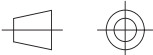


# PYD35系列说明书

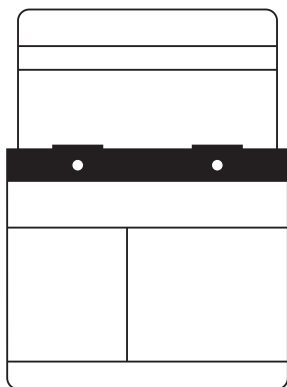
## (内容见页2—页33)

### 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 $\pm 3$ mm），共32P；
5. 重量要求：38.4g，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		3460100266		物料描述		说明书PYD35-SMS/双胶纸/143x210mm/售后/RoHS			
		GG3		余泽莹 2023.4.24		80g双胶纸		华帝股份有限公司	
		GG4		余泽莹 2023.6.14					
		GG5		余泽莹 2023.11.15					
标记		处数		更改文件号		签名		年/月/日	
设计		余泽莹		2022.11.24		标准化			
审核						阶段标记		件数 质量 比例	
								1:1	
						共1张		PYD35-SMS	
工艺				批准		第1张			
						版本号		6.2	
									

vatti 华帝



## 集成灶

**JJZY(T)-PYD35**

产品出厂编号



使用产品前请仔细阅读本《安装使用说明书》，并妥善保管！



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！



注意

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	9
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-PYD35	JJZT-PYD35
额定电压		220 V~	
额定频率		50 Hz	
额定输入功率(W)		3250	
吸油烟机 部分	主电机额定输入功率(W)	350	
	可更换照明灯最大功率(W)	2	
	工作风量(m <sup>3</sup> /min)	12	
	最大风量(m <sup>3</sup> /min)	18	
	爆炒风量(m <sup>3</sup> /min)	20	
	最大全压效率(%)	≥24	
	最大静压(Pa)	500	
	工作噪声 [ dB(A) ]	71	
	半消声室噪声 [ dB(A) ]	69	
	油脂分离度(%)	≥90	
	瞬时气味降低度(%)	≥70	
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: 5.0 右: 5.0	
	熄火保护种类	离子式	
蒸烤箱 部分	容 积(L)	左腔: 35 右腔: 45	
	额定功率(W)	2900	

 注意

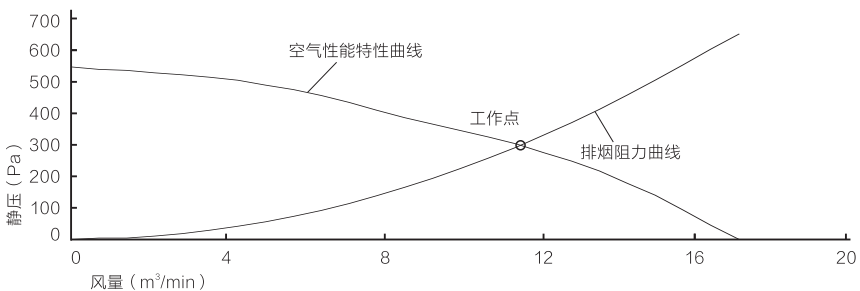
- 1、所示半消声室噪声值为A计权声功率级，所示工作噪声值为A计权声压级；
- 2、工作风量、最大风量、爆炒风量、最大静压的实测值与明示值的允差不超过明示值的-10%；
- 3、半消声室噪声、工作噪声均为最高转速档下测试所得；
- 4、各机型因功能不同有所差异；
- 5、由于各地的液化石油气、天然气气质差别较大，表中技术参数仅为参考值,热负荷及型号以产品铭牌为准；
- 6、因产品不断改进，对应型号及参数若有不同之处，以产品实物为准;同时对于技术参数变更，恕不另行通知。





## 产品主要技术参数

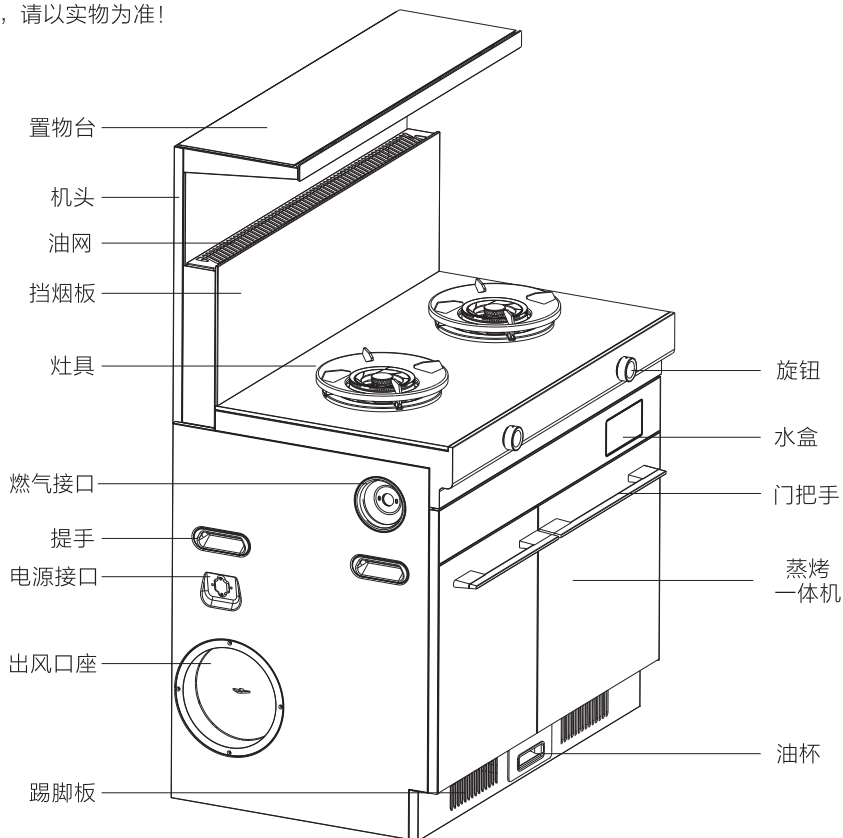
### 空气性能特性曲线及阻力曲线



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	
7	外火盖	2	个	
8	内火盖	2	个	
9	分火器组件	2	个	
10	锅支架组件	2	个	
11	小锅架	1	个	
12	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 $\Phi 6 \times 30$
		4	个	十字槽盘头自攻螺钉ST4.2×30
		2	个	机头固定片
13	说明书	1	本	请妥善保管
14	出厂编号	1	张	请妥善保管
15	油网	1	个	
16	挡烟板	1	块	
17	蒸盘	2	个	1个有孔，1个无孔
18	烤盘	1	个	
19	层架	1	个	
20	炸网	1	个	
21	手套	1	只	
22	海绵	1	块	

## 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。

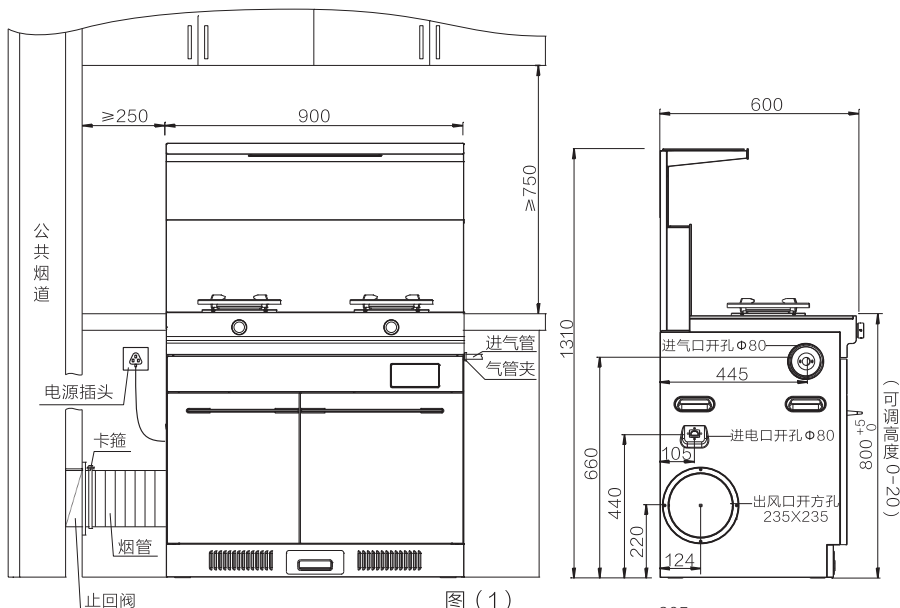


图 (1)

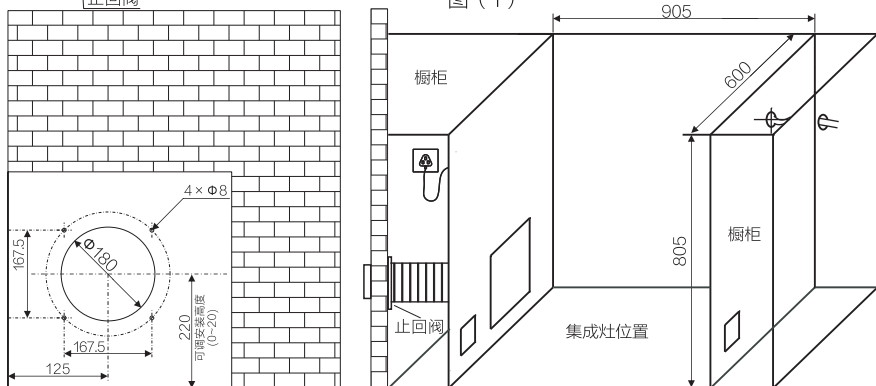


图 (2)

(单位:mm)

### ⚠ 注意

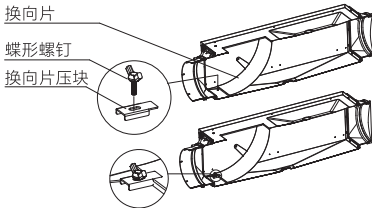
- 1、如果集成灶靠近公共烟道墙，至少需要预留250mm距离，以方便安装止回阀和排烟管（安装排烟管侧不能贴墙）。
- 2、产品外部的燃气接头周围50cm的范围内不应有电源插座。
- 3、如产品周围存在易燃木质墙或吊顶，请将台面部分与木质墙之间保持至少250mm。



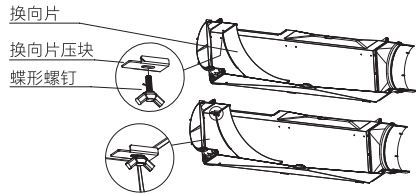
## 安装方法

### ● 出风方向换向操作说明（本机出厂默认右排风）

- 1、排风方向设定为左侧时，如图（3）所示，把换向片转向左边，并用M4×12蝶形螺钉固定换向片压块，把换向片向下固定在出风箱里。
- 2、排风方向设定为右侧时，如图（4）所示，把换向片转向右边，并用M4×12蝶形螺钉固定换向片压块，把换向片向上固定在出风箱里。



图（3）左侧出风换向片安装示意图



图（4）右侧出风换向片安装示意图

### ● 机头与机身连接操作说明

步骤1：连接机头前，将机身插头线拉出约10厘米。如图（5）

步骤2：插头圆角朝上，尖角向内插入机头右侧插孔处。

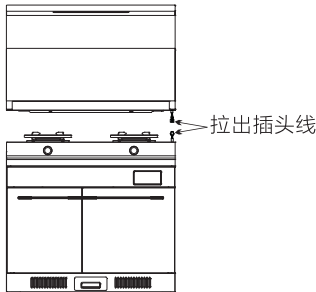
步骤3：插好插头后，把所有插头线穿进插孔内，再将机头对齐机身由上往下安装。

步骤4：机头安装到位后，左右各装上机头固定片、平垫圈及螺钉M8×35，用十字螺丝刀拧紧。

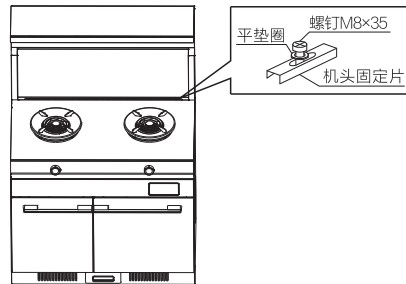
如图（6）

步骤5：以挡板下端为导向，安装好挡烟板，并与机头左右侧板的定位柱紧扣。如图（7）

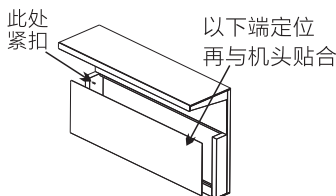
步骤6：将油网放置与机头水平位置，且左右平齐。如图（8）



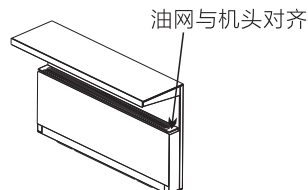
图（5）



图（6）



图（7）



图（8）

## 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。

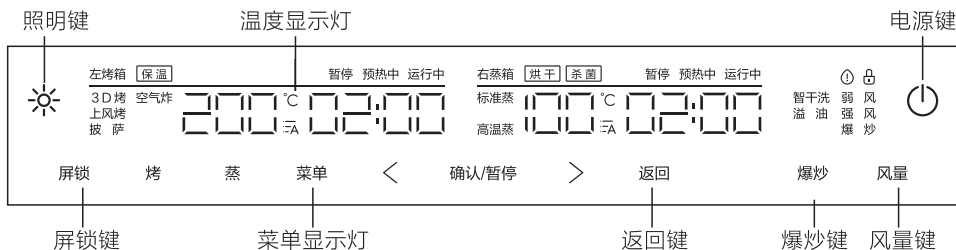
### ● 风管安装

- 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，将伸缩风管的套入止回阀，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“电源”键3秒显示on，退出功能锁住状态后进入休眠状态。休眠状态下，轻触“电源”键进入待机状态。任何状态下轻触“电源”键可关闭所有功能（灶具功能除外），进入休眠状态。（灶具功能的开关由旋钮控制）

#### 2、风量键

待机状态下，轻触“风量”键，进入工作状态，默认开启弱风档；如烤箱、蒸箱未工作，档位顺序按弱风档→强风档→关风机→弱风档循环；如蒸、烤箱单独工作或同时工作，烟机风机不允许关闭，风量档位顺序：弱风档→强风档→弱风档循环。

注：风机启动时，智干洗功能不能启动（互斥）；

#### 3、爆炒键

- 待机状态下，轻触“爆炒”键，进入工作状态，开启爆炒档，显示屏显示指定图案；
- 爆炒风量持续工作时间3分钟，工作结束后切换至强风档，爆炒显示图标熄灭；
- 风机在强风或弱风风量工作时，轻触“爆炒”键，开启爆炒档，显示屏显示指定图案，强风或弱风风量显示图案熄灭，“风量”键亮，再次按爆炒，切换到弱风档；



## 使用方法

### 4、照明键

待机或工作状态下轻触可开/关烟机照明灯；（锁屏状态下不能开/关烟机照明灯）

### 5、智干洗功能

在待机状态下，同时按“爆炒”键和“风量”键1秒启动智干洗功能，蒸箱显示区后4位数码对应显示“00:30”（智干洗时间默认30分钟，不可调）；在智干洗工作状态下，同时按“爆炒”键和“风量”键1秒退出智干洗功能；启动灶具或蒸、烤箱时会自动关闭智干洗功能；风机运行或蒸、烤箱工作时不能操作“智干洗”键；智干洗工作时，不能操作“风量”键或“爆炒”键；智干洗完成后，此时屏幕显示“End”，蜂鸣完成无任何操作后退出智干洗功能。

### 6、机头呼吸灯功能

待机状态下，蓝灯呼吸；弱风/强风档状态下，蓝灯长亮；爆炒档状态下，橙灯呼吸。

### 7、延时功能

灶具和蒸烤箱都结束工作后，风机自动切换到弱风档，延时90秒关闭，烤箱或蒸箱显示区显示90s倒计时，结束后关闭风机+机头照明灯。

### 8、烟灶联动



●烟灶联动在设备通电状态下，打开灶具旋钮启动点火后，集成灶自动启动默认弱风档（若风机已运行，则风机档位不变）+照明灯，触按风机键可选择电机风速；当灶具和蒸烤箱都结束工作后，自动启动延时功能。

●在设备通电状态下，开启蒸烤箱功能后，集成灶自动启动默认弱风档（若风机已运行，则风机档位不变），照明灯的状态不变，触按风机键可选择电机风速；当灶具和蒸烤箱都结束工作后，自动启动延时功能。

### 9、溢油提醒功能

为提醒用户定期清洁油盒，防止废油溢出，特设溢油提醒功能。在风机累计运行120小时之后，在风机打开的情况下，显示屏的“溢油”和“风量”键指示灯闪烁显示，蜂鸣器发出“嘀~嘀~”报警，提醒用户清洁油盒，用户清洗完油盒放回原位后，再开风机运行，“风量”键指示灯闪烁时，长按该键2秒，蜂鸣器不响，“溢油”熄灭，表示溢油提醒时间已清零，进入新一轮120小时溢油提醒计时。


### 10、屏锁键

机器在任何工作状态时，长按“屏锁”键3秒，“”图标常亮，操作其他功能按键无效；再长按3秒解锁，“”图标熄灭，即可操作其他功能按键。

### 11、防火墙功能

在任意状态下，当测温探头检测到风道温度过高时，机器自动关闭风机和灶具熄灭，显示屏显示故障代码，蜂鸣器发出报警声。待风道内部温度下降到正常温度时，切断电源再重新上电，异常恢复后，即可正常使用。

### 12、缺水提醒功能

使用蒸汽功能的模式下，在预热、烹饪阶段过程中，若水箱缺水或拉出水箱，显示屏“”闪烁，屏幕显示模式、温度、时间处于暂停状态；此时，轻触“确认/暂停”键无效，轻触返回键，可进入参数调整界面。缺水提醒状态下，水箱加水装回水箱，产品自动启动相应工作状态。

### 13、加键“>”和减键“<”

在参数调节界面该按键可调节功能档位/温度/时间等，每触按一次为调节一档/度/分钟，长按可连续调节。





## 使用方法

### 14、确认/暂停键

在参数设置界面，按该键可顺序选定模式温度时间，选定之后再按该键即进入工作状态；在蒸烤模式/菜单模式工作状态下按该键一次可暂停功能，再次触控该键即继续运行。

## ● 蒸烤一体机功能说明

### 1、返回键

蒸箱、烤箱在功能设置、预热中、运行中通过“返回”键返回上级界面。在工作暂停时，可通过返回键进入参数调节界面。

### 2、蒸烤功能

在待机状态下，触控“烤”键，显示屏在3D烤/上风烤/披萨/空气炸/保温模式循环。触控“蒸”键，显示屏在标准蒸/高温蒸/烘干/杀菌模式循环。选择所需模式，点击“确认/暂停”键；再调整通过“<”或“>”调整温度或时间（短按为1次，长按则加速调节）后，点击“确认/暂停”键，进入“预热中”状态，开始工作。（到达指定的功能温度后，时间数码才开始倒计时。保温/烘干/杀菌模式无需预热，在运行后可通过确认键关闭功能）

	默认温度	温度范围	默认时间	定时范围	备注
标准蒸	100℃	30-100℃	30min	1-120min	蒸发器+蒸箱上管
高温蒸	110℃	101-130℃	30min	1-120min	蒸发器+蒸箱上管
3D烤	180℃	100-230℃	20min	1-120min	上管+下管+风机(低档)
上风烤	160℃	100-230℃	15min	1-120min	上管+风机(低档)
披萨	180℃	100-230℃	15min	1-120min	上管+下管
空气炸	210℃	180-230℃	20min	1-120min	上管+下管+风机(高档)
保温	60℃	不可调	60min	240min	下管
烘干	80℃	不可调	30min	1-120min	蒸箱上管
杀菌	100℃	不可调	30min蒸汽+30min烘干	不可调	蒸发器+蒸箱上管

### 3、菜单功能

在待机状态下，先触摸“蒸”“烤”键再按“菜单”键，屏幕显示：“L01/H01/P01/F01”等预设菜单数字，通过“<”或“>”对照门板上的菜单选择预设菜式（内置只能菜单一栏表），点击“确认/暂停”键；进入“预热中”状态，（厨房助手L01-L03无需预热）；预热完成后按“确认/暂停”键或无任何操作1分钟后自动进入工作状态。



## 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
蒸模式	H01	虾仁蒸蛋	3个蛋	100℃/18min	标准蒸	第二层
	H02	牛奶炖蛋	2个蛋	100℃/18min	标准蒸	
	H03	家常双皮奶	3碗	100℃/30min	标准蒸	
	H04	南瓜蒸排骨	300克	110℃/35min	高温蒸	
	H05	萝卜牛腩	500克	100℃/60min	标准蒸	
	H06	清蒸狮子头	500克	100℃/30min	标准蒸	
	H07	五香粉蒸肉	500克	100℃/45min	标准蒸	
	H08	香芋扣肉	800克	100℃/70min	标准蒸	
	H09	白切鸡	500克	100℃/35min	标准蒸	
	H10	香菇蒸鸡	300克	100℃/25min	标准蒸	
	H11	橄榄菜肉饼	400克	100℃/20min	标准蒸	
	H12	蒜蓉娃娃菜	300克	100℃/25min	标准蒸	
	H13	蒜蓉蒸金针菇	350克	100℃/12min	标准蒸	
	H14	南瓜羹	400克	90℃/30min	标准蒸	
	H15	五谷丰登	1000克	120℃/30min	高温蒸	
	H16	蒸酿豆腐	500克	100℃/20min	标准蒸	
	H17	蜜汁蒸南瓜	500克	90℃/30min	标准蒸	
	H18	香菇蒸鹌鹑蛋	400克	100℃/20min	标准蒸	
	H19	木瓜炖雪蛤	2个	100℃/45min	标准蒸	
	H20	姜葱蒸小鲍鱼	8个	100℃/15min	标准蒸	
	H21	清蒸鳕鱼排	400克	100℃/15min	标准蒸	
	H22	清蒸蟹	8个	100℃/25min	标准蒸	
	H23	剁椒鱼头	500克	100℃/23min	标准蒸	
	H24	清蒸鲈鱼	500克	100℃/20min	标准蒸	
	H25	清蒸蒜蓉开背虾	500克	100℃/15min	标准蒸	
	H26	蒜蓉粉丝蒸扇贝	6个	100℃/20min	标准蒸	
	H27	蔓越莓蒸蛋糕	6寸	100℃/30min	标准蒸	
	H28	风味萝卜糕	1000克	100℃/45min	标准蒸	
	H29	芒果糯米糍	400克	100℃/20min	标准蒸	
	H30	百合炖雪梨	1个梨	90℃/45min	标准蒸	
	H31	红豆玉米发糕	8寸	100℃/30min	标准蒸	
	H32	米饭	500克	100℃/40min	标准蒸	
	H33	速冻面点	600克	100℃/30min	标准蒸	
	H34	香菇糯米烧卖	12个	100℃/25min	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	佛跳墙	1500克	160℃/50min	披萨	第三层
	P02	焦糖布丁	3个	170℃/30min	披萨	
	P03	卤烤排骨	500克	180℃/12min	3D烤	
	P04	韩式烤花腩	300克	180℃/15min	3D烤	
	P05	煎烤香茅鸡腿	600克	180℃/25min	3D烤	
	P06	脆皮乳鸽	2只	180℃/28min	3D烤	
	P07	黑椒培根	150克	180℃/7min	上风烤	
	P08	时蔬烤肉串	300克	180℃/18min	披萨	
	P09	香烤牛肉串	300克	185℃/18min	披萨	
	P10	烤酿尖椒	600克	180℃/20min	披萨	
	P11	香烤红薯	1000克	200℃/50min	3D烤	
	P12	蒜蓉烤茄子	1条	180℃/18min	3D烤	
	P13	蜜汁烤玉米	500克	180℃/25min	3D烤	
	P14	烤五彩饭团	6个	180℃/20min	披萨	
	P15	法式焗烤扇贝	6个	180℃/15min	披萨	
	P16	鲜蔬柠香秋刀鱼	2条	180℃/15min	3D烤	
	P17	脆烤多春鱼	200克	200℃/18min	3D烤	
	P18	烤生蚝	4个	180℃/15min	披萨	
	P19	紫苏烤鱼	1000克	190℃/30min	3D烤	
	P20	蒜蓉烤大虾	500克	200℃/10min	披萨	第二层
	P21	香烤辣鱿鱼	500克	200℃/15min	披萨	
	P22	手指小饼干	12个	180℃/10min	披萨	第一层
	P23	椒盐芝麻酥	15个	170℃/15min	披萨	
	P24	迷你桃酥	15个	170℃/15min	披萨	第三层
	P25	戚风蛋糕	8寸	160℃/25min	披萨	
	P26	纸杯蛋糕	9个	150℃/25min	披萨	第三层
	P27	牛奶吐司	450克	165℃/30min	披萨	
	P28	蛋黄溶豆	2个蛋黄	100℃/25min	披萨	第三层
P29	牛角包	4个	180℃/13min	披萨		
P30	蔓越莓软欧包	3个/200克	180℃/13min	3D烤	第三层	
P31	黄油曲奇	12个	170℃/15min	披萨		
P32	葡式蛋挞	9个	210℃/25min	披萨	第二层	
P33	蘑菇培根披萨	8寸	200℃/15min	披萨		
P34	芝心披萨	8寸	200℃/15min	披萨	第三层	
空气炸	F01	面包糠炸鸡块	500克	210℃/16min		空气炸
	F02	炸薯条	300克	200℃/16min		空气炸
	F03	盐酥鸡	300克	210℃/16min		空气炸
	F04	炸豆腐	300克	185℃/20min	空气炸	



## 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
厨房助手	L01	发酵	/	38℃/20min	标准蒸	第二层
	L02	解冻	/	58℃/30 min	标准蒸	
	L03	酸奶	/	38℃/480 min	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。

### ●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。然后打开燃气开关。

#### 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	

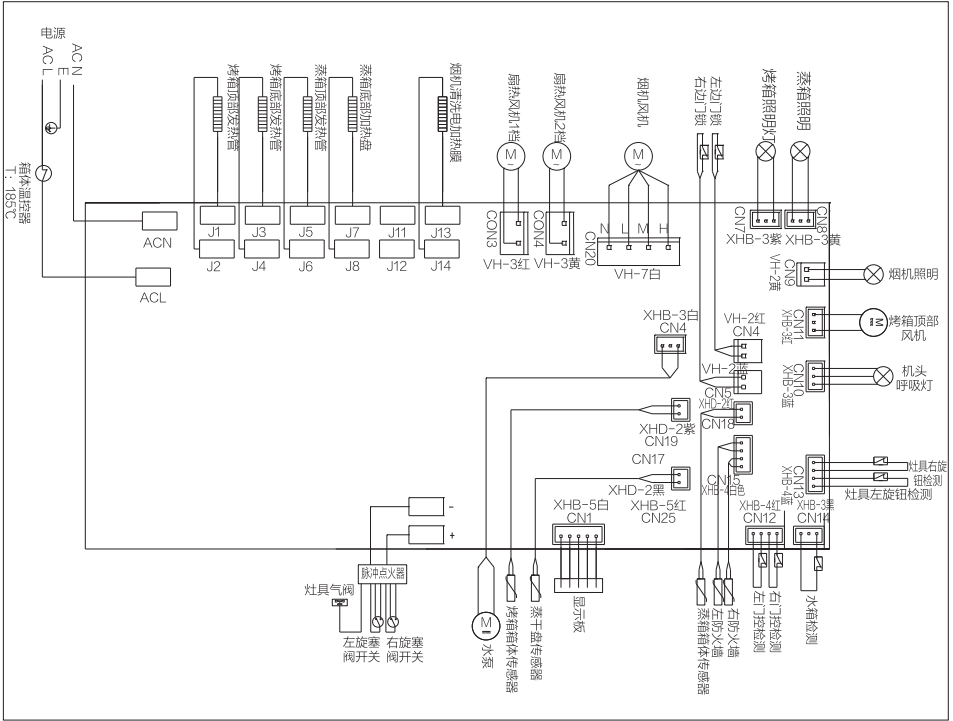


## 常见故障及处理方法

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
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	
	甲基乙烯基（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+镀膜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	<input type="checkbox"/> 上门安装 <input type="checkbox"/> 团购安装		安装次数	第（    ）次	
气源类别	<input type="checkbox"/> 液化石油气 <input type="checkbox"/> 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：					
<input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 上门安装 <input type="checkbox"/> 团购安装		安装次数	第（    ）次	
气源类别	<input type="checkbox"/> 液化石油气 <input type="checkbox"/> 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：					
<input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 上门安装 <input type="checkbox"/> 团购安装		安装次数	第（    ）次	
气源类别	<input type="checkbox"/> 液化石油气 <input type="checkbox"/> 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：					
<input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 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](http://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    GB4806.1-2016  
GB 4706.22-2008    GB/T 17713-2022

第四版