

# FISHER & PAYKEL

## 微晶玻璃燃气灶

---

JZT-CG301D, JZT-CG451D,  
JZT-CG762D 和 JZT-CG903D

用户指南

CN



# 目录

---

简介	5
安全警告	6
在开始之前	9
燃气灶使用方法	10
双铁锅灶头使用方法	12
烹饪指南	13
保养和清洁	15
故障排除	18
节能指引（仅英国和爱尔兰）	20
保修和维修	21

---

## 妥善保存本说明书

本用户指南所述的型号并非在所有市场上销售，随时会有变动。如要详细了解本国/本地区销售的型号和规格，请访问公司网站fisherpaykel.com，也可以联系当地的斐雪派克经销商。

## 注册

请注册你购买的产品，便于我们为你提供最佳服务。

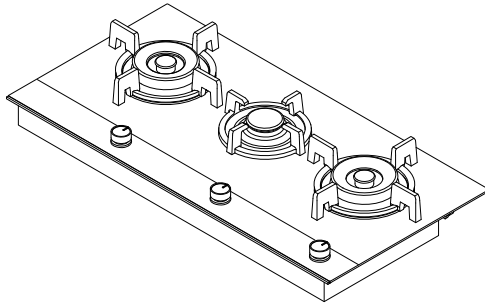
访问公司网站fisherpaykel.com即可注册产品。



## 简介

---

祝贺你购买新电器。斐雪派克燃气灶烹饪速度快，火力控制精准，带给你终极烹饪体验。燃气灶美观大方，功能强大。亚黑设计突出微晶灶面上的控制面板，黑灶头、阳极氧化发黑旋钮和镶边条使得炉灶更加美观。



**⚠ 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。

- 在清洁或维护燃气灶之前，要断开墙壁上的燃气灶电源。
- 切勿用破裂的电磁灶烹饪食物。如果电器玻璃面板破裂，立刻断开气源和（墙壁上的）总电源开关，然后联系资深技术人员安排维修事宜。

**⚠ 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。

- 在使用电器时，切勿远离电器。长时间煮沸会产生烟雾，并溢出可燃性油脂。

**⚠ 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。

### ⚠ 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。切勿触摸发热的燃气灶零部件、灶头、平底锅锅圈或微晶玻璃。
- 在清洁燃气灶之前关闭灶头，等到整个燃气灶冷却后再清洁。

### 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

- 在使用燃气灶时，让儿童远离燃气灶。
- 不得让儿童玩弄家用电器。
- 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。
- 如果电源线破损，必须由授权人士更换电源线。
- 如果用软管连接气源，要确保软管不接触电器底面或任何锋利边沿。
- 确保电源插头在安装燃气灶之后便于插拔。
- 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燃气灶。
- 切勿把铝箔或塑料碟子放在灶头上。
- 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

## 安全警告

---

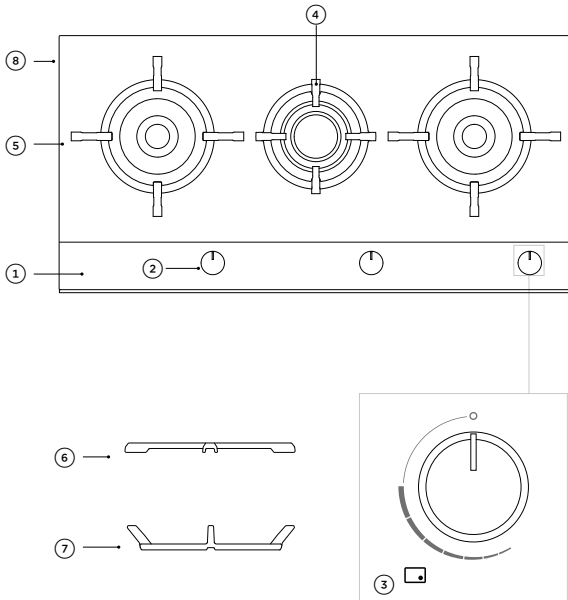
不稳，或者把热量投向灶台损坏表面。

- 切勿用蒸汽清洁剂清洁燃气灶。
- 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灶头之上。让儿童够不到手柄。
- 切勿站在此电器上，切勿在此电器上堆放重物。
- 确保在使用燃气灶之后把旋钮开关打到关(o)位置。
- 如果把此电器安装在船上或房车上，不得把电器当作取暖器。
- 切勿让任何重物或尖利物体跌落在燃气灶上。虽然微晶玻璃很坚硬，但尖利物体或重物（例如胡椒磨和底很厚的平底锅）跌落上面可能会造成灶面开裂或破碎。
- 在使用燃气灶时，厨房温度和湿度会升高，要确保厨房通风良好。打开自然通风口，或者安装机械通风设备（吸油烟机）。如果长时间使用电器，可能需要强制通风，例如打开门窗，或者安装效率更高的通气设备，例如增大机械通风设备的通风口。
- 在打开电器包装之后，确认电器完好无损。如果怀疑燃气灶有任何损坏，切勿使用燃气灶，请联系供应商或资深技术员。
- 切勿把包装材料（例如塑料袋、聚苯乙烯泡沫、搭扣和包装带）放在燃气灶附近，尤其不能放在儿童够得到的地方，否则可能会造成严重人身伤害。
- 切勿改动此电器。
- 为了避免危险，此电器只能由接受过斐雪派克专业培训和支持的维修技术员或资深电工维修。
- 某些燃气灶的不锈钢零部件和铝合金零部件上贴有保护膜。必须撕掉保护膜方可使用电器。
- 在使用燃气灶时，切勿远离燃气灶。长时间煮沸会产生烟雾，并溢出可燃性油脂。
- 切勿让火焰窜到炊具外面或侧面，否则可能会造成炊具褪色和损坏，接触手柄时可能会烫伤手。
- 让手柄远离火焰。调整手柄位置，在触摸手柄时不需要把手伸到燃气灶之上或另一个正在使用的灶头之上。
- 油炸食物时要小心烫伤。油或油脂加热速度很快，尤其是在使用大火时。



## 在开始之前

- 阅读本用户指南，要特别注意安全警告部分。
- 拆卸燃气灶包装。采用负责任的方式回收利用包装材料。
- 用柔软抹布蘸洗洁精水擦掉不干胶残留物。切勿使用有研磨作用的清洁物。



### 燃气灶功能部件和配件

- ① 控制面板
- ② 灶头旋钮
- ③ 灶头指示器
- ④ 平底锅锅圈
- ⑤ 双铁锅架\*
- ⑥ 小平底锅锅圈\*
- ⑦ 铁锅架\*
- ⑧ 序列号标签（燃气灶底板）

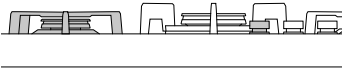
CG903D型

\* 仅部分型号

# 燃气灶使用方法

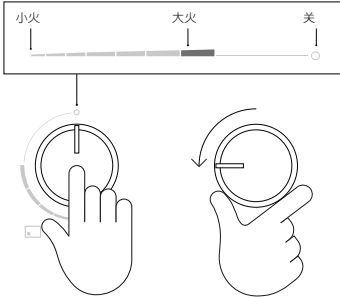
## 选择并使用灶头

①



确定要使用的灶头和对应的旋钮。

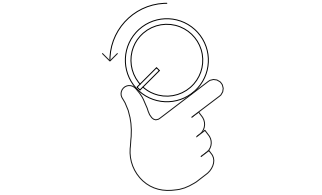
②



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

注意：当灶头点火时，点火器发出一声咔嗒声。如果点火器不发出咔嗒声，把旋钮顺时针打回到O（关）位置，然后参看‘故障排除’。

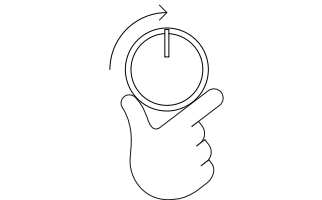
③



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



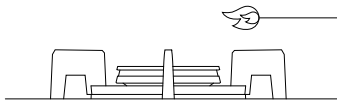
在烹饪结束之后，把旋钮顺时针打回到O（关）位置。

## 燃气灶使用方法

### 人工点火

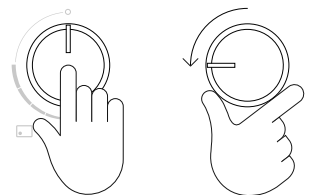
如果尝试几次灶头仍然不点火，可以人工点燃灶头。如果用火柴给灶头进行了人工点火，等1分钟以后再进行第二次人工点火，让煤气飘散开。

①



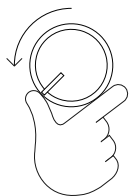
小心捏住燃烧的火柴接近要点火的灶头。

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。

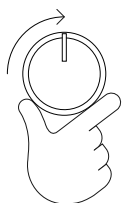
③



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。

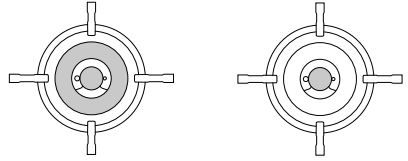
④



在烹饪结束之后，把旋钮顺时针打回到O（关）位置。

## 双铁锅灶头使用方法

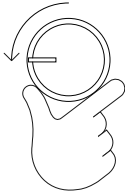
在使用双铁锅灶头时，可以选择只使用内灶头，也可以选择同时使用内外灶头。



### 调节双铁锅灶头\*



①



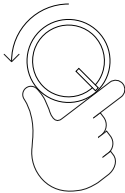
#### 设置内外喷火环

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。



②



#### 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。

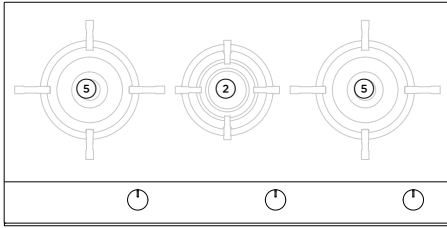
③



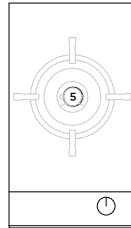
在烹饪结束之后，把旋钮顺时针打回到○（关）位置。

## 炊具

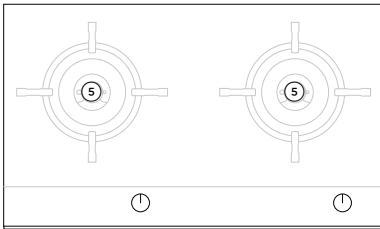
为了达到最佳烹饪效果，确保炊具尺寸与要使用的灶头相适应。



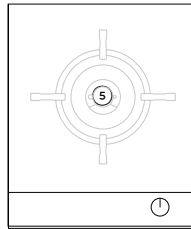
CG903D型



CG301D型



CG762D型

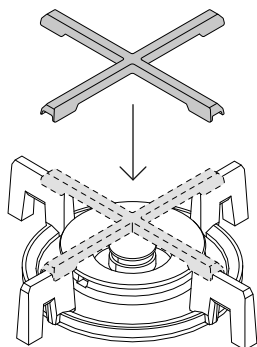


CG451D型

灶头		最小直径(mm)	最大直径(mm)
① 小火灶头		无最小直径	220
② 中火灶头		无最小直径	220
③ 大火灶头		无最小直径	220
④ 小铁锅灶头	无小平底锅锅圈	150	220
	包括铁锅架	无最小直径	360
⑤ 双铁锅灶头	无小平底锅锅圈	200	340
	包括铁锅架	无最小直径	400

注意：上述尺寸从锅底算起。

## 灶头锅圈

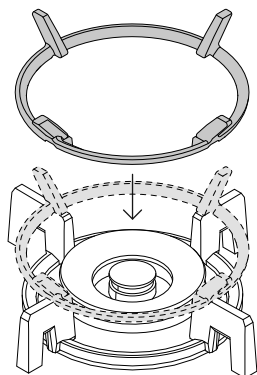


### 小平底锅锅圈

小平底锅锅圈是针对双铁锅灶头设计的，可以支撑锅底直径小于200mm的炊具。

### 使用小平底锅锅圈

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



### 铁锅架

铁锅架是针对双铁锅灶头和小铁锅灶头设计的（视你购买的型号而定），便于安全使用铁锅。在用铁锅烹饪时必须使用此配件。

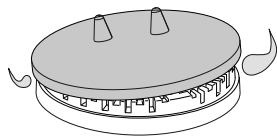
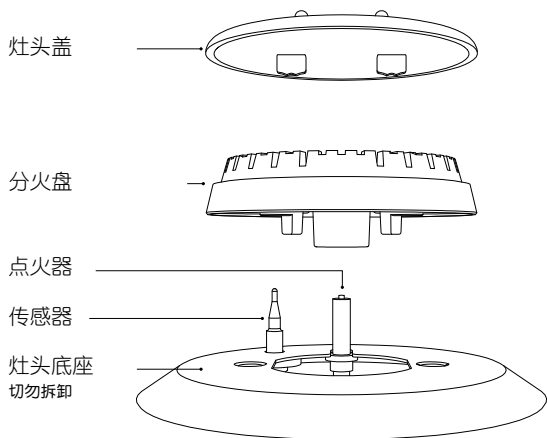
### 使用铁锅架

确保在燃气灶冷却之后，如图所示把铁锅架卡在双铁锅灶头或小铁锅灶头中心。确保所有卡槽牢牢卡在灶头锅圈上方可使用。

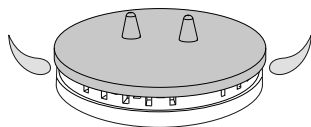
## 安装灶头零部件

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。

### 中火灶头、大火灶头和小火灶头

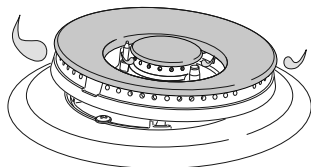
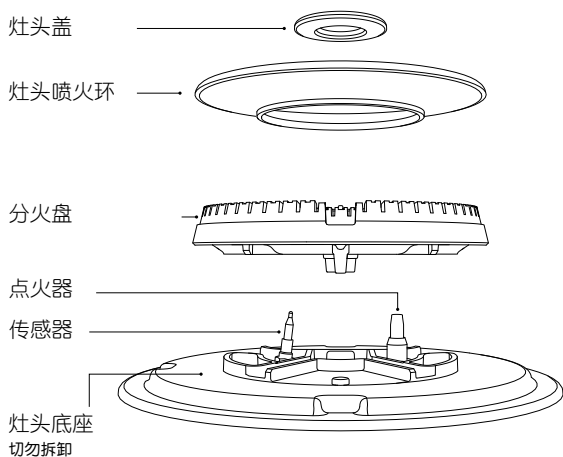


对准错误

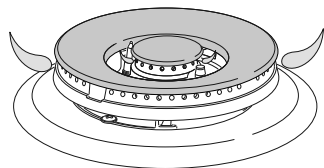


对准正确

### 双铁锅灶头和小铁锅灶头



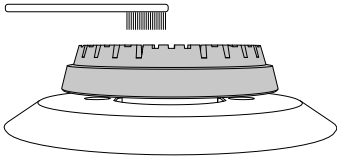
对准错误



对准正确

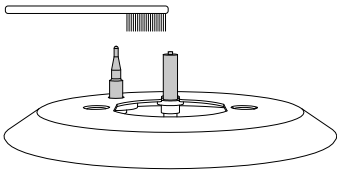
### 灶头

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’详细了解如何安全拆卸和组装灶头零部件。



#### 灶头盖、灶头喷火环、分火盘和配件

- 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。



#### 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。

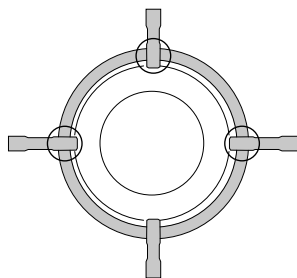
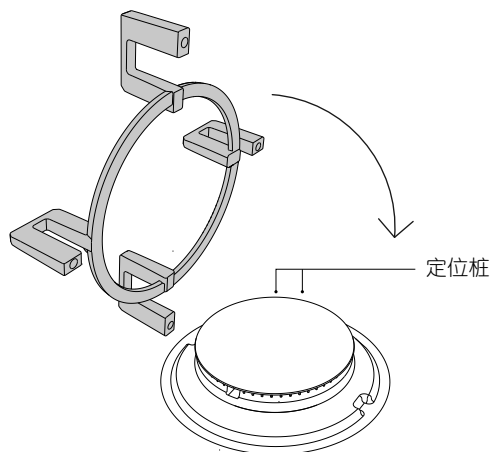


### 平底锅锅圈

确保每个灶头使用正确的平底锅锅圈。应该按正确方向安装平底锅锅圈。

### 中火灶头、大火灶头和小火灶头

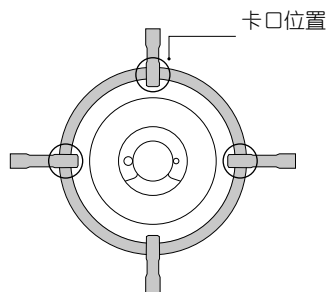
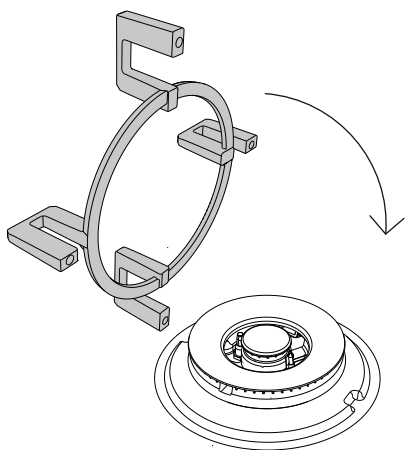
让灶头上的两个定位桩卡进平底锅锅圈上的定位孔里。



俯视图

### 双铁锅灶头和小铁锅灶头

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

## 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燃气灶。
在首次使用燃气灶时闻到淡淡的橡胶或金属气味	在首次使用燃气灶时，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。
不发出咔嚓声/不打火花	停电了。	仍然可以使用燃气灶，但必须用火柴点燃灶头。参看‘人工点火’了解详情。
	可能是点火器脏了或潮湿。	根据‘保养和清洁’所述步骤清洁点火器。
发出咔嚓声/打火花，但一个或多个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。	关闭所有灶头，然后检查是否打开了燃气灶气源。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。
	可能是接到家里的气源有问题。	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。
	可能是灶头零部件阻塞或潮湿。	确保灶头零部件清洁干燥。参看‘保养和清洁’了解详情。
	可能是灶头零部件没有装好。	检查安装情况，确保灶头盖放平。参看正确安装灶头零部件了解详情。
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。	熄火保护器自动断开灶头气源，防止燃气排出。
	被溢出物浇熄。	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。	请维修人员或安装人员调节燃气灶。

## 故障排除

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（尤其是喷火口）阻塞或潮湿。 可能是燃气灶连接的燃气类型不合适，也可能是燃气压力太小。	检查灶头零部件是否清洁干燥，参看‘保养和清洁’了解如何解决问题。 联系客户服务部，在接受过培训和支持的维修技术人员检查燃气灶之前切勿使用燃气灶。
灶头四周火焰不均匀	可能是灶头零部件（尤其是喷火口）阻塞或潮湿。 可能是灶头零部件没有装好。	检查灶头零部件是否清洁干燥。参看‘保养和清洁’了解如何解决问题。 检查安装情况，确保分火盘上的灶头盖和/或喷火环放平。参看保养和清洁了解详情。
火焰太大或太小 火焰发出嘶嘶声 火焰喷离灶头	可能是燃气灶连接的燃气类型不合适。	联系客户服务部，在资深技术人员检查燃气灶之前切勿使用燃气灶。
燃气灶微晶玻璃表面破碎或开裂		联系客户服务部，切勿使用尚未修理好的燃气灶。

### 减轻烹饪对环境造成的影响

降低能耗可减轻烹饪对环境造成的影响。可以采取下列措施降低能耗：

- 先在冷藏室里解冻冷冻食物
- 使用中火设置节省燃气
- 如果火焰变黄，请咨询技术员调节灶头
- 确保灶头零部件清洁干燥，喷火口阻塞会降低能效
- 使用大小合适的汤锅
- 正确调节火焰 — 火焰不应该窜到锅底之外
- 使用高压锅
- 把食物切成小块可以缩短烹饪时间
- 用带隔层的蒸锅或平底锅同时烹饪不同的蔬菜
- 烧水时盖上锅盖可以缩短水沸腾时间
- 用文火加热有汤汁的熟食，不用大火煮沸
- 盖上锅盖减少热量散失

## 保修和维修

---

### 在打电话寻求维修或协助之前

参看安装说明书和用户指南，并检查：

- 产品安装是否正确。
- 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、最近的服务中心和客户服务部，或者访问公司网站[www.fisherpaykel.com](http://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/地区	_____





**FISHERPAYKEL.COM**

© Fisher & Paykel Appliances 2021 版权所有。

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。因此，请向当地经销商咨询，确保本手册所述的产品是当前销售的产品。

**866081A 2021年2月**