

FISHER & PAYKEL

组合型:燃气灶+电磁灶

简约型

JZDT-CGI905DNGTB4

JZDT-CGI603DNGTB4

用户指南

CN

目录

安全警告	4
首次使用	8
安全功能	9
炊具	10
使用燃气灶头	12
使用电磁灶头	14
SmartZone	16
猛火	18
文火	19
自动速热	20
使用定时器	22
烹饪指南	24
保养和清洁	27
故障排除	30
执行标准	34
保修和维修	35

注册

访问公司网站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,可能会造成触电甚至死亡。

- 如果该表面有裂纹,关掉器具以避免可能出现的电击。
- 如果灶头表面有裂纹,关掉器具以避免可能出现的电击。

⚠ 警告!



有火灾危险

如不遵照此建议,可能会造成严重人身伤害。

- 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。
- 不要在烹饪表面存放物品。

⚠ 警告!



健康危害

如不遵照此建议,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。

⚠ 警告!



有爆炸危险

如不遵照此建议,可能会造成严重人身伤害甚至死亡。

- 切勿在此电器周围使用或存放汽油等易燃物。
- 切勿在使用此电器时在周围喷气雾剂。

⚠ 警告!



热表面有烫伤危险

如不遵照此建议,可能会造成严重人身伤害。

- 此电器在使用过程中会发热。切勿触摸发热的炉灶零部件、燃气灶头、平底锅锅圈或微晶玻璃。
- 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。
- 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。

⚠ 警告!



有中毒危险

如不遵照此建议,可能会造成煤气中毒甚至死亡。

- 切勿用此电器取暖,否则可能会造成一氧化碳中毒,致使电器过热。

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,请在使用此电器之前仔细阅读下列重要安全须知:在使用此电器之前通读说明书。

通用

- 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。
- 切勿把物品放在或靠在此电器上。
- 如果用软管连接气源,确保软管不接触电器底面或任何锋利边沿。
- 此电器应该连接装有隔离开关的供电线路,隔离开关在必要时断开电源。
- 切勿在火焰和炖锅之间使用石棉毡或装饰盖,否则可能会严重损坏炉灶。
- 切勿把铝箔或塑料碟子放在燃气灶头上。
- 切勿把大炖锅、平底锅或铁锅放在正在烹饪的其他任何锅旁边,否则可能会使大炖锅、平底锅或铁锅不稳,或者把热量投向灶台损坏表面。
- 炖锅手柄可能很烫,以至无法触碰。确保炖锅手柄不在其他正在使用的电磁灶头之上。让儿童够不到手柄。
- 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或电子设备,否则可能会受到炉灶产生的电磁场影响。
- 建议你在用电磁灶烹饪时,使用塑料器皿或木质器皿。
- 切勿把易燃物存放在烤箱里或灶面旁边。
- 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。盖住明火或火焰即可灭火,或者用干粉灭火器或泡沫灭火器灭火。
- 如果把潮湿隔热垫放在热表面上,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,宜通过控制器关上灶头,不能依靠盘探测器。
- 此电器有一个或多个不同尺寸的灶头配合不同大小的平底锅。始终把直径小的平底锅放在灶头正中央。选择使用足以盖住灶头加热元件的平底锅。如果在灶头上使用尺寸太小的平底锅,只有部分加热元件直接接触锅底,可能会造成衣物起火燃烧。在相应的灶头上使用相应大小的平底锅还可以提高烹饪效率。
- 在使用炉灶之后,始终要按本指南所述方法通过控制器断开电磁灶头电源和炉灶总电源。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。
- 切勿让重物跌落在炉灶上。
- 切勿站在炉灶上。
- 切勿使用有锯齿状底边的平底锅,切勿在微晶玻璃面板上拖动平底锅,否则会刮花微晶玻璃面板。
- 切勿用外接定时器或遥控系统操作炉灶。
- 小心:烹饪过程应该被监控。短时烹饪过程应该被连续监控。
- 确保电源插头在安装炉灶之后便于插拔。

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。
- 切勿把包装材料(例如塑料袋和聚苯乙烯泡沫)放在儿童够得到的地方,否则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。
- 切勿用蒸汽清洁器清洁炉灶。
- 切勿用擦子或其他有研磨作用的硬质清洁剂清洁炉灶, 否则会刮花微晶玻璃面板。
- 在清洁炉灶之前关闭灶头, 等到整个炉灶冷却后再清洁。

维修

- 切勿改动此电器。
- 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斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或资深人士进行。
- 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, 然后联系授权服务中心或客户服务部安排维修事宜。在斐雪派克授权技术员修理好此电器之前, 切勿使用此电器。

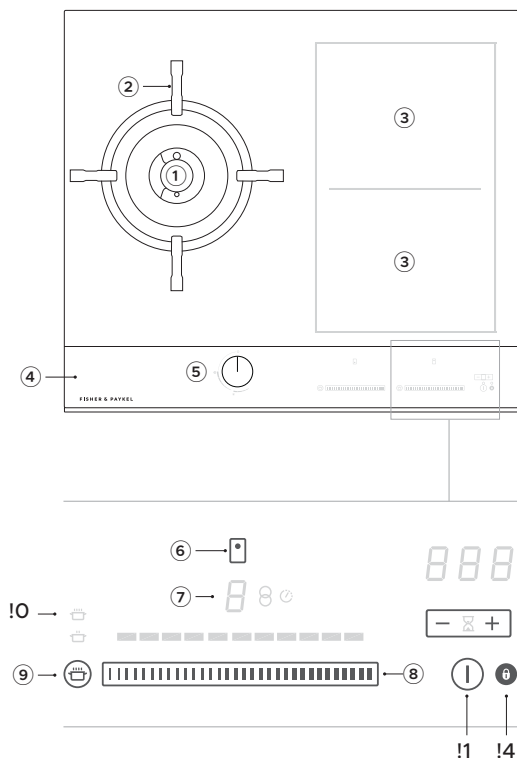
标准要求

- 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, 用户应该如下尝试消除干扰:
 - 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
 - 把接收器插到另一个插座上

警告!

在使用炉灶时, 切勿把金属物体放在控制面板上。

首次使用



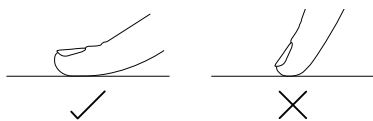
炉灶功能部件

- ① 双火焰铁锅灶头
- ② 平底锅锅圈
- ③ 电磁灶头
- ④ 控制面板
- ⑤ 燃气灶头旋钮
- ⑥ 电磁灶头指示灯
- ⑦ 电磁灶头显示器
- ⑧ 电磁灶头温度选择器
- ⑨ 文火按钮
- !0 文火指示灯
- !1 炉灶电源开/关
- !2 定时器按钮
- !3 定时器显示器
- !4 按键锁

电磁灶头显示

名称

	电磁灶头关 (不通电)
	电磁灶头开 (通电但不烹饪)
	输出功率
	猛火功能
	灶面发热指示灯
	平底锅检测指示灯
	合用灶头指示灯
	电磁灶头定时器符号



触摸显示器

利用直观的触摸屏显示器操作电磁灶头。利用控制面板在不同的烹饪设置之间进行切换。

使用触摸按钮


用指尖肌肉操作触摸按钮，不要用指甲操作按钮。按钮对触摸动作做出响应，不需要用力按按钮。

安全功能

可以锁住炉灶控制旋钮,防止在清洁炉灶时意外接通炉灶电源。在锁住炉灶之后,按按钮不起作用,炉灶显示器不显示。




锁住炉灶

确保断开所有电磁灶头电源。按住按键锁按钮  5秒钟。按钮上面的指示灯亮,表示按钮已被锁住。



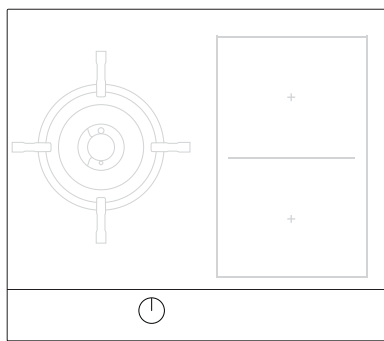
打开炉灶锁

按住按键锁按钮  3秒钟打开炉灶锁。按钮上面的指示灯熄灭。炉灶按键锁打开了。

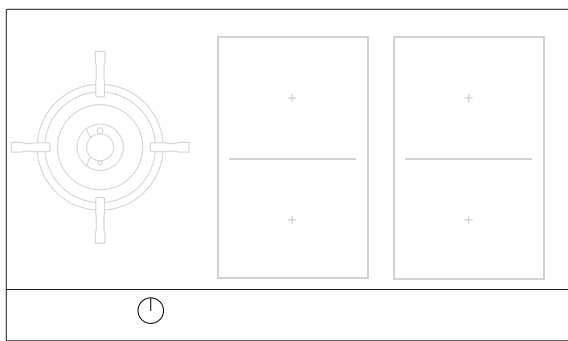
炊具

炊具大小

为了达到最佳烹饪效果, 确保炊具尺寸与要使用的电磁灶头相适应。



JZDT CGI603DNGB4



JZDT CGI905DNGB4

电磁灶头		最小平底锅尺寸*	最大平底锅尺寸*
① 双火焰铁锅灶头	无小平底锅锅圈	200mm	340mm
	包括铁锅架	无最小尺寸	400mm
② SmartZone 灶头	不合用灶头	120mm	无最大尺寸
	合用灶头	250mm	无最大尺寸

* 建议

炊具

电磁灶炊具

炊具质量会影响烹饪效果。只使用专门针对电磁灶设计的磁感应炊具。
看看平底锅包装或锅底上是否有电磁烹饪符号。

合适的炊具材料：


- 复合多层底不锈钢炊具
- 复合多层底铝合金和铜炊具
- 铸铁炊具
- 钢炊具
- 搪瓷钢炊具

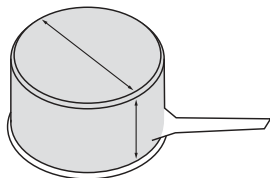
不合适的炊具材料：

- 无复合多层底的铝合金或铜炊具
- 玻璃炊具
- 木器炊具
- 瓷器炊具
- 陶瓷或陶器炊具

可以采用磁铁测试法确定炊具是否适合电磁灶使用：

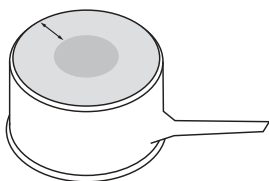
把磁铁移向锅底，如果磁铁被锅底吸住，说明平底锅适合电磁灶使用。确保锅底各处的吸力大小均匀一致。如果各处的吸力大小不均匀，例如有制造商徽标的凹陷处，烹饪效果会受影响。

如果没有磁铁，往锅里加水，然后参看‘使用电磁灶头’部分。如果  不闪烁，且锅里的水加热，说明平底锅适合电磁灶使用。



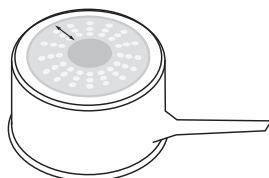
最快加热速度

铁磁材料分布面积很大。整个锅底和锅边都是加热区。



中等加热速度

铁磁材料分布面积较小。加热区较小，导致烹饪效果差，加热速度慢。



最低加热速度

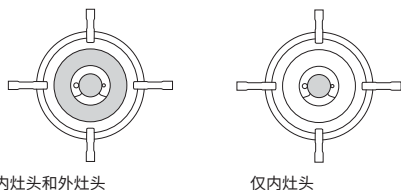
铁磁材料分布面积非常有限。加热速度很慢。

注意：这种汤锅加热速度很慢，适合烹饪只需文火加热的食物，例如熔化巧克力。

确保锅底平整，可以平放在玻璃面板上，锅底大小与电磁灶头大小相当。如果把小汤锅放在大电磁灶头上，可能检测不到小汤锅。始终把平底锅放在电磁灶头正中央，移开平底锅时始终要把它端起来，切勿在玻璃面板上滑动平底锅，否则可能会刮花玻璃面板。

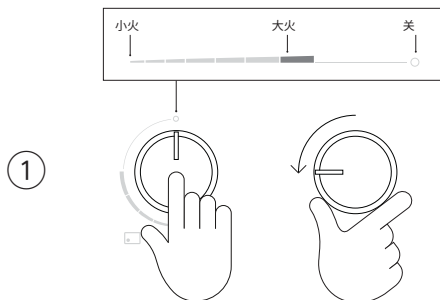
使用燃气灶头

在使用燃气灶头时,可以选择只使用内灶头,也可以选择同时使用内外灶头。



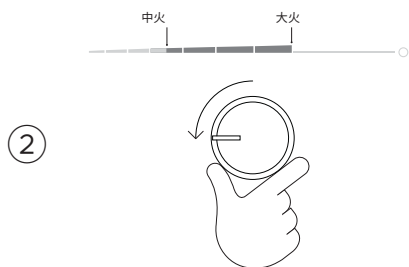
内灶头和外灶头

仅内灶头



往里推旋钮,然后把旋钮反时针打到最大火力设置。在灶头点燃之后,继续按住旋钮3秒钟。

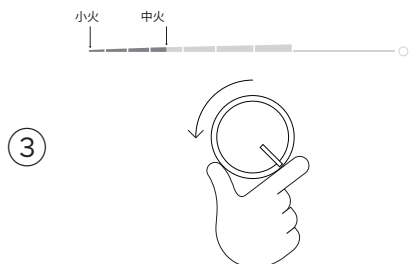
当灶头点火时,点火器发出一声咔嚓声。如果点火器不发出咔嚓声,把旋钮顺时针打回到O(关)位置,然后参看'故障排除'部分。



设置内外喷火环

把旋钮打到中火和大火之间的任何火力设置,然后松手。

如果外喷火环火焰飘忽不定,往大火方向稍稍转动旋钮增大火力稳定火焰。



设置内喷火环

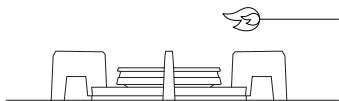
把旋钮打到中火和小火之间的任何火力设置,然后松手。

使用燃气灶头

人工点火

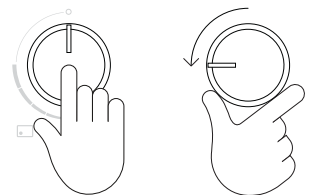
如果尝试几次灶头仍然不点火,可以人工点燃灶头。如果用火柴给灶头进行了人工点火,等1分钟以后再进行第二次人工点火,让煤气飘散开。

①



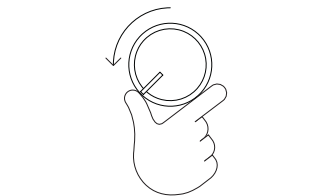
小心捏住燃烧的火柴接近要点火的灶头。

②



往里推旋钮,然后把旋钮反时针打到最大火力设置。在灶头点燃之后,继续按住旋钮3秒钟。

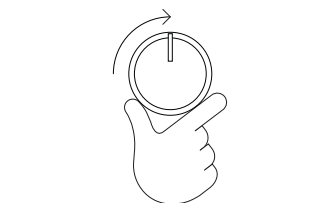
③



等到火焰燃烧均匀,再把旋钮打到大火和小火之间的任何火力设置,然后松手。

切勿把旋钮打到大火和O(关)之间。

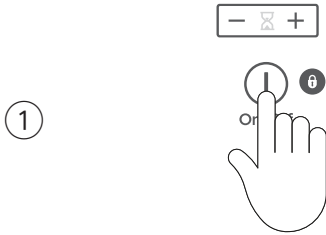
④



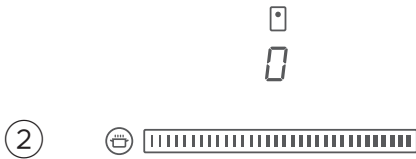
在烹饪结束之后,把旋钮顺时针打回到O(关)位置。

使用电磁灶头

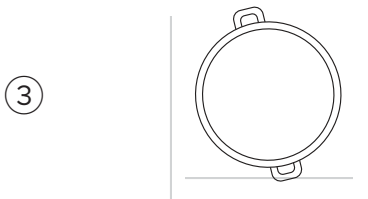
开始烹饪



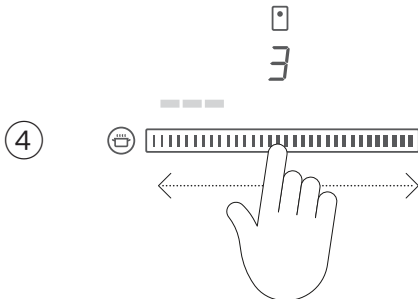
按住电源开/关按钮2秒钟。按钮上面的指示灯亮。



电磁灶头显示器显示□。



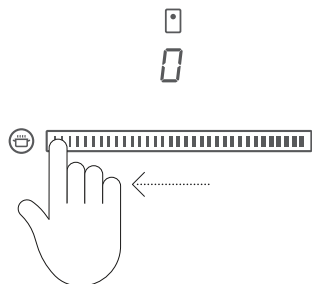
把合适的平底锅放在电磁灶头上。
确保平底锅底和电磁灶头面板清洁干燥。
始终把直径小的平底锅放在灶头正中央。



用手指按或滑动设置选择器选择温度设置。

- 如果不在10秒内选择温度设置，炉灶自动断电。
- 在烹饪过程中，随时可以修改温度设置。

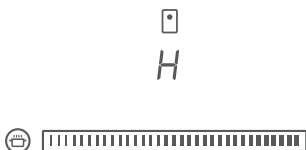
使用电磁灶头



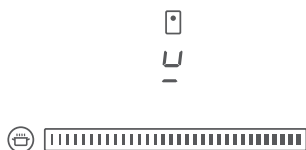
断开电磁灶头电源：
按或滑动设置选择器，直到电磁灶头显示器显示□为止。



断开炉灶电源：
按电源开/关按钮。

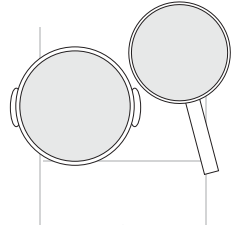


如果显示器显示的H闪烁：
所用电磁灶头的显示器显示的H闪烁，表示电磁灶头烫，不能触摸灶头。显示器继续闪烁，直到灶头冷却到安全温度为止。



如果在选择温度设置之后U闪烁：
说明没有在相应的灶头上放上平底锅，平底锅没有放在灶头正中央，或者平底锅不适合电磁烹饪。
在检测到适合电磁烹饪的平底锅之前，电磁灶不加热。如果不使用适合电磁烹饪的平底锅，电磁灶在10分钟之后断电。

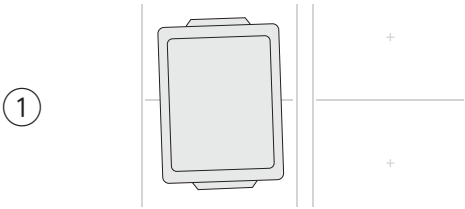
SmartZone可以同时加热几口小汤锅。炉灶把这些小汤锅视为一口大汤锅。当炉灶检测到一口汤锅时,激活整个SmartZone。这意味着放在灶头上的其他可磁化物品(例如餐具)都会发热。切勿把餐具或其他可磁化物品放在炉灶上。



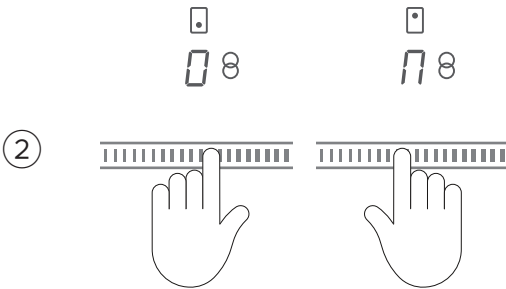
合用灶头

可以利用合用灶头功能同时使用两个SmartZone灶头。

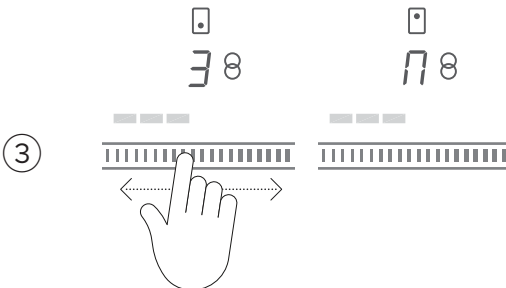
- 合用灶头功能只适用于前后两个灶头。
- 炉灶上两个灶头之间的部分温度较低,可能需要搅拌食物使其受热均匀。
- 在使用合用灶头功能时,不能使用猛火功能。



把平底锅放在炉灶上要使用的两个灶头上,让锅底同时盖住两个灶头。



同时按两个灶头的设置选择器的任何部位。两个控制显示器都显示8符号,其中左边的显示器显示0,右边的显示器显示1。



用左边的设置选择器给合用灶头设置温度设置。

只有左边的灶头显示器显示温度设置,而右边的选择器显示1符号。两个灶头的设置指示灯都亮。

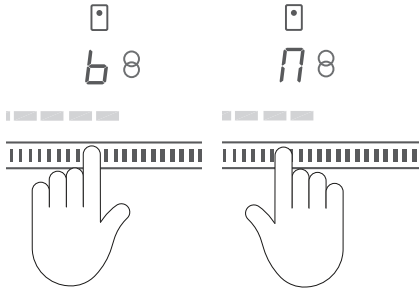
如果一个灶头检测不到平底锅：

左边的显示器仍然显示所选温度，右边的显示器仍然显示 Π 符号。

如果在10分钟之后仍然检测不到平底锅：

- 关闭合用灶头功能。
- 没有检测到平底锅的灶头断电。
- 另一个灶头继续用所选的温度设置进行烹饪。

取消合用灶头功能



同时按两个合用灶头的设置选择器的任何部位。
合用灶头指示灯熄灭。

把温度设置滑到 Π 并不关闭合用灶头功能。

在合用灶头模式下使用定时器

只能给合用灶头设置一个定时器。参看‘使用定时器’部分。两个显示器都显示定时器符号 \odot 。

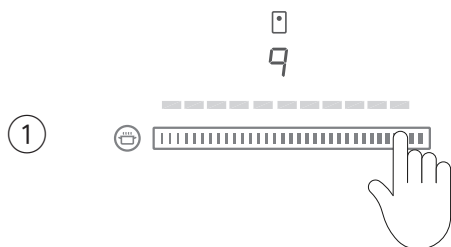
在取消合用灶头功能时，同时取消这些灶头的定时器。

猛火

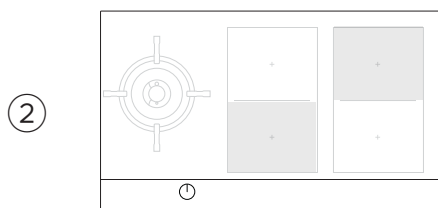
使用猛火

可以用此功能快速煎炒肉食或煮沸汁液。在给一个灶头设置猛火时,此灶头的输出功率比最大功率还要大,对食物进行快速高温加热。使用猛火可以快速加热食物和汁液。在使用此功能时,切勿远离炉灶。

设置猛火



滑动设置选择器给灶头设置最大火力。按住设置选择器,直到显示P为止。



可以给一个(CGI603型)或两个(CGI905型)灶头设置猛火,只要一个灶头不在另一个灶头后面即可。



在设置猛火之后,灶头在10分钟内用比最大功率还大的火力烹饪食物。P闪烁几秒钟,灶头温度自动恢复到设置9。

- 如果给一个灶头设置了猛火,随后不小心给此灶头前面或后面的灶头设置猛火,第一个灶头的显示器显示的字母P闪烁,提醒你不能这样设置猛火,并自动降低输出功率。
- 在给一个灶头设置猛火时,此灶头前面或后面的灶头自动降低输出功率。
- 在使用合用灶头功能时,不能使用猛火。



取消猛火

滑动设置选择器选择新温度设置,或者按或滑到 \square 断开灶头电源。

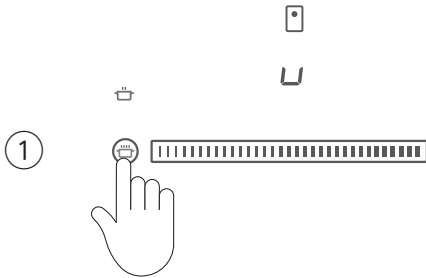
文火

使用文火

有两个文火设置。

- 在使用小火设置  时, 灶头产生很小的连续热量, 适合烹饪只需文火加热的食物, 例如熔化巧克力。
- 中火设置  缓慢加热精致食物, 适合烹饪好的食物保温。

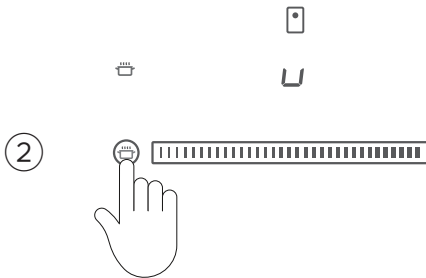
给灶头设置文火



小火设置

按住设置选择器上的文火按钮。

上面的小火设置指示灯亮, 显示器显示  符号。



中火设置

在接通灶头电源之后, 再按一次文火按钮选择中火设置。

上面的中火设置指示灯亮, 小火设置指示灯熄灭。

再按一次文火按钮断开灶头电源。

退出文火设置

按新设置或把设置选择器滑到新设置, 或者按或滑到  断开灶头电源。

自动速热

使用自动速热

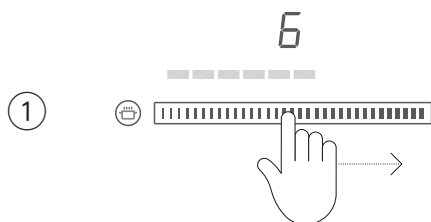
此功能允许灶头：

- 用最大设置快速加热食物或汁液。
- 温度自动降到预先选择的温度设置。

灶头加热时间取决于所选的温度设置。

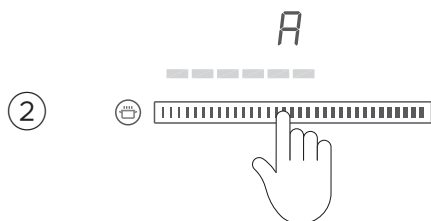
温度设置	大约加热时间 速热
1	40秒钟
2	1分钟
3	2分钟
4	3分钟
5	4分钟
6	7分钟
7	2分钟
8	3分钟

给灶头设置自动速热



在接通灶头电源之后, 按或滑动设置选择器到希望的设置降低灶头温度。

按住选择器。



用手指按住选择器3秒钟, 直到字母*A*和所选温度开始交替闪烁为止。

- 在设置完毕之后放开手指。



灶头最初处于最大设置, 字母*A*和所选的较低设置交替闪烁。最大设置时长取决于所选的较低温度设置。

自动速热



在最大设置时间结束之后,字母A停止闪烁,灶头温度自动降到预先选择的较低设置。

如果要选择比最初选择的设置小或大的温度设置,只需滑到新设置不松手,直到字母A开始闪烁为止。也可以等到字母A停止闪烁再修改温度设置。

当字母A闪烁时退出自动速热设置。

按新设置或把设置选择器滑到新设置,或者按或滑到 \square 断开灶头电源。

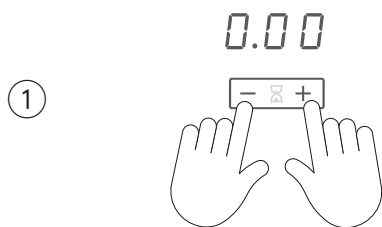
不能同时使用自动速热功能和猛火功能。如果在设置自动速热功能之后设置猛火功能,自动取消自动速热功能,猛火功能设置有效。

使用定时器


最长可以给定时器设置1小时59分钟。当定时器设置时间超过10分钟时，按小时和分钟显示时间。

把定时器用作厨房计时器

可以在不使用任何灶头的情况下设置厨房计时器。在设置时间之后20秒钟断开炉灶电源，但定时器继续倒计时。



确保炉灶通电。

同时按 - 按钮和 + 按钮，直到定时器显示器显示 0.00 且  亮为止。



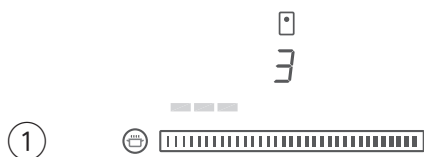
按 - 按钮和 + 按钮设置时间。

如要加快分钟显示速度，按住 - 按钮或 + 按钮。在烹饪过程中，随时可以调节时间。

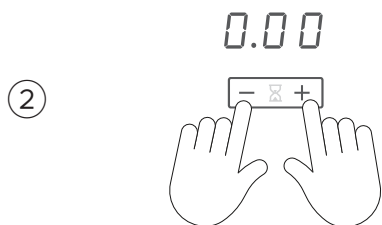
到设置时间结束时

0.00 闪烁，定时器发出蜂鸣声。按 - 按钮或 + 按钮停止蜂鸣声。

给各个灶头设置定时器



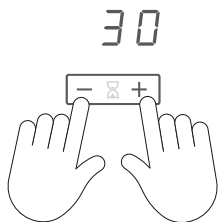
确保给正在使用的灶头设置定时器。



同时按 - 按钮和 + 按钮，直到所选灶头指示灯亮，然后设置时间。在滚动显示灶头时，只显示正在使用的灶头的指示灯。

取消定时器设置

①



接通炉灶电源,同时按 - 按钮和 + 按钮,直到所选灶头的指示灯亮为止。

②





按住 - 按钮,直到分钟显示器显示0为止。把时间设置为0并断开灶头电源。

在烹饪结束之后,按新设置或把设置选择器滑到新设置,或者按或滑到0断开灶头电源。

给每个灶头设置不同的时间

在设置了其他定时器的情况下设置厨房计时器

- ① 同时按定时器 - 按钮和 + 按钮滚动显示灶头对应的各个定时器符号 ,直到  亮为止。定时器显示器显示0.00。
- ② 按 - 按钮和 + 按钮设置定时器。

在设置定时器时

如果设置多个定时器,灶头指示灯或剩余时间设置最短的厨房计时器指示灯较亮,其他定时器指示灯较暗。

查看另一个灶头的剩余时间:

同时按 - 按钮和 + 按钮,直到所选灶头的指示灯亮为止。

煎炒食物时务必小心：油脂和肥肉加热速度很快，尤其是在使用猛火时。油脂和肥肉温度过高会自燃，构成严重火灾隐患。

烹饪技巧

- 在烹煮食物时调低温度设置。
- 盖上锅盖不让热量散失，可以缩短烹饪时间并节省电力。
- 最大限度地减少汁液或油脂可以缩短烹饪时间。
- 开始时用高温烹饪，在食物热透之后改用较低温度烹饪。

文火慢炖和煮米饭

- 用文火在沸点温度以下慢炖（85°C左右），烹饪汁液只偶尔冒气泡。文火慢炖食物香味浓郁，这对褒高汤和炖嫩肉来说很重要。以鸡蛋为主的调料和浓稠调料也要在沸点温度以下制作。
- 包括煮米饭等需要吸收水分的某些食物烹饪，为了确保在建议的时间内正确烹饪食物，所需的设置可能比最小设置要大一些。

煎牛排

烹饪味道浓郁的多汁牛排：

- ① 在烹饪牛排之前在室温下放置20分钟左右。
- ② 加热厚底煎锅。
- ③ 在牛排两面刷油。往热锅里加入少许油，然后把牛排放入热锅。
- ④ 在烹饪过程中只翻一次牛排。准确的烹饪时间取决于牛排厚度和要煎到几分熟。每面煎2-8分钟。用锅铲按一下牛排看看已经煎到几分熟，牛排煎得越熟越硬。
- ⑤ 把牛排放在温热碟子上几分钟肉会更嫩，然后再上桌。

爆炒

如果爆炒时要颠锅，要把锅端起来。在炉灶面板上滑动平底锅可能会刮花玻璃面板。

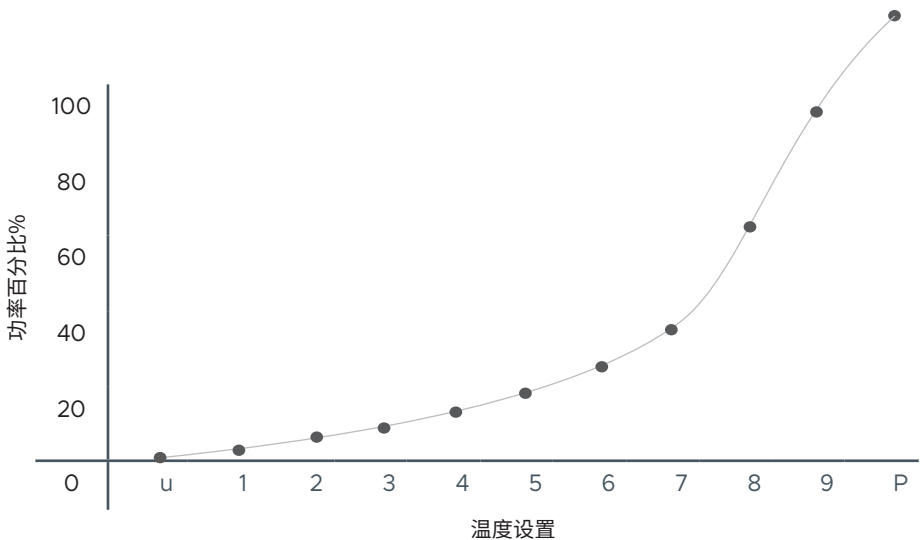
- ① 选择适合电磁灶使用的平底铁锅或大煎锅。
- ② 备好所有食材和炊具。爆炒应该很快。如果爆炒量很大，要分几次爆炒。
- ③ 先稍稍预热平底锅，然后放两勺油。
- ④ 先炒肉，炒好后起锅保温。
- ⑤ 爆炒蔬菜。当蔬菜炒热且仍然很脆时，把灶头调到较低温度设置，然后把炒好的肉倒入锅里加调料。
- ⑥ 轻轻搅动食材使其加热透。
- ⑦ 立刻上桌。

烹饪指南

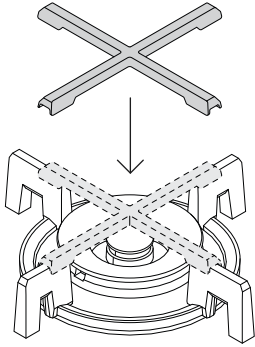
电磁灶温度设置

温度设置	用途
U	 <ul style="list-style-type: none">• 熔化巧克力、黄油和加热速度快的食物
	 <ul style="list-style-type: none">• 少量食物保温
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• 文火慢炖• 低温保温
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• 再加热• 大火炖• 煮米饭
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• 煎薄饼
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• 嫩煎• 煮面条
9	<ul style="list-style-type: none">• 爆炒• 煎炸• 大火煮汤
P	<ul style="list-style-type: none">• 烧开水

下列温度设置仅供参考。准确的温度设置取决于几个因素，包括炊具和烹饪量。试验几次炉灶找到最合适的温度设置。



灶头锅圈

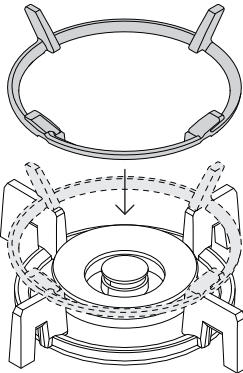


小平底锅锅圈

小平底锅锅圈用于支撑锅底直径小于200mm的炊具。

使用小平底锅锅圈

确保在炉灶冷却之后, 如图所示把小平底锅锅圈卡在双火焰铁锅灶头上。确保所有卡槽牢牢卡在灶头锅圈上方可使用。



铁锅架

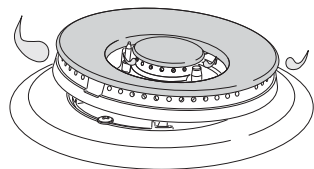
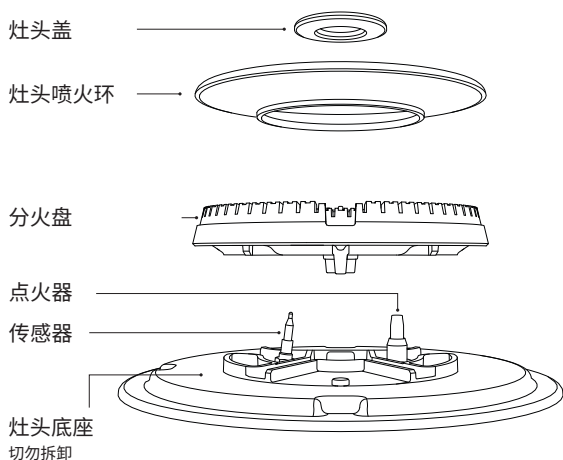
铁锅架便于安全使用铁锅。在用铁锅烹饪时必须使用此配件。

使用铁锅架

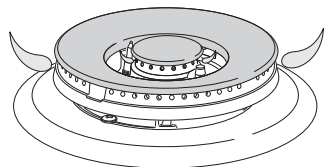
确保在炉灶冷却之后, 如图所示把铁锅架卡在双火焰铁锅灶头中心。确保所有卡槽牢牢卡在灶头锅圈上方可使用。

安装灶头零部件

确保正确安装所有灶头零部件。如果安装错误，灶头火焰可能会造成危险。火焰应该呈蓝色，焰尾不带黄色，灶头盖四周的火焰不会飘忽不定。



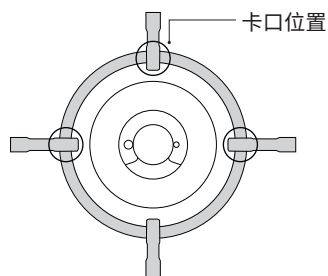
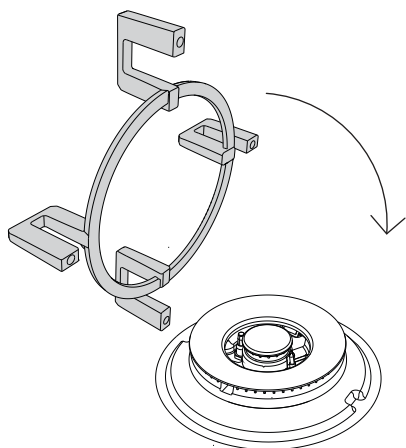
对准错误



对准正确

平底锅锅圈

让平底锅锅圈卡进灶头底座上的三个卡口里固定位置。

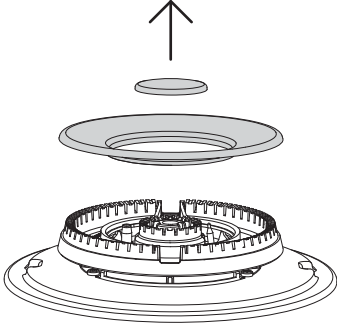


俯视图

保养和清洁

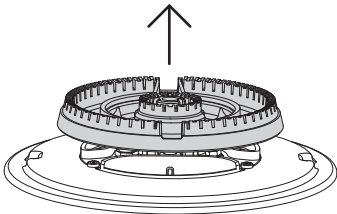
灶头

应该定期清洁灶头。食物残渣可能会妨碍点火器和分火盘凹槽，致使灶头无法正常工作。参看‘安装灶头零部件’部分详细了解如何安全拆卸和组装灶头零部件。



灶头盖、喷火环和配件

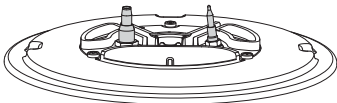
- ① 拆卸要清洁的零部件。
- ② 用硬尼龙刷蘸热肥皂水清洁，顽固污渍可以用洗碗粉水或洗衣粉水浸泡一段时间。也可以用拉直的回形针清理喷火口上的食物残渣。
- ③ 用温水冲洗干净，然后擦干。确保等所有灶头零部件干燥后再重新安装，零部件潮湿可能会造成火焰异常。
- ④ 确保正确安装所有灶头零部件。



分火盘

- ① 拆卸必要零部件清洁分火盘。
- ② 用肥皂水擦洗，然后擦干。
- ③ 用干净软抹布蘸黄铜清洁剂擦拭。遵守制造商的使用说明。
- ④ 确保正确安装所有灶头零部件。

随着加热时间变长，黄铜零部件会自然发黑。



点火器和传感器

- ① 拆卸必要零部件清洁点火器和传感器。
- ② 用硬尼龙刷蘸工业酒精仔细清洁点火器和传感器，确保清除所有污渍。
- ③ 确保正确安装所有灶头零部件。

所有燃气零部件

所有检查和维护必须由资深人员进行。如果用软管连接气源，还应该检查整个软管是否有磨损或损坏迹象。

保养和清洁

什么?	如何?	重要!
玻璃面板每天留下的污迹(手指印、痕迹、食物或不含糖的溢出物在玻璃面板上留下的污迹)	<ol style="list-style-type: none">① 断开墙壁上的炉灶电源。② 在玻璃面板仍然温热(但不烫手)时用炉灶清洁剂擦拭。③ 用干净抹布或纸巾擦干净。④ 接通墙壁上的炉灶电源。	<ul style="list-style-type: none">• 在断开炉灶电源之后,虽然不再显示灶面热,但灶头可能仍然很烫!务必小心。• 大擦子、某些尼龙擦子和粗糙清洁剂可能会刮花玻璃面板。始终要阅读标签上的文字说明,确认清洁剂和擦子是否适合擦拭玻璃面板。• 切勿让清洁残留物留在炉灶上,否则玻璃面板可能会留下斑点。
玻璃面板上的沸腾溢出物、熔化物和热甜食溢出物	<ol style="list-style-type: none">① 立刻用适合微晶玻璃燃气灶使用的煎鱼锅铲、刮铲或刮刀清除这些溢出物,但要注意灶头面板很烫。② 断开墙壁上的炉灶电源。③ 让刮刀或器具保持30°角,把污迹或溢出物刮到炉灶面板上的非加热区。④ 用洗碗布或纸巾擦掉污迹或溢出物。⑤ 根据前述‘玻璃面板每天留下的污迹’部分的第2步到第4步操作。	<ul style="list-style-type: none">• 尽快擦拭熔化物、甜食溢出物或沸腾溢出物留下的污迹。如果任其在玻璃面板上冷却,可能很难再擦掉,甚至会永久性损坏玻璃面板。• 有割伤危险: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。
触摸按钮和不锈钢带上的溢出物	<ol style="list-style-type: none">① 断开墙壁上的炉灶电源。② 用湿抹布浸润溢出物。③ 用干净湿海绵或抹布擦拭触摸按钮。④ 用纸巾擦干触摸按钮。⑤ 接通墙壁上的炉灶电源。	<ul style="list-style-type: none">• 如果触摸按钮上有液体,炉灶可能会发出蜂鸣声并断开电源,按触摸按钮不起作用。确保先擦干触摸按钮,然后再接通炉灶电源。

故障排除

般性问题

问题	可能的原因	解决办法
无法接通炉灶电源。	没有电。	确保炉灶连接墙壁上的电源并打开电源开关,不停电。如果仍然有问题,请联系当地授权服务中心或客户服务部安排维修事宜。
玻璃面板刮花。	炊具底边粗糙。	参看‘合适的炊具材料:’部分。
	使用不合适的粗糙擦子或清洁剂清洁玻璃面板。	参看‘保养和清洁’部分。
炉灶微晶玻璃表面破碎或开裂。		联系客户服务部安排维修事宜,切勿使用尚未修理好的炉灶。
炉灶风扇发出噪声。	炉灶内置冷却风扇通电散热,防止电子器件过热。在炉灶断电之后,冷却风扇可能继续工作。	这是正常现象,不需要采取任何措施。当风扇工作时,切勿断开墙壁上的炉灶电源。
周围墙壁、橱柜或吸油烟机上 有冷凝水。	这对电磁烹饪技术而言是正常现象。	这是正常现象,并非发生故障。 最大限度地减少冷凝水: <ul style="list-style-type: none">• 确保烹饪时通风良好。• 在烹饪之前提前5分钟打开吸油烟机,在烹饪结束之后让吸油烟机继续工作5分钟。• 在烹煮食物时,把吸油烟机打到较低的速度。• 在烹煮食物时,把炉灶打到较低的温度设置。• 盖上锅盖防止热气散失。• 如果墙壁和橱柜形成冷凝水,擦掉冷凝水。
	节能技术意味着热量不辐射到周围表面上。 在烹饪过程中产生的蒸汽会在周围的低温表面上形成冷凝水。	

故障排除

电磁灶头

问题	可能的原因	解决办法
触摸按钮不起作用。	按钮被锁住。	打开按钮锁。参看‘安全功能’部分。
触摸按钮很难操作。	可能是触摸按钮上有水膜,也可能是你用指甲操作触摸按钮。	确保触摸按钮干燥,并用指尖肌肉操作触摸按钮。
部分或全部显示器显示的 E 闪烁,并连续发出蜂鸣声。	汁液溢出到触摸按钮上。	断开墙壁上的炉灶电源,然后参看。
	触摸按钮上有物体。	把物体从触摸按钮上移开。
	连续接触几个触摸按钮(例如有人把手或手臂放在触摸按钮区)。	消除连续接触原因。
平底锅不发热,显示器显示 E 。	炉灶检测不到平底锅,因为所用平底锅不适合电磁烹饪。	使用适合电磁烹饪的炊具。参看‘合适的炊具材料:’部分。
	炉灶检测不到平底锅,因为所用平底锅相对灶头而言太小,也可能是平底锅没有放在灶头正中央。	把平底锅放在灶头中央,切记锅底大小与灶头大小相当。
平底锅不发热。温度设置显示器亮,但 E 不闪烁。在接通炉灶电源时,定时器显示器显示 E 。	炉灶处于显示模式下。	联系客服服务部或当地授权服务中心安排维修事宜。
炉灶或灶头断电,发出一声蜂鸣声并显示故障代码(通常显示 E 或 Er)。	这表示发生技术故障。	记录故障代码,断开墙壁上的炉灶电源,然后联系授权服务中心或客户服务部并告知对方故障代码。

故障排除

问题	可能的原因	解决办法
某些平底锅发出爆裂声或滴答声。	这可能是炊具结构造成的(不同的金属层产生不一样的振荡)。	这对电磁炊具而言是正常现象,并非发生故障。
在高温设置(尤其是猛火)下使用炉灶时,炉灶发出低沉嗡嗡声。	这是电磁烹饪技术造成的。	这是正常现象,但在调低温度设置之后,噪声会降低甚至消失。
炉灶风扇发出噪声。	炉灶内置冷却风扇通电散热,防止电子器件过热。即使断开炉灶电源,冷却风扇也要继续运转一会儿。	这是正常现象,不需要采取任何措施。 当风扇工作时,切勿断开墙壁上的炉灶电源。
在使用合用灶头功能且炉灶仍然通电的情况下,控制面板被锁住。	这是正常现象。两个灶头保持闲置状态,但指示灯亮。	打开按键锁,停用合用灶头功能,然后再锁住炉灶。参看'SmartZone'部分。
在尝试设置猛火功能时,显示器显示的P闪烁。	炉灶需要防止自身过热,暂时不能使用猛火功能。	等待炉灶温度降下来。

燃气灶头

问题	可能的原因	解决办法
火焰或焰尾呈黄色,而不是蓝色。	可能是灶头零部件阻塞或潮湿。	检查灶头零部件是否清洁干燥,参看'保养和清洁'部分了解如何解决问题。
	可能是炉灶连接的燃气类型不合适,也可能是燃气压力太小。	联系客户服务部安排维修事宜,在接受过培训和支持的维修技术人员检查炉灶之前切勿使用炉灶。
灶头四周火焰不均匀。	可能是灶头零部件阻塞或潮湿。	检查灶头零部件是否清洁干燥。参看'保养和清洁'部分了解如何解决问题。
	可能是灶头零部件没有装好。	检查安装情况,确保分火盘上的灶头盖和/或喷火环放平。参看'保养和清洁'部分了解详情。

故障排除

问题	可能的原因	解决办法
有刺鼻的燃气味。	可能是燃气管漏气。	打开门窗,然后参看安装指南详细了解如何检查燃气管是否漏气。切勿使用尚未解决漏气问题的炉灶。
火焰太大或太小。 火焰发出嘶嘶声。 火焰喷离灶头。	可能是炉灶连接的燃气类型不合适。	联系客服服务部安排维修事宜,在资深技术员检查炉灶之前切勿使用炉灶。
在首次使用炉灶时闻到淡淡的橡胶或金属气味。	在首次使用炉灶时,这是正常现象,这是在制造过程中余留的残留物燃烧时发出的气味。	使用一会儿之后,就不再有气味了。
不发出咔哒声/不打火花。	停电了。 点火器可能脏了。	仍然可以使用炉灶。参看‘人工点火’部分了解详情。 参看‘保养和清洁’部分。
发出咔哒声/打火花,但灶头难点火或无法点火。	可能是没有打开阀门或燃气罐供气。 可能是接到家里的气源有问题。 可能是灶头零部件阻塞或潮湿。 可能是灶头零部件没有装好。	关闭所有灶头,然后检查是否打开了炉灶气源。等待1分钟,然后再次尝试点火,多按住旋钮几秒钟。如果仍然无法点燃灶头,参看下面列出的其他可能的故障原因。 在点火时,应该听到燃气发出的嘶嘶声。如果使用罐装燃气,可能是燃气罐里的燃气不多了,必须换燃气罐。 确保灶头零部件清洁干燥。参看‘保养和清洁’部分了解详情。 检查安装情况,确保灶头盖放平。参看‘安装灶头零部件’部分了解详情。
灶头点燃之后熄火。	按住旋钮的时间不够长。	等待1分钟,然后再次尝试点火,多按住旋钮几秒钟。
火焰熄灭。	被风吹熄。 被溢出物浇熄。	熄火保护器自动断开灶头气源,防止燃气排出。 关闭受影响的灶头,等待至少1分钟再点火,让溢出的少量未燃烧的燃气飘散开。
旋钮打到小火设置时熄火。	可能是燃气压力太小。	请安装人员检查燃气压力。

执行标准

此炉灶根据下列标准和规范设计制造：

中国：

- GB 16410-2007 中华人民共和国国家标准 — 家用燃气灶具
- GB 4706.1和GB 4706.22 中华人民共和国国家标准 — 家用和类似用途电器的安全 — 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求
- GBT 26572-2011 电子电气产品中限用物质的限量要求

保修和维修

在打电话寻求维修或协助之前

自己先检查力所能及的事情。参看安装说明书和用户指南，并检查：

- ① 电器安装是否正确。
- ② 你是否熟悉正常操作。

如果在进行上述检查之后仍然需要协助或零部件，参看维修和保修小册子了解保修详情、最近的授权服务中心和客户服务部，或者访问公司网站www.fisherpaykel.com联系我们。

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 _____

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2022.版权所有。

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止到发行之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,或者联系当地的斐雪派克经销商。

592285C 2026年05月