

中国蒸烤专家

集成灶

深圳市凯度电器有限公司

品牌官网: www.casdon.com.cn 服务热线: 4008-110-168

公司地址: 广东省深圳市南山区桃源街道平山社区平山一路2号
南山云谷创业园二期8栋401

版次: 2022/08/17



凯度电器公众号
微信扫码, 服务即到

扫码加产品经理
享专业咨询服务

JJZT-B2S8-G1E (天然气款)

JJZY-B2S8-G1E (液化石油气款)

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项.....	1-2	附加模式使用说明书.....	29-36
功能与特点.....	3	杀菌模式.....	29
开箱配件查询.....	4	发酵模式.....	30
产品示意图.....	5	保温模式.....	31
安装指导.....	6-10	解冻模式.....	32
使用方法.....	11	除垢模式.....	33
吸油烟机操作面板.....	12	炉灯功能.....	33
吸油烟机使用步骤.....	13-16	水箱功能.....	33
风速调节.....	13	智能菜单功能.....	34
保温设置.....	13	叠加模式.....	35-36
照明开/关操作.....	14	清洁与维护.....	36
延时关闭吸油烟机设置.....	14	烹饪用具的选择.....	37-38
燃气灶定时设置.....	15	常见食物的烹饪时间建议.....	38-39
时钟设置方法.....	15	蒸烤一体机使用常识.....	40-41
吸油烟机清洗设置.....	15	故障排除及处理.....	42-43
蒸烤一体机操作面板.....	17-18	蒸烤一体机故障排除.....	44
蒸烤功能说明.....	19	蒸烤一体机技术参数.....	45
蒸模式使用步骤.....	20-22	技术数据.....	46
纯蒸模式.....	20	电器产品有害物质含量说明 (RoHS)	47-48
高温蒸模式.....	21	食品接触材质说明.....	49
一键烘干功能.....	22	维修服务.....	50
烤模式使用步骤.....	23-28		
低温嫩烤模式.....	23		
中湿嫩烤模式.....	24		
空气炸模式.....	25		
风扇烤模式.....	26		
上下烤模式.....	27		
烧烤模式.....	28		

附注:

- 1.本说明书内容经过认真核对,如有印刷错误或内容上的误解,本公司保留解释权;
- 2.产品外观请以实物为准;
- 3.如遇产品技术或软件升级,恕不另行通知。请仔细阅读本说明书,更多操作可以搜索关注我们的公众服务号"**CASDON凯度电器**"!

产品安全注意事项

为了避免给使用者及其他人员造成危害或财产损失,以下均为有关安全事项,敬请严格遵守,并在充分理解内容的基础上正确使用。

- 禁止用潮湿的手触摸电源插头,电器部件及操作电源开关,否则易发生触电事故。
- 禁止私自改动内部布线。勿对电源线进行改制、拉伸、挤压、施加重物等,否则易导致电源线破损而发生触电和火灾事故。如果电源软线损坏,应由本公司专职人员或专业人员更换。
- 禁止炉火直接烘烤吸油烟机,禁止用酒精,汽油等易燃溶剂清洗吸油烟机;禁止用灶具烘干衣物、毛巾等。禁止使用与产品铭牌标称的“使用燃气类别”不一致的燃气。
- 禁止使用老化、破损、开裂的燃气软管。燃气软管应每年检查是否泄漏、老化、破裂,否则应及时更换。
- 禁止将金属或异物,如铁丝、手指伸入蒸烤一体机的吸气口/排气口及百叶窗,若不慎有异物掉入产品内部,应立即切断电源并联系专业人员进行处理。
- 禁止将密封容器内的液体或其他食物放入蒸烤箱内胆进行加热,否则可能发生爆炸。
- 若发生燃气泄漏,应立即开窗自然通风并切断气源。禁止现场引起火灾的动作(如打开电器、手机等)。
- 本机电源线与插座连接时,应确保插座接地可靠。
- 如集烟罩保温区域玻璃破裂,禁止使用并立即切断电源。联系售后由专业人员进行处理。
- 为避免触电,更换炉灯前应切断电源。

◆吸油烟机部分

- 1.油网、油盒、外壳表面可以经常自行清理,但机体内部、叶轮、风道内腔由于是不可拆卸部件,其内部清洗建议由专业人员完成。
- 2.油盒的积油要定期观察,勤倒勤洗。油网表面、机体外壳及玻璃外观建议每周擦拭一次,机体内部清洗点触“清洗”键自动清洗,周期一般每周一次。
- 3.日常清洗时,为防止金属快口伤手,请戴好防护手套,电机和电气部件严禁进水。内部连线切不可用力拉扯,以防连接点松脱导致触电危险,拆下的零件要轻拿轻放。
- 4.油杯内的油不可以再次食用。

警告:如果不按说明书规定的方法清洗,产品有起火的危险。

◆燃气灶部分

- 1.通风:使用期间经常保持房间通风良好,以免因废气无法排出导致出现中毒,但需避免强风直吹火焰。
- 2.防烫伤:使用期间或熄火后,各发热部位仍然很烫,避免触摸以防烫伤。
- 3.灶具在使用期间会发热,注意避免接触发热单元。金属物件如刀、叉、勺和盖不应放在灶台,因为它们可能受热。
- 4.清扫注意事项:经常保持热电偶及点火针头部清洁,有污垢请及时清理,经常保持火盖清洁,出火孔一旦有或堵塞易产生回火,可将火盖卸下,刮擦疏通。清洁火盖需注意火盖放置的结构务必正确,牢记火盖的结构位置,清扫后仍按原样放回,为延长灶具使用寿命,每次使用时,务必防止灶具进水。
- 5.灶面、锅支架请用柔软的抹布蘸取中性的、无腐蚀作用的清洁剂清洗。使用2-3日后,建议用中性清洗剂清理集成灶表面,不可用金属球清洁集成灶表面。

◆蒸烤一体机部分

- 电灶、灶台和电烤箱在清洁时不能使用蒸汽清洁剂。
- 警告:不要使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁蒸烤箱箱门的玻璃。如果门板玻璃表面擦伤,这样做会导致玻璃粉碎。
- 为了您的安全,请不要在本产品附近存放或使用易燃易爆气体、液体或物品。
- 切勿用本机加热密封瓶子或罐子,以免它们因内部压力爆裂,损坏本机,也有可能引致损伤或烫伤。
- 警告:在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。

- 警告:如果门封已损坏,则不得再使用,直到经有资格的维修人员修好为止。
 - 停止工作,待机器冷却后,再进行清洁保养工作。清洁门封,腔体和邻近的部件的细节。
 - 只可使用含柠檬酸的除垢剂或除垢片为本机除垢,切勿使用醋或含醋清洁剂清理本机。
 - 请确保已安全地弃置所有塑料包装,并放置远离儿童地方,以防误用而至窒息!请勿随便抛弃以上物料,确保被回收再利用。
 - 产生高温时,用户会听到好像机器内的食物有声响,属于正常现象。
 - 请单独使用额定电流16A以上的插座,必须有可靠接地;请不要使用松动或接触不良的电源插座,否则易导致触电、短路、起火;若与其他电器共用一个插座,有可能会出现异常发热导致起火。
- 注:因机型不同,部分机型配有自锁功能,在机器工作时,门不能打开。
- 清洗内胆时,应先将附件取出,然后用擦布清洁即可。
 - 严禁用水直接喷淋机体,避免使用强酸、碱性洗涤剂。
 - 每次使用后维护内腔,当内腔冷却后,使用一块干燥的布擦拭整个内腔,或者打开箱门使内腔完全干燥。
 - 如果蒸烤一体机发生故障或者不能正常工作,则应切断电源,不要试图自行修理。
 - 更换灯泡前确保烤箱断开电源。请确定使用耐高温灯泡或与售后服务中心联系。

◆双层烹饪注意事项

- 当进行双层烹饪时,烤架须始终位于从下到上数的第二层或者第三层上。以便常用的陶瓷或者不锈钢容器可放入蒸汽烤箱内。
- 深烤盘或者浅烤盘放入从下向上数的第一层。根据食物烹饪时间的长短来控制深烤盘或者浅烤盘放置的位置。可如下设置:
- a.需要烹饪较长时间的食品应放在蒸烤一体机的上层。
- b.需要烹饪较短时间的食品应放在蒸烤一体机的第一层。



在维护保养前,请拔掉电源插头确保安全。
电源线与连接软线的维修与更换,必须由有资格的专业维修人员进行更换与维修。
集成灶外部的燃气接头周围50cm范围内不应有电源插座。

小tips

请仔细阅读本说明书,务必遵守以上注意事项!

功能与特点

集成灶是集灶具与蒸烤箱、油烟机、等功能于一体的多功能厨房器具,它的设计思路融合了现代厨具家电一体化的全新理念,使厨房组合更整体和谐,更人性化,合理化。利用它的各优异性能,为您提供现代化的享受。

灶具功能特点

▲ 烹饪功能设有多种火力的燃烧器,左右炉头为大功率双圈火力,无论慢火、猛火、内环火都能得心应手的调节,特别适合中式猛火炒菜,慢火炖煮,本机设有先进的电子脉冲点火装置,操作方便,点火率高。控制系统设有意外熄火保护装置,当水烧开或食物意外溢出使火焰熄灭时,能快速关闭控制阀,切断燃气通道,防止意外事故发生。

集烟罩储放功能特点

- ▲ 适合存放各种调味品,使得烹饪更加方便。
- ▲ 集烟罩带保温功能,可以将炒好的菜放置保温区。

蒸烤箱功能特点

▲ 蒸烤箱烹饪注重原汁原味,原料的原始滋味不会被分解替代,能让人细细品味纯天然菜品的本来味道;最大程度保住食物的味、形和营养,保证营养成分不流失,避免受热不均和过度煎炸造成营养破坏和有害物质的产生,对身体有好处。

蒸气清洗风轮功能特点

▲ 利用蒸烤箱高温蒸汽将其直接喷在吸排烟装置的风轮上,以高温蒸汽溶解油脂或混合物实现吸排烟装置自动清洗功能,延长吸排烟装置使用寿命。

烟机手势感应功能特点

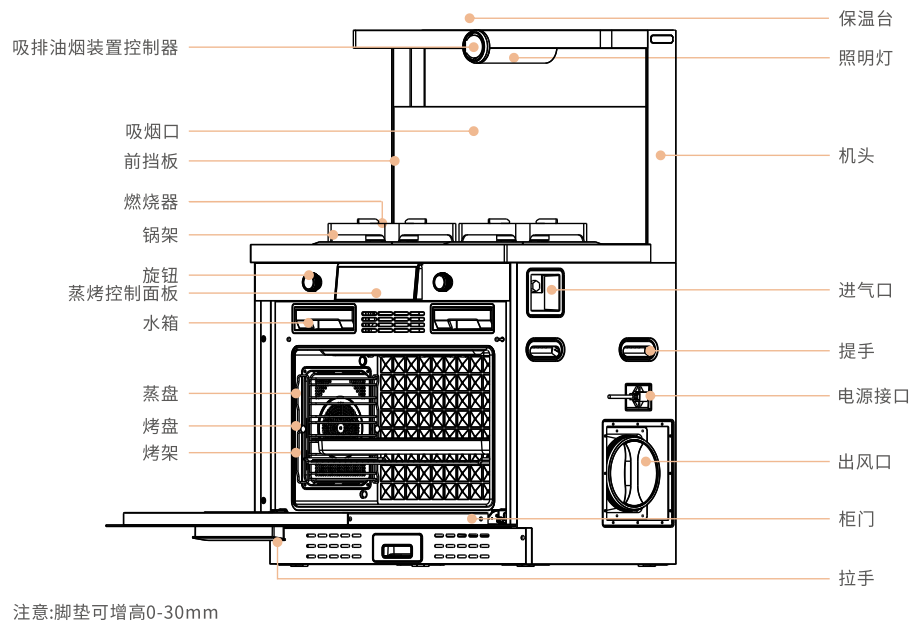
▲ 在待机模式下距离烟机屏幕前10-15CM处挥手启动烟机,再次挥手对烟机风速升档,烟机档位按照低档-中档-高档-爆炒顺序进行循环。

开箱配件查询

开箱后,请立即按下表仔细清点附件,以确认附件是否齐全。

序号	名称	单位	数量
1	主机	套	1
2	集烟罩(头部)	套	1
3	止回阀	套	1
4	大喉箍	个	2
5	烟管	套	1
6	火盖	套	2
7	分火器	套	2
8	锅支架	个	2
9	转接头(含密封圈)	套	1
10	小喉箍	个	2
11	螺丝附件包	套	1
12	油盒	个	1
13	蒸盘	个	1
14	烤盘	个	1
15	烤架	个	1
16	高温手套	个	1
17	菜谱	本	1
18	说明书(含保修卡)	本	1

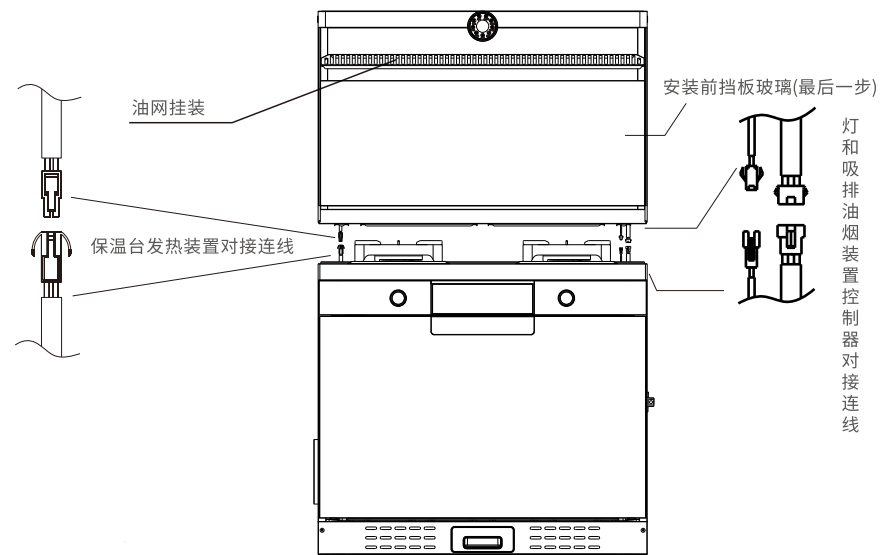
产品示意图



集成灶示意图 (仅识别零部件用)

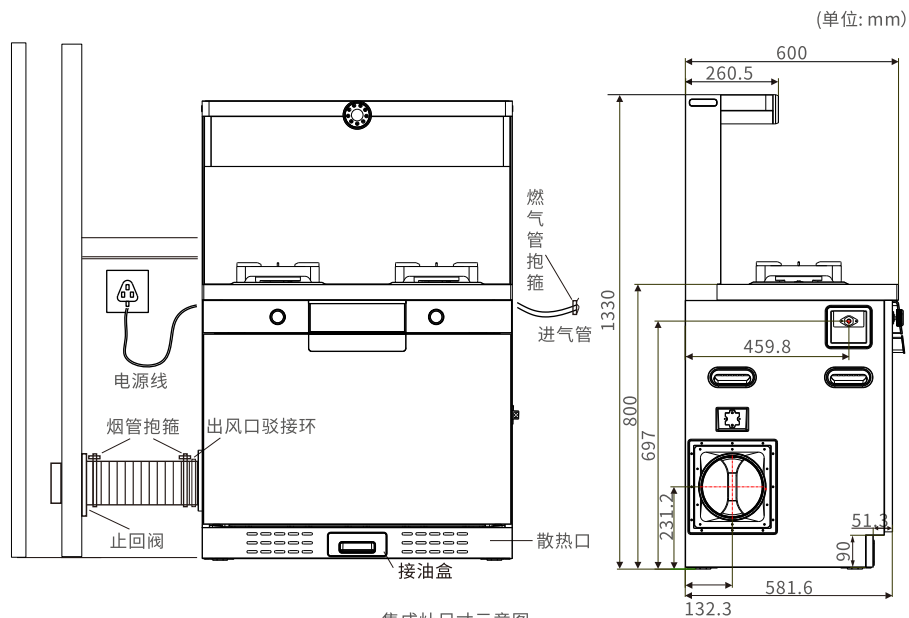
安装指导

1. 先将机头立起,分别连接两边连接线;
2. 将机头放置正确,从附件取出M8螺丝和垫圈,将其安装在对应的孔内并固定;
3. 将油网放置在挂钉上,放平即可;
4. 将前挡板放置在挂钉上,放置平整。



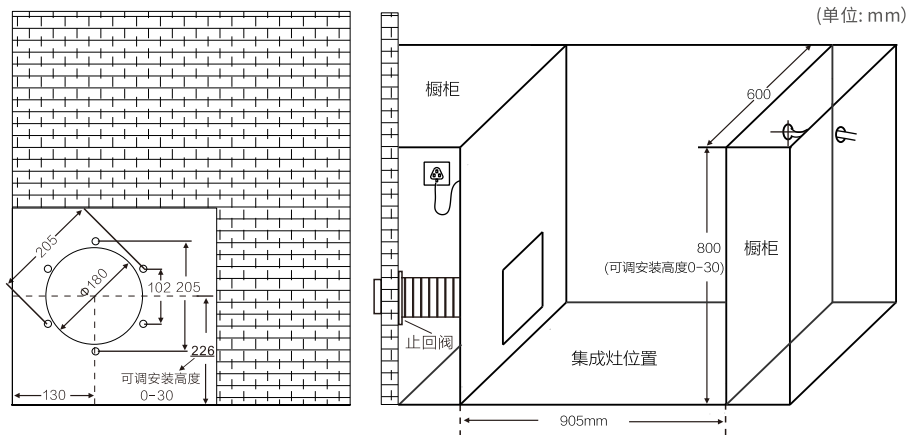
机头安装示意图(图片仅供参考)

注意:在整机通电时,必须先把电源线先连接整机,再连接电源插座。在整机断电时需先把插在电源插座上的电源线插头先拔下,再拔掉整机上的电源连接线。



集成灶尺寸示意图

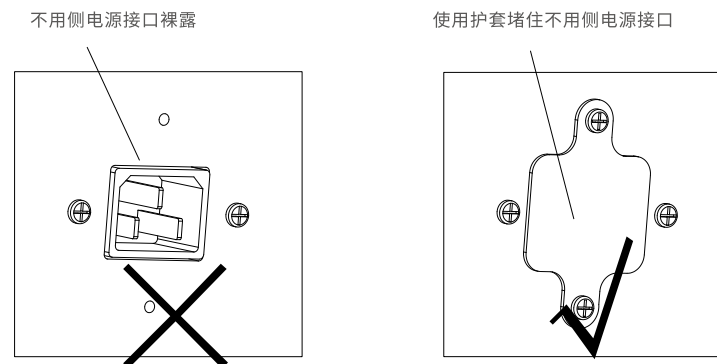
注:集成灶安装尺寸如下图,橱柜左右侧板开孔尺寸相同。
建议:燃气进气口和电源输入口,尽量不要在同一侧,使用更安全。



注意:产品长度的安装尺寸,请以实物为准,在实物长度的基础上加5mm。

◆更换电源接口方向

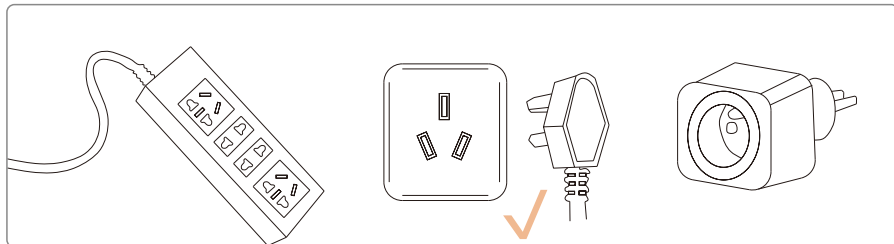
产品机身两侧均设有电源接口,在需调整电源接口方向时,请将需换至侧电源接口护套拆下,换至另一侧即可。
警告:请务必使用拆下的护套堵住不用侧的电源接口,并使用螺钉固定,不可使电源接口裸露,否则将有触电的危险。



◆电源线连接

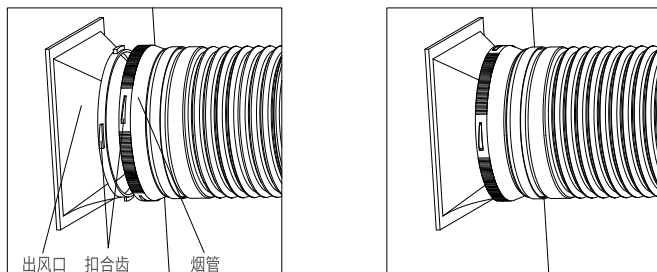
电源软线出厂前已使用“Y”连接方式。

警告:安装完成后,请确保不要遮挡插座。不得通过接线板、复式插座或电气延时装置连接电源(如下图)。因缺失接地装置或接地故障而导致的任何事故,本公司将不承担任何责任。



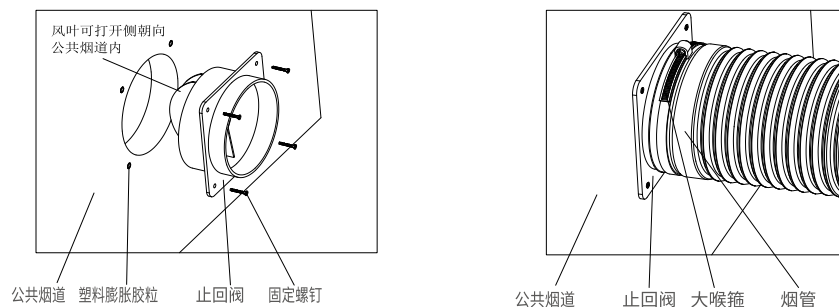
◆安装烟管及止回阀

接机身侧:按下图所示,将烟管套入出风口后,使用大抱箍固定,顺时针旋转烟管,将烟管与出风口扣合即可。



接公共烟道侧:按下图所示,先行在公共烟道上开孔安装止回阀后(止回阀风叶可打开侧朝向公共烟道内),将烟管套入止回阀并使用大喉箍固定即可。

注意:止回阀只能安装在竖直的墙面上,倾斜或水平安装都会导致风叶无法正常打开或关闭。止回阀上向上字样或箭头所指方向应朝上。



◆连接燃气管

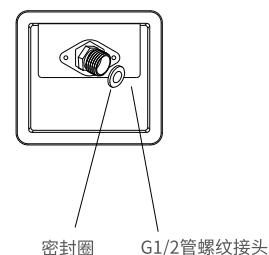
警告:接通燃气管之前请确认管内气源是否与产品铭牌上“使用燃气类别”“额定供气压力”一致。严禁使用与铭牌不符的燃气。

警告:接通燃气后,打开燃气总阀,在接口处涂上肥皂水检查是否有漏气。如有漏气请务必重新安装至不漏气为止。

◆使用金属管连接:

更换时请务必放置密封圈。将金属管与G1/2管螺纹接头相连接即可。

◆金属管连接示意图



◆放置机器

根据附件清单中所示整理核对好相关附件,先将主机各部位检视一遍,查看是否有异常。再根据相关图示完成最终的现场组合,然后将机器移入橱柜中,搬运时应从挖手孔或底部抬起,轻搬轻放,切记不可将柜门拉手可作搬动支撑之用。

使用方法

使用前应先确认本机附件是否到位,并除去表面保护膜,去除保护膜时用刀片沿边缝部分小心割开并去除薄膜。

灶具使用说明-步骤

◆点火前的准备

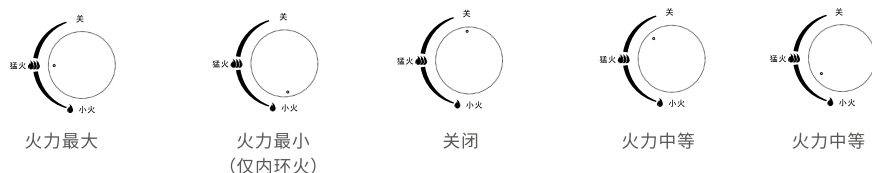
- ▲接通电源,整机发出“嘀”音。
- ▲检查分火器和火盖是否放置正确和平整,外火盖一般设置定位装置,放置正确应平整、无明显间隙。
- ▲将全部旋钮开关旋至关的位置。然后打开燃气开关。

◆点火

- ▲点着火,应将旋钮复位到关的位置,再进行点火操作。
- ▲点火时将旋钮向前推压并沿逆时针方向转动至止动位置(此位置为火力最大),同时听到“嗒嗒”放电声即可点燃。如果点火失败,将旋钮复位,重复上述操作直至点火成功。重复三次以上时,应注意重复操作间隔时间应大于20秒,以避免点火爆燃。
- ▲初次使用或长时间不使用时,因管内积存一定空气,因此启动时间需保持相对长一些。

◆火力调节

- ▲火力调节见以下示意图:

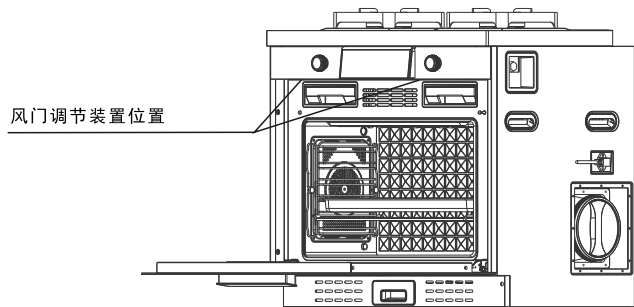


◆空气调节(部分机型)

为使用燃烧工况达到最佳状态,一般出厂已调节好风门位置。根据当地实际使用燃气情况,可能需要调节风门位置(风门调节装置参照示意图)。

操作方法:用工具将调节器旋转至火焰清晰、无明显黄焰(焰尖有黄色火焰)、离焰(火焰离开火孔2mm以上)状态。

注意:使用后必须关闭气源总开关。

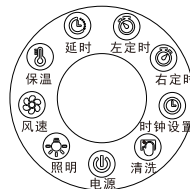


风门调节装置位置示意图

吸油烟机操作面板

按键说明

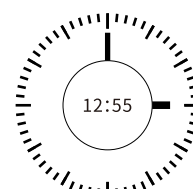
方便您快速理解上手



待机模式



联动默认工作模式



屏保状态



“电源”键

- ▶ 有模块在工作时屏高亮,点按电源键关闭工作模块进入待机状态界面高亮,30秒无其它操作进入待机界面(微亮)。屏保仅显示时钟,需点按圆屏中心才显示。



“风速”键

- ▶ 在待机状态下,按“风速”键进入风速调节模式。在灶具开启/烤箱箱开启工作状态下,“低速”为默认模式。



“保温”键

- ▶ 点按保温键进入保温工作时间设置模式,保温时间设置完成后按确定按键启动确认启动保温模块继电器闭合,再点按保温键即断开。工作时间倒计时结束后自动关闭。(30秒无其它操作进入待机界面)。



延时功能

- ▶ 点按延时键进入0-5分钟选择界面。默认为5分钟,风机延时工作5分钟后自动关闭。(30秒无其它操作进入待机界面)



“照明”键

- ▶ 点按照明开启,再点按即关闭。



“左定时”键

- ▶ 点按左定时键进入0~120分钟选择界面。选定时间后按确定键启动(30秒无其它操作进入待机界面)



“右定时”键

- ▶ 点按右定时键进入0~120分钟选择界面。选定3秒后启动(30秒无其它操作进入待机界面)



“时钟”键

- ▶ 点按时钟设置键进入钟表调节界面,按钟表当前显示时间,选择其中一个时间数值,该数值高亮,上下划动点选调整。



“清洗”键

- ▶ 风机及烤箱箱关闭状态下,点按“清洗”键,启动蒸汽发生器,启动吸排烟装置清洗功能。上述状态下点按“清洗”键,再点按即断开。(30秒无其它操作进入待机界面)。

操作说明及注意事项:

- 1.一般用单个手指轻触屏即可,请勿在手指沾水情况下操作。可能会导致误操作;
- 2.点按圆屏中心位置进入待机模式;30秒不操作进入待机界面;
- 3.屏保模式下点按圆屏内均可进入待机模式。

吸油烟机使用步骤

风速调节

第一步



在待机模式下点触“风速”键进入档位设置模式。

第二步

用手指滑动虚拟圆环，圆环亮起位设置即档位所在位置，再点触“确定”键。选择档位支持手势功能，手掌在屏前约10-15厘米摆动一次换一次档，同时显示对应档位。

第三步

点触“电源”键或滑动虚拟圆环至关闭。

第四步

当开启燃气灶或蒸烤一体机时，吸油烟机进入默认风速档。
注：爆炒档持续工作90秒，90秒后自动切换回默认档。

保温设置

保温设置即机头顶部保温区内用于放置炒菜盘并保持一定温度状态。

第一步



在待机模式下点触“保温”键进入档位设置模式。

第二步



点触图标进入保温时间调节状态，上下滑虚拟轮调节时间，0~120分钟可调。再点触“确定”启动到倒计时结束即停止工作。30秒无操作进入待机界面。

第三步

点触“电源”键关闭或点触保温键再点触关闭键。

照明开/关操作

第一步

照明开/关操作主要是照明周围环境状态。

第二步

点触“照明”照明灯亮，再点触照明灯灭。

延时关闭吸油烟机设置

吸油烟机延时关机状态。

第一步



在风机工作状态下，点触“延时”键进入延时时间设置模式。

第二步



点触延时图标进入延时调节状态，上下滑虚拟轮调节时间，0-5分钟可调。再点按“确定”时间到即停止工作。30秒无操作进入待机界面

第三步



再点触“延时”键，吸油烟机延时关闭功能取消。

注：若蒸烤箱在运行时，不能启动延时功能

燃气灶定时设置

燃气灶定时关机状态。

第一步



在左灶工作时, 点按“左定时”  键进入燃气灶左眼灶定时关闭设置模式。

第二步



点触“左定时”  图标进入燃气灶左眼定时调节状态, 上下滑虚拟轮调节时间, 0~2小时可调。
再点触“确定”时间到即停止工作。30秒无操作进入待机界面。再点触该图标点触“关闭”灶具左眼定时关闭功能取消。

第三步



在右灶台工作时“右定时”  键进入燃气灶右眼灶定时关闭设置模式。

第四步



点触“右定时”  图标进入燃气灶右眼定时调节状态, 上下滑虚拟轮调节时间, 0~2小时可调。
再点触“确定”时间到即停止工作。30秒无操作进入待机界面。再点触该图标点触“关闭”灶具右眼定时关闭功能取消。

时钟设置方法

屏保时钟调节。

第一步



在待机模式下点触“时钟设置”  键进入时间设置模式。

第二步

上下滑动虚拟轮调节时间, 时:分:秒可调, 点触“确定”即可设置时间。
(本机无断电记忆工能, 断电时需要重置时钟。30秒无操作进入待机界面。)

吸油烟机清洗设置

吸排烟装置内部清洗功能。

第一步



在待机模式下点触“清洗”  键启动高温蒸气清洗吸排烟装置风轮。内胆温度达到100度, 倒计时10分钟, 最后2分钟启动风机最高档, 倒计时结束启动蒸烤一体机烘干功能, 风机待烘干功能结束后, 运行2分钟关闭整机。

小tips

注意:

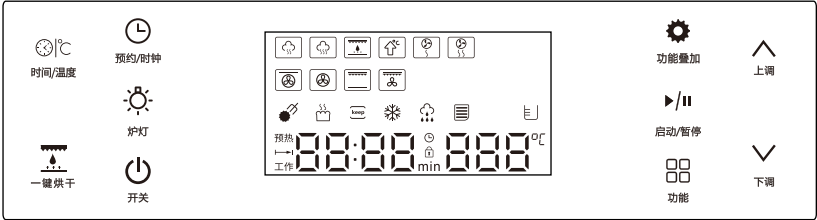
在启动清洗功能前, 应检查水箱内应装有不过最大水位的水。否则“缺水”  图标会点亮在缺水状态下, 不会产生水蒸汽, 清洗功能无法启动或失效。

烟道防火墙

当烟道内传感器检测到温度超过85°C将启动灶具熄火功能并且关闭机器所有功能, 同时蜂鸣器连续报警屏幕显示E11并不断闪烁。当蜂鸣器停止报警后可点击屏幕电源键对此功能进行复位。

按键说明

方便您快速理解上手



时间/温度切换键 ▶ 点按此键可以进行时间/温度切换，通过“上调、下调”进行时间/温度设置。

一键烘干键 ▶ 点按此键直接启动一键烘干功能。

预约/时钟键 ▶ 选择预约功能/调节当前时间。

炉灯键 ▶ 控制炉灯的开与关。

开关键 ▶ 开启和关闭操作面板;取消当前设置或烹调。

功能叠加键 ▶ 启动工作后点按此键进行不同的烹调模式、温度、时间叠加设置，最多可叠加3种模式。

启动/暂停键 ▶ 启动烹饪程序;取消正在进行的烹饪程序;在工作过程中长按此键进入童锁模式。

功能切换键 ▶ 开机状态下,返回功能选择界面;每点按一次切换一行,然后通过调节键左右移动选择功能。

调节加键 ▶ 选择不同的工作模式;增加时间或者温度的数值。

调节减键 ▶ 选择不同的工作模式;减少时间或者温度的数值。

小tips

首次上电

当上电或者短路时,电源板将复位,各功能状态都恢复为起始的默认状态。上电或者复位时,复显屏与LED瞬间全显1秒上电1秒后进入待机状态:待机状态下10秒内无任何操作,BI一声蜂鸣提示,再过50秒仍无任何操作进入省电模式;省电模式:所有按键灯熄灭,显示屏熄灭

烟灶联动功能:

当灶具打开时,烟机自动打开低速档。

蒸烤箱模式联动功能:

当蒸烤箱启动任一模式,烟机自动打开低速档。

蒸烤功能说明

图示	功能名称	默认温度 (°C)	默认时间 (min)	图示	功能名称	默认温度 (°C)	默认时间 (min)
▶	蒸:纯蒸模式	100	20	▶	杀菌模式	100	30
▶	蒸:高温蒸模式	100	20	▶	发酵模式	40	60
▶	一键烘干功能			▶	保温模式	60	60
▶	速热功能	230	5	▶	解冻模式	55	30
▶	低湿嫩烤模式	180	20	▶	除垢模式	100	C01、C02阶段 60
▶	中湿嫩烤模式	180	20	▶	自动菜单模式	P01-30	
▶	空气炸模式	180	30	▶	缺水提示		
▶	风扇烤模式	180	30	▶	童锁提示		
▶	上下烤模式	180	30	▶	时钟		
▶	烧烤模式	180	30	▶	温度显示状态		
▶	工作时间(设置预约后才能显示)			▶	工作时间单位		
▶	工作结束时间=当前时间+工作时间+预约时间 (设置预约后才能显示)			▶	当达到设置温度后显示		

蒸模式使用步骤

纯蒸模式

纯蒸模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在55°C-100°C的范围内;它适用于清蒸类的食物,如蒸鱼/包子馒头/热饭热菜,把食物放在蒸盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步

将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板长按" "开机键(大概3秒左右)

第二步

点触" "功能选择键,第一行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择纯蒸模式

第三步

点按" "启动/暂停键确定选择的模式

第四步

点按" "选择改变默认的温度

第五步

此时温度区域闪烁点" "按键调节温度高低默认100°C, 20分钟

第六步

点按" "选择改变默认的时间

第七步

时间区域闪烁,点按" "键调节时间长短

第八步

全部参数设置完后,点触" "功能启动键机器开始工作

小tips

童锁:工作过程中,长按" "开关键,则" "童锁显示图标出现,表示进入童锁状态;再次长按开关键则取消童锁状态。
附件:包子、馒头可以放网架上蒸制,网架的蒸汽流通更顺畅;蔬菜等可以使用蒸盘蒸制,蒸的时候机器内腔不要放置接油盘/烤盘,让底部恒温加热盘正常工作。
所有模式都是一度一档调节。

高温蒸模式

高温蒸模式的使用步骤详解,温度范围100°C-150°C;它适用于清蒸类的食物,如:蹄筋、排骨等难煮的食材,把食物放在盘子上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触" "开机键 (大概3秒左右)



第二步



点触" "功能选择键,第一行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择高温蒸模式 



第三步



点按" "启动/暂停键确定选择的模式



第四步



点按" °C "选择改变默认的温度



第五步



此时温度区域闪烁点" "按键调节温度高低默认100°C, 20分钟



第六步



点按" °C "选择改变默认的时间



第七步



时间区域闪烁,点按" "键调节时间长短



第八步



全部设置完参数后,点触" "功能启动键机器开始工作



一键烘干功能

一键烘干模式就是烘干内腔多余的水分,使内腔保持干燥。

第一步



内腔残留水分轻触" "开机键(大概3秒左右)



第二步



点按“一键烘干”功能,机器进入烘干状态工作



也可以点触" "电源键开机后, 点触" "功能选择键, 第一行图标亮起第一个图标闪烁通过" "键切换选择烘干模式" ", 再点触" "启动/暂停键确定即可。

小tips

一键烘干时间说明
当启动一键烘干时,时间显示为00:00,时间是实时显示,当内腔水分较多时,所花时间越长,例如花3分钟,则显示时间由00:00-00:01-00:02-00:03递增显示,直到内腔无积水为止

烤模式使用步骤

低湿嫩烤模式

低湿嫩烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在120°C-230°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类,把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触"  "开机键(大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能选择键,第一行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择低湿嫩烤模式 	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  "选择改变默认的温度	
第五步		此时温度区域闪烁点"  "按键调节温度高低默认180°C, 20分钟	
第六步		点按"  "选择改变默认的时间	
第七步		时间区域闪烁,点按"  "键调节时间长短	
第八步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键机器开始工作	

中湿嫩烤模式

中湿嫩烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在120°C-230°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类,把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触"  "开机键(大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能选择键,第一行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择中湿嫩烤模式 	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  "选择改变默认的温度	
第五步		此时温度区域闪烁点"  "按键调节温度高低默认180°C, 20分钟	
第六步		点按"  "选择改变默认的时间	
第七步		时间区域闪烁,点按"  "键调节时间长短	
第八步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键机器开始工作	

空气炸模式

小面积烧烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-230°C的范围内;它适用于烧烤、烤翅、鱼类及烘焙类西点,把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触"  "开机键 (大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能选择键,第二行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择空气炸模式 	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  "选择改变默认的温度	
第五步		此时温度区域闪烁点"  "按键调节温度高低默认180°C, 30分钟	
第六步		点按"  "选择改变默认的时间	
第七步		时间区域闪烁,点按"  "键调节时间长短	
第八步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键机器开始工作	

风扇烤模式

风扇烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-230°C的范围内;它适用于烤的嫩的程度、肉类、鱼类,把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触"  "开机键 (大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能选择键,第一行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择风扇烤模式 	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  "选择改变默认的温度	
第五步		此时温度区域闪烁点"  "按键调节温度高低默认180°C, 30分钟	
第六步		点按"  "选择改变默认的时间	
第七步		时间区域闪烁,点按"  "键调节时间长短	
第八步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键机器开始工作	

上下烤模式

下烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-230°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点,把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触"  "开机键(大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能选择键,第二行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择上下烤模式 	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  °C "选择改变默认的温度	
第五步		此时温度区域闪烁点"  "按键调节温度高低默认180°C, 30分钟	
第六步		点按"  °C "选择改变默认的时间	
第七步		时间区域闪烁,点按"  "键调节时间长短	
第八步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键机器开始工作	

烧烤模式

小面积烧烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-230°C的范围内;它适用于烧烤、烤翅、鱼类及烘焙类西点,把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触"  "开机键(大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能选择键,第二行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择烧烤模式 	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  °C "选择改变默认的温度	
第五步		此时温度区域闪烁点"  "按键调节温度高低默认180°C, 30分钟	
第六步		点按"  °C "选择改变默认的时间	
第七步		时间区域闪烁,点按"  "键调节时间长短	
第八步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键机器开始工作	

附加模式使用说明

杀菌模式

杀菌模式的使用步骤详解,默认温度,此功能是利用高温进行杀菌消毒。

第一步		先行取出水箱,将一包除垢剂倒入水箱内,然后水箱加水至最高水位线,再装入一体机的水箱座 (长按"  "键3秒,机器进入待机状态)	
第二步		点触"  "功能选择键,第三行图标亮起第一个图标闪烁 通过上下调节键切换选择杀菌模式 	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  "选择改变默认的时间	
第五步		此时时间区域闪烁点"  "按键调节时间长短 默认100°C(温度不可调),30分钟	
第六步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键 机器开始工作	

发酵模式

发酵模式的使用步骤详解,它的温度调节范围在30°C-45°C,适用于包子、馒头、披萨饼等的面皮发酵。

第一步		将需要发酵的面团放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触"  "开机键 (大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能选择键,第三行图标亮起第一个图标闪烁 通过上下调节键切换选择烧烤模式 	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  "选择改变默认的温度	
第五步		此时温度区域闪烁点"  "按键调节温度高低 默认40°C,60分钟	
第六步		点按"  "选择改变默认的时间	
第七步		时间区域闪烁,点按"  "键调节时间长短	
第八步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键 机器开始工作	

保温模式

保温模式的使用步骤详解,它的温度调节范围在60°C-70°C,此功能是保温饭菜、汤品等。

第一步		将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触"  "开机键 (大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能选择键,第三行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择保温模式 	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  "选择改变默认的温度	
第五步		此时温度区域闪烁点"  "按键调节温度高低 默认60°C, 60分钟 	
第六步		点按"  "选择改变默认的时间	
第七步		此时时间区域闪烁点"  "按键调节时间长短 默认1小时 	
第八步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键 机器开始工作	

解冻模式

解冻模式的使用步骤详解,默认温度,它适用于冻肉、冻鱼、冻虾的解冻等等。

第一步		将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触"  "开机键 (大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能选择键,第三行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择解冻模式 	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  "选择改变默认的时间	
第五步		此时时间区域闪烁点"  "按键调节时间长短 默认55°C, 30分钟, 由于温度不可调, 因此切换至时间区域 	
第六步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键 机器开始工作	

除垢模式

除垢模式的使用步骤详解,默认温度,它适用于适当的清理蒸烤一体机的内腔水垢等等。

第一步



将混有除垢剂的水箱插入水箱槽,然后轻触" "开机键(大概3秒左右)



第二步



点触" "功能选择键,第三行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择除垢模式 



第三步



点按" "启动/暂停键确定选择的模式



第四步

机器显示End表示结束,待机器冷却后,请用抹布清除掉机器底部的水和残渣。为防止除垢剂残留,可以用清水重复上述操作一次。

炉灯功能

炉灯键使用步骤详解,炉灯是用来观察蒸烤一体机里面的食物状态而设计的,方便观察。



点触“炉灯”内腔炉灯点亮,再点触炉灯灭。默认打开门板时炉灯自动亮起



水箱功能

水箱功能的使用步骤详解,此功能是防止机器在缺水的情况下无蒸汽喷出以及水箱的抽取和插入注意事项。

第一步



工作中,水箱水位到达最低位置时。控制面板" "水箱图标闪烁(缺水)并发出提示音。)



第二步

拉开蒸烤一体机门(小心烫伤),伸手扣水箱拉手位置向外拉出,将水箱取出添加水至最高水位再装回水箱座即可完成加水操作。

智能菜单模式

智能菜单模式的使用步骤详解, P01-P30等30道菜谱。

第一步



将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触" "开机键(大概3秒左右)



第二步



点触" "功能选择键,第三行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择智能菜单模式 



第三步



点按" "启动/暂停键确定,进入智能菜单设置状态(P01~P30这些选择)



第四步



点触" "键选择菜单页面;



第五步



全部设置完参数后,点触" "功能启动键机器开始工作



智能菜单按键中内30道菜谱,一键烹制,简单便捷

1-10	11-20	21-30
秋葵蒸蛋	炸薯条	脆皮烤乳猪
清蒸鲈鱼	黄金椒盐凤尾虾	原味蛋糕卷
蜜汁叉烧包	蒜香烤排骨	焦糖烤布雷
玫瑰山药糕	彩椒鸡肉串	红豆小餐包
椰子鸡汤	黑椒牛排	酸奶蛋白溶豆
美容养颜甜粥	香烤小龙虾	纸杯海绵蛋糕
洋参雪耳炖燕窝	蜜汁红薯	6寸戚风蛋糕
土豆炖排骨	奥尔良鸡翅	葡式蛋挞
可乐鸡翅煲	孜然烤羊排	桃酥饼干
无油鸡米花	蒜蓉烤生蚝	牛奶吐司面包

叠加模式

叠加功能就是一个模式连着另一个模式操作。

第一步		将食物放置在模具或者家用盘中,放在腔内的网架或者蒸盘上,关上门板轻触"  "开机键 (大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能选择键,第一行图标亮起第一个图标闪烁通过上下调节键切换选择模式	
第三步		点按"  "启动/暂停键确定选择的模式	
第四步		点按"  "选择改变默认的温度	
第五步		此时时间区域闪烁点"  "按键调节温度高低默认100°C,20分钟	
第六步		点按"  "选择改变默认的时间	
第七步		此时时间区域闪烁点"  "按键调节时间长短默认20分钟	
第八步		全部设置完参数后,点触"  "功能启动键机器开始工作	
第九步		此时叠加键亮起,点按"  "叠加键;	
第十步		选择功能键,切换其他模式,比如"  "上下烤模式选中其他模式之后,设置好时间和温度参数后,点按"  "启动键即可开始工作。	

小tips

叠加查询

机器叠加之后,当前面板显示当前运行模式的温度和时间,再按一下叠加键是显示下一个叠加程序的时间和温度,如此类推最后回到当前运行模式温度和时间。

清洁与维护

为发挥本机的最佳工作性能,延长使用寿命,平时应小心使用,避免碰撞、刻划、敲打等,还应给予相应的保养和维护,在保养前,请拔掉电源插头。

每次使用完毕,请及时清洁进风面和灶面上的油渍、溅水和杂物,擦拭时请用柔软材料 and 中性清洁剂。

经常检查分火器(火盖),尤其是做完清洁以后,一定要确保上下分火器完全吻合、放平。

为保证点火性能稳定,应经常用干布擦拭热电偶头部,使其保持清洁。

使用一段时间后,应该取下分火器用刷子清洁火孔,以防堵塞产生回火。

避免用汽油、香蕉水、二甲苯等有毒、易燃、强腐蚀性清洁剂清洗本产品。

经常清洗抽烟过滤网,以防油污堵塞油孔影响吸油烟性能。

在保养清洁时,禁止向风道、马达等一切有电器元件的部位喷水。

蒸烤款

待产品冷却后进行一定的清洗,应定期清洁产品腔内所有食物残渣。不清洁产品会使器具内胆表面劣化,这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。可用蘸有软性洗涤剂(如洗洁精)的布擦拭产品外壳,再用湿布擦干净,最后用干抹布保持炉腔的干爽,严禁使用钢丝擦等硬物擦拭本产品。请勿清洁炉门安全锁系统。

警告不要使用粗糙洗涤剂或金属刮刀清洁炉门的玻璃,如果炉门的玻璃表面会擦伤,这样的话炉门玻璃会导致粉碎。

煮食过程中产生的油脂会腐蚀腔体炉腔、影响加热效果,从而改变食物的味道。因此使用后请及时清洁炉腔。请使用温水清洁烤盘和烤架。注意产品长时间烹饪后,禁用冷水立即清洁。

建议半年清洁一次蒸汽系统,使用除垢模式功能。

烹调时候出现光和风(产品工作需要散热,产品四周及底盘会有热风排出,出现灯光以及闻到气味均属正常)工作时候的响声(高速散热风扇会产生噪音,这属于正常想象)若烤箱不能启动,请检查是否有插紧电源,拔掉插头,待10秒后再重新插上

保险丝烧断或电路断路器发生作用,重新装置保险丝或重新设定电路断路器(由售后专业维修人员负责修理)插座有问题,使用其他电器测试插座是否有问题,请检查炉门是否关好,请注意关好炉门!

清洁烤箱前,请先拔掉插头,并等待烤箱完全冷却后再进行。

请拔出盛物盘等盘子,倒掉盘中烹调后剩余的油垢,并用干抹布擦干设备内的油垢。

用中性清洗剂清洗包括烤架和烤盘在内的所有附件。

注意不要使用尖锐的清洁工具、硬毛刷和带腐蚀性的清洁用品,以免损伤烤盘。用浸过清洁剂的柔软湿布清洁烤箱箱机门表面。

烤箱箱由制造商培训合格的专业人员进行维修,请不要自行拆卸、修理。如有疑问,请咨询售后专业客服。

注:门玻璃,照明灯不在保修范围内。

烹饪用具的选择



容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵	容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵
耐热性玻璃容器 	✗	✓	耐热性塑料容器 	✗	✓
不耐热性玻璃容器 	✗	✗	不耐热性塑料容器 	✗	✗
陶瓷/瓷器 注：内附有彩色图案的容器，可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。	✗	✓	木、竹、纸制容器 注：烹饪温度在230度先度以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。	✗	✗ 注：木、竹制制容器及经过耐热加工处理的纸制品可使用。
漆器 	✗	✗	微波炉专用保鲜膜 注：保鲜膜遇到高温会融化。	✗	✓
铝等金属容器 注：金属容器的把手是绝缘材料的，请不要使用。	✓	✓ 注：微波炉专用	铝箔 	✓	✓
蒸盘/网架 	✓	✓	烤盘 	✓	✗

使用“蒸烤模式”功能时,附件使用同“烘烤/烘焙”

预热阶段建议不要使用附件

蒸功能烹饪对盛物器皿的要求:

根据不同的食物,选择合适的器皿,在使用蒸烤炉时,请使用高温下无毒素挥发食品专用盛物器皿,所有蒸烤一体机下使用的器皿,都不得带有盖子;如非特殊需要,请尽量使用产品附带的蒸盘等附件,具体器皿选择建议如下:

- 1、食物为红薯、玉米、马铃薯、鸡蛋、包子馒头等比较大件类,不会产生滴油的食物可直接选用网架做为器皿;
- 2、食物为虾、蟹、鸡翅、鸡腿、南瓜类,蒸熟后无需保留食物渗透出来的汁液的,可以选用蒸盘作为器皿;
- 3、食物为鱼、排骨、全鸡、牛肉等可以将食物放置在家用盘中,再将家用盘放置在网架上进行蒸制。

常见食物的烹饪时间建议



点心制作

制作点心时,通常先预热蒸汽烤箱,使用烤模式,烘烤过程中如果遇到以下问题请按相应的办法处理:

糕点太干-温度降低10°C,延长烹饪时间或更改烹饪模式

糕点没膨胀起来--温度降低10°C

糕点上表面颜色太深--放在较低层上,降低烹饪温度,延长烹饪时间或在表面加盖锡纸

糕点里面烤的不错但外皮太硬-降低温度,延长烹饪时间

糕点粘锅-在锅里抹油,撒面粉

鱼和肉的制作

为了不至于烤干鱼和肉,温度不宜调到最高,如要肉外焦里嫩,可以最开始使用200°C-220°C持续一会然后降温;肉越大,温度越低,所需时间越长。

烤模式常见食物的烹饪时间建议:

模式	食物种类	大小/形状	附件	从下到上 烤架的位置	是否预热	建议温度	烹饪时间 (分钟)
 上下烤模式 40-230	肋排	细条状或块状	网架	2	是	200	30
	鸭肉	块状	烤盘	2	否	200	30-35
	鱿鱼	0.3-0.5kg/个	烤盘	3	是	210-220	15-20
	曲奇饼干	-	烤盘	2	是	150-160	20-25
 烧烤模式 40-230	鸡中翅	-	网架	3	否	180-200	15-20
	玉米	0.3-0.5kg/个	烤盘/网架	2	否	200	25-30
	红薯	0.2kg/个	烤盘/网架	2	是	210	50-60

注: 以上建议内容仅供参考, 机器以实物为准!

蒸烤一体机使用常识

下列情况均属正常	
使用蒸汽时有声音	▶ 这是水箱吸水时混入的空气造成的声音,是正常现象。
蒸汽积聚于炉门和有热风从排气口排出	▶ 烹饪时,食物会有蒸汽散发,而大部分会从排气口排出,但蒸汽会在较凉的地方如炉门上凝聚,这是正常现象。
未摆放食物而不慎启动机器	▶ 空蒸烤箱短时间内工作不会造成损害,但用户应尽量避免。
当使用各种烘焙功能时产品有白烟冒出及异味	▶ 产品必须定期擦洗,特别在使用这些功能后,任何积聚在炉腔顶部及炉壁的油渍都会引起白烟冒出。
烹饪结束后风扇仍在工作	▶ 这是产品冷却腔体和电子元件,属于正常现象。
腔体后侧有变黄现象	▶ 金属离子受热作用下产生的黄色印记,这属于正常现象,既不影响使用,也不会对人体产生危害。
门密封圈可能会产生变形	▶ 门密封圈在高温作用下可能发生变形的情况,这并非损坏,属于正常现象,不影响产品本身性能及使用。
首次使用各种烘烤功能时,产品有少量白烟冒出及异味	▶ 这是由炉腔内保护部件的过多油脂挥发引起,属于正常现象。

烘烤时常见现象及处理办法

现象	原因分析	处理办法
烘烤不均匀	•烤层位,不正确 •食物没有放烤盘居中位 •功能选择不正确	•选择适合的烤层位 •把食物放在烤盘居中位 •选择正确的功能
烤出的食物上表层颜色或底部颜色较深	•功能选择不正确 •食物大小不一或食物未放均匀 •烘烤温度太高 •烤层位太高或太低 •烘烤期间烤箱门开的次数太多	•选择正确的功能 •食物大小切均匀,并在烤盘上放均匀 •调低温度*改放到低一层或高一层的位 •至少烤到一半时间才可以开一次门
烤出的糕饼有裂缝和深厚的锅巴层	•时间太长 •烘烤温度太高 •制作糕饼配方或操作过程有误 •容器选择不正确	•调整时间 •调低温度 •调整配方,正确操作流程 •更换适合的容器
烤出的食物颜色浅及未烤透	•烘烤温度太低 •烘烤时间太短	•调高温度 •延长烘烤时间

故障排除及处理

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

类别	故障现象	故障原因		处理方法
吸油烟机部分	有异常声音	叶轮松动, 未栓紧		旋紧锁紧螺母
	吸力不足	风管过长, 弯头太多		减短内管, 减少弯头
		出风口堵塞		清除异物
		网罩堵塞		清除网罩
炉具部分	不打火	电源线	电源线插头是否插好	接好电源插头
		点火瓷针	点火瓷针离火孔远	请调整放电距离至3-5mm
			顶部脏或潮湿	用软布清洁顶部, 并擦干
		脉冲器	部件故障	联系凯度售后服务中心维修
	松手火焰就灭	安全阀	按压时间短, 未起作用	重新点火, 点燃后请保持3-5秒钟
		热电偶	顶部脏	请用软布清洁顶部
		阀体	阀体未按压到底	握着旋钮按压阀体到底后点火
	脉冲打火过但点不着火或点火困难	燃气阀门	阀门未打开或未全部打开	确认阀门全部打开
		火盖	火盖未安装到位	确认火盖正确安装到位
			出火孔被堵塞	疏通并清理火孔内污物
		点火瓷针	顶部脏或潮湿	用软布清洁顶部
			受潮或溢上水	用干燥的软布擦干
		连接管	压扁或折弯	更换新的燃气专用连接管
		燃气	燃气出气压力不稳定, 过高或过低	使用符合国家标准规定的燃气灶专用减压阀或查看供气气源是否有燃气

类别	故障现象	故障原因	处理方法
炉具部分	燃烧噪音大	火盖	火盖未安装到位 确认火盖正确安装到位
	离焰、脱火	调风板	进风量过大 重新调节调风板,直到火焰正确燃烧
	使用中熄火	热电偶	顶部脏 请用软布清洁顶部
	火焰不稳定	气源	燃气压力不稳定 请联系燃气公司处理
		火盖	火盖未安装到位确认 确认火盖正确安装到位
	火焰长且为黄焰	调风板	进风量过小 重新调节调风板,直到火焰正确燃烧
		火盖	火盖未安装到位 确认火盖正确安装到位
		气源	燃气成分含杂质 请联系燃气公司处理
	有臭味	燃气泄漏	连接管老化、龟裂、断裂或脱落 更换新的燃气专用连接管
			火盖未安装到位,点火时漏气 确认火盖正确安装到位
	火焰长短不定	火盖	火盖未安装到位 确认火盖正确安装到位
			火孔堵塞 疏通并清理火孔内污物
	火焰发红	燃气	燃气湿度大 水分含钙,造成火焰发红,但不影响燃烧

当您在使用过程中出现以下故障时,请按照故障排除方法处理,若按所列方法不能处理故障,请致电我司的售后服务中心进行处理。

蒸烤一体机故障排除

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

故障描述	可能导致故障的原因	解决办法
产品不工作	- 没有电源供应。 - 产品没有接通电源。	- 检查电源连接状况 - 正确连接电源
产品照明灯不亮	- 产品灯泡问题。 - 产品电源连接问题或保险丝烧断。	- 扭紧或更换新的高温灯泡 - 接通电源或检查保险丝
产品运行时有烟冒出	产品内有残余油脂。	清洁产品内的残留油脂
产品电源关闭后仍有电机响声	产品冷却电机工作,冷却烤箱。	完全属于正常
产品内玻璃不清澈,有油滴现象	烘烤食物产生了油滴或水份。	产品冷却后清理产品门内玻璃
产品关门时有“哒哒”声	产品门体铰链上的压舌未压紧	将铰链上的压舌用力压紧
屏幕显示E-1报警	腔体温度探头温度于260℃	联系售后服务
屏幕显示E-2报警	蒸发盘探头温度高于260℃	联系售后服务
屏幕显示E-3报警	启动工作后5分钟无变化且腔体温度低于35℃	联系售后服务
屏幕显示E-4报警	启动工作后5分钟无变化且蒸发盘温度低于35℃	联系售后服务
屏幕显示E-5报警	温度探头开路	联系售后服务
屏幕显示E-6报警	温度探头短路	联系售后服务
屏幕显示E-7报警	通信故障	联系售后服务

蒸烤一体机技术参数

蒸烤一体机规格参数

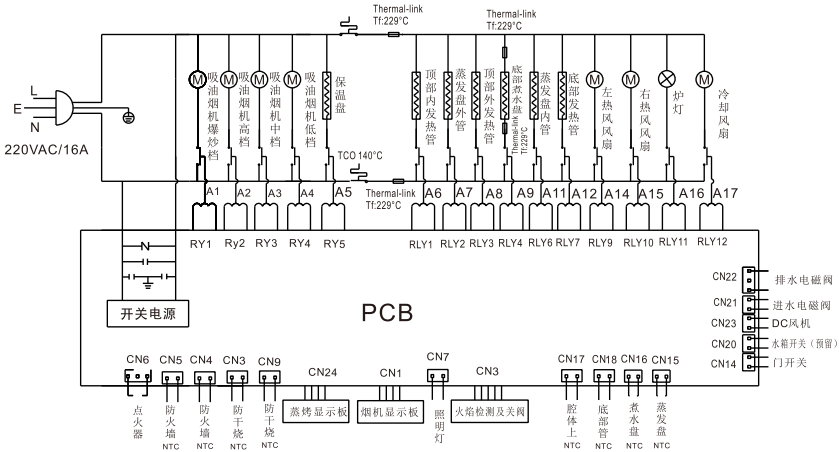
产品名称		集成灶
产品型号		JJZT-B2S8-G1E(天然气款) JJZY-B2S8-G1E(液化石油气)
电压/频率		220V~/50Hz
额定输入功率		3400W
外形尺寸(长*宽*高)mm		900*600*1350
包装尺寸(长*宽*高)mm		1016*716*1131
烟机部分	最大静压	520Pa(爆炒560Pa)
	最大风量	19±10%(爆炒23±10%)
	主电机额定输入功率	325W
	噪声	70dB(A)
	清洗功能类型	高温蒸汽清洁
	清洗功率	2800W
	照明灯的最大输入功率	4W
	排烟管直径	180(mm)
燃气灶部分	使用燃气类别代码	天然气(12T) 液化石油气(20Y)
	额定燃气供气压力	天然气2000Pa 液化石油气2800Pa
	额定热负荷	天然气:左眼:5.0kW;右眼:5.0kW 液化气:左眼:4.2kW;右眼:4.2kW
	点火方式	电子脉冲点火
	熄火保护装置	电热式熄火保护装置
蒸烤一体部分	额定输入功率	3000W
	烘烤温度调节范围	40~230℃
	蒸汽温度调节范围	55~150℃
	蒸烤一体机内胆容积	80L
	水箱容积	1.2LX2
	单层搁架额定承重量	10kg
执行标准: GB16410-2020家用燃气灶具 GB 30720-2014家用燃气灶具能效限定值及能效等级 GB 4706.1-2005家用和类似用途电器的安全通用要求 GB 4706.22-2008家用和类似用途电器的安全驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求 GB4706.19-2008家用和类似用途电器的安全液体加热器的特殊要求		

技术数据

告用户环境影响书

本产品在使用中和完成使用寿命后造成的环境影响特向您敬告如下:
 纸箱、废塑料袋为可回收废弃物,泡沫为不可回收废弃物,拆包后应扔到指定的分类垃圾桶中。
 燃气产品在使用过程中,会排放CO、CO2、NOx等废气,应保持室内通风,如果通风环境不良会造成CO、CO2、NOx等废气浓度急剧升高而影响健康,甚至造成缺氧中毒,人身伤亡。
 废电池为可回收危险废弃物,乱扔会造成环境污染,应扔到指定的可回收废弃物垃圾桶内。
 任何产品均有使用寿命,请按国家规定的使用年限报废。无论是到期报废或中途换代报废,均应送到当地收购站统一处理

电气原理图



电器产品有害物质含量说明 (RoHS)

有害物质名称及含量

部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅（Pb）	汞（Hg）	镉（Cd）	六价铬（Cr(VI)）	多溴联苯（PBB）	多溴二苯醚（PBDE）
门框	O	O	O	O	O	O
水箱	O	O	O	O	O	O
炉脚	O	O	O	O	O	O
接水板	O	O	O	O	O	O
温控器	O	O	O	O	O	O
开关	O	O	O	O	O	O
电源线	O	O	O	O	O	O
内部线	O	O	O	O	O	O
热熔断体	O	O	O	O	O	O
接线盒	X	O	O	O	O	O
电脑板	X	O	O	O	O	O
门体密封圈	O	O	O	O	O	O
水管	O	O	O	O	O	O
发热密封圈	O	O	O	O	O	O
热熔断体支架	O	O	O	O	O	O
腔体	O	O	O	O	O	O
蒸发盘	O	O	O	O	O	O
螺丝	O	O	O	O	O	O
包材物料	O	O	O	O	O	O
DC风机	X	O	O	O	O	O
本表格依据SJ/T 11364的规定编制						
▶ O：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。						
▶ X：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GB/T26572规定的限量要求。						
有害物质说明：我公司产品所使用材质中有害物质元素含量已遵循有害物质限量标准GB/T26572的限量要求，其中部分标“X”的表示因全球技术水平的发展还无法实现有害物质元素含量的替代，我司将根据全球技术的发展努力实现有害物质的替代，如因技术发展及材料中有害物质环保升级，将会编入新版说明书。						
10 环保年限标志	此标识适用于在中华人民共和国销售电子信息产品，标识中央的数字为正常使用条件下的环境保护适用期限的年数。					
温馨提示——安全使用年限取决于本产品，建议使用一定年限后更换新机。						

有害物质说明：我公司产品所使用材质中有害物质元素含量已遵循有害物质限量标准GB/T26572的限量要求，其中部分标“X”的表示因全球技术水平的发展还无法实现有害物质元素含量的替代，我司将根据全球技术的发展努力实现有害物质的替代，如因技术发展及材料中有害物质环保升级，将会编入新版说明书。

10
环保年限标志

此标识适用于在中华人民共和国销售电子信息产品，标识中央的数字为正常使用条件下的环境保护适用期限的年数。

温馨提示——安全使用年限取决于本产品，建议使用一定年限后更换新机。

食品接触材质说明

食品接触材质及制品

序号	零部件名称	材质	备注
1	内胆组件	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
2	加热管	不锈钢310S (06Cr25Ni20)	/
3	炉灯玻璃/门玻璃	玻璃	/
4	蒸汽出口挡片	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
5	传感器	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
6	螺钉	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
7	密封圈	硅橡胶	/
8	蒸发盘密封圈	硅橡胶	/
9	蒸汽导管	硅橡胶	/
10	蒸发盘上盖	PA66+30%GF	/
11	蒸发盘	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
12	水箱	ABS	/
13	水箱盖	ABS	/
14	水箱阀芯	POM	/
15	水箱弹簧	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
16	电磁阀	PP	/
17	门体密封圈	硅橡胶	/
18	接油盘、网架	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
19	蒸盘、支撑架	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
20	后隔热罩	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准： GB4806.1-2016,GB4806.5-2016,GB4806.7-2016,GB4806.9-2016, GB4806.10-2016,GB4806.11-2016			

- 备注：
- 1.本品不宜做容器长期储存食品；
 - 2.使用本品时请去除内腔所有包装防护材料（包括但不限于纸板、胶带、扎带等）；
 - 3.首次使用请按照说明书的说明操作，而后再进行正常烹饪使用；
 - 4.本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，请以实际收到产品为准。

维修服务

产品自签收之日起三年内非人为造成的内部故障，本公司以购买记录或收据等有效凭证给予免费维修服务。

.....

产品维修卡

名称型号: _____ 机身编号: _____

销售日期: _____ 电话号码: _____

销售商店: _____

保修地址: _____

维修记录

维修日期	维修记录	维修员

(此联由顾客保存，凭证保修)