

KEON科恩

浙江科恩电器有限公司

ZHEJIANG KEON ELECTRICAL CO.,LTD.

地址：浙江省嵊州市经济开发区浦东大道208号

官网：www.chinakeon.com

全国免费服务热线：4006783567

KEON科恩

使用说明书

集成灶 JJZT-S450L
JJZY-S450L

安装及使用前请仔细阅读本机使用说明书
Please Read User's Manual Carefully Firstly

浙江科恩电器有限公司
ZHEJIANG KEON ELECTRICAL CO.,LTD.

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(2025.04.KN版)

执行标准: GB 16410-2020 GB 4706.1-2005 GB 4706.22-2008 GB 30720-2014

当您的产品出现异常时，请先参考《故障分析与排除》，如果您无法排除故障，请拔出电源插头（关闭燃气阀门），并联系当地经销商或总公司全国免费服务热线，本公司将以“用户至上”的原则，尽力为您服务。

一、保修说明：

我司依据《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国产品质量法》以及《部分商品修理更换退货责任规定》提供三包服务。三包有效期自发票开具之日起算，用户应妥善保存产品保修卡和购机发票；如用户遗失发票，将按照出厂日期顺延30天推算三包有效期。

为更好地服务广大消费者，我司将对整机（易坏件除外）保修七年，电机（产品寿命期内）终身保修服务；服务期内收取一定的服务、配件成本费用。

二、下列情况不属于免费保修范围，但我公司仍为用户提供收费服务。

- 1、用户搬运、安装、使用、维护、保管不当和自行拆修而损坏的；
- 2、三包凭证型号与实际产品型号不符或者涂改的；
- 3、无三包凭证及有效发票的；
- 4、非承担三包修理者拆动造成损坏的；
- 5、因不可抗力造成损坏的；
- 6、超过保修期或无相关有效购买及检测资料；
- 7、由于产品使用环境条件，如电源、温度等非本公司所能控制的因素引起的一切损坏及损失；
- 8、因更换气源而造成的损坏；
- 9、因用于烧烤、空烧而损坏的。

三、超保修期服务：

对于超保修期（且在安全使用年限内）的产品维修，本公司或当地销售服务机构仍将热情为您服务。

- 1、为了延长使用寿命，应对本产品进行定期清洁，擦洗时应小心，勿要碰撞。不易清除的污物可用中性清洁剂擦除，再用干净软布清洁；
- 2、为保证点火性能，应经常用干布擦拭点火针及热电偶头部；
- 3、使用一段时间后，应将火盖取下，用刷子清洁火孔，避免火孔堵塞，以保证分火均匀及防止回火现象；
- 4、灶具及集烟腔连续使用一个月后应清洗一次；
- 5、避免使用汽油、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；
- 6、应及时清洗网板以防堵塞，保证吸油烟的效果；
- 7、网板清洗：喷上清洁剂，等几分钟后，用清水漂洗即可；
- 8、电蒸烤箱工作结束后，请等器具冷却后再进行清洁；
- 9、宜经常清洁保养，清洁时，注意使用中性清洁剂，同时应使用柔软抹布擦洗，防止划伤表面；
- 10、忌使用有机溶剂（如汽油、酒精等）及强酸、强碱、强氧化性溶剂（如洗衣粉、去污粉、肥皂水等），这样会导致机器变色；
- 11、必须及时把电蒸烤箱箱腔内积水槽中的积水用棉布吸干，防止溢漏；
- 12、切勿使用钢丝球等金属硬物清洁刮擦、以免刮花表面；
- 13、每次烹饪后，请清理擦干内胆、柜门内侧、蒸气加热盘、蒸盘、侧支架、冷凝水槽等部件；
- 14、因各地区水质差异，蒸气加热盘使用一段时间后可能会出现水垢，请使用除垢模式定期清除水垢；
- 15、每次烹饪结束后，请将水箱中剩余水倒净，避免积聚冷凝物在机体内；
- 16、如果长期不使用，则应断开电源并将电蒸烤箱彻底清洗干净，避免产生异味。
- 17、切勿使用强洗涤剂、香蕉水、汽油、研磨粉和金属刷来清洗电蒸箱的任何部位。
- 18、清洗内腔之前，须关闭电蒸烤箱，并从插座上拔下电源连接线插头；
- 19、经常保持箱腔清洁，当食物或汤水溅到箱腔壁时，可用湿布擦去。不宜用硬质材料清洁，如箱腔壁很脏则可使用软性洗剂，切勿使用粗糙、磨损性的洗剂清洁；
- 20、电蒸烤箱烹调用水建议使用纯净水或蒸馏水，若长期使用自来水，腔体内壁上会有水垢产生；
- 21、水箱至少每月检查一次，取出水箱，清洗干净后放回原处；
- 22、电蒸烤箱在长时间使用后，腔内有异味，可以在腔内放置2~6片柠檬，开启模式可以清除异味；

注*：在维护保养前，请拔掉电源插头，确保安全！

目 录

致用户	1
告用户环境书	1
功能及特点	2
产品结构图	2
安装说明	3
安装须知	5
电气原理图	7
主要技术参数	8
使用方法	9
安全注意事项	16
故障与排除	19
装箱清单	21
环保清单	22
保养及维护	23
保修服务	24

致用户

尊敬的用户，您好！

感谢您选购科恩公司为您精心制造的科恩系列产品，使用前请通读本说明书，您将从中了解正确的操作规范并享受到全新的下厨乐趣。阅后请与发票一起妥善保管，以备查用。

科恩致力于为人们提供具有设计领先、科技人性化、品质可靠的厨电产品；以追求优雅生活作为最高境界，力求每一件产品都达到艺术品的标准；以创新设计和卓越性能的完美结合为己任，从您的角度给您想要的厨房科技，帮助您实现梦想中的厨房生活。科恩始终坚持“细节成就质量，服务铸就品牌”，提倡带给每一位客户最完美的产品和服务。

告用户环境书

“保护环境，预防污染，造福人类”是我公司环境管理的宗旨。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：

- 1、包装箱、塑料袋为可回收的材料，内包装泡沫为不可降解材料，请分类处理，或者与您附近的回收中心联系。
- 2、注意：不要让儿童玩耍包装材料，特别是塑料袋，玩耍不慎易造成窒息事故。包装材料会散发微量令人不适的气味，所以请您将这些材料置于安全的地方或者正确处理，以保证远离儿童。
- 3、任何产品均有使用寿命，请按国家规定的使用年限报废。经确认报废或经维修确认无法再使用的部件包含可再利用材料，请协助正确处理或回收利用。判废年限：天然气、液化石油气为7年，人工煤气为6年（售出当日起）。
- 4、请不要随意丢弃废旧电池或将电池丢入火中，这样会污染环境或造成危险。
- 5、请节约资源，保护我们的生存环境，采取正确的方式处置各种废弃物。

如有任何需要敬请致电，全国免费服务热线：**400-678-3567**

环保清单

本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)
五金部件	×	○	○	×	○	○
塑料部件	○	○	○	○	×	×
橡胶部件	○	○	○	○	○	○
印刷部件	○	○	○	○	○	○
玻璃部件	×	○	×	○	○	○
灯部件	×	○	×	×	×	×
电子控制件	×	○	○	○	○	×
电机	×	○	○	×	×	×
电容器	×	×	×	×	×	×
电源线	×	○	○	○	○	○

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。但这只是因为在保证产品性能和功能条件下，现在还没有可替代的材料和技术而被使用。

1、 该符号中的数字表示上述产品在按说明书要求的使用条件下的环保使用期限。

2、有害物质中（Pb）、汞（Hg）、镉（Cd）、六价铬（Cr（VI））均代表金属及其化合物。

3、上述清单中的部件包含不同产品型号的部件（赠品除外），具体以实物为准。

产品回收处理提示性说明

依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当产品超过使用年限、用户不再需要此产品或经过维修无法正常工作时，不应随意丢弃，请交由具有废弃电器电子产品处理资格的企业进行回收处理。

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	备注
1	使用说明书	1本	
2	保修卡	1张	
3	合格证	1张	
4	火盖组件	2套	
5	锅支架	2个	
6	大抱箍	2个	
7	止回阀	1个	
8	止回阀固定件	1套	木螺钉、膨胀管各4颗
9	安装附件	1套	蝶形螺栓、头部压板各2个
10	油杯	1个	
11	出风管	1个	Φ180*1500
12	海绵	1套	
13	蒸盘，烤盘，空气炸篮	1套	
14	隔热手套	1个	
15	调风螺母	1套	
16	电源线（16A）	1根	

注：如因实际需要，装箱清单有所更改，请以实际附件为准。

功能及特点

集成灶厨房电器是集灶具、电蒸烤箱与吸排油烟装置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，使厨房组合更趋整体和谐，更人性化，合理化。利用它的各种优异性能，为您提供现代化的享受。

灶具功能特点

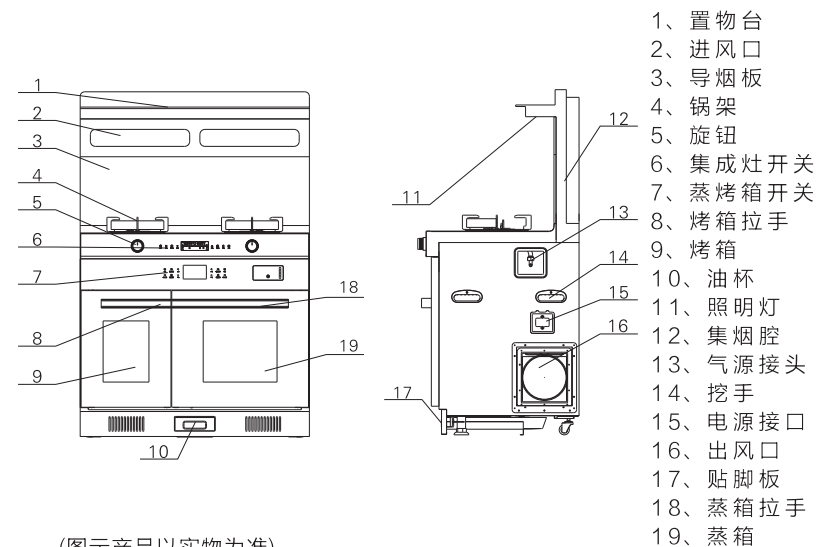
烹饪功能设有多种火力的燃烧器，左右炉头为大功率双圈火力，无论慢火、猛火、内环火都能得心应手的调节，特别适合中式猛火炒菜，慢火炖煮，本机设有先进的电子脉冲点火装置，操作方便，点火率高。控制系统设有意外熄火保护装置，当水烧开或食物意外溢出使火焰熄灭时，能快速关闭控制阀，切断燃气通道，防止意外事故发生。

吸排油烟装置、蒸烤分体机特点

微电脑感应控制，轻松操作各项功能。动态图标显示，使您对各种操作过程一目了然。采用向下吸排油烟的方式，达到不影响操作视线和不经人体呼吸途径，将油烟和热气在未扩散前吸除，给您一个整洁干净的厨房环境。

蒸烤分体机划分为左烤右蒸，让蒸烤可以同时独立操作，为客户带来“左烤右蒸不串味，烹饪效率更加倍”的美好烹饪体验，既蒸得过瘾，还烤得酥脆。

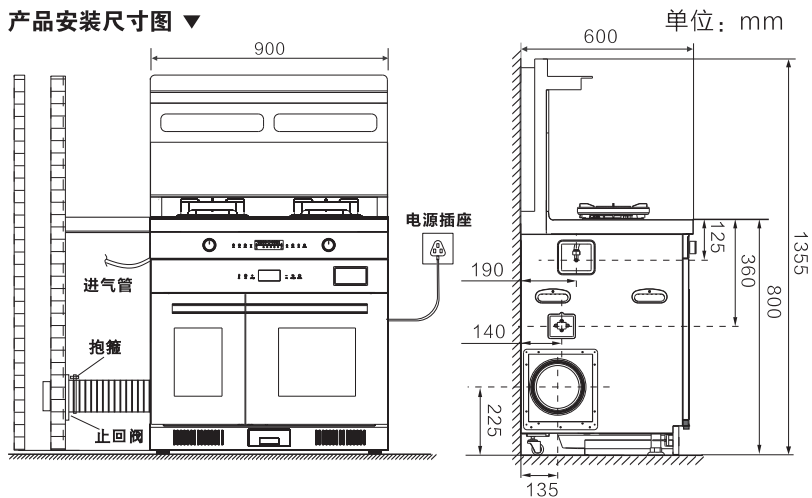
产品结构图



(图示产品以实物为准)

安装说明

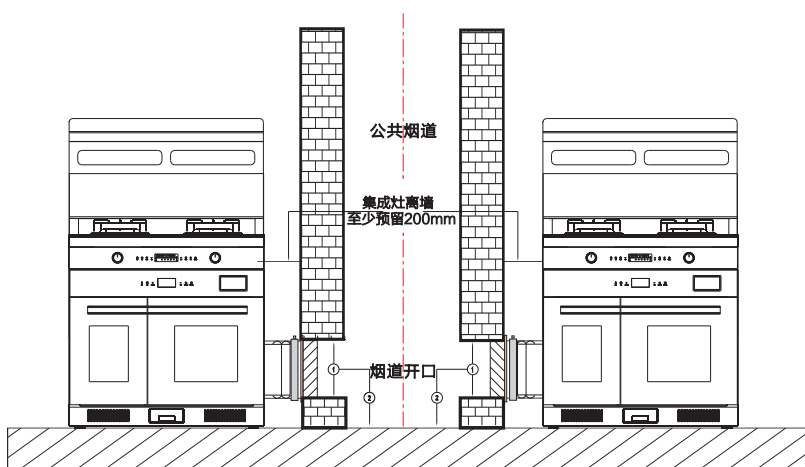
产品安装尺寸图 ▼



注：图示只是一种样式，具体尺寸请测量实物。

产品贴近墙面安装示意图（公共烟道）▼

单位：mm



- ①：公共烟道打孔直径185mm的圆；
②：公共烟道打孔中心距离地面225mm。

故障现象	故障原因	处理方法
E-1	箱体温度传感器损坏或接触不良	请与售后部门联系
E-2	底盘温度传感器损坏或接触不良	请与售后部门联系
E-3	温度升不上去，加热管损坏	请与售后部门联系
E-4	显示板与主控板通讯错误	请与售后部门联系
蒸烤箱部分	停电	待通电后使用
	电源插头是否插好	插好电源插头
	设定不正确	按说明书正确操作
	家庭熔断丝烧断电源未打开	请与售后部门联系
	柜门打开未关闭	关上蒸烤箱柜门
水箱缺水图标闪烁	水箱未推入或推入不到位	检查水箱推入状况，并重新推入。
	水箱缺水	将水箱注满水并推到位后，再按“开始/暂停”键恢复
工作过程中有蒸汽溢出	炉门未关紧	重新关好炉门
	门封条变形或损坏	把门封条变形处拉平整，如还不行则更换门封条。
	炉门变形或损坏	更换炉门
工作过程中炉门锁不住	炉门未关到位，锁钩脱钩	稍用力关紧炉门
	门锁系统故障	请与售后部门联系
机器漏水	原因1：接水槽冷凝水过满溢出	用吸水海绵吸出清理
	原因2：供水管破裂	请与售后部门联系
	原因3：柜门密封不严	请与售后部门联系

若按上述指示仍处理不了或未出现故障（含其它故障）原因时，请拔下电源插头（切断电源），请与专业维修部门联系。

▲警告：为了您安全着想，再次提醒您切勿自行拆卸机器。

故障分析与排除

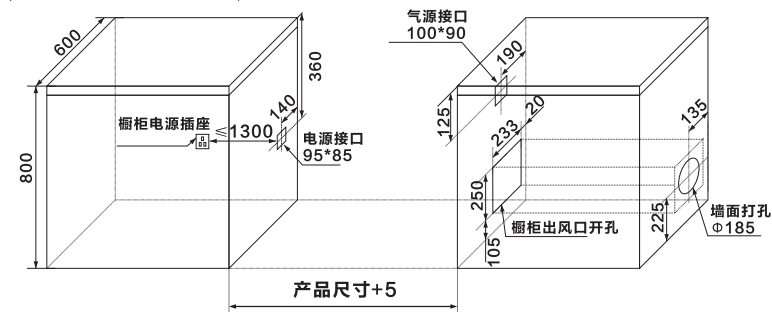
一般性故障，请按下表确认和处理，如仍处理不了，请有关专业的技术人员维修或向本公司的维修服务中心联系。为了您的安全，再次特别提醒，请您切勿自行拆卸修理。

	故障现象	故障原因	处理方法
灶具部分	点不着火	气管中混入空气较多	延长点火时间，排空管内空气
		点火针积碳或太脏	用干布加以清洁
		不锈钢波纹管扭折或压扁	排除扭折或更换不锈钢波纹管
	火点着后又马上熄火	热电偶短路或断开	排除热电偶短路或断开
		电磁阀损坏	更换电磁阀或送维修部修理
		空气调节不当	调整风门，减小进风口
	漏气（或有异味）	不锈钢波纹管连接不好或裂口	重新连接好或更换不锈钢波纹管
		阀体漏气	送维修部修理或更换新阀体
	黄焰	空气不足	调节风门，加大进风口
		火孔堵塞或火盖未盖好	清理火孔，然后将火盖盖好
油烟机部分	回火(在炉头内燃烧)	空气量过多	调节风门，减小进风口
		火孔堵塞或火盖未盖好	清理火孔，然后将火盖盖好
		燃气成分有波动	关闭灶具，查明原因
	离焰	空气量过多或减压阀压力过高	调节风门，减小进风口或调整减压阀
	有异常声音	叶轮松动，未拧紧	旋紧叶轮螺帽
		整机固定是否平整	调整机脚
	吸力不足	风管过长，弯头太多	减短风管，减少弯头
		出风口堵塞	清除异物
		室外风力太大	出风口安装止回阀
	灯不亮	灯座接触不良	维修或更换
		灯坏	更换灯

产品安装施工图 ▼

(排烟管右边安装施工图)

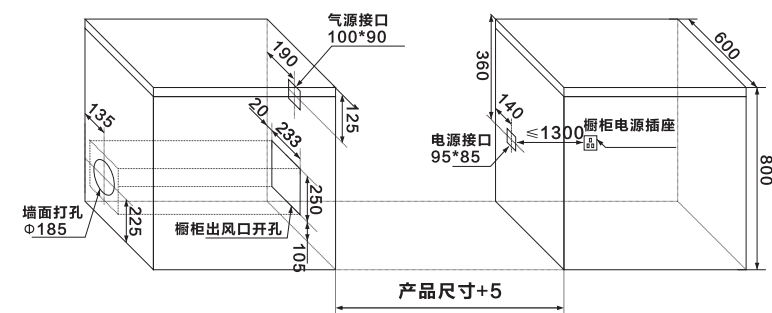
单位：mm



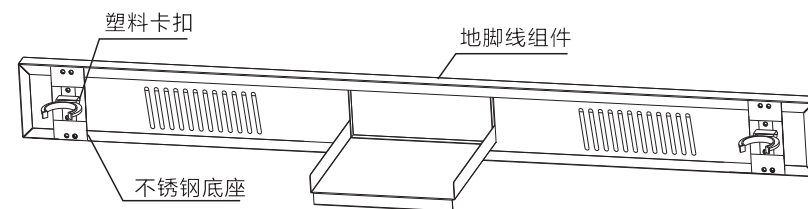
产品安装施工图 ▼

(排烟管左边安装施工图)

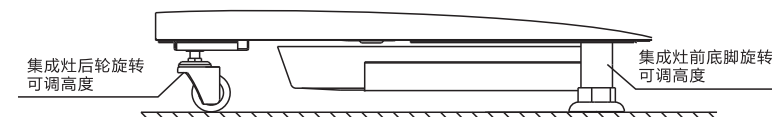
单位：mm



地脚线安装示意图 ▼



● 将地脚线与机身升降脚对齐卡紧，机身升降脚调节高度(最大20mm)。



安装须知

注意：集成式燃气灶具应由有资质的本产品售后单位安装。集成式燃气灶具的安装和拆卸需切断电源。

■安装环境

应平稳安装在空气流通,操作保养方便的地方。

■安装位置

可以独立安装,也可以与其它厨房家具组合安装。

■连接燃气

安装前应该对您所使用的燃气种类与本机标牌上标识的是否一致。否则应更换相应的燃气灶。

不锈钢波纹管(应选用符合规定CJ/T 197-2010的专用不锈钢波纹管),首先清理干净进气口,然后将不锈钢波纹管两端的螺母分别装入密封垫,将螺母拧紧在气源接头和产品的燃气接头上,仔细检查各连接部位,确保燃气通道密封不漏气。

■火盖安装

火盖安装由下往上依次安装火盖组件、锅架;注意火盖的火孔对准点火针,熄火针。

■集烟罩的安装过程

1) 安装前,请仔细清理机器上的泡沫及其他污染物,注意吸风口前面的导烟玻璃是采用往下插挂形式固定的,如果不小心将集烟罩倒置时,一定要防止导烟玻璃滑出跌落而损坏。

2) 集烟罩正确安装:将集烟罩取下摆放正确,然后取下导烟玻璃,将导烟玻璃取下并放置安全的位置。

3) 将集烟罩拿到风箱进烟口上方,先将连接接头对插相连,并把连接好的接头放入集烟罩内;然后把集烟罩放置在集成灶风箱后上方并保持集烟罩两边与左右侧板平齐。

4) 取出附件包里的蝶形螺栓,找到相应的固定孔,用手拧紧蝶形螺栓,将集烟罩紧紧固定在机身上。

5) 固定好集烟罩后,再将内网板放置在对位位置,最后把导烟玻璃重新插挂到集烟罩上。

注:蝶形螺栓确保拧紧,确保集烟罩和灶台面连接缝紧密。

■烟管和止回阀的固定

整机固定好后,将止回阀用附件包内的膨胀螺钉固定在墙孔上或者与公共烟道接口处,然后将烟管与止回阀紧密连接,抱箍抱紧,检查烟管不受阻,弯角自如,排气顺畅。

■发生异常情况(异常燃烧、异常声音、地震、火灾等)时,应马上停止使用,关闭室内燃气阀门。

■火盖与火盖底座放置时配合一定要紧密,否则会出现异常燃烧情况,容易导致火盖底座损坏。切勿自行拆卸、修理、改装等。如自行拆卸、修理或改装,会导致灶具异常动作或火灾。如果离开,请勿让燃气灶具成为无人看管的用具。

■本产品是家用厨具用品,不得用于工业、医疗等其它场所上使用,以免发生事故。

■在您将集成灶使用完毕后、或是您外出、就寝前,请务必关闭室内管道上的各燃气阀,以免发生危险。

8、电蒸烤箱使用注意事项:

■工作结束后,打开电蒸烤箱门时会有蒸汽喷出,不要离电蒸烤箱太近,以免被烫伤,为避免可能出现的电击,更换内腔灯前应确定器具已经断开电源。

■不要使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃,如果烤箱门的玻璃面会擦伤,这样做会导致玻璃粉碎。

■请不要让儿童和行动不便者自己使用,更不要放在幼儿可触及到的地方使用,可能导致烫伤、触电和其它意外伤害。

■如果出现任何故障请立即断电停止使用。

■不要盖住内腔底部蒸汽加热盘,热量蓄积会损坏电器。

■严禁将电蒸烤箱及电源插座安装在可能受潮或容易被水淋湿的地方。

■电蒸烤箱在使用期间会发热,注意避免接触内部的发热元件。

■工作周期内,电子锁锁住了柜门,严禁用力猛拉柜门,会损坏电蒸烤箱。

■不要使用蒸汽清洁剂清洁蒸烤箱。

■工作期间可能会有蒸汽逸出,切勿接触通风孔。

■请不要将重物放在开启的电蒸烤箱门上。

■在使用时可触及部分可能会发热,儿童应远离。

6、电源：

■安装前应首先确认供电电源的容量必须足够，并有可靠的接地线同时铺设，与器具可靠连接。若此产品未配有电磁灶或电蒸箱或电烤箱，则请单独使用额定电流10A的专用插座（规格与电源插头要匹配），若配有电磁灶或电蒸箱或电烤箱时，则要用16A的专用插座（规格与电源插头要匹配），线路安装16A全极断路器，不允许使用插线板，且电源极性符合规定的要求。如果没有可靠接地线，则不能使用。电源线需用国家超标准规定的规格。

■请不要在手脚潮湿、赤脚的状态下接触集成灶。

■电源不正常时请勿使用，否则会导致火灾、触电。

■维修、更换产品零部件时必须拔下电源插头断电，更换照明灯时，请选用同规格的产品。

■如整机发生异常声响或使用时出现异常情况（异常气味、异常烟雾等），请立即关闭室内燃气阀门，拔掉电源插头停止使用，并通知专业维修人员进行检修。

只有经过专业培训并获得燃气灶具维修资质的维修人员，才能对该集成灶进行检修。其他人员未经本单位允许，不得擅自维修或随意改造本机，否则会导致触电、火灾，造成人身伤害。

■如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或维修部类似的专职人员来更换。

■勿对电源进行改制、拉伸、挤压、施加重物等，否则易导致电源线破损而发生事故。

■电池（选配）只能在断电的情况下使用，通电后立即取出电池，以免发生危险。

■若长时间不使用，请拔下电源插头。

本产品外部的燃气接头周围50cm内不应有电源插座！

■本机左右两侧分别配有电源线插口，安装时请根据需要选择电源线插口。请将不用的电源线插口用盖板盖住并拧紧螺钉，切记不能将电源线插口外露，以免发生危险！清洁时，严禁电机、开关等电器部件沾水。禁止用水喷淋机体，否则会有短路或触电的危险。

7、防泄漏：

■使用燃气减压阀的用户，必须选用符合国家标准的优质正规减压阀，并且阀体上要标有减压阀的生产厂家名称、地址、联系方式、生产许可证号等信息。使用钢瓶的用户严禁对钢瓶进行加热、横放或倒放等方式使用，造成未知危险。

■严禁用增压阀代替减压阀。

■请在连接管和集成灶之间，安装一个燃气专用阀门，同时确保在任何时候，阀门都可以被方便地触摸到。燃气管不宜过长、不应弯折、扭曲或压扁。

■连接燃气软管时，必须将燃气软管插到燃气管接头上的红线处，并用抱箍牢固固定，减压阀软管连接处等地方也应用抱箍固定好，并用肥皂水置于软管的各个接头处，确认是否漏气。

请经常用肥皂水置于连接燃气的各个接头处，确认是否漏气，切记勿用明火检测。

■专用燃气软管使用寿命小于一年，必须在老化前更换。软管接头中严禁使用三通，否则容易发生燃气泄漏，从而造成中毒、燃气爆炸等事故。

当发生燃气泄漏时，禁止点火或使用电器用具（包括各类开关、手机等），以免产生火花引燃气体发生爆炸。

■风门调节

在整机安装完成后，须对风门进行调节至最佳燃烧状态。

1、进风量调小：风量调节螺母顺时针方向旋转，将喷嘴上的引风孔盖住适当面积，则进风量变少。

2、进风量调大：风量调节螺母逆时针方向旋转，将喷嘴上的引风孔完全露出为止，则进风量变多。



■排烟方向变换

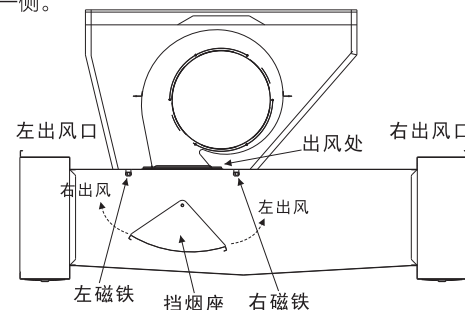
1、当您需要变换排烟方向时，请拆下风箱口盖板及出风座，您会看到风箱内的挡烟座。

2、若选择右侧排烟就请把挡烟座转到左磁铁位置；选择左侧排烟则请把挡烟座转至右磁铁位置。

3、将挡烟座推到位后，会听到“噹”一声，挡烟座被磁铁吸住，挡烟座与磁铁紧贴在一起。

4、对挡烟座反向微微用力，以此确认是否被磁铁吸牢固。

5、变换好挡烟座后，将拆卸下来的出风座加皮垫安装到排烟的一侧，最后将风箱口盖板加皮垫安装到不排烟的一侧。



■注意

1、搬运放置时应从底部或两侧挖手抬起，轻搬轻放，切不可将挖手作为搬运支撑之用；

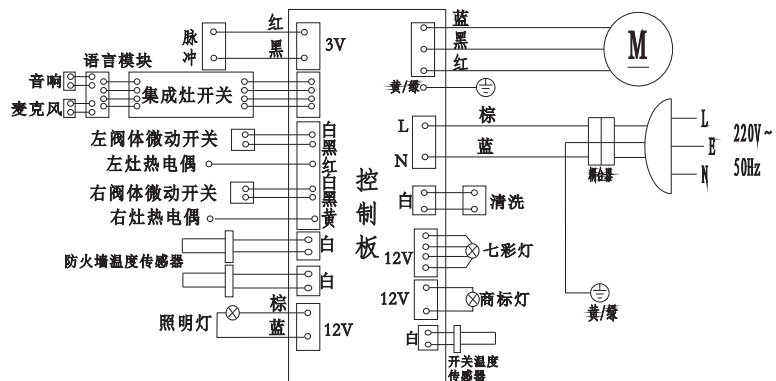
2、本机电源线接口位置与电源插座距应控制在1.5米以内，电源插座必须要有可靠的接地；

3、为保证使用安全，本产品的侧面及背部应离可燃物150mm以上距离。若上方有可燃悬挂物必须距离在1000mm以上。

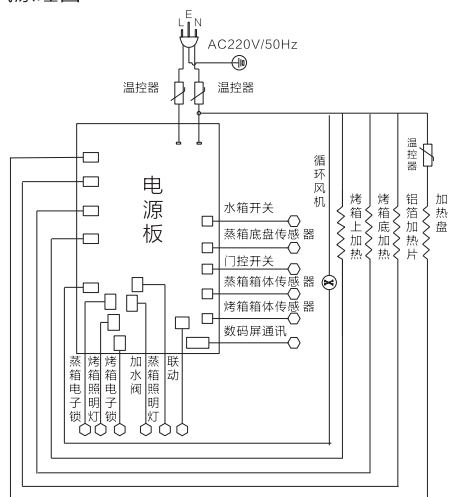
4、安装止回阀在墙上钻孔时，应避开墙内预埋的电线，以免引起触电危险。

5、安装必须严格按照规定进行，对于不遵守本说明书进行操作和安装造成的直接损坏，制造商不承担责任。

集成灶部分电气原理图



蒸烤箱部分电气原理图



注：如遇到产品改进或技术更新，请以实物为准！

1、燃气：

■集成灶实际使用的燃气类别，必须和所标示的燃气类别一致，切勿混用其它气源，以免发生危险，如需要更换燃气类别时，请与我公司售后服务中心联系。严禁擅自更换燃气类别。

2、通风：

■集成灶应该安装在通风良好的地方，以防空气中氧气减少，发生不完全燃烧而造成一氧化碳中毒危险。但应避免强风直吹燃烧器，这样会影响燃烧的正常工作甚至无法工作。万一发生燃气泄漏，为避免爆炸危险，切勿开关电器（如换气扇、灯等）、点火，插拔电源插头（检查泄漏时，一定要切断电源）。必须立即停止使用，关闭室内燃气阀门，打开门、窗，加强空气自然流通，等气体散尽后再检查漏气原因，待排除故障后再使用。使用中要经常确认火焰是否正常燃烧。有异常声音、火焰不稳定时，继续使用将导致一氧化碳中毒。当吸排油烟装置与燃烧燃气或其它燃料的炉灶同时使用时，房间必须通风良好。

3、防火：

■避免用阻隔板掩盖火焰，灶具四周不得放置易燃、易爆物品，灶具不可用来烘干毛巾、鞋、帽、袜、衣物等物品，以免发生危险。请勿在不放锅的状态下，就点燃燃气灶具进行加热，因为这样可能导致燃气灶具上部的集烟腔因为过热而损坏，或是点燃集烟腔中的剩余油脂而引起火灾事故。

禁止炉火直接烘烤集烟腔！

■用食用油进行食物烹饪时，要小心油锅过热起火，请勿将食物置于锅内而离开不管。如果发生由于油温过高燃烧时，请立即用铁制锅盖等大面积金属物盖住火源，以隔绝燃烧所需空气，同时请将吸排油烟装置停止运行，如果烟机不停止运转，会助燃火势，发生危险，再关闭室内燃气阀门。请勿用水来灭火，以防意外事故发生。

■如果不按说明书规定方法清洗，产品有起火的危险！

■本产品排出的气体不应排到用于燃烧燃气或其它燃料的烟雾使用烟道中，以防止火灾事故发生。

■不要在着火的状态下搬动机器，否则会引起烧伤、烫伤、火灾。

■指定以外的物品或过大的锅不能使用！炉头上覆盖铁板、烧网、铝制盘等，会引起异常燃烧或一氧化碳中毒。

4、儿童不宜：

■儿童、智障者、无自理能力的人员以及没有仔细阅读本说明书的人员不许触动、使用、靠近本产品，以免发生意外事故。

5、防烫伤：

■灶具作用期间或刚熄火时，注意避免接触发热单元。锅架、汤盘、燃烧器等部位很烫，请避免用手或身体的其他部位触及。金属物体如刀、叉、勺和盖不应放在灶台面上，因为它们可能变热。

■点火时不要把脸靠近燃烧器张望！由于火焰和高温，会导致烧伤或烧焦头发。不要把火焰调到超出锅底，超出锅底后，手柄部位被火焰烧得太热会发生烫伤、烧伤、烧损、火灾等事故。

■禁止用炉火直接烘烤元器件，以防烤坏灯光板和电器元件。

■当使用烹饪器具时，易触及部件可能变热！

菜单模式列表2 (蒸箱部分)

美食代码	菜名	默认温度 (℃)	默认时间 (分钟)	对应加 热模式	温度调节范围 (℃)	时间调节范围 (分钟)
P30	清蒸鲈鱼	100	20	纯蒸	80~100	01~40
P31	酱醋茄子	100	20	纯蒸	80~100	01~40
P32	粉蒸肉	100	50	纯蒸	80~100	01~60
P33	葱油芋艿	100	30	纯蒸	80~100	01~45
P34	蒜蓉开背虾	100	10	纯蒸	80~100	01~30
P35	清蒸馒头	100	15	纯蒸	80~100	01~40
P36	虾仁蒸滑蛋	100	15	纯蒸	80~100	01~35
P37	五谷丰登	100	35	纯蒸	80~100	01~55
P38	耗油娃娃菜	100	10	纯蒸	80~100	01~30
P39	隔水蒸鸡	100	60	纯蒸	80~100	01~60
P40	清蒸大闸蟹	100	15	纯蒸	80~100	01~35
P41	肉饼蒸蛋	100	20	纯蒸	80~100	01~30
P42	鲜肉包	100	20	纯蒸	80~100	01~45
P43	鸦片鱼头	100	13	纯蒸	80~100	01~33
P44	速冻面食	100	10	纯蒸	80~100	01~30
P45	蒸米饭	100	30	纯蒸	80~100	01~60
P46	香菇蒸雪鱼	100	12	纯蒸	80~100	01~30
P47	水晶南瓜	100	20	纯蒸	80~100	01~40
P48	豆豉蒸排骨	100	35	纯蒸	80~100	01~50

蒸烤箱部分注意事项

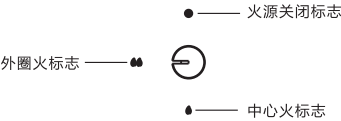
- ◆首次使用蒸烤箱前,先用软洗碗布彻底清洗附件,再将水箱注入水,选择“纯蒸”模式空载工作1小时,工作结束后开启柜门通风,目的是对供水管路、蒸发器和内腔除味清洁。
- ◆水箱不得注入热开水,且不要超过最高水位的标识。
- ◆建议使用纯净水,且注水量不得低于最小水位线。
- ◆将装完水的水盒推入蒸烤箱到位后,机器才能正常工作,否则无法工作或漏水。
- ◆可根据个人口味调整烧烤时间,烧烤过程中建议您经常检查食物,避免食物烤焦。
- ◆请勿使用塑料或纸质等不耐热的容器承载食物放入蒸烤箱,请勿在烤的模式下使用玻璃或陶瓷的器皿。
- ◆请勿让油脂直接滴落到蒸烤箱腔体底部,烤制含油脂较多的食物时,务必将食物先用铝箔纸将其包裹。
- ◆在每次使用后,请及时清洗并擦干内腔,并取出水盒,将水倒净及抹干。
- ◆当接水槽中水过多时,请采用吸水海绵将接水槽中积水吸干。
- ◆使用后底部微晶面板尚有余热,请勿触摸!小心烫伤。

主要技术参数

项目	JJZY-S450L	JJZT-S450L
额定电压	220V ~	220V ~
额定频率	50Hz	50Hz
整机额定输入功率	3300W	3300W
主电机额定输入功率	280W	280W
额定热负荷	左4.5kW / 右4.5kW	左5.2kW / 右5.2kW
照明灯最大输入功率	≤8W	≤8W
清洗功率	75W	75W
防触电保护	I类	I类
使用燃气类别代号	液化石油气20Y	天然气12T
额定燃气供气压力	2800Pa	2000Pa
最大静压	≥900Pa	≥900Pa
标称静压	≥760Pa	≥760Pa
全压效率	≥23%	≥23%
工作风量	14m³/min	14m³/min
最大风量	23m³/min	23m³/min
能效等级	1级	1级
噪声	70dB(A)	70dB(A)
整机净重	105.5kg	105.5kg
嵌入式蒸烤箱输入功率	3000W	3000W
嵌入式蒸烤箱额定容积	左烤29L/右蒸44L	左烤29L/右蒸44L
外形尺寸	900×600×1355mm	900×600×1355mm
执行标准	GB 16410-2020 GB 4706.1-2005	GB 30720-2014 GB 4706.22-2008

使用方法

- 1.使用前应先确认本机附件是否到位，整机安装是否准确。
- 2.接通电源，蜂鸣器鸣叫，说明已通电。
- 3.检查大小火盖是否安装平稳，如不平稳，请旋转火盖到平稳位置。
- 4.将全部旋钮开关旋至关的位置，然后打开燃气开关。
- 5.点火时将旋钮按压并沿逆时针方向转动到最大火焰位置，当听到“哒哒”声时，火即自动点燃，确认火已点燃后方可将手移开，万一没点着火，应将旋钮复位到关的位置，再次进行点火操作。
- 6.初次使用或长时间不使用时，因管内积存一定空气，应将点火时间保持相对长些。
- 7.按照各调节旋钮所对应的火力大小指示，旋转旋钮，即可获得相应的火力，本机左、右燃烧室的火力由内圈和外圈火组成，大火状态为内、外圈同时燃烧状态，当旋钮沿逆时针方向转动到一定角度时，外圈火将被关闭，仅留内圈火，继续沿逆时针方向转动旋钮到中心火指示位置时，内圈火力变成最小，火焰燃烧状态鉴别如下：



吸油烟机控制板操作说明



1、电源键

关机状态下，短按电源键，进入待机状态，电源指示灯全亮，其它按键指示灯半亮，显示屏上时钟全亮，防火墙功能指示灯全亮，旋钮氛围灯蓝色、七彩氛围灯、头部氛围灯点亮。

待机状态下，短按电源键，进入关机状态；无任何操作1分钟后，进入关机状态。
工作状态下，短按电源键进入待机状态，长按电源键进入关机状态；

2、照明键

待机状态或者其它功能打开的状态下，短按一次照明键灯开，照明键指示灯全亮，显示屏上照明图标亮，再短按一次照明键关闭照明，或者可按电源键直接进入待机状态，照明键指示灯半亮，显示屏上的照明图标灭。

待机状态下长按照明键，照明键闪亮，再短按照明键可以更改七彩氛围灯的颜色。

3、灶具左（右）定时键

在左（右）灶炉火打开的情况下，短按左（右）定时键可启动左（右）灶定时功能，显示屏上时钟以及“风速上调”键、“风速下调”键闪烁，此时可按上调或下调键在1~99分钟之间选择合适的定时时间，若3秒无按键操作进钟以及“风速上调”键、“风速下调”键停止闪烁进入定时状态，若在定时状态下有两种方法可关闭定时：

- ①关闭炉火定时自动撤销。
- ②按定时键关闭定时功能。在定时结束后自动关闭炉火。

菜单模式列表1（烤箱部分）

美食代码	菜名	默认温度 (℃)	默认时间 (分钟)	对应加 热模式	温度调节范围 (℃)	时间调节范围 (分钟)
P01	奥尔良烤翅	180	12	快烤	160~220	01~45
P02	酱烤琵琶腿	180	17	快烤	160~220	01~50
P03	孜然小土豆（烤）	180	15	快烤	160~220	01~45
P04	蒜香烤排骨	200	20	快烤	180~220	01~45
P05	香烤玉米	180	25	快烤	160~220	01~60
P06	香辣烤虾	180	10	快烤	160~220	01~35
P07	金针菇培根卷（烤）	180	7	快烤	160~220	01~50
P08	烤番薯	190	60	快烤	170~220	01~80
P09	烤羊排	200	23	快烤	180~220	01~43
P10	烤牛排	210	10	快烤	180~220	01~40
P11	烤香肠	160	15	快烤	140~200	01~40
P12	烤肉串	200	10	快烤	180~220	01~35
P13	烤全鸡	180	25	快烤	160~220	01~65
P14	披萨	175	25	烘烤	155~195	01~45
P15	蛋挞	180	20	烘烤	170~210	01~40
P16	粤式菠萝包（烤）	140	20	烘烤	135~175	01~37
P17	蔓越莓饼干	130	20	烘烤	120~160	01~45
P18	网红曲奇	135	18	烘烤	115~155	01~45
P19	蛋黄酥	150	30	烘烤	130~170	01~55
P20	戚风蛋糕6寸	130	50	烘烤	120~160	01~50
P21	吐司	130	25	烘烤	120~205	01~55
P22	焦糖布丁（烤）	165	30	烘烤	145~185	01~50
P23	香草舒芙蕾（烤）	175	13	烘烤	155~195	01~35
P24	空气炸薯条	180	12	空炸	120~200	01~90
P25	空气炸鸡米花	180	10	空炸	120~200	01~90
P26	空气炸年糕	180	8	空炸	120~200	01~90
P27	蒜香吐司条	180	7	空炸	120~200	01~90
P28	空气炸豆腐	200	20	空炸	120~200	01~90
P29	空气炸花生米	160	9	空炸	120~200	01~90

4、减档键：在设置工作时间或温度时，按“减档”键可以调相应参数。在正常工作模式下，长按“减档”键可锁屏，图标长亮，别的按键操作无效；再长按“减档”键可解锁。

5、时间键：在功能选择模式下，短按“时间”键，进入菜单工作时间设置，此时时间栏数字闪烁，按“增加”、“减少”键调节。

6、温度键：在功能选择模式下，短按“温度”键，进入菜单工作温度设置，此时温度栏数字闪烁，按“增加”、“减少”键调节。在正常工作模式下，按“温度”键可查看底盘温度（蒸箱部分）。

功能操作，以蒸箱作为说明，烤箱类同

1、全屏亮：上电时，所有按键指示灯全亮，屏幕上所有符号，功能图标全亮，温度和时间窗口全显示，亮2S后灭，电源灯闪烁。

2、关机状态：屏幕灭，短按“菜单”键，照明灯亮起，长按“电源”键，进入待机模式。

3、功能选择状态：长按“电源”键进入待机状态，按“菜单”键，可以切换食谱/烹饪模式，在菜单模式时，上数码管显示P30代码（烤箱显示为P01），此时按“加档”、“减档”键可以调整菜单代码（详见菜单模式列表），在烹饪模式下，按“加档”、“减档”键可以更换烹饪模式。

4、工作状态：选择好工作模式后，短按“电源”键开始工作，屏幕显示箱体腔内温度，剩余工作时间，此状态下，可长按“电源”键关机，也可以通过短按“电源”键，使机器进入暂停模式。

5、工作结束模式：工作时间走完，烹饪完成，显示“End”，并带相应的提示音，提示用户烹饪完成。一分钟后，自动返回到待机状态。

6、照明灯：开始工作亮1分钟后灭；门打开照明灯亮1分钟后灭，门关马上灭（烤箱玻璃门打开不亮，需手动操作“菜单”键）；工作状态中，可按“菜单”键开关照明。

7、缺水提醒功能：使用过程中,如果水箱缺水，水箱指示灯闪烁并有报警声，将水箱注满水并推到位后,再按“电源”键，水箱缺水指示灯熄灭，重新开启工作。

8、门锁功能：工作状态，门锁功能自动开启，期间蒸箱门不能打开。按“电源”键暂停或停止工作，门锁功能关闭。

4、风速加档键

待机状态下短按风速加档键风机F01启动，长按此键可连续上调风速，显示屏上时钟区显示转速，档位区显示档位（F01~F08）及“GP”、“RPM”指示灯点亮，显示屏上的中间的圆形跑马灯显示；风机关闭后，风速加档键指示灯不亮，显示屏上的相应指示灯也熄灭。按电源键进入待机状态。

5、风速减档键

待机状态下短按风速减档键风机F01启动，显示屏上时钟区显示转速，档位区显示档位（F01~F08）及“GP”、“RPM”指示灯点亮，显示屏上的中间的圆形跑马灯显示；再短按一次可关风机，风速减档键指示灯不亮，显示屏上的相应指示灯也熄灭；短按电源键进入待机状态；长按风速减档键可连续下调风速直至关闭；

6、清洗键

待机状态下，短按清洗键，进入清洗功能；清洗键指示灯闪亮，显示屏上的清洗图标全亮，自动进入清洗工作状态，清洗时间60分钟，显示屏上时钟位置的时间显示60分，每加热9分钟风机F02档转1分钟，1分钟后风机关闭，倒计时时间显示，直至结束退出；清洗功能开启时再按一次电源键直接进入待机状态；按除照明键外的功能键清洗功能均退出，执行其它功能；清洗功能开启时灶具炉火打开或者电蒸箱开启后清洗功能退出。

7、风机延时键

风机工作状态时，短按延时键进入延时状态3分钟（180秒），风机自动调整到F02运行（如原来是F02及以下则保持不变），风机延时键指示灯全亮，显示屏上时钟显示180秒倒计时，显示屏上的中间的圆形跑马灯显示，档位区显示F02，延时结束后关风机和照明（如果照明打开），延时过程中再按延时键可取消，按电源键也可直接进入待机状态。

待机状态下短按延时键进入时钟设置，显示屏上时钟及左定时和右定时键指示灯闪亮，按左定时和右定时键可调整小时，调整好后再按一次延时键，按左定时和右定时键可调整分钟，若5秒无操作则自动退出时间设置。

8、防火墙功能

待机状态和工作状态下温度65度以内不作处理，65度以上4秒上升5度或者绝对温度达到105度，关闭燃气和切断风机，同时显示屏上档位区闪显故障代码“E02”，所有按键指示灯灭，按键无效，报警30秒，30秒后如果温度感应处的温度低于65度则滴声后自动恢复到待机状态，如果NTC仍高于65度则继续闪显E02直至低于65度则滴声后自动恢复到待机状态。

9、蒸烤箱联动功能

蒸烤箱开启后风机F04开启。风速下调键手动可以关风机，按电源键无效，显示屏上的相应功能指示灯点亮，蒸烤箱关闭后进入3分钟延时状态，延时指示灯闪亮，延时结束后进入待机状态，中途全新打开蒸烤箱则延时退出。

10、开关温度保护（温度传感器）

当电源板处的温度超过75℃时，风机F08开启，显示屏上档位区同时显示故障代码“E04”闪显。如前风机已经F08开启则不变，如低于此档则调整到F08，温度低于75℃，取消故障代码，风机不关。

11、灶具联动功能

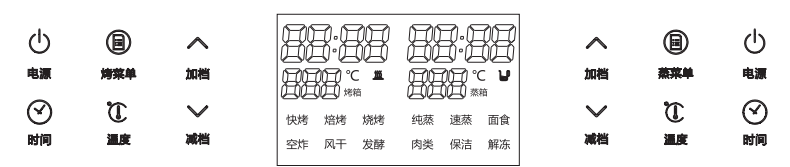
关机状态和待机状态或者开机状态下，灶具阀体打开，风机F04启动，手动可调节

风速，显示屏上显示风速及档位全亮及指示灯跑马灯显示。旋钮氛围灯由蓝变红，如果之前风机是低档或者高档，检测到炉火打开时风机保持当前档位，炉火关闭后进入3分钟延时状态，显示屏上时钟显示区显示180秒倒计时，延时结束后如照明打开同时关闭照明，中途全新打开炉火则延时退出。灶具联动开启后按电源键无效。

12、声控功能

声控语句	播报语句	语句类型
你好小科	你好	唤醒词
打开烟机	好的，已打开烟机	命令词
关闭烟机	好的，已关闭烟机	
八档风	好的，已调到八档风	
七档风	好的，已调到七档风	
六档风	好的，已调到六档风	
五档风	好的，已调到五档风	
四档风	好的，已调到四档风	
三档风	好的，已调到三档风	
二档风	好的，已调到二档风	
一档风	好的，已调到一档风	
增大风速	好的，已增大风速	
减小风速	好的，已减小风速	
最高风速	好的，风速已调到最大	
最低风速	好的，风速已调到最小	
最高音量	好的，音量已调到最大	
最低音量	好的，音量已调到最小	
增大音量	好的，已增大音量	
减小音量	好的，已减小音量	
打开照明	好的，已打开照明	手动操作
关闭照明	好的，已关闭照明	
延时关机	好的，已进入延时关机	
在只有电源键灯亮的状态下同时长按左右定时键3秒	语音功能已关闭	手动操作
	语音功能已打开	

电蒸烤箱控制板操作说明



一、按键说明

- 1、按键：6个触摸按键，分别是“电源”、“菜单（左烤右蒸）”、“加档”、“时间”、“温度”、“减档”键，如图所示。
- 2、显示：6个模式指示灯，左烤分别是：“快烤”、“焙烤”、“烧烤”、“空炸”、“风干”、“发酵”；右蒸分别是：“纯蒸”、“速蒸”、“面食”、“肉类”、“保洁”、“解冻”，各模式和工作状态下显示如下表所示。

烤箱功能

功能	默认温度	默认时间	温度范围	时间范围
快烤	180℃	25分钟	30~200℃	5~90分钟
焙烤	150℃	45分钟	30~200℃	5~90分钟
烧烤	160℃	25分钟	30~220℃	5~90分钟
空炸	180℃	18分钟	30~220℃	5~90分钟
风干	70℃	90分钟	30~70℃	5~90分钟
发酵	38℃	60分钟	27~45℃	5~90分钟

蒸箱功能

功能	默认温度	默认时间	温度范围	时间范围
纯蒸	100℃	25分钟	30~100℃	5~60分钟
速蒸	100℃	20分钟	95~100℃	5~60分钟
面食	100℃	35分钟	90~100℃	5~60分钟
肉类	100℃	30分钟	90~100℃	5~60分钟
保洁	100℃	15分钟	70~100℃	5~60分钟
解冻	55℃	60分钟	30~70℃	5~60分钟

二、功能说明

- 1、电源键：长按“电源”作为机器的开机、关机使用；短按作为机器的启动、暂停使用。
- 2、蒸/烤菜单键：在功能选择、工作结束模式下，短按“菜单”键可以切换菜单/烹饪模式；在关机、工作模式下，“菜单”键作为照明灯开关使用，短按开，短按关。
- 3、加档键：在设置工作时间或温度时，按“加档”键可以调相应参数。