




西屋集成式燃气灶具

JJZT/Y-WL03

安装使用说明书

非常感谢您使用西屋集成式燃气灶具

 请在使用前仔细阅读本说明书并妥善保管



西屋厨卫科技（广东）有限公司

地址：佛山市顺德区容桂红星居委会文明西路42号领德大厦503号D区

制造商：中山市莱普帝斯电器有限公司

地址：广东省中山市南头镇永辉路23号

生产许可证：XK21-007-02313

西屋厨卫服务热线：400-830-0136



微信扫一扫，西屋服务到

目录

1.装箱清单 ······01	8.维护保养 ······14
2.技术参数表 ······01	9.常见故障 ······15
3.安全及注意事项 ······02	10.产品电路图 ······17
4.产品结构示意图 ······03	11.有害物质说明 ······18
5.安装方法 ······04	12.保修卡 ······19
6.产品功能与使用方法 ······07	13.致消费者的一封信 ······20
7.操作说明 ······09	

1.装箱清单

名称	数量	名称	数量
主机	1台	燃气抱箍	2个
集烟罩(头部)	1件	配件螺丝	1包
说明书	1本	油杯	1个
电源线	1条	火盖, 炉架	2套
出风管	1条	小锅架	1件
止回阀	1个	蒸盘	1件
烟管抱箍	2个	烤盘	1件
高温手套	1件	烤架	1件
挂架	2件		

2.技术参数表

产品型号		JJZT-WL03	JJZY-WL03
额定电压/频率		220V~50Hz	
额定输入总功率		3285W	
吸油烟机部分	电机输入功率	260W	
	照明灯功率	≤5W	
	风量	17±10% m^3/min (爆炒风量: 19±10% m^3/min)	
	最大风压	400Pa±20	
	噪音	≤73dB(A)	
保温功率		120W	
燃气灶部分	适用燃气种类	天然气(12T)	液化石油气(20Y)
	额定燃气压力	2000Pa	2800Pa
	额定热负荷	左: 5.0kW, 右: 5.0kW	左: 4.5kW, 右: 4.5kW
	熄火保护种类	热电偶	

2.技术参数表

蒸烤箱部分	烧烤功率	2600W
	蒸汽功率	2900W
	蒸烤箱容积	60L
	水壶容积	1200mL
尺寸参数	产品外形尺寸	900(长)×600(宽)×1285(高)mm
	开孔尺寸	905(长)×600(宽)×800(高)mm 注: 高度可调安装高度0-30mm)
能效等级		1级
执行标准		GB 16410-2007 GB 30720-2014 GB 4706.22-2008
生产许可证号		XK21-007-02313

注: 因产品改进和技术更新, 参数如更改, 请以实物为准, 恕不另行通知。

3.安全及注意事项

△ 由专业人员进行安装, 安装完毕后试运转, 无异常现象的同时, 用户不得自行安装。

△ 本机电源线与插座连接时, 确保插座应接地可靠。

△ 勿在户外使用, 在雨水淋湿场所使用会导致漏电, 触电。潮湿的手勿去触摸电源插头、电器部件及开关, 防止触电。

△ 非专业维修人员禁止私自改动内部布线, 否则会导致触电、火灾, 造成人身伤害。

△ 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。

△ 灶具使用前, 请查看灶具“适用燃气”种类与您所用的燃气气种是否一致, 不一致的燃气禁止使用。

△ 蒸烤箱在清洁时不能使用蒸汽清洁剂。

△ 清洁或检查时必须将电源切断, 避免错误操作发生安全事故。出现异常现象时, 拔下电源插头或切断总电源, 马上与售后服务中心联系。

△ 勿对电源线进行改制、拉伸、挤压、施加重物等, 否则易导致电源线破损而发生触电或火灾。如果电源软线损坏, 为避免危险, 必须由本公司维修部或类似的专职人员来更换。

⊙ 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), 产品台面上请勿放置过重(小于8kg)和易滑物品。

⊙ 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、勺和盖不应该放在灶台上, 因为它们可能变热。

△ 警告: 不要使用粗糙清洗剂或锋利的金属刮刀清洁蒸烤箱门的玻璃。如果蒸烤箱门的玻璃表面会擦伤, 这样做会导致玻璃粉碎。

3.安全及注意事项

⊗ 禁止将金属或异物，如铁丝、手指等伸入蒸烤箱的吸气口、排气口及百叶窗，若不慎有异物调入产品内部，请拔掉电源插头，联系专业人员进行处理。

⚠ 切勿用本机加热密封瓶子或罐子，以免它们因内部压力爆裂，损坏本机，也有可能引致损伤或烫伤。

⚠ 警告：当器具以组合模式工作，因温度升高，儿童必须在成人的监督下使用。

⚠ 警告：如果蒸烤箱门或门封已损坏，则不得再使用，直到经有资格的维修人员修好为止。

⚠ 警告：除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是危险的，包括拆下防止微波能量泄露的防护盖等操作。

⚠ 警告：为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。

⚠ 警告：除有资格的维修人员外，其他人来执行检修操作都是危险的。

⊗ 警告：禁止加热装在密封容器内的液体或其它食物，因为这样有可能发生爆炸。

⚠ 只可使用含柠檬酸的除垢剂或除垢片为本机除垢，切勿使用醋或含醋清洁剂清理本机。

⚠ 请确保已安全地弃置所有塑料包装，并放置远离儿童地方，以防误用而窒息！

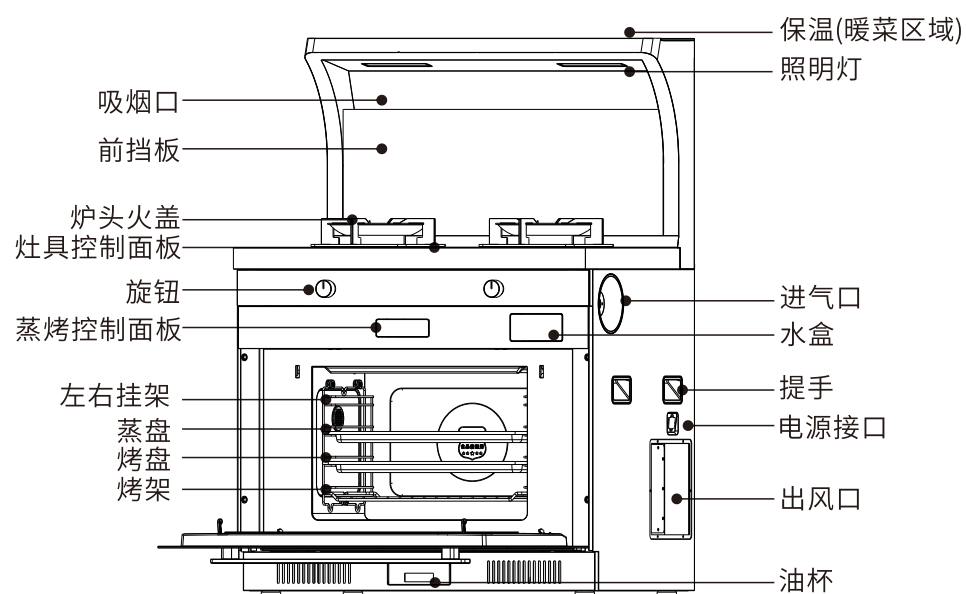
⚠ 产生高温时，用户会听到好像机器内的食物有声响，属于正常现象。

⚠ 奶瓶和婴儿食品罐应经过搅拌或摇动，喂食前应检查瓶内食物的温度，避免烫伤。

⚠ 为了您的安全，请不要在本产品附近存放或使用易燃易爆气体、液体或物品。

⚠ 蒸烤箱收到后先空烤1-2小时。

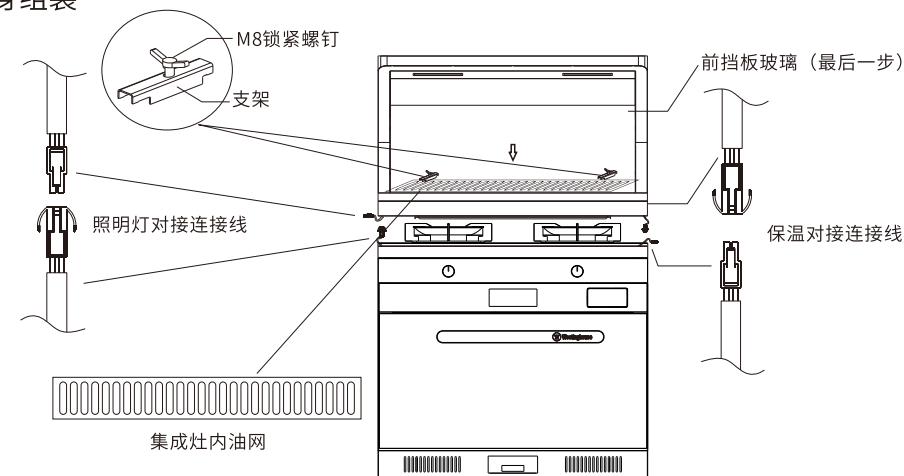
4.产品结构示意图



注：因产品改进和技术更新，如有变更，请以实物为准，恕不另行通知。

5.安装方法

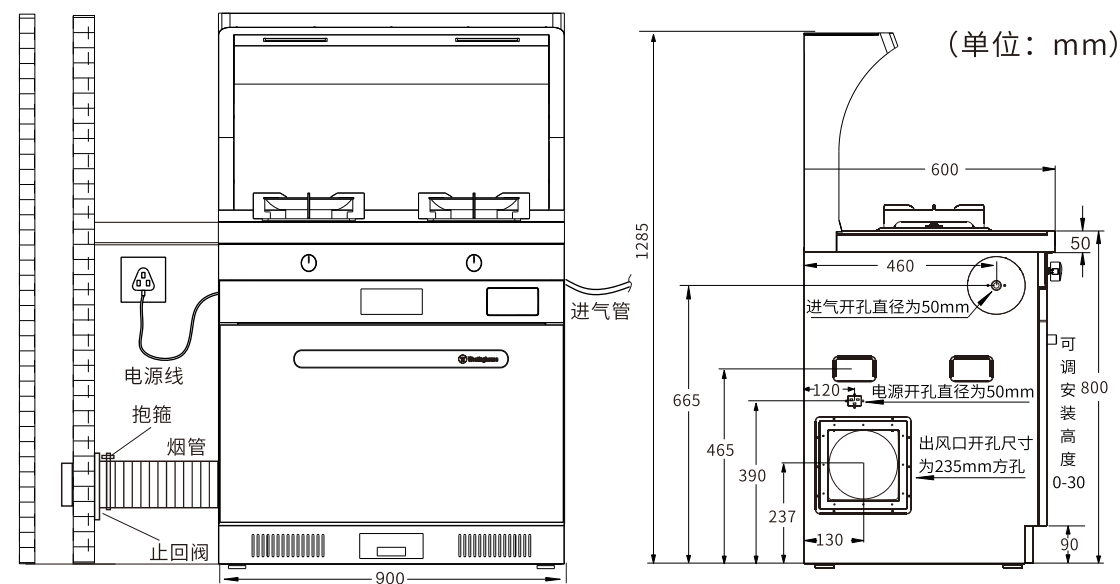
5.1机身组装



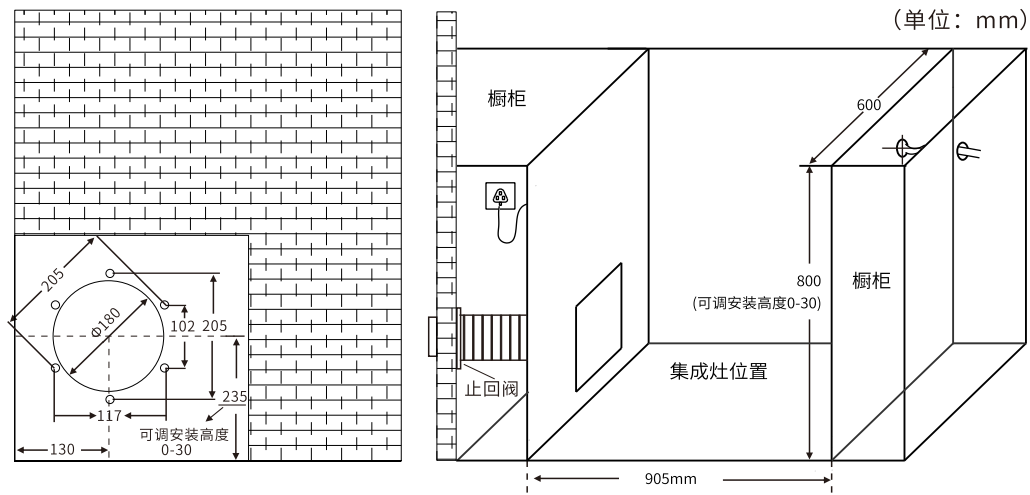
主机与集烟罩连接操作说明

- 1、连接集烟罩前，先拆下集烟罩前挡板；
- 2、拉出主机线接头与集烟罩线接头对接；
- 3、插好插头后，将集烟罩对齐放入机身；
- 4、放入安全网左右各装上支架及M8螺钉紧固。

5.2安装示意图



5. 安装方法

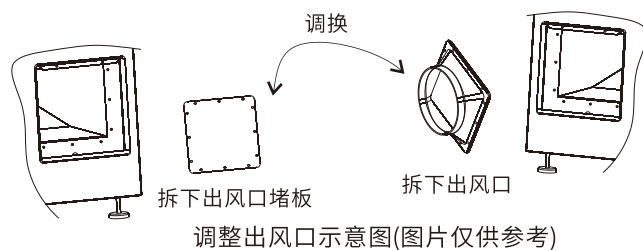


注意：

- 1、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。
- 2、集成灶安装尺寸如上图，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。
- 3、此图为整机嵌入式示意图，与您所购买的产品尺寸不一样时，请以您实际购买的机型为准。
- 4、产品长度的安装尺寸，请以实物为准，在实物长度的基础上加5mm。

5.3 更换出风口方向

产品机身两侧均设有出风口，在需调整出风口方向时，请先拆下需调整一侧出风口堵板，然后拆下另一端塑料出风口，进行两边对调即可。

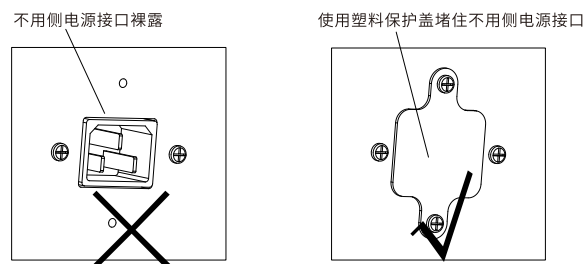


调整出风口示意图(图片仅供参考)

5.4 更换电源接口方向

产品机身两侧均设有电源接口，在需调整电源接口方向时，请将需换一侧电源接口橡胶护套拆下，换至另一侧即可。

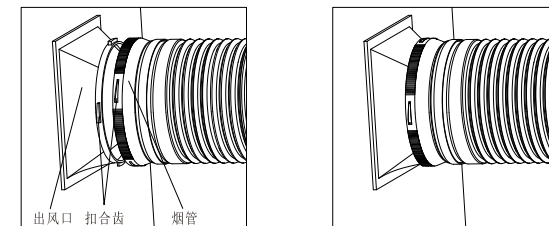
警告：请务必使用拆下的橡胶护套堵住不用侧的电源接口，并使用螺钉固定，电源接口不可裸露，否则将有触电的危险。



5. 安装方法

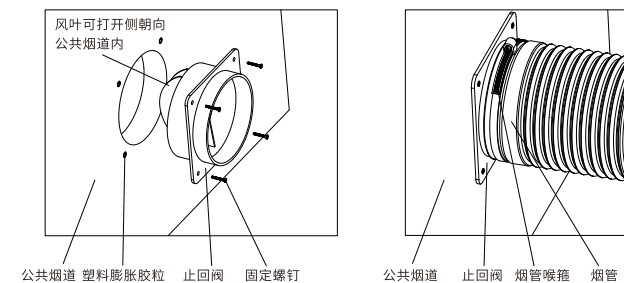
5.5 安装烟管及止回阀

接机身侧：按下图所示，将烟管套入出风口后，逆时针旋转烟管，将烟管与出风口扣合即可。



接公共烟道侧：按下图所示，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烟管喉箍固定即可。

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。止回阀向上字样或箭头所指方向朝上。



5.6 连接燃气管

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

警告：接通燃气后，打开燃气总阀，在接口处涂上肥皂水检测是否有漏气。如有漏气请务必重新安装至不漏气为止。

5.7 燃气进气管安装说明

产品左右两侧均可安装进气接头，用户根据实际需要选择进气接口的位置，本机默认进气接口在机体右侧；

注意：当用户选择使用左侧作为进气位置时，需要使用专业工具将左侧的内六角螺母堵头（含橡胶垫片）和右侧进气接口（含橡胶垫片）卸下，并将其安装位置对调、锁紧（橡胶垫片不得遗漏）（图1）

橡胶软管安装：将橡胶软管套在进气接口上直至红线位置，并用抱箍锁紧（图2、图3）；

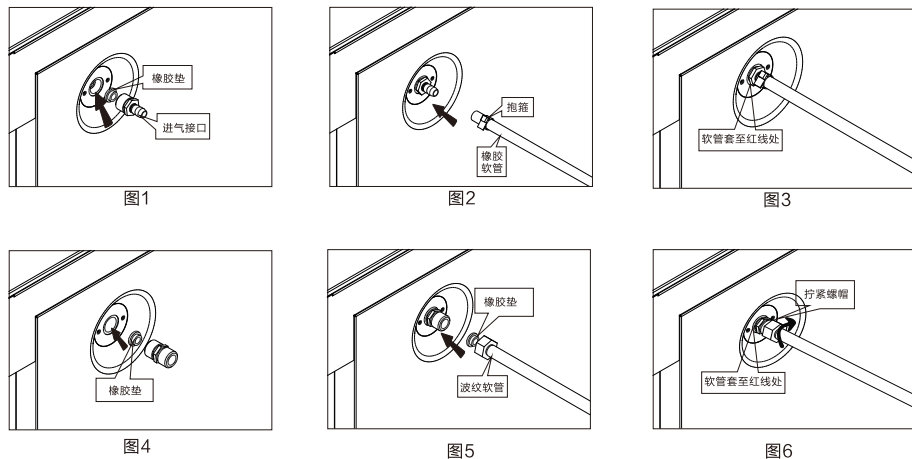
金属波纹管安装：将本机自带的进气接口卸下（橡胶垫片不得遗漏）（图1），换上附件包中的螺纹转接并锁紧（橡胶垫片不得遗漏）（图4），再将金属波纹管（不得遗漏橡胶垫片）锁紧在螺纹转接上（图6）

以上橡胶软管、金属波纹管安装完毕后，开启燃气总阀门，需要使用肥皂液，涂抹在燃气接口位置，检测密封效果（1、无气泡产生时，证明无气体泄漏，可以安全使用，2、当出现气泡产生时，关闭燃气总阀门，再进行锁紧或重新检查是否遗漏橡胶垫片，重复使用肥皂液进行测试，直至无气泡产生）

安全提示：1、以上所有操作，需要专业人士进行，非专业人员严禁拆卸、安装；

2、所有燃气接口位置，橡胶垫片不得遗漏安装；

5. 安装方法



5.8 放置机器

根据附件清单中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，搬运时应从挖手孔或底部抬起，轻搬轻放，切不可将柜门拉手作搬动支撑之用。

5.9 调整位置

观察整机的水平位置和前后位置，进行调节。本机底部四角各有支撑脚，旋转可适当调节机器高低。机身高度调整范围800-830mm。出厂高度为800mm，本集成灶适用于800mm-830mm的橱柜。

为保证使用安全，本产品的侧面及背面应离可燃物150mm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1000mm以上。

5.10 连接电源线

将电源线一头插入与机体侧面的插座孔，另一头插入电源插座。本机电源线出线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。

6. 产品功能与使用方法

使用前应先确认本机附件是否到位，并除去表面保护膜，去除保护膜时用刀片沿边缝部分小心割开并去除薄膜。

灶具使用说明

1、点火前的准备

1.1 接通电源，整机发出“嘀”音。

1.2 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。

1.3 将全部旋钮开关旋至关的位置。然后打开燃气开关。

6. 产品功能与使用方法

2、点火

2.1 点火时将旋钮按住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。

万一没点着火，应将旋钮复位到关的位置，再进行点火操作。

2.2 初次使用或长时间不使用时，因管内积存一定空气，应将按住时间保持相对长些。

3、空气调节

3.1 为使火焰处于最佳状态，需调节进气口的风门调节装置（风门调节器位置参照外形示意图）。

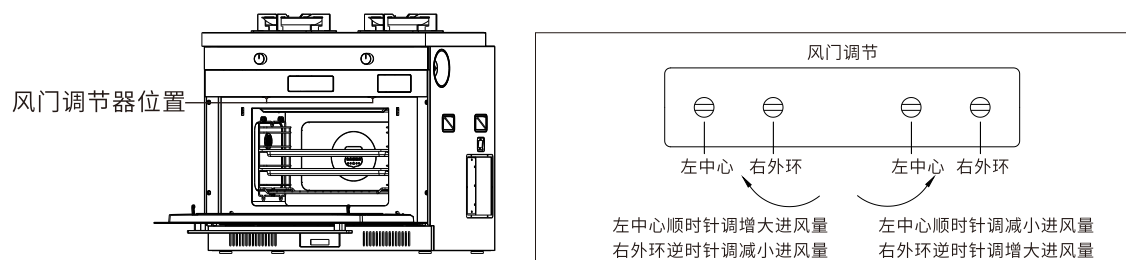
3.2 根据调节器的图示方向进行调节，注意观察火焰燃烧状况，直至火焰呈现燃烧良好状态为止。

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

4.1 按照各旋钮所对应的火力大小指示，旋转旋钮，即可调节火力。

4.2 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，

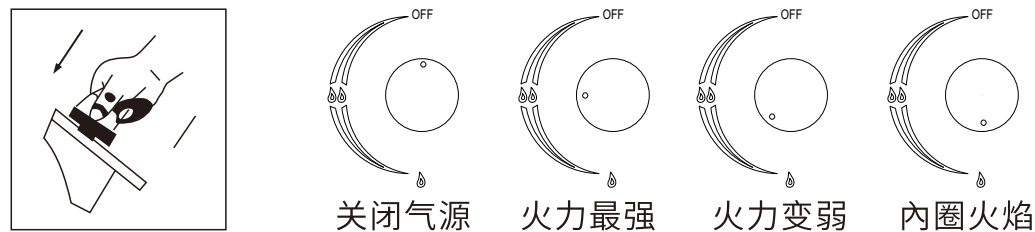
当旋钮沿逆时针方向转动到一定角度时，外圈火将被关闭，仅留内圈火，继续沿逆时

针方向转动旋钮到小火指标位置时，内圈火火力变成最小。

5、熄火

将旋钮回转至关的位置，火即熄灭。

6、燃气灶具操作面板示意图



7.操作说明

烟机灶具操作面板说明



按键名称	按键功能	按键名称	按键功能
	选择慢速模式		选择照明、保温模式 (保温: 开启集烟罩暖菜)
	选择快速模式		选择电源开启/关闭
	选择爆炒、清洗模式 (清洗: 烟机清洗)		

灶具面板按键操作说明:

"电源"键:

当机器接通电源后, 触摸电源键, 可以开/关机。

"照明/保温"键:

在开机状态下, 触摸"照明/保温"键, 打开或关闭照明灯, 长触摸"照明/保温"键2秒, 打开或关闭保温功能, 保温工作时间为60分钟。

"爆炒/清洗"键:

在开机状态下, 触摸"爆炒/清洗"键, 打开或关闭烟机爆炒档。

注: 当打开爆炒档默认工作2分钟, 2分钟后自动返回快速档工作。

在关机状态下, 长触摸"爆炒/清洗"键2秒, 打开或关闭油烟机清洗功能, 清洗时间为30分钟。

"快速"键:

在开机状态下, 触摸"快速"键, 打开或关闭烟机快速档。

"慢速"键:

在开机状态下, 触摸"慢速"键, 打开或关闭烟机慢速档。

烟机运转时, 按一下电源键进入延时机, 再按一下, 烟机会直接关机。

烟灶联动功能:

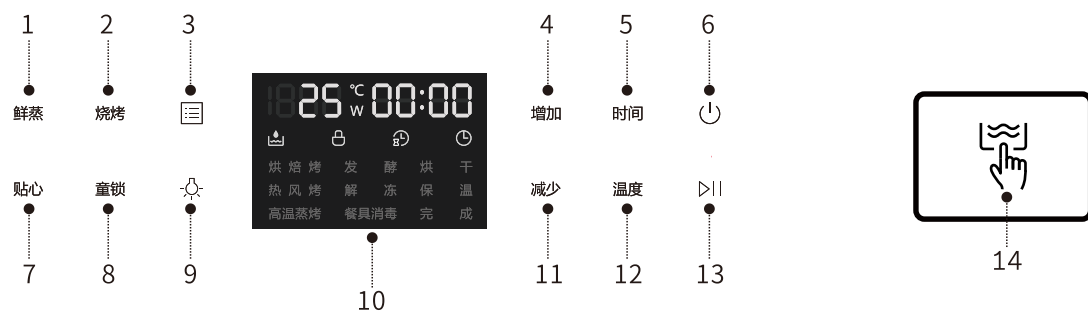
1. 当关闭灶具后, 烟机将自动延时3分钟后自动关闭(无任何功能开启状态下)。

2. 当启动蒸烤箱同时, 烟机会自动运转, 反之会自动延时3分钟关闭。

3. 灶具启动时, 烟机会自动开启。

注: 烟机启动可对机器起到泄压和散热效果, 使机器使用寿命更长。

蒸烤箱款操作面板与功能介绍



7.操作说明

蒸烤箱款按键功能介绍

序号	按键名称	简要说明
1	鲜蒸	纯蒸功能
2	烧烤	烘焙烤、热风烤、高温蒸烤功能
3		自动菜单
4	增加	增加时间或者调整温度, 短按时间增加1分钟, 温度增加1度; 长按则连续增加; 自动菜单模式时, 增加键可切换菜单
5	时间	待机时, 长按3秒时间键, 可设置开机页面显示的时间; 待机时, 连续按2次时间键, 进入预约模式; 程序选择时, 按一下时间键, 进入程序运行时间的设置, 这时可按增加/减少键调整程序运行的时间
6		电源开机; 取消当前操作/工作
7	贴心	发酵、解冻、餐具消毒、烘干、保温功能
8	童锁	长按3秒开启或解除童锁
9		开启/关闭炉灯
10	减少	减少时间或者调整温度, 短按时间减少1分钟, 温度减少1度; 长按则连续减少; 自动菜单模式时, 减少键可切换菜单
11	温度	程序选择时, 按一下温度键, 进入运行程序温度的设置
12		启动或暂停

1、水盒使用说明


注意:



- 1.1、经常清洁水盒, 可保障水质安全健康;
- 1.2、使用前确保密封圈完全盖好;
- 1.3、使用前请细心按压水盒盖子, 确保和盒体紧密贴合, 以避免漏水或水盒错位;
- 1.4、请使用蒸馏水或纯净水, 否则容易产生水垢;
- 1.5、水盒的水尽量不要超过最高水位线;
- 1.6、确保水盒座紧密贴合。
- 1.7、按一下水盒, 水盒自动弹出;
- 1.8、掀开橡胶密封圈, 注入足量的纯净水或蒸馏水;
- 1.9、将水盒推入原位, 确保水盒安装到位;
- 1.10、在每次使用前, 请先清理掉接水盘中的余水。

注意: 如果水盒卡住了, 可使用硅胶吸盘将其吸出。

7.操作说明

2、连接电源

2.1、初始上电,蜂鸣器鸣笛一声,电源键“”呼吸灯闪烁,此为省电模式;

2.2、触摸“”3秒,进入待机模式:显示屏亮起,屏幕处于待机状态,待机时长按“”3秒可进入省电模式。

功能使用说明

3、鲜蒸功能


在功能设定时,可以在各功能模式间直接切换;如开始设定了“鲜蒸”功能,但未启动工作如果想改为“烧烤”,可以直接选择“烧烤”功能按键。

3.1、选择功能:待机状态/功能设置下按“鲜蒸”键,显示屏显示“100°C 10:00”。

3.2、设置时间:

a) 按“时间”键,时间数字闪烁,通过“增加/减少”键调整时间,可调时间范围为0~99分钟。

3.3、设置温度:按“温度”键,温度数字闪烁,通过“增加/减少”键调整温度,温度范围30~120度。

3.4、开始烹调:设置好后,按“”键启动烹调,显示屏时间倒计时。(注意:烹调过程中可按温度键直接设定时间和温度,不按时间键也可调整时间。

3.5、结束烹饪:烹调完成后蜂鸣器响5声,烹饪结束。(建议:蒸汽烹饪完成后,最好焖5分钟,食物效果会更好。)


4、烧烤功能

4.1、选择功能:待机状态/功能设置状态下按“烧烤”键1次,显示屏“烘焙烤/热风烤/高温蒸烤”图标点亮,其中“烘焙烤”闪烁。继续按“烧烤”按键,“烘焙烤/热风烤/高温蒸烤”依次闪烁,用户根据自己需要选择合适的烹调模式。

4.2、设置温度:按“温度”键,温度数字闪烁,通过“增加/减少”键调整温度;(烘焙烤最高温度200度,最低100度;热风烤/高温蒸烤最高温度230度,最低120度)。



4.3、设置时间:


a) 按“时间”键,时间数字闪烁,通过“增加/减少”键调整时间,可调时间范围为0~99分钟。

4.4、开始工作:设定完成后按“”启动工作。(注意:烧烤过程中可以分别按“温度/时间+增加/减少”键来改变设定的温度和时间。使用烧烤功能时,请选择合适的器具,要确定其可以耐热达300°C度,否则会熔掉或裂开。)

5、自动菜单功能

5.1、菜单选择:自动菜单分3类,分别是b蒸汽类、c烧烤类、d清洁类。

5.2、待机时按“”键,显示蒸汽类菜单“b01”,后面数字表示时间,按时间键可调节时间,通过“增加/减少”按键可以在b01-b12之间切换。确认后按“”启动工作。

5.3、通过连续按“”,可以在b01、c01、d01之间切换,通过“增加/减少”来选择需要的菜单。

5.4、实际烹饪食物时,工作时间可能因食物大小及厚度而存在差异,可以在工作过程中直接按时间键使用“增加/减少”键来调节工作时间。

7.操作说明

类别	菜单代码	菜单名称	菜单代码	菜单名称	菜单代码	菜单名称
蒸汽菜单	b01	蒸馒头	b05	清蒸鱼	b09	豉椒蒸花甲
	b02	蒸手工包	b06	双色剁椒鱼头	b10	蒸娃娃菜
	b03	蒸速冻食品	b07	粉丝扇贝	b11	南瓜蒸排骨
	b04	虾仁蒸蛋	b08	蒜蓉蒸虾	b12	香菇蒸鸡块
烧烤菜单	c01	奥尔良烤翅	c07	椒盐虾	c13	蔓越莓曲奇
	c02	巴西烤鸡肉串	c08	香烤秋刀鱼	c14	葡式蛋挞
	c03	香草烤鸡	c09	黑椒牛排	c15	戚风蛋糕
	c04	孜然烤排骨	c10	意式薄底披萨	c16	牛角面包
	c05	骨肉相连	c11	芝士奶油焗番薯	c17	风味酸奶
	c06	酱烤鱿鱼	c12	烤蔬菜串	c18	黄油软化
辅助功能	d01	腔体蒸汽清洁	d02	蒸汽系统清洁		

6、贴心功能

6.1、发酵功能:待机状态/功能设置下按“贴心”键,显示屏“发酵/解冻/餐具消毒/烘干/保温”点亮,其中“发酵”闪烁,数字显示屏显示“40:00”。根据需要可以工作过程中按时间键使用“增加/减少”键来调整发酵时间。(注意:发酵时水盒需要加水)



6.2、解冻功能:按“贴心”键2次,“解冻”功能闪烁被选中,按时间键可直接通过“增加/减少”键调整工作时间。(注意:解冻器皿不能使用金属盘)

6.3、餐具消毒功能:将清洗后的餐具放入蒸盘/蒸架上。按“贴心”键3次,“餐具消毒”功能闪烁被选中,按时间键可直接按“增加/减少”键调整工作时间。


6.4、烘干功能:按“贴心”键4次,“烘干”功能闪烁被选中,按时间键可直接通过“增加/减少”键调整工作时间。(腔体清洁后使用)


6.5、保温功能:按“贴心”键5次,“保温”功能闪烁被选中,按时间键可直接通过“增加/减少”键调整工作时间。

7、童锁功能


7.1、长按“童锁”3秒可以开启童锁,显示屏“”点亮,按键无法操作。长按“童锁”3秒,童锁解除,显示屏“”消失,按键可以正常操作。

8、照明功能

8.1、开始启动工作3分钟后照明灯自动关闭。如需使用照明,按“”键炉灯亮。

8.2、工作过程中,按“”键可以切换炉灯的开与闭。

9、预约功能

9.1、设置预约时间:待机状态连续按“时间”键2次进入预约模式:“”图标亮,此时小时数字闪烁,通过增加/减少来设定小时时间。再按“时间”键,分钟数字闪烁,按“增加/减少”键设定分钟。再按一次“时间”键,预约时间设置完成。

9.2、选择功能:参照前面功能操作说明,设置实际烹调温度与烹调时间,用户根据实际食物的烹调时间进行设置。

9.3、开始/结束工作:按“”键,预约倒计时开始,到达预约时间后产品自动启动设定的工作。

7.操作说明

10、开始/暂停/取消功能说明

10.1、设定完成后，按“▶”键启动工作；工作过程中按“▶”键进入暂停，再按“▶”键可以继续工作。

10.2、设置或工作过程中，按“⏻”键直接返回待机状态，工作取消。

10.3、烹调过程中，拉开炉门，烹调与时间暂停。关门后按“▶”键继续工作。

10.4、自动取消设定：设定好烹调状态，若在3分钟内无工作操作，则3分钟之后恢复到待机显示，所设定内容无效。

11、缺水报警（蒸汽功能配置）

11.1、在蒸汽工作状态下，当显示屏“💧”闪烁并有报警声，说明水箱里面缺水或水箱不在指定位置，请确保水箱里水量合适且水箱在指定位置后，按“▶”键继续工作。

12、自动清洁

12.1、连续按自动菜单“☰”键3次，显示屏显示“d01 20:00”，通过“增加/减少”可以在d01/d02”之间切换。

12.2、d01表示腔体蒸汽清洁：水箱装入约300ml纯净水，按“▶”键启动工作。待工作暂停后，用洗净的抹布将腔体擦拭干净，然后按“▶”键继续工作直至结束。

12.3、d02表示蒸汽系统清洁：将柠檬酸颗粒按比例要求加入纯净水混合成400ml溶液加入水箱，并搅拌均匀让柠檬酸充分溶解。选择自动菜单d02，按“▶”开始工作。待水箱缺水出现报警后，将水箱的柠檬酸溶液倒掉，加入500ml纯净水，再继续工作直至完成。

12.4、注意，使用d02功能前，请事先将集成灶下的油杯清理干净。d02工作完成后，再次将油杯里的废水清理。

各个功能的时间和温度范围：

功能档位	鲜蒸	烧烤	烘焙烤	热风烤	高温蒸烤	贴心
默认温度	100°C	160°C	160°C	200°C	200°C	38°C
可调温度	30°C~120°C	100°C~200°C	100°C~200°C	120°C~230°C	120°C~230°C	/
默认时间	10分钟	20分钟	20分钟	20分钟	20分钟	40分钟
可调时间	0~99分钟	0~99分钟	0~99分钟	0~99分钟	0~99分钟	/
功能档位	发酵	解冻	餐具消毒	烘干	保温	
默认温度	38°C	/	/	/	/	
可调温度	30°C~45°C	/	/	/	/	
默认时间	40分钟	60分钟	25分钟	10分钟	30分钟	
可调时间	0~99分钟	0~99分钟	0~99分钟	0~99分钟	0~99分钟	

8.维护保养

1、为发挥本机的最佳工作性能，延长使用寿命，平时应小心使用，避免碰撞、刻划、敲打等，还应给予相应的保养和维护，在保养前，请拔掉电源插头。

2、每次使用完毕，请及时清洁进风面和灶面上的油渍、溅水和杂物，擦拭时请用柔软材料和中性清洁剂。

3、经常检查分火器（火盖），尤其是做完清洁以后，一定要确保上下分火器完全吻合、放平。

4、为保证点火性能稳定，应经常用干布擦拭热电偶头部，使其保持清洁。

5、使用一段时间后，应该取下分火器用刷子清洁火孔，以防堵塞产生回火。

6、避免用汽油、香蕉水、二甲苯等有毒、易燃、强腐蚀性清洁剂清洗本产品。

7、经常清洗抽烟过滤网，以防油污堵塞油孔影响吸油烟性能。

8、在保养清洁时，禁止向风道、电机、燃气灶等一切有电器元件的部位喷水。

9、待产品冷却后进行一定的清洗，应定期清洁产品腔内所有食物残渣。不清洁产品会使器具内胆表面劣化，这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。可用蘸有软性洗涤剂（如洗洁精）的布擦拭产品外壳，再用湿布擦干净，最后用干抹布保持炉腔的干爽，严禁使用钢丝擦等硬物擦拭本产品。请勿清洁炉门安全锁系统。

10、警告不要使用粗糙清洗剂或金属刮刀清洁炉门的玻璃，如果炉门的玻璃表面被擦伤，会导致门玻璃粉碎。

11、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。因此使用后请及时清洁炉腔。

12、请使用温水清洁烤盘和烤架。注意现在产品长时间烹饪后，禁用冷水立即清洁。

13、建议半年清洁一次蒸汽系统，使用自动菜单里面的d02功能。

14、烹调时候出现光和风（产品工作需要散热，产品四周及底盘会有热风排出，出现灯光以及闻到气味均属正常）

15、工作时候的响声（高速散热风扇会产生噪音，这属于正常现象）若机器不能启动，请检查电源插头是否插紧，如没有请拔下插头，待10S后再重新插上。

16、保险丝烧断或电路断路器发生作用，重新装置保险丝或重新设定电路断路器（由售后专业维修人员负责修理）

17、插座有问题，使用其他电器测试插座是否有问题，请检查炉门是否关好，请注意关好炉门！

18、清洁机器前，请先拔掉插头，并等待机器完全冷却后再进行。

19、请拔出盛物盘等盘子，倒掉盘中烹调后剩余的油垢，并用干净抹布擦干设备内的油垢。

20、用中性清洗剂清洗包括烤架和烤盘在内的所有附件。

注意：不要使用尖锐的清洁工具、硬毛刷和带腐蚀性的清洁用品，以免损伤烤盘。用浸过清洁剂的柔软湿布清洁机器机门表面。

21、机器由售后专业维修人员进行维修。

9. 常见故障

故障现象	故障原因	处理方法
显示屏不亮	机器没有连上电源	连接上电源
	电源线不能正常工作	联系售后服务中心或更换
显示屏显示异常	显示屏损坏	联系售后服务中心或更换
	电脑板组件损坏	联系售后服务中心或更换
门漏气	门上的密封圈装配不良	联系售后服务中心或更换
	门铰链损坏	联系售后服务中心或更换
	门没关上	重新把门关严实
灯不亮	灯泡损坏	联系售后服务中心或更换
	灯头损坏	联系售后服务中心或更换
	电脑板损坏	联系售后服务中心或更换
风扇电机不工作	电机损坏	联系售后服务中心或更换
	电脑板损坏	联系售后服务中心或更换
按键失灵	导电按键装配不良或损坏	联系售后服务中心或更换
	电脑板损坏	联系售后服务中心或更换
不出蒸汽	水管打折,堵塞或损坏	联系售后服务中心或更换
	水泵损坏	联系售后服务中心或更换
	注水系统密封不好	联系售后服务中心或更换
	蒸发器损坏	联系售后服务中心或更换
水箱弹不出	水箱按压不到位	稍用力按到底
	水箱盖卡住控制盒	重新按压
E5	蒸发器NTC开路	联系售后服务中心或更换
E6	蒸发器NTC短路	联系售后服务中心或更换
E7	腔体NTC开路	联系售后服务中心或更换
E8	腔体NTC短路	联系售后服务中心或更换
E9	蒸汽发生器放水系统异常	重新上电 联系售后服务中心或更换
	使用蒸汽功能时炉腔温度过高	炉腔冷却到90度以下后再启动鲜蒸功能
	使用发酵功能时炉腔温度过高	炉腔冷却到常温时再启动发酵功能

蒸烤箱部分

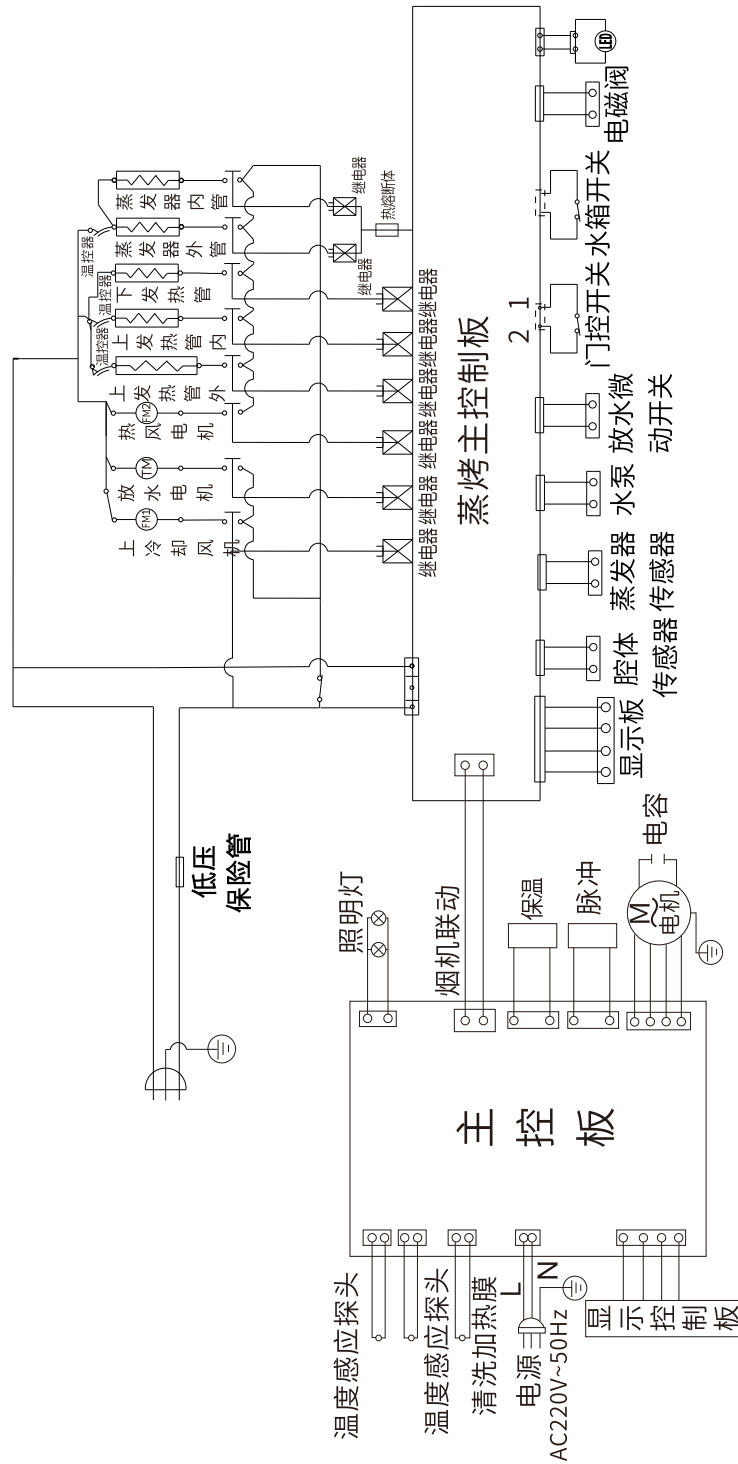
9. 常见故障

故障现象	故障原因	处理方法
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	热电偶位置不对	矫正热电偶
	电磁阀损坏	更换电磁阀或送维修部
	空气调节不当	调整好风门,减少进风口
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	更换新阀或送维修部维修
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,减少进风口
	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,减少进风口或调整减压阀
有异常声音	叶轮松动,未栓紧	旋紧螺母
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
	网罩堵塞	清洗网罩

燃气灶部分

吸油烟机部分

10. 产品电路图



注：因产品改进和技术更新，电路图如有变更，请以实物为准，恕不另行通知。

11. 有害物质说明

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)
五金原材料	○	○	×	×	○	○
五金电镀件	×	○	×	×	○	○
五金喷涂件	×	○	○	×	○	○
塑料件	○	○	○	○	×	×
橡胶件	×	○	×	○	○	○
印刷件	○	○	○	○	○	○
玻璃及亚克力制品	×	○	×	×	○	○
灯组件	×	○	○	×	○	○
控制系统	×	○	○	×	○	×
电机	×	○	○	×	○	×
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
未注明电器件	×	○	○	○	○	○
安装附件	×	○	×	○	○	×
螺钉螺栓等紧固件	×	○	○	×	○	○

本表格依据SJ/T11364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/T26572规定的限量要求。

×：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。

说明：

1. 以上“×”的部件，部分有害物质超过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. 表中的部件为不同型号产品所包含的主要部件的汇总，本产品是否包含该部件，以产品的实际配置为准。
3. 表中未列明的，本产品中含有的其他部件及其均质材料不含有害物质。

温馨提示：

1. 为保护环境，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，由回收处理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。

2. 本产品零件环保限制使用年限为10年，标识式样见右图。



12. 保修卡

用户姓名		购买日期		发票编号	
地址 (邮编)				电话	
本机型号				本机编号	
维修记录栏 (维修员填写)					
维修内容				维修员签名	日期
售后服务中心地址				电话	
<p>为了保障您的权益，请妥善保管此卡，本产品将严格遵守国家指定的三包政策服务。 保修期满后，提供收费服务维修。 欢迎用户的质量监督和服务监督，服务电话：4008300136</p>					

- 按使用说明书注意事项正常使用发生故障时，在保修期内本公司提供保修服务。
- 保修期内发生故障免费维修时，请向本公司当地售后服务中心提供保修卡。
另外，边远地区需出差保修时，将收取一定的出差费用。
- 需要搬迁时，应与本公司售后服务中心联系备案新地址，以便日后上门服务。
- 在购买商品处不能代理维修时，请与本公司的当地售后服务中心联系。
- 保修期内如有下列情况不属于保修范围。
 - 未按照使用说明书注意事项正常使用，以及因为私自维修或改造造成的故障或损坏。
 - 用户因搬运、使用、维修、保管不当造成的损坏不予保修。
 - 建筑物形变等机器主机在之外的原因，造成的本机器故障、喷漆褪色等长期使用的变化或使用中发生的损耗等原因发生的外观上的损伤。
 - 不可抗力（如雷电、火灾、水灾、地震等自然灾害）造成的损坏。
 - 用于家庭烹饪以外的工业、商业用途的发生的故障或损坏的。
 - 未出示保修卡。
- 请勿遗失本保修卡，并进行妥善保管，保修期内用户有不明之处，请向本公司销售商联系。

13. 致消费者的一封信

亲爱的西屋用户：

感谢您购买体验西屋的产品。

每天，我们都在努力服务无数和您一样的顾客朋友，这让我们感到很高兴，也很充实，如果您在购物或者使用产品过程中，我们的服务没有让您感到满意，您可以拨打我们的客服电话：4008300136（8:30-24:00）。

如果您在使用中对我们的产品满意，并且收获了乐趣，请向您的朋友推荐西屋，我们将竭诚为您服务！



西屋厨卫科技（广东）有限公司