

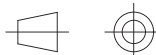
123456

SWS-111d

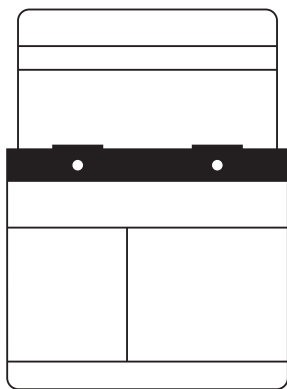
PY11系列说明书
(内容见页2—页33)

技术要求

- 1.印刷内容正确，图文、框线清晰，位置准确；
2.表面无破损、无污物、无褶皱等影响外观的缺陷；
3.印刷、装订要求：双面单黑印刷，骑马钉装订；
4.尺寸要求：143mmx210mm（尺寸偏差±3mm），共32P；
5.重量要求：33.6g，负差不大于总重量的4%；
6.具体内容、字体、字号、颜色及排版见“页2—页33”；
7.该物料所有均质材料需要满足GB/T26572规定的有害物质的限量要求（中国RoHS要求）。

物料编码		3060602494		物料描述		说明书PY11-SMS/双胶纸/143X210mm/售后						
I						80g双胶纸			华帝股份有限公司			
						说明书						
	标 记	处 数	更改文件号	签 名	年/月/日							
J	设 计	余泽莹	2024.1.3	标准化		阶段标记	件数	质量	比例	PY11-SMS		
	审 核			审 定					1 : 1			
						共 1 张	版 本 号	1. 1				
	工 艺			批 准		第 1 张						

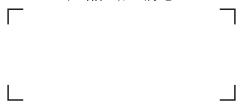
123456



集成灶

JJZY(T)-PY11

产品出厂编号



安装使用说明书
Instruction manual



集成灶





电子保修卡、电子说明书获取方法

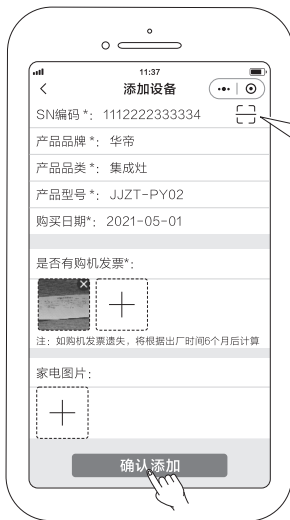
扫一扫
获取电子保修卡、电子说明书



华帝服务官方微信

获取步骤：

- ① 微信扫描说明书封底二维码，关注【华帝服务】官方公众号 →
- ② 点击消息中的“绑定产品” →
- ③ 授权允许获取昵称、手机等信息 →
- ④ 点击“立即绑定”，进入添加设备页面
- ⑤ 填写相关信息后，点击“确认添加”
- ⑥ 点击“电子保修卡 / 电子说明书”即可查看



温馨提示：电子说明书下载后查看，图片内容更清晰！



电子版使用说明书会随产品改进不断更新，请留意说明书封底右下角版本号，如与本说明书不符属更新后文件，不便之处，敬请原谅！



尊敬的用户：

您好！感谢您选购华帝公司产品。

华帝股份有限公司自1992年创立至今，始终以产品创新为企业战略重心。在新时代厨电变革的浪潮下，华帝公司先后获得ISO 9001 质量管理体系认证、ISO 14001 环境管理体系认证、ISO 45001 职业健康安全管理体系认证。

目前，华帝产品集群已涵盖燃气灶、吸油烟机、热水器、壁挂炉、蒸箱、烤箱、微波炉、消毒柜、洗碗机、橱柜、集成灶等多品类产品，以创新为发力点，力求全面创造核心性能领先、设计时尚、操作便捷的“智能厨房生活电器”。

由于产品在不断改进，若实物与本说明书中的图示不符，请以实物为准。

华帝股份有限公司

敬告！

如您在使用过程中产品出现故障，可关注华帝公司官方微信服务号【华帝服务】，使用“预约维修”自助下单或致电服务热线400-888-6288。如用户自行联系非华帝公司授权的服务网点进行维修，用户需承担由此可能造成的不良后果。



目录

告用户环境影响书-----	1
产品主要技术参数-----	2
产品结构示意图 -----	3
安全注意事项-----	4
装箱清单 -----	6
安装方法 -----	7
使用方法 -----	10
维护与保养 -----	15
常见故障及处理方法 -----	16
接线示意图 -----	18
RoHS含量表 -----	19
食品接触材料信息 -----	20
售后服务 -----	21



告用户环境影响书

“保护环境，造福人类，污染预防，持续改进”是华帝公司环境管理的宗旨和方向。

华帝公司按照GB/T 24001-2016 idt ISO 14001: 2015标准建立、实施和保持环境管理体系，华帝公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：

- 1、拆包后的纸箱、塑料袋和泡沫均为可回收废弃物，请丢进指定的分类垃圾桶中。
- 2、燃气产品在使用过程中，会排放一氧化碳、二氧化碳、氮氧化物等废气，应保持室内通风，如果通风环境不良会造成一氧化碳、二氧化碳、氮氧化物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。
- 3、任何产品均有使用寿命，请按国家规定的使用年限报废，为了更好地关爱及保护地球，当用户不再需要此产品或产品寿命终止时，请遵守国家电子电气产品相关法律法规，将其交给当地具有国家认可的回收处理资质的厂商进行回收处理。
- 4、超过判废年限的产品，华帝公司各维修服务点将不再承诺维修服务。为了您和您家人的安全，请您务必到期报废。

华帝股份有限公司
敬告！

注意

使用年限提醒：根据GB 17905-2008《家用燃气燃烧器具安全管理规则》的相关规定：

“燃气灶具售出当日起，其判废年限为8年。”

请在规定年限内使用，超出判废年限的产品，请及时报废，以免引起安全事故。



产品主要技术参数

产品系列		JJZY-PY11	JJZT-PY11
额定电压(V~)		220	
额定频率(Hz)		50	
额定输入功率(W)		2800	
吸油烟机 部分	主电机额定输入功率(W)	200	
	爆炒功率(W)	265	
	可更换照明灯最大功率(W)	2	
	最大风量(m ³ /min)	18	
	爆炒风量(m ³ /min)	25	
	工作风量(m ³ /min)	12	
	最大全压效率(%)	≥34	
	最大静压(Pa)	1200	
	工作噪声 [dB(A)]	69.5	
	半消声室噪声 [dB(A)]	64.5	
	油脂分离度(%)	≥95	
	瞬时气味降低度(%)	≥75	
燃气灶具 部分	燃气种类及代号	液化石油气 20Y	天然气 12T
	额定燃气压力(Pa)	2800	2000
	额定热负荷(kW)	左: 4.8 右: 4.8	左: 5.2 右: 5.2
	熄火保护种类	热电偶	
蒸烤箱 部分	容 积(L)	65	
	额定功率(W)	2600	

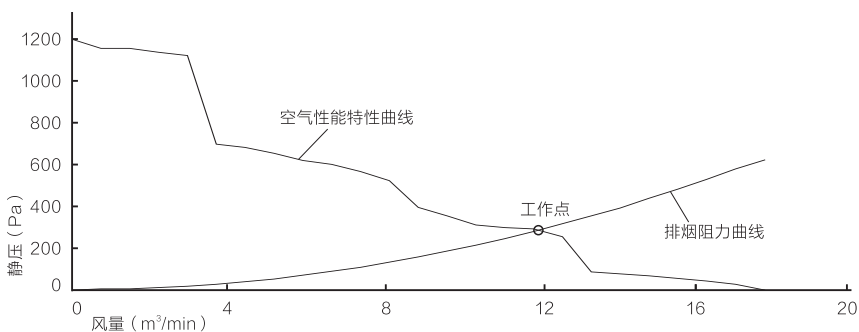
⚠ 注意

- 1、所示半消声室噪声值为A计权声功率级，所示工作噪声值为A计权声压级；
- 2、工作风量、最大风量、爆炒风量、最大静压的实测值与明示值的允差不超过明示值的-10%；
- 3、半消声室噪声、工作噪声均为最高转速档下测试所得；
- 4、各机型因功能不同有所差异；
- 5、由于各地的液化石油气、天然气气质差别较大，表中技术参数仅为参考值,热负荷及型号以产品铭牌为准；
- 6、因产品不断改进，对应型号及参数若有不同之处，以产品实物为准；同时对于技术参数变更，恕不另行通知。
- 7、以上数据由华帝实验室在国家标准规定的环境条件下依据标准测试方法测得。



产品主要技术参数

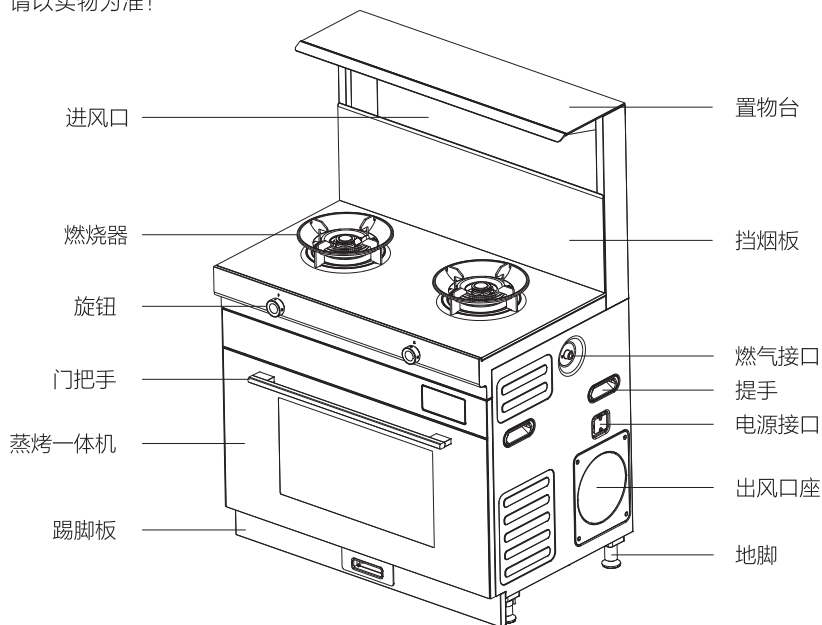
空气性能特性曲线及阻力曲线



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。

产品结构示意图

以下产品型号结构图为通用的简单结构示意图，仅供用户识别零部件的位置，若图形与实物不符，请以实物为准！





安全注意事项

注意

- 1、请严格按照本说明书规定使用本产品，避免因使用不当造成财产损失、人身伤害。
- 2、本产品必须由华帝公司指派的售后人员进行安装调试、气源置换、维修等，如果消费者委托非华帝公司指派的人员或者消费者自行进行上述操作，可能造成人身伤害或财产损失的风险。
- 3、本说明书的各项规定若有与国家法律强制性规定相冲突，以法律规定为准。

基本注意事项

危险

- 1、使用时，请保持室内通风良好。如果在不通风的厨房内长时间使用集成灶，燃气可能因燃烧不充分而产生一氧化碳等有害气体，引发中毒事故。
- 2、如果发生漏气，必须立即停止使用，马上关闭燃气灶和燃气总阀，打开门窗，流通空气。待售后人员上门检查漏气原因，排除故障后再使用。发生漏气时切不可点火或开关电器用具，以免火花引燃气体而发生爆炸。
- 3、禁止在集成灶周围放置易燃、易爆物品（汽油、酒精、鞭炮、高压喷射罐等）。
- 4、本产品电源线和插座连接时，电源插座必须有可靠的接地并且有独立控制的空气开关；潮湿的手勿去触碰电源插头、电器部件及开关，防止触电。

警告

- 1、禁止使用与参数铭牌中所示适用燃气种类不符的燃气，否则会产生异常燃烧或爆燃，损坏集成灶，甚至发生火灾等事故。
- 2、为确保安全，不得由行动不便人士、未成年人士独立操作产品，也不可无人看管下自烧。
- 3、重复多次点火仍点不燃时，应稍停片刻，等空气中燃气散到室外后再继续点火，以防流出的燃气积累过多而引起爆燃或其它意外。
- 4、禁止用水直接冲洗集成灶，以免水进入集成灶内部，损坏零部件。
- 5、本集成灶属于专业厨电产品，非专业维修人员严禁拆卸。
- 6、若是液化石油气气源集成灶，请使用专用合格的家用瓶装气减压阀（额定压力2800Pa）及气管。安装时，请检查密封圈完好无损。集成灶与气瓶的距离需大于100cm，气管长100~150cm为宜。

注意

- 1、必须使用具备生产许可证单位生产的合格减压阀和燃气专用金属软管，不能使用有缺陷的金属软管或乙烯塑料管，以防漏气，引起中毒火灾等危险。
- 2、气管切勿放置在集成灶上方。不得硬性弯折或压扁气管。
- 3、安装完毕后，在使用前，必须对管道进行气密性检测。
- 4、使用时，若发现燃烧不正常（如燃烧噪音大、火焰长短不一致、火焰变得浅淡、内外环火界限不明显、黄焰等），应立即关闭集成灶，并参照“常见故障及处理方法”的指示加以检查。



安全注意事项

- 5、当锅内热油起火时，请勿用水来灭火，以免火势失控；应立即用铁质锅盖等大面积金属物盖住火源，以隔绝空气，再关闭集成灶及燃气总阀门。
- 6、集成灶使用时或刚熄火后，请勿用手触摸火盖、锅支架、灶面等高温部位，以免烫伤。使用完毕后请及时关火以及关闭燃气总阀。
- 7、儿童请勿轻易触及，触摸开关按键，以免引起危险（禁止儿童使用本产品），置物台面上请勿放置易滑或大于8kg重量的物品。
- 8、搬运放置时应从底部抬起，轻搬轻放，切不可将门把手作搬运支撑之用。
- 9、灶具在使用中以及刚使用后，锅架、面板等均呈高温，除旋钮以外的其它部位，切勿用手触摸，以防烫伤。
- 10、严禁使用钢丝球等硬物擦拭本产品。请勿清洁炉门安全锁系统。
- 11、如果玻璃表面有裂纹，关掉器具以避免可能出现的电击。
- 12、从产品内提取食物与器皿时，需戴上隔热手套，以免烫伤。
- 13、打开产品门时，要注意避开高温蒸汽，以免烫伤。
- 14、请使用合适的蒸盘、容器，以免溢出油滴引发火灾。
- 15、烹饪完毕后，内胆四周温度仍然较高，请待内胆冷却后再行清洗，以免烫伤。
- 16、不能使用蒸汽清洁器。
- 17、器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。
- 18、切勿在本机内使用可能会生锈的金属容器或器具，以免引起腐蚀。
- 19、禁止使用密封的容器进行烹饪，以免发生意外。



装箱清单

温馨提示

请按下表检查产品和配件是否齐全，若有缺少或损坏，请与销售商或本公司创新服务中心联系。

序号	名称	数量	单位	备注
1	主机	1	台	
2	机头组件	1	个	
3	铝箔胶带	1	条	
4	伸缩风管组件	1	条	
5	止回阀	1	个	
6	卡箍	1	个	Φ180
7	分火器组件	2	个	
8	锅支架组件	2	个	
9	小锅架	1	个	
10	安装螺丝包	2	个	平垫圈GB97.1-8
		2	个	螺钉 M8×35
		4	个	塑料膨胀塞 Φ6×30
		4	个	十字槽盘头自攻螺钉ST4.2×30
		2	个	机头固定片
		2	个	十字槽盘头防滑自挤螺钉M4×8
11	说明书	1	本	请妥善保管
12	出厂编号	1	张	请妥善保管
13	踢脚板	1	个	
14	油杯支架	1	个	
15	油杯	1	个	
16	挡烟板	1	个	
17	烤盘	1	个	
18	烤架	1	个	
19	手套	1	个	
20	吸水海绵	1	只	



安装方法

●产品安装施工图

(单位:mm)

- 1、整机安装施工图，对应开孔尺寸以实物测量数据为准。
- 2、本产品应由有资质的专业人员严格按照规定进行安装、调试和维修，对于不遵守本说明书进行操作和安装造成的直接损失，本公司不予以承担。

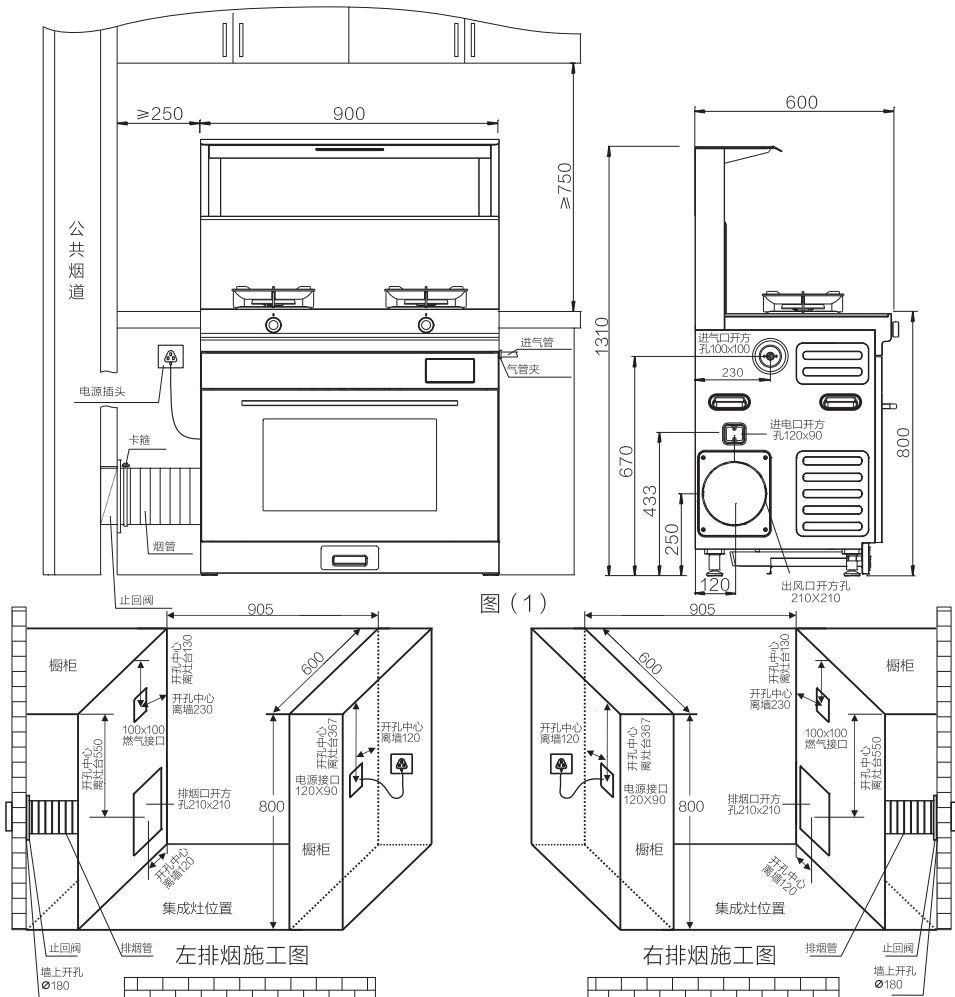


图 (1)

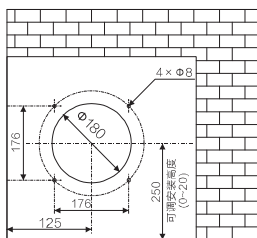
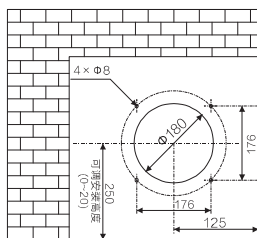


图 (2)



安装方法

⚠ 注意

- 1、如果集成灶靠近公共烟道墙，至少需要预留250mm距离，以方便安装止回阀和排烟管（安装排烟管侧不能贴墙）。
- 2、产品外部的燃气接头周围50cm的范围内不应有电源插座。
- 3、如产品周围存在易燃木质墙或吊顶，请将台面部分与木质墙之间保持至少250mm。

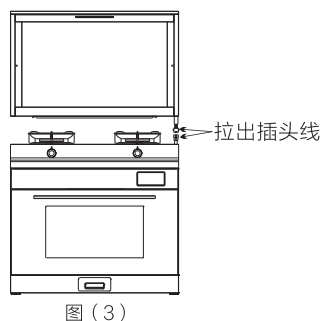
● 机头与机身连接操作说明

步骤1：连接机头前，拉出机身插头线约10厘米。

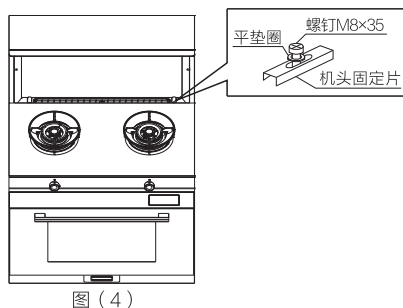
步骤2：连接头对插后，将端子及多余连接线插入机头底部圆孔内，避免压到端子及连接线。

步骤3：将机头与机身对齐，左右各装上机头固定片，并按图示用M8×35螺钉和平垫圈将机头固定拧紧。

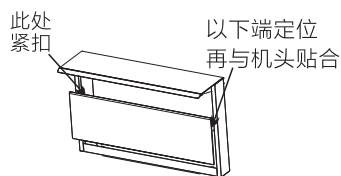
步骤4：把挡烟板按图示操作安装到位。



图（3）



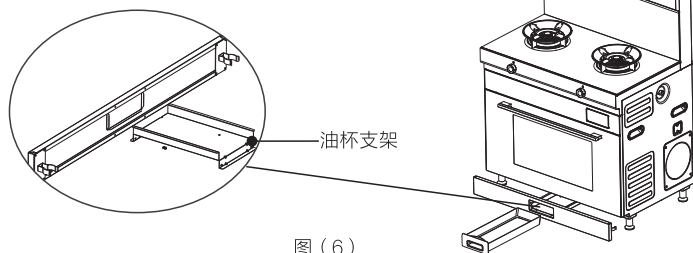
图（4）



图（5）

● 踢脚板安装说明

- 1、用2枚M4×8十字槽盘头防滑自挤螺钉紧固油杯支架和踢脚板。
- 2、将组合后的踢脚板组件，按图示插入集成灶底部，注意居中放置。
- 3、最后将油杯放入踢脚板孔内，推入到底即可。



图（6）



安装方法

●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

金属软管连接，先在金属软管螺母内放入橡胶垫圈，然后再将金属软管放入进气接头螺纹处，并用扳手拧紧金属软管螺母。

●机脚调节使用说明

- 1、机脚调节范围：0-20mm。
- 2、将四只机脚旋转，可调整整机的高度。调至整体水平即可，在需要调节机脚时注意调节的高度，不要超过允许范围。

●风管安装

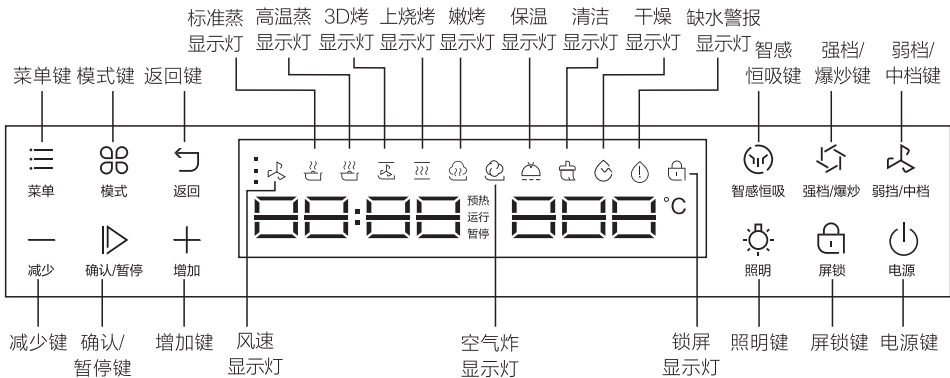
- 1、参照开孔直径在墙上开孔，把止回阀安装在墙面开孔处密封固定；
- 2、将伸缩风管组件上带有风管连接圈的一端套入出风口座，顺时针旋转伸缩风管组件，使其扣在出风口座对应的卡扣上；
- 3、将卡箍套入伸缩风管组件另一端，将伸缩风管套入止回阀，再用铝箔胶带密封，最后锁紧卡箍固定。

●烹饪用具使用

建议使用直径 $\leq 40\text{cm}$ 、高度 $\leq 28\text{cm}$ 的烹饪用具。



使用方法



● 功能说明

1、电源键

首次接通电源或断电后再次通电状态下，长按“”键3秒显示on，退出功能锁住状态后进入工作准备状态。工作准备状态下，轻触“”键进入待机状态。任何状态下轻触“”键、可关闭所有功能（灶具功能除外），进入待机状态。（灶具功能的开关由旋钮控制）

2、弱档/中档键

工作准备状态下，轻触“”键，风机启动，默认开启弱档；档位顺序按弱档-中档-关机-弱档循环。蒸烤箱工作时，烟机风机不允许被关闭。

3、强档/爆炒键

工作准备状态下，轻触“”键，进入工作状态，默认开启强档；档位顺序按强档-爆炒-强档循环。

注：爆炒风量持续工作时间3分钟，工作结束后切换至强档；

4、智感恒吸

工作准备状态下，轻触“”键开启智感恒吸模式。

注：此模式下烟机会根据公共烟道的阻力自动调节风量。

5、照明键

在工作准备或工作状态下触按“”键，照明灯点亮，再次触按即关闭照明灯。

6、屏锁键

在工作准备或工作状态下长按“”键3秒，开启屏锁功能，长按“”取消屏锁。

7、联动功能

● 灶具与烟机联动：当灶具打开，集成灶自动启动风机弱档，同时开启烟机照明。

● 蒸烤一体机与烟机联动：蒸烤一体机开始工作后，集成灶自动启动风机弱档。工作结束后，风机延时90秒关闭。

注：联动状态烟机可进行风量调节、照明操作。蒸烤一体机与烟机联动状态下不能关闭烟机。

8、延时功能

灶具或蒸烤一体机结束功能后，风机开启90秒延时状态，在延时状态下触按“”键，则停止延时状态，进入待机状态。

9、防火墙功能

在任意状态下，当防火墙检测到吸风口空气温度过高时，集成灶切断气源和风机电源，显示屏显示故障代码，蜂鸣器发出警报声。待风道内部温度下降到正常温度时，轻触“”键，即可正常使用。



使用方法

● 蒸烤一体机功能说明

1、蒸/烤/空气炸功能

工作准备状态下，轻触“模式”键，按“+”“-”键选择功能，功能顺序为“”→“”→“”→“”→“”→“”→“”，按“确认/暂停”键确认工作模式。功能确认后，默认温度闪烁，按“+”“-”键调节温度，每次调节1℃，长按加速调节。调好温度后，按“”键进入时间设置，默认时间闪烁，按“+”“-”键调节温度，每次调节1分钟，长按加速调节。调好时间后，按“”键确认，进入“预热中”状态。预热完成后，轻触“”键，进入烹饪阶段；若1分钟内无任何按键操作，则自动进入烹饪阶段。

	默认温度	温度范围	默认时间	定时范围
标准蒸	100℃	60-100℃	30分钟	1-120分钟
高温蒸	120℃	101-130℃	30分钟	1-120分钟
上烧烤	160℃	100-230℃	15分钟	1-120分钟
3D烤	180℃	100-230℃	15分钟	1-120分钟
空气炸	210℃	100-230℃	15分钟	1-120分钟
嫩烤	180℃	100-180℃	20分钟	1-120分钟
保温	60℃	60℃	60分钟	1-240分钟
清洁	100℃	100℃	30分钟	30分钟

2、温度/时间重设功能

先轻触“”键暂停工作，再轻触“”键则进入上一设置状态，调节完毕后按“”键进入运行状态，如在温度设置状态再次按“”键，则取消当前工作，进入到烟机延时状态。

3、菜单键

在工作准备状态下，先触摸“菜单”键，屏幕显示“P01/H01/F01”等预设菜单代码，通过“+”或“-”对照门板上的菜单选择预设菜式（内置菜单一览表），触按“”键；进入“预热中”状态；预热完成后按“”键或无操作一分钟后自动进入工作状态。



使用方法

●内置智能菜单一览表

菜式分类	代码	菜式	推荐分量	默认温度/时间	模式	推荐位置
蒸模式	H01	虾仁蒸蛋	3个蛋	100℃/13min	标准蒸	第二层
	H02	南瓜蒸排骨	500克	100℃/25min	标准蒸	
	H03	香菇蒸鸡	500克	100℃/25min	标准蒸	
	H04	橄榄菜肉饼	400克	100℃/20min	标准蒸	
	H05	五香粉蒸肉	500克	100℃/45min	标准蒸	
	H06	白切鸡	500克	100℃/27min	标准蒸	
	H07	清蒸狮子头	500克	100℃/30min	标准蒸	
	H08	香芋扣肉	800克	110℃/60min	高温蒸	
	H09	清蒸蟹	10个	100℃/15min	标准蒸	
	H10	萝卜牛腩	500克	120℃/60min	高温蒸	
	H11	剁椒鱼头	300克	100℃/20min	标准蒸	
	H12	清蒸鲈鱼	500克	100℃/20min	标准蒸	
	H13	清蒸蒜蓉开背虾	500克	90℃/15min	标准蒸	
	H14	蒜蓉粉丝蒸扇贝	8个	90℃/20min	标准蒸	
	H15	姜葱蒸小鲍鱼	12个	100℃/20min	标准蒸	
	H16	蒜蓉娃娃菜	300克	100℃/15min	标准蒸	
	H17	蒜蓉蒸金针菇	400克	100℃/15min	标准蒸	
	H18	家常双皮奶	3碗	100℃/14min	标准蒸	
	H19	木瓜炖雪蛤	2个	110℃/60min	高温蒸	
	H20	南瓜羹	400克	90℃/40min	标准蒸	
	H21	五谷丰登	1000克	100℃/30min	标准蒸	
	H22	香菇糯米烧麦	10个	100℃/25min	标准蒸	
	H23	米饭	600克	100℃/40min	标准蒸	
	H24	速冻面点	800克	100℃/30min	标准蒸	



使用方法

菜式分类	代码	菜式	推荐分量	默认温度/时间	模式	推荐位置
烤模式	P01	脆皮烧鸡	1000克	一段190℃/13min, 二段160℃/32min	3D烤	第二层
	P02	奥尔良烤翅	500克	200℃/18min	3D烤	
	P03	迷迭香烤薯角	300克	230℃/20min	3D烤	
	P04	黑椒培根	300克	180℃/10min	上烧烤	
	P05	韩式烤花腩	500克	200℃/18min	上烧烤	
	P06	卤烤排骨	500克	180℃/12min	3D烤	
	P07	煎烤香茅鸡腿	600克	180℃/25min	3D烤	
	P08	时蔬烤肉串	300克	180℃/18min	3D烤	
	P09	蒜蓉烤大虾	500克	200℃/15min	3D烤	
	P10	鲜蔬柠香秋刀鱼	4条	190℃/20min	3D烤	
	P11	烤生蚝	12个	180℃/15min	3D烤	
	P12	香辣烤鱿鱼	500克	200℃/15min	3D烤	
	P13	法式焗烤扇贝	8个	180℃/15min	3D烤	
	P14	葡式蛋挞	12个	175℃/20min	3D烤	第三层
	P15	牛奶吐司	450克	160℃/40min	3D烤	第二层
	P16	黄油曲奇	15个	160℃/22min	上烧烤	
	P17	蔓越莓软欧包	3个	165℃/28min	3D烤	第三层
	P18	牛角包	10个	170℃/20min	3D烤	
	P19	戚风蛋糕	8寸	145℃/40min	3D烤	第二层
	P20	蜜汁烤玉米	2根	200℃/20min	3D烤	
	P21	蒜蓉烤茄子	1条	180℃/28min	3D烤	
	P22	烤酿尖椒	600克	200℃/20min	3D烤	
	P23	香烤红薯	1000克	200℃/50min	3D烤	
	P24	芝心披萨	9寸	200℃/13min	3D烤	
空气炸	F01	面包糠炸鸡块	500克	210℃/16min	空气炸	第二层
	F02	炸薯条	500克	200℃/16min	空气炸	
	F03	盐酥鸡	300克	210℃/16min	空气炸	
	F04	炸豆腐	300克	210℃/35min	空气炸	
厨房助手	L01	发酵	/	38℃/20min	标准蒸	第二层
	L02	解冻	/	58℃/30min	标准蒸	
	L03	保温	/	60℃/240min	标准蒸	
	L04	酸奶	/	38℃/480min	标准蒸	

温馨提示：

- 1、以上表格为华帝公司通用内容，仅供参考，如内容与实物不符，请以实物为准；
- 2、以上数据为实验室测试数据，资料仅供参考，实际烹饪效果与食材及烹饪器皿有关，烹饪时请以实际情况及个人爱好调整。



使用方法

●灶具使用说明

1、点火前的准备

- ①接通电源，整机发出“嘀”音。
- ②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。
- ③将全部旋钮开关旋至关的位置，长按“电源键”3秒解除OFF状态

2、点火

①点火时将旋钮推进并沿逆时针方向转动到最大火焰位置，当听到“嗒嗒”声时，火即自动点燃。若点火失败，应将旋钮复位到关的位置，再进行点火操作。

- ②初次使用或长时间不使用时，因管内积存一定空气，应将推进时间保持相对长些。

3、空气调节

为使火焰处于最佳状态，需调节进气口风门调节装置。根据调节器的图示方向进行调节，注意观察火焰燃烧状况，直至火焰呈现燃烧良好状态为止。

火焰燃烧状态鉴别如下：

燃烧良好---火焰淡蓝色，无黄焰、离焰；

空气不足---火焰伸长，内外火焰无明显区别，火焰呈黄色或红色；

空气过多---火焰浮着或明显缩短，颜色为青色（离焰）；

4、火力调节

- ①按照各旋钮所对应的火力大小指示，旋转旋钮，即可获得火力。

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，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。

5、熄火

将旋钮回转至关的位置，火即熄灭。（图示仅供参考，请以实物为准）



燃气关闭



最大火焰



稍弱火焰



最小火焰



维护与保养

1. 经常检查分火器与火盖是否吻合，尤其是在做完清洁以后，一定要保证分火器和火盖完全吻合，放平。
2. 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。
3. 为保证点火性能稳定，应经常用干布擦拭点火针头部，使其保持清洁。
4. 清洁时，严禁电机、开关等电器部件沾水；禁止用水冲洗，如果不按说明书规定的方法清洗，产品有起火的危险。
5. 经常清洗烟机油网，以防油网堵塞进风孔影响吸油烟效果。
6. 经常清除产品腔体内的油污，擦拭本器具时，务必拔掉电源插头，并戴上橡胶手套，以防止棱边划伤手指。
7. 清洗时，应选用中性洗涤剂，禁用含研磨剂的洗涤液、易燃或强腐蚀清洁剂。去污后用清水洗掉洗涤剂并擦干。
8. 禁止用粗糙清洗剂或锋利的金属刮刀清洁柜门的玻璃，如果柜门的表面擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。
9. 为保证燃气有效燃烧，当燃烧器被污垢堵塞，出现火焰参差不齐、个别火孔无火焰或者部分火孔出现黄焰时，请及时清洗。



常见故障及处理方法

	故障现象	故障原因分析	故障处理方法
燃气灶部分	点火不良	气管中混入空气较多	延长点火时间，直至管内空气完全排出
		点火电极氧化	用干布加以清洁
		金属软管弯曲或压扁	矫正金属软管
	火点着后又马上熄火	点火针组件位置不对	矫正点火针组件
		电磁阀损坏	联系售后人员维修或更换
		空气调节不当	调整好风门，减小进风口
	有煤气味	金属软管连接不好或裂口	加以连接好或更换
		阀体漏气	联系售后人员维修或更换
	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，并将火盖盖好
	回火 （有“呼呼” 喷射声火焰 拉长变淡）	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，并将火盖盖好
燃气成份有波动		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
吸油烟机部分	有异常声音	叶轮松动，未栓紧	联系售后人员维修
	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
		油网堵塞	清洗油网
蒸烤一体机部分	显示屏不亮	机器没有连接电源	接通电后使用
		电源线不能正常工作	切断电源并联系售后
	显示屏显示异常	开关板损坏	切断电源并联系售后
		电源板损坏	切断电源并联系售后
	门漏气	门上密封圈装配不良	切断电源并联系售后
		门铰链损坏	切断电源并联系售后
	按键失灵	按键匹配不良	切断电源并联系售后
		开关板或电源板不良	切断电源并联系售后
	不出蒸汽	水管弯折、堵塞或损坏	切断电源并联系售后
		水泵损坏	切断电源并联系售后
		蒸发器损坏	切断电源并联系售后
灯不亮	LED损坏	切断电源并联系售后	

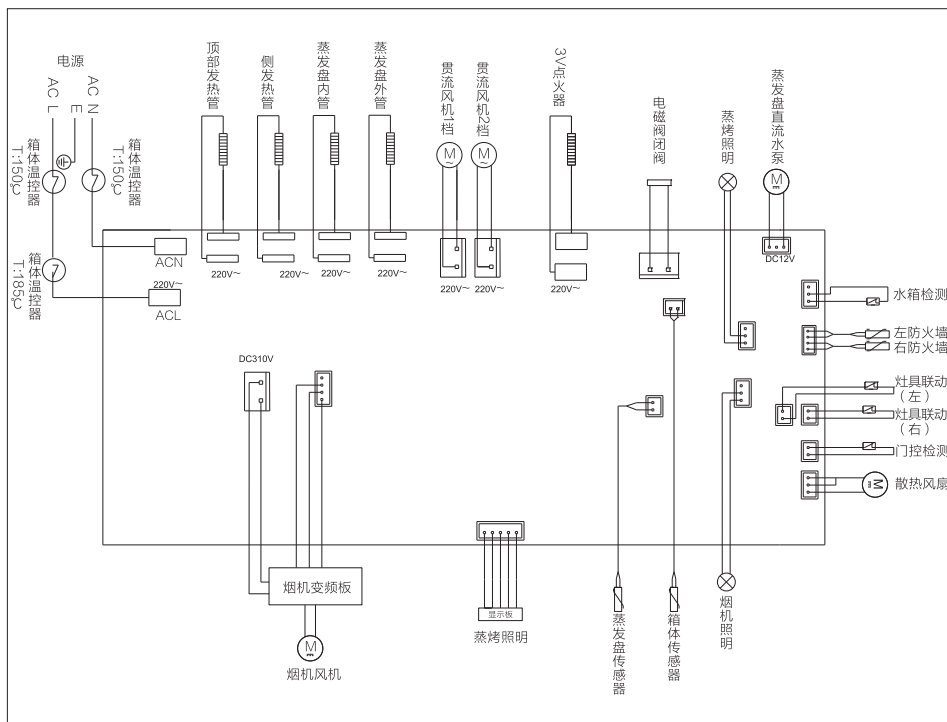


常见故障及处理方法

故障代码	故障现象	处理方法
E-01	防火墙温度传感器故障	切断电源并联系售后
E-02	防火墙温度过高	切断电源并联系售后
E-03	腔体温度传感器故障	切断电源并联系售后
E-04	蒸发器温度传感器故障	切断电源并联系售后
E-05	主板、显示板通讯故障	切断电源并联系售后
E-06	蒸发器长时间不升温	切断电源并联系售后
E-08	加热管组件长时间不升温	切断电源并联系售后
F9	主板和变频板通讯故障	切断电源并联系售后
OFF	上电后灶具旋钮未复位	长按电源键3秒取消代码;旋钮复位



接线示意图



线路若有更改，恕不另行通知



RoHS含量表

产品中有害物质的名称及含量（家用集成灶）						
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)
钣金件	○	○	○	○	○	○
五金件	×	○	○	×	○	○
塑料件	○	○	○	○	○	○
硅、橡胶件	×	○	×	○	○	○
玻璃件	○	○	○	○	○	○
陶瓷件	○	○	○	○	○	○
亚克力部件	○	○	○	○	○	○
燃烧系统部件 (燃烧器、炉头、内 外火盖、分火器等)	×	○	○	○	○	○
排烟系统 (风机电机、集 烟罩、排气管等)	×	○	×	○	○	○
管类 (进/出气管、 进/出水管等)	×	○	○	○	○	○
锅支架	○	○	○	○	○	○
电子电器件	×	○	○	○	○	○
螺钉螺栓等紧固件	×	○	○	○	○	○
包装印刷	○	○	○	○	○	○

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。

说明：

1、以上“×”的部件，部分有害物质超标是由于目前行业技术水平有限，暂时无法实现替代或减量化。

2、以上清单中所包含的部件依据不同产品型号略有不同。



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使用期限的年数。

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。



食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。本产品为食品接触用，符合GB 4806.3-2016、GB 4806.5-2016、GB 4806.7-2016、GB 4806.9-2016、GB 4806.10-2016、GB 4806.11-2016以及相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准符合性信息说明如下：

材质	中文名称	通用类别名	用途	执行标准	符合标准情况	备注
金属	不锈钢	SUS304	内胆、传感器外壳、导气管、蒸发器、烤架、热风内罩、风叶、挂网固定销、挂网螺母、挂网、不锈钢螺钉、不锈钢有孔蒸盘、不锈钢无孔蒸盘、烤架、腔体内螺钉	GB 4806.9-2016	符合	
		SUS310S	发热管			
搪瓷	/	黑色搪瓷	搪瓷烤盘、搪瓷腔体	GB 4806.3-2016	符合	
橡胶	/	普通硅胶	水箱阀门、导水管、水箱盖胶塞、水箱密封圈	GB 4806.11-2016	符合	
	甲基乙基（硅氧烷与聚硅氧烷）与甲基苯基硅倍半氧烷的聚合物	硅橡胶	腔体密封圈、热风密封圈、发热管垫、蒸发盘密封圈			
玻璃	/	钢化玻璃+镀Low-e膜	门内玻璃	GB 4806.5-2016	符合	
		钢化玻璃	炉灯玻璃、门体玻璃			
塑胶树脂	丙烯腈-丁二烯-苯乙烯共聚物	ABS	水箱盖	GB 4806.7-2016	符合	
	聚丙烯	PP	排水接头			
	4,4'-亚异丙基二苯酚（双酚A）与碳酸二氯或碳酸二苯酯	PC	水箱			
	玻璃纤维增强PA聚酰胺	PA66+20%GF	连接头			

- 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。



售后服务

● 发票或购机凭证保存说明

产品保修时需提供购机发票或有效购机凭证，请妥善保管。

● 华帝系列产品保修规定

1、华帝品牌产品自购买之日起（以发票日期为准），根据三包法规定整机保修1年，在保修期内享受免费维修服务，商业用途产品保修期为6个月。（商业用途指将产品安装在营业场所或其它非家庭场所。即无论是转售还是赠与，只要安装在非家庭场所就只享受6个月的保修期。）延保产品以华帝公司官方发布的相关规定执行。

2、产品保修时，须提供购买产品的有效凭证和产品出厂编号。

3、保修期内，发生下列情况，不属于免费保修范围：

● 用户使用、维护、保管不当造成损坏的。

● 非华帝公司授权服务网点安装、拆卸、维修而造成损坏的（包含用户自行安装、维修损坏的）。

● 不能出示有效凭证的，有效凭证型号与修理产品型号不符、不清晰或经涂改的。

● 因不可抗力造成损坏的。

4、保修期外产品出现故障，华帝公司各售后服务网点将同样为您提供热情、周到、及时的有偿服务。

● 维修程序及注意事项

1、如您在使用过程中产品出现故障，可通过关注华帝公司官方微信服务号【华帝服务】或与华帝公司全国统一服务热线400-888-6288联系。如用户自行联系非华帝公司授权服务网点进行维修，由此造成的一切后果，由用户自行承担。

2、华帝服务网点接到服务诉求后，将在24小时内予以回复，并依据您所反馈的情况，判定故障原因，备齐配件，在预约时间内上门服务。

3、维修结束，维修人员需认真填写《产品信息单》。《产品信息单》经用户签名后，第三联用户保存，另两联由维修人员带回存档备案。

4、请用户不要撕去产品出厂编号，以便华帝公司服务人员核实记录，谢谢合作！（如发现无出厂编号、人为刮除出厂编号的，华帝公司将不能提供承诺的安装、维修等一切售后服务，请速到购买网点办理退货。）

● 投诉指南

如果您对我们提供的产品和服务有疑问或不满，可向当地经销商或服务网点反映，我们将对您的意见做合理、及时、妥善处理。若上述单位仍不能解决您的问题，可直接致电华帝公司反映，我们将以迅速、高效的方式为您提供解决方案。

● 华帝公司售后服务联系方式

1、进入官方微信服务号【华帝服务】自助报单。

2、拨打全国统一服务热线：400-888-6288。



售后服务

华帝股份有限公司产品信息单

产品出厂编号粘贴处

服务单位（公章）：

CRM系统工单编号：

用户姓名		联系电话		报装时间	
用户地址					
购买商店		购买日期		发票号码	
产品型号			产品出厂编码		
安装性质	☐ 上门安装 ☐ 团购安装		安装次数	第（ ）次	
气源类别	☐ 液化石油气 ☐ 天然气				
安装记录：					
产品维修记录：					
故障现象	更换配件		维修日期	维修人员签字	
退换货记录：					
退换货记录	退换货时间		退换货日期	盖章/签字	
用户意见：					
☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意					
安装人员签名：		安装日期：		安装后用户签名：	

第一联：华帝股份有限公司

尊敬的用户：

感谢您使用华帝公司产品，如在服务过程中，出现安装/维修人员不按规定收取费用，服务态度不佳等问题，请来电、来函投诉。华帝公司一经查实，将对相关人员做严肃处理，请您给予监督与评价。

全国统一服务热线：400-888-6288



集成灶





售后服务

华帝股份有限公司产品信息单

服务单位（公章）：

CRM系统工单编号：

用户姓名		联系电话		报装时间	
用户地址					
购买商店		购买日期		发票号码	
产品型号			产品出厂编码		
安装性质	☐ 上门安装 ☐ 团购安装		安装次数	第（ ）次	
气源类别	☐ 液化石油气 ☐ 天然气				
安装记录：					
产品维修记录：					
故障现象	更换配件		维修日期	维修人员签字	
退换货记录：					
退换货记录	退换货时间		退换货日期	盖章/签字	
用户意见：					
☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意					
安装人员签名：		安装日期：		安装后用户签名：	

第二联：服务单位存档

尊敬的用户：

感谢您使用华帝公司产品，如在服务过程中，出现安装/维修人员不按规定收取费用，服务态度不佳等问题，请来电、来函投诉。华帝公司一经查实，将对相关人员做严肃处理，请您给予监督与评价。

全国统一服务热线：400-888-6288



集成灶





华帝股份有限公司产品信息单

服务单位（公章）：CRM系统工单编号：

用户姓名		联系电话		报装时间	
用户地址					
购买商店		购买日期		发票号码	
产品型号			产品出厂编码		
安装性质	☐ 上门安装		☐ 团购安装	安装次数	第（ ）次
气源类别	☐ 液化石油气 ☐ 天然气				
安装记录：					
产品维修记录：					
故障现象	更换配件		维修日期	维修人员签字	
退换货记录：					
退换货记录	退换货时间		退换货日期	盖章/签字	
用户意见：					
☐ 满意 ☐ 一般 ☐ 不满意					
安装人员签名：		安装日期：		安装后用户签名：	

第三联：用户留存

尊敬的用户：

感谢您使用华帝公司产品，如在服务过程中，出现安装/维修人员不按规定收取费用，服务态度不佳等问题，请来电、来函投诉。华帝公司一经查实，将对相关人员做严肃处理，请您给予监督与评价。

全国统一服务热线：400-888-6288

微信扫码加入会员
获取电子保修卡



华帝服务官方微信

华帝股份有限公司

网址: www.vatti.com.cn

全国统一服务热线: **400-888-6288**

总机: (0760) 2213 9888 / 8696 2888

地址: 广东省中山市小榄镇工业大道南华园路1号

中国人民财产保险股份有限公司承保产品责任险

执行标准:

GB 16410-2020	GB 30720-2014
GB 4706.1-2005	GB 4806.1-2016
GB 4706.22-2008	GB/T 17713-2022

第一版