

FISHER & PAYKEL

模块化炉灶

主炉灶型号

CI905DTTB1、CI604DTTB1、CI392DTTB1、CI905DTTG1、CI604DTTG1
、CI392DTTG1

辅助炉灶型号

CIT392DX1

辅助油烟机型号

CD13DB2、CD13DG2

用户指南

简体中文

目录

安全警告	5
产品概述	10
控制面板	11
菜单	12
區域建議	13
使用电磁灶	14
烹饪用具	15
烹饪选项	16
使用铁板烧灶头	18
使用下吸式油烟机	20
下吸式油烟机设置	22
連結模式	23
使用温度传感器	24
清洁	26
清洁下吸式油烟机过滤器	27
故障排除	28
故障代码	32
制造商保修和服务指南	33

注册

登录公司网站 fisherpaykel.com/register 注册你购买的电器。

▲警告!



有触电危险

如不遵照此建议,可能会造成触电伤亡事故。

- 如果该表面有裂纹,关掉器具以避免可能出现的电击。
- 在清洁或维护电器之前,先断开电源。

▲警告!



有火灾危险

如不遵循此建议,可能会造成严重烫伤甚至死亡。

- 无人照看时在灶台上烹饪脂肪或油会产生危险,并可能引起火灾。
- 切勿用水灭火。断开电器电源。用罩子或灭火毯盖住火焰,或者用干粉灭火器或泡沫灭火器灭火。
- 切勿把物品放在炉灶面板上。

⚠警告!



热表面有烫伤危险

如不遵照此建议,可能会造成烧伤和烫伤。

- 在电器使用过程中,可接触的部位会很烫,会造成烫伤。
- 在炉灶面板冷却之前,切勿让身体、衣物或其他不适合炉灶使用的烹饪用具接触炉灶面板。
- 金属物体例如刀、叉、勺和盖不宜放在灶台表面,因为它们可能变热。
- 小心:身上佩戴的可磁化金属饰物在靠近炉灶时可能会发热。金银首饰不受电磁场影响。
- 让儿童远离炉灶。
- 炖锅手柄/耳可能很烫,以至无法触碰。检查炖锅手柄不在其他正在使用的灶头之上。让儿童够不到手柄。

⚠警告!



有割伤危险

如不小心,可能会造成人身伤害。

- 当炉灶刮刀的防护罩缩回时,刀片很锋利。要特别小心,始终要存放在儿童够不到的安全地方。

⚠警告!



健康危害

如不遵循此建议,可能会造成死亡。

- 此电器符合电磁安全标准规定的要求。但使用心脏起搏器或其他电气置入装置(例如胰岛素泵)的人士,为了确保其植入装置不受电磁场影响,必须在使用此电器之前向医生或植入装置制造商咨询。

阅读并妥善保存本指南

警告！

为了降低火灾、人身伤害或财物损失风险，请在使用电器之前仔细阅读下列重要安全须知。在使用电器之前通读说明书。

安装

- 拆下灶具的包装材料。
- 确保让资深技术员正确安装此电器并接地。
- 如果抽屉位于嵌入式电器下方，请确保抽屉内的物品和电器之间的空间足够大（2 厘米），保持适当的通风。

一般用途

- 本家用电器仅用于烹饪食物，不用于任何其他家用、商业或工业用途。
- 清除陶瓷玻璃上的所有标签和不干胶。
- 请勿更改或改动电器。
- 在使用此电器时，切勿远离电器。长时间煮沸会产生烟雾，并溢出可燃性油脂。
- 切勿把电器面板用作台面或存放物品的地方。
- 穿着合适的服装 — 在使用此电器时，不应穿着宽松或松垂衣服。
- 切勿把任何物体或器皿留在电器上。
- 切勿在电器旁边放置任何可磁化物体（例如信用卡、存储卡）或电子设备（例如计算机、智能手机），否则可能会受到炉灶产生的电磁场影响。
- 电器上存放物品 — 切勿把易燃物存放在炉灶上或面板旁边。
- 切勿把铝箔放在炉灶上。
- 切勿用此电器取暖。
- 油脂起火燃烧时切勿用水浇 — 用罩子或灭火毯盖住火焰，或者用干粉灭火器或泡沫灭火器灭火。
- 只能使用干隔热垫 — 如果把潮湿隔热垫放在任何热表面上，可能会被热蒸气烫伤。切勿让隔热垫接触加热元件。切勿把毛巾或大抹布用作隔热垫。
- 使用后使用后，宜通过控制器关上灶头，不能依靠盘探测器。
- 在移开平底锅之后，电磁灶头自动断电，但切勿依靠此平底锅检测功能断电。
- 切勿用蒸汽清洁剂清洁炉灶。
- 切勿让重物跌落在炉灶上。
- 切勿使用有锯齿状底边的平底锅，否则会刮花玻璃面板。
- 切勿站在炉灶上。
- 切勿用擦子或其他有研磨作用的硬质清洁剂清洁炉灶，否则会刮花面板。
- 切勿用外接定时器或遥控系统操作炉灶。
- 切勿使用破裂的炉灶烹饪食物。如果炉灶破裂，清洁溶液和溢出物可能会渗入炉灶内部，造成触电隐患。立刻联系资深技术员安排维修事宜。
- 小心：烹饪过程应该被监控。短时烹饪过程应该被连续监控。

童锁

- 切勿让儿童玩弄或攀爬电器，切勿坐在或站在电器上。
- 切勿把可能会让儿童感兴趣的物品放在电器上。儿童攀爬炉灶可能会造成严重人身伤害。
- 在使用电器时，切勿让儿童单独留在厨房无人看护。必须让 8 岁以下儿童远离电器，除非始终有人看护他们。8 岁以上儿童和有肢体、感官或精神障碍或缺乏经验知识的人士不应使用此电器，除非有成人监督他们，或者向他们解释清楚使用说明，且他们了解了可能会发生的危险情况。除非有成人监督，否则不得让儿童清洁和维护此电器。

安全警告

清洁

- 清洁炉灶时务必小心 — 如果用湿海绵或湿抹布擦拭热灶头上的溢出物，小心不要让热蒸汽烫伤。如果蘸清洁剂擦拭热面板，某些清洁剂会产生有毒烟雾。

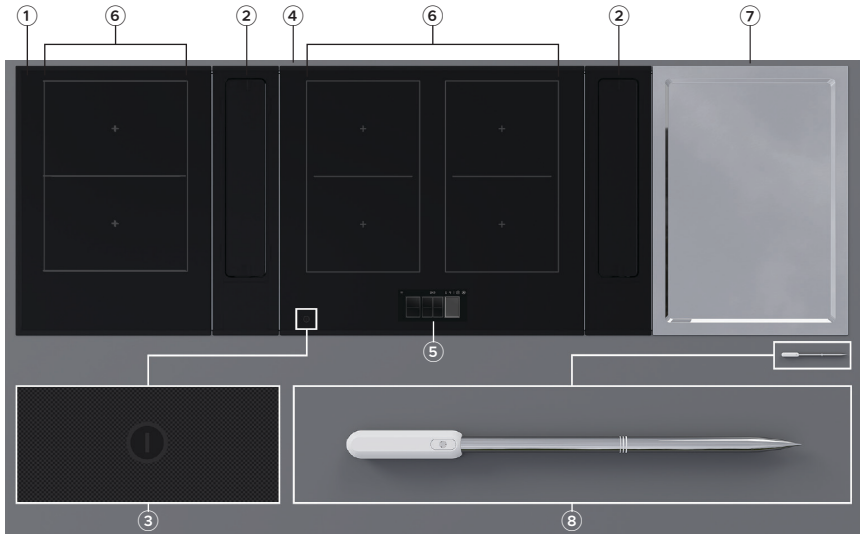
维修

- 除非本指南有明确建议，否则切勿修理或更换电器的任何零部件。其他所有维修工作应由接受过 Fisher & Paykel 专业培训和支持的维修技术员或资深技术员进行。
- 如果电源线破损，必须请资深技术员更换电源线。
- 如果此电器发生故障，它会显示故障代码：先记录故障代码（参看本手册中的故障代码部分），然后联系授权服务中心或客户服务中心安排维修事宜。在 Fisher & Paykel 授权技术员修好此电器之前，切勿使用此电器。

标准要求

- 此电磁灶采用电磁场原理，利用ISM（工业、科学和医疗）射频产生热量加热炊具。测试表明，此电器符合FCC ISM无线设备规定第18部分的要求。电磁灶符合FCC规定的要求，最大限度地降低射频对家里的其他设备造成的干扰。电磁灶可能会影响电视机或收音机的接收效果。如果发生此类干扰，用户应尝试通过以下方法消除干扰：
 - 移动收音机或电视机接收天线安装位置
 - 增大炉灶和接收器之间的距离
 - 将接收器连接到其他插座，不与电磁灶共用插座。

产品概述

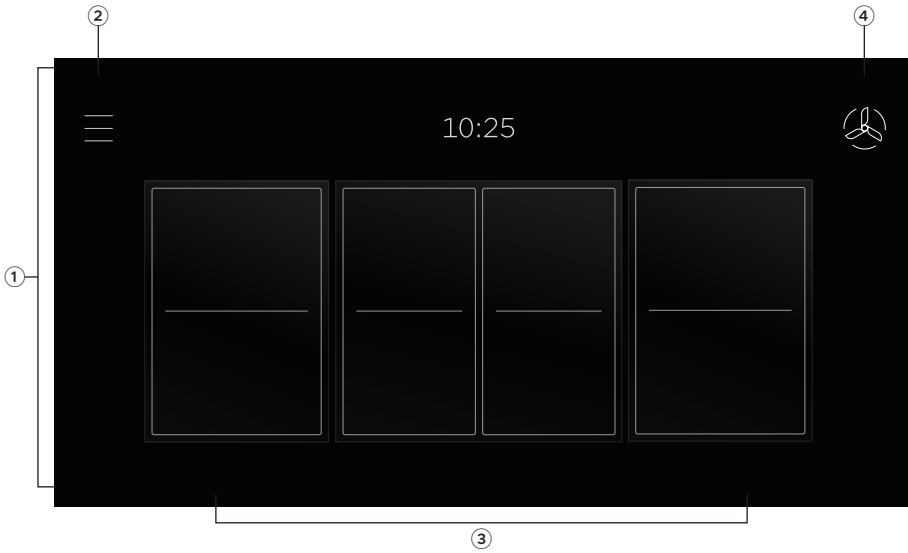


功能部件和配件

- | | |
|--------------|----------|
| ① 辅助电磁灶 | ⑤ 炉灶控制面板 |
| ② 辅助油烟机（下吸式） | ⑥ 灶头 |
| ③ 电源按钮 | ⑦ 铁板烧灶头 |
| ④ 主电磁灶 | ⑧ 温度传感器 |

*炉灶布局示意图，包括主炉灶和辅助电磁灶模块、下吸式油烟机和铁板烧灶头。

控制面板








控制面板

- | | |
|----------|------------------|
| ① 触摸屏显示器 | 用于操作灶头、油烟机和进行设置。 |
| ② 菜单 | 按此按钮选择附加选项和设置。 |
| ③ 灶头选择器 | 按下可选择灶头并调整灶头设置。 |
| ④ 通风 | 按下可访问油烟机控制和设置。 |

菜单



菜单

定时器		用定时器记录烹饪时间。即使不使用任何灶头，也可以随时使用定时器。
锁		锁定控制面板以防意外操作。锁定控制面板之后，控制面板不起作用，炉灶不会开启。 长按即可  解锁。
温度传感器		用温度传感器监控烹饪温度，或者在达到特定温度时通知您。
设置		根据个人喜好调节设置。

區域建議



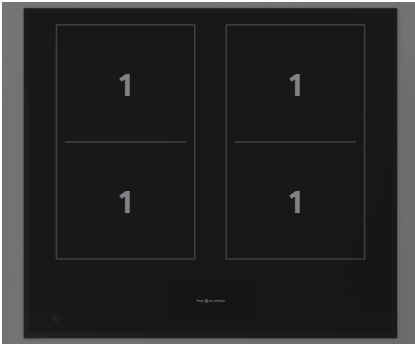
CI905DTTB1

CI905DTTG1



CI392DTTB1

CI392DTTG1



CI604DTTB1

CI604DTTG1



CIT392DX1

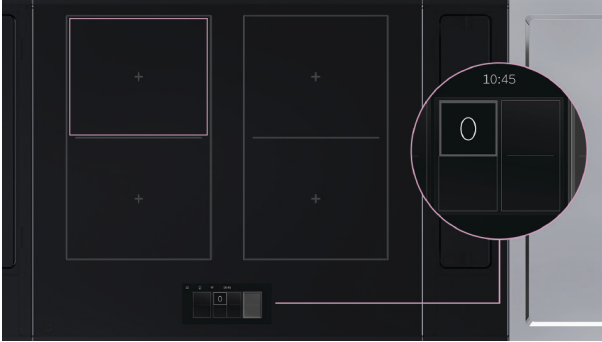
區域	區域直徑	功率	動力增強	建議最小平底鍋尺寸
①	智能區: 220x184mm	2100 W	3700 W*	120mm
	橋接智能區	3700 W	- **	250mm
②	內部區域: 180mm	1850 W	3000 W*	125mm
	雙區: 260mm	2600 W	5500 W*	250mm
③	267x416mm	1400 W	-	-

* 在功率增強設置時的最大輸出

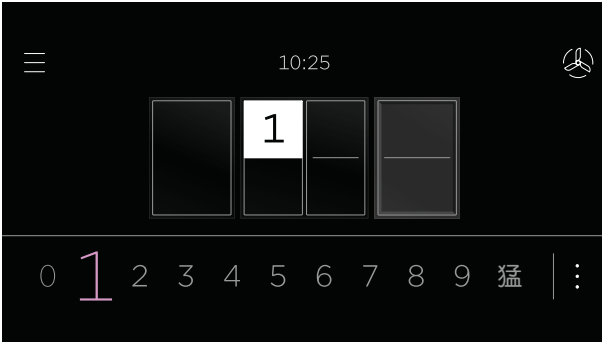
** 當烹飪區域被橋接時, 功率增強功能不可用。

使用电磁灶

在炉灶周围移动烹饪用具时，务必将其提起，因为拖动可能会划伤玻璃表面或烹饪用具。确保烹饪用具位于灶头标记内。放置在炉灶前部的热烹饪用具可能会导致控制面板过热。对于较大的烹饪用具，我们建议使用后部灶头或合用灶头。有关合用灶头的信息，请参阅“烹饪选项”。



1. 将烹饪用具放在灶头上，并在显示屏上选择相应的灶头。



2. 使用选择器设置功率等级。选择 0 关闭灶头。



3. 按下 **:** 可访问烹饪选项。有关更多信息，请参阅“烹饪选项”。

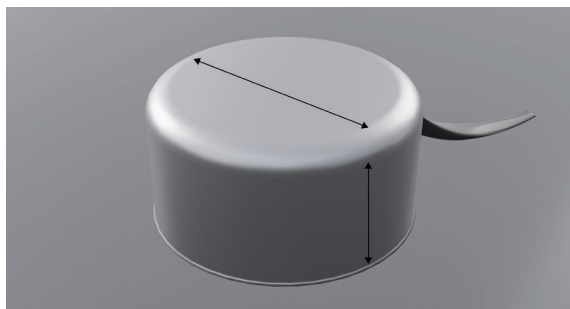
适用烹饪用具

使用电磁灶适用的烹饪用具，底面要光滑、平坦，大小要与灶头相近，确保实现最佳性能。

电磁灶适用的复合多层底烹饪用具：

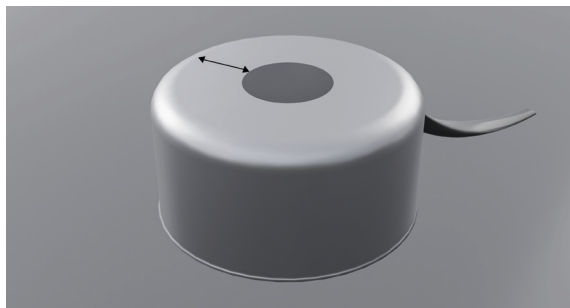
- 不锈钢
- 搪瓷钢
- 碳钢
- 搪瓷铸铁
- 铸铁
- 复合多层底铝合金和铜。

如果烹饪用具不兼容或未检测到，则  显示屏会闪烁。



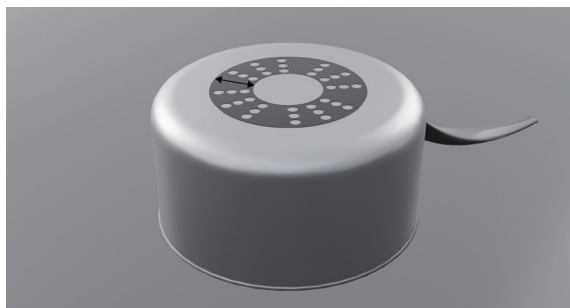
最快加热速度

高磁含量使整个锅底和锅边都成为加热区。



中等加热速度



中等磁含量会缩小加热区并使加热速度变慢。

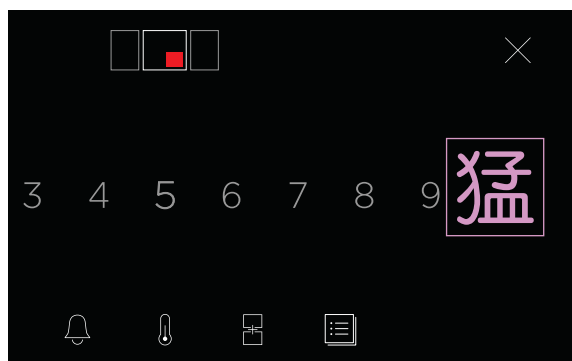


最低加热速度

有限磁含量会使加热速度非常慢。

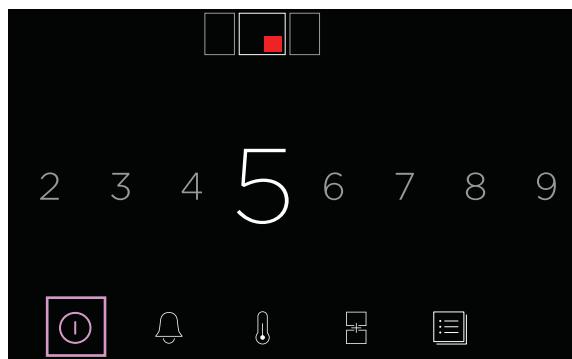
烹饪选项

烹饪选项提供特定灶头的功能选择和控制。灶头图指示器显示正在调节的灶头。按下  或  返回控制面板主屏幕。



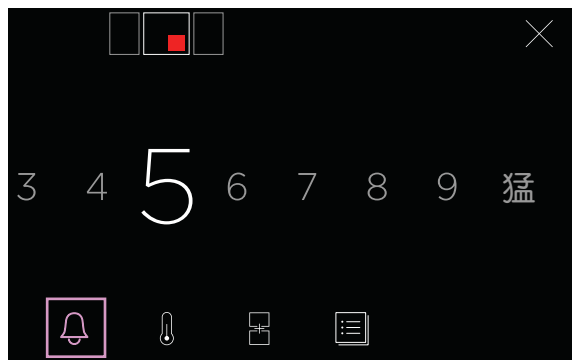
猛火

以最大功率烹饪最长 10 分钟。
非常适合快速烧开水。不适用于合用灶头。



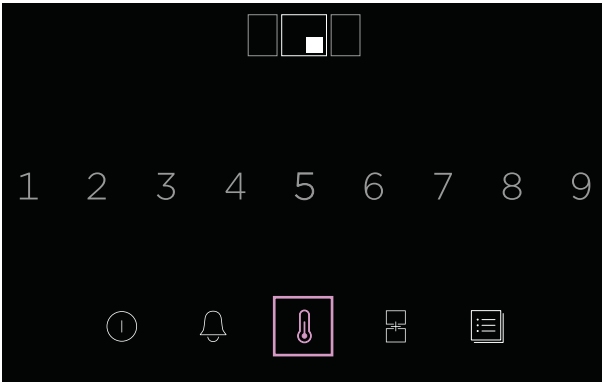
电源按钮

关闭所选灶头并取消灶头设置。



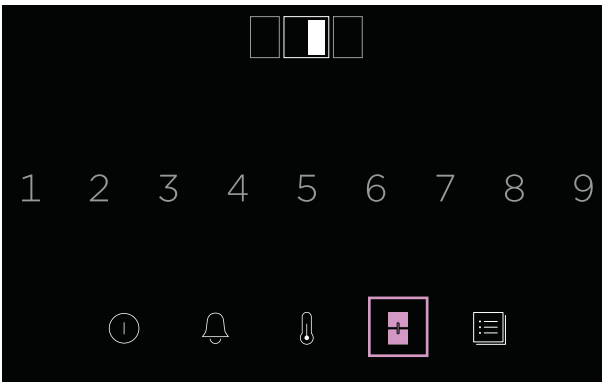
灶头定时器

为选定的灶头设置单独的定时器。
这不会关闭灶头。



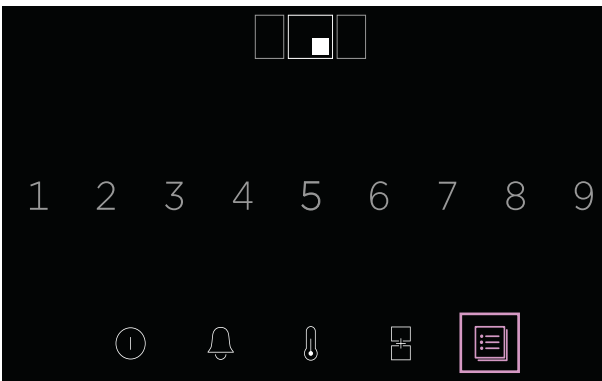
温度传感器

用于监控特定灶头的温度，在达到特定温度时通知您，或者调节灶头设置让汤汁保持在设定温度。



SMARTZONE 合用

将前后灶头连接起来，形成一个采用单一温度控制的大灶头。当某个灶头在用时不可用。



按方法烹饪

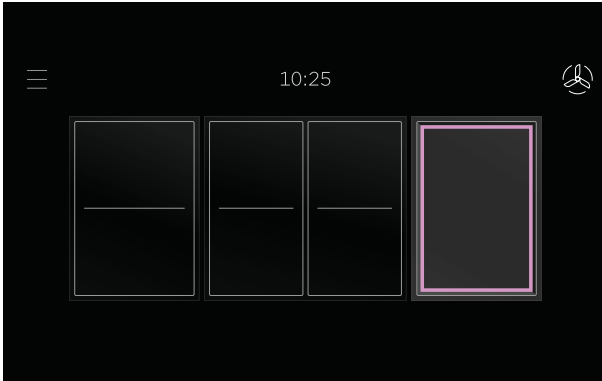
使用指导烹饪功能和特殊功能，如低温慢煮、水煮、融化和保温。

使用铁板烧灶头

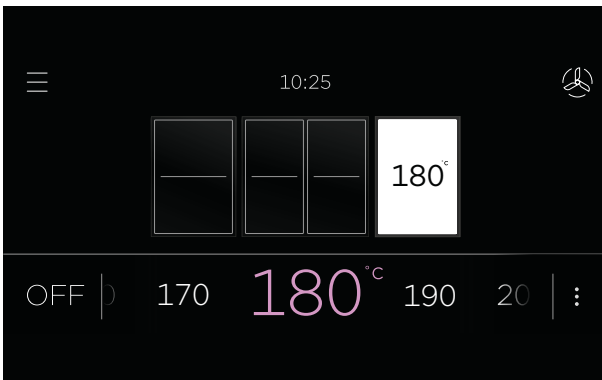
使用铁板烧灶头，您可以直接在整个铁板或半个铁板上烹饪，这样可以精确控制温度。

首次使用前，用湿布和温和清洁剂清洁，然后使用合用灶头加热至 220°C 30 分钟（默认）。待其冷却，直到显示屏上不再显示 H。铁板烧灶头可能会发出咔哒声并释放出一种气味，这是正常现象。

烹饪时，请注意沿着铁板烧上的钢粒方向移动器具。



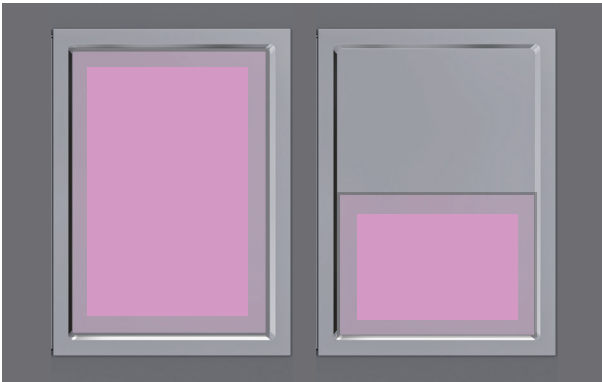
1. 按下以选择铁板烧。要使用单个灶头，请参阅“烹饪选项”。



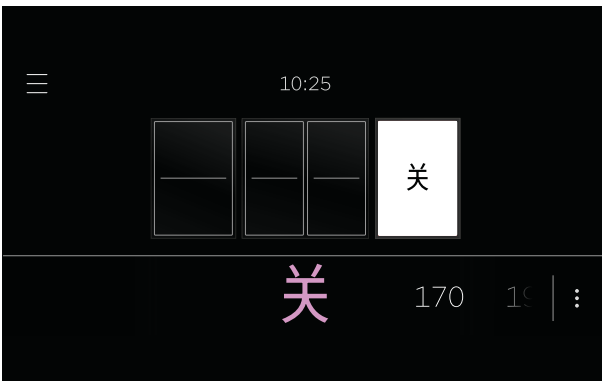
2. 滚动以设置所需温度。



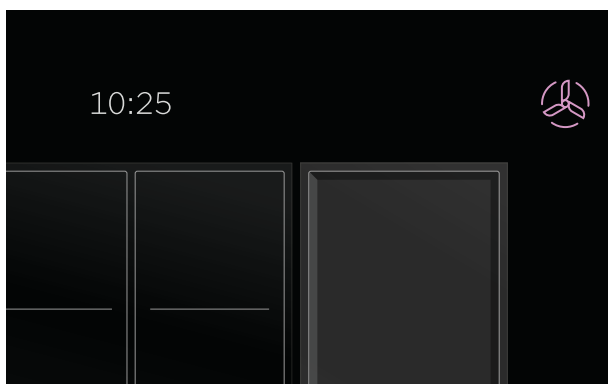
3. 等待铁板烧灶头预热。加热时，显示屏将交替显示实际温度和所设温度。




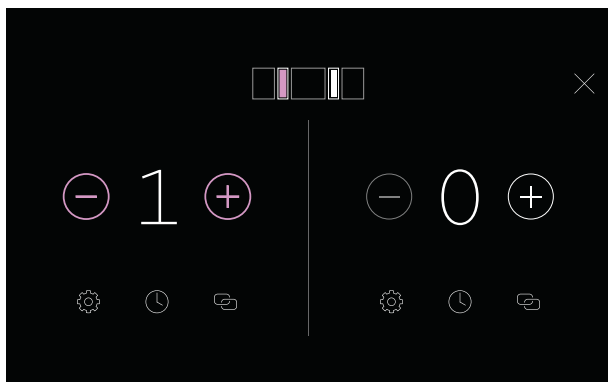
4. 将食物放在铁板烧灶头的中心进行烹饪。将烤熟的食物移至灶头边缘以保温。







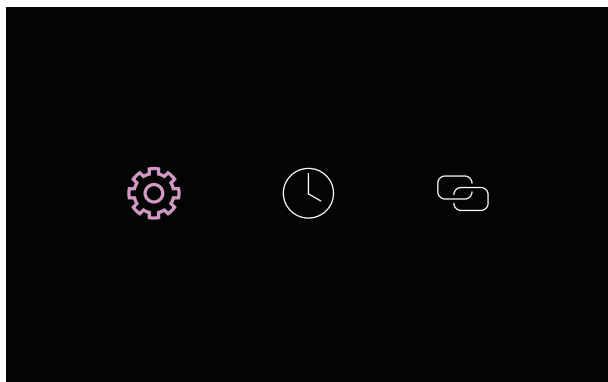
5. 按关闭按钮即可关闭铁板烧灶头。




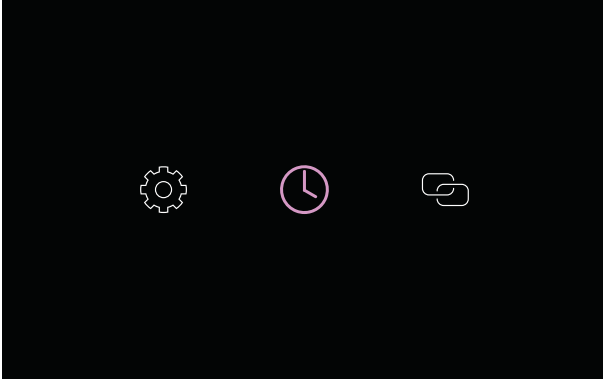
1. 轻推下吸式油烟机盖板即可将其打开。
按下  以访问油烟机控制面板。




2. 按下  或  调节风扇速度。共有 5 种风速外加猛火。按住  或  可分别跳到 0 档或猛火档。

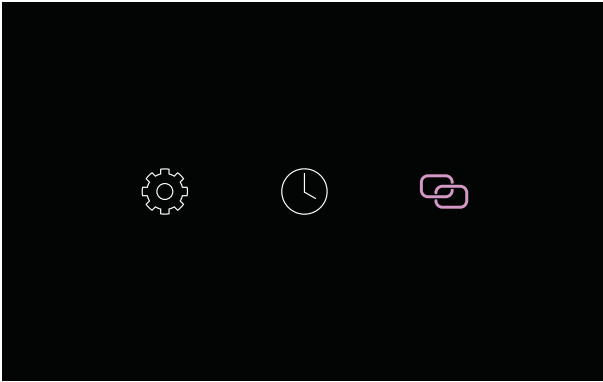



3. 按下  可访问设置菜单。有关详细信息，请参阅“下吸式油烟机设置”。

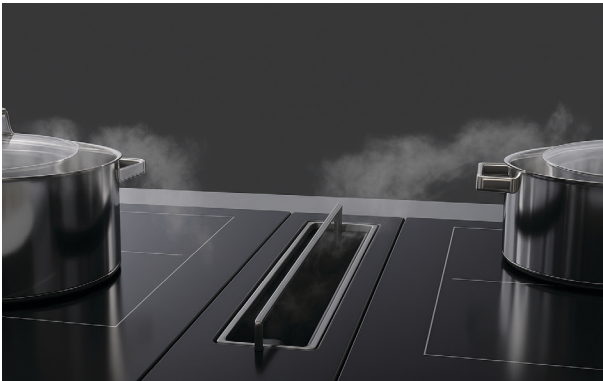


4. 按下  启动或停止延迟关闭定时器。按住可调整延迟时间。

如果连接模式已开启，则定时器将在连接灶头关闭时启动。



5. 烹饪时，按下  开启/关闭连接模式。



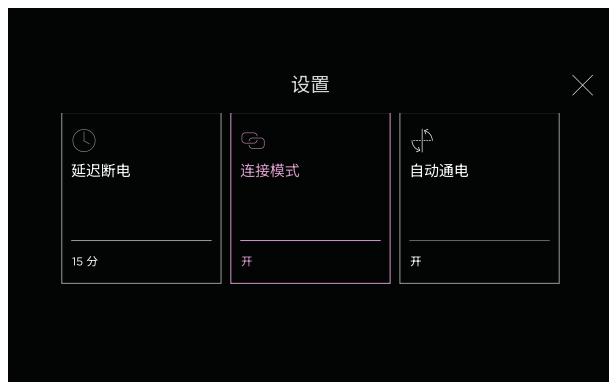
6. 下吸式油烟机仅适用于相邻灶头。

如果使用大锅，请倾斜锅盖，将蒸汽引向下吸式油烟机。



延迟关闭

设置在启用延迟关闭或关闭连接灶头时的通风持续时间。



连接模式

设置在炉灶开启且打开油烟机盖板时，自动接通油烟机电源并调节至相邻灶头。



自动开启

设置在打开油烟机盖板时，开启油烟机。

連結模式

此功能可讓相容的費希爾 & 佩克爐具與相容的飛雪和佩凱爾下降式抽油煙機配對。配對後，可以從爐灶的使用者介面控制抽油煙機的燈光、風扇速度和設定。

自動開/關：

根據連結模式設定，當任何烹調區域啟動時，爐灶會自動開啟風扇，並在烹飪完成後關閉風扇。它還會根據爐灶的活動調整指示燈為打開或關閉，並包括自動延遲關閉功能，以繼續在使用後消除烹飪氣味。

手動取代：

自動功能可隨時手動調整，根據用戶的喜好更改風扇或燈光設置。這些偏好設定可以儲存為新的預設值，每次開啟爐灶時都會自動調整。

抽油煙機連接：

如需如何連接連結模式與抽油煙機的相關資訊，請開啟爐灶，按照 UI 上的指示以及抽油煙機使用指南中的說明進行操作。

使用温度传感器

使用温度传感器，您可以监测、达到或保持一个温度，以实现精确的温度控制。请务必在使用前充电。

监测

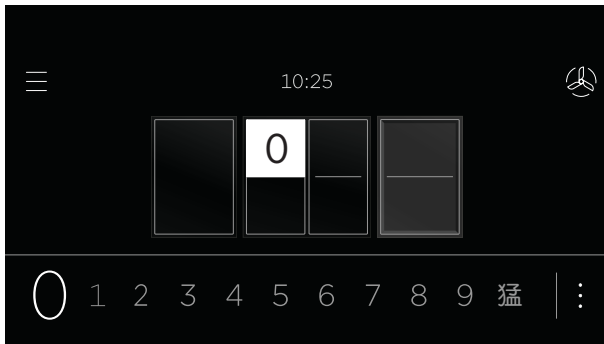
将传感器插入食物或汤汁中以监测其内部温度。

达到


将传感器插入食物或汤汁中，以监测其是否达到设定的内部温度。当食物或汤汁达到目标温度时通知您，以便您可以关闭灶头。传感器不会关闭灶头。

保持


将传感器插入汤汁中，使汤汁保持在设定温度。



1. 选择灶头。

按下  以访问烹饪选项。



2. 按下 。将传感器靠近炉灶，然后按确认进行连接。



3. 选择一个目标，然后按照屏幕上的说明进行操作。

表面

用湿抹布蘸中性洗洁精水擦拭。用干净无绒布擦干。

炉灶玻璃

如果需要进一步清洁，请按照制造商的说明使用炉灶清洁剂。如果您在控制面板附近进行清洁，我们建议锁定控制面板。

我们不建议使用以下清洁产品，否则可能会造成损伤：

- 塑料擦洗片或钢丝球
- 有研磨作用的溶剂型家用清洁剂
- 酸性清洁剂或碱性清洁剂
- 洗手液或肥皂
- 不锈钢清洁剂或光亮剂
- 洗衣粉或消毒剂

指纹、印记、金属光泽和非甜食溢出物

使用炉灶清洁剂，然后用湿布擦拭。用干净的无绒布或纸巾擦干。

沸腾溢出物、熔化物和热甜食溢出物

立即用玻璃刮刀将其清除，但要注意灶头面板很烫。

- ① 锁定控制面板或关闭炉灶。
- ② 以 30° 角握住刮刀，然后将溢出物刮到炉灶面板上的非加热区。
- ③ 用湿布或纸巾擦拭干净。

铁板烧灶头

每次使用后清洁铁板烧灶头以保持其外观整洁。清洁或使用刮刀时，要注意顺着不锈钢纹路的方向。

当铁板烧灶头还很热的时候：

- ① 使用刮刀和纸巾清除碎屑和多余油脂。
- ② 将 150 毫升水和少许温和清洁剂倒在表面上，浸泡 5-10 分钟。如有必要，使用刮刀清除顽固残渣。
- ③ 用纸巾或软布擦去多余的液体，然后擦拭干净。

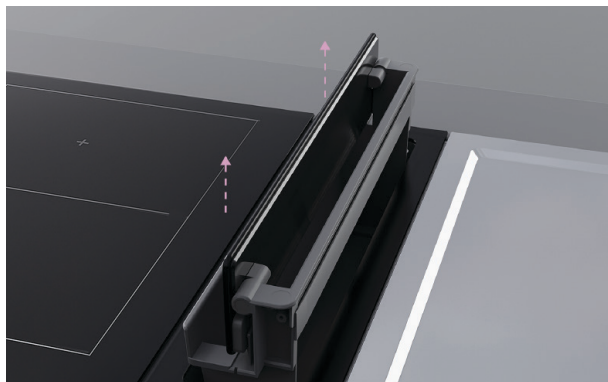
温度传感器

用热水和温和清洁剂清洗，用干净的布彻底擦干后将其装入箱子存放在阴凉干燥处。

- 清洁前等待传感器冷却。烹饪结束之后，切勿立刻把传感器浸入冷水中。
- 请勿放入洗碗机中。

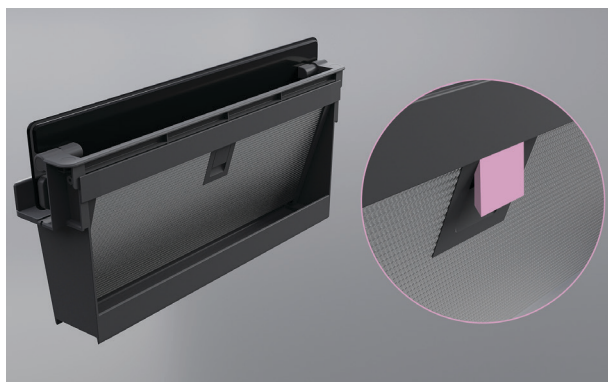
清洁下吸式油烟机过滤器

定期清洁过滤器以保持最佳性能。



1. 打开油烟机盖板。掀开过滤器盒盖，可以看到过滤器和下吸式油烟机安装柜。

用湿布和温和的清洁剂清洁安装柜。



2. 取下网状过滤器，用温和的洗涤剂在热水中清洗，或在洗碗机中清洗。



3. 在重新安装过滤器并将其放回原位之前，用布在放有温和洗涤剂的热水中清洁过滤器盒。

请勿将过滤器盒放入洗碗机中。



故障排除

一般用途

为什么我的炉灶无法开启？

- 没有电。确保炉灶连接墙壁上的电源，并打开电源开关。
 - 检查断路器，或检查家里或社区是否停电。如果炉灶仍然无法开启，请联系客户服务部或授权服务中心安排维修事宜。
-

显示屏开启时，为什么控制面板不起作用？

- 控制面板处于锁定状态 。长按屏幕即可解锁。
 - 灶头仍然很热或延迟关闭仍在运行。按  开启控制面板。
 - 炉灶处于演示模式。联系客户服务部或授权服务中心安排维修事宜。
-

为什么控制面板非常难用？

- 控制面板上有水分或油污。用布擦干，然后重试。
 - 用指尖按下控制面板。请改用指腹。
-

为什么炉灶在高温和猛火状态时会发出嗡嗡声？

这对于电磁灶来说是正常现象。如果调低温度设置，响声就会变弱或消失。

为什么显示屏变黑？

由于烹饪用具放置在炉灶前部而导致过热。拿走烹饪用具或放到后面的灶头。让控制面板冷却。

为什么无法选择我想要的温度设置？

- 炉灶已处于最大功率。降低其他灶头的温度设置。
 - 炉灶或铁板烧灶头已降低功率以防止过热。让其冷却。
 - 猛火不适用于合用灶头。
-

为什么墙壁和橱柜上会形成冷凝水？

这对于电磁灶来说是正常现象。其节能技术意味着向周围表面散失的热量最少。周围表面的温度较低，烹饪产生的蒸汽会在其上凝结。

开启灶头后立即启动下吸式油烟机，使用锅盖将蒸汽引向下吸式油烟机，并根据需要擦掉冷凝水。

故障排除

为什么炉灶会意外关闭？

- 安全超时。如果一个灶头长时间工作而功率等级没有改变，则炉灶将自动关闭灶头。设置的功率越低，灶头保持开启的时间就越长。
 - 显示保护。如果显示屏过热，炉灶将关闭以保护显示屏。请参阅“使用电磁灶”。
-

为什么无法合用灶头？

- 其中一个灶头已在使用中。关闭该灶头，然后再合用灶头。
 - 您选择的灶头不可合用，因为它们是圆形或并排灶头。您可以将相邻的前后 SmartZone 灶头合用。请参阅“烹饪选项”。
-

烹饪用具

为什么烹饪用具未能加热？

- 烹饪用具太小或没有放在灶头中央。
 - 烹饪用具不适用于电磁灶。请参阅“烹饪用具”。
 - 炉灶处于演示模式。联系客户服务部或授权服务中心安排维修事宜。
-

为什么我的烹饪用具会发出噼啪声和咔哒声？

一些电磁烹饪用具会有振动的金属层。这是正常现象。

警报

为什么显示屏上显示 ？

- 未检测到烹饪用具。检查其大小是否合适，并放在了所选灶头的中心。
 - 检查烹饪用具是否适用于电磁灶。
-

故障排除

铁板烧灶头

为什么铁板烧灶头会发出噼啪声和咔哒声？

实心钢板在初次使用时需要稳定下来。这是正常现象。请参阅“使用铁板烧灶头”。

为什么食物在铁板烧灶头边缘烤不熟？

铁板烧灶头的外部区域是非有效烹饪区。这是一项安全功能，以保持台面或机柜不过热。请参阅“使用铁板烧灶头”。

铁板烧灶头为什么会积油？

在使用过程中，铁板会因钢材的膨胀和收缩而弯曲。这是正常现象。

铁板烧灶头为什么会变色？

不锈钢长时间处于高温下会变色。请参阅“清洁”。

为什么无法选择我想要的温度设置？

铁板烧灶头降低了温度设置以防止过热。产品冷却后即可选择更高的温度。

下吸式油烟机

为什么下吸式油烟机不能抽走所有的蒸汽、烟雾和烹饪气味？

- 烹饪用具挡住了气流进入油烟机。倾斜烹饪用具盖，将气流引向下吸式油烟机。
 - 烹饪用具没有紧邻下吸式油烟机。请参阅“使用下吸式油烟机”。
 - 过滤器需要清洁。有关详细信息，请参阅“清洁下吸式油烟机过滤器”。
 - 过滤器盒安装方向错误。将其提出后旋转到正确方向。
 - 管道漏水。使用管道胶带密封。如果问题仍然存在，请联系客户服务部或授权服务中心安排维修事宜。
 - 管道可能安装不正确。参看安装指南了解详情。
-

故障排除

为什么下吸式油烟机的声音与平时不同？

安装柜内可能有东西。拆下过滤器盒并检查是否有任何东西掉入或松动。

为什么我打开油烟机盖板时，下吸式油烟机没有开启？

- 需要激活自动开启。有关详细信息，请参阅“下吸式油烟机设置”。
-

磨损

炉灶上为什么会有划痕？

- 在上面滑动烹饪用具。划痕不会影响性能，但应始终记得移动炊具时应将其拿起，以免刮伤。请参阅“使用电磁灶”。
 - 烹饪用具的边缘可能比较粗糙。使用锅底平整光滑的烹饪用具。请参阅“烹饪用具”。
 - 清洁产品可能不适合。请参阅“清洁”。
-

如果玻璃出现裂缝或碎裂，该怎么办？

停止使用灶具。关闭墙上的电源，联系客户服务部或当地授权服务中心安排维修事宜。

故障代码

如何知道是否发生故障？

炉灶会发出蜂鸣声并闪烁，以指示哪个模块或灶头出现故障。您可以将警报静音，然后按下通知了解详情。

解决办法

尝试解决问题并根据屏幕上的说明清除警报。您可以继续使用不受影响的模块和灶头。

如果仍然有问题

- ① 记录故障代码。
- ② 联系当地接受过 Fisher & Paykel 专业培训和支持的维修技术员或客户服务中心安排维修事宜。参看维修和保修小册子了解联系资料。



访问保修和服务指南

用智能手机扫描二维码访问保修及预订维修事宜，也可以登录

<https://www.fisherpaykel.com/cn/help-and-support/warranty-information>

此电器仅供家庭（住宅）使用。此电器不得用于任何商业目的。如果用户把此电器用于任何商业目的，会影响电器保修。

填写并妥善保存供日后参考：

型号 _____

序列号 _____

购买日期 _____

购买人 _____

经销商 _____

县市 _____

乡镇 _____

国家/地区 _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2026 保留所有权利。

本指南所述的型号并非在所有市场上销售，随时会有变动。

本指南所述的产品规格适用于截至发行日所销售和描述的特定产品型号。本公司秉承不断改进产品之政策，上述规格可能随时会有变动。

如要详细了解本国销售的型号和规格，请访问公司网站，也可以联系当地的 Fisher & Paykel 经销商。

431519E 05.26