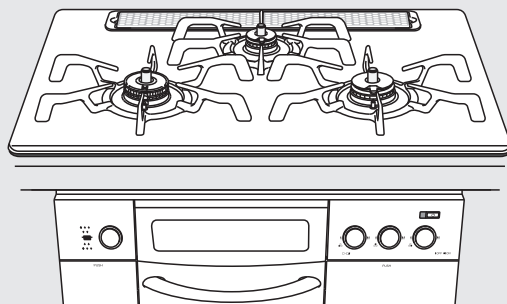


产品型号：JHZZ-RHS71W16ALR
产品编号：RHS71W16ALR-CR

家庭用

Si 全燃烧器搭载传感器
SensorCooker



非常感谢您选购林内牌三眼燃气烘烤灶

使用前请仔细阅读本使用说明书

- 在您使用灶具前，请仔细阅读本说明书，以便安全正确的使用。
- 本灶具是家庭用器具，请勿用于商业用途。否则将大大缩短灶具的寿命。
- 本灶具是为中国市场生产的产品，购买前请向经销商或本公司销售部咨询。
- 当器具需要移动、新旧替换或修理时需要参阅本说明书，请妥善保管。
- 如因不慎遗失了本说明书，请向本产品的经销商或本公司售后服务部联系。

嵌入式燃气烘烤灶 使用说明书

Rinnai



JS0031-036×07(00)
06000005226120

常见问题

■ 使用中灶具的火力会变小或熄灭

- Si 这是温度传感器在正常工作中。

■ 即使已经设置了大火模式，灶具也会自动调节燃烧器的火力大小或熄火

- 并不是所有安全功能都被取消了。

■ 按下操作旋钮不能点火

- 或许干电池没电？

详细请见  70 页

目录

为了安全

安全注意事项	3
各部位的名称	15
丰富的功能激发烹饪的灵感	17

关于灶具

使用前的注意事项	18
安全功能	19
各种设置的变更	21
灶具与脱排烟机的联动功能	23

使用注意事项

灶具	基本操作	25
	油炸或油煎	27
	灶具定时器的使用方法	29
	大火模式	31
	烧水模式	33
	煮模式	35
	煮面模式	37
烤箱	煮米饭·熬粥	39
	烤箱的操作与使用准备	43
	手动烧烤（菜单模式：烧烤网 / 烤盘）	47
	自动烧烤（菜单模式：吐司面包【自动】）	49
	自动烧烤（烧烤锅自动菜单模式）	51
	自动烧烤（焖烤锅自动菜单模式）	53
	使用定时功能烧烤（菜单：烧烤锅模式）	55
	使用定时功能烧烤（菜单：烧烤锅·蛋糕大·蛋糕小模式）	57

为了保证灶具的使用寿命

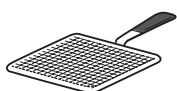
日常检查和清洁用具	59
部品的拆卸和安装	61
清洁方法（灶具）	63
清洁方法（烤箱）	66
更换干电池	68
常见的疑问（Q&A）	70
蜂鸣器响声表示的内容	79
易损替换部品·另购部品	83
长期不使用时 / 产品规格	84
售后服务 / 产品报废更换	85

警告



■ 燃烧器上请不能使用金属网

烧烤时油会滴落在面板上
引发起火，面板上的滴落物
可能会使面板温度过高。



金属网



安全注意事项 (请务必遵守)

■为了不给他人的生命带来危害、财产造成损失使用本灶具时请必须遵守以下的说明

■请仔细阅读并完全理解以下标志的意义。

 危险	无视这个危险标志、错误的操作，会导致人员死亡、重伤、或是引起火灾等严重结果。
 警告	无视这个警告标志、错误的操作，会导致人员死亡、重伤、或是引起火灾等严重结果。
 注意	无视这个注意标志、错误的操作，可能会造成人员受伤或物品损坏。 表示有损害发生的可能。

■下面的标志所表示的意义

	有这个图案表示不能、不可行的意思。 表示禁止的内容			
		禁止明火	禁止接触	禁止拆卸
	这个图案表示「注意」、请当心的意思。			
	有这个图案表示必须这样做、【强制】的内容			

危

險

如果发现煤气泄漏



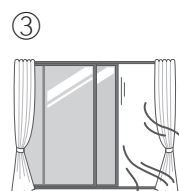
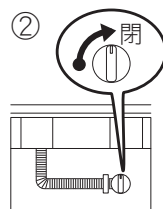
禁止明火

- 禁止使用明火。
- 禁止开 关电器用品（如换气扇等）。
- 禁止插、拔电源插头。
- 禁止在附近使用电话
一旦有火或火星发出可能引发爆炸事故。



■立即停止使用

- ①按下操作旋钮关闭使用中的灶具。
- ②关闭煤气阀。
- ③打开门窗，通风换气。
- ④离开房间，联系最近的煤气公司维修部门或本灶具的售后服务部门。



危险

- 应照看好儿童，确保他们不玩耍本灶具。
- 严防小孩擅动燃气灶，操作错误易引起烫伤或火灾。

警告

请勿在炉头上覆盖大面积的铁板、烧网、铝制品等，并且保持面板后侧进风口通畅，以防引起异常燃烧或一氧化碳中毒。

注意

意

- 点火或料理时请勿靠近燃烧器，以防烧到头发或衣物。
- 除烹饪外，本燃气灶不得做为他用（如：干燥衣物、煤球助燃等）。
- 灶具在使用期间会发热，注意避免接触发热单元。金属物体如刀、叉、勺和盖不应放在灶台上，因为它们可能变热。
- 燃气灶使用过程中，请打开吸油烟机，使燃烧废气顺利排至室外，以保持室内空气畅通。防止通风不良造成一氧化碳中毒。
- 使用过程中，经常确认火焰是否正常燃烧，使用完毕，请将燃气灶关闭外出或就寝前一定要关闭燃气阀门。
- 本灶具不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的对他们进行与灶具使用有关的监督或指导。
- 本灶具含有仅用于实现功能用途的接地连接。
- 本灶具安装所需的尺寸请参考“产品规格”页。
- 本灶具工作时会产生高温，不应安装在易燃易爆物品附近。
- 本灶具安装前应检查橱柜台面的强度，确保灶具可靠固定。应确保灶具的安装安全，不会因安装不到位导致坠落而发生意外伤害。
- 灶具安装过程中不应破坏建筑物的承重结构以及建筑物内已有的水、电、燃气等管线。
- 灶具安装完毕后，应对电源和安装的灶具进行检查和试运行。
- 专业人员维护维修后，应对维护后的灶具进行整机气密性测试、点火性能测试等安全检查。
- 人员离开现场时，请将电源断开。
- 灶具出现异常噪声、异常气味、异常高温或故障时，请立即停止使用，关闭开关，断开电源。
- 灶具不应在易燃易爆物品附近或类似环境中使用。
- 使用者不应自行拆卸灶具，不应变更内部接线、部件和保护装置。
- 超期使用（超过8年判废年限）的燃气灶易出现部件老化、燃烧效率下降，导致一氧化碳、氮氧化物排放超标和微泄漏问题。
- 不当处置的废旧燃气灶中含有的重金属或有害材料，可能污染土壤和水源。



安全注意事项 (灶具·烤箱通用篇)

警告

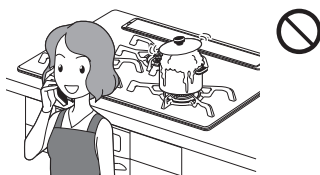
器具在使用时



■不得离开灶具

■不得外出·就寝

- 烹饪中的食物因过分加热会引发火灾。特别是在油炸食物时必须更加注意。
- 如果忘记关闭烤箱，会引发烤制中的食物起火。
- 因烤制食物的种类（鱼、肉等）不同，在烤箱中的温度传感器、定时器启动前有发生起火的可能。
- 来客或接听来电时，请务必先关闭使用中的灶具。



注意

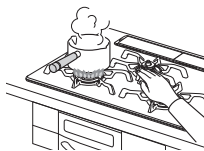


禁止触摸

■使用中或刚使用后的灶具温度很高，请不要触摸按钮、操作部以及烤箱手柄以外的部分

有发生烧伤或烫伤的可能。

- 即使仅使用烤箱时，因烤箱燃烧器的高温烟气排放的原因面板表面的温度也是很高的。
- 当灶具的下面安装有组合式烤箱时，即使上面的灶具和烤箱没有使用，仅使用下面的烤箱，因排放高温烟气也会使灶具的面板以及后部的排气口温度升高。
- 只使用一侧（单个）燃烧器时，因热传导的作用可能将热传递至未使用的燃烧器面板的表面。



■灶具点火时或使用中请不要将头靠近燃烧器观察火焰情况，也不能在开启烤箱门时低头观看

炽热的火焰可能会烧伤您的脸。

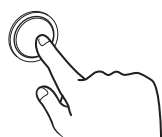


■当点火点不着火时，可按压操作按钮至熄火状态、稍等片刻让灶具周围的煤气散发后再点火

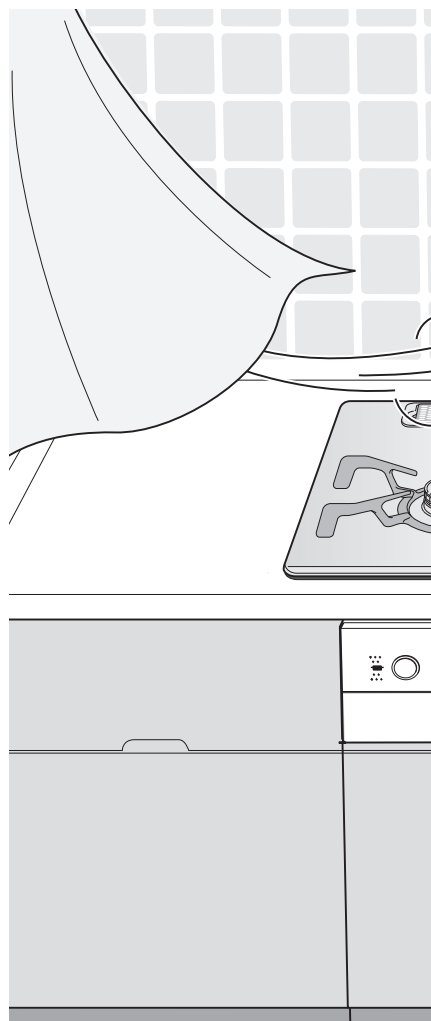
多次连续点不着火，没有燃烧的煤气会聚集在灶具的周围，继续再点火可能引燃灶具周围聚集的煤气，继而引燃衣物，可能导致烧伤。

①将按钮复位

②再点火



让灶具周围的
煤气散发后



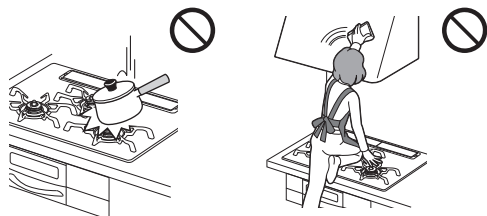
面板



■不能用硬物敲击面板

■不要踩踏在面板上面

面板变形、会引发异常过热。
一旦发现面板变形，请尽快与本灶具的经销商或本公司售后服务部联系。



使用时和使用后



■点火·关火的确认

■关闭煤气阀门

忘记关火是造成火灾的直接原因。
特别是烤箱使用后最容易忘记关火，请切记烤箱使用后一定要确认是否关火。

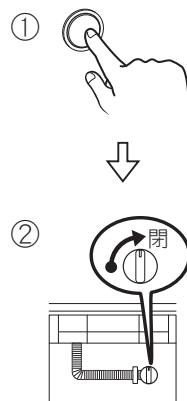
当异常情况发生时



■按下操作旋钮关火，关闭煤气阀

当发现或感觉到有地震、火灾、异常燃烧、煤气异味等情况时应立即停止使用灶具。

请按照 70 ~ 82 页所描述的内容进行确认，如有必要请与当地经销商联系。



灶具使用注意



■本灶具不得用于烹饪以外的其它用途

干燥衣类、煤球（蜂窝煤）引火等，可能会引发火灾或造成机器损坏等。

■灶具安装的位置应避免风吹

风扇或空调的出风口不要正对灶具，吹风会影响灶具安全功能的正常发挥，导致错误的指令或损坏灶具。



■开启排气扇和门窗

灶具使用时不通风换气，在氧气不足的情况下会产生一氧化碳，会引发一氧化碳中毒的可能。

若有下述情况时请不要开启排气扇。

- 当室内有热水器（密封式除外）在使用时。
- 当室内有浴室（浴缸）在使用时。

一旦使用换气扇，有可能将排除的废气返回到室内引发一氧化碳中毒。



■不得对操作部以及烤箱门施加过大的力

用手按悬空的部分有发生损坏器具、受伤或发生误操作的可能。



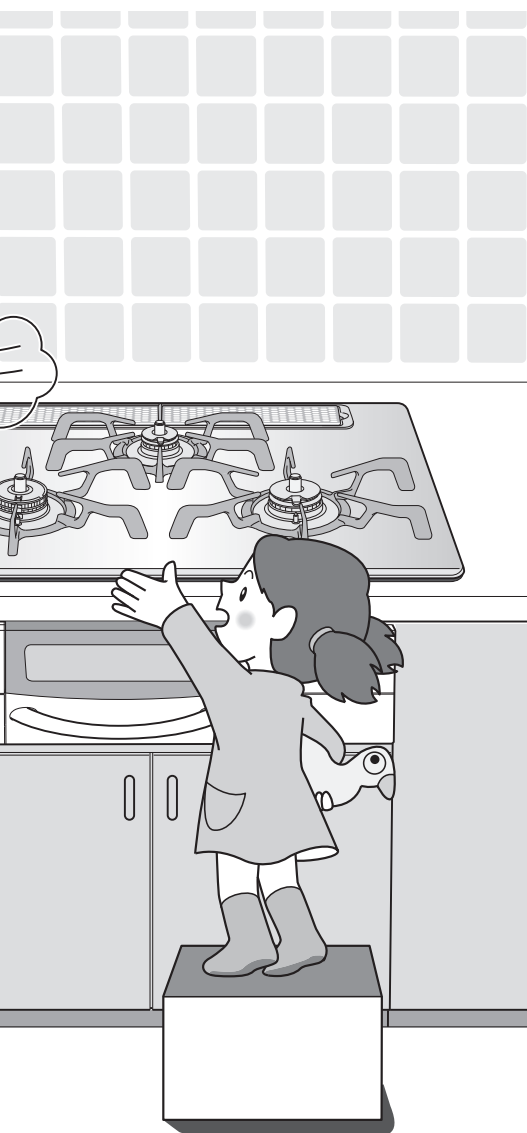
■不得用水或洗剂直接清洗操作部

可能引发器具错误的动作。



■不得让小孩独自触摸器具

会引发烧伤或火灾。





安全注意事项 (灶具篇)

警

告

不可使用的东西



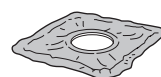
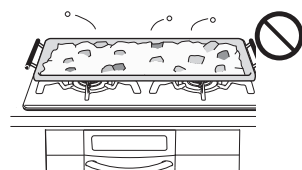
■与灶具面板差不多大小的铁板或锅具

■铝箔制品、其它节能用具等

有可能引发一氧化碳中毒、器具异常过热等。

■烧烤网

在灶具上烧烤食物时滴在面板上的油会引发火灾，
在灶具上直接烧烤食物会使器具异常过热。



铝箔制盛液盘



节能锅架



烧烤网

不可以放在灶具附近放置物品



■爆物品易

压力升高而引发的爆炸气罐

- 喷雾罐
- 卡式炉用丁烷气罐

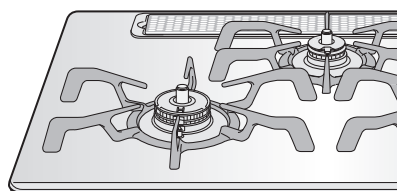
■易燃物品

以下物品容易引发火灾

- 喷雾罐、汽油、挥发性油脂等
- 器具上方摆放调味品的木架等
- 塑料瓶以及塑料制品等
- 抹布、毛巾以及食用油等



■不得拆卸燃烧器上的
温度传感器
引发火灾的原因



锅具的使用



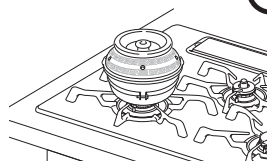
■不得使用可干烧或无水烘烤的
砂罐等烹饪器具

高温或异常过热会损坏灶具。

■当使用单柄锅、小直径锅、

凹底·圆底或容易打滑的锅时，请确认锅是否放置稳定
锅具倾斜、滑倒会引起烫伤的可能。

使用单柄锅时请将锅的手柄与锅架的支撑方向一致，手柄指向灶具的前面以看不见锅架支撑为好，在使用中华炒锅等圆底锅烹饪时请手持锅柄，让锅具在稳定的状态下使用。



把手方向与锅架支撑方向一致

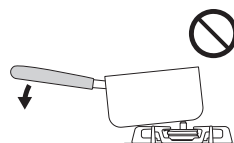


■当单柄锅的质量较轻时请注意锅和食材相加的重量应超过 300 克

轻质量的单柄锅因手柄的原因锅的重心偏离，加上燃烧器温度传感器向上顶的作用，容易使锅倾倒发生烫伤的可能。

在烹饪时拿取锅盖或锅内水分的蒸发等，使锅的重量发生变化（重量减轻）而发生倾倒，请手持锅柄在稳定的状态下烹饪食物。

■在使用陶器锅具时应尽量避免长时间大火烹饪，请将火力调节到中火以下后使用
异常高温会损坏灶具。



注

意

油炸食物时

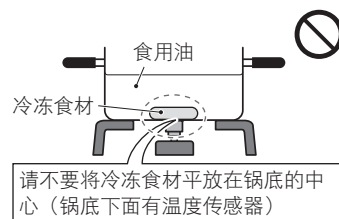


■ 请不要用大火模式来油炸食物

食用油的温度会升高引起火灾的可能。

■ 一旦有冷冻食材紧黏在锅底中心请不要进行油炸食物

锅底中心（温度传感器接触的部位）一旦有冷冻食材紧密的黏合时，温度传感器不能准确的检测锅内食用油的温度，有可能会发生起火。



■ 请不要重复使用食用油来油炸食物

请不要重复使用食用油，多次使用过的食用油色泽变为深褐色、油质浑浊、且带有大量的食材残渣沉淀。

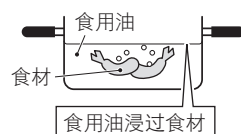
■ 油炸食材不要过分

过长时间油炸时，灶具周围有大量飞溅的油容易起火或烫伤。
油炸水分较多的食材（如豆腐等）以及有内馅且容易破裂的食物时请特别注意。



■ 油炸食物时食用油的油量一定要浸过食材（200ml 以上）

油炸时食用油的量太少、油炸过程中随着油量的减少有可能引发火灾。
特别是用大直径的平底锅来油炸食物时，如果食用油没有淹过食材有起火的可能。



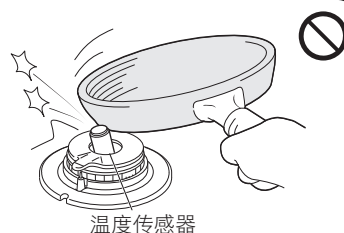
■ 油炸食物时注意不要将身体、衣服靠近火源

衣服靠近火源有造成烧伤的可能。另外因锅底的温度传感器在自动控制火力的大小，如果过分靠近火源，当火力自动变为大火时，随风飘出的火焰可能将衣服点着引起烧伤。请十分的注意。



■ 请不要用力敲击、用力扳动温度传感器

- 温度传感器变形、位置歪斜会造成温度传感器不能准确检测锅内的温度变化，使油温过高引发火灾。



■ 请根据使用的锅具的大小合理调节火力

过大的火力会烧坏锅具的手柄，或可能因为手柄的温度过高而烫伤手。





安全注意事项 (烤箱篇)

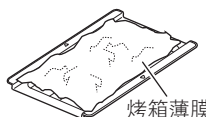
警

告



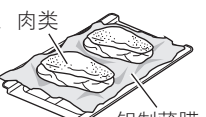
■ 请不要使用石头、薄膜、铝制薄膜等辅助用品

非正常燃烧会引发一氧化碳中毒、损坏器具。



■ 烤制多油脂食材时，请不要在烧网或烤盘上铺设铝制薄膜

铝制薄膜上存积的油脂会过度加热、引发火灾。



■ 烤箱门不要夹住鱼等食材

一旦鱼等食材燃烧，会烧焦机器上部的工作台、工作台上部异常高温，有发生烫伤的可能。

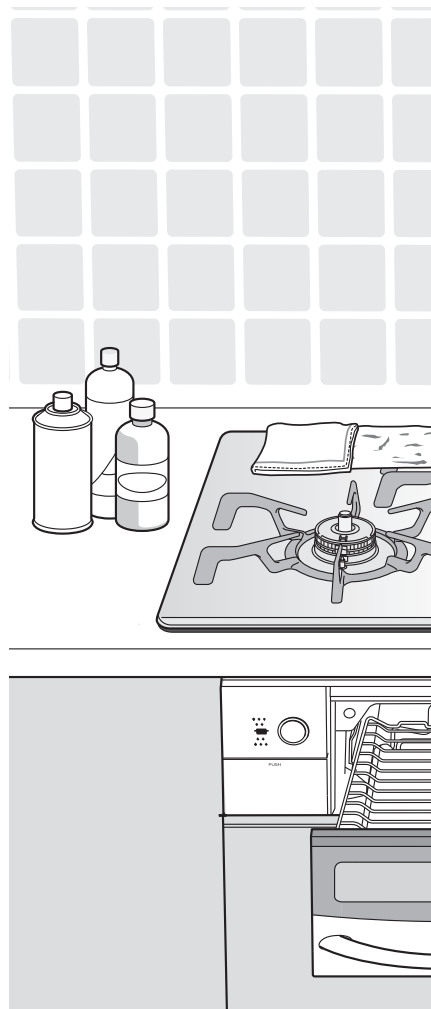
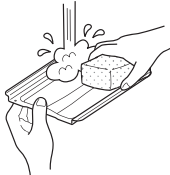


■ 请确认烤箱内无食材的残渣、毛巾等



■ 请及时清洁或除掉烧烤网、盛液盘、下火挡板等堆积的油脂以及烧网上残留的食材等

食材的残渣、毛巾、油脂等易燃物质容易引起火灾、烧伤等。



注

意



禁止接触

■ 从烤箱里取出烹饪好的食物时注意不要触碰烤箱门、玻璃等高温部件

有烫伤的可能

开启烤箱时请水平的将烤箱门完全拉出。



■ 烤箱使用前请确认烤箱门是否完全关闭

烤箱门没有关闭的状态下使用烤箱、使用中频繁地开、关烤箱门会烧焦上部的工作台面或使机器上部过热，引发烫伤的可能。

■ 请不要用烤箱过度的烧烤食材

过分的烧烤食材会使食材烧焦或起火，引发火灾的可能。

如果烤箱内的食材或堆积的油脂着火时：

- ① 按下操作按钮关闭烤箱内的燃烧器。
- ② 确认烤箱燃烧器已经熄火、并等待烤箱内的温度下降至室温后才能开启烤箱门。
- ③ 事后请联系当地的售后服务对机器进行检查确认。

■ 请不要将烤盘、烧烤网等放置在下火挡板上烧烤

鱼、肉等食材在烧烤时会分离出油脂，过多的油脂有起火的可能。

■ 使用烤箱时请不要向盛液盘里加水

这款灶具的烤箱在使用时不需要加水。

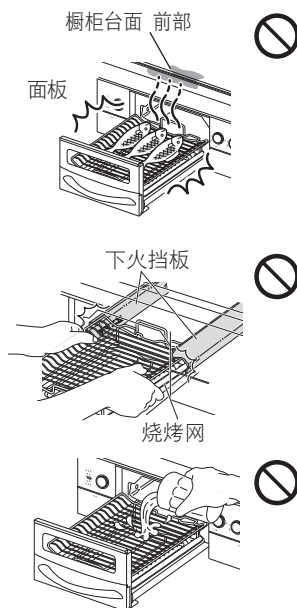
烧烤时高温会使水发生飞溅、可能发生烫伤。

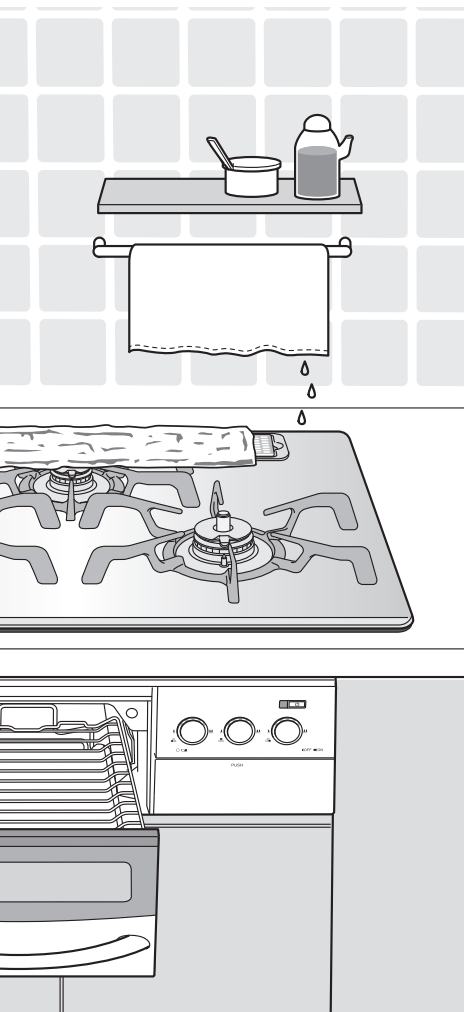
橱柜台面 前部

面板

下火挡板

烧烤网





灶具附近不可放置的物品



■易爆物品

随压力上升有爆炸可能。

- 喷漆罐
- 卡式炉用的丁烷气瓶

■易燃物品

引发火灾

- 喷漆罐、汽油、挥发性油类
- 在灶具上方放置调味品架
- 塑料物品（塑料瓶等）
- 抹布、毛巾、食用油等



■抹布等物品不要放在灶具的排气口上 排气口不得有铝制品等堵塞

■灶具排气口的周围也不要放置物品

异常燃烧引发一氧化碳中毒、火灾或烧坏灶具等。



■不要将手或脸靠近灶具的排气口

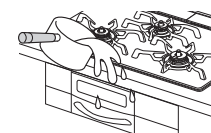
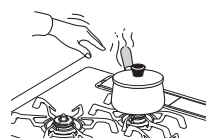
■不要将锅的手柄放置在排气口上方

- 灶具排气口排出的高温有可能发生烫伤。
- 排气口的高温有可能会将锅的手柄烧坏。

■使用中或刚使用完后，不要向烤箱门上浇水或涂抹清洗剂

■不要敲击烤箱门上的玻璃

破碎的玻璃会对人体造成伤害。



■烧烤多脂肪的肉类食材时请注意

- 不断观察食物的烤制情况并调节火力的大小。
- 肉类脂肪燃烧时火焰可能串至灶具的排气口发生烧伤或火灾的可能。

■烧烤不同种类（易熟、不易熟）的食材时请注意

有发生烧焦、着火的可能。

■开启烤箱门时应缓慢、水平拉出

快速拉出烤箱门可能使高温的渍水、油脂等飞溅出来，可能发生烫伤。

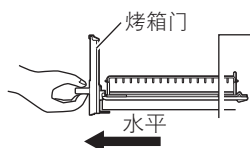
■从烤箱里取出烤盘时请小心谨慎

注意不要将积存在烤盘里的高温渍水或油脂溢出发生烫伤的可能。

■请等待烧烤网、烤盘冷却后再取出

使用中或刚使用完后有发生烫伤的可能。

另外、请不要触摸烧烤网支架、滑轨（挡板）等高温部分以免发生烫伤的可能。





安全注意事项 (烤箱使用篇·保养、清洁篇)

注

意

使用烤盘的注意事项

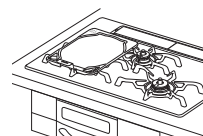


- 不要用烤盘来烧烤鱼或肉类等脂肪较多的食材
溢出或堆积的油脂会引发火灾。



- 从烤箱里取出烤盘时请使用烤盘专用手柄
烤盘在使用中或刚使用后有较高的温度，有发生烫伤的可能。
请务必使用料理盘专用手柄（附属品）。

- 烤盘不能在灶具燃烧器上使用
烤盘是烤箱专用烧烤用具，不能在灶具燃烧器上使用。

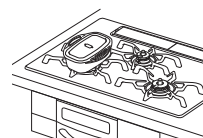


焖烤锅使用注意事项



- 焖烤锅自动烹饪模式、菜单模式：焖烤锅 / 蛋糕 · 大火 / 蛋糕 · 小火等烧烤模式，不能用于鱼或肉类的烧烤
过多的油脂有引发火灾的可能。

- 焖烤锅不能用于灶具燃烧器上使用
焖烤锅是烤箱专用烧烤用具不能在灶具燃烧器上使用。



- 烤箱使用自动烹饪时请务必使用指定的专用锅具
使用非指定的专用锅具来烧烤食物，食物的生熟程度、色泽等不能达到满意的效果，反而会发生燃烧不良、食材烧焦起火或引发火灾的可能。

灶具的保养、清洁以及灶具周围清扫



- 请确认灶具处于冷却状态时对灶具进行保养、清洁
刚使用完后的灶具还处于高温状态有发生烫伤的可能。

- 保养、清洁前请关闭灶具的煤气阀门
关闭煤气阀门后对灶具进行保养、清洁时，即使发生错误点火也不会发生烧伤。

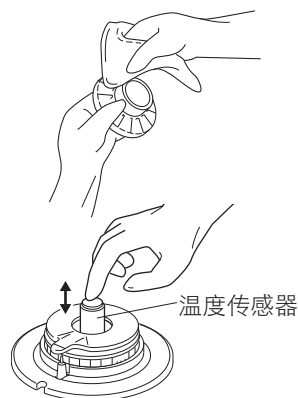
- 将点火按钮上锁  26页
防止不经意的点火

- 保养、清洁时请务必戴上手套
戴上手套可防止灶具部件对手或人体造成划伤的可能。

- 请务必清除灶具燃烧器的火盖上堆积的溢出物

- 用水清洗后的燃烧器火盖，请用干毛巾将水份擦干，保持火盖的干燥
如火盖上有水会发生点火不良、燃烧异常等不良状况。

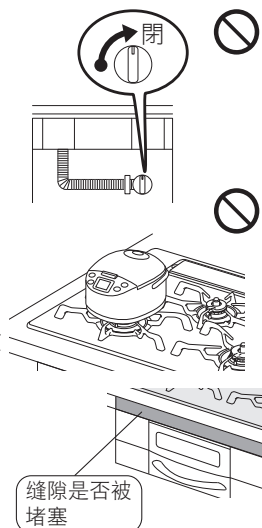
- 时常注意清洁温度传感器，每次清洁后都要按下温度传感器确认是否能上下轻快的灵活运动
 - 温度传感器如不能上下移动，会使锅具不能水平放置或使锅具倾倒，可能造成烫伤。
 - 如发现温度传感器不能轻快、灵活的上下运动，请即刻联系售后服务。



请注意

烤箱灶的使用

- 使用中请时常检查确认燃烧是否正常。
- 特别是灶具调节到小火状态后、烤箱使用后不要忘记关火。
- 请不要用关闭进气阀的方法来使灶具熄火。
可能发生烧伤或意外事故。
- 请注意正确使用与燃烧器对应的操作按钮。
- 器具面板上或面板附近不要使用 IH 保温式电饭锅、IH 电炉以及电磁炉等器具。
电磁场可能引发灶具故障。
- 台面下面(包括密封圈等)与器具本体上面留有一定的间隙(进气通道), 请不要用其他装饰板等物品遮挡, 这个间隙是为燃烧器燃烧提供空气的通道。如果将这个通道堵塞将会造成燃烧器的不完全燃烧。

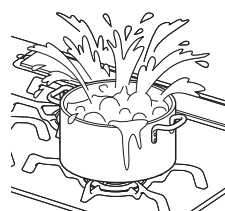


灶具的使用

- 烹饪时需要更换锅具时请熄火后进行。
- 烹饪时请随时观察锅内烹饪食材的情况调节火力, 避免烹饪物质溢出。
一旦有食材溢出会污染器具的内部。另外溢出物会附着在面板、锅架、燃烧器等部件的表面, 溢出物长时间的附着在这些部品上会形成烧焦的痕迹。
- 请不要将带有温度的锅具放置在灶具面板上。
面板以及面板上的指示标贴等遇热后会变色, 变形等发生。
- 请不要将砂锅等外表粗糙锅具放置在面板的表面, 粗糙的外表会将面板的表面磨损。

关于突沸现象

- 咖喱、肉食调味酱汁等比较粘稠的以及酱汁等食物时, 在加热至温热的状态时, 请注意有突然沸腾的情况发生。



什么是突沸现象

突然沸腾简称——突沸, 时常发生在煮食水、牛奶、豆浆、酒、味噌汤、咖啡等液体时, 从被加热液体的表面看似平静, 但随着温度的上升(特别是向锅里放入盐、砂糖时)锅里的液体会突然急剧膨胀, 并急速大量的溢出。

这个现象常常发生在烹调中, 锅盖会突然被急速膨胀的液体掀开, 高温的液体四处飞溅, 有发生烫伤、受伤或损坏机器的可能。

预防方法

- 烹饪咖喱、调味酱汁以及酱汁等比较粘稠的食物时, 请将火力调节到适当小的状态, 并不断的搅拌(不要使用大火进行急速加热)。
- 如需要向热的汤汁里放入盐、砂糖时, 可将火力调节到最小或暂时关火让锅里汤汁的温度降低后放入。
- 加热汤汁时应根据锅具的大小、汤汁份量的多少调节适当的火力。



安全注意事项 (设置篇)



禁止拆卸

■ 严禁私自对机器进行安装、移动·拆卸·修理·改造

会发生一氧化碳中毒、煤气泄漏、火灾、不能正常工作等不良原因。

必须要持有专门技术或维修资格的人员才能进行以上工作，机器的安装、移动、拆卸、新旧机器替换等需向本机器的销售商或本公司的售后服务部门取得联系。

※ 详细情况请参考安装说明书。

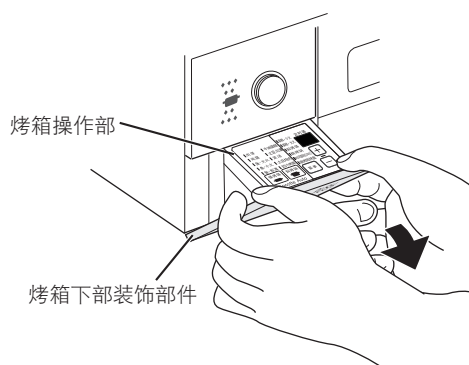


■ 请核对器具铭板上表示的煤气种类与您家里供给的煤气种类是否一致

- 如果使用与铭板上表示的煤气种类不一致的其它煤气，会发生不完全燃烧、一氧化碳中毒、不正常点火（发生烧伤）或引发机器故障等。

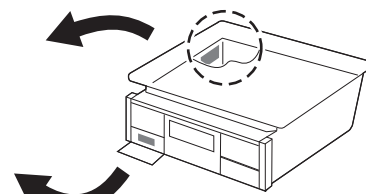
请不要使用。

- 器具铭板贴在机器左侧后面以及打开烤箱下部装饰部件后的烤箱操作部正面的两个地方。
- 如果您不知道自己家里的煤气种类时请咨询器具的销售商、或者是当地的煤气公司询问。
- 如果因搬家需要移动器具时，也请确认您的新居供给煤气的种类。



铭板 (天然气 12T)

产品 名 称:	○○○	煤气种类
型 号:	○○○○○○○○	
使用燃气种类:	天然气 (12T)	
额定燃气压力:	○○○○ Pa	
额定热 负 荷:	○○○○ kW ○○○○ kW	
	○○○○ kW ○○○○ kW	
开 孔 尺 寸:	○○ mm × ○○ mm × ○○ mm	
制 造 代 号:	○○. ○○ - ○○○○○○	
生产日期及生产编号		



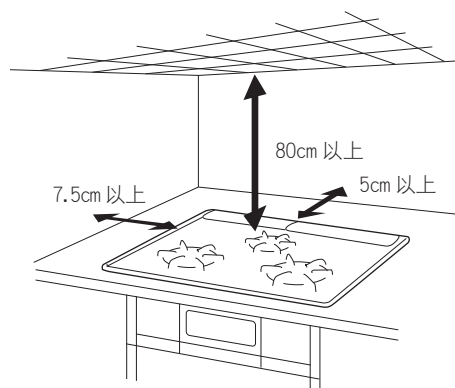
■ 请确认器具与可燃物的距离

器具安装时请一定要确认器具周围的墙壁等是否是可燃性物质，或咨询当地的煤气公司。如您的器具安装的环境与以下情况相同时，请必须在器具周围的墙面安装防火板。

- 可燃性墙壁（将不锈钢板或瓷砖贴在可燃性墙面），且器具与墙面的距离按右图的尺寸要求进行安装。

■ 器具安装完毕后需再次确认器具与改建后墙面的距离是否与右图表示的尺寸一致

- 用户如未按照图示要求进行安装时，可能会使得灶具一氧化碳、氮氧化物等有害气体排放超标以及热效率降低情况发生。



(可燃性墙壁的情况)

警

告

有传感器💡的灶具果然很安心

Si 温度传感器实时温度检测 使用安心、操作便利的新灶具



万一忘记关火，而导致锅内油温过高的情况可**预先防止**

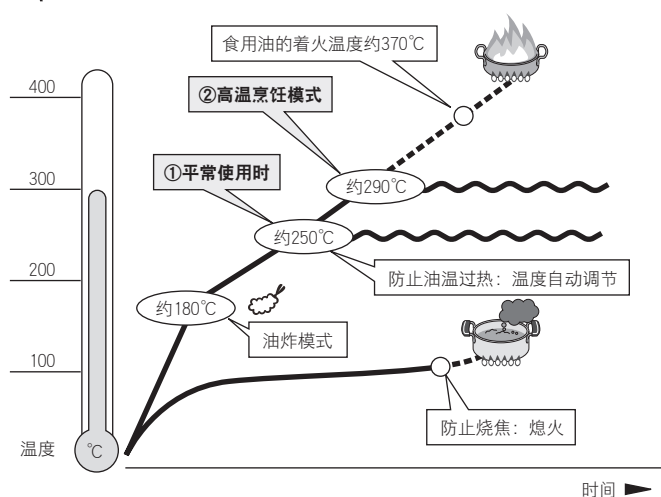


实时监测锅内温度变化，当锅底温度过高时自动调节到小火的安全设计



一旦发生食物被烧焦，且对锅发生损伤前**自动熄火**

温度传感器



①一般使用时

当用较高的温度进行炒或煎炸食物时，传感器会实时检测锅底的温度变化或锅即将烧干时，自动调节火力大小、直至自动熄火。

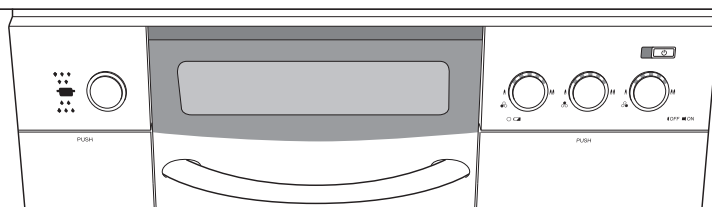
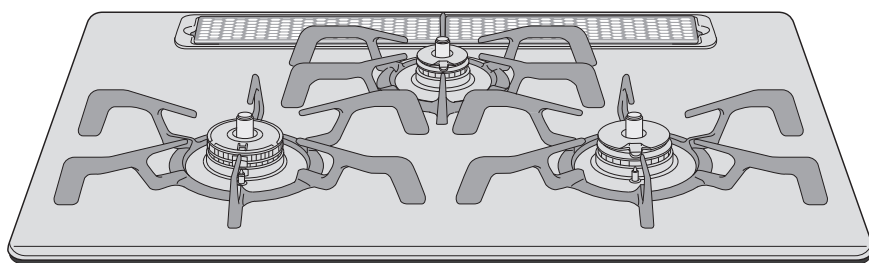
②大火模式烹饪时

灶具切换到大火模式时，温度传感器仍然在继续工作，大火模式的工作温度比①一般使用时的的工作温度更高。

即使在大火模式状况下烹饪，为了防止锅内温度异常过高，温度传感器会根据情况自动调节燃烧器的火力大小或自动熄火。

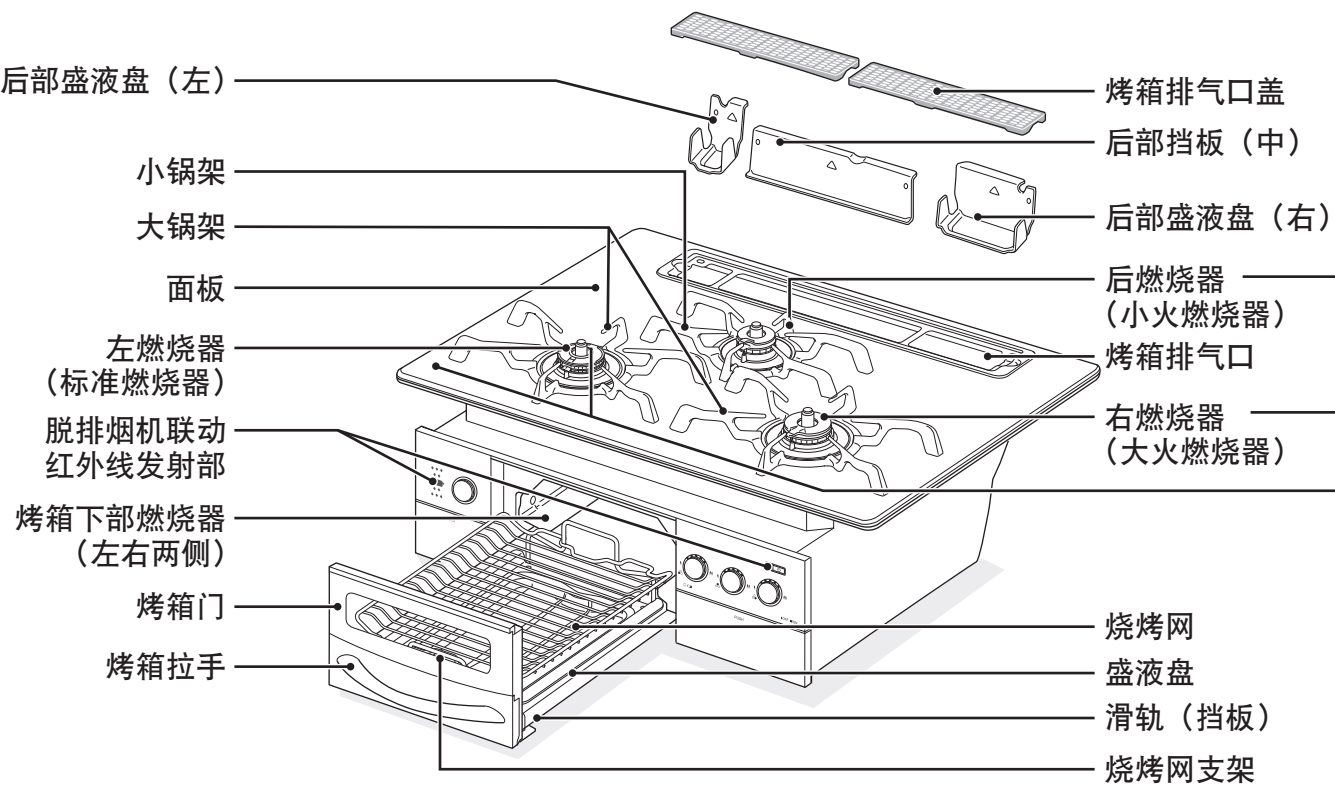
设置大火模式后燃烧器的连续工作时间被限制在 60 分钟以内，(或最初变为小火后 30 分钟会自动熄火)。

当设置到大火模式后防止食物烧焦、防止油温过高等功能不起作用。



各部位的名称

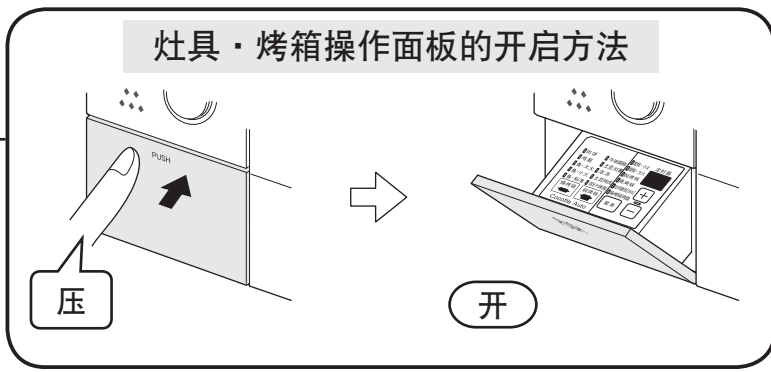
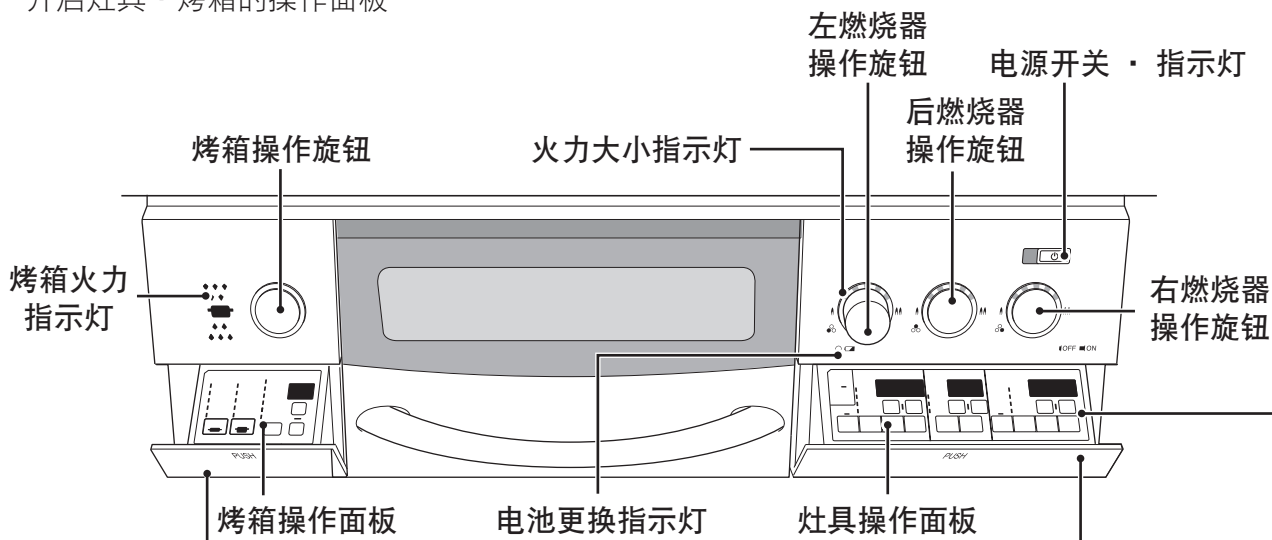
● 如下图所示大火燃烧器在灶具的右侧



※如果需要在本灶具下面安装嵌入式烤箱时，不能安装后部挡板（左、中、右）。

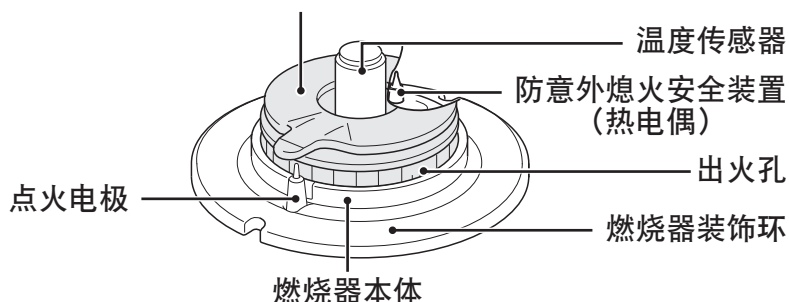
正面

开启灶具・烤箱的操作面板



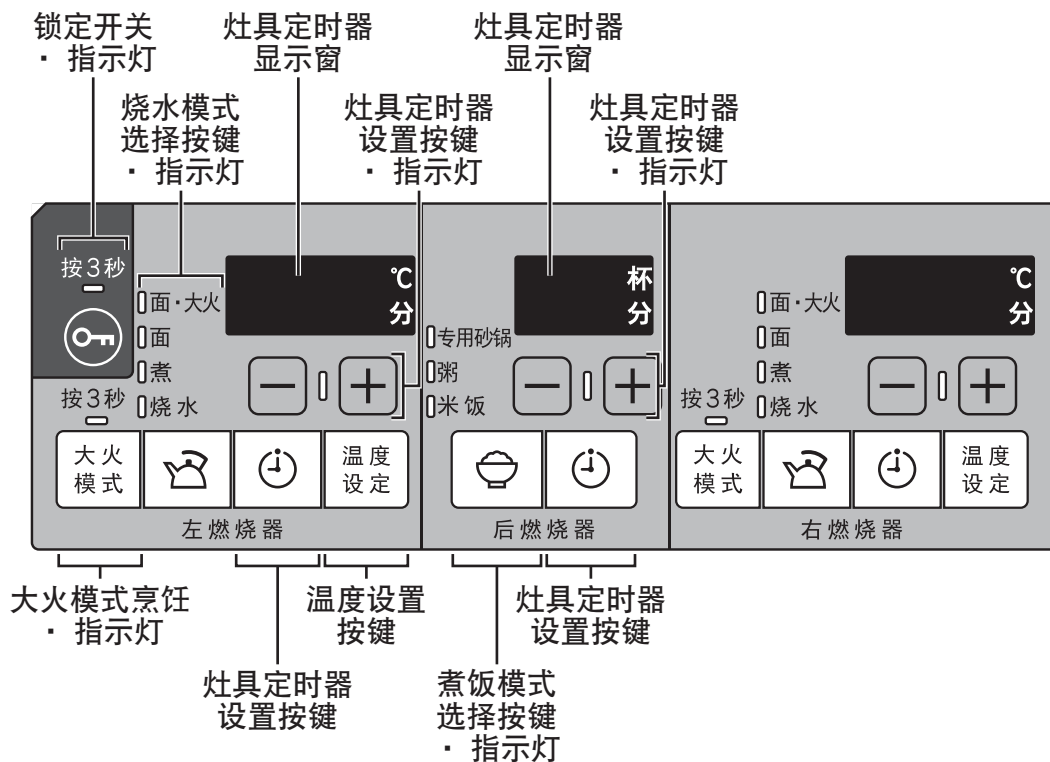
燃烧器

火盖（火盖上面刻有 H 字样表示是右燃烧器用火盖）

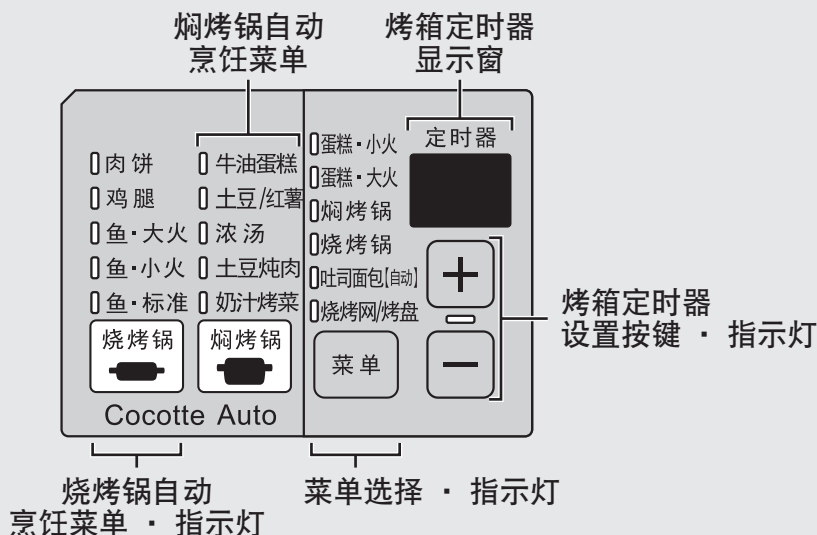


操作部

●灶具操作面板



●烤箱操作面板



丰富的功能激发烹饪的灵感

方便的功能将繁琐的操作变为简单，助您成为烹饪高手。

煎・炸  27页	温度设置模式 温度 设定  煎饺、煎饼、炸猪排
煮  29页	灶具定时器   煮鸡蛋
炒  31页	大火模式 大火 模式  蔬菜、芝麻、花生等干果
烧水・焯水  33页	烧水模式   咖啡、红茶、蔬菜焯水
水煮  35页	煮模式   萝卜、马铃薯、南瓜等
煮面  37页	面/面・大火模式   面条、荞麦、乌冬、意面等面食
煮饭・熬粥  41页	米饭/粥模式   可使用煮饭专用砂锅
烤箱菜单模式  47页  49页  51页  53页  57页	菜单：烧烤网/烤盘 菜单  制作披萨、烤鱼、肉、蔬菜等
	菜单：土司面包(自动) 菜单  吐司面包
	烧烤锅自动烹饪 烧烤锅  烧烤鱼、肉等，不喜欢烧烤味太重时特别推荐
	焖烧锅自动烹饪 焖烧锅  煮、焖、蒸等食物的烹饪
	菜单：蛋糕・大火/蛋糕・小火 菜单  蛋糕、面包、其它食材的烧烤等

使用前的注意事项

温度传感器

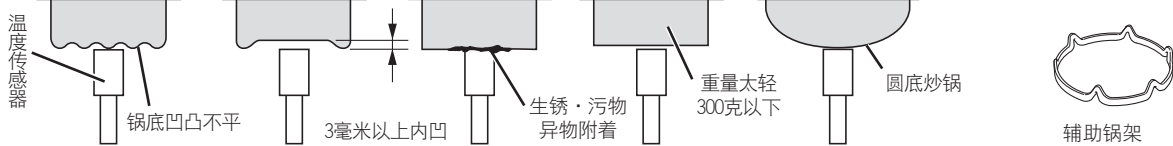
为了使温度传感器正常工作请务必仔细阅读。

警告



■使用时温度传感器的上面必须紧贴锅底，否则不能正常使用

- 如温度传感器上面不能紧贴锅底，就不能准确的检测锅内的温度变化，会发生起火、使用中熄火、烧坏机器等现象。
- 请不要使用辅助锅架，使用辅助锅架会造成传感器与锅底不能紧密接触，影响使用效果。



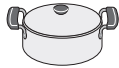
■请不要用耐热玻璃锅、砂锅等传热慢的锅具或浅底的大锅进行油煎或油炸的烹饪

油温会快速上升，可能引发起火。



选择合适的锅具

适合用于煮饭的锅请参考说明书 39 页

锅具种类		●油炸 (油量：200ml 以上) ●炒	其它烹饪	●油温设定模式 (油炸：油量 500ml ~ 1L)	●烧水模式 (水量： 500ml ~ 3L)	●煮模式 ●煮面模式 (水量 500ml ~ 3L) ●煮面大模式 (水量 500ml ~ 4L)
 普通锅	材质： 铝、铜、铁、搪瓷	○	○	○	○	○
	材质： 不锈钢	※厚壁	○	○	○	○
	※薄壁	×	○	×	○	○
 中华炒锅（圆底锅） 平底锅	材质： 铝、铜、铁	○	○	○	—	—
	材质： 不锈钢（平底）	※厚壁	○	○	—	—
	※薄壁	×	○	×	—	—
 无水锅 多层锅		○	○	×	○	○
 砂锅 耐热玻璃锅 高压锅		×	○ 有发生熄火的可能	×	×	×
 水壶		—	○	—	○	—

※厚壁：2.5mm 以上，薄壁：2.5mm 以下

○：适合使用

×：不适合使用（温度传感器不能正常工作）

❖请注意

用圆底锅炒菜时

- 请一定用手扶住锅柄进行烹饪。
- 请确认锅底与温度传感器是否紧密接触。
- 因圆底锅的大小、种类不同，请确认锅具是否放置平稳，否则温度传感器不能正常工作。



安全功能

防止油温过高

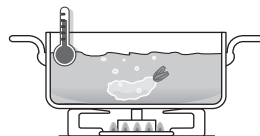
防止油温过高功能

一旦传感器检测到锅内油温过高，自动将火调节到小火，防止起火发生。
油温过高持续超过 30 分钟，或者火力被调节到小火后油温仍然持续上升，灶具会自动熄火。

右燃烧器

左燃烧器

后燃烧器



火力调节

燃烧器发生意外熄火，灶具能自动切断煤气

防意外熄火安全装置

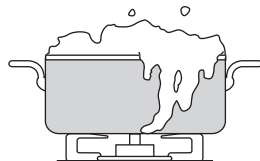
一旦从锅里的溢出物或风将燃烧器的火熄灭后，灶具会自动切断煤气的供给。

右燃烧器

左燃烧器

后燃烧器

烤箱



煤气切断

使用后即使忘记关火，燃烧器燃烧到一定的时间内自动熄火

灶具忘记关火定时功能

灶具燃烧器点火后约 2 小时后自动熄火。
灶具忘记关火定时时间是可以变更的。☞ 21 页

右燃烧器

左燃烧器

后燃烧器

灶具
自动熄火

烤箱忘记关火定时功能

烤箱从点火开始定时器启动，
没有定时情况下燃烧器最长工作 15 分钟后熄火。☞ 47 页

烤箱

烤箱
自动熄火

当煮食的食材将要发生烧焦且锅具未被损伤时自动熄火

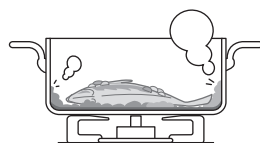
防止烧焦熄火功能

煮食时当锅底的食材发生烧焦时灶具能自动熄火。
根据锅具材质、烹饪食材的种类以及火力大小，烧焦发生的时间和程度是不同的。
※当海带、豆皮等食材沉淀在锅底时，不能正常的发挥防止烧焦、熄火的功能。

右燃烧器

左燃烧器

后燃烧器



自动熄火

发生地震时能自动熄火

震动感应关机功能

本器具可以检测到 4 级以上震度的地震，当 4 级以上地震发生时灶具·烤箱会自动停止工作。
关闭震动感应功能：按照说明书设置到「OFF」状态即可。☞ 21 页

右燃烧器

左燃烧器

后燃烧器

烤箱

自动熄火

防止错误操作

锁定功能（童锁）

右燃烧器

左燃烧器

后燃烧器

烤箱

为防止年幼小孩的无知或好奇按下操作开关，本功能可将操作旋钮、操作按钮锁定。

持续按住上锁按钮 3 秒钟，除电源开关以外的所有按钮都被变更为锁定状态。

锁定状态时即使关闭电源，也不能解除锁定状态。☞ 26 页



防止点火时被窜出的火苗烧伤

中火点火功能

右燃烧器

左燃烧器

为了防止点火时窜出的火苗，采用中火点火。☞ 26 页

烤箱内部温度过高时自动熄火

防止烤箱温度过热传感器

烤箱

烤箱内没有放入食材空烧时，烤箱内的温度会上升到异常高温状态，烤箱内的温度传感器会发出指令——自动熄火。

自动熄火

即使忘记关闭电源、自动关闭电源

电源自动关闭功能

右燃烧器

左燃烧器

后燃烧器

烤箱

机器使用完毕后即使没有关闭电源开关，3 分钟后机器将自动切断电源。

电源自动关闭时间可以设置变更。☞ 21 页

关闭电源

防止异常温度过高、锅底温度过高时自动变为小火

高温自动调节功能

右燃烧器

左燃烧器

后燃烧器

大火炒菜、干炒豆类、芝麻等需要用较高温度烹饪或空锅干烧时，燃烧器能判断锅内的温度自动大火·小火调节，防止锅内温度异常过热。

这种状态如持续超过 30 分钟、或者小火时锅内的温度还在不断持续升高，机器将自动熄火。

当火力最初变为小火时，报警器会发出【哔哔 -】一次声音提示。

因大火·小火的变化对烹饪有影响时请使用右燃烧器（大火燃烧器）大火模式。☞ 31 页

火力调节



各种设置的变更

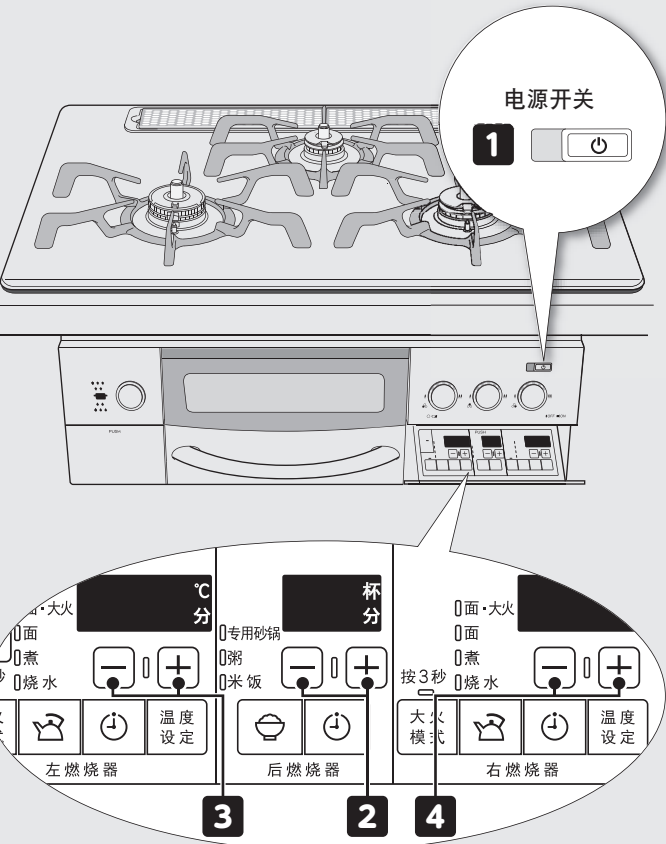
下面的自定义功能可以设置变更

显示部	功能	内容	设置项目
01	声音模式	语音提示有无设置	on: 有语音提示 (出厂设置) oFF: 无语音提示
02	音量	语音提示音量设置	1: 音量小 2: 标准音量 (出厂设置) 3: 音量大
03	发音速度	语音提示发音速度设置	1: 慢速 2: 标准速度 (出厂设置) 3: 快速
04	电源自动关闭时间	自动关闭电源时间在 1 ~ 5 分钟之间设置	1 ~ 5 分钟 (1 分钟单位) 3 分钟 (出厂设置)
05	忘记关火时间	灶具忘记关火时间设置	30 ~ 90 分钟 (10 分钟单位) 120 分钟 (出厂设置)
06	操作面板灯光自动变暗时间	操作面板灯光自动变暗时间设置。(为了延长电池的寿命, 在设置的时间内没有进行任何操作, 器具会自动降低操作面板的照明灯光亮度)。注意时间设置太长会降低电池的使用寿命。	10 秒钟 (出厂设置) 30 秒钟 oFF: 灯光常亮
※ 07	烧水提示时间	烧水沸腾后器具可发出水沸腾的语音提示, 可根据需要设置 1 ~ 5 段 (及时提示或延时提示) 提示时间。	1: 提前提示 2: 及时提示 3: 标准提示 (出厂设置) 4: 稍后提示 5: 延迟提示
※ 08	炖煮提示时间		
※ 09	煮面提示时间		
10	米饭口感调整	米饭的软硬可根据个人的喜好分 1 ~ 3 段调节	1: 小火 (软) 2: 标准 (出厂设置) 3: 大火 (硬)
11	锅巴口感调整 (仅限砂锅煮饭)	煮饭烧焦 (锅巴) 程度可分 1 ~ 5 段设置	1: 少许 2: 较少 3: 标准 4: 较厚 (出厂设置) 5: 厚
12	面包烤制程度调整	面包 (自动模式) 可设置烘烤 1 ~ 3 段程度	1: 小火 2: 标准 (出厂设置) 3: 大火
13	灶具 脱排烟机联动功能	灶具点火同时启动或不启动脱排烟机功能	on: 联动 (出厂设置) oFF: 不启动
14	脱排烟机风量切换	脱排烟机的风量自动切换 (on/oFF) 功能设置	on: 切换 (出厂设置) oFF: 不切换
15	震动感应功能停止	根据住所环境状况可以解除震动停机感应功能, 在有较平凡震动的地区可设置该功能。	on: 有效 (出厂设置) oFF: 解除
16	恢复出厂设置	已经变更的各项自定义功能设置可以恢复到出厂时的设置。	按右燃烧器定时设置按钮【+】3 秒钟
17	最后故障记录	可查询机器最后的故障记录	右燃烧器定时显示窗可显示出现故障的位置 -1: 左燃烧器 (标准燃烧器) -2: 后燃烧器 (小火燃烧器) -3: 右燃烧器 (大火燃烧器) -5: 烤箱 - : 无故障代码 后燃烧器定时显示窗可显故障代码

※后燃烧器定时显示窗可进行多种设置: L (左燃烧器)、R (右燃烧器)。

(用户自定义功能)

本机器的各种功能可以根据需要或经验进行自定义设置。



! 请确认是否已经解除了锁定功能。
(请参阅防止意外点火【锁定功能】) 26页

设置方法

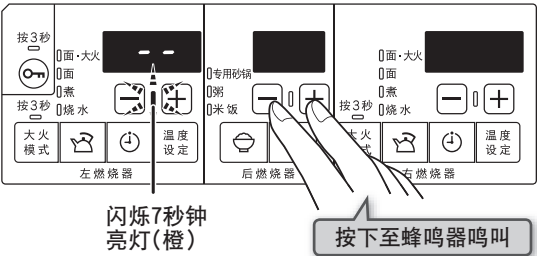
1 开启电源

按下电源开关。



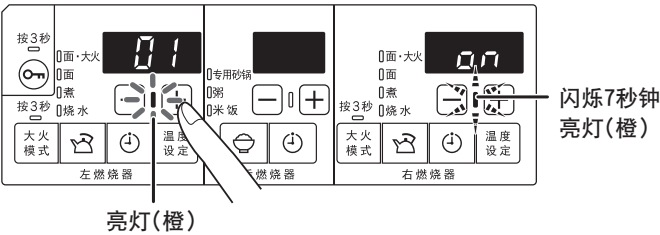
2 同时按下后燃烧器的定时设置按键 [+] [-]

持续按 3 秒钟以上至蜂鸣器发出提示音，左燃烧器定时显示器有 [- -] 显示出现。



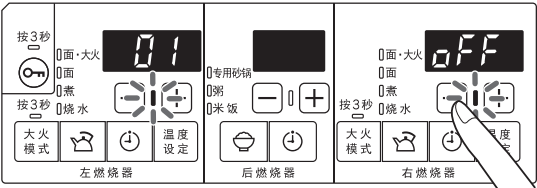
3 选择需要变更设置的项目

按左燃烧器定时设置 [+] 或 [-] 按钮。
按 [+] 按钮显示...01、02、03...的顺序依次增加。
按 [-] 按钮显示...01、17、16...的顺序依次减少。



4 变更设置

按下大火燃烧器定时设置按钮 [+] 或 [-]。



设置完毕后需要关闭电源一次之后，设置才能生效。
各项的设置请参见左侧图示。

各种设置的变更 (用户自定义功能)



灶具与脱排烟机的联动功能

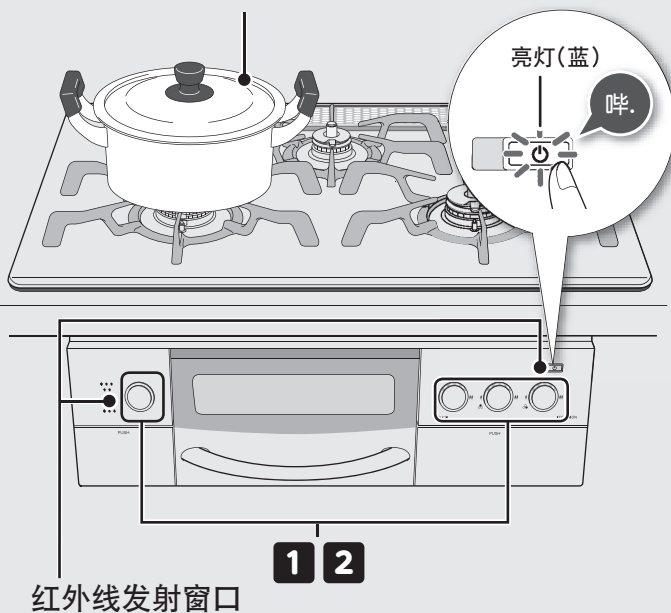
脱排烟机的运行可以与
灶具的点火·关火关联。



自动运行

1. 请将锅具放在锅架上

2. 开启电源开关



红外线发射窗口

◆请注意

请使用指定与本灶具配套的脱排烟机。

请使用指定品牌有联动功能的脱排烟机，否则不会产生联动的效果，请向经销商或本公司咨询。

脱排烟机的使用方法请阅读脱排烟机的使用说明书。

自动运行的设置方法

1 点火

按下操作按钮。

脱排烟机会自动开始运行。

脱排烟机的风量以【中】速度开始运行。

以后会根据火力大小自动变化速度。

2 关火

按下操作按钮。

脱排烟机会进入 3 分钟延时运行状态,3 分钟后停止运行。

手动运行的设置方法

1 开启脱排烟机

按下脱排烟机上的启动开关。

选择运行风量。

2 关闭脱排烟机

按下脱排烟机上的停机按钮。

脱排烟机上照明灯的使用

1 照明灯的开·关

按下脱排烟机上对应的照明灯开关。

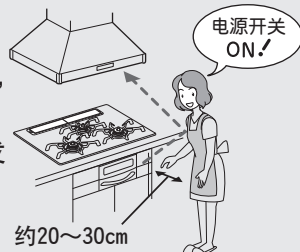
◆请注意●提示



联动操作

点火或关火时请站在灶具的正面、距离灶台约 20 ~ 30cm 公分，如右图所示。

脱排烟机的运转需要接收到从灶具发出的红外线信号，从灶具发出的红外线信号需要经过人体反射才能传递到脱排烟机。



● 以下操作方法，可能导致脱排烟机不能启动，但不是发生了故障。

- 操作时距离灶具太近。
- 操作时距离灶具太远。
- 站在灶具的侧面操作。
- 同时在操作电视机或空调的遥控器。
- 穿着黑色的、天鹅绒或毛衣等服装。
- 操作时灶具、脱排烟机受到阳光照射。
- 灶具的红外线发射窗口或脱排烟机的红外线接受窗口被污染。



※如发生以上所述联动不畅的情况时请直接操作脱排烟机的功能按钮。

◆脱排烟机的转速可以自动调节。如需要人为的改变转速，可操作脱排烟机相应的按钮。

- 无论使用灶具的哪一个燃烧器或烤箱，脱排烟机的风量都会根据火力大小自动变换。
- 当停止使用灶具、关闭燃烧器后脱排烟机的风量会自动以【中】的风量进入关机程序。



◆当脱排烟机设置了定时换气程序时。即使关闭了灶具，脱排烟机也不会停止运转。当需要停止运转时请操作脱排烟机相应的按键。

◆自动熄火（熄火安全装置启动、灶具·烤箱定时器等）的情况时，脱排烟机不会自动停止运转。请操作脱排烟机上对应的按键停机。

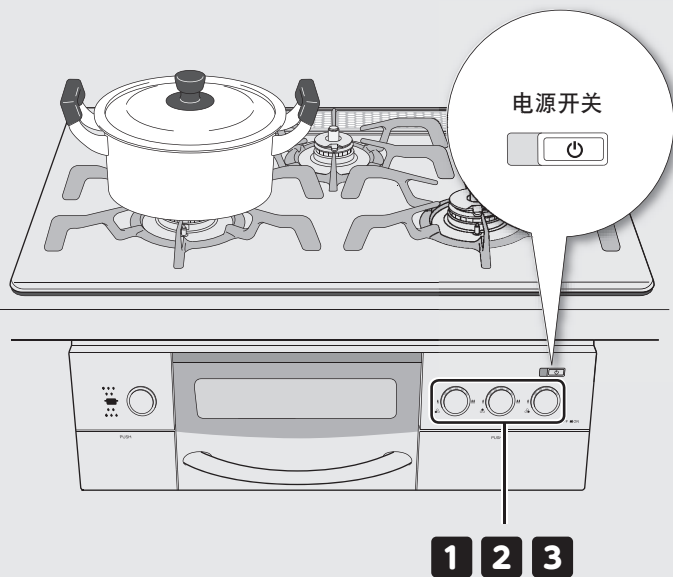
◆请一定要确认灶具所有的燃烧器是否熄火。

- 即使 关闭了一个燃烧器而其它燃烧器或烤箱还在工作时，脱排烟机是不会自动停止运转的。只有当所有的燃烧器、烤箱关闭后脱排烟机才会停止运转。



基本操作 (灶具的使用方法)

向您介绍灶具的基本操作使用方法



请确认按键锁是否解锁。

请参见防止意外点火【锁定功能】[P.26](#)

◆请注意

如发现操作面板上贴有透明的保护薄膜时使用前
请将薄膜撕去。

确认烤箱内部是否遗留有纸张、包装材料等，请
彻底清除。

要点提示

爆炒、干炒豆类、烧烤等…

请使用大火模式。[P.31](#)

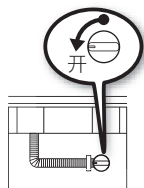
油炸、油煎等…

请使用温度设置模式。[P.27](#)

使用前…

1. 开启燃气阀门

开启与灶具相连接的燃气
阀门。



2. 放上锅具

注意锅具要放在锅架的中心位置。

3. 按下电源开关

按下器具的电源开关。



基本操作

1 点火

按下对应燃烧器的操作按钮。

2 火力调节

慢慢地转动操作按钮。

随着操作按钮的转动，对应的指示灯会点亮或熄灭。
(有时指示灯会闪烁，不会影响使用)。

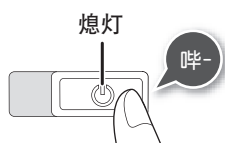
3 关火

按下对应燃烧器的操作按钮。

灶具使用完毕后

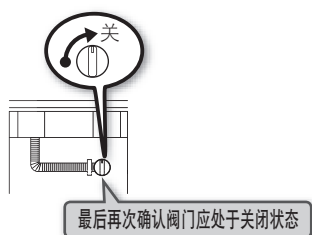
1. 关闭电源

按下电源开关



2. 关闭煤气阀门

关闭与灶具连接的煤气阀门。



◆请注意 • 提示

☞ 请参见防止意外点火【锁定功能】☞ 20 页

为防止年幼小孩的无知或好奇按下操作开关，可将操作按钮设置为锁定状态。

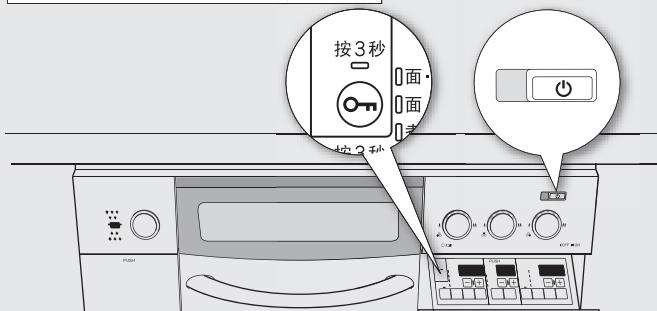
开启电源并确认所有的燃烧器都没有被点着。

开启锁定功能

解除锁定功能



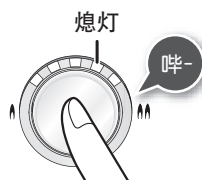
○ 熄灯 ● 亮灯 ● 闪烁



※开启锁定功能后即使关闭了电源，各个操作旋钮、按键的锁定状态也被记忆至锁定解除后。



※ 图示为右燃烧器



- 点火时右燃烧器的火力显示从小火侧开始第4盏灯闪烁。左燃烧器的火力显示从小火侧开始第4盏灯点亮。(中火点火功能) ☞ 20 页
- 后燃烧器的火力显示从小火侧开始第5盏灯点亮。

◆请根据使用锅具的大小，调节燃烧器火力，以燃烧器喷出的火苗不要溢出锅底为佳。

◆使用完毕后，请一定要确认是否关火。

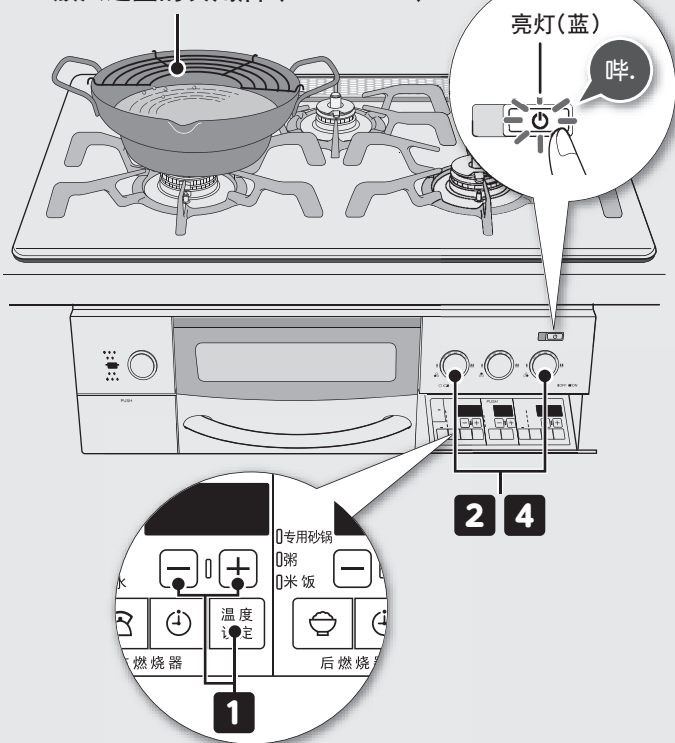


油炸或油煎

为了保持设定的油温，燃烧器的火力能自动大火 / 小火调节。



1. 请将锅具放置在锅架的中心位 放入适量的食用油 (500ml ~ 1L)
2. 开启电源开关



要点提示

可以烹饪火候难以掌握的油炸食材

温度设置参考

140	厚煎鸡蛋，汉堡牛肉饼、薄饼
160	炸鸡，炸猪排，煎薄饼
180	天妇罗、炸肉饼、炸饼
200	牛排，煎猪排，圆形大年糕的碎块油炸

煎炸时的温度设定需要根据使用锅具的种类、材质、壁厚、油量等不同有不同的差异。

适合煎炸的使用锅具请参考。👉 18 页

1 设置温度

按下对应燃烧器的温度调节按钮。

初始默认温度为【180℃】。

按下温度设置按钮【+ / -】设置需要的温度。

温度的设置可在【130 ~ 220℃】之间以 10℃ 为单位进行设置。

2 点火 · 火力调节

按下操作按钮。

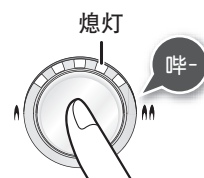
旋转操作按钮调节火力大小。

如设置了煎炸温度蜂鸣器会提示

3 开始煎炸

4 关火

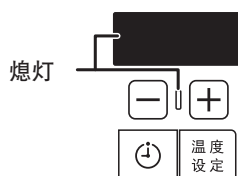
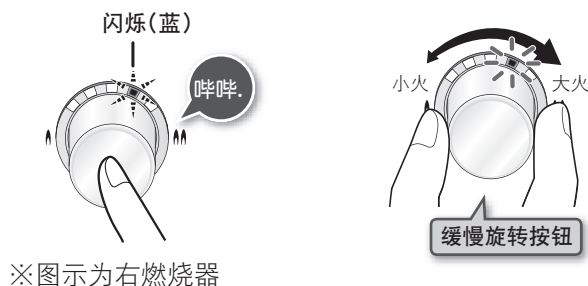
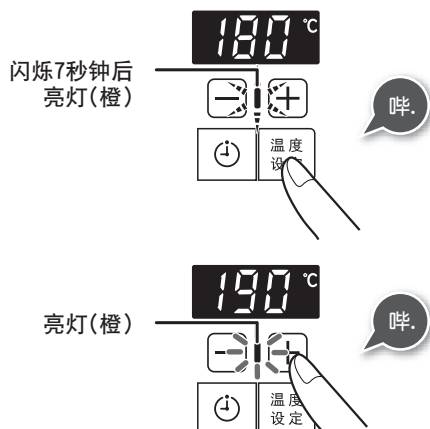
按下操作按钮。



(温度设置模式)

右燃烧器

左燃烧器

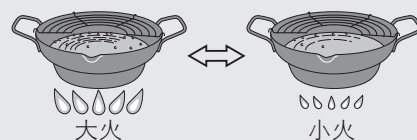


◆请注意 • 提示

- 如需要取消温度设置模式时，请再一次按温度设定开关。
- 使用煎炸模式烹饪同时可以使用定时模式来防止食材过度煎炸，时间可以在 1～120 分钟之间设置。☞ 29 页 开启定时模式时的初始默认时间为 5 分钟，定时模式以倒计时方式进行。

◆煎炸食物时注意火力大小的调节，以火焰不要飘出锅底为最佳。

- ◆在煎炸过程中请不要离开。
被煎炸的食物会因温度过高会发生烧焦或起火的可能。
- ◆在煎炸食材的过程中如果发生了熄火，请取消温度设置。请再次从 1 开始重新操作。
- 在煎炸的过程中可以对已经设置的煎炸温度进行改变。
- 在煎炸的过程中，为保持油温在设定的温度上，燃烧器的火力会不断在大火·小火之间切换。
- 当自动火力切换到大火强度时，蜂鸣器会及时发出【哔哔哔.】的提示音。



◆烹饪结束后请确认是否关火。

油炸或油煎
(温度设置模式)

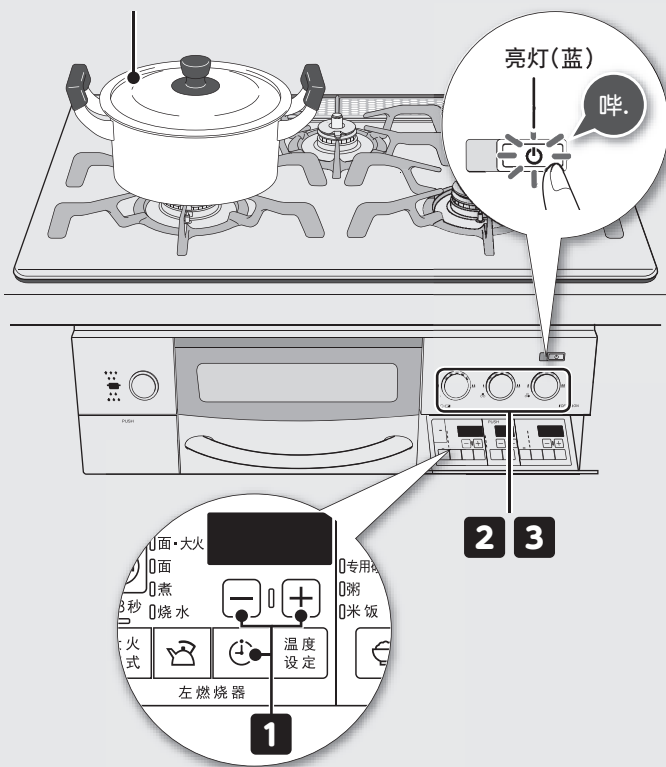


灶具定时器的使用方法

使用定时烹饪会有自动提示、自动熄火，防止忘记关火等非常便利的保障功能。



1. 请将锅具放置在锅架的中心位置 2. 开启电源开关



要点提示

烧水模式可以灵活运用来煮茶、煮鸡蛋等食材的烹饪。

使用方法 34 页

1 设置使用时间

按下对应燃烧器的定时操作按钮。
定时器从最初 1 分钟默认时间开始运行。

按下定时操作按钮的【+ / -】调节按钮，设置需要的烹饪时间。

右燃烧器 · 左燃烧器可以 1 分钟为单位设置 1 ~ 120 分钟，后燃烧器可以 1 分钟为单位设置 1 ~ 90 分钟。
持续按时间设置按钮，30 分钟以内以 5 分钟为单位快速设置，30 分钟以上以 10 分钟为单位快速设置。

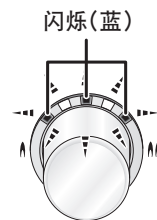
2 点火 · 火力调节

按下操作按钮。

缓慢旋转操作按钮，调节燃烧器的火力。

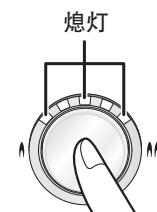
距离定时结束前 30 秒，蜂鸣器发出提示音

定时结束，蜂鸣器发出提示音
灶具自动熄火。



3 按下操作按钮

按下操作按钮，
切换至熄火状态。



(灶具定时模式)

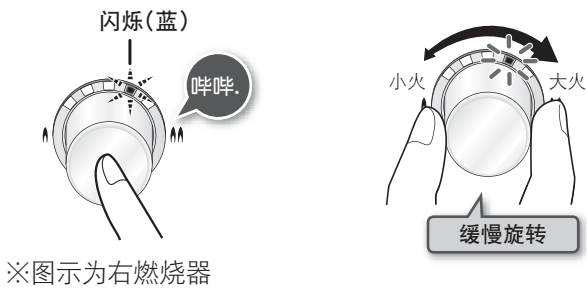
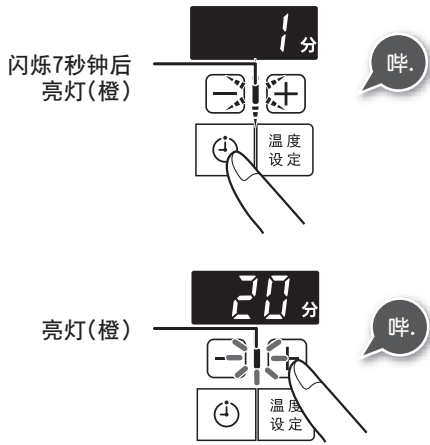
右燃烧器

左燃烧器

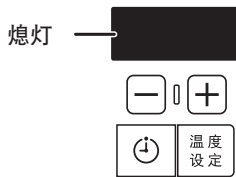
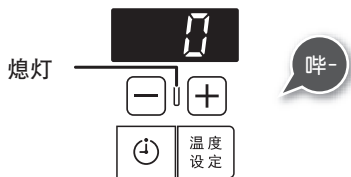
后燃烧器

◆请注意 • 提示

- 在烹饪中也可以设置定时时间。
- 如需要取消定时，可再次按下定时开关按钮。
- 如果灶具定时器在运行中时，忘记关火功能则停止工作。



◆燃烧器的火力大小应控制在火焰不飘逸出锅底外为适宜。



- 定时熄火后，如没有将操作按钮复位到熄火状态，定时显示为约 10 秒钟后定时显示熄灭、火力大小指示灯则闪烁至电源自动关闭为止。

大火模式

炒菜、干炒豆类

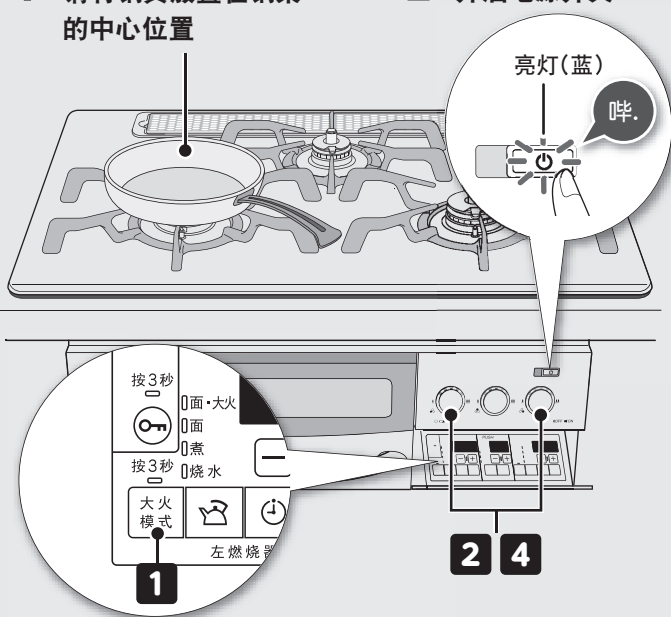


本功能适用于大火炒菜、干炒豆类等高温烹饪，燃烧器火力不会变化或熄火。

以下功能会暂时停止工作
【防止油温过高功能】
【防止烧焦熄火功能】

1. 请将锅具放置在锅架的中心位置

2. 开启电源开关



要点提示

使用大火模式烹饪

- 可能发生突然火力变小或熄火

警告



■ 大火模式不能用于煎炸食材
食用油的温度不能得到控制有引发起火的可能。



■ 不得使用烧烤网
烧烤的残渣、溢出的油脂会掉落在面板上有引发起火、或异常过热损坏机器的可能。



1 设置大火模式

按下大火模式操作按钮并持续 3 秒钟以上。
大火模式指示灯会从闪烁状态变为亮灯状态、蜂鸣器发出提示音。

2 点火 · 火力调节

按下操作按钮。

缓慢旋转操作按钮，调节燃烧器的火力。

3 开始烹饪

4 关火

按下操作按钮、熄火。



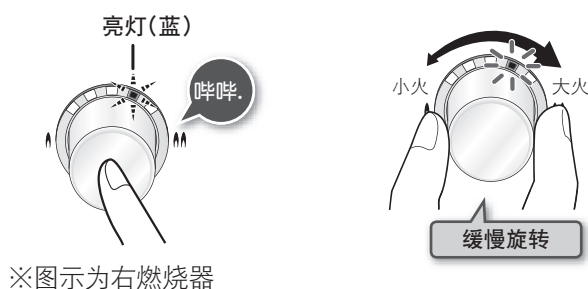
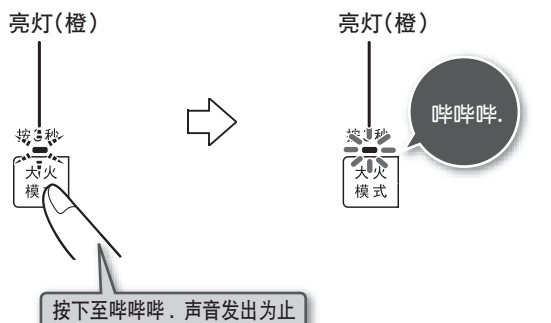
注意



■ 直接在灶具燃烧器上面烧烤鱼或肉类食材时请注意不要将食材置于温度传感器正上方
一旦鱼或肉的渍水、油脂等滴落在传感器上，会降低传感器的灵敏度不能准确的检测锅底温度，可能发生起火、中途熄火等故障。

右燃烧器

左燃烧器



熄灯

按3秒
大火模式

◆请注意 • 提示

- 需要取消大火模式时请再次按下大火模式按钮。
- 火焰熄灭后大火模式被取消。
- 同时使用定时烹饪时,定时时间可在1~60分钟之间设置。
29 页
定时开始的初始默认显示时间为「1」分钟。

◆火力的大小以火焰不要飘出锅底为宜。

- ◆当锅具被加热后,这时如向锅具里加入的食用油油量太少,食用油的油温会急剧上升并有起火的可能,请十分的注意。
- 当自动火力达到大火以上强度时,蜂鸣器会及时发出【哔哔.】的提示音。

◆关火后请务必确认火确实熄灭了。

要点提示

温度传感器的工作原理

①通常时

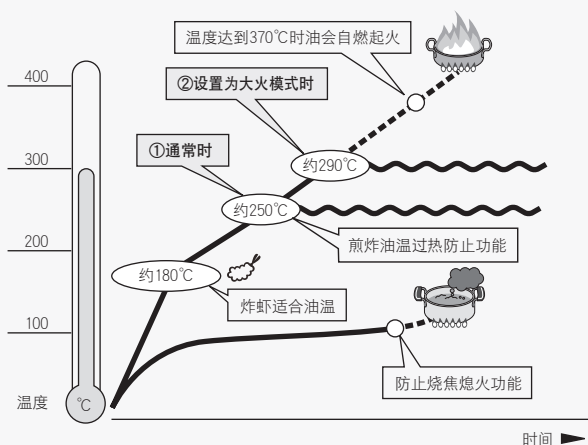
温度传感器会根据当前使用的工作模式自动控制锅内的温度,当检测到用大火模式炒菜、干炒豆类或空锅干烧等较高温度时,能自动调节火力大小或者自动熄火等动作来降低锅内温度。

②大火模式工作时

温度传感器在大火模式下不会停止工作,而且工作的温度比①通常时更高。即使在大火模式下也能通过自动调节大火·小火或自动熄火等方法来防止锅内温度异常过热。大火模式从设置开始最长工作时间为60分钟(过程中最初变为小火开始约30分钟)后自动熄火。

在大火模式工作时即使设置了定时时间、忘记关火时间等情况,灶具也会按高温烹饪的时间自动熄火。

大火模式工作时防止烧焦、煎炸油温异常过热等功能不起作用。





烧水模式

水开后灶具会发出提示音、并自动熄火。

1 设置烧水模式

按下烧水按键选择需要使用的菜单。

每按一次按键使用程序按如下顺序变换。



2 点火·火力调节

按下操作旋钮。

缓慢旋转操作旋钮调节火力。

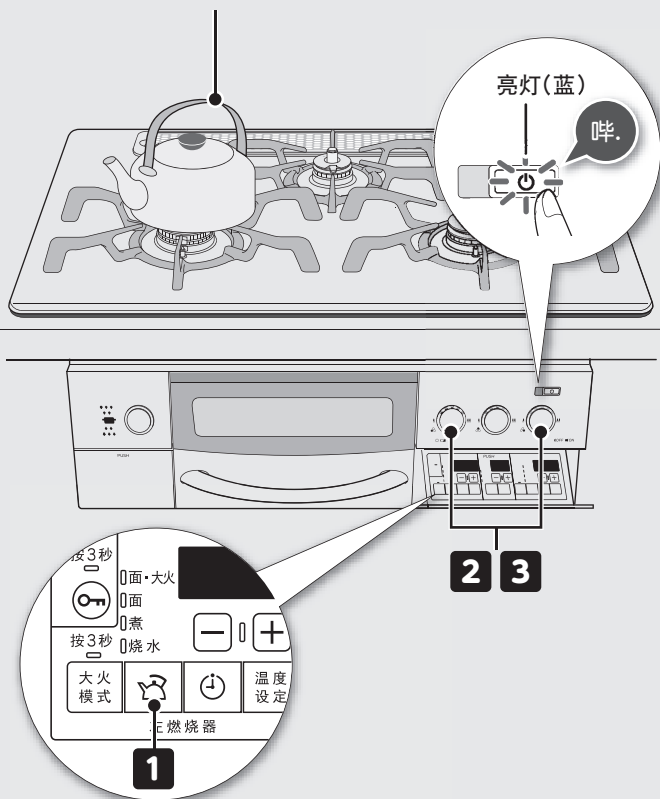
水开后、蜂鸣器发出提示音

燃烧器自动熄火。

3 关火

按下操作旋钮，熄火状态。

1. 请将水壶或锅具放置于锅架的中心 2. 按下电源开关



适用锅具	适合的水量
平底锅 水壶	右燃烧器：500ml ~ 3L 左燃烧器：500ml ~ 2L 为了防止沸腾的水发生飞溅，请将壶或锅具的盛水量控制在 60% ~ 70%。

◆请注意

为了温度传感器正确发挥作用，请遵守下面各项。

从点火到水烧开的过程中

- 不要频繁的揭开、关闭锅盖
- 不要搅拌锅里的水
- 不要移动水壶或锅具
- 不要添加水
- 不要放入物料
- 不要变更火力大小

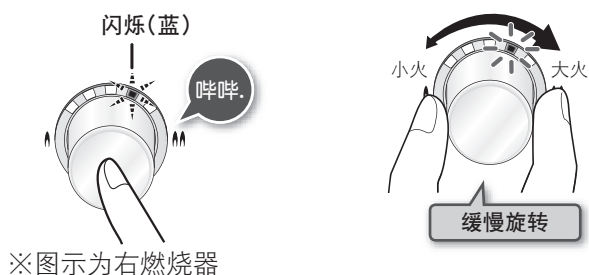
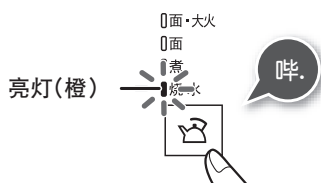
(烧水模式)

右燃烧器

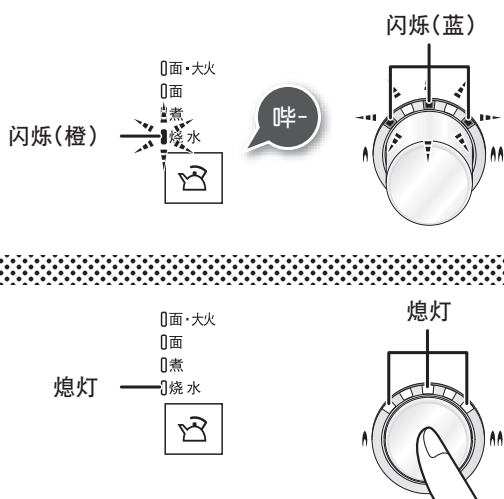
左燃烧器

◆请注意 • 提示

- 使用定时模式，水沸腾后的保温时间可以在 1 ~ 120 分钟之间设置。☞ 29 页
定时开始的默认时间为「5分」。



※图示为右燃烧器

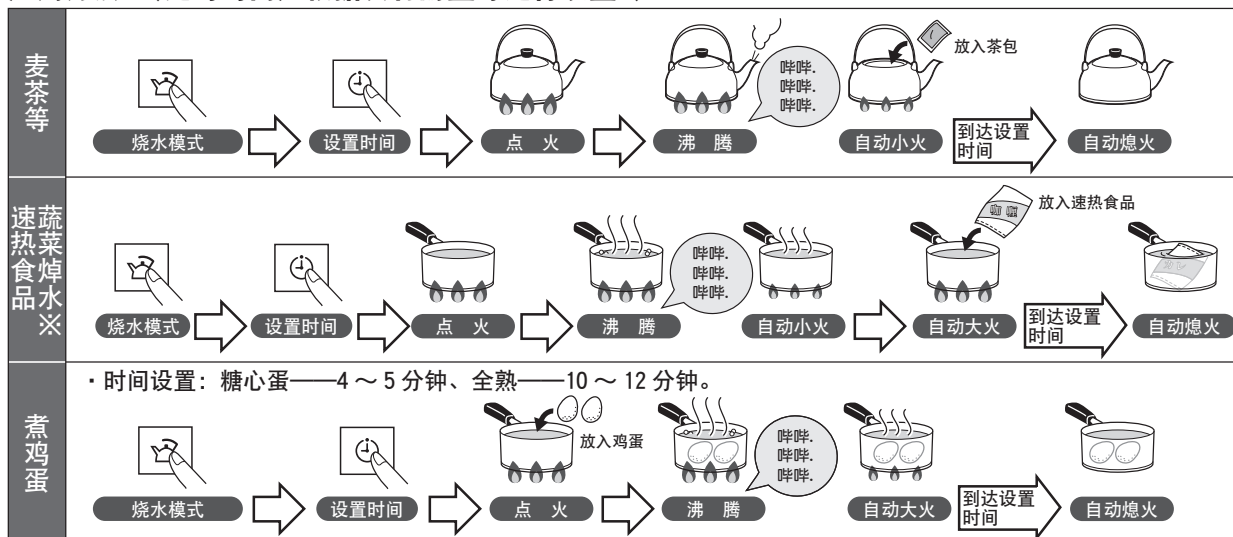


◆调节火力时请根据锅具的大小，以火焰不溢出锅底为佳。

- ◆ 水沸腾后的提示时间因水壶或锅具的形状、材质以及烧水的水量不同有一点差异，请注意不要被沸腾溢出的水烫伤。
- 如发现水沸腾提示时间有提前或滞后时，可以通过 5 段定时时间功能来调整水沸腾后的提示时间。☞ 21 页
- 如下列情况、会发生水还没有烧开却误判水已沸腾的情况发生。
 - 用烧水模式再烧已经烧开后的水（约 70℃ 以上）。
 - 水壶或锅底有污物、生锈等。
- 如操作旋钮没有回复到熄火状态的位置时，烧水指示灯、火力指示灯会一直闪烁到电源自动关闭为止。

要点提示

水沸腾后、定时器还可以运行。（烧水模式）
应用方法：（定时时间应根据食材的量等进行设置。）



※水沸腾后将蔬菜放入沸水中略微一煮就捞出。

烧水模式
(烧水模式)



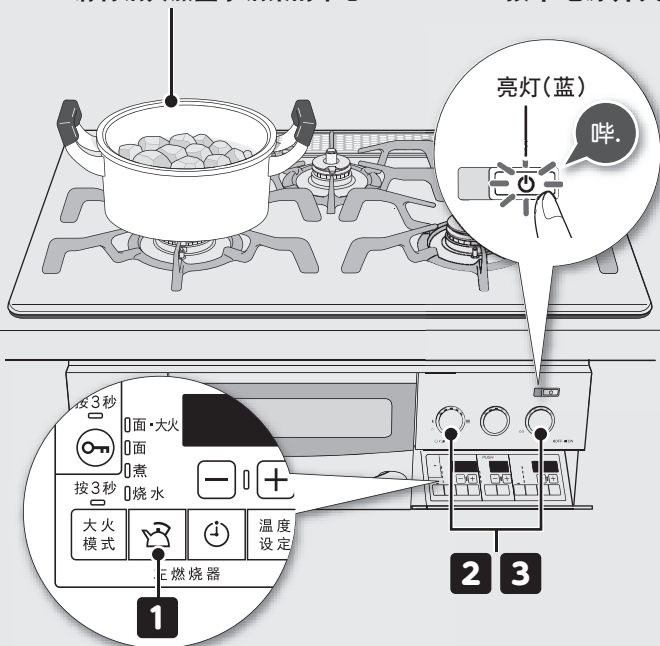
煮模式



锅内加水放入食材、点火进行煮食，为防止溢出、燃烧器火力会自动调节。请不要在水沸腾后再加入食材（不能用该模式进行蔬菜焯水）。

1. 请将锅具放置于锅架的中心

2. 按下电源开关



大小合适的锅具	加入适量的水
锅具直径：18～26cm 材质：铝锅、铜锅、搪瓷锅、铁锅、不锈钢锅、复底锅	加入的水应淹没到食材上4cm 以上的位置。 (注意：锅具内放入的食材加水的量应小于锅具容量的60%)
适合的食材	不适合的食材
土豆、萝卜、胡萝卜、牛蒡、南瓜等	芋头、小豆、大豆、笋 ※食材最好切成小于3cm 大小的方块。
食材的量：500g（相当约4～5人份）	

◆请注意

为标准温度传感器能正常工作，请遵守以下的注意事项。

- 请从冷水开始烹饪，不要用热水开始烹饪。
- 烹饪中不要向锅内追加冷水。
- 烹饪的过程中不要移动锅具。
- 水沸腾后不要再向锅里放入食材。

1 设置煮模式

按2次使用燃烧器的烧水按键。

每按一次按键对应程序按如下顺序变换。



2 点火·火力调节

按下操作旋钮。

缓慢旋转操作旋钮调节火力。

水沸腾后、蜂鸣器发出提示音
火力自动调节、保持沸腾状态。

3 关火

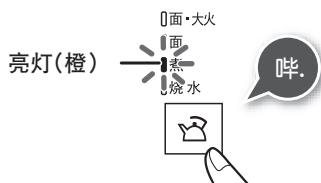
按下操作旋钮，熄火状态。

(煮模式)

右燃烧器

左燃烧器

◆请注意 • 提示



※ 图示为右燃烧器



◆如果温度传感器处于高温时不能设置煮的模式。请等待冷却后设置。

◆有时为了除去食材中碱味或异味，会使用淘米水、米或是调味料，这时有可能发生汤汁溢出或煮不熟的情况，请用手动方式烹饪。

●使用定时模式，水沸腾后持续沸腾时间可以在 1 ~ 60 分钟之间设置。☞ 29 页
定时开始的默认时间为「5分」。

◆煮食食材时请添加足够的水。
(建议水应淹没至食材以上 4cm)

◆调节火力时请根据锅具的大小，以火焰不溢出锅底为最佳状态。

◆因锅具的形状、材质以及水量的多少、食材的不同沸腾提示时间有所不同，有发生沸水溢出的可能。请注意不要被烫伤。不适合自动烹饪的食材请用手动方法。

◆煮食食材时请不要盖上锅盖。否则食材的颜色和味道可能变坏，开盖煮食可以将食材里的碱和酸等随水蒸气一起蒸发。

◆如果需要再次使用煮食过的水时请使用手动方法烹饪。

◆当自动烹饪没有达到您的煮食要求需要继续烹饪时，请使用手动方式烹饪。

●从沸腾开始经过 60 分钟后、燃烧器显示部将显示「00」、并自动熄火。

●用设置变更功能可以改变煮食时间的提示音的提前或滞后。☞ 21 页

●灶具可以检测水沸腾、使用定时模式可以设置水沸腾后的持续沸腾的时间，这个时间可在 1 ~ 60 分钟之间调整。

☞ 29 页
●当自动火力切换到大火强度时，蜂鸣器会及时发出【哔哔. .】的提示音。

◆使用完毕后请务必确认是否关火。

煮模式
(煮模式)

要点提示

煮食各类食材的参考时间 (火力自动调节开始的时间)

食材	食材大小	烹饪时间
土豆	整块 (约 100g)	20 ~ 25 分
	4 等分	10 ~ 15 分
萝卜	圆片 (约 3cm)	50 ~ 60 分
	小片 (厚约 1cm)	15 ~ 20 分

食材	食材大小	烹饪时间
胡萝卜	圆片 (约 1cm)	4 ~ 6 分
	半圆片 (厚约 1cm)	
牛蒡	约 5cm 长段	5 ~ 10 分
南瓜	约 3cm 方块	5 ~ 10 分

注) 因食材的大小、水量的多少、锅具的大小不同煮食的时间有长短的差异。



煮面模式

灶具

Cooking Stove

火力自动调节、设置时间结束后自动熄火、防止过分煮食或汤水溢出。

请务必用冷水开始烧水。
不要用热水来烧开水。

1 设置煮面模式

按下使用燃烧器的烧水按键。

锅径为 16 ~ 22cm 时...面：按 3 次

锅径为 24 ~ 28cm 时...面·大火：按 4 次

每按一次按键对应程序按如下顺序变换。



2 设置煮面时间

按下灶具定时设置按键 [+ / -] 设置定时时间。

1 ~ 30 分钟之间可以 1 分钟为单位进行设置。

3 点火 · 火力大小调节

按下操作旋钮：点火。

缓慢旋转操作旋钮：调节火力。

水沸腾、蜂鸣器发出提示音

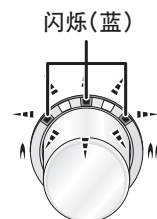
4 开始煮面

放入食材、立刻按下灶具定时按键。

火力自动调节、保持沸腾状态。

定时结束前 30 秒钟、蜂鸣器发出提示音

定时结束、
蜂鸣器发出提示音
自动熄火。

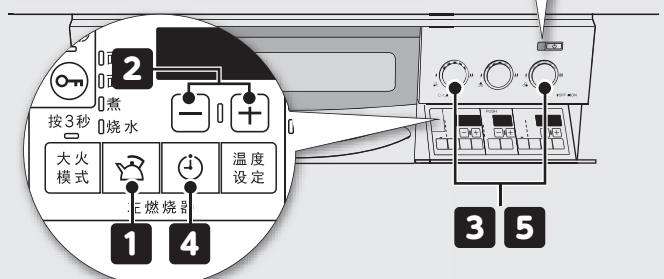
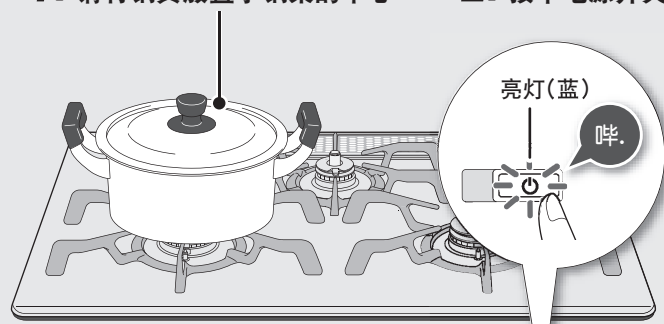


5 按下操作旋钮

按下操作旋钮、恢复到熄火状态。

1. 请将锅具放置于锅架的中心

2. 按下电源开关



选择适合的锅具		适合的水量
面	锅径：16 ~ 22cm	500ml ~ 3L
面大	锅径：24 ~ 28cm	500ml ~ 4L
材质：铝锅、铜锅、搪瓷锅、铁锅、不锈钢锅、复底锅		100 克面对应加入 1 升水，根据锅具的大小加入适量的水（水量不得超过锅具容量的 60% 为好）。
适合的面		不适合的面
荞麦面、乌冬面、拉面、蔬菜汁面、挂面、意大利面		冷冻面

◆ 请注意

为标准温度传感器能正常工作，请遵守以下的注意事项。

从点火到水沸腾

- 不要不断揭开锅盖。
- 不要移动锅具。
- 不要加入食材。
- 不要搅拌。
- 不要中途加入冷水。
- 不要手动改变火力。

煮面时

- 不要移动锅具。
- 不要中途加入冷水（包括添加水）。
- 不要加入食材。
- 不要频繁手动改变火力。

(面 / 面 · 大火模式)

右燃烧器

左燃烧器

◆请注意 • 提示

- ◆如果温度传感器处于高温时不能设置「面 / 面 · 大火」模式时, 请等待冷却后设置。
- ◆不适合自动煮的面食(可能有不能煮熟的情况发生)、请使用手动模式进行烹饪。
- ◆如果不正确的设置了煮面或煮面 · 大火模式, 可能发生汤水溢出或不能煮熟的可能发生。所以煮面时请选用适合的锅、加适合的水、煮适量的面。

- ◆煮食时间、请参考食品袋上标记的推荐时间, 再根据自己对食材软硬的习惯, 确定煮食时间。

- ◆调节火力时请根据锅具的大小, 以火焰不溢出锅底为最佳状态。

- ◆因锅具的形状、材质的不同以及水量的多少、沸腾提示时间有所不同, 有发生沸水溢出的可能。请注意不要被烫伤。

- ◆在水沸腾前请不要放入面食。可能发生汤水溢出的情况。

- ◆如果面条上附有大量的面粉时, 请仔细将面粉抖落后再下锅, 防止面粉浑汤后溢出。

- ◆面下锅煮食时请一定不要盖上锅盖, 会发生汤水溢出。

- ◆面下锅后、请立即按下定时按键、选择定时时间。

- 面下锅后、如没有设置定时时间, 灶具显示部将在 10 分钟后显示「00」、并自动熄火。

- ◆面下锅煮食时、请不时翻动面条。以防止汤水溢出或急速沸腾飞溅发生。

- 煮面时如设置了定时时间, 在煮面过程中时间不能变更。

- ◆如果需要放盐时, 请在水沸腾、蜂鸣器发出提示音后进行, 并不断搅拌直至盐完全融化。

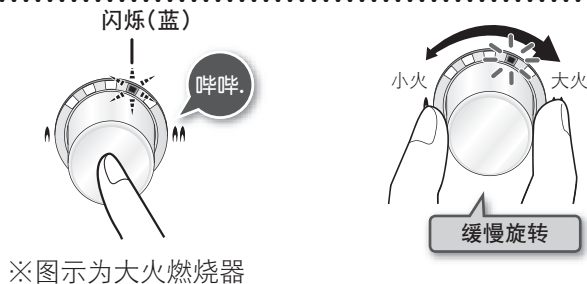
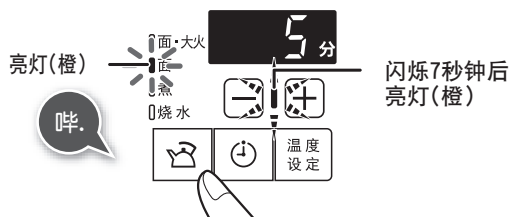
- ◆如果需要再次使用煮食过的面水时请使用手动方法烹饪。

- ◆自动烹饪不足需要继续烹饪时请使用手动方式烹饪。

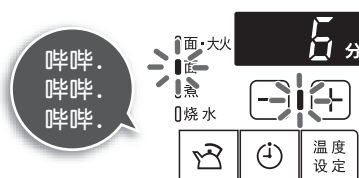
- 用设置变更功能可以改变煮面时间的提示音的提前或滞后。☞ 21 页

- 当自动火力切换到大火强度时, 蜂鸣器会及时发出【哔哔.】的提示音。

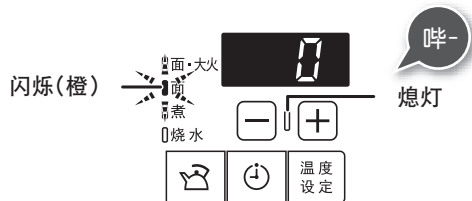
- 如操作旋钮没有回复到熄火状态的位置时, 烧水指示灯、火力指示灯会一直闪烁到电源自动关闭为止。



※图示为大火燃烧器



显示由分钟变为秒的倒计时

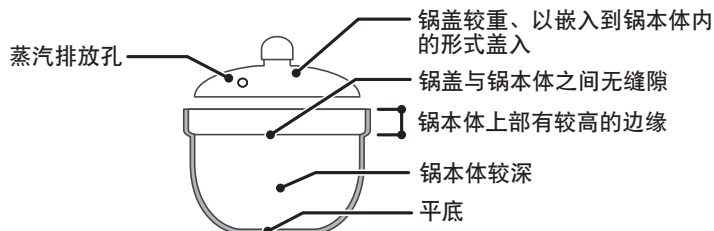


煮米饭 · 熬粥

适合煮饭的锅具

想要做出好吃的米饭、请选择正确的煮饭模式以及适合的锅具。

※煮饭专用砂锅属另购部品。  83页



煮饭锅的选择方法

锅具的种类		米饭	粥	煮饭量●要点提示
铝锅		※ ○	※ ○	用2mm以下的薄壁锅煮饭烧焦的程度较重。
搪瓷锅、不锈钢锅		※ ○	※ ○	有时会有烧焦的情况发生。 用2.5mm以下壁厚的锅煮饭烧焦的程度较重。
市场销售的一般砂锅		✗	※ ○	仅限熬粥用。
煮饭专用砂锅(另购) RTR-201GA		○	○	米饭2.5杯、粥1杯、薄粥0.5杯
玻璃锅、压力锅、多层锅		✗	✗	不能完全的煮熟米饭、请不要使用。

○：适合煮饭的锅具 ✗：不适合煮饭的锅具（温度传感器不能正常工作）

※如果锅盖上没有蒸汽排放孔，这时因锅具的材质·形状的不同、烧焦、汤汁的溢出或没有煮熟的情况也会发生。

如遇这种情况请购买以上推荐的专用饭锅。  83页

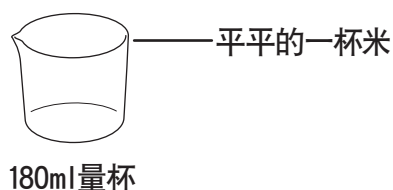
一次煮饭米的用量

米饭	1 ~ 5 杯
菜饭	1 ~ 4 杯
粥	0.25 ~ 1 杯
薄粥	0.25 ~ 0.5 杯

煮出好吃米饭的小窍门

1 掌握正确的用量

请使用 180ml 的计量杯。



2宽绰的水快速淘米

- 请快速倒掉第一次淘米水。
这样做是为了不让米吸收浑浊的米糠水。
- 「淘米 → 冲洗」重复数次。
快速、麻利的冲洗至浑浊变得清澈。



快速淘米

●提示

- 如果淘米不彻底、煮出的米饭会有异味、呈黄色或容易烧焦等。

推荐米和水的用量

用米量		用水量		
		米饭	粥	
容量	杯(重量)		粥	薄粥
45ml	0. 25杯(约 38g)	—	360ml	470ml
90ml	0. 5 杯(约 75g)	—	540ml	630ml
180ml	1 杯(约150g)	300ml	900ml	—
270ml	1. 5 杯(约225g)	390ml	—	—
360ml	2 杯(约300g)	480ml	—	—
450ml	2. 5 杯(约375g)	580ml	—	—
540ml	3 杯(约450g)	670ml	—	—
720ml	4 杯(约600g)	930ml	—	—
900ml	5 杯(约750g)	1130ml	—	—

❑请注意

- 米和水的用量可以参考左表，也可根据自己的经验增加或减少。
- 煮菜饭时水的量比煮米饭时的量要多约一成的量(含调味料、有水份的食材等)。

米在水里浸没的时间

米的品种		浸水时间	
		春~夏	秋~冬
米 饭	白米	30分以上	60分以上
	免淘米、糙米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	杂粮米		
	陈米		
	麦饭		
粥		0 ~30分	

要 点

- 淘米后、需让米在水里浸没 30 分钟以上再煮。
- 淘米后立即煮饭，煮好的米饭口感比较偏硬。
- 淘米时干燥的米如在水里浸泡的时间过长会变得易碎，淘米不干净、煮出的米饭会有异味、呈黄色、口感不佳等。

免淘米的煮食小窍门

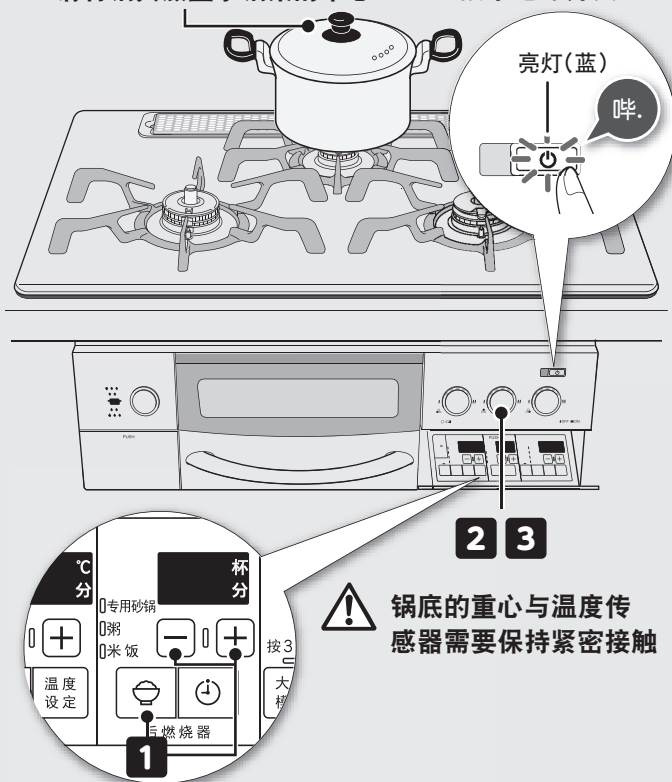
- 1、2 的步骤要快
带有米糠、碎米中的淀粉会沉淀到锅底，容易煮成夹生饭。
- 留有足够的浸米时间
- 加水量可适当多加约 3%
免淘米请使用盛米的专用杯。
- 仔细地搅拌排除米里的气泡
当米的表面附有气泡时，气泡会阻止吸收水分、可能会煮成夹生饭。

煮米饭·熬粥

煮米饭、熬粥完成后、发出提示音并自动熄火。



1. 请将锅具放置于锅架的中心
2. 按下电源开关



◆请注意

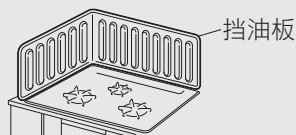
本机器没有配置煮饭专用砂锅。

使用「砂锅模式」必须使用我公司销售的煮饭专用砂锅（另购品）。83 页

市场上销售的一般砂锅不能做出好吃的米饭。专用砂锅的使用注意事项和烹饪方法，请阅读专用砂锅的使用说明书。

如果您在使用如图所示或类似的挡油板，在煮饭时请不要使用。

如果在灶具的周围放置了挡油板，可能产生排气不畅、燃烧不良、煮饭受热不均等不良原因。



1 煮米饭以及饭量的设置

按下煮饭按键。

每按一次按键对应程序按如下顺序变换。



按下后燃烧器定时 [+ / -] 按键、设置煮饭量。
(仅限煮米饭)

后燃烧器显示部显示最初默认量「3杯」。

可在 1～5 杯之间以 1 杯为单位设置煮饭量。

※如果需要设置的煮饭量是 1.5、2.5 杯，请选择多一级的量，如 1.5 杯可设置为 2 杯、2.5 杯可设置为 3 杯。

2 点火

按下后燃烧器操作按钮。

自动火力调节。



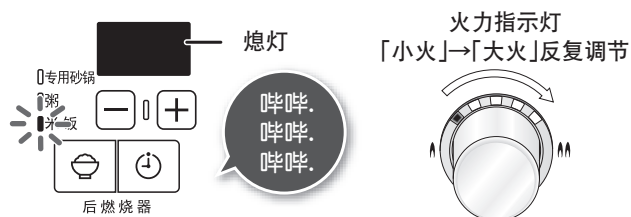
米饭·专用砂锅

饭煮好了、蜂鸣器发出提示音、开始焖饭

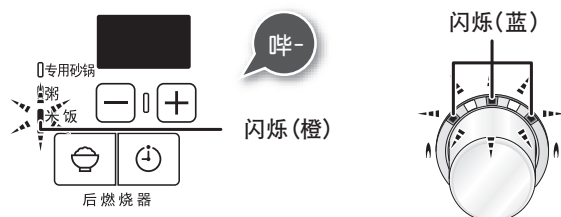
自动关火。

【煮饭模式：10 分钟】

【专用砂锅模式：15 分钟】

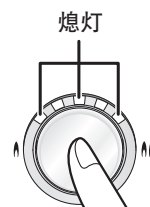


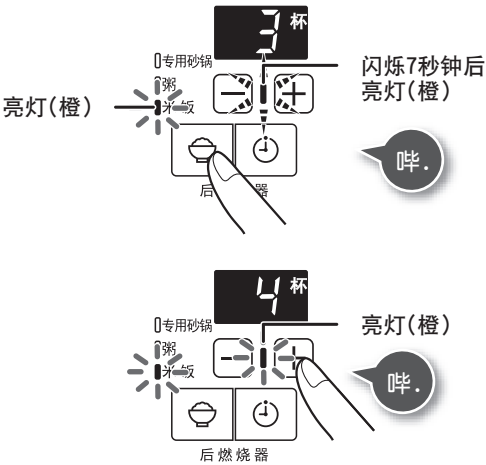
焖饭完成、蜂鸣器发出提示音



3 关火

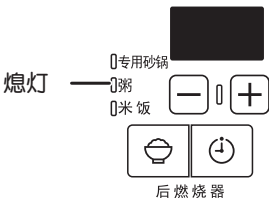
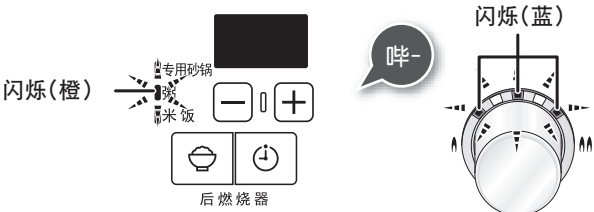
按下操作旋钮，熄火状态。





熬 粥

煮粥完成、蜂鸣器发出提示音
自动关火。



◆请注意 ● 提示

- ◆开始煮饭后、经过一定时间灶具定时设置指示灯熄灭，这时不能变更或取消定时运行。
如因必要的原因需要取消时，可进行关火操作。
- ◆燃烧器在运行期间注意不要有吹风、风扇以及空调对火焰的影响，否则不能做出好吃的米饭。
 - 煮饭模式在运行期间，不能调节火力大小。
 - 当连续2次以上设置相同的饭量时，上次的设置将被记忆和显示。
 - 当用煮饭模式煮较少饭量时，担心锅巴太多（烧焦程度较重）或感觉不能煮饭时，可使用用户自定义模式加减3段来调整煮饭模式。☞ 21 页
 - 使用专用砂锅模式煮饭，锅底有少量的锅巴产生。希望锅巴产生量的多或少，可以使用用户自定义模式加减5段来调节。☞ 21 页

🍲 推荐煮饭时间

煮米饭	28 ~ 37 分钟（含焖饭 10 分钟）
熬粥	35 ~ 50 分钟
专用砂锅	32 ~ 38 分钟（含焖饭 15 分钟）

- ◆焖饭后…
将米饭从锅底向上翻开，让多余的水分散发出去，米饭将会变得更加可口。

🍲 煮米饭

- 煮好的米饭不可以再加热（会发生锅底烧焦）。
- 在焖饭期间、如果将操作旋钮复位，焖饭完成后不会有提示音发出。

🍲 熬粥

- ◆如用米饭煮粥（菜粥等）时，请用手动方法烹饪。
- ◆从熬粥的开始就将盐、调味料等放入，熬粥的途中请不要搅拌。这样会使米粘结或把米压碎，会煮不好粥。
- ◆熬粥时如遇汤汁溢出请将锅盖半盖或不盖、尽量不要使汤汁溢出。
- ◆如希望熬好的粥再浓稠一点的话，请再点火、根据需要的浓稠度进行再烹饪。

🍲 煮菜饭

- ◆因水份要被米吸收、请在放米时将调味料等一起放入。
- ◆请将煮饭菜用的食材、黄油、番茄酱等调味料放在米的上面，等饭做好了以后再搅拌混合。如果食材、调味料等沉淀到锅底的话有煮不好的情况发生。
- 如操作旋钮没有回复到熄火状态的位置时，煮饭指示灯、火力指示灯会一直闪烁到电源自动关闭为止。

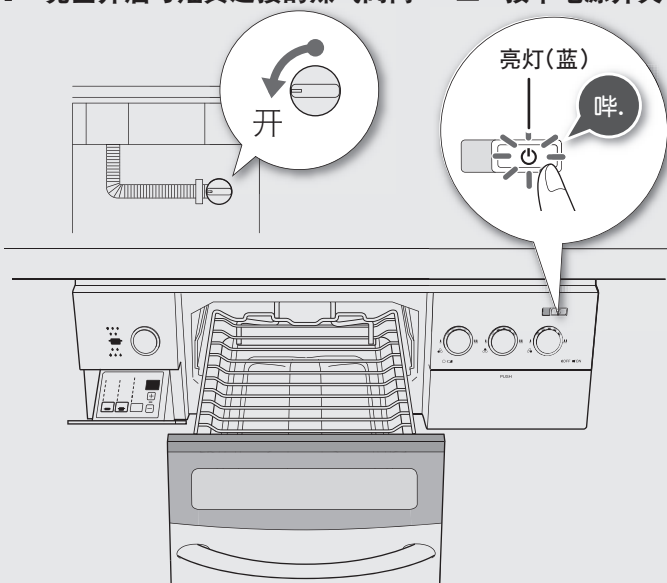


烤箱的操作与使用准备

向您说明烤箱的操作方法。



1. 完全开启与灶具连接的煤气阀门
2. 按下电源开关



确认防止意外点火【锁定功能】是否解除。

「请参见防意外点火(锁定功能)」 26 页

确认烤箱内部的情况。

◆请注意

如发现烤箱操作部表面贴有透明的保护膜，使用前请撕下保护膜。

确认烤箱内是否还留有包装材料，请彻底清除干净。

开启烤箱

1 拉出烤箱门

握住烤箱门上的手柄慢慢地拉到不能动为止。

2 取出烧烤网支架

用双手托住烧烤网支架并向上抬起、可取出烧烤网支架。

3 取出盛液盘

用双手托住盛液盘并向上抬起、可取出盛液盘

初次使用烤箱

1 取出烧烤网支架

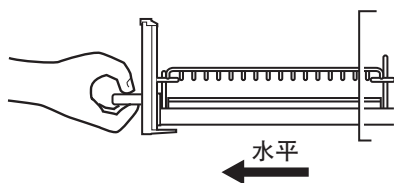
2 让烤箱空烧 6 ~ 7 分钟

将附着在烤箱内部的各部品上因加工遗留的油迹烧掉。
将烤箱燃烧器的火力调节到、上火「大」、下火「大」。
关于烤箱的操作请参考 47 页

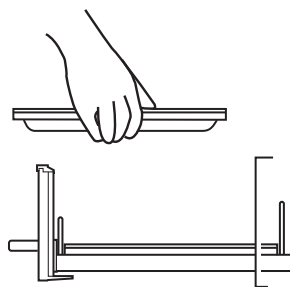
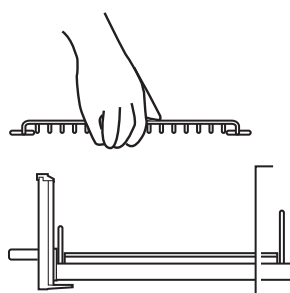
3 关闭电源、关闭煤气阀门

使用后请关闭电源和煤气阀门。

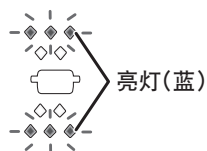
◆请注意 ●提示



- 烤箱盛液盘、烤盘、烧烤架的安装方法请参见：☞ 61 页
- 烤箱门的拆卸和安装方法请参见：☞ 66 页



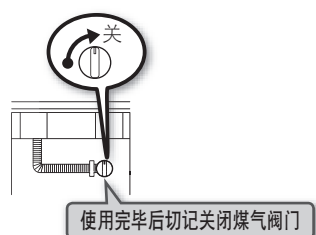
◆如果下火燃烧器挡板没有安装的话、请参见☞ 61 页按说明书指示的方法进行安装。



◆烤箱空烧时、内部的过热传感器可能会启动、如烤箱自动熄火，这时烤箱显示部将显示「02」。

如果发生这样的情况，请按下烤箱的操作旋钮，让操作旋钮恢复到熄火的状态，并稍等 5 分钟后再次点火。

- 空烧烤箱时、有烟雾从排气口向外排出，这是正常情况。
- 关于烤箱的操作请参见 ☞ 47 页



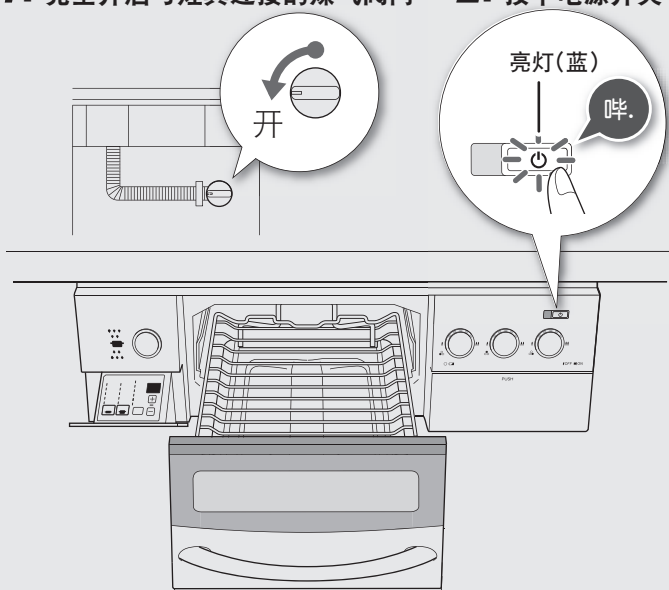


烤箱的操作与使用准备

为了熟练掌握烧烤的方法、
需要进行的准备工作。



1. 完全开启与灶具连接的煤气阀门
2. 按下电源开关



确认防止意外点火【锁定功能】是否解除。

「请参见防意外点火(锁定功能)」 26 页

确认烤箱内部的情况。

● 提示

烧烤网・盛液盘・烤盘是易耗品。

烧烤网因使用的状态以及时间的推延，不沾油涂层脱落等与食材变得容易粘连。另外盛液盘、烤盘因表面的腐蚀，容易藏污纳垢。

请及时准备这些易耗品的备用品(需要另外购买)，关于这些易耗品的购买请向当地销售商或本公司的售后服务咨询。 83 页

熟练掌握烤鱼方法

1 准备好要烤制的鱼

冷冻的鱼…

将鱼彻底解冻。

冷藏的鱼…

将鱼放置在常温下。

新鲜的鱼…

将鱼洗净、并擦干水汽。

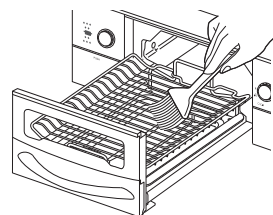
酱腌的鱼或腌制的鱼…

将鱼上附着的酱汁、渍水等擦干。

2 烧烤架上涂抹食用油

将油薄薄的涂抹在烧烤网上。

请不要怕麻烦，这样做鱼肉不容易粘连在烧烤架上。



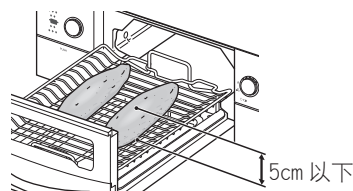
3 空烧（预热）1～2 分钟

鱼（食材）等不容易粘连在烧烤网上，烧烤后也能方便的取出。

关于烤箱的操作请参见 47 页

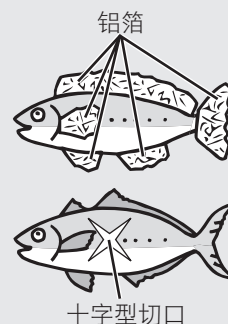
4 放入鱼（食材）

注意！请确认放入烤箱内食材的厚度应低于 5cm。



◆请注意 ●提示

- 烧烤可在鱼（肉）身上抹一些盐，会使肉质更紧密。
- 像青花鱼、沙丁鱼等背部呈青色的这类油脂较多的鱼，可以适当多抹一些盐、并放置一段时间让鱼的肉质变得更紧密一点。背部呈白色的鱼可以少抹一点盐、放置的时间也短一些。
- 淡水鱼、墨鱼、虾、贝类等食材在烧烤前就抹上盐。
- 抹盐的量大约是鱼重量的 2%，肉厚的地方多抹一点，肉薄的地方少抹一点。
- 鱼尾和鱼鳍特部分别容易被烧焦，所以这部分可以多抹一点盐，或者用铝箔将这部分包裹起来。
- 在鱼身上切一个十字切口、更利于将鱼肉烤透，还可以减少油脂的飞溅。



按以下方式将食材放置在阴影的方框内能达到更好烧烤效果。

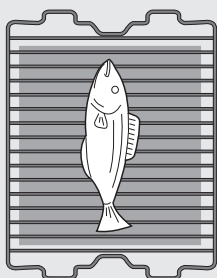
整条的鱼

将鱼头向里、鱼尾向前放置，会减轻鱼尾部分的烧焦程度。

一条鱼

中央

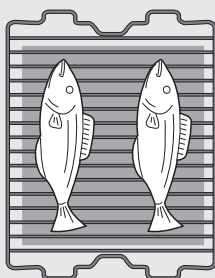
里面



前面

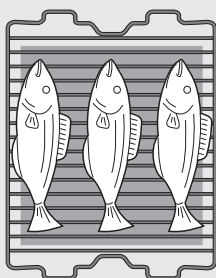
两条鱼

左右均等



三条或三条以上

平均排放

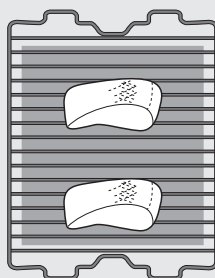


切块的鱼

将食材有皮的一面向上、较薄的部分向外部周边放置以减轻食材烧焦的程度。

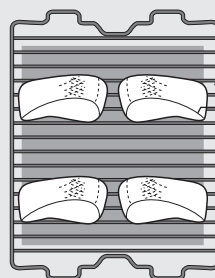
1~2段

中央



4段

平均排放



外部周边
食材较薄的部分

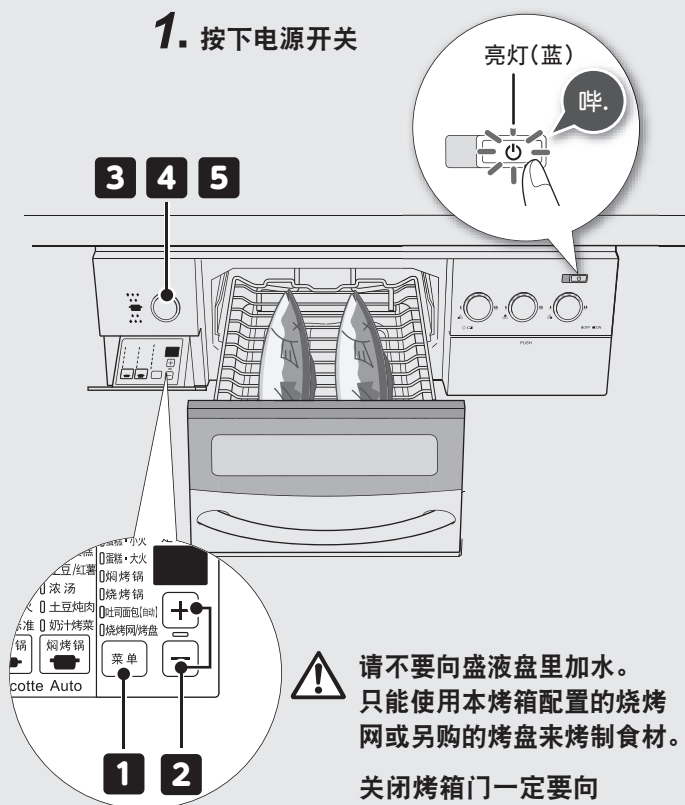


手动烧烤

设置好定时时间、到时蜂鸣器发出提示音并自动熄火。

用烧烤网可以烧烤鱼等肉类食材，烤匹萨、面包等请用烤盘（另购品）。

1. 按下电源开关



◆请注意

烤箱使用中请不要离开做别的事、随时观察烤制的食材有无过分的被烧烤。

因被烤制食材种类的不同，可能设置的定时时间还没有到达或温度传感器动作之前有起火的可能。

例：

- 像「凤尾鱼」「沙丁鱼」等小型鱼类。
- 鱼干等
- 脂肪多的鲱鱼
- 盐腌青花鱼
- 鸡肉等

烤制匹萨、面包等请用烤盘（另购品）。

其它各种类的菜肴的制作请参见本灶具附赠的菜谱。

1 烧烤网 / 烤盘设置选择

按 1 次菜单按键。

烤箱显示部默认显示「9」（9 分钟）。

当烤箱内部温度较高时显示「6」（6 分钟）。

每按一次按键对应程序按如下顺序变换。



2 设置烹饪时间

按下烤箱定时设置按键 [+ / -]。

定时时间以 1 分钟为单位从 1 ~ 15 (最长) 分钟之间设置。

当烤箱内部温度较高时设置时间为 1 ~ 10 (最长) 分钟。

3 点火

按下操作旋钮。

烤箱定时器自动开始运行。



4 调节火力

缓慢转动操作旋钮。

烤箱可以设置 4 种火力，可调上火 · 下火。

如右图所示缓慢旋转操作旋钮。



设置的定时时间结束前 30 秒钟发出提示音

设置的定时时间完成后发出提示音

自动熄火。

5 按下操作旋钮

按下操作旋钮、使操作旋钮恢复到熄火状态。



(菜单模式：烧烤网 / 烤盘)

◆请注意 ● 提示

- 点火后如果没有选择菜单中的烹饪模式，菜单将默认设置为：烧烤网 烤盘模式。

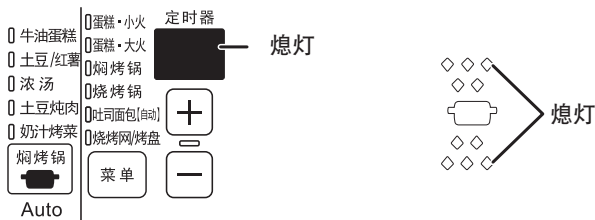
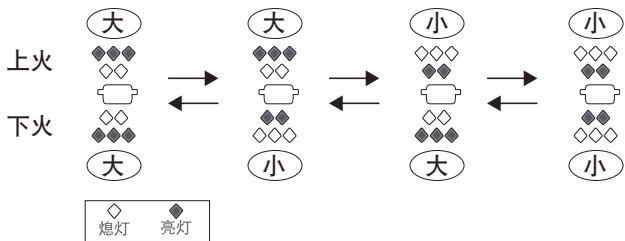
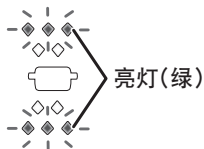
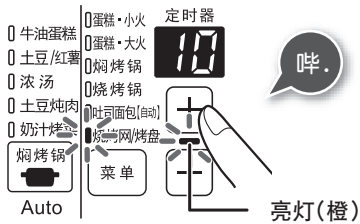
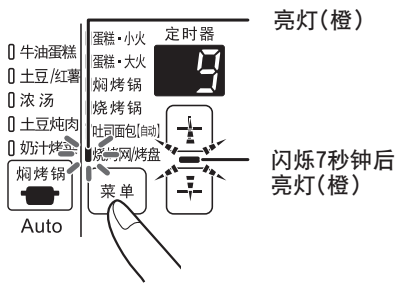
- ◆关于烧烤时间的设置请参见附赠的：烤箱应用菜谱。
- 已设置好的定时时间、在烹饪中不能被变更的。

- 点火开始时因需要进行预热，火力将自动变更为「大火」状态，当预热完成后、火力将自动转换到实际设定的火力。

- ◆因上火与下火的加热方式不同，被烤制的鱼的两面的颜色也不同，所以烧烤时要注意查看颜色、并调节上、下火力。
- ◆烤制腌制、调制过味的鱼容易烧焦，请用下火慢慢地烤制。
- ◆因烤箱内温度过高温度传感器启动、自动熄火的情况发生时，请按下操作旋钮使其恢复到熄火状态，并等待约 5 分钟左右，让烤箱内的温度下降后再使用。

- ◆烧烤完成后请尽快取出食材，以免余热将食材烤焦。
- 用筷子从平行烤网的方向由下向上将鱼取出。这样做能轻松的将与烧烤网粘连在一起的鱼剥离。

- ◆请不要急速冷却烤网或烤盘，烤网或烤盘使用后立刻冷却可能会变形或变色。等待烤网、烤盘自然冷却后再进行清洗。
- 如操作旋钮没有回复到熄火状态的位置时，烤箱显示部显示「0」，至 10 秒钟后熄灭。火力指示灯会一直闪烁到电源自动关闭为止。





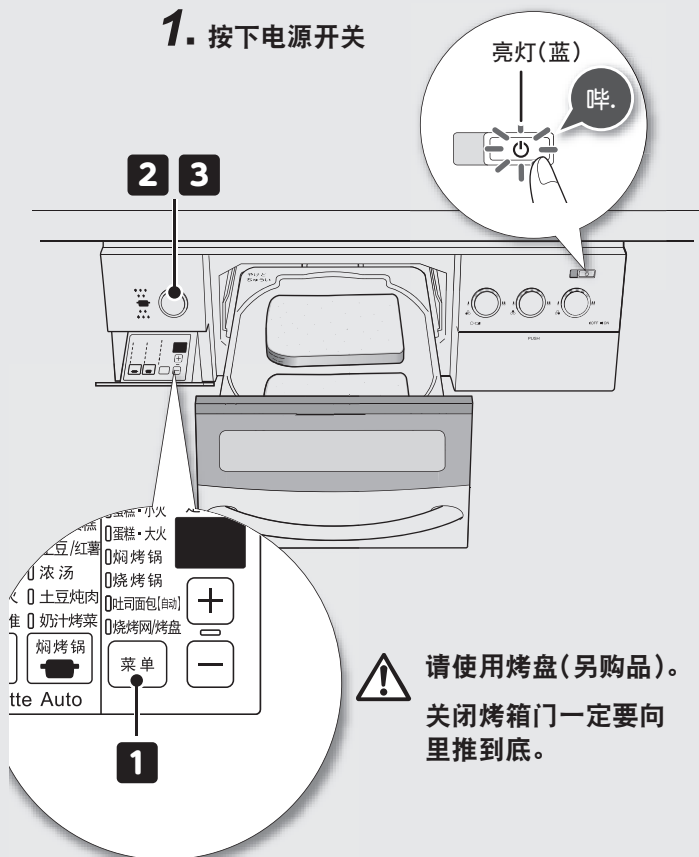
自动烧烤

该功能仅需要选择「菜单」后可进行自动烧烤。



请使用烤盘（另购品）。

1. 按下电源开关



◆请注意

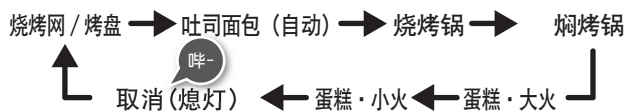
使用菜单：吐司面包（自动）模式请务必使用烤盘（另购品）。

关于烤制面包的准备工作和制作方法参见附赠的：「烤箱应用菜谱」。

1 设置吐司面包「自动」

按 2 次菜单按键。

每按一次按键对应程序按如下顺序变换。



2 点火

按下操作旋钮。



烹饪完成前 30 秒钟、蜂鸣器发出提示音

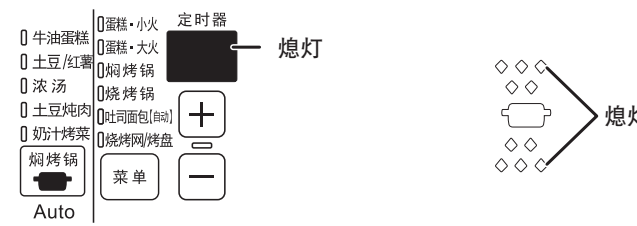
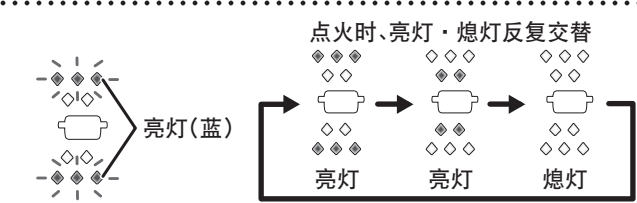
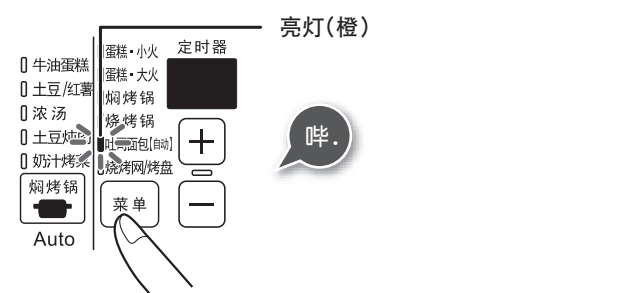
烹饪完成、蜂鸣器发出提示音
自动熄火。

3 按下操作旋钮

按下操作旋钮、回复
到关火状态。



(菜单模式：吐司面包【自动】)



◆请注意 ● 提示

- ◆点火后如果需要变更菜单、请在 30 秒钟内设置。
- ◆当烤箱内温度较高时，设置菜单按键时没有反应这是正常现象。
请等待约 3 分钟时间，让烤箱内温度下降后再进行操作。
- 如果担心烤制食材表面的色泽（烧焦的程度）、感觉烤制的食材欠火候时，可使用用户自定义功能（3 段加减调节）来满足要求。 21 页
- ◆当食材在烤制过程中时请不要开启烤箱门。
- ◆一旦在烤制食材时发生中途熄火，需要继续烤制时请使用手动（烧烤网 / 烤盘）方式进行。 47 页
使用自动模式再次重复烤制的话，食材会被过度烧烤火烧焦。
- 使用菜单：吐司面包（自动）模式烹饪过程中，火力不能手动调节。

- ◆烤制完成后请立即将食物从烤箱中取出，以免烤箱的余热将食物烤焦。
- ◆从烤箱取出或移动烤盘时，请一定要使用烤盘拿取把手。
- ◆请不要急速冷却烤盘，待烤盘自然冷却后再清洗。
烤盘使用后应立即清洗可能会使烤盘变形或变色。
- 如操作旋钮没有回复到熄火状态的位置时，烤箱显示部显示「1」，至 10 秒钟后熄灭。
火力指示灯会一直闪烁到电源自动关闭为止。

自动烧烤
(菜单模式：吐司面包【自动】)



自动烧烤

仅需要选择「烧烤锅」自动烹饪模式以后进入烹饪程序，自动完成烹饪。

请使用专用的烧烤锅（另购品）。

1. 按下电源开关



◆ 请注意

购买本机器没有附属的烧烤锅配置，请另外购买。选择烧烤锅自动烹饪模式，必须使用另购的专用的烧烤锅。83 页

烹饪的过程中、请不要离开以免食材被过度烧烤。在烹饪下列食材时、过度的烧烤会导致食材被严重烧焦、甚至有起火的可能。

例)

- 像「凤尾鱼」「沙丁鱼」等整条、水分较少的鱼类。
- 多脂肪的鱼肉

使用烧烤锅烹饪菜肴的制作方法请参见购买烧烤锅时附赠的【烧烤实用菜谱】。

1 选择烧烤锅自动模式

按下烧烤锅自动模式。

选择「鱼·标准」「鱼·小火」「鱼·大火」「鸡腿」每按一次按键对应程序按如下顺序变换。



2 点火

按下操作旋钮。



烹饪完成前 30 秒钟、蜂鸣器发出提示音

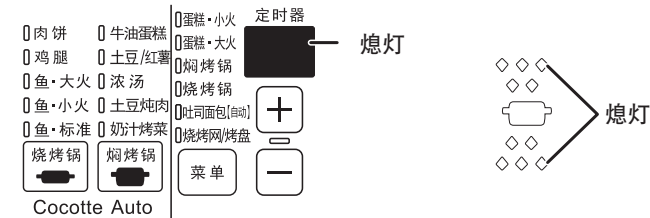
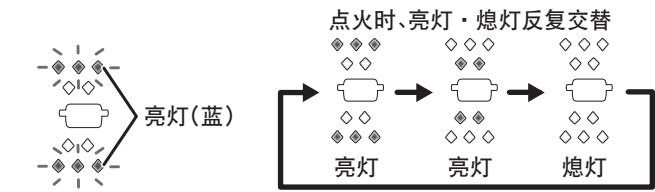
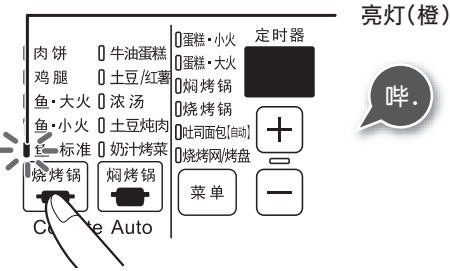
烹饪完成、蜂鸣器发出提示音
自动熄火。

3 按下操作旋钮

按下操作旋钮、回复到关火状态。



(烧烤锅自动菜单模式)



◆请注意 ● 提示

- ◆点火后如果需要变更烧烤锅自动烹饪菜单时、请在 30 秒钟内进行设置变更。
- ◆当烤箱内温度较高时，设置菜单按键没有反应这是正常现象。
请等待约 3 分钟时间，让烤箱内温度下降后再进行操作。
- ◆请不要预热。
- ◆请不要同时烹饪种类不同、大小不一的食材。

- ◆当食材在烤制过程中时请不要开启烤箱门。
- 烹饪中、烤箱内的温度较高时，可能自动熄火，利用余热进行烹饪。
- ◆一旦在烤制食材时发生中途熄火，需要继续烤制时请使用【烧烤】模式进行手动烤制。55 页
烧烤锅自动菜单模式可能会将食材过度烧烤。
- 当烧烤锅自动菜单模式在运行时，不能手动调节火力。

- ◆烧烤烹饪完成后请及时取出食材，以免烤箱内的余热将食材烤焦。
- ◆注意刚烹饪完成的烧烤锅非常的炙热。
需要拿取或移动炙热的烧烤锅时，请务必戴上隔热手套等。
请不要触碰烧烤锅或烤箱门的上部分，以防烤箱门热变形。
- ◆如将炙热的烧烤锅放在餐桌上时，请使用隔热垫。
- ◆请不要急速冷却炙热的烧烤锅。如用冷水直接冲洗烧烤锅，冷水遇上炙热的锅体会急速变成水蒸气并向四处飞散，有可能会引起烫伤。

- 如操作旋钮没有回复到熄火状态的位置时，烤箱显示部显示「0」，至 10 秒钟后熄灭。
火力指示灯会一直闪烁到电源自动关闭为止。

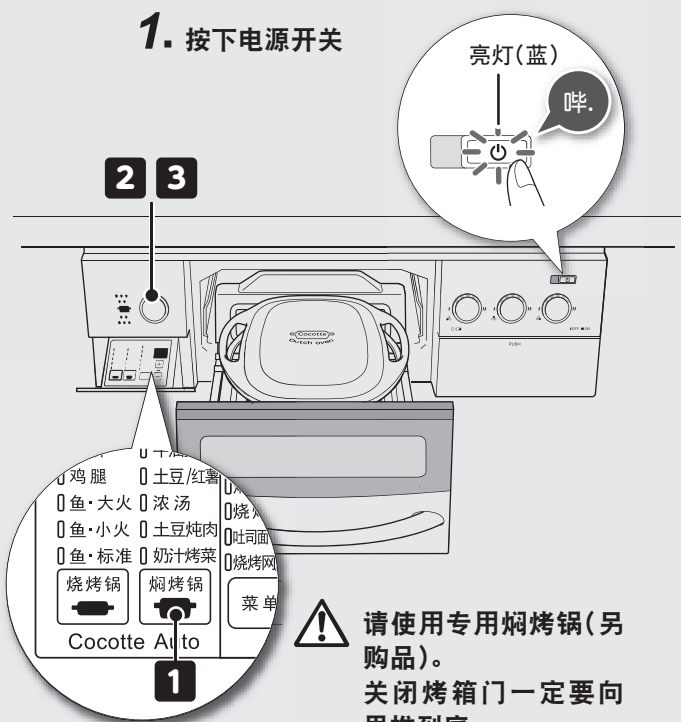


自动烧烤

仅需要选择「焖烤锅」自动烹饪模式、以后进入烹饪程序，自动完成烹饪。

请使用专用的焖烤锅（另购品）。

1. 按下电源开关



◆请注意

选择焖烤锅自动烹饪模式，必须使用另购的专用焖烤锅。

使用焖烤锅烹饪菜肴的制作方法请参见购买焖烤锅时附赠的【烧烤实用菜谱】。

请不要用焖烤锅自动烹饪模式来烧烤鱼等食材。

有起火的可能发生。

焖烤锅的侧面锅体较薄，有变色发生的可能，但不影响使用。

1 选择焖烤锅自动模式

按下焖烤锅自动模式。

选择：奶汁烤菜·土豆炖肉·浓汤·土豆/红薯·牛油蛋糕。

每按一次按键对应程序按如下顺序变换。



2 点火

按下操作旋钮。



烹饪完成（时间到）、蜂鸣器发出提示音
自动熄火、利用余热进行烹饪。

余热烹饪完成前 5 分钟、蜂鸣器发出提示音
开始倒计时。

余热烹饪完成前 30 秒钟、蜂鸣器发出提示音

余热烹饪完成、蜂鸣器发出提示音

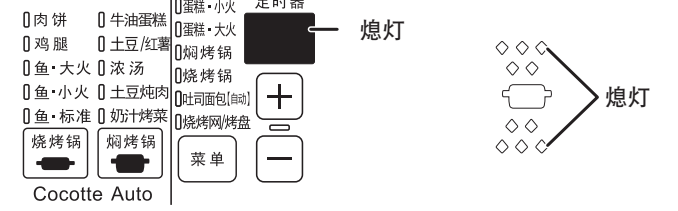
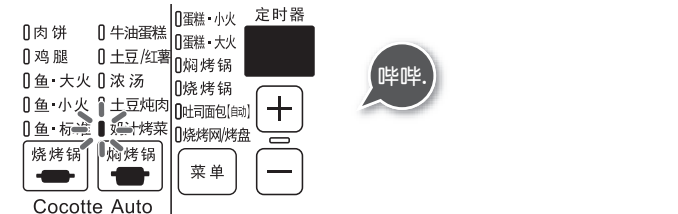
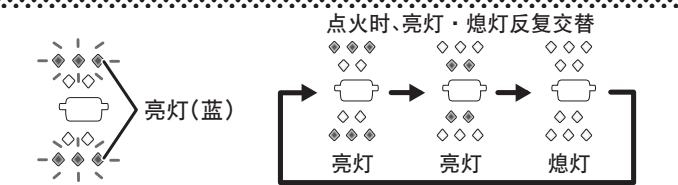
3 按下操作旋钮

按下操作旋钮、回复
到关火状态。



(焖烤锅自动菜单模式)

◆请注意 ● 提示



- ◆点火后如果需要变更焖烤锅自动烹饪菜单时、请在 30 秒内进行设置变更。
- ◆当烤箱内温度较高时，按设置菜单按键没有应答这是正常现象。
请等待约 3 分钟时间，让烤箱内温度下降后再进行操作。
- ◆使用烧烤专用纸时，注意不要让纸露出焖烤锅外面。
- ◆请不要预热。

- ◆当食材在烤制过程中时请不要开启烤箱门。
- ◆在没有焖烤锅的情况下，使用焖烤锅自动烹饪模式，即使点火、约 5 分钟后燃烧器会自动熄火。
- 当焖烤锅自动菜单模式在运行时，不能手动调节火力。

- ◆注意刚烹饪完成的焖烤锅非常的炙热。
需要拿取或移动炙热的焖烤锅时，请务必戴上隔热手套等。
注意在拿取焖烤锅或开启烤箱门时请不要触碰焖烤锅或烤箱门的上部分，以防烤箱门热变形。
- ◆如要将炙热的焖烤锅放在餐桌上时，请使用隔热垫。
- ◆请不要急速冷却炙热的焖烤锅。如用冷水直接冲洗焖烤锅，冷水遇上炙热的锅体会急速变成水蒸气并向四处飞散，有可能会引起烫伤。

- 如操作旋钮没有回复到熄火状态的位置时，烤箱显示部显示「0」，至 10 秒钟后熄灭。
火力指示灯会一直闪烁到电源自动关闭为止。



使用定时功能烧烤

设置的定时时间结束时、发出提示音、自动熄火。

请使用烧烤锅（另购品）。

1. 按下电源开关



◆请注意

烧烤锅不是本机器的附属品，需要时请另购。

使用烧烤锅菜单模式烹饪食材，请一定购买专用的烧烤锅。☞ 83 页

使用烧烤锅烹饪菜肴的制作方法请参见购买烧烤锅时附赠的【烧烤实用菜谱】。

1 选择烧烤锅

按 3 次菜单按键。

烤箱显示部默认显示「14」（14）分钟。
每按一次按键对应程序按如下顺序变换。

烧烤网/烤盘 → 吐司面包（自动） → 烧烤锅 → 焖烤锅
取消（熄灯） ← 蛋糕·小火 ← 蛋糕·大火

2 设置定时时间

按烤箱定时器设置按键 [+ / -]。
可以设置 1 ~ 18 分钟。

3 点火

按下操作旋钮。



定时时间结束前30秒钟、蜂鸣器发出提示音

到达设置时间、蜂鸣器发出提示音
自动熄火。

4 按下操作旋钮

按下操作旋钮、回复
到关火状态。



(菜单：烧烤锅模式)

◆请注意 ● 提示

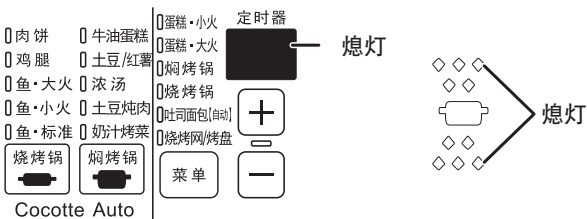
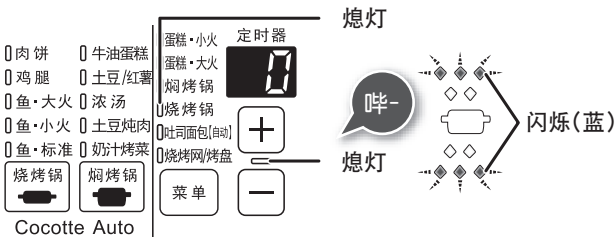
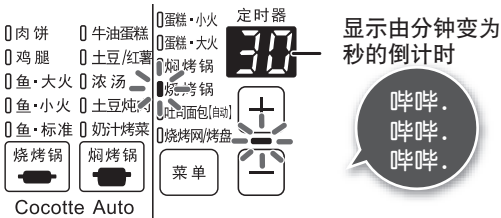
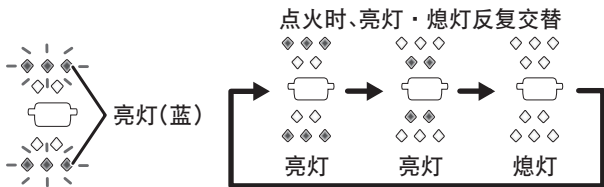
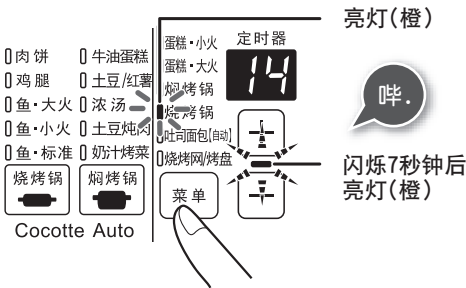
- ◆点火后如果需要变更烘烤锅自动烹饪菜单时、请在 30 秒内进行设置变更。
- ◆当烤箱内温度较高时，按设置菜单按键时没有应答这是正常现象。
请等待约 3 分钟时间，让烤箱内温度下降后再进行操作。
- 定时器最初显示的时间是根据烤箱内部的温度的高低、不同而变化的。

- 能设置的最长时间是根据烤箱内部温度高低不同而变化。
- 定时烹饪中可以改变定时时间的设置。

- ◆当食材在烤制过程中时请不要开启烤箱门。
- 使用菜单模式烹饪期间不能调节火力大小。
- ◆因烤箱内温度过高温度传感器启动、自动熄火的情况发生时，请按下操作旋钮使其恢复到熄火状态，并等待约 5 分钟左右，让烤箱内的温度下降后再使用。

- 当你希望烧烤的食材表面有较深的色泽（烧焦程度）时，可通过 [+] 按键增加烧烤时间来设置。
- ◆烧烤烹饪完成后请及时取出食材，以免烤箱内的余热将食材烤焦。
- ◆注意刚烹饪完成的烧烤锅非常的炙热。
需要拿取或移动炙热的烧烤锅时，请务必戴上隔热手套等。
请不要触碰烧烤锅或烤箱门的上部分，以防烤箱门变形。
- ◆如要将炙热的烧烤锅放在餐桌上时，请使用隔热垫。
- ◆请不要急速冷却炙热的烧烤锅。如用冷水直接冲洗烧烤锅，冷水遇上炙热的锅体会急速变成水蒸气并向四处飞散，有可能会引起烫伤。

- 如操作旋钮没有回复到熄火状态的位置时，烤箱显示部显示「0」，至 10 秒钟后熄灭。
火力指示灯会一直闪烁到电源自动关闭为止。



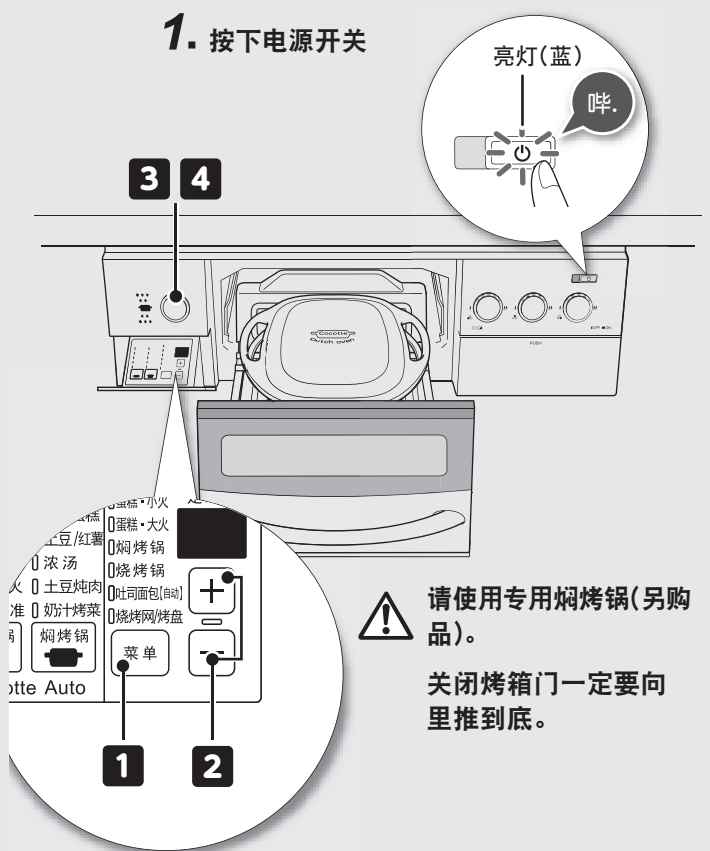


使用定时功能烧烤

设置的烧烤时间完成后、发出提示音，自动熄火。

请使用专用的焖烤锅（另购品）。

1. 按下电源开关



◆请注意

选择：焖烤锅 / 蛋糕·大火 / 蛋糕·小火烹饪模式，必须使用另购的专用焖烤锅。

使用焖烤锅烹饪菜肴的制作方法请参见购买焖烤锅时附赠的【烧烤实用菜谱】。

请不要用焖烤锅 / 蛋糕·大火 / 蛋糕·小火烹饪模式来烧烤鱼等食材。

有起火的可能。

焖烤锅的侧面锅体较薄，有变色发生的可能，但不影响使用。

1 设置烹饪菜单

按 4 次菜单按键。

焖烤锅：4 次

蛋糕大：5 次

蛋糕小：6 次

烤箱显示部默认显示「20」（20）分钟。

每按一次按键对应程序按如下顺序变换。

烧烤网 / 烤盘 → 吐司面包（自动）→ 烧烤锅 → 焖烤锅
↑ 取消（熄灯） ← 蛋糕·小火 ← 蛋糕·大火

2 设置定时时间

按烤箱定时器设置按键 [+ / -]。

可以 1 分钟为单位设置 1 ~ 30 分钟（最长）。

3 点火

按下操作旋钮。



定时时间结束前 30 秒钟、蜂鸣器发出提示音

到达设置时间、蜂鸣器发出提示音

自动熄火。

4 按下操作旋钮

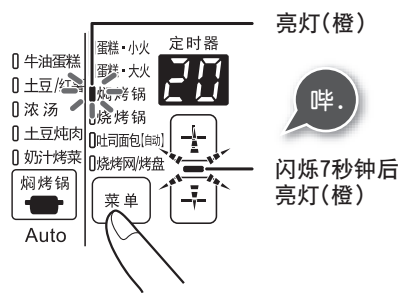
按下操作旋钮、回复到关火状态。



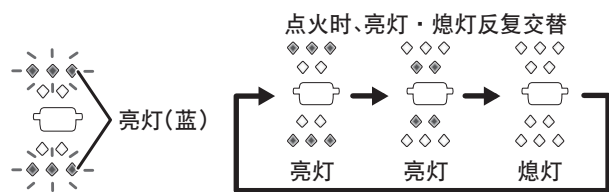
(菜单：烧烤锅·蛋糕大·蛋糕小模式)

◆请注意●提示

- ◆点火后如果需要变更烘烤锅自动烹饪菜单时、请在 30 秒钟内进行设置变更。
- ◆当烤箱内温度较高时，按设置菜单按键时没有应答这是正常现象。
请等待约 3 分钟时间，让烤箱内温度下降后再进行操作。
- ◆使用烧烤专用纸时，注意不要让纸露出烘烤锅外面。



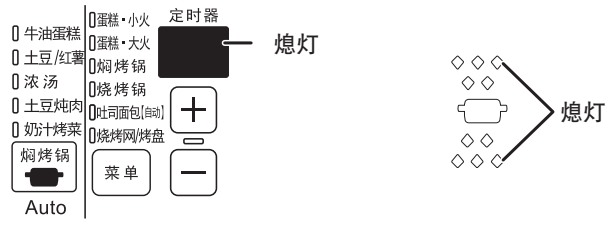
- ◆点火后如果需设置定时时间时、请在约 90 秒钟内进行设置变更。



- ◆当食材在烤制过程中时请不要开启烤箱门。
- 使用菜单模式烹饪期间不能调节火力大小。
- 在没有烘烤锅的情况下，使用烘烤锅自动烹饪模式，即使点火、约 5 分钟后燃烧器会自动熄火。



- ◆注意刚烹饪完成的烘烤锅非常的炙热。
需要拿取或移动炙热的烘烤锅时，请务必戴上隔热手套等。
注意在拿取烘烤锅或开启烤箱门时请不要触碰烘烤锅或烤箱门的上部分，以防烤箱门变形。
- ◆如要将炙热的烘烤锅放在餐桌上时，请使用隔热垫。
- ◆请不要急速冷却炙热的烘烤锅。如用冷水直接冲洗烘烤锅，冷水遇上炙热的锅体会急速变成水蒸气并向四处飞散，有可能会引起烫伤。
- 为了利用烘烤锅被加热和熄火后的余热，请一定要设置加热完成后的余热时间。
- ◆设置各类食材的余热烹饪时间请参见【烧烤实用菜谱】。



- 如操作旋钮没有回复到熄火状态的位置时，烤箱显示部显示「0」，至 10 秒钟后熄灭。
火力指示灯会一直闪烁到电源自动关闭为止。



日常检查和清洁用具

- 为了防止意外事故、安心、安全的使用本器具，即使没有发生使用上的故障，请至少每一年进行一次定期安全检查（需要付费）。
 - 如果因煮沸时溢出的汤汁和不留神翻倒锅等，大量的煮出来的汤汁等进入机器内部，会使机器发生故障、缩短使用寿命等，请一定要进行按期安全检查。
- ※关于器具的安全检查，请向本器具的销售商或本公司售后服务联系。

日常的安全检查

各部品是否被正确的安装？

- 燃烧器火盖、锅架、烤箱排气盖、后部盛液盘 [左]·[右] / 后部挡板 [中]、下火燃烧器等，请在正常安装状态下使用。☞ 61·62 页

是否有堵塞、积水或污染？

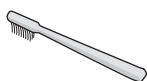
- 燃烧器火盖的火孔、热电偶（火焰探测部）、点火电极等部品有无被溢出物堵塞或被污染。☞ 65 页
- 盛液盘或烤盘里有无油脂的堆积，下火燃烧器挡板上上面有无被飞溅的油脂污染。☞ 66·67 页

清洁用具和清洗剂的使用

推荐使用



柔软的海面擦



牙刷

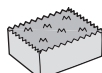


柔软的布

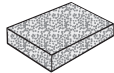


厨房专用中性清洗剂
(蔬菜、食用器用)

可能会发生划伤、脱落等。



硬质海面



尼龙擦



塑料擦



钢丝球



密胺式海绵擦



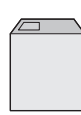
硬刷



去污粉



乳化去污膏



研磨去污粉



牙膏粉

不能使用的

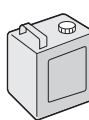
可能会发脱落、表面变质·变色·生锈·开裂等。



酸性清洗剂
碱性清洗剂
漂白剂



弱酸性清洗剂
弱碱性清洗剂



各类稀释剂
挥发性溶剂
酒精或乙醇



小苏打

烤箱排气口盖、下火挡板、后部挡板（左、中、右）等部品可以使用。

有引发故障的可能。

- 清洁剂被喷入到基板并附着在电子元件上，会引发动作不良、器件腐蚀等。如确实需要请用布沾上清洁剂擦拭需要清洁的部位。

不可以直接使用的物品



喷雾式清洁剂

有引发火灾的可能。

绝对不可以使用的物品



可燃喷雾剂
渗透型液体（除锈液）
润滑油

◆请注意

- 清洁用具、清洁剂等物品在使用前请先在非外观面试一试，确认没有问题后再使用。
- 如果是用洗碗机来清洗时，请使用专用洗涤剂、以及仔细阅读洗碗机的使用说明书后再使用。
注意：采用高温煮、洗碗机等方式可能使部品表面变色、失去光泽等情况发生。

- 维护前,应从插座上拔下插头(如有电源插头)或通过其他等效方式断开电源,并等待灶具冷却至室温。
- 灶具使用以后请根据情况及时进行保养和清洁,维护后各部件请按照“设置说明书”中“安装部品”的正确安装方法进行复位,各部件复位后灶具应能安全使用。在必要的情况下,用户可通过点火确认火盖复位安装是否正确。

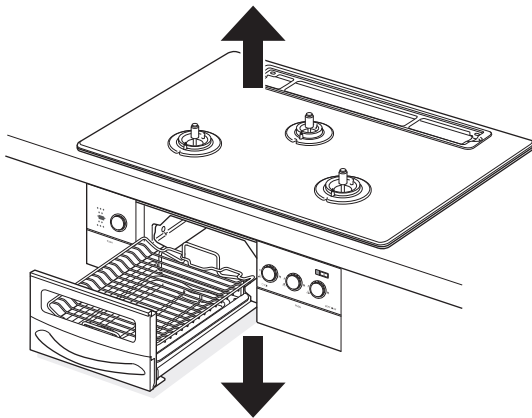
清洁的次序

- 1. 确认机器使处于冷却状态
- 2. 确认机器进气口侧的煤气阀门应处于关闭状态
- 3. 锁闭机器、关闭电源  26页
- 4. 戴上手套、开始清洁工作

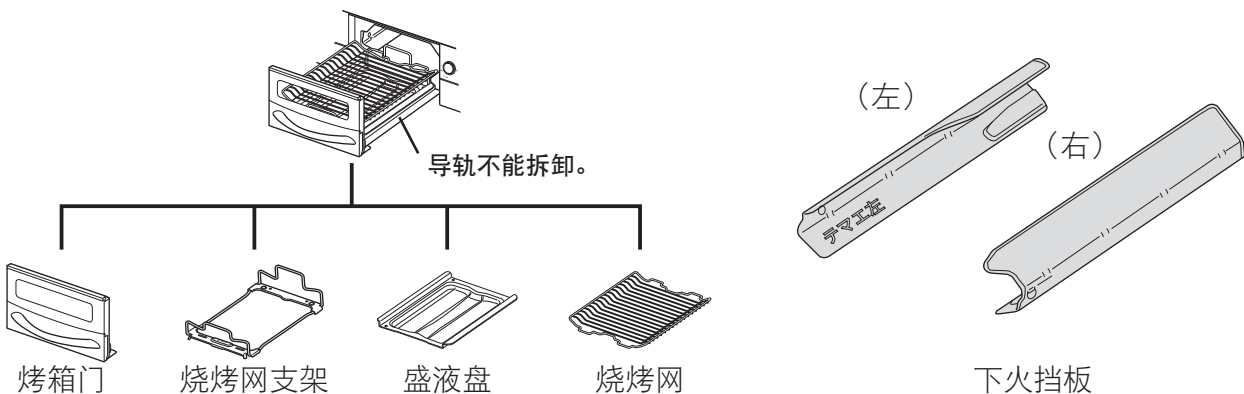
可以取下来清洗的部品

清洁时下面框内所示的部品可以取下来清洗。
※除下面以外的部品不可以拆卸。

灶具周边的部品



烤箱相关的部品



导轨不能拆卸。

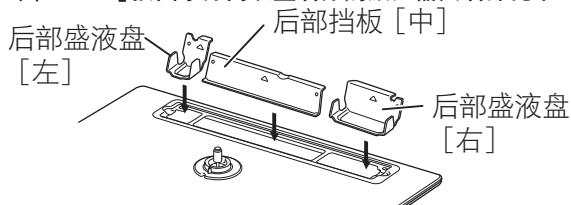


部品的拆卸和安装

后部挡板[左]·[中]·[右]

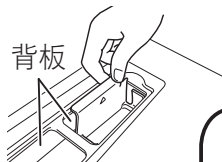
安装

将后部盛液盘 [左]·[右]、后部挡板 [中] 向上的刻印「ウエ△」按图示方向设置后分别放入器具后部孔中。



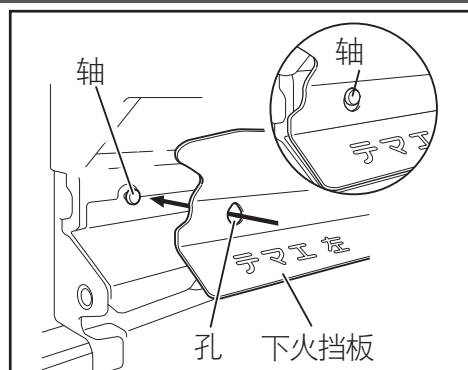
拆卸

需要将挡板取出时，请手持挡板沿孔向上即可取出。不要用力向前拉或扯，这样会使排气口的搪瓷损坏或破裂。

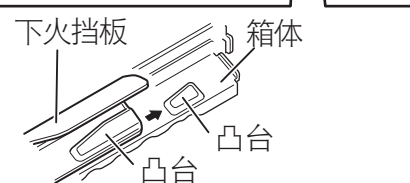
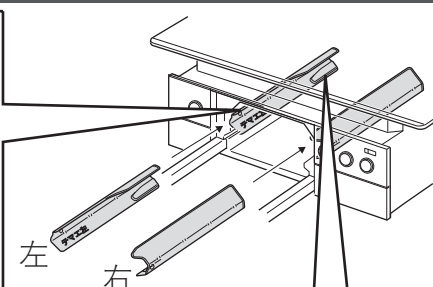


※如果在本机器下面安装了大型烤箱后，这三个挡板不能被安装。

下火挡板



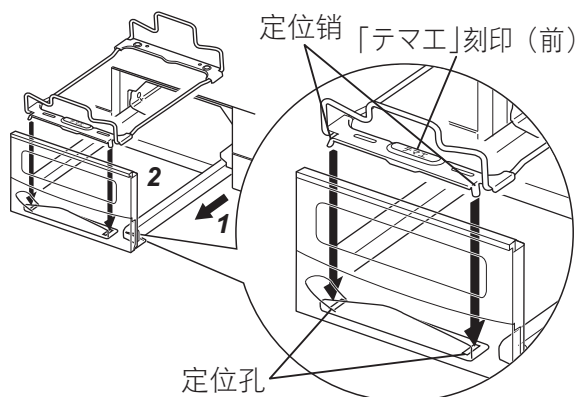
2. 将挡板上刻有「テマエ左」或「テマエ右」向前面，挡板上孔对准侧面的轴插入（1处）。本图仅表示了下火挡板左侧的示意，下火挡板右侧的安装方法相同。



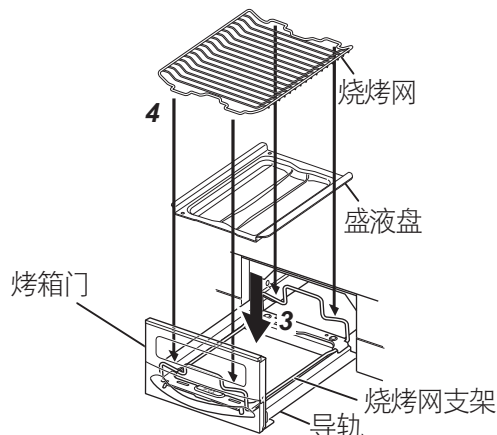
1. 将挡板后部的凸台对准烤箱箱体里面后部的凸台放入。
※放入后请确认不得有摆动。

烤箱门·盛液盘·烧烤网支架·烧烤网

1. 将烤箱向外拉出、至拉不动为止。
2. 把刻有「テマエ」向前面，将烤盘支架上的定位销插入导轨的定位孔（2处）。



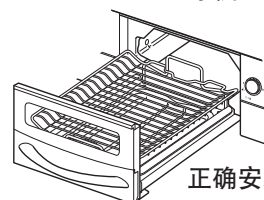
3. 将盛液盘放在烧烤网支架上。
4. 再把烧烤网放在盛液盘上。

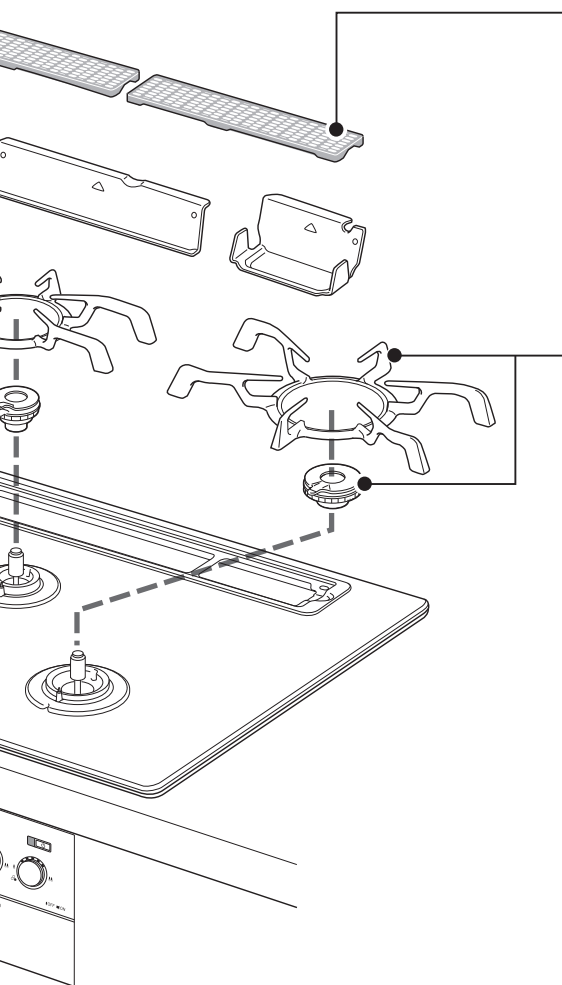


5. 确认烤箱确实地被安装好了吗？

如果关闭烤箱时感觉有阻力，或不顺畅的情况发生，请再安装一次。

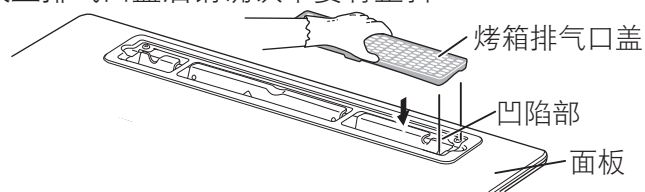
不正常情况下强制开关烤箱会损坏烤箱部件。



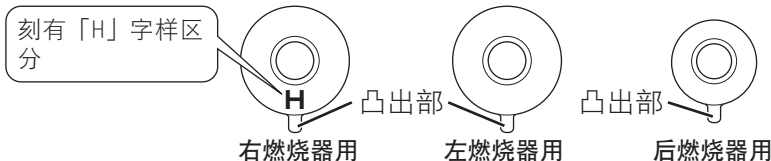
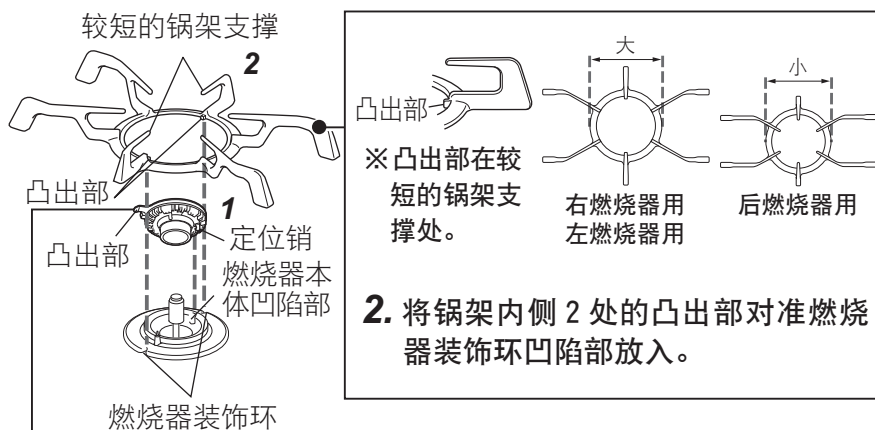


烤箱排气口盖

请从面板后面 2 个凹陷部放入排气口盖。
※放上排气口盖后请确认不要有歪斜。



锅架·燃烧器火盖



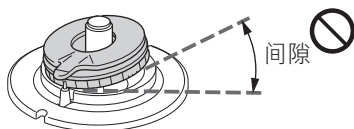
1. 将燃烧器火盖的凸出部转向前面，后部的定位销插入燃烧器本体的凹陷部放入火盖。

注意

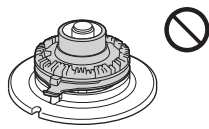


燃烧器火盖放置不正确，请不要使用

- 当火盖没有被正确安装情况下使用，会发生不点火的情况。
- 燃烧的火焰不整齐、回火、不完全燃烧以及一氧化碳中毒以及火盖变形等情况发生。
- 火焰窜入机器内部，将其烧坏。



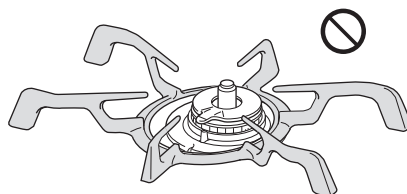
火盖倾斜



火盖反装



锅架没有正确放置，请不要使用 如果锅架放置不正确的情况下使用灶具，会发生锅具倾斜或翻倒的可能。



不正确的安装

请注意

- 安装好火盖后、请一定要确认是否正常燃烧。
- 请不要分解燃烧器火盖。
- 燃烧器火盖、锅架等是易耗品。长时间使用后火盖的壁厚变薄、或变形等，当发现火焰高低不齐，漂浮不定时请及时更换。

部品的更换请与本器具的经销商或本公司的售后服务联系。 83 页

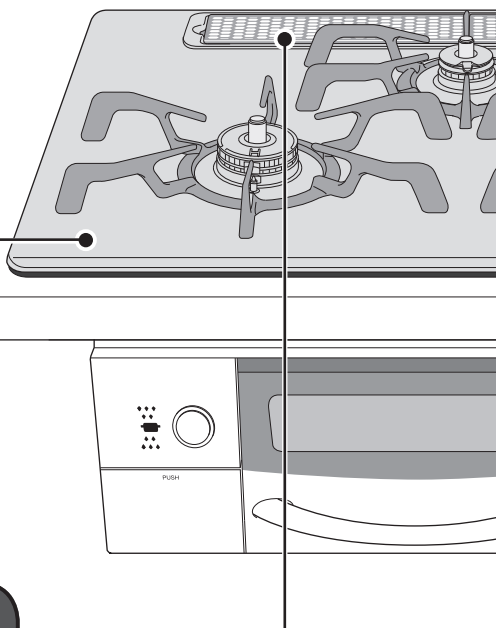


清洁方法 (灶具)

- 每次使用后请及时彻底的清洁被污染的部位。
- 清洁时请戴上手套。
- 洗涤剂的使用、请使用厨房专用的中性洗涤剂，使用的量以可以清除油渍以及污染物即可不要过量，完毕后一定要用清水冲洗干净，并用干布将水擦干。

□请注意

- 请不要使用较硬的刷子或清洁擦。而且也不要使用除中性洗涤剂以外的其它洗涤剂，以避免脱落·变色·斑点·划伤·生锈等不良发生。 59页

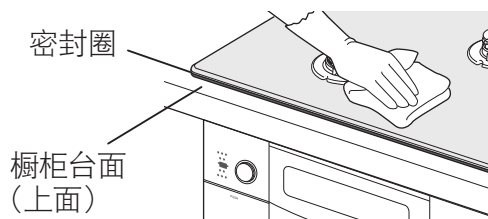


面板(铝制品)

- 清洁面板请先将取下锅架、烤箱排气口盖、确认面板在稳定状态后再进行。
- 先用含有洗涤剂的擦布擦去面板表面上的油渍、污物后，再用干燥的擦布将面板上遗留的洗涤剂、水等擦干。
如果不取下锅架、排气口盖就这样清洁面板的话，藏在锅架下面、排气盖旁边缝隙里的油渍、污垢会清理不干净，特别是锅架附近的被烧焦的污物等很难被清除，如砂糖、酱油等长期黏附在面板上会腐蚀面板。
- 请用牙刷清洁面板与台面之间的油渍和污物。

※为防止油渍、污物、水等进入到内部，在面板（上面）与台面之间设置有密封圈，请注意不要损伤密封圈。

如密封圈移位或有损伤，油渍、污物或溢出的汤汁会进入到内部，对机器造成损害。



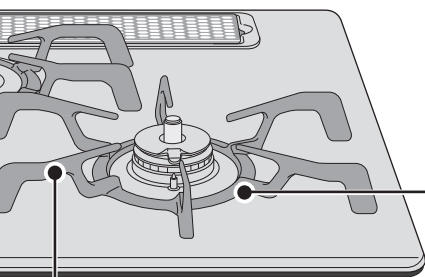
面板上有污垢黏附时

1. 请用厨房用纸沾上洗涤剂和水来擦拭，擦拭前用水将有污渍的地方浸湿。
2. 当污渍开始松动时，可用软布将污渍擦除。

□请注意

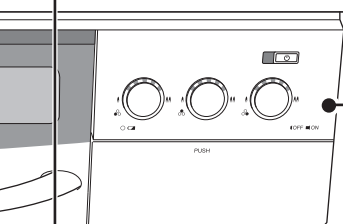
- 绝对不能使用刮刀、研磨粉等来清除面板表面的污物，这些东西会对面板造成损伤。
- 面板上贴有与安全相关的一些注意标贴，如不慎将其损坏或模糊不清不能阅读时，请与经销商或本公司售后服务联系，更换新的注意标贴。

器具的清洁需在器具冷却状态、关闭煤气阀门、操作旋钮上锁、切断电源、戴上手套后进行



燃烧器

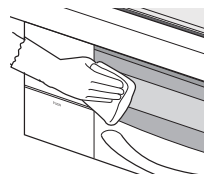
65 页



器具表面 · 操作部

- 请用含有洗涤剂 and 水的擦布来擦拭表面，然后用干燥的擦布将留在表面的洗涤剂、水等擦干。

※请不要让洗涤剂、水等进入到机器内部。洗涤剂、水附着在电子部品上会引发动作不良、电子线路被腐蚀发生故障的不良原因。



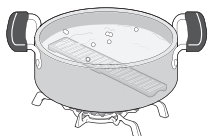
排气口盖 · 后部挡板

- 请用含有洗涤剂 and 水的擦布来擦拭表面，然后用干燥的擦布将留在表面的洗涤剂、水等擦干。
- 当污染比较严重时，可将部品浸在水里用洗涤剂清洗。

这样做还不能清除污垢时

用水煮的方法可以清除比较顽固的污渍。

1. 用能放入排气盖、后部挡板的锅具加水后煮约 30 分钟。
2. 待水冷却后、用软刷或海绵擦可以轻易的将污渍除去，然后擦干水份。



锅架

- 请用含有洗涤剂 and 水的擦布来擦拭表面，然后用干燥的擦布将留在表面的洗涤剂、水等擦除。
- 即使这样做也有可能有留下斑点、色变等情况。

污染比较严重时

1. 请用厨房用纸沾上洗涤剂和水来擦拭，擦拭前用水将有污渍的地方浸湿。
2. 当污渍开始松动时，可用软布将污渍擦除。



清洁方法 (灶具)

- 每次使用后请及时将污染物彻底清除干净。
- 清洁时请戴上手套。
- 洗涤剂的使用、请使用厨房专用的中性洗涤剂，使用的量以可以清除油渍以及污染物即可不要过量，最后一定要用清水冲洗干净，并用干布将水擦干。

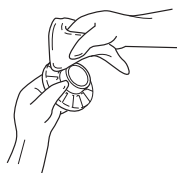
※关于各部品的安装请参见 61・62 页

燃烧器部

- 请用软的擦布擦除污垢、用干燥的软布擦干水份。

燃烧器火盖

- 请用含有洗涤剂 and 水的擦布来擦拭，然后用干燥的擦布将留在表面的洗涤剂、水等擦干。



※燃烧器火盖不能分解。

※用水清洗后、一定要用干布将水份完全擦干。

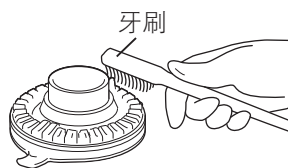
※如污渍难以除去时、可用水煮的方法除去污渍。

当火孔被堵塞时

请用牙刷清除污物。

※火孔堵塞、污物等不及时清除是产生不完全燃烧的因素。

※火孔里黏附的污物难以清除时、可用牙签剔除。



燃烧器本体

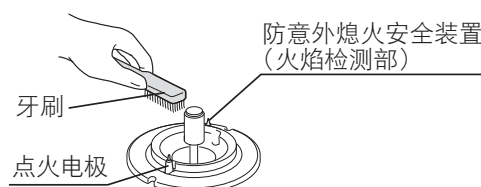
- 用软布清除表面的污渍。



熄火保护安全装置・点火电极

- 请用牙刷等清除污物。

※点火电极的头部比较锋利，注意不要划伤手。



温度传感器

- 清洁传感器一定要用一只手扶住传感器后、再用沾有洗涤剂 and 水的布清除顶部和侧面的污渍。

※清洁传感器时不能用太大的力，否则传感器会发生倾斜或移位，就不能与锅底紧密的贴合。另外、不得强制转动传感器，以免发生使用性能上的故障。



燃烧器装饰圈

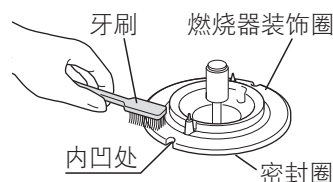
- 用牙刷清除装饰圈内凹处的污渍。

※堆积的污物太多时，会影响锅架的水平放置。

※黏附的污物难以清除时、可用牙签剔除。

※面板与燃烧器装饰圈之间设置有一个防止液体流入的密封圈，清洁装饰圈时请不要用牙签或牙刷来清理装饰圈与面板之间的这个缝隙。

一旦密封圈移位或损坏就不能阻止液体流入到机器内部。





清洁方法 (烤箱)

- 每次使用后请及时将污染物彻底清除干净。
- 清洁时请戴上手套。
- 洗涤剂的使用、请使用厨房专用的中性洗涤剂，使用的量以可以清除油渍以及污染物即可不要过量，最后一定要用清水冲洗干净，并用干布将水擦干。

□ 请注意

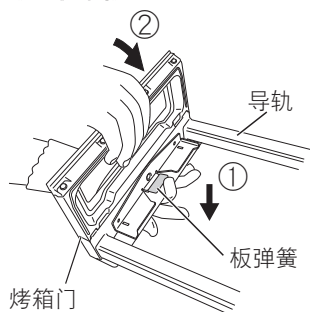
- 请不要使用较硬的刷子或清洁擦。而且也不要使用除中性洗涤剂以外的其它洗涤剂，以避免脱落·变色·斑点·伤痕·生锈等不良发生。🔧 59 页

烤箱门

- 请用含有洗涤剂和水的擦布来擦拭，然后用干燥的擦布将留在表面的洗涤剂、水等擦干。
※残留的水分会发生生锈。
- 对于比较顽固的污渍、油渍可放在含有洗涤剂的水里浸泡一段时间后清洗。

拆卸方法

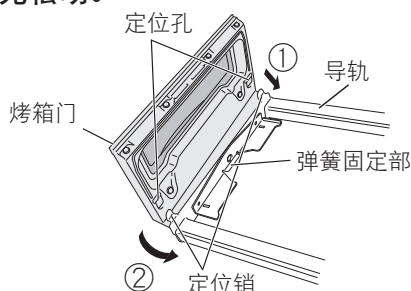
1. 将板弹簧向①的方向扳动。
2. 向②的方向推动烤箱门。
3. 从导轨上取出烤箱门。



※扳动板弹簧不要用力过大，以免变形失去回弹力。
板弹簧一旦变形、会造成烤箱门关闭不严、松动、容易脱落等。

安装方法

1. 将导轨上定位销 (2 处) 插入烤箱门上的定位孔 (①) 里。
2. 向②的方向转动烤箱门。
3. 板弹簧自动将烤箱门紧紧锁住。请确认烤箱门有无松动。



盛液盘·烧烤网支架·烧烤网·烤盘·下火挡板

- 请用含有洗涤剂和水的擦布来擦拭，然后用干燥的擦布将留在表面的洗涤剂、水等擦干。
- 对于比较顽固的污渍、油渍可放在含有洗涤剂的水里浸泡一段时间后清洗。
※残留在烧烤网上的污渍容易黏附在鱼或食材上。
※下火挡板可以用水煮的方法来清除比较顽固的污渍。
※湿滑的盛液盘·烤盘放置在不锈钢的台面上或水槽里可能划伤台面或水槽表面。
※盛液盘·烤盘是用铝材制作的。另外、烧烤网的表面涂有一层不沾油的涂层，酸性或碱性洗涤剂会使表面发生变色或变质等，请不要使用这类洗涤剂。
※请不要将烤盘等放入电器干燥器 (如洗碗机) 里干燥，这样会使烤盘表面变色或失去光泽。
※烤盘等清洗后请用干燥的毛巾擦干表面的水份。
加热带有水份的烤盘，当水被蒸发后会留下白色的点。



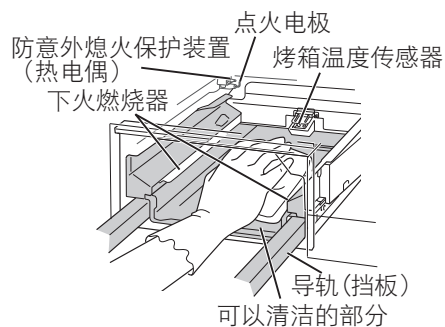
清洁方法 (烤箱)

焖烤锅盖 · 焖烤锅内网 · 焖烤锅本体 · 固定框

- 每次使用后请及时将污染物彻底清除干净。
※继续使用带有污渍的的焖烧锅，污渍被多次烧烤后将很难被清除。
- 请用含有洗涤剂 and 水的擦布来擦拭，然后用干燥的擦布将留在表面的洗涤剂、水等擦干。
- 对于比较顽固的污渍、油渍可放在含有洗涤剂的水里浸泡一段时间后清洗。
※湿滑的焖烧锅本体或锅盖放置在不锈钢的台面上或水槽里可能划伤台面或水槽表面。
※焖烤锅的本体和锅盖是用铝材制作的。另外、锅的内侧面涂有一层不沾油的涂层。所以不要用酸性或碱性洗涤剂来清洗，以免发生变色或变质。
※请不要将焖烤锅的本体和锅盖放入电器干燥器（如洗碗机）里干燥，以免表面的涂层被划伤。

烤箱内部(侧面 · 底面) · 导轨(挡板)

- 请用含有洗涤剂 and 水的擦布来擦拭，然后用干燥的擦布将留在表面的洗涤剂、水等擦干。
※请不要触碰燃烧器。火孔堵塞产生燃烧器不良。
烤箱上面安装有防意外熄火安全装置、点火电极以及过热保护传感器等部品，注意请不要触碰以保证这些部品能正常工作。
※请不要用含有洗涤剂的擦布来擦拭导轨（挡板）的下面。
洗涤剂等物品会阻碍导轨顺滑的使用。



更换干电池

●当电池的电量不足时，电源指示灯会发出闪烁的信号指示。

闪烁

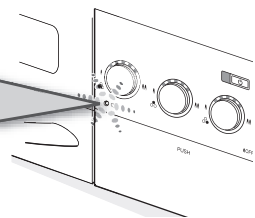


当电源指示灯发出连续的闪烁信号时，请准备两节新的1号碱性电池（1.5V）。

亮灯



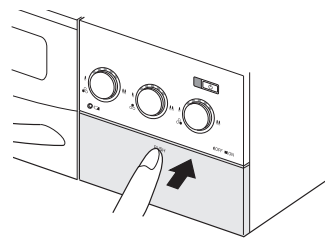
当电源指示灯由闪烁变为常亮时，灶具以及烤箱都不能使用，请更换新的干电池后再使用。



1 确认机器在冷却状态

2 用手指按灶具操作部的 [PUSH] 位置

按进去后松开手指、灶具操作部会自动弹出。

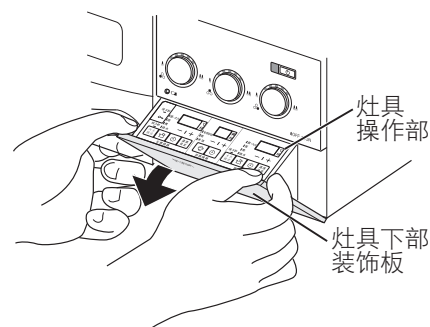


3 将灶具下部装饰板（从上端）向前拉

将操作部与灶具下部装饰板分开。

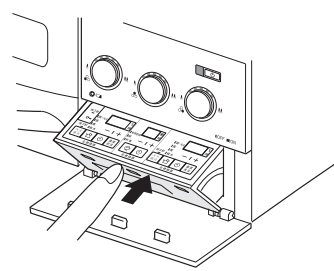
● **请注意**

- 灶具下部装饰板与操作部分开后，将装饰板置于水平位置，如再向下转动、装饰板会脱落。
- 即使装饰板发生脱落也没有关系，请参见装饰板里面贴的安装方法。
- 装饰板的安装方法：装饰板呈水平状态、将装饰板上的铰链钩插入对应的铰链轴，听到“咔哒”声即可。
- （对装饰板施加过大的力、装饰板会自行脱落，这不是故障、而是特别的结构设计。）



4 用手指将灶具操作部压回灶具本体里去

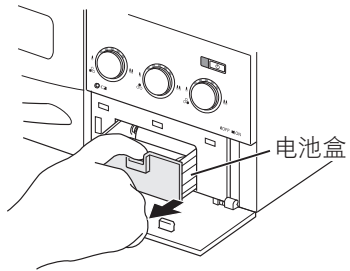
这样才可以拉出电池盒。



5 用手指将电池盒缓慢拉出到底

□ **请注意**

- 电池盒是不能拆卸的设计结构，请不要无理用力向外拉扯或从上向下压电池盒。
- 这样会损坏机器、导致不能使用。



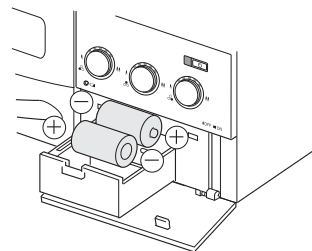
清洁方法（烤箱） / 更换干电池

更换干电池

6 取出旧电池

7 装入新电池

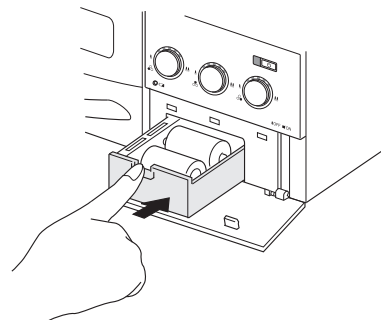
将两节新的 1 号碱性干电池（1.5V）按右图所示的⊕⊖极方向装入，请确认干电池完全放入电池盒的底部。



8 将电池盒平稳的向机器里推入直至不动为止、确认电池盒完全进入机器里

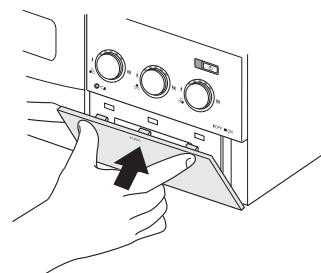
❏ 请注意

- 注意向机器里推入电池盒时不要被夹住手指。



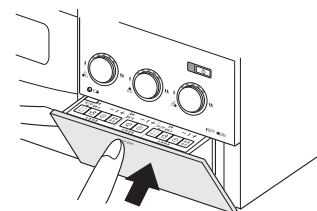
9 将灶具下装饰板向机器里推入

使灶具下装饰板与灶具操作部紧贴在一起。



10 缓慢按操作部 [PUSH] 部位

将灶具操作部嵌入到灶具本体里。



❏ 请注意

- 请注意阅读干电池上的使用注意事项、并正确使用。
- 请注意更换电池一定要在机器处于冷却状态时，将两节新的碱性干电池（1.5V）同时更换，不得新、旧或不同种类的电池混合使用。混合使用新、旧・不同种类的电池，会使电池发热・破裂・漏液等并对机器造成损坏。
- 请不要对干电池进行充电、分解拆卸或投入火中。
- 两节 1 号碱性干电池从使用到更换（电池指示灯闪烁）的时间（根据灶具使用的频率、功能等不同）大约在 6～12 个月左右。另外电池的使用寿命也因电池的制造商以及电池的种类不同而不同。如果使用普通的碳性电池则更换电池的时间更短。
- 更换新电池时也请注意确认新电池的有效时间，使用过期或即将过期的电池也会出现电源指示灯闪烁的情况发生。新电池存放的时间越长，使用寿命将缩短。
- 请不要将 1 号干电池以外的其它型号的干电池（含充电电池）通过 1 号电池转换套来使用，即使能使用其电池的寿命也是很短的。

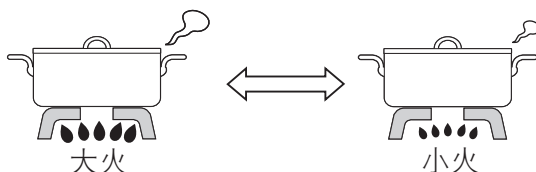


常见的疑问 (Q & A)

火力自动变小或熄火

- ▶ 工作中的温度传感器会自动调节小火・大火、防止温度过高。
这不是发生了故障。☞ 32・71页

工作中的安全装置
自动调节火力

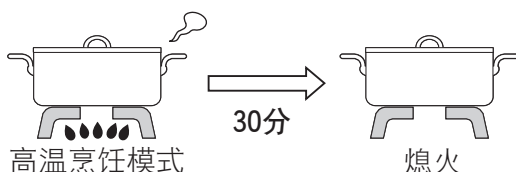


※这种状态大约持续约 30 分钟后、自动熄火。
※当出现烹饪故障时，即使设置了高温烹饪模式也不能进行高温烹饪。
(右燃烧器・左燃烧器)

在设置了高温烹饪模式后火力会自动变小或熄火

- ▶ 不管是高温烹饪模式还是其它烹饪模式温度传感器都不会停止工作，并根据温度的高低自动调节火力的大小。高温烹饪模式设置后、从初始变为小火开始约 30 分钟后自动熄火、这不是故障。☞ 32・72页

使用 30 分钟时
火熄灭



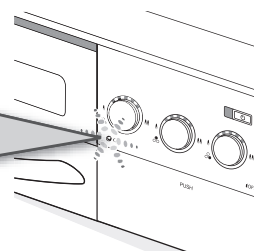
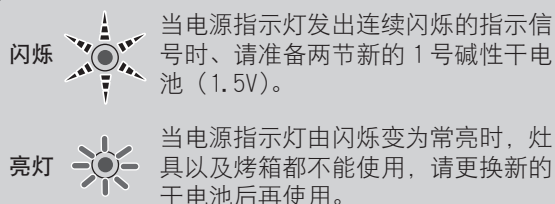
※当温度升高直至过高时会自动熄火。
※高温烹饪模式从设置开始、最长不超过 30 分钟会自动熄火。
(大火燃烧器・标准燃烧器)

按下操作旋钮不点火

请确认灶具操作部表面（下部装饰板）上的电池更换指示灯的信号状态。

- ▶ 干电池的电量耗尽、请更换两节新的 1 号碱性干电池（1.5V）。☞ 68页
当电池更换指示灯没有任何指示信号、机器也不工作的情况发生时，请更换电池后试一试。
更换电池的时间大约为 6 ~ 12 月。

请确认
电池更换指示灯



其它问题请见下页 ➡



常见的疑问 (Q & A)

疑问	解决方法	参考页
按电源开关困难 (不能开启电源)	开启电源键与其它按键不同，需要连续按电源键（0.3 秒）以上。 这是为了防止误操作而特别设置的开启方法。	—
不点火	请确认灶具进气口侧的煤气阀门是否开启，请完全开启。	25
	检查火盖上、点火电极处的火孔是否被堵塞，请及时清洁。	65
	点火电极、热电偶（火焰检测部）、燃烧器火盖等部品是否潮湿或被溢出物污染，请及时清洁。	65
	燃烧器火盖安装是否确认、如果没有正确安装可能点不着火。 请正确安装火盖。	62
	长期没有使用或早晨第一次点火，需要一点时间才能点着火，请再点一次。	—
	点火按钮被锁定，请解除锁定后再点火。	26
	请确认电池是否正确安装。	68 · 69
烹饪中 火力变化、熄火	电池更换指示灯亮灯时、机器不能使用。 请更换两节新的 1 号碱性干电池（1.5V）。	68
	锅具、平底煎锅等的温度达到约 250℃时、安全功能启动并自动调节火力，这种情况持续约 30 分钟后自动熄火。 按高温烹饪按键、高温烹饪模式可以继续使用。 (右燃烧器 · 左燃烧器)	31 · 32
	使用砂锅、耐热玻璃锅、高压锅偶尔会发生熄火现象（防止烧焦功能启动）。 请再次点火。 或者、请使用高温烹饪模式。 (右燃烧器 · 左燃烧器)	18 · 19
	快速的开启烤箱门或橱柜下方的门时、可能会导致使用中的燃烧器熄火。 请缓慢的开启烤箱门或橱柜门。万一因开门发生的熄火，机器的安全装置会自动切断煤气通道、阻止未燃烧的煤气外泄。	19
	本机器设置有忘记关火自动判断功能，灶具无任何操作状态连续使用 2 小时会自动熄火。	19

疑问	解决方法	参考页
即使设置了大火模式、燃烧器的火力也会不断变化或熄火	使用大火模式烹饪、当锅具的温度达到 290℃时，安全功能为了防止异常过热而自动调节火力大火·小火。 一旦温度过高安全功能将自动熄火。	32
火焰的状态（颜色等）发生变化	可能是燃烧器火盖被污染或火孔被水堵塞，如发现有不正常燃烧时、请及时确认和清洁。	65
	请确认燃烧器火盖放置是否正确，有无歪斜或没有完全放入到燃烧器里，请正确的安装燃烧器火盖。	62
	如果空气不流通火焰会发生变化（如火焰变黄色或红色），因此使用灶具时请开启排风扇。 火焰与锅架、火盖等接触也会产生黄色火焰，这是正常情况。	6
	室外的风、电风扇、空调的吹风会影响燃烧器的正常燃烧，吹风会使燃烧器火焰漂浮不定或颜色改变等，注意不要使风对着燃烧器吹。	6
	加湿器的使用对火焰也有一定的影响，水份中钙的含量多少会使火焰的颜色变化（红色），这是正常情况。	—
	当灶具和烤箱同时使用时，烤箱排出的烟气中含有盐份（钠），钠会使火焰变红，这是正常现象。	—
	当燃烧器火力变化时、特别是由小火变为大火时火焰的颜色变化比较明显，火焰的颜色在一瞬间由蓝色变为黄色或红色、稍后再变为蓝色，这是正常现象。	—
	关火后的数秒钟之内燃烧器仍然保留有较小的火苗。 因燃烧器内的压力减小使剩余的燃气速度减慢所致，这是正常现象。	—
锅底严重烧焦后熄火	防止烧焦功能因锅具的材质以及烹饪的食材的不同，烧焦的程度会有不同，如搪瓷锅、咖喱、含糖的食材、酱料等水份较少的食材容易被烧焦，请用小火并不时的搅拌。	19
	请确认温度传感器、锅底是否有被污染、或温度传感器与锅底是否紧密的接触？ 这种情况发生时温度传感器不能准确的检测锅内的温度。	18・65
	当海带、竹笋等食材沉入锅底时，可能会有较严重的烧焦发生。在烹饪时应不时的搅拌或调节火力。	19



常见的疑问 (Q & A)

	疑问	解决方法	参考页
灶具	不能使用烧烤网	请用烤箱来烤制茄子、年糕等食材。 较大的茄子、灯笼椒等食材不能放入烤箱时，可用叉子或烧烤用铁丝将食材串起来，用高温烹饪模式在灶具燃烧器上烧烤。 (右燃烧器·左燃烧器)	—
温度设置模式	食材不能炸出美味	因锅具的形状、材料以及油量不同，烹饪时的温度可能需要比设置的温度高或低，请用温度加或减按键进行补充设置。 请确认温度传感器、锅底是否有被污染、或温度传感器与锅底是否紧密的接触？ 这种情况发生时温度传感器不能准确的检测锅内的温度。	18·27 18·65
烧水模式·水煮模式·煮面模式·煮面大模式	烧不开水 水烧开后提示音滞后	使用烧水/煮/面/面·大火模式时、因水壶或锅具的形状、材质、水量的不同，会有烧不开水或水烧开后发出的提示音滞后的情况发生。 使用水煮模式时、锅具的形状·材质·水量·食材的种类·大小的不同，会有烧不开水或水烧开后或水烧开后发出的提示音滞后的情况发生。 请确认温度传感器、锅底是否有被污染、或温度传感器与锅底是否紧密的接触？ 这种情况发生时温度传感器不能准确的检测锅内的温度。 烧水的过程中发生过锅被移动或水被搅拌的情况，会发生水烧不开，或水开后发出的提示音滞后的情况。 使用带有温度的水（或烧过的水）再次使用烧水或煮面时，温度传感器可能不能准确的检测水温。 请设置「开水后提示音时间」。 请设置「煮模式开水后提示音时间」。 请设置「煮面模式开水后提示音时间」。	18·21 18·21 18·65 33·35 37 34·36 38 21 21 21
	水溢出	水量是否太多？ 请根据水壶、锅具的大小加入适量的水。 ·烧开水时、加入水的量为水壶或锅具容量的60～70%为宜。 ·煮/面/面·大火模式时、加入水的量不要超过锅具的容量的60%为宜。	33·35 37

	疑问	解决方法	参考页
水煮模式	不能设置「煮」模式	温度传感器是否处于高温状态？ 当温度传感器处于高温状态时不能设置烧水模式。 请等待温度传感器冷却后再使用。	36
	水溢出	是否使用了米糠、淘米水或调味料？ 如发生溢出、煮食不足时请用手动方法烹饪。	36
煮面模式・煮面大模式	不能设置「面 / 面・大火」模式	温度传感器是否处于高温状态？ 当温度传感器处于高温状态时不能设置煮面或煮面大模式。 请等待温度传感器冷却后再使用。	38
	水溢出	有没有在水烧开之前就将面放入锅了？ 必须等水开后再将面入锅煮食。 面是否附有大量的面粉？ 煮面前请先将附着的面粉抖落后再入锅煮食。	38 38
煮饭模式	做不出好吃的饭和粥	煮饭时如受户外的风、电风扇、空调风扇等的影响，会影响烹饪的效果。请注意煮饭时不要有户外的风、电风扇、空调风扇等对着燃烧器的火焰。	6
		米饭在煮好前请不要揭开锅盖。	—
		请选择适合煮饭的锅具。	39
		请确认温度传感器、锅底是否有被污染、或温度传感器与锅底是否紧密的接触？ 这种情况发生时温度传感器不能准确的检测锅内的温度。	18・65
		请用「煮饭速度调整」功能来调节。	21
		喜欢煮出米饭软或硬的人，可将焖饭的时间增减 5 分钟设置。	—
		煮饭前最好将淘洗干净的米在水里浸泡 30 分钟。 洗米后立即煮饭，可能有米汤溢出或煮出夹生饭。	40
		熬粥时、请不要在熬粥的过程中搅拌。 如果途中进行了搅拌、粥容易烧焦或粥的浓稠度不足等。	42
		如需要在粥里加入调味料，请在粥做好了以后再放入。 在熬粥的途中加入调味料，会在米的表面形成一层隔离膜，这样不会做出可口的粥。	42
		加热煮过的米饭比直接用米煮饭更容易烧焦。	—



常见的疑问 (Q & A)

疑问		解决方法	参考页
煮饭模式	做不出好吃的饭和粥	是否使用煮饭专用砂锅？ 市场销售的普通砂锅煮不出可口的米饭。	39
		用专用砂锅煮饭，可以调节锅巴的多少。	21
		灶具周围是否设置有挡油板？如果有的话请取消。	41
	免淘米煮饭的口感不好	煮饭前最好将淘洗干净的米在水里浸泡 30 分钟。 洗米后立即煮饭，可能有米汤溢出或煮出夹生饭。	40
		用流水、不断的搅拌冲洗 1、2 次。 淀粉沉底容易烧焦、米表面的气泡会阻止水份的吸收，容易煮成夹生饭。	40
		请使用免淘米专用量米杯。 没有专用量杯时，加水的量比普通米多加 3% 的量。	40
	煮粥时米汤溢出	使用的锅具不同也有发生溢出的情况。 根据溢出的情况可以将锅盖半盖或取下锅盖。	—
	烹饪途中出错、熄火	再点火、用煮饭模式煮饭。再点火煮饭因水份减少容易发生烧焦。 (熬粥时不能再用自动模式，请观察粥的情况用小火继续煮)	41 · 42
	按电源开关困难 (不能开启电源)	开启电源键与其它按键不同，需要连续按电源键 (0.3 秒) 以上。 这是为了防止误操作而特别设置的开启方法。	—
烤箱	不点火	请确认灶具进气口侧的煤气阀门是否开启，请完全开启。	43
		当烤箱内温度较高时，因烤箱过热保护的启动、这时不能点火。请将操作旋钮恢复到熄火的状态、等待约 5 分钟左右，让烤箱稍许冷却后再使用。	20
		长期没有使用或早晨第一次点火，需要一点时间才能点着火，请再点一次。	—
		点火按钮被锁定，请解除后再点火。	26
		请确认电池是否正确安装。	68 · 69
		电池更换指示灯亮灯时、机器不能使用。 请更换两节新的 号碱性干电池 (1.5V)。	68

烤箱		疑问	解决方法	参考页
	不能烹饪美味的料理	▶	使用没有完全解冻的食材来烧烤，会发生烧好食材的表面色泽较淡、且食材的内部没有熟透的情况。 另外，烤箱高温保护装置也会有启动的可能。	—
			请根据烤箱的尺寸合理的放置食材。	46
			烤制酱汁或腌制的鱼或肉等食材，请将酱汁或腌制汁等除去后再烧烤。	—
			烧烤时请将烤箱门关严实。 否则烤制的食材表面色泽较淡、内部未熟的情况会发生。	—
	不能烤出满意的面包	▶	请使用「面包烤制程度调整」功能加减烘烤时间。	21
	使用途中熄火	▶	菜单：土司面包【自动】/ 烧烤锅 / 蛋糕·大火 / 蛋糕·小火 / 焖烤锅自动模式不能用于鱼类的烹饪。 烧烤鱼请用烧烤网 / 烤盘模式来烹饪。	47
			当烤箱内温度较高时，因烤箱过热保护的启动、这时不能点火。请将操作旋钮回复到熄火的状态、等待约 5 分钟左右，让烤箱稍许冷却后再使用。	20
	从排气口、灶具里有烟或异味排出	▶	初次使用烤箱时，烤箱排气口、灶具部可能有烟或异味排出，这不是异常。这是烤箱燃烧器周边的金属部品上残留的加工油所致。	43
			烧烤网、烤盘、西式烤盘、下火燃烧器挡板等部品被污染、烤制多脂肪的鱼（肉）类时会产生较多的烟，这些烟雾有可能从烤箱排气口以外的地方排出。	—
			使用烤箱时、请将烤箱门确实的关闭。 烤箱门如没有完全关闭，烧烤产生的烟雾会从门的间隙排出。	—
			当烧烤即将结束或刚结束时产生的烟雾和气味最多。	—
	焖烧锅、烧烤锅自动模式按键不能使用	▶	当烤箱内温度较高时，可能发生焖烧锅自动模式按键、烧烤锅自动模式按键、菜单按键不能被设置的情况。 如遇这种情况发生请等待约 3 分钟左右，让烤箱稍许冷却后再使用。	50・52 54・56 58
	烤箱内后部的燃烧器燃烧或熄火	▶	烤箱内后部设置有一个除油脂、异味等的专用燃烧器。 这不是异常情况。	—



常见的疑问 (Q & A)

疑问		解决方法	参考页
声音	燃烧器熄火后发出“嘭”的声音	这是燃烧器里剩余的煤气燃烧完毕的声音。 这不是异常情况。	—
	点火后或熄火后发出“嘎吱嘎吱”响声	这是金属热胀冷缩发出的声音。 这不是异常情况。	—
	灶具在使用中有“嘶—”响声	这是煤气在管道里流动的声音。 这不是异常情况。	—
	烤箱在使用中有“嘎吱嘎吱”响声	烤箱处于冷态时有这种燃烧的声音发出、这不是异常，待烤箱内的温度上升到一定高时这种声音会消失。	—
	蜂鸣器连续鸣响 8 秒钟	有部品发生了故障。 请关闭机器侧的煤气阀门，并与本机器的经销商或本公司售后服务部联系。	85
其它	灶具一个燃烧器点火时其它燃烧器同时也发出“叭、叭”的点火声	这是本机器设置的同时点火功能。 这不是异常情况。	—
	手离开操作旋钮后继续发出“叭、叭”的点火声	这是本机器设置的延时点火功能，点火放手后脉冲点火大约要延续点火 10 秒钟。 这不是异常情况。	—
	锅架 火盖 · 烤箱排气口盖 · 燃烧器装饰圈发生变色	锅架支撑的尖端部因与火焰接触长期使用会变为白色且表面也变得较粗糙，这是正常现象。 锅架属于易耗品，请与经销商或本公司售后服务部联系购买。	83
		请不要使用带有酸性或碱性的洗涤剂。 按需、适量使用厨房专用中性洗涤剂。	59
		煮洗或放入洗碗机（含干燥）里清洗，有可能使部品的表面变色或失去光泽，但不会影响部品的使用性能。	—
	面板表面温度很高	使用中的烤箱或下部的大型烤箱散发的热会传至面板、使面板温度变高。即使只有一个燃烧器使用，其散发的热量也会将没有使用的部位的面板温度变高。 灶具、烤箱或下部的大型烤箱在使用中或刚使用后，请不要触摸机器的面板。	5

其它		疑问	解决方法	参考页
	其 它	火力没有变化	当调节火力时发现火力没有变化或变化很小。 这不是异常情况。 当燃烧器在大火状态持续燃烧约 25 分钟时、为了安全火力会自动调节。这时大火可以调节到小火、而小火不能调节到大火。在大火情况下一旦发生熄火可再点火。	—
		电池更换指示灯发出闪烁信号	干电池的电量不足，但机器还可使用，请准备两节新的 1 号碱性干电池。当电池指示灯的信号有闪烁变为亮灯后，机器不能使用请及时更换新的干电池。	68 · 70
		部品受损或者变形等	一旦发现可以更换的易耗品发生了损坏，请尽快更换。	83
		灶具 · 烤箱下部装饰板脱落	用力过大会自动脱落这是特别设计的结构，不是损坏。 如不慎发生了脱落了，可将灶具 · 烤箱下部装饰板上的铰链钩对准操作部相应位置的铰链轴插入，听见铰链钩与铰链轴嵌合的“咔嗒”声，安装完成。	—
		使用灶具但脱排烟机不能联动 (红外线反射式)	请确认灶具上红外线发射窗口或脱排烟机侧的红外线接收窗口有无被污染？ 或者有无阳光直接照射在机器的红外线窗口上？	23 · 24
			灶具侧红外线发射窗口有无被遮挡？ 操作时没有在灶具的正面。	23 · 24
			灶具发射的红外线信号太弱，不能联动的情况也会发生。这时无论电池更换指示信号灯有无信号发出也请更换两节新的碱性干电池。	68
		停止使用灶具但脱排烟机不能自动停止	脱排烟机设置了定时时间，时间未到则不能停止。 如要停止脱排烟机，请按脱排烟机上的停机按钮。	24



蜂鸣器响声表示的内容

灶具·烤箱各显示部分别以数字形式显示各自部位发生的情况。

显 示	蜂鸣器	位 置				表示的内容	
  0	哔 -×1 声 (约 2 秒)	右燃烧器	左燃烧器	后燃烧器		灶具定时器结束 (使用灶具烧水 / 煮 / 面 / 面·大火 / 大火模式)	
	哔 -×1 声 (约 2 秒)				烤箱	烤箱定时器结束 (使用烤箱焖烤锅自动模式、烧烤锅自动模式、菜单模式)	
  00	哔 -×3 声			后燃烧器		灶具忘记关火定时功能启动	
	哔 -×3 声	右燃烧器	左燃烧器			灶具忘记关火定时功能启动 煮 / 面 / 面·大火模式结束	
						大火炒模式结束	
  02	哔 -×5 声	右燃烧器	左燃烧器	后燃烧器		煎炸油温过热保护功能启动 防止烧焦功能启动	
	哔 -×3 声				烤箱	烤箱过热防止功能启动 焖烤锅有无判断功能启动	
  11	哔 -×3 声	右燃烧器	左燃烧器	后燃烧器	烤箱	没有点着火	
  12	哔 -×3 声	右燃烧器	左燃烧器	后燃烧器	烤箱	防意外熄火功能启动	
 14	哔 -×5 声	右燃烧器	左燃烧器	后燃烧器		温度传感器过热防止功能启动	
  22	哔 -×5 声	右燃烧器	左燃烧器	后燃烧器	烤箱	使用灶具·烤箱时震动传感器启动	

※ 火力指示灯、模式指示灯、显示部熄灯时，请按操作旋钮。

※ 火力指示灯如右图：闪烁状态。

闪烁(蓝)



原 因	处置后再使用的注意事项	参考页
设置的定时时间到、自动熄火。	● 按下操作旋钮回复到关火的位置。	29・30
设置的定时时间到、自动熄火。	● 按下操作旋钮回复到关火的位置。	47・58
从开始使用后 2 小时或到达指定设置的时间，自动熄火。 (煮模式为 60 分钟) (面 / 面・大火模式沸腾后没有设置定时时间)	● 按下操作旋钮回复到关火的位置。 ● 如要继续使用、请再按操作旋钮。	19 35～38
从大火模式设置开始 60 分钟，或过程中初次自动变为小火后 30 分钟后、自动熄火。	● 按下操作旋钮回复到关火的位置。	31・32
煎炸油过热・烧焦・过度加热・空烧等	● 请参见常见疑问 (Q & A)「烹饪中火力变更或熄火」「锅底发生严重烧焦熄火」。 ● 再点火时注意不要被烫伤。 ● 因煎炸油过热防止保护功能启动、自动熄火后，即使再点火燃烧器也会熄火，遇到这种情况发生时请将点火旋钮恢复到熄火状态，稍等 5 分钟让烤箱内温度降低后再使用。	19・71 72
烤箱空烧・忘记关火・连续使用・食材量太少等。 焖烤锅自动模式、菜单模式 (焖烤锅・蛋糕大・蛋糕小) 没有选择焖烤锅自动模式时。	● 因烤箱过热防止保护功能启动、自动熄火时 (温度传感器处于高温状态时)，即使再点火也不会着火。这时请按下操作旋钮使操作旋钮回复到关火状态，待烤箱冷却后再使用。 ● 放入焖烤锅、选择焖烤锅自动菜单模式、菜单模式 (焖烤锅・蛋糕大・蛋糕小)。	20・50 58・75 76
火被风吹灭・火被溢出物熄灭・点火不着时。	● 请参见常见疑问 (Q & A) 中「不点火」「烹饪中火力变更或熄火」。 ● 请稍等让灶具周围的煤气散发后再点火。	19・71 72・75
检测到过热防止功能等异常情况发生。	● 按下操作旋钮回复到关火的位置。 ● 如需要继续使用、请等待器具冷却后再使用。	71・72
震动传感器检测到灶具本体有 4 级以上震度。	● 按下操作旋钮回复到关火的位置。 如需要再使用、请先确认灶具周围的安全情况后。 ● 再使用如再次发生相同的情况时，请停止使用并关闭进气口侧的煤气阀，并与本机器的销售商或本公司售后服务部联系。	19・85

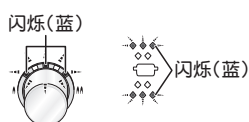


蜂鸣器响声表示的内容

显示	蜂鸣器	位置				表示的内容
 24	哔-×1声 (约8秒)	右燃烧器	左燃烧器			高温炒按键发生故障
 31	哔-×1声 (约8秒)	右燃烧器	左燃烧器	后燃烧器		温度传感器发生故障
 32、33	哔-×1声 (约8秒)				烤箱	烤箱过热防止温度传感器发生故障
 50、79  80、81	哔-×1声 (约8秒)	右燃烧器	左燃烧器	后燃烧器	烤箱	切换电磁阀发生故障 步进电机位置错误 进气口侧电磁阀发生故障 安全阀门发生故障
 53、70  71、72	哔-×1声 (约8秒)	右燃烧器	左燃烧器	后燃烧器	烤箱	电子部品发生故障
 电池更换信号灯 (亮灯)	哔-×3声	右燃烧器	左燃烧器	后燃烧器	烤箱	更换电池提示
 专用砂锅 煮饭 (使用的模式指示灯闪烁)	哔-×1声 (约2秒)			后燃烧器		煮饭模式(米饭 熬粥 专用砂锅) 结束
 面·大火 面·煮水	哔-×1声 (约2秒)	右燃烧器	左燃烧器			烧水模式结束

※ 火力指示灯、模式指示灯、显示部熄灯时，请按操作旋钮。

※ 火力指示灯如右图：闪烁状态。



原 因	处置后再使用的注意事项	参考页
部品发生故障。	● 请关闭电源。 ● 开启电源、再次使用，如次发生相同的情况时： ① 请更换新的碱性干电池。 ② 更换新电池后仍然出现相同情况时，请停止使用并关闭进气口侧的煤气阀，并与本灶具的销售商或本公司的售后服务部联系。	85
电池能量耗尽。	● 请更换两节新的 1 号碱性干电池（1.5V）。	68
煮饭模式结束、自动熄火。	● 按下操作旋钮回复到关火的位置。	41・42
水沸腾后、自动熄火。	● 按下操作旋钮回复到关火的位置。	33・34

易损替换部品・另购部品

易损替换部品（消费者可以自己更换的易损部品）・另购部品

●易损部品受损后请及时更换。需要购买易损部品时请与当地的销售商或本公司售后服务部联系。

部 品 名 称			部 品 代 号
易 损 替 换 部 品	锅架	右燃烧器用	010-403-000
		左燃烧器用	
		后燃烧器用	
	燃烧器火盖	右燃烧器用	101-404-000
		左燃烧器用	151-365-000
		后燃烧器用	151-366-000
	盛液盘		151-343-000
	烧烤网（组）		070-195-000
	下火燃烧器挡板 右		074-030-000
	下火燃烧器挡板 左		098-3121000
	烤箱排气口盖（1个）		098-3120000
	后部盛液盘〔左〕		053-343-000
另 购 部 品	后部挡板〔中〕		098-3545000
	后部盛液盘〔右〕		098-3546000
			098-3547000
	部 品 名 称		部 品 代 号
	烧烤锅（套）		RB0-C1V-SR
	烧烤锅（单品）※		RB0-C1V-1-SR
	焖烤锅（套）		RB0-D1V-SR
	烤盘（套）		RCP-74W-SR
	煮饭专用砂锅		RTR-20IGA-SR

●购买易损部品、另购部品的价格请向当地的销售商或本公司售后服务部咨询。

价格以当时的实际价格为准。

●购买 1 号碱性干电池，请向当地的电器商店购买。

※关于烧烤锅（单品）

烧烤锅一定要放在烤锅支架上使用，可使用 RB0-C1V-SR 或 RB0-D1V-SR 配套的烤锅支架。

食品接触用材料及制品信息

本产品中下列预期或可能与食品接触材料及制品，符合 GB 4806.1-2016 及相应食品接触材料及制品的食品安全国家标准要求。

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
金属	铁	烤网、滑杆（组件）	GB4806.9-2023	
	铝合金	烤盘	GB4806.9-2023	
涂层	氟涂层	烤网	GB4806.10-2016	

长期不使用时 / 产品规格

长期不使用时

- 请务必关闭器具进气口侧煤气阀。
- 取出电池。🔧 68 页
- 将灶具彻底清洁干净，以便下次使用。

产品规格

名 称	嵌入式三眼 燃气烘烤灶		
产 品 型 号	JHZZ-RHS71W16ALR		
产 品 编 号	RHS71W16ALR-CR		
重 量	32.5kg (含附属品)		
外 形 尺 寸	高 271mm 宽 596mm 纵深 541mm (面板宽 744mm)		
开 孔 尺 寸	宽 560mm × 进深 460mm × R20mm		
燃 气 接 口 尺 寸	R1 / 2 锥管内螺纹		
电 源	DC3.0V (1号碱性干电池 (1.5V) × 两节)		
安 全 功 能	● 油温过热防止功能 ● 烤箱防止忘记关火功能 ● 操作键锁定功能 ● 电源自动关闭功能	● 防止意外熄火安全功能 ● 烧焦防止功能 ● 中火点火功能 ● 高温防止自动调温功能	● 灶具防止忘记关火功能 ● 震动停机功能 ● 烤箱过热防止传感器
大 火 方 式	连续电脉冲点火		
附 属 品	1号碱性干电池两节、使用说明书、安装说明书、保修卡、烤箱实用菜谱、简单使用说明、烧烤网、烧烤架、下火挡板 [左] · [右]、后部盛液盘 [左] · [中] · [右]		
执 行 标 准	GB16410、GB30720		

燃气种类		热 负 荷					
		各 燃 烧 器 的 热 负 荷					全 点 火
		右 燃 烧 器	左 燃 烧 器	后 燃 烧 器	烤 箱		
					烤箱燃烧器	后 燃 烧 器	
天然气	12 T	4.46kW	2.46kW	1.06kW	2.27kW		9.6kW
					1.70kW	0.57kW	

● 能效等级依据标准：GB30720-2014

型号	燃气种类	效率等级
JHZZ-RHS71W16ALR	天然气	1 级

易损替换部品・另购部品 / 长期不使用时 / 产品规格

售后服务 / 产品报废更换

售后服务

品质保证

- 包装箱内附有使用说明书、保修卡等请妥善保管。
- 请仔细阅读保修卡，了解免费保修的时间和条件。
- 请从购机日起一月内，将“保修卡”填写好、邮寄到“维修中心一览表”中离贵府最近的维修中心。
- 请妥善保管好保修卡和购机发票，一旦遗失即使灶具在保修期内，也有可能发生一定的费用。

机器的修理

- 一旦发生疑似故障时，首先参看使用说明书 P68 ~ P80「常见疑问 (Q & A)」「蜂鸣器响声表示」各项，确认是否确实发生了故障。
- 一旦确认发生了故障，请立即关闭煤气阀门，与当地的煤气公司或本公司售后维修部门联系。
- 委托维修灶具时请确认以下信息：
 - ① 详细的地址、姓名、电话
 - ② 产品名称、型号、购买日期
 - ③ 尽可能的详细的故障内容和状况
 - ④ 希望修理的日期

维修部品的保证期

- 本灶具从生产日期开始 5 年内可以向用户提供满足维持产品功能的部品和配件。
- 超过保证期后的产品，因修理需要的维持产品功能的部品或配件，需要收取一定的费用。

器具报废时

❑ 请注意

- 当您需要更换新的灶具时、旧的灶具应委托专业的回收处理部门。
当顾客自行处理旧灶具时，使用干电池的灶具请将电池取出，交由专门的回收机构处理。

搬家时

- 因搬家需要移动灶具时，请事先与当地的煤气公司、当地的销售商或本公司售后服务部门联系。
- 如果新居使用的煤气种类与您灶具的煤气不同时，必须对灶具进行气种变更后才能使用，未经改造就这样使用，灶具会发生异常动作、不完全燃烧、火灾等。
- 所以请事先确认新居的燃气种类，即使燃气气种相同也可能需要调试后才能正常使用。

售后服务电话

- 请向本产品的销售商或本公司售后服务联系。

广州林内燃具电器有限公司客服热线
☎ 400-966-8711

本表适用之产品： 家用燃气灶

产品中有害物质的名称及含有的信息表										
部件名称	有害物质									
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)	邻苯二甲酸 二正丁酯 (DBP)	邻苯二甲酸 二异丁酯 (DIBP)	邻苯二甲酸 丁苯酯 (BBP)	邻苯二甲酸二 (2-乙基)己酯 (DEHP)
面板(钢化玻璃、不锈钢)	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
钣金件(本体、支架等)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
搪瓷锅架(钣金、铸铁)	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
燃烧器(不锈钢)*	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
燃烧器 (铜火盖、铝/铜底座)*	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
炉头(铸铁)*	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
铝合金件(炉头、面板框)*	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
阀门	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
进气管组件、联络管	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
点火器、电子基板*	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
点火针	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
热电偶、电磁阀	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
温度传感器*	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烧烤网*	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
旋钮(金属、塑料)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
线束*	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
塑料件(电池盒、显示板等)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
橡胶件(密封圈、密封条等)	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
支撑垫、密封垫等	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
玻璃件(玻璃门等)*	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
螺钉、螺母、垫片等	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
电池	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
注1：○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。 ×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。 注2：以上未列出的部件,表明其有害物质含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。										

* 表示仅部分型号的燃气灶产品含有该部件。

本表格表明机器内部含有有害物质，数据是根据材料类型，由材料供应商提供并经我们验证后做成的。某些材料包含的有害物质，按照现在的技术基准不能被替代，我们一直在为改善此项目而努力。本产品的环保使用期限为10年，电器电子产品有害物质限制使用标志式样见右图。



《废弃电器电子产品回收处理管理条例》提示性说明

为了更好地关爱及保护地球，请遵守国家电器电子产品相关法律法规。任何不当利用或处置，将会对人体健康造成影响。报废或使用到期限产品应交由有废弃电器电子产品处理资格的处理企业处理。

售后服务 / 产品报废更换

广州林内燃具电器有限公司

制造商：日本林内株式会社

地址：日本国爱知县名古屋市中川区福住町 2-26

电话：052 (361) 8211 (代)

负责售后服务单位：广州林内燃具电器有限公司

地址：广东省广州市海珠区琶洲大道 168 号星河湾中心 1501-1502 室

全国服务热线：4009668711



JS0031-036×07(00)

06000005226120