

Canbo 康宝®

INTEGRATED STOVE

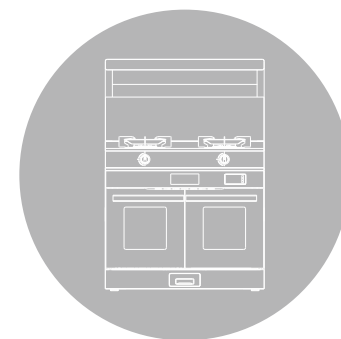
集成灶

使用说明书

(使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管)

型号

JJZY/T-ZKM9



Canbo 康宝®

— 引领健康新生活 —



官方网址

CANBO.CN

全国服务热线

400 700 0818

地址：广东省佛山市顺德区杏坛镇齐新路268号

邮政编码：528325

电话：4007000818

E-mail: kbcd_service@canbo.cn

* 本说明书部分图片为示意图，仅供参考，若图片与实物不符，以实物为准。

(2022.10版)

广东康宝电器股份有限公司

本产品由中国平安财产保险股份有限公司全国承保



尊敬的用户，您好！感谢您选购康宝公司的集成灶，为了您的安全和正确操作本产品，在安装和使用本机前请仔细阅读《使用说明书》，它会详细地向您介绍本机的功能与特点、安装使用以及维护保养等方面的内容，这对维持产品的良好工作状况十分重要。阅读后请与购机发票一并保存，以备再次查阅。

如有任何需要敬请致电 康宝售后服务热线：**4007000818**

郑重声明：产品若有技术改进，会编进新版说明书，恕不另行通知；产品外观、颜色如有改动，请以实物为准。

产品安装卡(结算联)

服务单位名称（盖章）

用户姓名		联系电话	
地 址		邮 编	
产品名称		产品型号	
购买商场		发票号码	
购买日期		安装日期	
产品条形码			
安装效果	<input type="checkbox"/> 好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 差	服务态度	<input type="checkbox"/> 好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 差
是否试机安检	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	检查电源插座地线	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
是否收费	<input type="checkbox"/> 合理 <input type="checkbox"/> 不合理，收 元		
安装员签名		日 期	年 月 日
用户签名		日 期	年 月 日
用户意见：			

说明：

- 1、本卡适用于广东康宝电器股份有限公司的集成灶产品。
- 2、填写本单不得空缺，无产品条形码无效。
- 3、其中：所有带□的选择均由用户填写（打√）。
- 4、24小时服务热线：4007000818。



产品安装卡(用户留存联)

安装单位		联系电话	
产品型号		产品条形码	
购买日期		安装日期	
试用效果	<input type="checkbox"/> 好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 差	服务态度	<input type="checkbox"/> 好 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 差
单独安装固定插座	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	试机、检漏	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
检查电源插座地线	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
安装员签名		日期	年 月 日
用户签名		日期	年 月 日

用户须知:

- 1、请检查电源线插座是否良好，要求良好才能安装。
- 2、安装完毕后，请用户监督当面试机（有无漏电情况、是否正常工作等），满意后才可以填本安装卡并签字。
- 3、如果使用安装单位的安装配件（必须另附清单并经用户签字认可），均由安装单位免费保修一年，并在一年内承担所提供安装配件的质量后果；如采用用户提供的安装配件，对由于安装配件自身质量出现的问题，广东康宝电器股份有限公司和安装单位不承担任何责任。
- 4、24小时服务热线：4007000818

目录 CATALOGUE

目录	1
安全注意事项	2
告用户环境影响书	4
装箱清单	4
主要技术参数	5
主要零部件名称	6
安装方法	6
使用方法	9
常见故障的诊断与处理	16
维护与保养	18
电气原理图	19
售后服务	20

★ 产品执行标准:

- 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》
- GB 4706.1-2005 《家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求》

安全注意事项 SAFETY CAUTION

为了避免对您以及您的家人造成身体危害和财产损害，下面有关安全的重要注意事项，敬请严格遵守，并在充分理解内容的基础上正确的使用。

儿童不宜

危险 严格执行

- ◆ 禁止儿童玩耍包装材料，本器具包装材料由塑料薄膜、泡沫、纸箱、木条、铁钉等材料组成，儿童玩耍其中的任何材料都有可能发生窒息、刺伤等安全事故。
- ◆ 切勿让儿童或智障者使用本器具，儿童误操作可能导致燃气泄漏、触电、烫伤等安全事故。
- ◆ 在无人照顾的情况下，请勿让儿童或智障者使用或靠近正在加热的器具。

防止烫伤

小心烫伤 禁止触摸

- ◆ 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，因为它们可能发热。
- ◆ 使用中或刚熄火后，灶具、锅架、托盘等仍会很烫，切勿用手触摸。在无人照顾的情况下，请勿让儿童使用或靠近正在加热的燃气灶具，以防烫伤。
- ◆ 在蒸汽烤箱工作中，请勿触摸门玻璃、把手或者打开柜门，以免烫伤。
- ◆ 烹调过程中需翻转食物或其他需要必须打开炉门时，请儿童或用户身体部位（特别是脸部）不要靠近炉门，以免蒸汽烫伤。
- ◆ 加热后的奶瓶和婴儿食品应经过搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。
- ◆ 在蒸汽烤箱中提取食物或器皿时，请戴上隔热手套，以免高温烫伤。
- ◆ 在工作工程中，请勿触摸门盖板或玻璃，以免烫手。
- ◆ 在工作结束30分钟后，待箱体内部冷却后才能清洁蒸汽烤箱，防止烫伤。

注意防火

危险 禁止

- ◆ 禁止燃气灶空烧。
- ◆ 使用本器具烹饪食物时，请勿离开不管，请勿让本器具成为无人看管的用具。
- ◆ 请勿在不放锅或锅内无任何食物时，就打开灶具进行加热。如此操作可能导致灶具上部的吸油烟机因过热而损坏，或是点燃吸油烟机的剩余油脂而发生火灾事故。
- ◆ 不可对类似罐头等密封的物品加热，否则可能发生爆炸或火灾。
- ◆ 请勿在燃气灶上方及周围放置易燃、易爆物品，如喷雾器、抹布等；靠近灶具的窗户绝对不能使用窗帘等易燃物。
- ◆ 请勿将铁板、石板之类的物品当做辅助物置于灶具上烹饪食物，以免过热或异常燃烧发生事故，避免用阻隔板掩盖火焰。

产品安装维修记录表

产品名称		产品型号	
安装单位		安装日期	
产品条形码（填写）			
维修日期	故障内容		维修单位
	故障情况	更换配件	

注意事项：

保修期内产品维修完后，由维修人员填写《产品安装维修记录表》中产品维修的内容。

康宝产品保修卡

NO.:

产品型号: _____ 机身条形码: _____

发票号码: _____ 购买日期: _____

用户姓名: _____ 电话号码: _____

住 址: _____

- 康宝产品保修卡随每台产品附带，由顾客妥善保存，以作产品保修凭证，遗失不补。我司将按照《中华人民共和国消费者权益保护法》的有关规定为您提供优质的服务。
- 康宝产品保修规定
 - 我公司产品：整机包修五年；电机、蜗壳、油杯、风轮、热化油膜、防火墙、点火针、点火脉冲、电磁阀、热电偶、阀体总成、燃气进去杆、燃气分气杆、喷嘴、炉头、电源线、电路板、显示按键板、温控器、门控开关为主要配件免费；玻璃为易碎品不包修。非产品质量问题不在包修范围内；包修期内免费维修，超过包修期，主要配件免费更换，上门费、维修费、远程费需用户承担。
 - 包修期是以购机发票的日期开始计算，如果无法出示发票则以产品安装日期为准，未记录安装日期的则以产品流水码查询出厂日期加90天作为保修计算日期。
 - 家用产品用于商业用途包修期为6个月。
 - 下列情况不属于免费包修服务范围，我司可向您提供产品有偿收费服务：
 - 不能提供有效购机票据；
 - 没有按照说明书的要求安装或使用而造成产品故障；
 - 自行维修、保养或使用不当造成损坏；
 - 非产品质量问题，属人为造成的损坏；
 - 不可抗力因素导致产品损坏。
 - 不属于免费维修范围的产品将按照包修期外的标准收费。
 - 维修时请出示《康宝产品安装维修卡》及购机有效票据。
- 康宝产品安装规定
 - 市区范围内提供包装箱内附件免费初次安装及调试，负责讲解安全使用、保养知识和注意事项。
 - 安装人员完成安装、调试后应详细填写《康宝产品安装维修卡》，由用户确认签名。撕下交安装员带走，送回我公司客户服务部。
- 如用户对本公司特约维修单位提供的服务不满意，可直接向本公司售后服务部投诉。

全国服务热线：4007000818

- ◆ 如因油温过高而发生燃烧时，请立即用铁质锅盖等大面积的金属物盖住火源，以隔断燃烧所需的空气，再关闭集成灶的电源以及燃气总阀门。请勿用水来灭火，以防意外发生。
- ◆ 集成灶排出的废气不能排放到用于排出燃烧燃气或其他燃料的烟雾使用的热烟道中。
- ◆ 不要把易燃物品如：布料、纸片、易燃塑料或带包装的食品放入蒸汽烤箱内加热。
- ◆ 如果不按说明书规定方法清洗，有起火的危险。

燃气安全

危险 禁止明火

- ◆ 本产品只能用于家庭厨房，请勿在其它场合（如：商业用途）使用该器具。
- ◆ 本产品应安装在通风良好的地方，但应避免强风直吹。
- ◆ 在使用过程中，请保持室内空气畅通。在密闭的厨房内长时间使用燃起灶具，极易引起一氧化碳中毒。
- ◆ 使用过程中如发现燃气泄漏现象，请立即关闭开关旋钮和燃气总阀门，打开窗户通风。请立即与本公司售后服务中心或燃气公司联系派人来处理。切勿拔掉电源开关或点火，也不能在燃气泄漏现场使用一段电话、固定电话等，以防点燃残留在房间中的燃气，产生爆炸事故。
- ◆ 本器具进气接头周围50cm范围以内不应设电源插头，避免电源和燃气在同一侧接入。
- ◆ 本器具在出厂前已经过严格的燃气泄漏测试；为避免燃气泄漏，请勿拆卸、改装燃气灶具。
- ◆ 请使用有合格证明的燃气专用胶管，禁止用弹性差、耐热性差的普通胶管。专用胶管的寿命为一年，请定期检查并及时更换。
- ◆ 本产品外部燃气连接管必须使用9.5mm燃气专用橡胶软管，或G1/2英寸螺纹接头燃气专用金属软管。
- ◆ 确认气源种类与铭牌标示一致后使用，严禁私自改装成其他气种使用，尤其是含一氧化碳的人工煤气。
- ◆ 使用完毕后，请关闭旋钮及燃气总阀门；入睡或外出前重复检查是否关好。
- ◆ 禁止对液化气罐进行加热、放倒使用，以免造成不良后果。
- ◆ 使用液化石油气的，请务必选用符合CJ50-2008标准的优质家用液化石油气调压阀。
- ◆ 使用中如发现灶具不正常（比如厨房有燃气异味，燃烧噪声大等）请立即停止使用，并通知本公司售后服务中心。

防止触电

危险 禁止拆卸

- ◆ 禁止私自改动内部布线，非专业人员请勿拆卸、安装及维修。
- ◆ 禁止电机、开关、接插件等电器部件沾水；禁止直接用水冲洗集成灶。
- ◆ 禁止用潮湿的手触摸电源插头、电器部件以及操作电源开关，以免发生触电。
- ◆ 警告——如果该表面有裂纹，关掉灶具以避免可能出现的电击。

- ◆ 禁止对电源线进行改制、拉伸、结扣以及施加重物、挤压等。
- ◆ 如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。
- ◆ 集成灶应使用专用的16A电源插座，必须有可靠的接地；电源线不得中途连接、使用延长线以及多口配线器。
- ◆ 清洁、维护前，请切断电源，关闭燃气阀门，以免发生危险。

告用户环境影响书 INFLUENCEE OF BOOKS

“保护环境，预防污染，造福人类”是我公司的环境管理的宗旨，也是全社会的共同责任。请您协助正确回收或处理包装材料和报废产品，以减少对环境的污染，特向您敬告如下：

- ★ 请环保的方式处置包装材料。包装箱、塑料袋、木架是可回收再利用的材料，内包装泡沫为不可回收材料，请分类投放到指定的垃圾箱内由环境部门处理，以减少污染。
- ★ 请勿让儿童玩耍塑料袋和泡沫，这可能产生窒息等安全事故，所以请您将这些材料正确的处理，以保证远离儿童。
- ★ 本器具的安全使用年限为8年(自购机之日起计算)，对于超出安全使用年限的器具，请进行报废处理。请将废旧器具交给符合资质的回收企业、家电经销商或售后服务机构处理，用户不应擅自丢弃和从事拆解活动。请协助正确处理或回收利用而对环境保护作出贡献。

装箱清单 PACKING LIST

主机	1台	内网	1件
使用说明书	1本	头部固定螺钉	2颗
16A电源线(带漏电保护)	1件	头部固定支架	2件
止逆阀组件	1套	垫片	2颗
出风口组件	1套	塑料膨胀管	4颗
Φ180排烟管	1件	自攻螺钉	4颗
炉支架	2件	平架	1件
燃烧器	2套	带孔盘	1件
燃气卡箍	2件	无孔盘	1件
烟管抱箍	2件	隔热手套	1件
集油盒	1件	吸水棉	1件

注：请您开箱后逐一检查以上零部件是否齐全，如有缺少或损坏，请与销售商联系，或直接与本公司售后服务中心联系。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
涂敷层金属件	○	○	○	○	○	○
无涂敷层金属件	○	○	○	○	○	○
紧固件	○	○	○	×	○	○
炉头	○	○	○	×	○	○
阀体组件	×	○	○	○	○	○
电磁阀及热电偶	○	○	○	○	○	○
点火针组件	○	○	○	○	○	○
火盖及火盖座	×	○	○	○	○	○
喷嘴	○	○	○	○	○	○
进气管	○	○	○	○	○	○
锅支架	○	○	○	○	○	○
塑料件	×	○	○	○	○	○
橡胶件	×	○	○	○	○	○
印刷件	○	○	○	○	○	○
玻璃件	○	○	○	○	○	○
灯组件	×	○	○	○	○	○
电子电器件	×	○	○	×	○	○
电机	○	○	○	×	○	○
电源线及内部连接线	×	○	×	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

×：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/T 26572规定的限量要求。

注：1. 上表中打“×”的部件，由于技术原因目前无法实现替代，后续随着技术上的进步将逐渐改进。

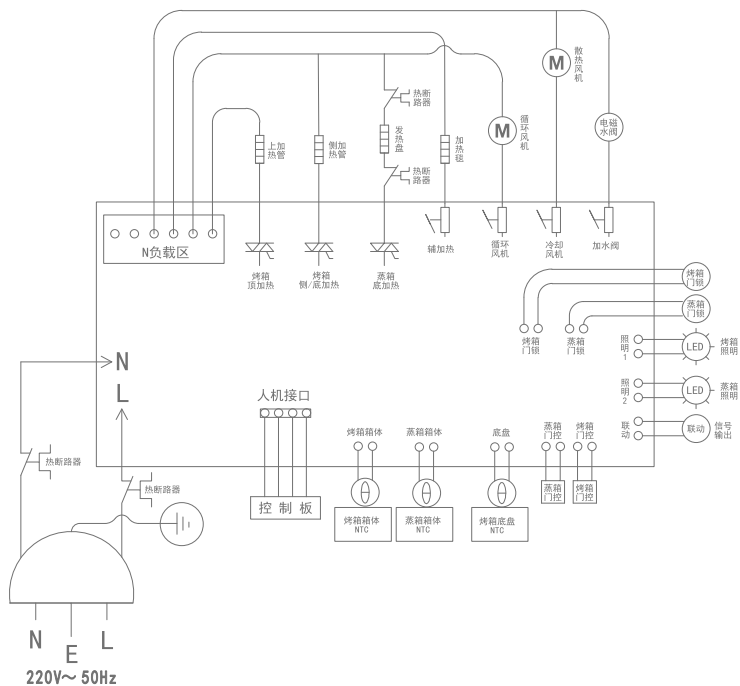
2. 某些型号的产品可能不包含上表中的某些部件，请以实际购买机型为准。



* 温馨提示：

为保护环境及人类健康，本产品或其中的部件报废后，作为消费者您有责任将其与生活垃圾分开，送至有资质的回收站点，有回收站点按照国家相关规定进行分类拆解、回收再利用等。有关本产品的回收处理的详细信息，请咨询当地政府、废品处理机构等。

蒸烤箱部分：



线路如有变更，恕不另行通知！

售后服务 AFTER-SALE SERVICE

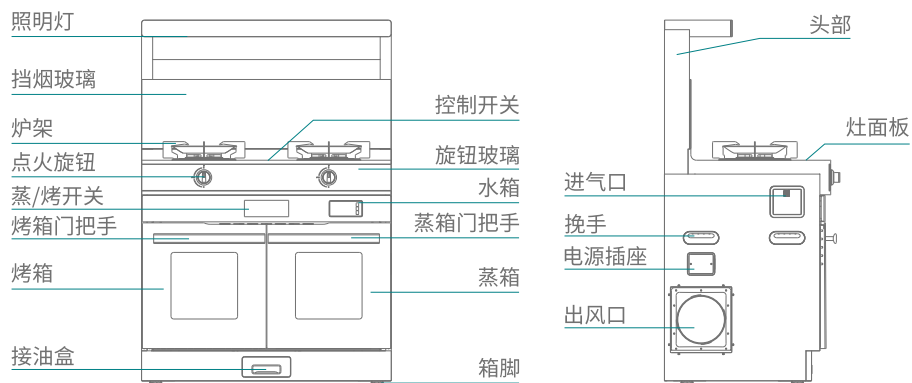
- 您的集成灶若有异常不能正常使用时，请您与本公司售后服务中心联络，我们将会热情地为您服务。
- 请用户不要撕去集成灶上的出厂编号，以便维修人员核实记录，多谢您的合作！

主要技术参数 DATA SHEET

产品名称	集成灶		
产品型号	JJZY-ZKM9	JJZT-ZKM9	
额定电源	220V~ 50Hz		
燃气类别(代号)	液化石油气(20Y)	天然气(12T)	
额定燃气供气压力	2800Pa	2000Pa	
额定热负荷	左: 4.8kW 右: 4.8kW	左: 5.0kW 右: 5.0kW	
能效等级	1级		1级
输入总功率	3100W	电机输入功率	375W
照明功率	3W	风量	18m ³ /min
保温功率	70W	爆炒风量	21m ³ /min
清洗功率	50W	风压	410Pa
蒸烤箱功率	2800W	最大静压	500Pa
水箱容积	1.2L	噪声	70dB(A)
蒸箱功率	1635W		
烤箱功率	2000W		
蒸箱容积	蒸箱35L		
烤箱容积	烤箱35L		
排烟管尺寸	Φ180mm×1.5m		
净重	98kg		
外形尺寸(长×宽×高)	900mm×600mm×1300mm		
执行标准	GB 16410-2020 GB 30720-2014 GB 4706.1-2005		

- 注：1. 具体适用气源，请参看包装箱标贴、机身上的铭牌。
2. 本器具判废年限：8年。

主要部件名称 STRUCTURE DIAGRAM



(此图为示意图, 具体以实物为准)

- ◆ 集油盒内的废油严禁食用, 不宜随意丢弃, 应作无害化处理。
- ◆ 请勿使用汽油、酸性物质、溶剂或任何化学药剂来清洗机体表面。
- ◆ 请勿使用清洁球, 刷子及粗布等粗糙物进行清洁, 以免划伤机体表面涂层; 使用中性和洗涤剂清洁, 清洁后用柔软的抹布擦干机体表面。
- ◆ 每次使用后, 待蒸汽烤箱冷却后用抹布将内胆清洗干净并擦干。
- ◆ 使用后必须及时把积水槽中的积水清理干净, 防止水溢出。
- ◆ 每次使用后, 请倒去水箱内的水, 以免时间过久产生异味。
- ◆ 清洗发热盘: 将除垢剂或白醋放入发热盘, 任意功能加热10-20分钟后清除污水。
- ◆ 为了更加舒适的使用, 请经常对集成灶机体表面、燃烧器、集油盒、油网和蒸汽烤箱进行清洁; 经常清洁机体表面、燃烧器、集油盒、油网及蒸汽烤箱将有利于集成灶的正常使用。
- ▲ 本产品必须由经过培训的专业人员安装、调试、维修, 用户请勿自行安装、维修, 如安装不当或私自拆修会造成触电或火灾等危险!

安装方法 INSTALLATION METHOD

■ 安装注意事项:

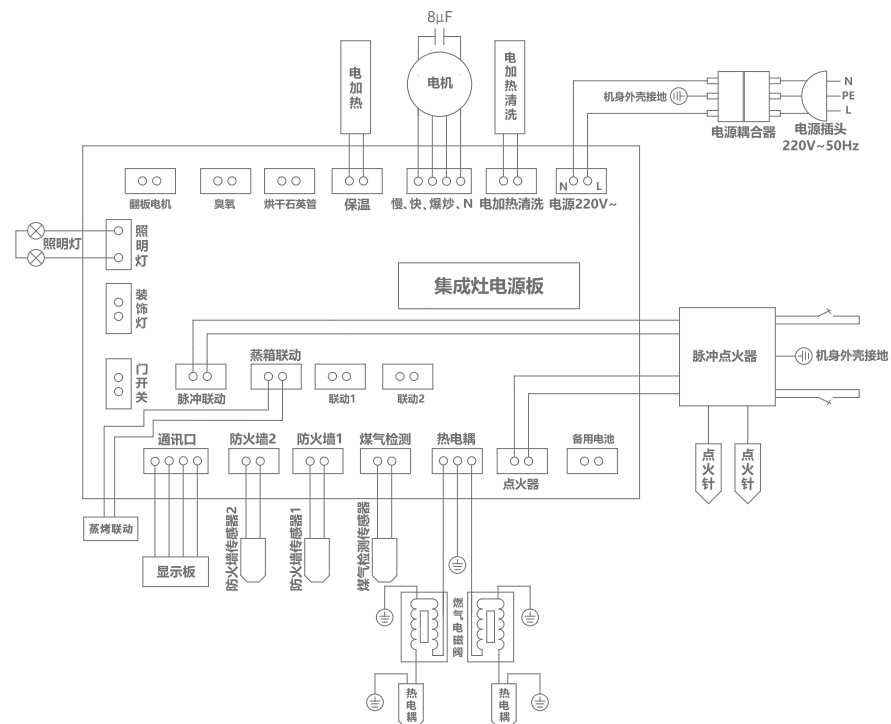
- ◆ 集成式燃气灶具应安装在通风良好的地方, 但应避免强风直吹。
- ◆ 集成式燃气灶具的安装和调试, 必须由本公司指派的专业人员进行安装和调试。
- ◆ 安装前, 请仔细阅读您所购买的集成式燃气灶具的铭牌, 并确保铭牌上指定的燃气种类与您当前使用的燃气种类一致。如有任何疑问请立即与经销商或本公司售后服务中心联系。
- ◆ 开孔时应考虑将集成灶排出的废气, 不能排放到用于排出燃烧燃气或其他燃料的烟雾使用的热烟道中。
- ◆ 集成灶外部的燃气接头周围50cm范围内不应有电源插座。
- ◆ 在选择使用燃气入口和电源入口时, 两者应考虑左右侧分开。选定燃气接口后, 应对另一侧接口的封堵螺帽进行紧固检查, 并在接通燃气管路接口进行皂液试漏, 确保燃气管路无泄漏。

■ 产品安装:

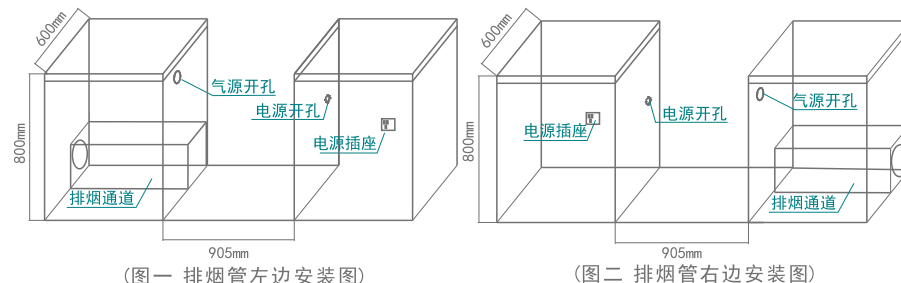
打开包装, 除去泡沫和塑料袋; 小心取出集成灶的各类附件和头部组件(请注意头部的挡烟板, 防止其跌落而造成零部件的损坏)。

◆ 产品安装示意图:

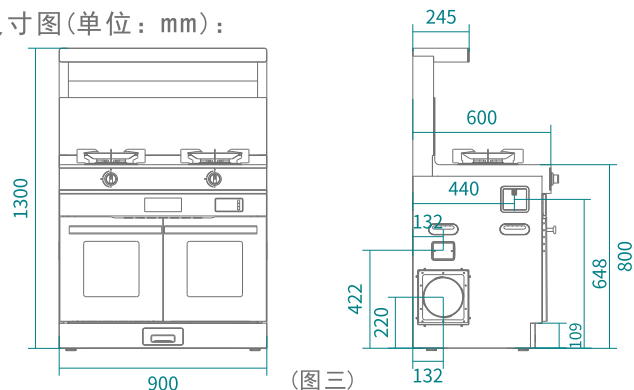
电气原理图 ELECTRICAL CIRCUIT DIAGRAM



故障现象	故障原因	处理方法
显示故障E-3	左(右)屏显示表示烤(蒸)箱长时间温度上不去	与售后联系处理
显示故障E-4	控制板与强电板通讯故障	与售后联系处理
H(闪烁)	箱内温度超过设定工作温度	如刚工作完180℃未冷却后设定150℃工作时,会出现此提示,待箱内冷却后再次工作此代码消除则表示为正常情况,如未工作就出现此代码时请及时与售后联系处理
显示door open	左(右)屏显示表示烤(蒸)箱门未关好或门控故障	门重新关闭后如依旧出现此代码时,请与售后联系处理

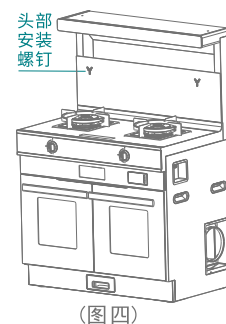


◆ 产品尺寸图(单位: mm):



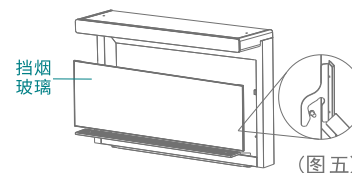
1. 安装头部:

- ◆ 在安装头部前,请仔细清理粘在零部件上的泡沫碎屑及其它污物;清理完毕后,把挡烟玻璃取下后开始安装头部。
- ◆ 从机身上把头部安装螺钉组件取出,将头部抬起,头部底端从集成灶集烟道上方慢慢的放下,头部与主机相对应的插头对插,使之正确的安放到位。
- ◆ 从附件中取出内网,把内网平放入头部的底端内;然后用头部安装螺钉组件固定头部和机身的同时将内网一起固定。



2. 安装挡烟玻璃:

- ◆ 从头部包装内取出挡烟玻璃,双手拿着挡烟板玻璃顶部,将挡烟板玻璃上的挂钩对准头部内两侧的挂钩螺钉挂好,并使磁铁将其吸住。



3. 安装止逆阀:

- ◆ 首先确定厨房出风口位置。按安装图和产品尺寸图,在墙壁合适位置开直径180mm的墙孔。
- ◆ 按照止逆阀上安装孔的位置,在墙孔相应位置钻孔并埋设塑料膨胀管;按止逆阀上的指示将止逆阀安装到墙孔上并用随机配送的

维护与保养 MAINTENANCE

■ 清洁、维护注意事项:

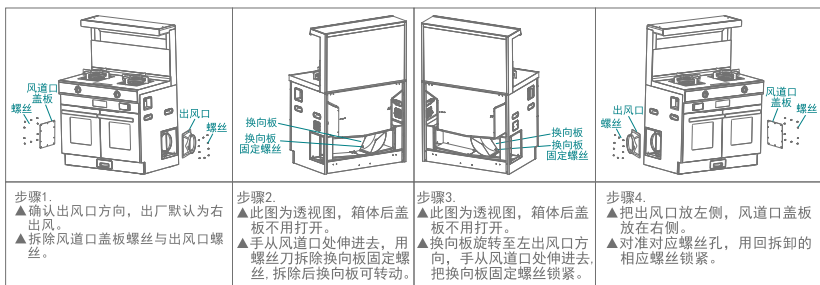
- ◆ 请严格按照说明书规定的方法清洗,以免损害机器或发生危险。
- ◆ 清洁维护前,请务必拔掉电源插头,以免发生触电危险。
- ◆ 清洁维护前,请先关闭燃气总阀门,以免发生燃气泄漏。
- ◆ 清洁维护时,请待灶具冷却后进行,以免发生烫伤危险。
- ◆ 清洁维护时,请待蒸烤箱腔体冷却后进行,以免发生烫伤危险。
- ◆ 清洁维护时,请先戴上防护手套,以免划伤手。
- ◆ 如检查出异常情况,请立即与本公司售后服务中心联系。

■ 清洁、维护建议事项:

- ◆ 对拆卸的零部件,应轻拿轻放,以免零部件变形损坏;
- ◆ 清洁维护时,严禁用水冲洗,防止电器部件进水,发生危险。
- ◆ 每次使用完毕,请及时清洁进风口和灶面上的油渍、溅水和杂物;擦拭时请用柔软材料和中性清洗剂。
- ◆ 请经常清洁油烟过滤网,以防油污堵塞油孔影响吸烟性能。
- ◆ 定期将燃气灶火盖取下,清洁各火孔处,防火孔堵塞影响燃烧性能和增加回火几率;请正确放置火盖,将引火孔对准点火针,卡位对准热电偶;并避免撞击点火针、热电偶头部,以免产生损坏。
- ◆ 为保证点火性能稳定,应经常用干布擦拭点火针和热电偶头部,使其保持清洁。
- ◆ 应定期用肥皂水检查各燃气接口,不能发生燃气泄漏。
- ◆ 根据使用频率,定期清理集油盒,建议每个月清理1-2次。拉出油盒时动作不宜过大以防油污溅出;清理干净后,将油盒推入到底。

螺钉将之固定。最后检查阀片活动是否能自动复位。

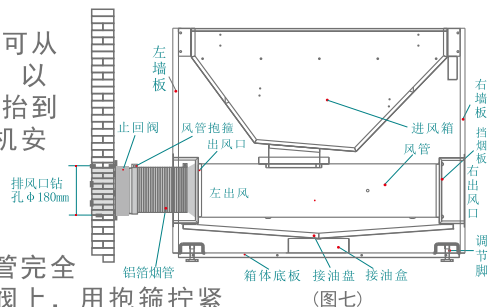
5. 排风口方向调换及排烟管安装(图六):



- ◆ 以上为排风口方向调换示意图。检查机器与安装所需的出风方向是否一致。本机可从左、右两个方向任一方向出风。当确定从某一方向出风后，需将另一方的出风口封闭。
- ◆ 将排烟管一端套入固定套，并用随机配送的烟管抱箍将连接位置锁紧；再把套好烟管的固定套安装到出风口上，旋紧。

6. 安装整机:

- ◆ 从整机两侧的挖手抬起(不可从蒸、烤箱的门把手处使力，以防止损坏门把手)，将整机抬到安装地安放到位。如若整机安放好后不平，可通过集成灶底部的四个支撑脚来调整，使整机平稳。
- ◆ 整机安放妥当后，将排烟管完全伸展开，另一端套入止逆阀上，用抱箍拧紧固定。排烟管安装不能过长和弯角太多，以免影响排烟效果。

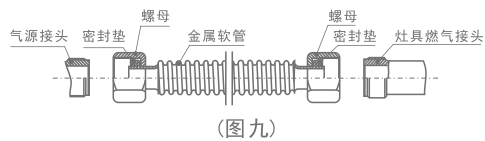
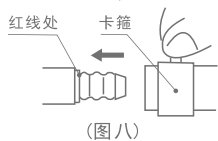


7. 安装集油盒:

从附件中取出集油盒，去除包装，然后把集油盒插入集成灶底部中间踢脚板上的孔位即可。

8. 燃气管路连接:

- ◆ 燃气胶管连接: 先清理干净进气口，将卡箍套入燃气专用橡胶软管(接口内径为9.5mm，长度尽可能控制在2米以内)，然后将胶管套入燃气接头至红线处，并拧紧卡箍。
- ◆ 金属软管连接: 集成灶的燃气接口外螺纹规格为G1/2。将金属软管的两端活动螺母(加橡胶密封圈)分别与集成灶燃气接口和管道燃气接口连接，用活动扳手将之拧紧。



故障现象	故障原因	处理方法
留不住火或中途熄火	热电偶坏或有污物	更换或清洁热电偶
	电磁阀坏	更换电磁阀
	阀体坏	更换阀体
	火焰未触及热电偶	调风门或调整热电偶距离
灯不亮	照明灯坏	更换照明灯
有异常声音	叶轮松动，未拧紧	与售后联系处理
电机不转	电容或电机坏	更换电容或电机
	电路板或开关坏	更换电路板或开关
吸力不足	烟管过长，弯头过多	缩短烟管长度，减少弯头数量
	风网堵塞	清洗风网

蒸烤箱常见故障:

故障现象	故障原因	处理方法
屏幕不亮	电源没有接通	检查电源连接情况
	控制板与电路板连接排线松动	与售后联系处理
	电路板故障	更换电路板
按照照明键灯不亮	电源未连接稳固	检查电源连接情况
	照明灯损坏	更换照明灯
工作时有蒸汽在四周溢出	照明灯线与电路板连接线松动	与售后联系处理
	门没关紧	检查门关闭情况
工作时水箱指示灯闪烁，并有蜂鸣警告	门密封条损坏	更换门密封条
	水箱缺水	取出水箱加水
不加热，缺水报警，水箱内有水，加热盘没有水	水线路堵塞	检查通水管
	加水传感器失灵	更换传感器
	电磁阀坏	更换电磁阀
不加热，水箱内有水且加热盘有水	水箱出水嘴断	更换水箱出水嘴
	箱体温度传感器失灵	更换温度传感器
	底加热盘热断路器失灵	更换热断路器
触屏失灵	底加热盘坏	更换底加热盘
	屏幕受潮或故障	重启或更换开关
屏幕显示不全	屏幕有损坏或重启故障	重启或更换开关
显示故障E-1	左(右)屏显示表示烤(蒸)箱箱体传感器出错	与售后联系处理
显示故障E-2	右屏显示表示蒸箱底部传感器出错	与售后联系处理

10分钟，长按则持续增加，最高值为720分钟（12小时），再次轻触一次则返回最低值10分钟，调节时可按同侧照明/锁屏键切换增加与减少状态，所需预约时间的调整好后再无需其它操作，待‘预约’二字从闪烁变成常亮即可。

11. 缺水报警：当蒸箱正在运行任意菜单模式的状态下，如出现水壶图标持续闪烁同时伴有蜂鸣器鸣叫时则表示水箱已缺水，需要将水箱取出进行加水，加水完成后轻触一次确认键即可恢复工作。

常见故障的诊断与处理 COMMON FAULTS

如果您在使用本器具的过程中发现异常状况，请立即停止使用，拔去电源插头，按以下指示进行确认和处理，若处理不了或未出现故障原因，请与经销商或本公司售后服务中心联系。为了您的安全着想，再次特别提醒，请勿自行拆卸修理。

■ 灶具及烟机常见故障：

故障现象	故障原因	处理方法
点火针不放电	点火电极有污垢	清洁点火电极
	点火距离不当	调整点火距离
点火针放电，但点不着火	没有打开气源开关	打开气源开关
	引射空气量过多	调小风门
	引火导管或喷嘴堵塞	与售后联系处理
	管路或燃烧器头部有空气	重复点火排出空气
严重黄焰（长火苗）	溢锅导致火孔堵塞	用风筒将点火针底部火孔吹干
	钢瓶中液化气快用完	更换一瓶新的液化气
	燃烧器引射管内异物堵塞	与售后联系处理
离焰（可见火焰根部脱离燃烧器）	风门开度过小	调大风门
	进风量过大	调小风门
火焰过小	供气压力过高	与供气单位联系或调整减压阀
	减压阀输出压力过高	调节或更换减压阀
回火（在炉头内燃烧）或火焰抖动	供气压力过低	与供气单位联系或调整减压阀
	管道或减压阀堵塞、输出压力过低	疏通、调节或更换减压阀及管路
有异味	供气压力过高	与供气单位联系或调整减压阀
	风门开度过大	调小风门
有异味	燃气胶管老化、龟裂、断裂或脱落	重新更换燃气连接管
	主燃烧器未点着火	待气味消散后再点火

9. 燃气测漏：
安装完毕后，必须进行燃气测漏。用软毛刷将肥皂水涂在接头部位，将燃气阀门打开，仔细观察是否有气泡产生。如有气泡产生，请立即关闭燃气阀门，并调整进气连接，直至无气泡产生。
10. 电源连接：
本机左、右两侧都有电源接口。请将电源线插入燃气接头另一端的电源接口，并将漏电保护插头插入电源插座。

■ 产品安装后确认：

1. 燃气专用橡胶软管不得折扁或被其他物品压迫，造成气流不畅。
2. 检查拍烟管管壁不鼓不瘪，弯角自如，接口严密，止逆阀叶片启落无阻；
3. 接通电源，检查各个按键工作，确认显示及按键功能是否正常。

使用方法 HOW TO USE

■ 使用前确认：

- ◆ 请彻底地清洁集成灶表面及其附件，去除异味。
- ◆ 使用前，请确认集成灶的安装，燃气专用管的连接、炉架和火盖等部件的放置是否正确。插上电源线插头，通电后发出提示音，控制面板按键指示灯亮，表明电源正常。
- ◆ 在燃气阀门关闭下，进行点火操作。推压旋钮并逆时针转90度至点火位置，可听到“叭叭叭”的连续脉冲放电声，说明点火功能正常。

■ 使用注意事项：

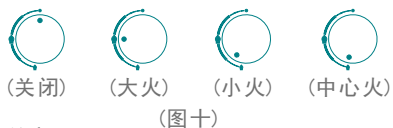
- ◆ 使用集成灶时，房间必须通风良好。
- ◆ 首次使用（或长时间未使用后再使用），由于燃气通路内存留有残余空气，点火会产生困难，这属于正常现象。请反复点火操作，直至正常点燃为止。
- ◆ 集成灶的燃气灶部分在使用期间会发热，注意避免接触发热单元。金属物体如刀、叉、勺和盖不应放在灶台上，因为它们可能发热。
- ◆ 首次使用蒸烤箱前，请先拆除蒸烤箱内的附件包装，取出平架、带孔盘、无孔盘，再用清洁剂和软布彻底清洗蒸烤箱内胆、附件及水箱，清洗后分层放置蒸烤箱内。
- ◆ 在使用前请先向水箱内注满水至水箱最大刻度处，并把水箱充分插入蒸烤箱，确保固定到位，以免工作时泵不到水而不能工作。
- ◆ 水箱用水必须是纯净水或蒸馏水，不得用热水，否则会损坏水箱。
- ◆ 蒸烤箱工作中尽量不打开炉门，以免蒸汽流失，影响烹调效果。
- ◆ 食物要煮熟或彻底翻热。影响烹调时间的因素很多，包括食物大小，

份量，温度，菜谱，容器形状大小。烹调禽类等食物时，必须煮至熟透。如有任何不确定，请选择较长烹调时间。

- ◆ 烹调过程产生高温时，可能听到机器内的食物有声响，属正常现象。
- ◆ 蒸烤箱工作中，请勿触摸门玻璃、把手或者打开柜门，以免烫伤。
- ◆ 在蒸烤箱中提取食物或器皿时，请戴上隔热手套，以免高温烫伤。
- ◆ 如果烹饪食物直接放置有空烹饪容器或烤盘、烤架上时，请在箱体内侧支架第1层位置插入接油盘，接住滴流的液体或残渣。
- ◆ 如果蒸烤箱门或门密封圈损坏，在修好前请勿使用。
- ◆ 耐温低于300℃的塑料器具不能置于本产品中使用。
- ◆ 由于碗碟内的隔层存在空气，高温时空气膨胀，容易造成碗碟的变形或爆裂，故不能使用隔层的碗碟放入蒸烤箱内。
- ◆ 在使用完毕、外出、就寝前等情形下，请您务必关闭燃气总阀门。

■ 燃气灶使用：

- ◆ 点火操作：首先检查开关旋钮通电后，打开气源开关，将旋钮推进逆时针方向转动，当听到“嗒嗒”的点火声时，确定火焰已点燃。若松手后火焰熄灭，请将开关旋钮放回关闭位置，再重复以上动作。
- ◆ 火力调节：火焰点燃后，可按以下示意图方法旋转开关旋钮，根据需要调节火焰大小。停止使用时，将开关旋钮沿顺时针能返回到关闭位置，火焰即熄灭，然后将燃气总阀门关闭。
- ◆ 意外熄火保护装置：点火时将旋钮推进，逆时针转到大火的位置，松手后火焰不熄灭即可，此时意外熄火保护装置打开。在烹饪过程中，若溢出的食物或风等使灶具意外熄火时，此保护装置会自动关闭阀门，防止燃气泄漏。



■ 操作功能说明：



1. 开/待机键：

在关机状态下，按“开/待机”键，集成灶进入待机状态，按键指示灯亮全亮，中间圆环亮，四位数码显示“12:00”，在待机状态下，按开/待机键或无按键1分钟进入关机状态。

2. 照明键：

在待机工作状态下，按“照明”键，进入照明功能，再按一下“照

4. 菜单模式选择：开机后轻触菜单键，选择所需运行的菜单模式。

- 烤箱默认首选模式为‘风焙烤’模式，再次轻触一次菜单键，进行菜单模式选择，依次为 风焙烤→烘焙烤→烧烤→保洁→烘干→发酵，往复循环，当前选择模式图标为闪烁状态，其余模式为常亮状态。
- 蒸箱默认首选模式为‘肉类’模式，再次轻触一次菜单键，进行菜单模式选择，依次为 肉类→鱼类→蛋类→面食→蔬菜→解冻，往复循环，当前选择模式图标为闪烁状态，其余模式为常亮状态。
- 菜单模式选择状态下，1分钟期间无任何操作的情况下将自动退出此状态，选择好所需运行的菜单模式后可直接轻触确认键，确认开始工作。

5. 工作温度/时间的调节：选择好所需运行的菜单模式后：

- 轻触温度键调节工作温度，轻触一次增加数值1，长按则持续增加，直至最高值后停止，到达最高值后再次轻触一次则返回值最低值，可按同侧照明/锁屏键切换增加与减少状态。
- 轻触时间键调节工作时间，轻触一次增加数值1，长按则持续增加，直至最高值后停止，到达最高值后再次轻触一次则返回值最低值，可按同侧照明/锁屏键切换增加与减少状态。

调整完所需的工作温度/时间后轻触一次确认键，确认运行功能。

6. 停/启操作：在任意菜单模式已运行的状态下，轻触一次确认键，可暂停当前工作状态，暂停后可按温度键或时间键调整工作温度及时间，调整完成后再次轻触一次确认键可恢复工作。

注：锁屏功能打开时此操作无效。

7. 门锁功能：确认运行任意菜单模式后门锁功能将自动打开，此时门上锁无法打开，轻触确认键暂停正在运行的菜单模式后门锁自动关闭。运行任意菜单模式时，长按电源键强制退出时门锁功能也会被关闭。

8. 锁屏功能：确认运行任意菜单模式后长按照明/锁屏键打开锁屏功能，打开锁屏功能后所有按键失去可操作性，此时照明/锁屏键持续闪烁，再次长按照明/锁屏键2s后可关闭锁屏功能，此时其它键位恢复可操作性。

9. 箱内照明灯：任意情况下，轻触一次照明/锁屏键，打开箱内照明灯，再次轻触一次则关闭照明灯。确认运行功能后照明灯自动开启，并持续开启3分钟，3分钟后照明灯自动关闭。任意菜单模式工作结束后照明灯如处于关闭状态时，照明灯自动打开并持续开启3分钟，3分钟后自动关闭。关机状态下将门打开时，照明灯自动打开，将门关闭后照明灯自动关闭，工作时间将门打开时，照明灯持续打开3分钟，3分钟后无论门是否关闭，照明灯均会自动关闭。

10. 预约功能：选择所预约的菜单模式，然后设置好所需预约的工作温度及工作小时后按确认键确认运行，确认运行5s内长按菜单键进入预约模式设置界面，默认预约时间为10分钟，即10分钟后开始工作。在预约时间显示界面闪烁时按菜单键设置预约时间，轻触一次增加

蒸箱菜单模式说明：

序号	图标	说明
1	肉类	此模式默认工作温度为100℃，默认工作时间为45min；可调工作温度范围为90-100℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式可广泛用于鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉及猪肉等各种常见肉制品，以满足不同人口家庭的需要。
2	鱼类	此模式默认工作温度为95℃，默认工作时间为25min；可调工作温度范围为85-100℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式适用于各类河鲜，如河虾、河蟹、各种淡水鱼类，以及各种海鲜的烹饪。
3	蛋类	此模式默认工作温度为95℃，默认工作时间为35min；可调工作温度范围为85-100℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式不但可以烹饪任何蛋类，还可烹饪蛋羹。
4	面食	此模式默认工作温度为100℃，默认工作时间为35min；可调工作温度范围为85-100℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式可烹饪馒头、包子、花卷等各种面食，还可用于米饭的蒸制。
5	蔬菜	此模式默认工作温度为90℃，默认工作时间为30min；可调工作温度范围为85-100℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式可烹饪各种蔬菜，如蒸香菇、西兰花等。
6	解冻	此模式默认工作温度为45℃，默认工作时间为30min；可调工作温度范围为40-60℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式适用于各种食材的解冻，如冻猪肉、鸡胸肉等。

注：无论是烤箱还是蒸箱，在进行烹饪前请先根据食材的分量、大小等实际情况来进行工作温度和工作时间的调整。

◆ 操作说明：

1. 通电：首次上电蜂鸣器鸣叫一声，显示屏、按键灯全部点亮，菜单模式循环一周后自动进入到时钟调整界面(右屏)，10s无操作后自动进入到主菜单界面，此时左、右屏及按键灯全亮，50s无操作后自动关机。
2. 开关机：关机状态下，长按电源键开机，开机后轻触一次关机，任何功能模式已运行的状态下长按此键可直接打断当前工作并退回主菜单界面(锁屏功能打开时无效)。在预约状态中可长按电源键直接退出到主界面。
3. 呼吸灯功能：关机后电源键呼吸等效果开启，持续时间为1分钟，1分钟无操作后则自动关闭此功能，关机状态下轻触任意键位后电源键图标出现呼吸灯效果。

明”键退出照明功能。

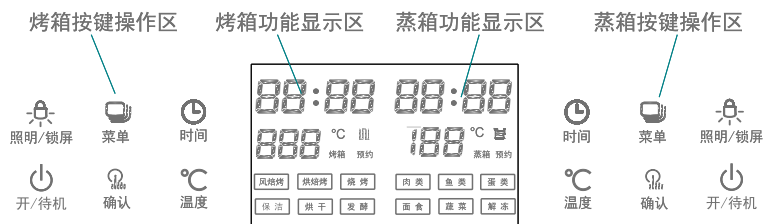
3. 设置键：
在待机状态，长按“设置”键3s进入时钟设置，彩屏显示“12:00”，小时位闪烁，此时“照明”键定义为增大键，“保温”键定义为减小键，按“增大或减小”键可加减1小时，长按加速调节，设置范围“0-23”，设定小时后，按“设置”键进入分钟设定，按“增大或减小”键可加减1分钟，长按加速调节，设置范围“0-59”，设定分钟后，按“设置”键或无按键5秒后确认时间。
4. 保温键：
在开机状态下，长按“保温”键3秒，启动60分钟保温倒计时，再次按则退出保温功能。
5. 电机风速功能：
在待机状态下，按“慢档”键，显示屏显示F1；按“快档”键，显示屏显示F2；按“爆炒”键，爆炒指示灯闪烁，显示屏显示F3，3分钟后回到自动回到F2档。
6. 清洗键：
待机状态下，长按“清洗”键3秒进入清洗功能，清洗指示灯闪烁；彩屏显示“11”；在清洗工作状态下，按“开/待机”键或长按“清洗”键3秒退出清洗功能；
工作过程：清洗加热10分钟后停止，然后快速甩干1分钟，全程工作11分钟。

■ 特别功能：

- ◆ 烟灶联动功能：在关机、待机或蒸烤箱的功能状态下，炉具联动开关接通，联动图标亮，集成灶自动启动电机慢速、照明功能。当炉具开关断开后，启动电机延时1分钟退出功能。
在电机开机工作状态下，炉具开关接通，电机风速状态不变。
- ◆ 延时功能：在电机工作状态下，联动开关断开后进入延时1分钟自动关机功能，彩屏显示“60”秒倒计时。
- ◆ 蒸烤箱联动功能：当蒸烤箱开启后，集成灶会自动打开风机慢速，若此时检测到蒸烤箱关闭，则风机自动进入1分钟倒计时状态，倒计时结束后自动关机，按键指示灯熄灭。
- ◆ 防火墙功能：炉具启动工作后，左/右测温探头检测到风道温度过高，超过95℃时。判断炉具可能产生失火，蜂鸣器响3声，防火墙图标亮，关闭所有功能，启动炉具熄火功能，彩屏提示“E2”。当异常恢复后进入关机状态。
- ◆ 煤气泄漏保护功能：
上电先预热2分钟，当检测到煤气后，判断有煤气泄漏，彩屏显示E5，电机以快速启动，蜂鸣器连响报警，燃气图标亮，当异常恢复后进入关机状态。

蒸烤箱操作说明：

操作面板：



按键说明：

图标	按键名称	规则说明	
		左侧（烤箱）	右侧（蒸箱）
	开/待机键	烤箱开/关机键	蒸箱开/关机键
	确认键	烤箱启动/暂停键	蒸箱启动/暂停键
	温度键	烤箱工作温度调整键	蒸箱工作温度调整键； 蒸箱底盘温度查看键；（蒸箱任意模式工作时长按此键可查看底盘温度）
	照明/锁屏键	短按开启/关闭烤箱照明； 长按开启/关闭烤箱锁屏； 调整工作温度或工作时间时，用于切换数值的增加或减少；	短按开启/关闭烤箱照明； 长按开启/关闭烤箱锁屏； 调整工作温度或工作时间时，用于切换数值的增加或减少；
	菜单键	烤箱菜单模式选择； 确认运行功能后长按进入预约模式；	蒸箱菜单模式选择； 确认运行功能后长按进入预约模式；
	时间键	烤箱工作时间调节	蒸箱工作时间调节

显示屏图标说明：

图标	说明
	左侧 用于显示烤箱工作时间； 右侧 用于显示蒸箱工作时间及数字时钟；
	用于显示烤箱温度；
	用于显示蒸箱温度；
	烤箱加热管工作图标；
	预约功能图标；

图标	说明
	蒸箱加水/缺水提示图标，短暂亮起为正常加水，持续闪烁并伴有蜂鸣器鸣叫时表示缺水；
	烤箱菜单模式；
	蒸箱菜单模式；

烤箱菜单模式说明：

序号	图标	说明
1		此模式默认工作温度为160℃，默认工作时间为40min；可调工作温度范围为100-230℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式可用于烤制一些相对较难熟透的食材，如整鸡、整鸭、小羊腿等，用此模式烤制的食材外酥里嫩，且此模式还可用于箱内预热。
2		此模式默认工作温度为160℃，默认工作时间为40min；可调工作温度范围为100-180℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式可烤制一些糕点、蛋糕类食品，如戚风蛋糕、红枣糕、月饼、蛋挞等。 注：使用此模式进行烹饪时请先对箱内进行预热。
3		此模式默认工作温度为160℃，默认工作时间为30min；可调工作温度范围为140-160℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式模拟炭火进行烤制食材，一般用于烤制鱼类、蒜蓉烤虾、扇贝、生蚝。
4		此模式默认工作温度为100℃，默认工作时间为25min；可调工作温度范围为100-120℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式可为各类餐具、碗筷进行高温杀菌消毒。 注：使用此模式时禁止将塑料制品餐具放入箱内； 消毒完成后务必待箱内餐具冷却后方可取出！
5		此模式默认工作温度为60℃，默认工作时间为30min；可调工作温度范围为50-80℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式可用于对餐具、活食材进行烘干处理，对箱内进行清洁后也可使用此模式对箱内进行烘干处理。
6		此模式默认工作温度为36℃，默认工作时间为50min；可调工作温度范围为30-45℃，可调工作时间范围为3-90min。 此模式可替代发酵箱使用，如发酵面包、面团时，第一次发酵的温度需采用30℃，二次发酵时的温度为36℃，一般包子或馒头的面团发酵则采用36-38℃，发酵时间约为80min。 采用发酵温度较高时，会缩短发酵时间，但高温发酵容易使食材发酸，使用时请根据实际情况调节合理的工作温度。