

中国蒸烤专家

产品使用说明

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: 广东省深圳市龙华区民治街道北站社区鸿荣源北站中心A塔3201

生产商: 佛山市顺德区奥格电器有限公司

生产商地址: 广东省佛山市顺德区大良街道五沙社区新辉路2号之七

版次: 20240411



凯度电器公众号
微信扫码, 服务即到



扫码加专属助理
享专业咨询服务

JJZT-B2S8-Z3E(天然气款)

JJZY-B2S8-Z3E(液化石油气款)

目录

产品安全注意事项	01
产品介绍	03
产品示意图.....	04
电气原理图.....	04
安装指导.....	05
灶具使用说明.....	09
控制面板.....	10
使用说明.....	10
烟灶使用说明.....	10
蒸烤使用说明.....	11
菜谱使用说明.....	15
收藏使用说明.....	17
娱乐使用说明.....	17
语音使用说明.....	18
设置.....	19
烹饪用具的选择.....	20
烘培时常见现象及处理方法.....	21
清洁与维护.....	22
故障排除.....	23
规格参数.....	25
告用户环境影响书.....	26
电器产品有害物质名称及含量说明 (RoHS)	26
食品接触材质说明.....	27
维修服务.....	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.由于我们的产品在不断升级和优化,如实物与图示有差异,请以实物为准。
- 3.如遇产品技术或软件升级,恕不另行通知。



请您在使用本产品之前阅读并保存好本说明书,以便将来参阅使用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

根据GB17905《家用燃气燃烧器具安全管理规则》的规定：从售出当日起,本产品的判废年限为8年。
 为了防止人身受到伤害及物品损坏等事故,请务必仔细阅读并遵守本说明书中的内容,并在充分理解内容的基础上正确使用。

- 1.本产品须由专业人员安装或移装、维修,请勿擅自改动内部布线、拆解、改装、修理任何零件。
- 2.请使用单独的16A插座并确保可靠接地。
- 3.请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下,触摸电源插头、电器部件、操作电源开关,否则易发生触电事故。
- 4.请勿使用松动或接触不良的电源插座,否则易导致触电、短路、起火等危险。
- 5.请勿损伤、夹击、拉伸、重物挤压电源线,否则易导致电源线破损而发生触电和火灾事故。
- 6.请勿在潮湿、易燃、易爆和易腐蚀的场所使用本产品。
- 7.禁止儿童使用本产品。
- 8.请勿用灶具烘干衣物、毛巾等。
- 9.请勿使用与产品铭牌标示的“使用燃气类别”不一致的燃气。
- 10.请勿使用老化、漏气、破损、开裂的燃气管。气源必须连接专用的不锈钢波纹管或燃气软管,并定期用肥皂水检查管路和更换燃气管。(建议每半年检查,每18个月更换一次)
- 11.若发生燃气泄漏,应立即开窗自然通风并切断气源。禁止在现场操作引起火灾的动作(如打开电器、手机等)。
- 12.在插入电源插头前,请用干布将插头钢片上附着的灰尘擦去。
- 13.在拔出电源插头时,必须手握插头的端部将其拔出,请勿手拿电源线端来拔插头,否则易发生触电、短路、起火等危险。
- 14.长时间不使用时,应拔出电源线插头,避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。
- 15.使用灶具表面有裂纹,请关掉灶具并拔出集成灶电源线插头以避免可能出现的电击,及时联系售后服务点维护。
- 16.防烫伤:使用期间或刚刚熄火后,各发热部位处于高温状态,避免直接触摸以防烫伤。特别金属类物件如刀、叉、勺和盖不应放在灶台,因为它们可能受热,接触容易烫伤。
- 17.为避免触电,更换灯前应切断电源。
- 18.清洁和保养时,请勿用水直接喷淋冲洗。防止电机、控制电路、火孔进水导致机器短路、火孔堵塞等不良后果造成危险。
- 19.使用过程中出现产品故障,可参照“故障排除”一节了解相关信息。如没有解决故障,请立即停止使用,并拔出电源线插头,联系售后服务点报修。
- 20.请正确处理包装材料并放置远离儿童地方,以防误用而窒息!废纸箱、废塑料袋为可回收废弃物,废泡沫塑料为不可回收废弃物,拆包后应扔到指定的分类垃圾桶中,不可随意丢弃。



- 电源线与连接软线,必须由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50厘米范围内不应有电源插座。
- 搬运时,不可用门把手,应从产品底部抬起,轻搬轻放。
- 在日常维护与保养前必须切断电源。
- 请勿用高压清洁剂或蒸汽类清洁剂清洁产品,否则会发生短路、起火等危险。
- 清洁时,请使用柔软材料、中性清洁剂和干净软布清洁产品。避免使用玻璃刮刀、剧烈或含腐蚀性洗涤剂等的清洁用品。防止刮伤玻璃面,可能会导致裂开。
- 由于钢化玻璃工艺特殊性,自爆是钢化玻璃本身具有的特性,行业内是0.3%自爆率,我司严格控制在0.3%以内。
- 警告----如果该表面有裂纹,关掉灶具以避免可能出现的电击。

吸油烟机部分

- 1.请勿在灶具上点火直接烘烤吸油烟机。
- 2.请勿用酒精、汽油等易燃溶剂清洁吸油烟机。
- 3.日常清洗时,为防止金属接口伤手,请戴好防护手套。
- 4.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。
- 5.定期清洁油网、油盒、机身表面、玻璃面等,以及点按“清洗”键自动清洗。(日常清洗建议每周清洁一次)。但机体内部、叶轮、风道内腔内部由于是不可拆卸部件,其内部清洗建议由专业人员完成(建议每半年清洁一次)。

燃气灶具部分

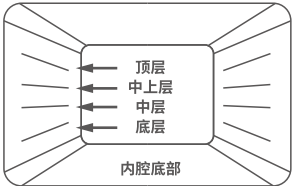
- 1.通风:使用期间经常保持房间通风良好,以免因废气无法排出导致出现中毒,但需避免强风直吹火焰。
- 2.在使用过程中,严禁无人照看时使用灶具空烧,避免造成火灾等事故。
- 3.为延长灶具使用寿命,每次使用时,务必防止灶具进水。
- 4.请勿使用金属球等尖锐的硬物清洁灶具。建议每周定期用柔软的抹布蘸取中性的、无腐蚀作用的清洁剂清洗。
- 5.使用完毕,请检查开关旋钮是否处于关闭状态。
- 6.经常保持热电偶、点火针头部清洁,有污垢请及时清理。
- 7.经常保持火盖清洁,出火孔一旦有堵塞易产生回火,可将火盖卸下刮擦疏通。清洁火盖需牢记火盖的结构放置位置,务必正确原样放回。

蒸烤一体机部分

- 1.易燃物品置于产品内可能导致着火危险,切勿将易燃的物品保存在蒸烤箱中。如果蒸烤箱箱体内存烟或者起火,请停止使用,并立即切断蒸烤箱的电力供应,保持箱门关闭以熄灭火焰;
- 2.在使用过程中,产品会变热,切勿触摸箱体内部表面或加热元件。即使在功能关闭后,其表面仍有余热,移动或者清洁时必须让产品冷却后方可进行;
- 3.在打开门体时,会存在热气逸出,请保持适当距离,以免烫伤。
- 4.请勿将金属或异物,如铁丝、手指伸入产品的吸气口/排气口及百叶窗等,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。
- 5.电器门上的铰链会在开关门时移动,双手必须远离铰链,避免被夹住。
- 6.使用完毕后,应切断电源。
- 7.本产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

双层烹饪注意事项

- 1.当进行双层烹饪时,蒸烤架需放中层或顶层。便于常用的陶瓷或者不锈钢容器可放入本产品内。
- 2.深烤盘或者浅烤盘放入底层。根据食物烹饪时间的长短决定蒸烤架放置的位置:
 - a.当烹饪较长时间应放顶层。
 - b.当烹饪较短时间应放中层或中上层。



产品介绍

产品特点

本产品是集吸油烟机、灶具、烤箱等多功能于一体的集成灶。融合了现代厨具家电一体化的全新理念,使厨房组合更人性化、合理化、整体更和谐。

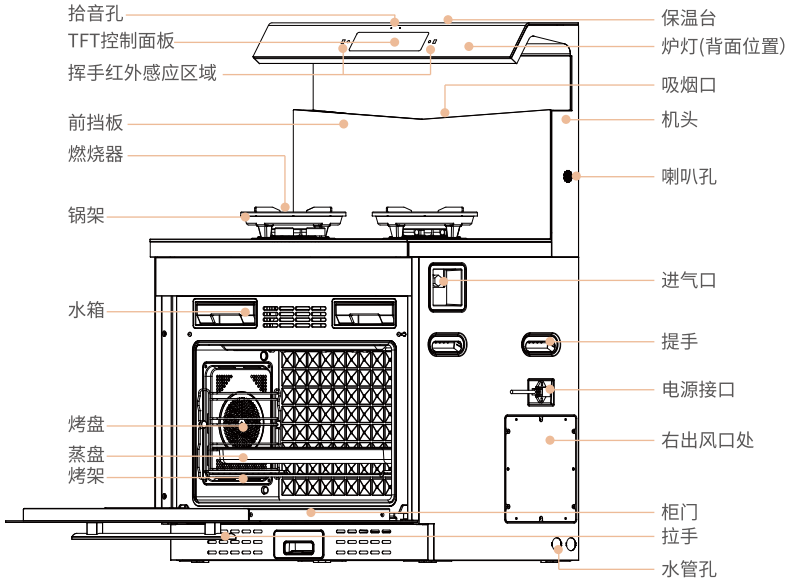
- 微电脑感应控制,轻松操作各项功能,使您对各种工作过程一目了然。
- 利用蒸烤箱高温蒸汽将其直接喷在吸排烟装置的风轮上,以高温蒸汽溶解油脂或混合物实现吸排烟装置自动清洗功能,延长吸排烟装置使用寿命。
- 灶具设有多种火力的燃烧器,左右炉头为大功率双圈火力,可自行调节猛火炒菜、慢火炖煮等。
- 设有先进的电子脉冲点火装置和意外熄火保护装置。例如当水烧开或食物意外溢出使火焰熄灭时,能快速关闭控制阀,切断燃气通道,防止意外事故发生。
- 带保温功能,可以将炒好的菜放置保温区。

装箱清单

开箱后,请确认配件是否齐全。

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

产品示意图



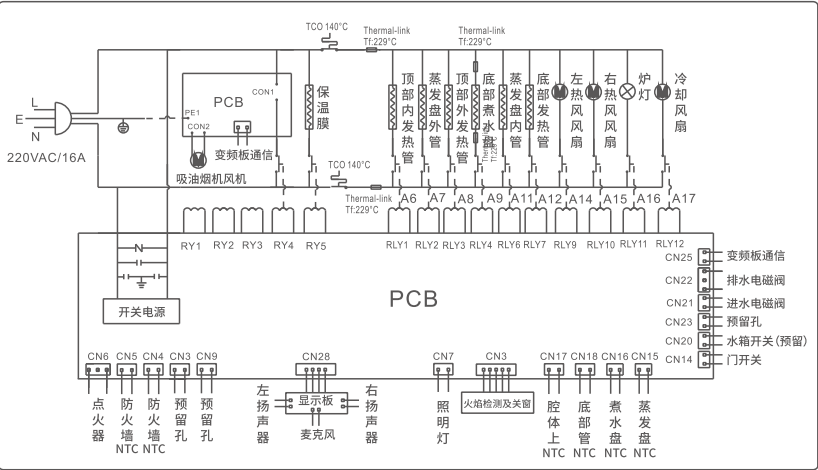
集成灶示意图(仅识别零部件用)

集成灶两面侧边底部各预留两个通水管的圆孔,如有需要可在安装时打通,圆孔孔径为32mm。建议购买材质为PPR,尺寸为直径25mm的水管。

注意:

- ① 脚垫可增高0~30mm。 ② 为保证使用安全,左右两侧水管孔(各两个),请勿过燃气管。

电气原理图



安装指导

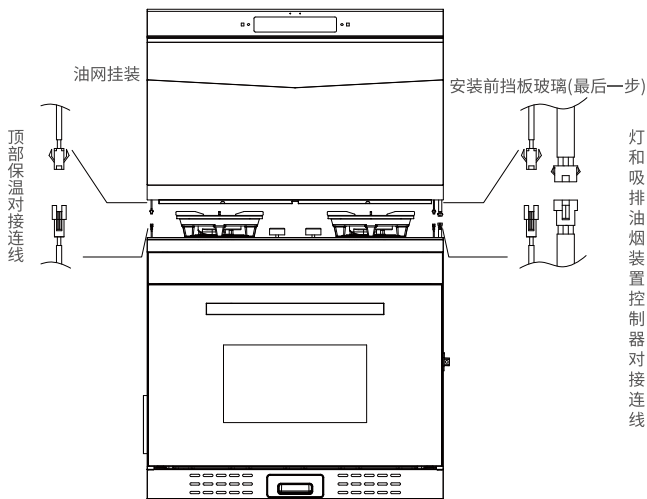
安装前的准备与检查

- 为保证产品正常工作,本产品由厂家授权人员对产品进行安装调试、维修、保养等操作。请勿擅自改动内部布线、拆解、改装、修理本产品的任何零件。
- 未授权人员安装调试或维修保养,所造成产品无法正常使用,厂家将不承担责任。
- 移动、搬运产品时,应从挖手孔或底部轻搬轻放,需按包装上的标识进行,避免操作不当引起产品损坏。
- 请确保安装位置电源的电压和频率与产品的标示的一致。
- 请务必使用本公司提供的配件,否则可能影响产品性能。
- 请根据使用说明的“装箱清单”核对安装配件是否齐全和损坏。如有损坏,请立刻联系售后服务。
- 本机电源线出现位置与电源插座间距应控制在 1.5米以内,电源插座必须要有可靠的接地。
- 为保证使用安全,本产品的侧面及背面应离可燃物15厘米以上的距离。若上方有可燃悬挂物时,面板与悬挂物之间的距离保持在1米以上。
- 请测量橱柜的预留空间、电源开孔的预留尺寸以及燃气和排风口的预留尺寸。(安装时应视实际情况而定)

警告:为了防止触电,必须确保此产品接地良好。

机头安装

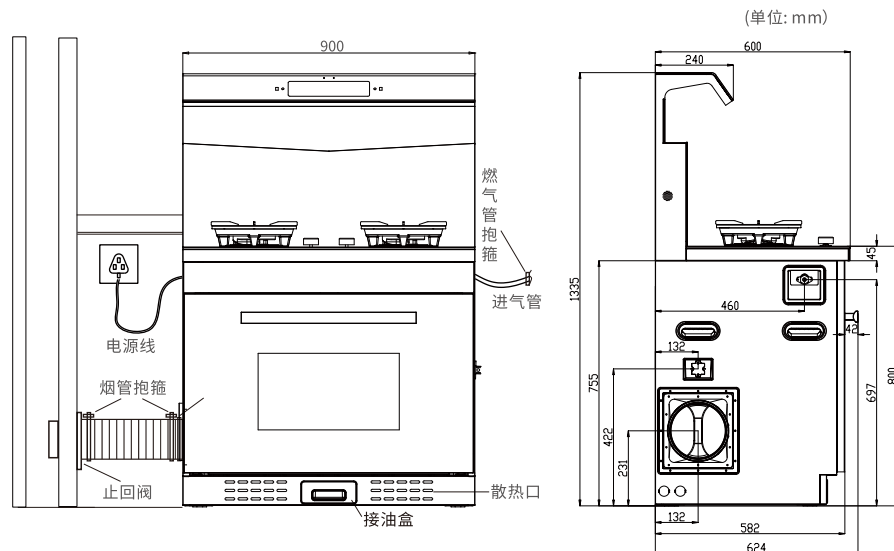
1. 先将机头立起, 连接上连接线(连接保温台发热装置);
2. 将机头对齐机身正确放置, 从附件取出M8螺丝和垫圈, 将其安装在对应的孔内并固定;
3. 将油网放置在挂钉上, 放平即可;
4. 将前档板放置在挂钉上, 放置平整。



机头安装示意图(图片仅供参考, 以实际产品为准)

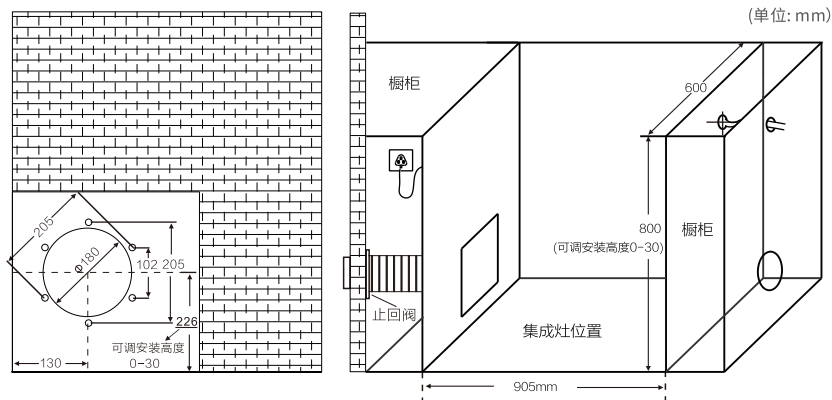
注意

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。



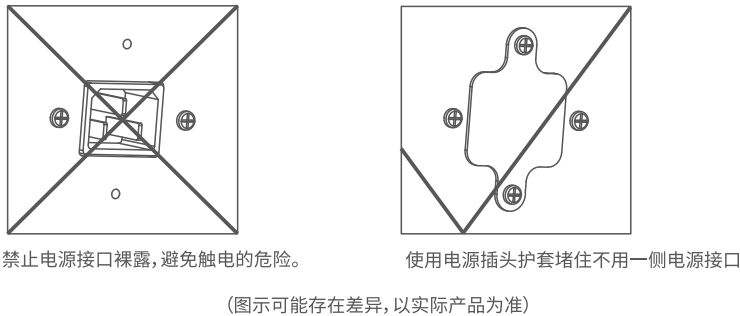
注意:产品长度的安装尺寸,请以实物为准没在实物长度的基础上加5mm。
可调安装高度0-30mm,根据用户实际地面水平可能存在偏差。
如需要使用水管部分,则橱柜也要预留水管的孔。

注意

1. 橱柜左右侧板开孔均可, 燃气进气口和电源线接口不能安装在同一侧。
2. 嵌入产品的开孔需要具有木工加工能力的专业技术人员进行操作, 安装位置与该产品接触的材料耐温必须大于90°C。
3. 可调安装高度, 根据用户实际地面水平可能存在偏差。

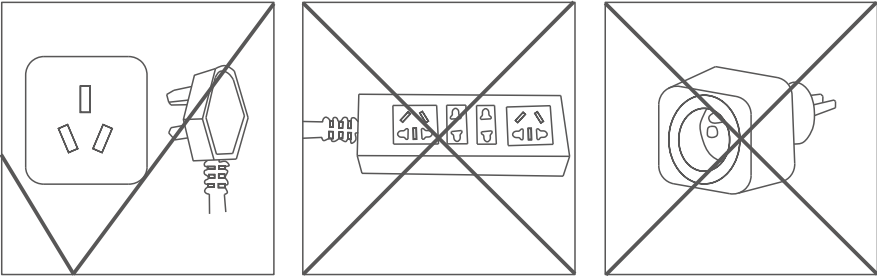
更换电源接口方向

产品机身两侧均设有电源接口。其中一侧有电源护套保护。
警告:如需调整电源接口方向时,请务必将拆下的电源护套,换至另一侧不使用的电源接口并使用螺钉固定。
禁止电源接口裸露,避免触电的危险。



电源线连接

电源软线出厂前已使用“Y”连接方式。请使用单独的16A插座并确保可靠接地。
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。

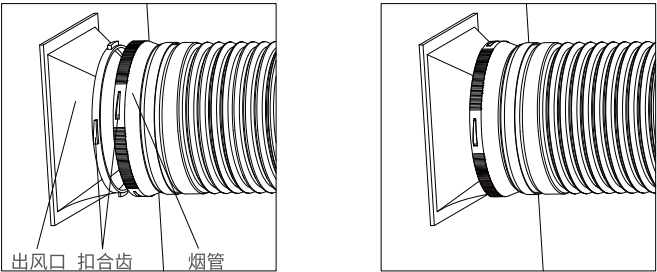


放置机器

根据产品使用说明书的附件清单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,搬运时应从提手孔或底部抬起,轻搬轻放,切记不可将柜门拉手作搬动支撑之用。

出风方向调换操作说明

- 1.需要调换出风方向时,先依次拆卸下风管盖板、出风管、外出风口盖板、风箱后板、内出风口盖板和风道。
- 2.先将内出风口盖板装到另一侧,将风道换向固定安装(装风道时出风口前端要卡进固定位),固定好螺钉后装回风箱后板,出风处出风口装上风管和风管盖板,另一出风口装上外出风口盖板。

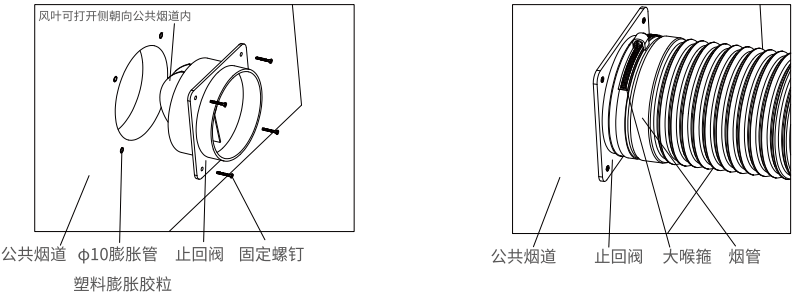


安装烟管及止回阀

接公共烟道侧: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。



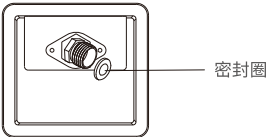
连接燃气管注意事项

警告:严禁使用与铭牌不符的燃气。
接通燃气管之前,请确认管内气源是否与产品标示的“使用燃气种类”,“额定燃气压力”一致。
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



灶具使用说明

点火前的准备

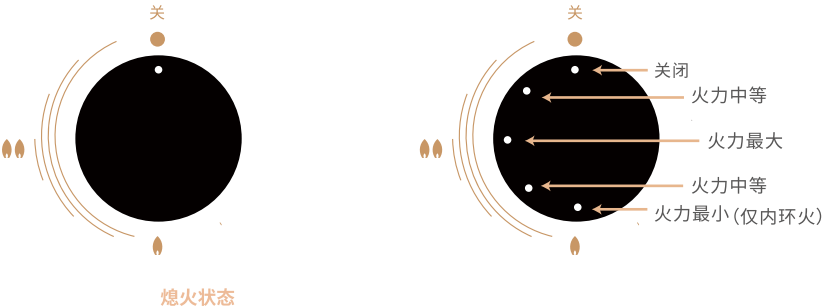
使用前应先确认本机是否安装到位，并沿边缝部分小心除去表面保护膜。
接通电源并检查大小火盖是否安装放置平稳。如不平衡，请旋转火盖到平稳位置。

点火/熄火

- 1.点火时，按下开关旋钮逆时针方向转动，待听到“嗒嗒”声时，火即自动点燃，火点燃后松手。如没点着火，再次进行点火操作。
- 2.将旋钮回转至关的位置，火即熄灭。
- 3.初次使用或长时间不使用时，因管内积存一定空气，点火时间保持相对长些。

火力调节

- 1.按照各旋钮所对应的火力大小指示，旋转旋钮即可进行火力调节。
- 2.本机左、右燃烧部分由内圈火和外圈火组成，大火状态为内、外圈同时燃烧状态。
- 3.当旋钮沿逆时针方向转动到一定角度时，外圈火将被关闭，仅留中心火，继续沿逆时针方向转动旋钮到小火指标位置时，中心火火力变成最小。



控制面板 (因系统在不断升级和优化，如界面功能与图示有差异，请以实物为准)



使用说明

主页基本操作

电源	• 长按弹出提示窗，可选择关机、重启或取消。 • 短按电源键或5分钟内无操作进入屏保状态。 • 关机状态下，短按屏幕两下开机。 • 屏保状态下，短按屏幕一下进入待机状态
设置	短按进入设置界面。
童锁	短按锁屏，长按屏幕3秒可解锁。
搜索	短按输入文字可搜索本机菜谱。
缺水	水壶缺水时1秒循环闪烁显示，不缺水时不显示。
风速状态	烟机运行时图标转动，并呈现对应的风速状态，烟机关闭时不显示。
Wi-Fi图标	联网成功时显示，并呈现信号状态。
时钟显示	联网显示北京时间，不联网可通过设置调节本地时间。

烟灶使用说明



(1)按键说明

照明	点按照明开启/关闭。
保温	点按保温开启/关闭。
清洗	点按清洗启动/关闭。 ①在风机运行时，无法启动清洗功能。 ②在清洗功能启动时开启风机，自动退出清洗功能。
延时	烟机联动延时关闭可设置0-10分钟。
左右灶定时	任意一边或两边灶具打开时，点按定时键可设置灶具熄火时间，熄火时间最长可设置180分钟。
风速调节	上下滑动或点按风速档位，可实现风机的开与关以及调速。

(2)烟机挥手控制说明

首次通电状态下，默认开启手势功能。挥手时会出现弹窗启动烟机工作，显示当前风速档位。
在待机状下，距离烟机屏幕前20厘米处挥手启动烟机，默认开启低档工作。
档位的变化规律为：
从左向右挥手为升档，每挥动一下升一档：低速—中速—高速—爆炒—关闭—低速依此循环。
从右向左挥手为降档，每挥动一下降一档：如当前档位为爆炒，则爆炒—高速—中速—低速—关闭。

小tips

不需要使用挥手智控功能时，可在设置页面关闭该功能。

(3)烟灶联动说明

当启动灶具点火或启动蒸烤箱时，风机默认将同步启动低速运行。
当灶具或蒸烤箱工作结束后，风机进入延时关机状态默认运行2分钟后自动关机。
当手动先开启风机后再启动灶具点火或启动蒸烤箱，风机按手动开启的档位继续工作。
当灶具及蒸烤箱任一功能在运行时，不能手动关闭风机。
当灶具及蒸烤箱同时开启时，关闭其一风机将继续工作。

蒸烤使用说明



(1) 功能介绍

蒸烤模式：短按选择所需蒸、烤、炸、贴心模式，再点按来选择对应的工作模式。

模式	下级菜单	默认温度℃	默认时间min	温度范围℃	时间范围	温度可调节档位	备注
蒸	鲜嫩蒸	85	20	35~85	1min~3h	5℃一档	蒸青菜、鱼虾等
	健康蒸	100	20	90~100	1min~3h	5℃一档	蒸面点、大部分菜式等
	高温蒸	110	20	105~130	1min~3h	5℃一档	快速翻热、蒸蹄筋等
烤	上下烤	180	20	40~230	1min~3h	5℃一档	烘烤，适合饼干、蛋糕等
	强烧烤	180	15	40~230	1min~3h	5℃一档	烧扁平、表面需上色的食物
	风扇烤	180	20	40~230	1min~3h	5℃一档	烤大块肉类、家禽、整鱼等
	风焙烤	180	20	120~230	1min~3h	5℃一档	多层烘烤，适合烤肉
	低湿蒸烤	180	20	120~230	1min~3h	5℃一档	烤制油炸小食等，外脆里嫩
	中湿蒸烤	180	20	120~230	1min~3h	5℃一档	烤制时蔬肉类等，鲜嫩不干柴
	空气炸	180	20	120~230	1min~3h	5℃一档	健康脱脂，食物酥脆
炸	空气炸	180	20	120~230	1min~3h	5℃一档	健康脱脂，食物酥脆
炖	养生炖	110	40	105~130	1min~3h	5℃一档	炖汤、肉、甜品类
贴心	解冻	55	30	40~60	1min~24h	5℃一档	利用低温蒸汽解冻
	发酵	35	60	30~50	1min~24h	5℃一档	发酵面团和酸奶
	保温	60	20	60~80	1min~24h	5℃一档	保温菜肴，暖菜锁鲜
	烘干	230	不可调	不可调	不可调	不可调	烘干内腔水渍，保持干燥
	杀菌	100	20	100~120	1min~3h	5℃一档	对耐高温餐具进行杀菌消毒
	除垢	100	不可调	不可调	不可调	不可调	清理水路管道中的水垢
	速热	230	5	120~230	1min~3h	5℃一档	快速加热饭菜
	DIY	自定义设置					

炉灯 蒸烤/菜谱界面中，短按炉灯键，开启/关闭。炉灯打开后长亮1分钟后熄灭。

收藏 蒸烤/菜谱界面中，短按收藏键可收藏该模式。

(2) 蒸烤炸炖与部分贴心功能的使用步骤详解



功能选择

第一步：先在主模式栏选择需要的模式，再点按主模式的细分功能，可左右切换选择。



设置参数界面

第二步：点击进入所选模式后，可上下滑动调节时间和温度。(烘干与除垢模式，不可调)



运行中界面

第三步：点按开始，即可开始运行。

小tips

模式运行途中可暂停，结束，亦可以点按“编辑”修改时间和温度。

(3) 预约使用步骤详解(适用于蒸烤炸炖与部分贴心模式)



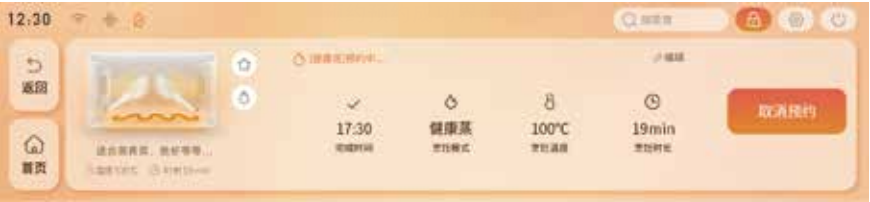
功预约前设置参数能选择

第一步:点击进入所选模式后,设置好烹饪时间和温度后,即可点按预约。



预约弹窗

第二步:此时跳出弹窗,可设置预约烹饪完成时间(最长可设置24小时),点按确认可进入预约状态。



预约成功界面

第三步:完成预约。

小tips

预约途中可取消,也可以点按“编辑”修改完成时间。

(4) 除垢使用步骤详解



除垢提示

第一步:在主模式栏,点按贴心,向右滑选择进入除垢模式,按界面提示操作。



除垢运行中

第二步:点击开始后,运行第一段清洗。



弹窗提醒

第三步:根据弹窗提示继续完成第二阶段清洗,清洗完成后,弹窗会提示“除垢完成”。

小tips

除垢模式不能中途退出。
运行完一个完整的除垢模式后可自动消除除垢提醒。

(5) DIY使用步骤详解



步骤设置
第一步：点按贴心按键，进入DIY模式，点按步骤一，设置模式、温度与时间。



设置完成
第二步：依次设置步骤二，步骤三，设置完成后，点按开始，即可开始烹饪；点按预约则进入预约状态。

小tips

DIY模式最多可设置3个步骤。

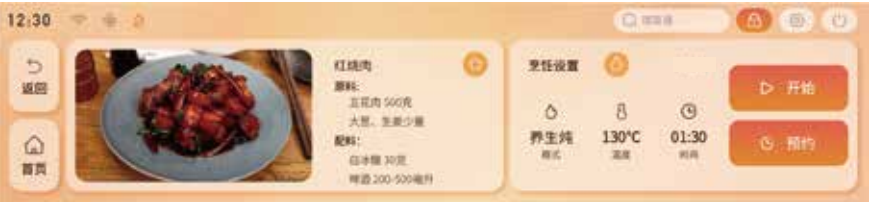
菜谱使用说明



(1) 菜谱介绍

家常菜谱	肉、蔬菜、蛋、烘焙、豆、汤羹、水产、主食;8大类家常食谱
推荐菜谱	每日随机推荐5道不同菜式
减脂菜谱	减脂早中晚餐合理分配

(2) 菜谱一键烹饪步骤详解



菜谱界面
第一步：先在菜谱分类选择需要烹饪的菜品，进入菜谱一键烹饪界面，左侧为图片/视频，右侧为预设烹饪参数。



烹饪界面
第二步：点按开始启动一键烹饪，如需要调整温度和时间，可点按编辑。



预约界面

菜谱可进行预约，选择好需要烹饪的菜谱，点按预约，设置预约完成时间即可。

小tips

多段烹饪模式的菜谱，第一段烹饪结束，烹饪会自动暂停1分钟并且持续发出蜂鸣声提醒用户将需要处理的食物取出进行加工，加工完成后放入食物，点按开始继续进行第二段烹饪。
(1分钟暂停结束没有操作，默认自动开始第二段的烹饪)

收藏使用说明



所有被收藏的模式(含DIY)与菜谱都会放在主页的“收藏”内。

娱乐使用说明



娱乐里面可以听音乐,看菜谱视频。

语音使用说明



语音可以通过”凯度凯度“进行唤醒,也可以点按主页  语音按键唤醒。

语料

以下为通用语料,可用于控制整机功能与娱乐交互。

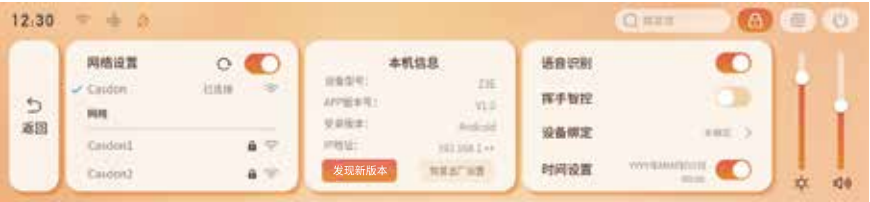
烟机操作	语句的例子(先唤醒:凯度凯度)	蒸烤操作	语句的例子(先唤醒:凯度凯度)
烟机开关	打开油烟机	基本操作	暂停烤箱/蒸烤箱
	关闭油烟机		烤箱/蒸烤箱停止(取消)工作
烟机风速调节	一档风/最小风量		烤箱/蒸烤箱继续工作
爆炒开关	关闭爆炒	烹饪动作	启动高温蒸(按整机的功能)
	打开爆炒	菜谱烹饪	启动蒸鲈鱼(按整机的菜谱)
烟机清洁开关	启动烟机的清洁	贴心功能	启动除垢(按整机的功能)
	关闭烟机的清洁		烤箱时间多加xx分钟
烟机保温开关	打开机顶保温	调整烹饪参数	烤箱时间减少xx分钟
	关闭机顶保温		打开炉灯
灶具定时	左灶定时xx分钟	炉灯操作	关闭炉灯
灯操作	打开照明灯		关闭照明灯

其他	语句的例子(先唤醒:凯度凯度)
音乐	播放音乐
天气	今天天气如何?
故事	讲个儿童故事
日期	今天是几号?

小tips

语音功能,需要联网后才能启动哦。

设置



*图片仅供参考，以实际为准

网络设置	可选择对应网络进行联网
本机信息	若有“发现新版本”提示，点按即可更新到最新版本
时间设置	联网后自动匹配时间，未联网可设置本地时间
语音识别	可开启关闭语音功能
挥手智控	可开启关闭烟机的挥手功能
亮度	上下滑动可调节亮度
音量	上下滑动可调节音量

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，可能会引起颜色的脱落现象，请不要使用。	✓	 木、竹、纸制容器	✗ 注：烹饪温度在230℃以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。	✗ 注：木、竹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：保鲜膜遇高温会融化。	✓
 铝等金属容器	✓ 注：金属容器的手柄是树脂材料，请不要使用。	✓ 注：微波炉专用。	 铝箔	✓	✓
 烤盘/接油盘+烤架	✓	✓	 带孔蒸盘	✗	✓

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,在使用蒸烤箱时,请使用耐高温无毒素挥发食品级专用盛物器皿,在使用器皿时不带有盖子;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烤架做为器皿。
- 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，再将家用盘放置在烤架上进行蒸制。

常见食物的烹饪时间建议

点心	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℃,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℃ 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/肉	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200-220℃持续一会,然后降温;肉越大,温度越低,所需时间越长。

烘焙时常见现象及处理方法

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 把食物放在开盘居中位 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 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差 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

使用常识及保养注意事项

为什么新机器的水箱 内有水残留？	每一台机器出厂之前均会进行完整的功能测试,机器内部蒸发盘/硅胶导管会有少量纯净水残留,在运输过程中进入水箱,此为正常情况。
陶瓷内胆、烤盘如何 清洁、保养？	陶瓷涂层不粘性能特殊性,正常污渍使用柔软的布沾水进行擦拭即可去除,遇到顽固污渍可添加小苏打进行清洁。陶瓷涂层请尽量避免碰,陶瓷内胆和烤盘/接油盘的基材均为304不锈钢,即便有掉瓷情况也不会危害人体安全。
门密封圈、烤盘使用过 程中会翘起或变形？	由于持续受热会导致烤盘产生翘起或变形。特别在烘焙冷藏/冷冻食物时尤为明显,烘烤完成后会恢复,此为正常情况。建议您在收到机器后用120-160℃烘烤烤盘3-5次会减轻此现象。
机器使用完成后应如 何保养？	机器使用完成后,建议您使用柔软的布清洁干净机器内部,将接水盒中的冷凝水倒掉。
长时间不使用机器应 何保养？	机器长时间不使用时,在不插入水盒的情况下,启动健康蒸模式100℃,30分钟,忽略过程中产生的缺水警告直至工作完成后,打开门待冷却后使,用柔软的布清洁干净机器内部,将水盒、接水盘的水倒掉并擦干放回原处。

清洁与维护

- 清理与维护之前,请先切断电源、气源,并待产品完全冷却后再进行进行清洁,避免烫伤。
- 清洁时,请使用柔软材料、中性清洁剂和干净软布清洁产品以及所有附件。
- 请勿使用玻璃刮刀、剧烈或含腐蚀性洗涤剂等的清洁用品。防止刮伤玻璃面,可能会导致裂开。
- 请勿使用、香蕉水、二甲苯、抛光剂、洗衣粉、去污粉等有毒性、易燃性、腐蚀性的清洁剂来产品任何部位。
- 请勿使用蒸汽喷射清理产品,玻璃及电气设备易被损坏。
- 请勿用水直接喷淋冲洗机体,防止电机、控制电路、火孔进水导致机器短路、火孔堵塞等不良后果造成危险。
- 应避免碰撞、刻划、敲打等,定期清洁烟机、灶具、油盒、油网、内腔、分火器(火盖)等。(建议每周清洗一次)
- 应常保持热电偶、点火针头部清洁,有污垢请及时清理。
- 应常保持分火器(火盖)清洁,以防堵塞产生回火,取下分火器用刷子清洁火孔。清洁后,一定要确保上下分火器完全吻合、放平。
- 应常清洗油烟机的油网,以防油污堵塞,降低排油烟的效果。
- 为防止损伤产品内部操作部件,不要让水渗入侧面通风口。
- 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。使用后,请及时清除内腔以及附件食物残留物,以免内胆表面劣化,加热时可能会引起冒烟。

注意

为发挥本机最佳性能,延长其使用寿命,应经常注意保养。保养前必须拔掉电源插头。
应定期使用除垢模式功能来清洁蒸汽系统。(建议每个月除垢一次)
建议使用纯净水,因自来水中的矿物质会令炉腔产生水垢。
若长期不使用,应拔掉电源,清洁干净各部位、炉腔、水箱等,置通风干燥及无腐蚀性气体的环境中存放。
门玻璃,照明灯具为消耗类配件,不在保修范围内。

下列情况均属正常

使用烤箱时有声音	这是水箱吸水时混入的空气造成的声音,是正常现象 产品工作需要散热,高速散热风扇会产生噪音,这属于正常现象
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
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

故障排除

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法,如有不明之处,请与售后服务中心联系4008-110-168。

类别	故障现象	可能导致故障的原因	处理方法
吸油烟机部分	有异常声音	叶轮与蜗壳刚蹭	联系售后服务维修
	吸力不足	风管过长,弯头太多 出风口堵塞 油网堵塞	减短内管,减少弯头 清除异物 清洗油网
炉具部分	不打火	电源线插头是否插好 点火瓷针离火孔远 点火瓷针顶部脏或潮湿 脉冲器部件故障	接好电源插头 请调整放电距离至3-5毫米 用软布清洁并擦干顶部 联系售后服务中心维修
	松手火焰就灭	安全阀按压时间短,未起作用 热电偶顶部脏 阀体未按压到底	重新点火,点燃后请保持3-5秒 请用软布清洁顶部 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	燃气阀门未打开或未全部打开 火盖未安装到位 火盖出火孔被堵塞 点火瓷针顶部脏或潮湿 点火瓷针受潮或溢上水 连接管压扁或折弯 燃气出气压力不稳定 过高或过低	确认阀门全部打开 确认火盖正确安装到位 疏通并清理火孔内污物 用软布清洁顶部 用干燥的软布擦干 更换新的燃气专用连接管 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
	使用中熄火	热电偶顶部脏	请用软布清洁顶部
	燃烧噪音大	火盖未安装到位	确认火盖正确安装到位
	离焰、脱火	火盖堵塞	清理火盖
	火焰长且为黄焰	火盖未安装到位 气源燃气成分含杂质	确认火盖正确安装到位 请联系燃气公司处理
	火焰不稳定	气源燃气压力不稳定 火盖未安装到位确认	请联系燃气公司处理 确认火盖正确安装到位
	燃气泄漏有臭味	连接管老化、龟裂、脱落 火盖未安装到位,点火时漏气	更换新的燃气专用连接管 确认火盖正确安装到位
	火焰长短不定	火盖未安装到位 火孔堵塞	确认火盖正确安装到位 疏通并清理火孔内污物
	火焰发红	燃气湿度大	正常现象,水分含钙造成火焰发红,但不影响燃烧
整机部分	显示屏不显示	机器没有连接电源 显示屏或电路板损坏	接上电源 联系售后服务
	工作时炉门有较大的水蒸气	炉门没关好 炉门的密封边损坏	重新把炉门关上 联系售后服务
	灯不亮	产品灯损坏 保险丝烧断	联系售后服务
	风扇不工作	按键面板或电路板损坏	联系售后服务
	工作时有烟冒出	产品内有残余油脂	清洁油脂

故障现象	可能导致故障的原因	处理方法
E01	腔体温度过高	请开门散热5~10分钟,待温度下降后再点击“确认键”,若故障码未消除,请联系客服
E02	蒸发盘温度过高	
E03	腔体温度过低	请点击“确认键”消除故障,并重新设置您所需的功能;若未消除,请联系客服
E04	蒸发盘温度过低	
E05	温度探头开路	请关闭电源并联系售后服务
E06	温度探头短路	
E07	显示板通信故障	
E011	防火墙超温	请关闭气源并把炊具移开保持室内通风,等待5-10分钟温度下降后故障自动消除;若未消除,请联系客服
E012	防火墙开路短路	请关闭电源并联系售后服务
E013	关阀故障,关阀后热电偶温度偏高	
E014	变频板通讯故障	
E015	变频风机故障	

凯度电器全国服务热线电话:4008-110-168

蒸烤箱部分

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法。

故障现象	可能导致故障的原因	处理方法
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	联系售后服务
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,冷却蒸烤箱	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分	产品冷却后清理产品门内玻璃

规格参数

产品名称		集成灶
产品型号		JJZT-B2S8-Z3E (天然气款) JJZY-B2S8-Z3E (液化石油气款)
额定电压/频率		220V~/50Hz
额定输入功率		3400W
外形尺寸(长*宽*高)		900*600*1335 (mm)
包装尺寸(长*宽*高)		986*690*1297 (mm)
烟机部分	最大静压	850Pa (爆炒1000Pa)
	标称风量	左出风20m³/min;右出风21m³/min
	短时工作升速档(爆炒档)标称风量	左出风23m³/min;右出风24m³/min
	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	≤2W
燃气灶部分	排烟管直径	180 (mm)
	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 液化石油气:左眼4.5kW;右眼4.5kW
	点火方式	电子脉冲点火
	熄火保护装置	热电式熄火保护装置
蒸烤箱部分	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	30~130℃
	内胆容积	80L
	水箱容积	1.2L*2
	单层搁架额定承重量	10kg
GB 16410-2020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 执行标准 GB 4706. 1-2005家用和类似用途电器的安全通用要求 GB 4706.19-2008家用和类似用途电器的安全液体加热器的特殊要求 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		



- 1.所示噪音值为A声功率级,声压级噪音为A声功率级噪音减14分贝。
- 2.风量、最大静压的实测值与明示值的允差不超过明示值的-10%。
- 3.以上数据在国家标准规定的环境条件下依据标准测试方法测得。

告用户环境影响书

告用户环境影响书

" 保护环境,造福人类,预防污染,持续改进" 是我司环境管理的宗旨和方向。

我司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:

请正确处理包装材料。废纸箱、废塑料袋为可回收废弃物,废泡沫塑料为不可回收废弃物,拆包后应扔到指定的分类垃圾桶中。

任何产品均有使用寿命,请按国家明文规定的使用报废年限报废,无论是到期报废还是中途换代报废,均应送到当地废品收购站。

通过正确处置该产品,您将有助于防止因该产品的不当处置而产生对环境和人类健康造成不利影响。

电器产品有害物质名称及含量说明(RoHS)

部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr6+)	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
门框	0	0	0	0	0	0
水箱	0	0	0	0	0	0
炉脚	0	0	0	0	0	0
接水板	0	0	0	0	0	0
温控器	X	0	0	0	0	0
开关	0	0	0	0	0	0
电源线	0	0	0	0	0	0
水管	0	0	0	0	0	0
热熔断体	0	0	0	0	0	0
热熔断体支架	0	0	0	0	0	0
门体密封圈	0	0	0	0	0	0
发热密封圈	0	0	0	0	0	0
腔体	0	0	0	0	0	0
螺丝	0	0	0	0	0	0
包装物料	0	0	0	0	0	0
内部线	0	0	0	0	0	0
接线盒	X	0	0	0	0	0
电脑板	X	0	0	0	0	0
蒸发盘	0	0	0	0	0	0
DC风机	X	0	0	0	0	0
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有害物质环保升级,将会编入新版说明书。						
 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。						

附注:以上所有内容经过认真核对,如有任何印刷错漏或内容上的误解,本公司保留解释权。

食品接触材质说明

序号	零部件名称	材质
1	内胆组件	不锈钢304（06Cr19Ni10）+喷涂
2	水箱弹簧	
3	传感器	
4	螺钉	
5	内隔热罩	
6	蒸发盘	
7	烤盘	
8	烤架	
9	蒸盘	
10	层架	
11	加热管	不锈钢06Cr25Ni20
12	蒸发盘上盖	PA101-G20BL
13	密封圈、蒸汽导管	硅橡胶
14	玻璃	钢化玻璃
15	水箱	PC
16	水箱盖水箱支架	PA66%+GF15%
17	水箱阀芯	POM
18	电磁阀	PP
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胆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，以实际产品为准。

维修服务

尊敬的客户：
感谢您购买本公司的产品。请您在使用前务必认真阅读产品使用说明书,以便准确的使用。
如您在使用过程中出现产品故障,可参照“故障排除”一节了解相关信息。如没有解决故障的情况,请立即停止使用,并拔出电源线插头,联系本公司售后服务部门,本公司将为您提供优质的服务。

售后微信公众号:凯度电器(购买机器后请第一时间关注,可自助下单申请售后上门服务)
凯度电器全国服务热线电话:4008-110-168
我们会在最短的时间内给你最满意的服务,谢谢!

- 免费修理规定**
- 1.产品自签收之日起五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。
 - 2.享受保修期内的免费修理服务。您须向本公司提供发生故障的产品以及相应的保修卡,凡不能提供本公司指定有效购买途径证明,或超过保修期的,则酌情收取一定的维修费和零配件费用。
 - 3.其他保修政策,按照中华人民共和国相关法律规定执行。
 - 4.请在本公司指定的维修中心接受修理服务。

- 特别提醒:**
即使在保修期内,但有下列情形之一的,仅提供有偿修理服务:
- 1.超出相关法律法规的有效期限和免费维修期限的;
 - 2.按照《使用说明书》的要求使用、维护、保管而导致故障或损坏;或者客户自行改造或者自行修理而导致故障或损坏;或者由于碰撞、摔落等人为因素导致故障或损坏的;
 - 3.无法出示保修卡及有效购买票据或其他有效凭证的;
 - 4.因不可抗力如天灾(洪水、火灾等)、环境、气候干扰,及其他外来因素如电源、电压不相等因素导致故障或损坏的;
 - 5.正常的消耗零配件的更换;
 - 6.非本公司指定维修中心维修人员拆卸造成损坏的;
 - 7.本保修条款仅适用于消费者个人为生活消费而购买使用的产品,不适用于经营性使用目的;
 - 8.本保修卡仅限于中国大陆地区(港澳台除外)。

产 品 维 修 单			
产品型号		制造编号	
签收日期		购买订单号	
用户姓名		联系电话	
通讯地址			
维 修 记 录			

须提供购买产品与日期相关有效票据或者票据复印件或其他有效凭证