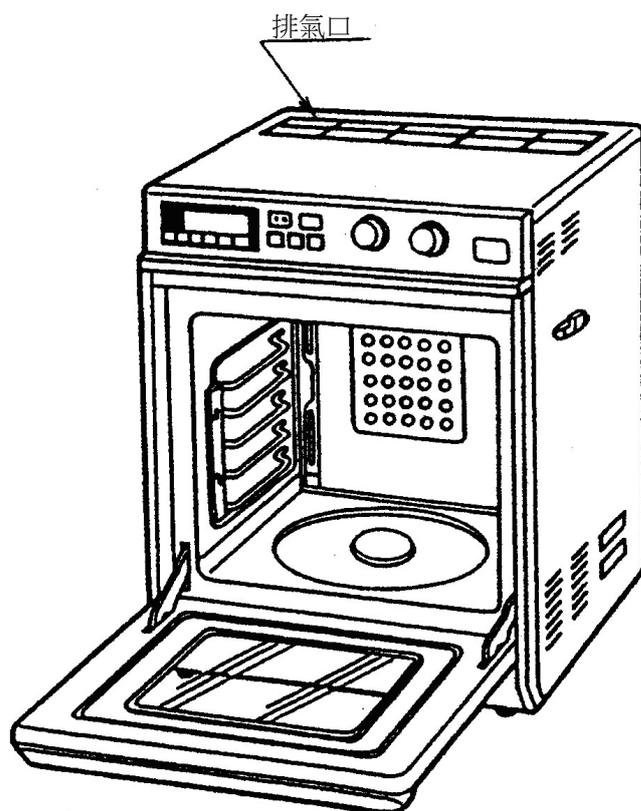
參考圖 12 烤爐(雙面烤)各部名稱



(a) 烤箱專用

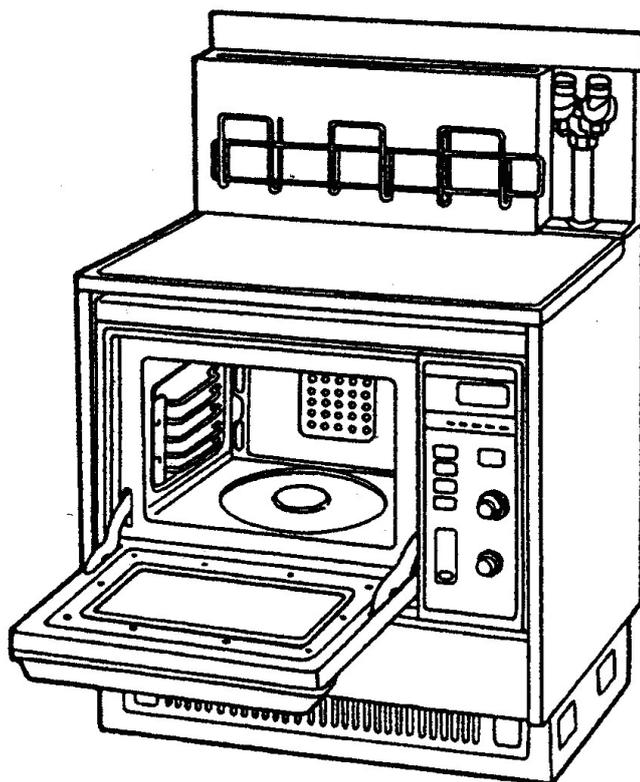
(b) 烤箱專用

參考圖 13 桌上型烤箱

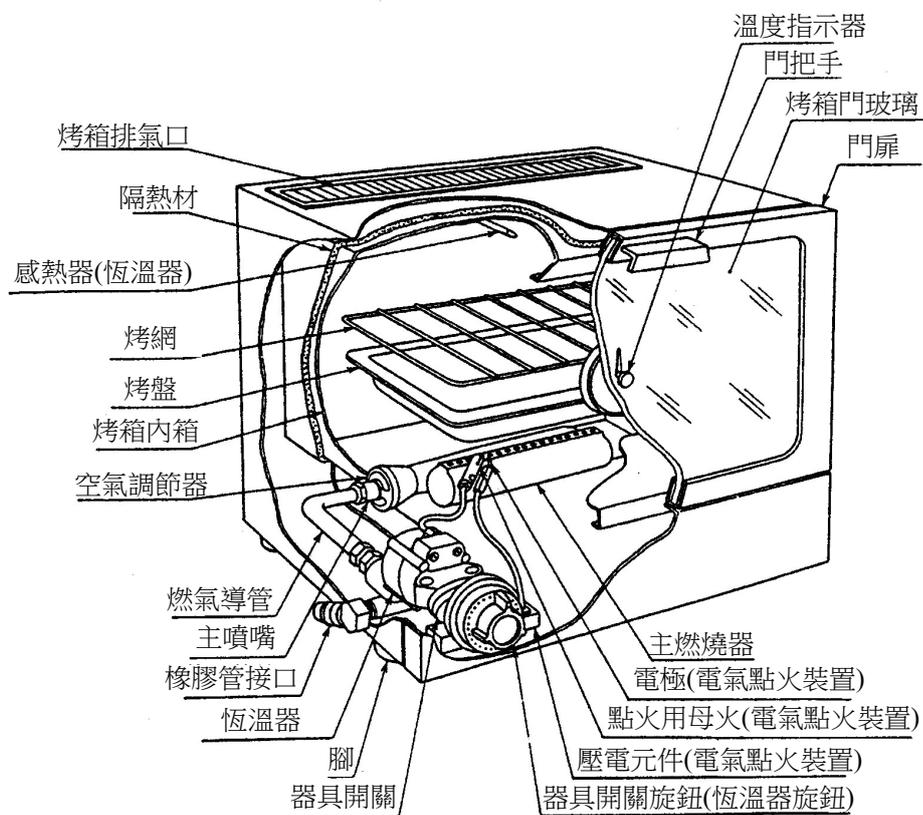


(c) 電子爐灶兼作烤箱專用

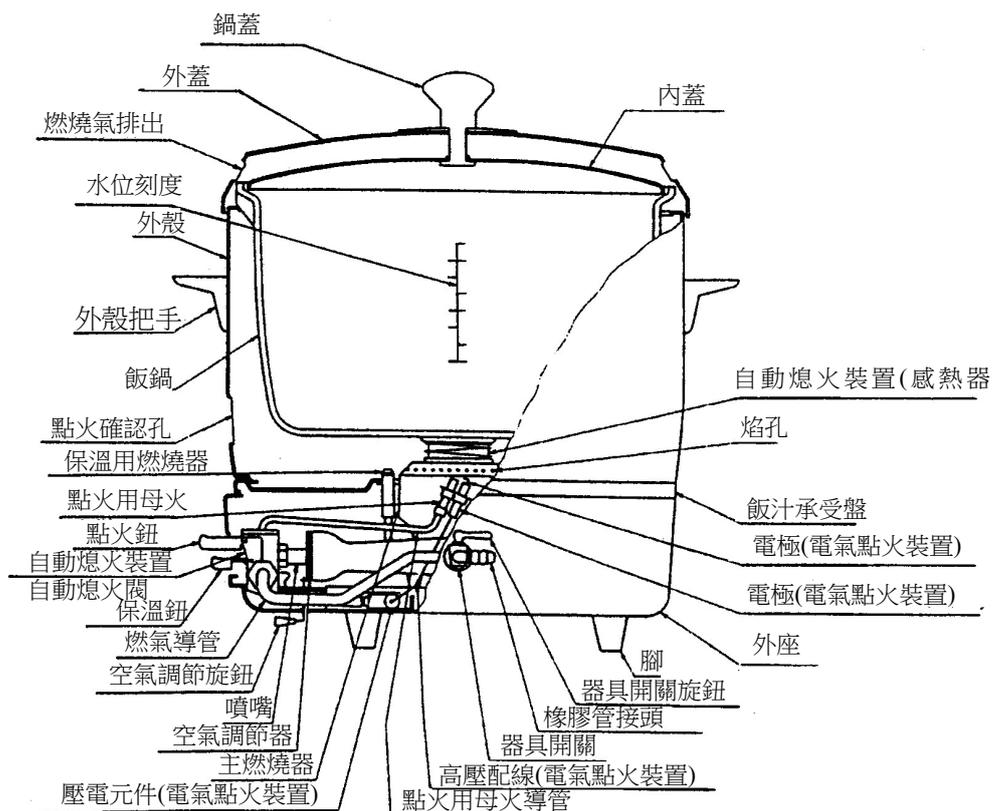
參考圖 13 桌上型烤箱(續)



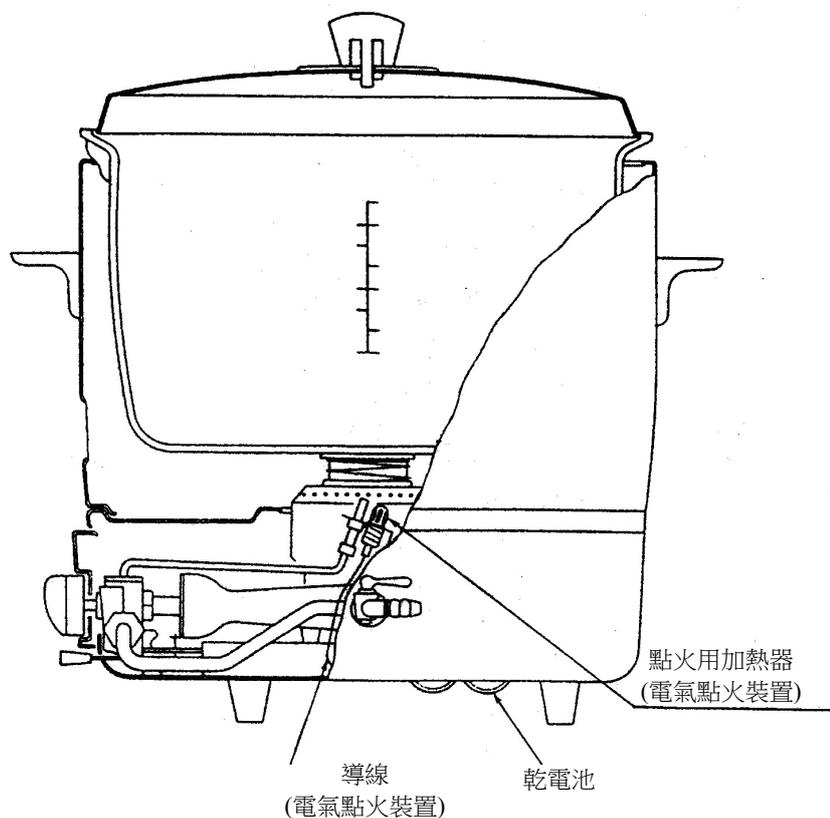
參考圖 14 固定裝設型烤箱



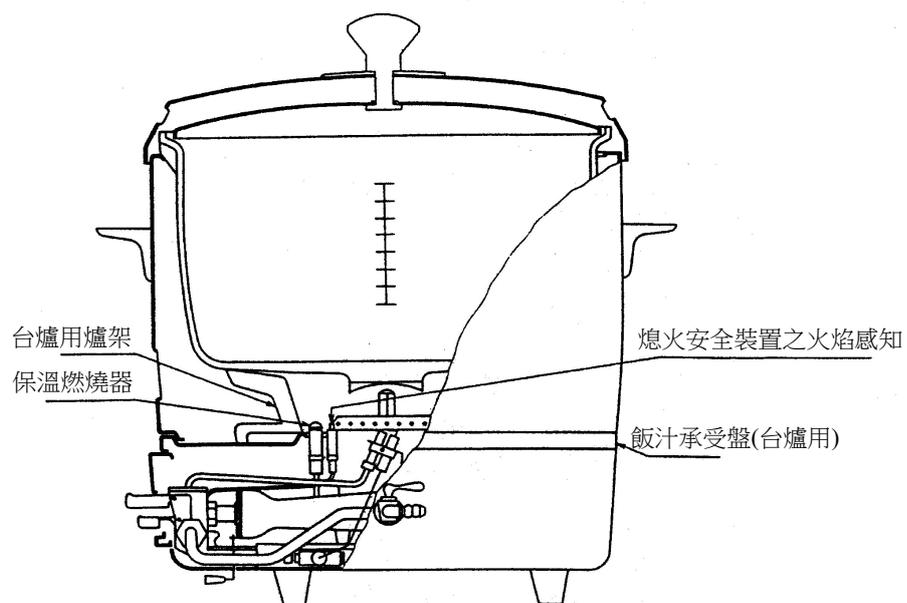
參考圖 15 烤箱各部名稱



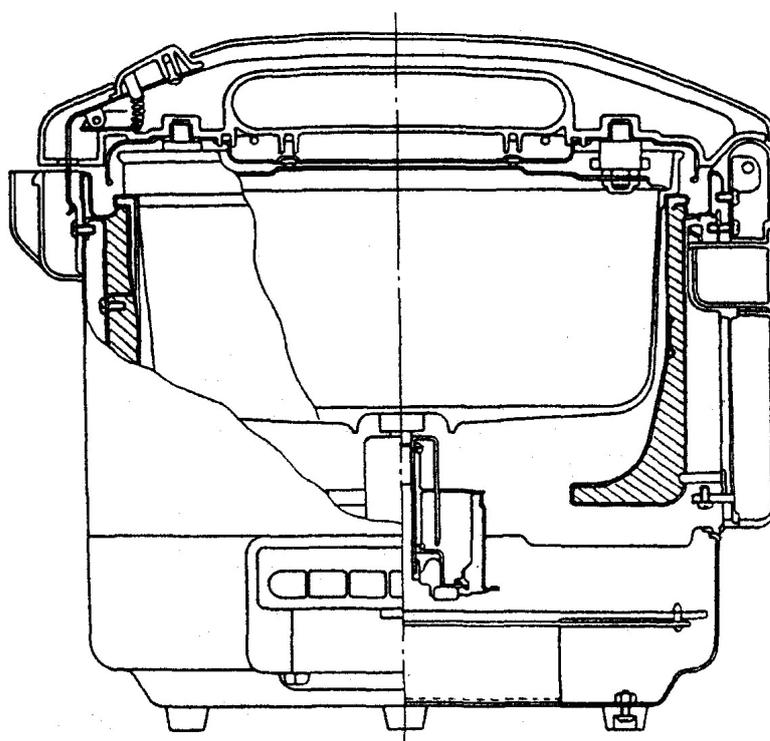
參考圖 16 專用型保溫燃燒器之煮飯器



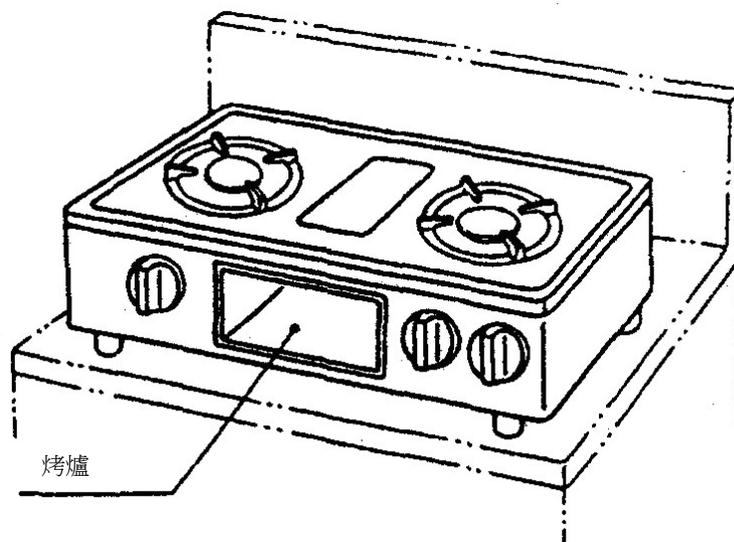
參考圖 17 專用型，無保溫燃燒器之煮飯器



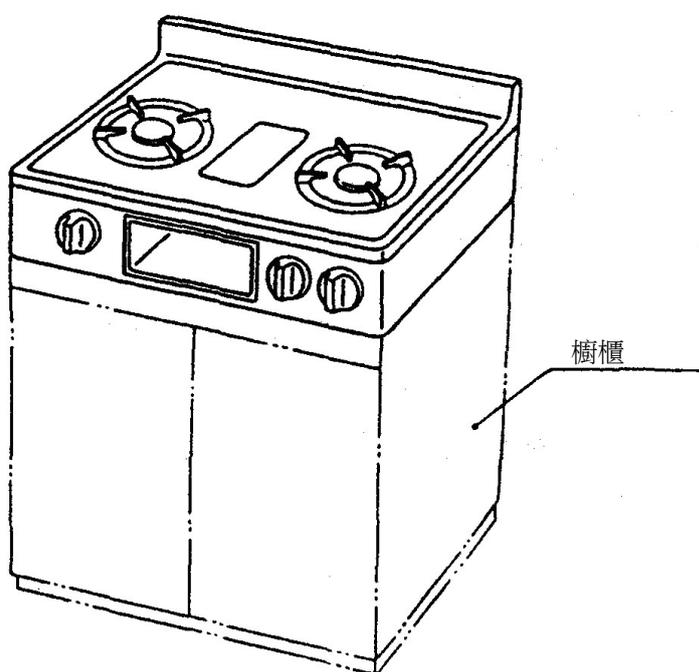
參考圖 18 台爐兼用型，附保溫燃燒器之煮飯器



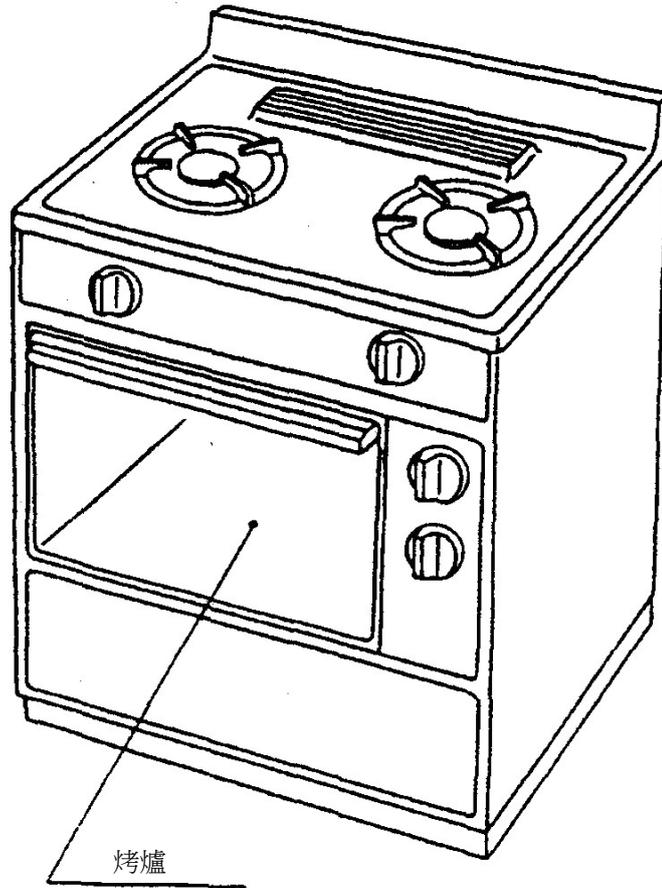
參考圖 19 電氣保溫煮飯器



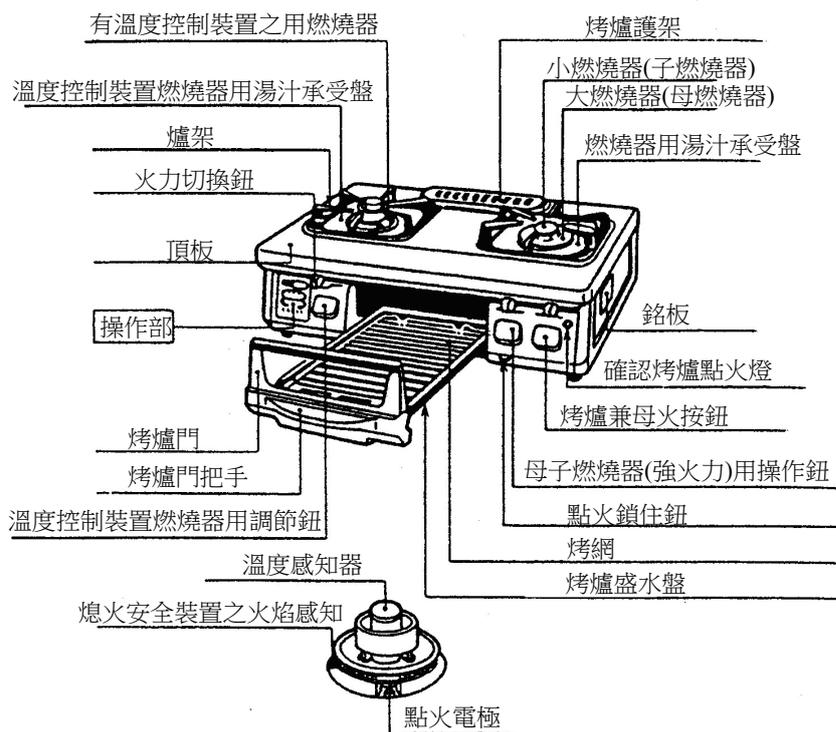
參考圖 20 桌上型附烤爐之台爐



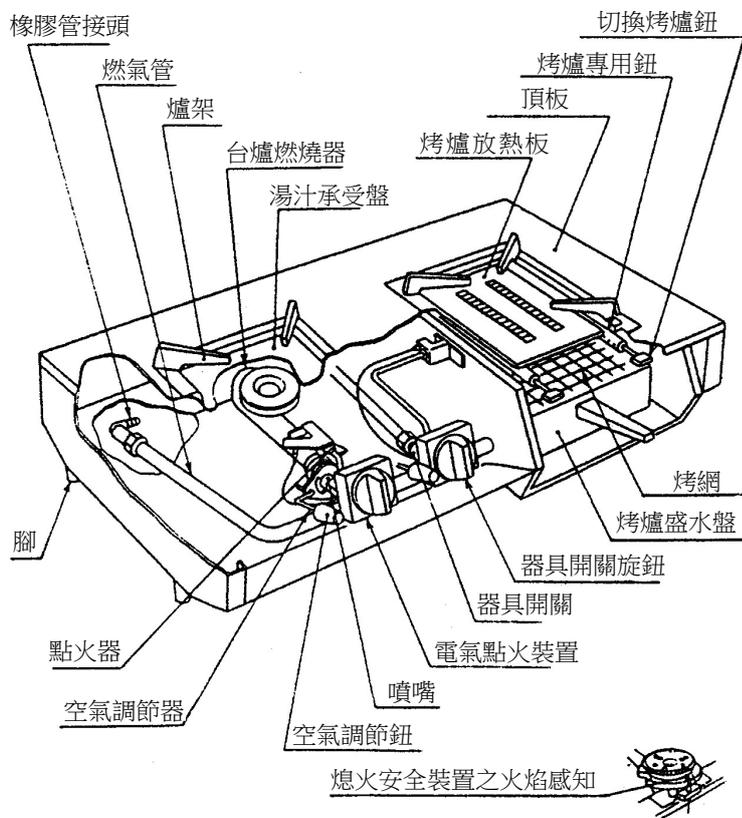
參考圖 21 櫥櫃型附烤爐之台爐



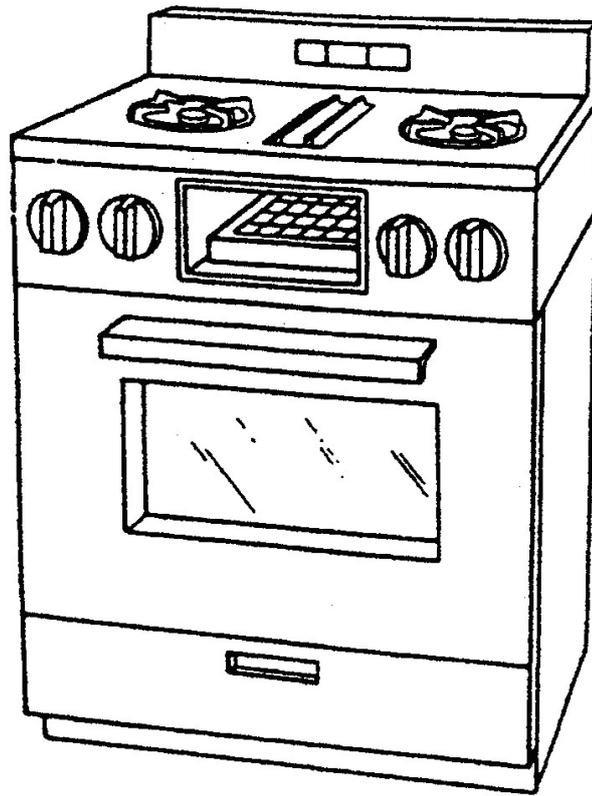
參考圖 22 固定裝設型附烤爐之台爐



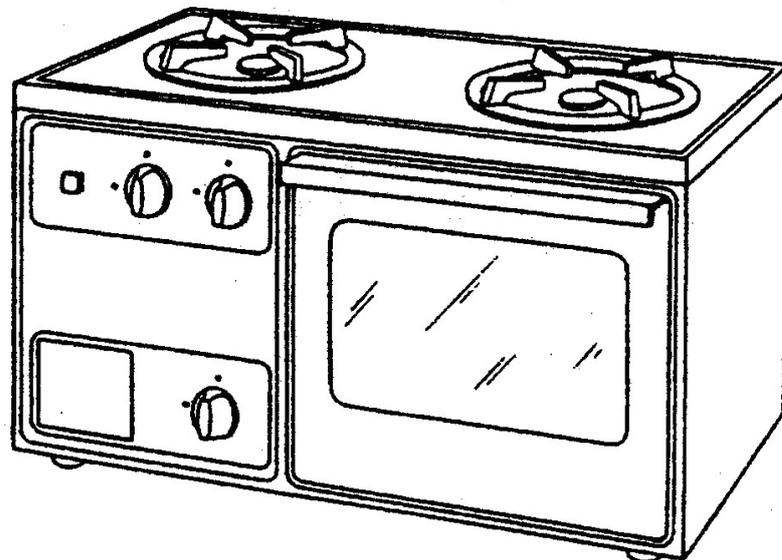
參考圖 23 附烤爐雙口台爐各名稱



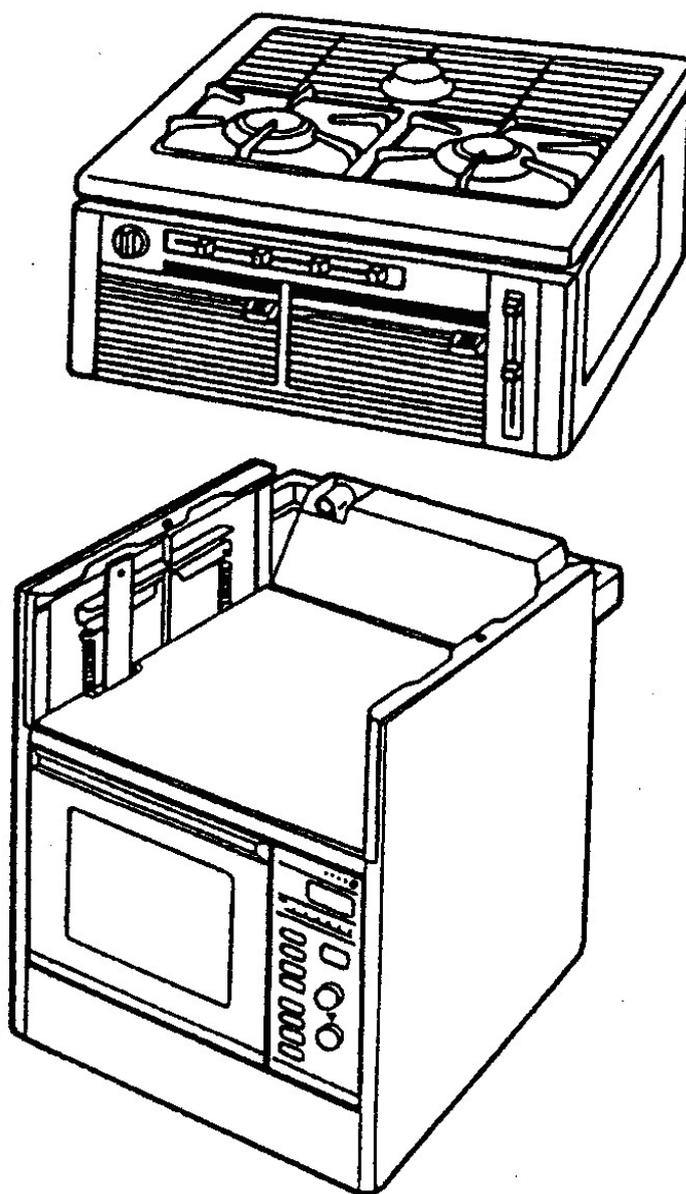
參考圖 24 兼作烤爐用雙口台爐各部名稱



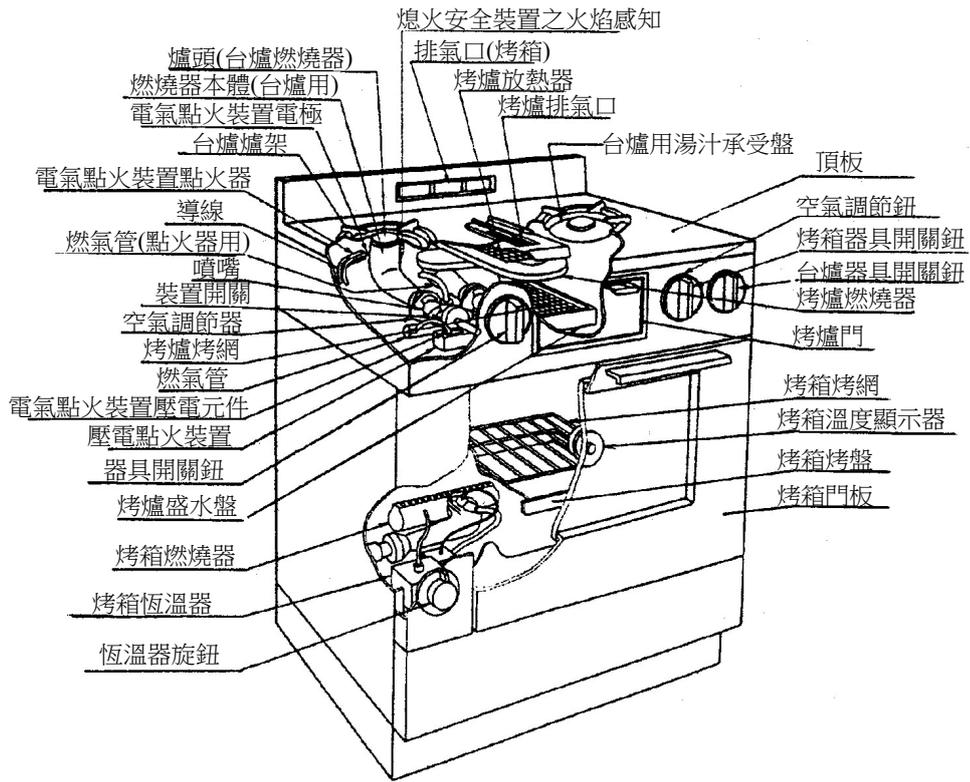
參考圖 25 固定設置型爐灶



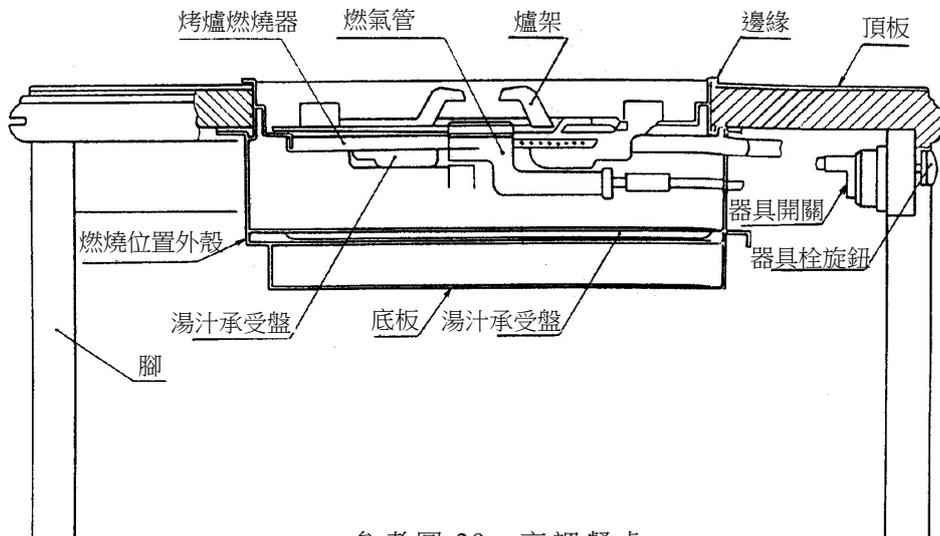
參考圖 26 桌上型雙口爐之爐灶



參考圖 27 嵌入型爐灶



參考圖 28 固定設置型爐灶各部名稱



參考圖 29 烹調餐桌

修訂日期

- 第一次修訂：86年03月10日
- 第二次修訂：92年09月09日
- 第三次修訂：100年03月25日
- 第四次修訂：105年10月05日

CNS 13604(草-修 1070972):2026

第五次修訂：106年12月26日