



凯度电器公众号
微信扫码, 服务即到



扫码加专属客服
享1对1专属服务

中国高端新厨电专家

产品使用说明

【操作指南】

深圳市凯度电器有限公司

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: 浙江万事兴电器有限公司

生产商地址: 浙江省嵊州市

品牌官网: www.casdon.com.cn

版次: 20240829

集成灶

JJZT-B2S8-F3E
JJZY-B2S8-F3E

目录索引

产品安全注意事项	01-02
功能与特点	02
装箱清单	03
产品外形介绍	03
安装指导	04-07
灶具的使用说明	08
锅的选用	08
功能操作指引	09-10
电气原理图	11
烹饪用具的选择	11-12
烘焙时常见现象及处理方法	12
清洁与维护	13
规格参数	14
故障排除	15-16
食品接触材质说明	17
告用户环境影响书	18
电器产品有害物质名称及含量说明(RoHS)	18
维修服务	19

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”！

△请您在使用本产品之前阅读本说明书，并保存好本说明书，以便将来参阅使用。

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.警告:在使用时可触及部分可能会发热,儿童应远离。
- 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,应拔下电源线插头,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。



- 如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 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,应从挖手孔或产品底部抬起,轻搬轻放。
- 在日常维护与保养前必须切断电源。
- 不能使用蒸汽清洁剂。
- 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

吸油烟机部分

- 1.请勿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.定期清洁滤网、油盒、外壳表面。但机体内部,短按“清洗”键自动清洗。(建议每周清洁一次)
- 6.油盒内的油请勿再次食用。

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.防烫伤:使用期间或刚刚熄火后,各发热部位仍然很烫,避免直接触摸以防烫伤。
- 3.使用完毕,请检查开关旋钮是否处于关闭状态。
- 4.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。
- 5.为延长灶具使用寿命,每次使用时,务必防止灶具进水。
- 6.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。
- 7.经常保持热偶、点火针头部清洁,有污垢请及时清理。
- 8.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。

电蒸烤箱部分

- 1.首次使用蒸烤箱时,往水箱添满纯净水到最高水位线,启动蒸汽功能100℃、20分钟;完成后再把内腔积水清理干净,之后使用烤功能使机器空烤180℃、20分钟,待机体冷却之后,打开箱门通风即可。
- 2.配件单独清洗即可。
- 3.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。
- 4.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。
- 5.在打开门体时,会存在热气逸出,请保持适当距离,以免烫伤。
- 6.请勿将金属或异物,如铁丝、手指伸入产品的吸气口/排气口等,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。
- 7.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。
- 8.使用完毕后,应切断电源。
- 9.本产品不能在外接定时器的方式下运行。
- 10.器具在使用期间会发热,注意避免接触烤箱内的发热单元。
- 11.警告:不要使用粗糙擦剂或锋利刮刀清洁烤箱门的玻璃,如果烤箱门的玻璃表面会擦伤,这样做会导致玻璃粉碎。

功能与特点

本产品是集吸油烟机、灶具、蒸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。

电蒸烤箱和吸油烟机的功能特点

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。

燃气灶具功能特点

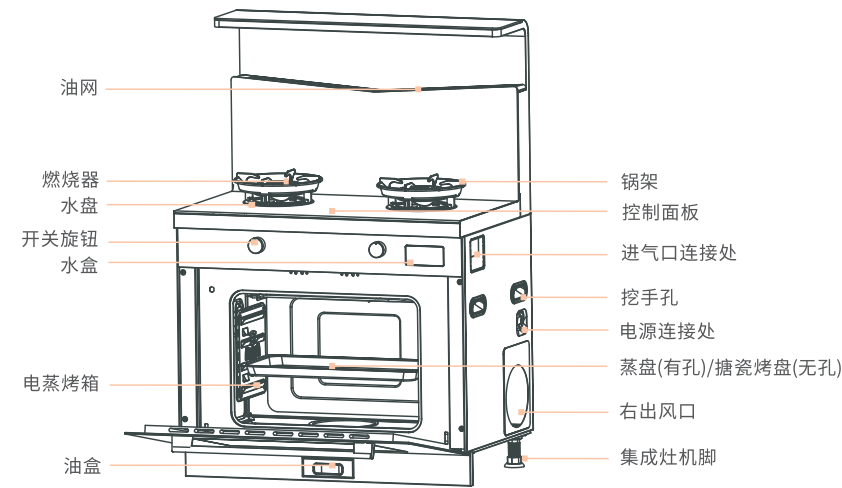
烹饪功能设有多种火力的燃烧器,左右炉头为大功率双圈火力,可自行调节猛火炒菜、慢火炖煮等。本机设有先进的电子脉冲点火装置,操作方便,点火率高。控制系统设有意外熄火保护装置。例如当水烧开或食物意外溢出使火焰熄灭时,能快速关闭控制阀,切断燃气通道,防止意外事故发生。

装箱清单

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	数量
1	说明书(含保修卡)	1
2	主机	1
3	机头(含网片)	1
4	止逆阀	1
5	燃烧器(含外火盖、内火盖、火盖座)	2
6	锅架	2
7	大抱箍	1
8	燃气密封圈	2
9	St5×50螺钉	4
10	φ10膨胀管	4
11	M8×20十字槽扁圆头带垫螺丝	2
12	手套	1
13	蒸盘(有孔)	1
14	搪瓷烤盘(无孔)	1
15	油盒	1
16	地脚线组件	1

产品外形介绍



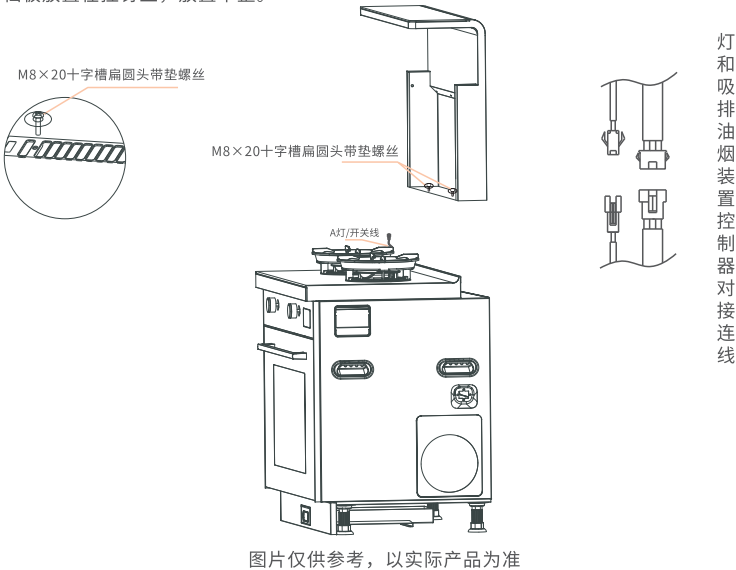
安装指导

安装前的准备与检查

- 1.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。
- 2.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。
- 3.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。
- 4.请仔细检查电源的电压和频率是否与机器的标签上的相符。
- 5.请务必使用本公司提供的配件，否则可能影响产品性能。
- 6.请根据使用说明书的“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。
- 7.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。
- 8.为保证使用安全，本产品的侧面及背面应离可燃物150毫米以上的距离。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。
- 9.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）

机头的安装示意图

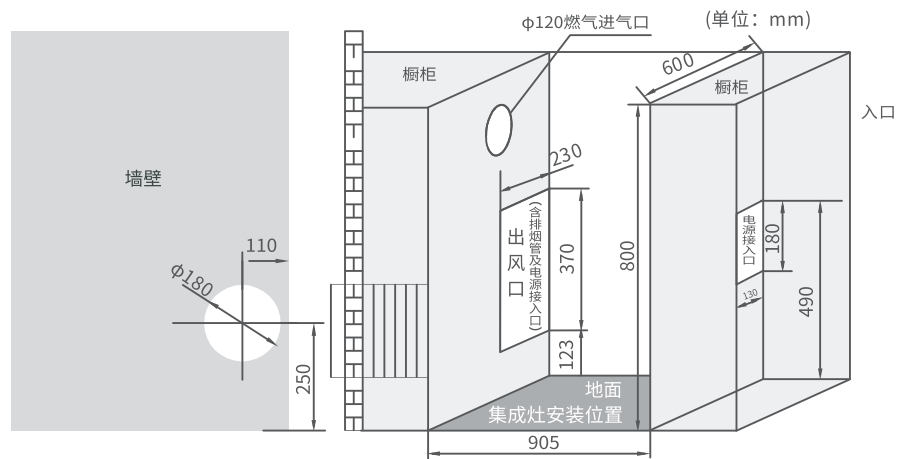
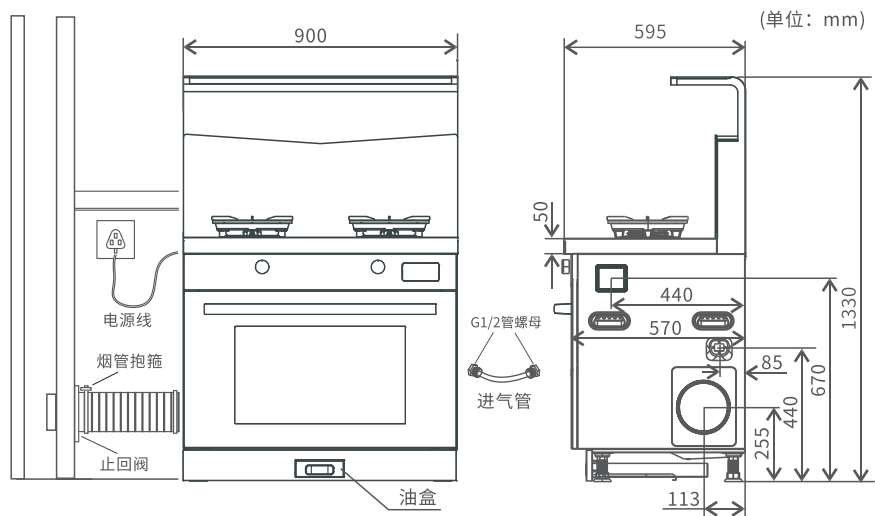
- 1.先将机头立起，连接上连接线A(部分机型有保温台，需连接保温台发热装置)。
- 2.机头对齐机身，左右两边用M8×20十字槽扁圆头带垫螺丝固定、拧紧。
- 3.将前挡板放置在挂钉上，放置平整。



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。

集成灶安装尺寸示意图(不同的测量方法存在细微差异, 请以实际产品为准)



集成灶尺寸示意图 (图片仅供参考)

注意

1. 橱柜左右侧板开孔均可，燃气进气口和电源线接入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℃。
3. 可调安装高度，根据用户实际地面水平可能存在偏差。

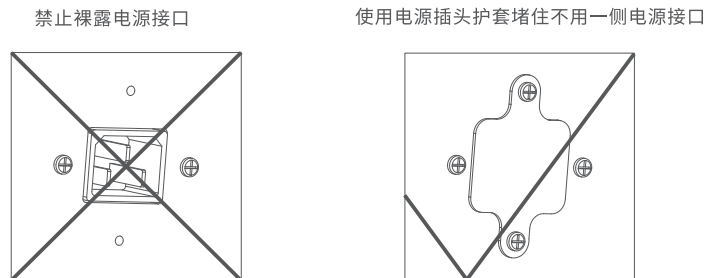
更换电源接口方向

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。



图示可能存在差异，以实际产品为准

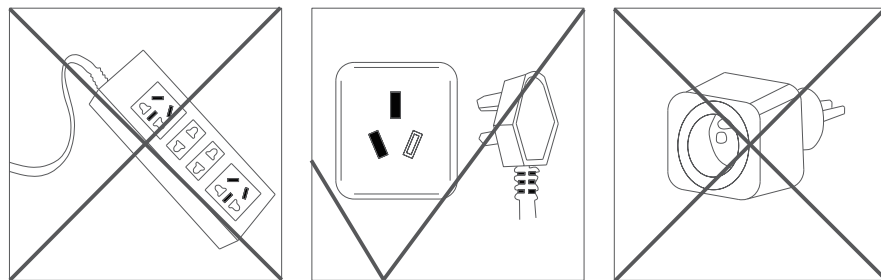
电源线连接

电源软线出厂前已使用“Y”连接方式。

警告:

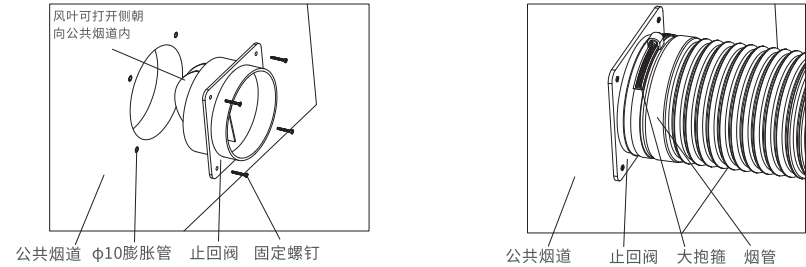
安装完成后，请确保不要遮挡插座。不得通过接线板、复式插座或电气延时装置连接电源(如下图)。

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。

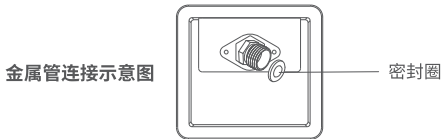
连接燃气管注意事项

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。



灶具的使用说明

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。

点火前的准备

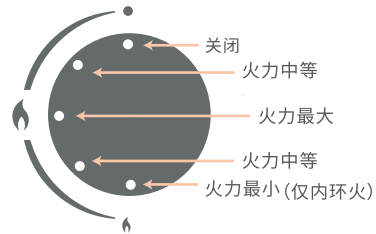
接通电源并检查大小火盖是否安装放置平稳。如不平衡，请旋转火盖到平稳位置。

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

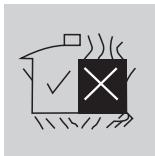
- 1.按照各旋钮所对应的火力大小指示，旋转旋钮即可进行火力调节。
- 2.本机左、右燃烧室的火力由内圈火和外圈火组成，大火状态为内、外圈同时燃烧状态。
- 3.当旋钮沿逆时针方向转动到一定角度时，外圈火将被关闭，仅留中心火，继续沿逆时针方向转动旋钮到小火指标位置时，中心火火力变成最小。



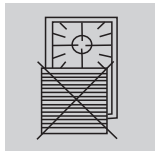
熄火保护

灶具在使用过程中意外熄火，旋塞阀处于打开状态，热电偶在检测不到火焰温度的情况下会自动切断气路，避免燃气不会大量外泄。在意外熄火的情况下用户不应立即点火，至少等60秒，使燃烧器周围积聚的燃气散尽才能继续使用。

锅的选用



为了提高热效率和节约燃气，建议尽量使用较大的锅，使火焰不溢出锅底，同时避免烧烫的油着火，如果确定要使用小锅建议用户调小火力或者使用内环火加热即可。



为保护灶具的面板和旋钮，禁止使用大平板取代锅的加热，大平板会导致火焰沿着平面向四周扩散，使旋钮面板过热损坏或变色，变形。同时加热的高温油脂很容易与火焰直接接触着火，带来安全隐患。

功能操作指引

	
电源/延时	通电后自动进入屏保状态，此时点按:进入全亮待机状态。 风机工作状态下，点按:进入延时状态;点按2次退出延时状态关闭风机，进入屏保状态。
风速	全亮待机状态下，点按:启动风机(风机档位2-3-4-b-关闭-1-2顺序循环)，b为爆炒档。
启/停	蒸烤箱功能设置好后/蒸烤箱工作状态，点按:蒸烤箱功能启动/暂停。
温/时	菜单、预约启动前或暂停时，点按:可调整温度，再次点按:可调整时间，点按或长按“+”键可增加模式温度或模式时间，点按或长按“-”键可减少模式温度或模式时间。
童锁	全亮待机状态/工作状态下，长按:锁屏/解锁。
菜单	全亮待机状态下，点按:进入菜单选择状态(继续点按可以依次选择的菜单为营养蒸、高温蒸、快速蒸、烧烤、风扇烤、加湿烤、空气炸、焙烤、发酵、杀菌)。菜单调整好后点按“启/停”键启动菜单模式。
照明	通电后点按:可打开或关闭照明灯。 Wi-Fi 在全亮待机状态下，长按:可激活配网功能。(屏幕显示AP)
炉灯	在非关机状态下，点按:开启/关闭蒸烤箱炉灯。
左灶定时 右灶定时	燃气灶点火后，可开启定时功能，默认时间30分钟。 (点按或长按可调节数值;“+”键上调，“-”键下调，范围01-99分钟，3s后倒计时开始) 左/右灶定时可单独控制，只有左右定时都结束后，风机才会进入延时状态后关闭。
预约	在菜单设置完成后，点按:进入预约模式，调整时钟，再次点按:调整分钟，点按或长按“+”键可增加预约时间，点按或长按“-”键可减少预约时间。时间调整好后点按“启/停”键启动预约模式。(预约时间范围0-24小时)
清洗	全亮待机状态下，点按:启动/关闭清洗模式。(默认运行30分钟烟机清洗) 清洗状态下，风速、蒸烤功能开启退出清洗状态，点按“电源/延时”键，也可退出清洗状态，进入屏保状态。
吸油烟机 手势感应 操作	每次通电，默认开启手势功能。烟机清洗功能运行时，手势功能无法使用。 从左往右挥手:在屏保模式下，第一次挥手，屏幕唤醒，显示全亮，照明、风机开启(默认2档运行);再次挥手，可调节风速档位。(档位2-3-4-b-关闭-1-2顺序循环) 从右往左挥手:b(爆炒)-4-3-2-1-关闭。 蒸烤箱工作时，烟机不能关闭，机器将会发出蜂鸣提示“滴、滴”提醒用户无法操作关闭。

小贴士

烟灶联动:燃气灶点火时，油烟机联动开启1档运行;所有燃气灶关闭时，油烟机进入延时关闭状态。
烟蒸联动:蒸烤箱开启时，油烟机联动开启1档运行;当蒸烤功能结速时，油烟机进入延时关闭状态。
清洗模式:清洗功能不能和其它功能同时开启，需要在全亮待机状态下启动。
手势操作:全亮待机或屏保状态下，同时长按“左灶定时+右灶定时”3秒，可开启(ON)或关闭(OFF)手势功能。

菜单模式

菜单	默认工作温度	默认工作时间	温度范围	时间范围
营养蒸	100℃	20min	80-100℃	01-180min
高温蒸	110℃	20min	105-130℃	01-180min
快速蒸	100℃	10min	100-110℃	01-180min
烧烤	180℃	20min	40-230℃	01-180min
风扇烤	180℃	20min	40-230℃	01-180min
加湿烤	180℃	20min	120-230℃	01-180min
空气炸	180℃	20min	120-230℃	01-180min
焙烤	180℃	20min	120-230℃	01-180min
发酵	35℃	30min	30-50℃	01-240min
杀菌	120℃	30min	不可调	不可调

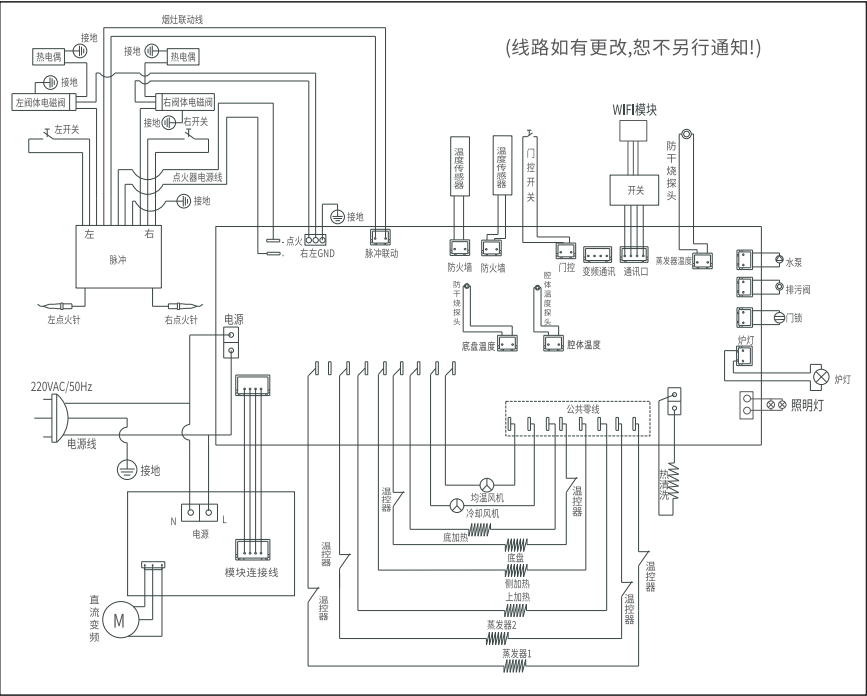
小贴士

烤、炸的菜单具备预热功能，达到预热温度后才会开始倒计时。

图标说明 | 方便您快速理解上手

 图标长亮表示灶具定时功能开启	 图标长亮表示预约功能已开启
 图标长亮表示配网成功	 图标长亮表示灶具炉火功能已开启
 图标闪烁表示蒸烤箱缺水报警	 图标长亮表示童锁功能已开启

电气原理图



烹饪用具的选择

容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽/恒温发酵
耐热性玻璃容器	✗	✓
不耐热性玻璃容器	✗	✗
陶器/瓷器	✗ 注：内带有彩色图案的容器，可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。	✓
漆器	✗	✗
铝等金属容器	✓ 注：金属容器的把手是树脂材料的，请不要使用。	✓ 注：微波炉专用。
搪瓷烤盘(无孔)	✓	✓

容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽/恒温发酵
耐热性塑料容器	✗	✓
不耐热性塑料容器	✗	✗
木、竹、纸制容器	✗ 注：烹饪温度在230°C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的纸制品可使用。
微波炉专用保鲜膜	✗ 注：保鲜膜遇到高温会融化。	✓
铝箔	✓	✓
蒸盘(有孔)	✗	✓

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蒸盘做作为器皿。
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，再将家用盘放置在蒸盘上进行蒸制。

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°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-----在锅上抹油，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°C-220°C持续一会，然后降温；肉越大，温度越低，所需时间越长。

烘培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

清洁与维护

警告：
清理与维护之前，请先切断电源、气源。
清洁和保养时，请勿用水冲洗。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。

- 1.为了延长使用寿命，应对本产品进行定期清洁烟机、灶具、油盒、滤网等。（建议至少每周清洗一次）
- 2.可用中性清洁剂和干净软布清洁。请勿用钢丝球或硬物擦拭。
- 3.请勿使用汽油、抛光剂、洗衣粉、去污粉等有毒性、易燃性、腐蚀性的清洁剂进行清洁。
- 4.请勿使用蒸汽喷射清理产品，玻璃及电器设备易被损坏。
- 5.为保证点火性能，应经常用干布擦拭热电偶头部。
- 7.严禁用水喷淋机体。
- 8.应及时清洗油烟机的滤网，以防堵塞，降低排油烟的效果。

吸油烟机滤网的清洗

油网为双层叠片式结构，滤油效果极佳。
清洗时，拆开油网，喷上清洁剂等几分钟后，用清水漂清即可。

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。
内胆、烤盘如何清洁、保养？	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。
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如何保养？	机器长时间不使用时，在不插入水箱的情况下，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，将水箱、接水盘的水倒掉并擦干放回原处。

下列情况均属正常

使用蒸烤箱时有声音	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。

规格参数

产品型号		JJZT-B2S8-F3E(天然气款) JJZY-B2S8-F3E(液化石油气款)
额定电压/频率		220V~/50Hz
额定输入功率		3100W
外形尺寸(长*宽*高)		900*600*1330(mm)
烟机部分	最大静压	1000Pa
	工作风量	左右出风口各13m³/min
	最大风量	左右出风口各19m³/min
	短时工作升速档(爆炒档)风量	右出风23m³/min；左出风22.5m³/min
	最大全压效率	35%
	短时工作升速档(爆炒档)额定输入功率	3200W
	主电机额定输入功率	147W
	噪声(A声压级)	51dB （GB 19606-2004）
	半消音室噪声	67dB(A)
	工作噪声	72dB(A)
	瞬时气味降低度	60%
	油脂分离度	85%
	清洗功能类型	电加热清洁
燃气灶部分	清洗功率	45W
	照明灯功率	1.5W*2
	排烟管直径	185mm
	使用燃气类别代码	天然气(12T);液化石油气(20Y)
	使用燃气供气压力	天然气(2000Pa);液化石油气(2800Pa)
	额定热负荷	天然气:左眼5.2kW;天然气:右眼5.2kW 液化石油气:左眼4.8kW;液化石油气:右眼4.8kW
	点火方式	电子脉冲
电蒸烤箱部分	熄火保护装置	热电式熄火保护装置
	能效	1级
	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	70L
	水箱容积	1.2L
	单层搁架额定承重量	10kg
执行标准：GB 16410-2020；GB 4706.1-2005；GB 30720-2014；GB 4706.22-2008		
附注：1、烟机部分性能参数为持续最高转速档（非短时工作升速档）状态下测试结果。 2、工作风量、最大风量、最大静压实测值与明示值的允差不应超过明示值的-10%。最高转速档下最大全压效率的实测值不应低于明示值。 3、半消声室噪声值为A计权声功率级，工作噪声值为A计权声压级，半消声室噪声实测值与明示值的允差不超过+3 dB(A)。声功率级噪声为声压级噪声加14dB(A)。 4、整机额定输入功率：测试功率时，须将风管拉伸至自然状态并连接好止回阀后进行。		

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--。

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 出风口堵塞 网罩堵塞	减短内管, 减少弯头 清除异物 清除网罩
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 安全阀按压时间短, 未起作用	接好电源插头 请调整放电距离至-毫米 用软布清洁并擦干顶部 联系售后服务中心维修 重新点火, 点燃后请保持-秒
	松手 火焰就灭	热电偶顶部脏 阀体未按压到底 燃气阀门未打开或未全部打开	请用软布清洁顶部 握着旋钮按压阀体到底后点火 确认阀门全部打开
	脉冲打火过 但点不着火 或点火困难	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 燃气出气压力过高或过低	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
	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	调风板进风量过大	重新调节调风板, 直到火焰正确燃烧
	火焰长且 为黄焰	调风板进风量过小 火盖未安装到位 气源燃气成分含杂质	重新调节调风板, 直到火焰正确燃烧 确认火盖正确安装到位 请联系燃气公司处理
	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 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 燃气湿度大	确认火盖正确安装到位 疏通并清理火孔内污物 正常现象, 水分含钙造成火焰发红, 但不影响燃烧

蒸烤箱部分

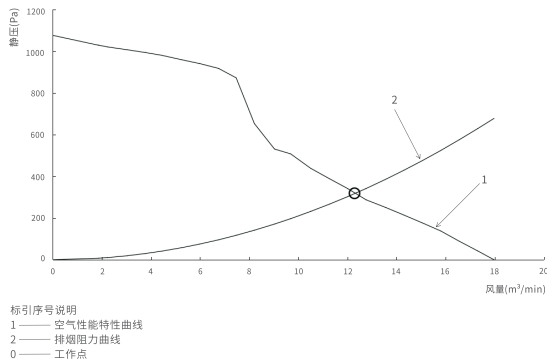
可以根据故障描述来判断原因以及解决方法。

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	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

故障代码

故障代码	故障原因	处理方法
E21	防火墙保护触发	高温保护, 温度冷却后可重新启动
E25	检测到燃气泄漏	检查漏气位置, 排除漏气隐患
E05	腔体或蒸发盘传感器开路	请专业人员维修
E06	腔体或蒸发盘传感器短路	请专业人员维修
E07	通讯故障	请专业人员维修
E09	蒸箱水箱缺水	水箱加水
E11	工作过程中打开门体	关闭蒸烤箱门

空气性能特性曲线及阻力曲线



注：空气性能特性曲线与排烟阻力曲线的交点所对应的风量即为工作风量。

食品接触材质说明

序号	零部件名称	材质
1	内胆围板	SUS304不锈钢
2	内胆后板	SUS304不锈钢
3	温控探头	SUS304不锈钢
4	十字槽沉头螺丝	SUS304不锈钢
5	蒸汽发生器组件	SUS304不锈钢
6	浅发热盘	SUS304不锈钢
7	蒸盘(有孔)	SUS201不锈钢
8	搪瓷烤盘(无孔)	搪瓷
9	风机盖板	SUS304不锈钢
10	风叶	SUS304不锈钢
11	排汽接头	SUS304不锈钢
12	上加热管	SUS310S不锈钢
13	侧加热管	SUS310S不锈钢
14	玻璃灯罩	玻璃
15	内门玻璃	玻璃
16	硅胶管	硅胶
17	水箱组件	PC IR2200
18	水泵	聚甲醛POM
19	发热管垫片	硅胶
20	温控探头垫片	硅胶
21	内胆密封圈	硅胶
22	加热盘密封圈	硅胶
23	内撑弹簧	SUS304不锈钢
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准： GB 4806.5-2016,GB 4806.7-2016，GB 4806.9-2016,GB 4806.11-2016		

- 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，以实际产品为准。

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 and 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	有害物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr (VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
五金件	X	O	O	X	O	O
紧固件	X	O	O	X	O	O
塑料件	O	O	O	O	X	X
玻璃件	X	O	X	O	O	O
电气部件	X	X	O	X	O	X
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。						

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。

维修服务

尊敬的客户：

感谢您购买本公司的产品。请您在使用前务必仔细阅读并遵守本产品使用说明书中的内容，并在充分理解内容的基础上正确使用。

如果使用过程中出现产品故障时，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，请尽快洽询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

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。

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。

其他保修政策，按照中华人民共和国相关法律规定执行。

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.未按照本产品《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动造成损坏的；
- 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。