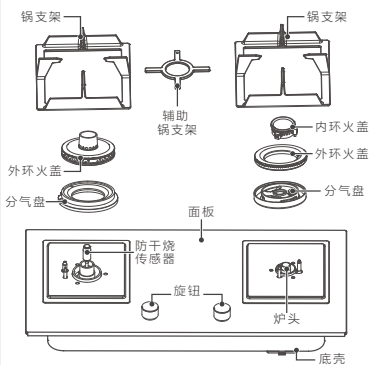


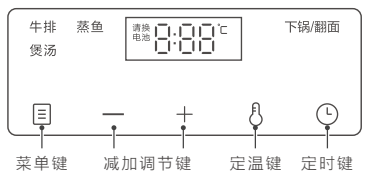
产品示意图

⚠ 注意

- 由于产品在不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准



操作界面



附件清单



- 当灶具作为台灶使用时，可联系售后免费上门安装炉脚。（首次安装）

产品参数

⚠ 注意

- 下表参数仅供参考，具体数据以产品铭牌为准
- 本产品适用全国范围地区，具体生产日期请参考纸箱标贴

产品型号	JZT-MK13GQ3
燃气种类	天然气(12T)
额定燃气压力	2000Pa
额定负荷	左: 3.2kW/右: 5.0kW
能效等级	1级
热效率(%)	≥63
产品尺寸(mm)	800×450×140
报废年限	8年(售出当日起)
净重	详见包装箱明细栏

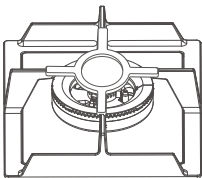
合格证

合格证

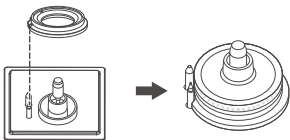
检验员号:01

生产日期:见机身条码

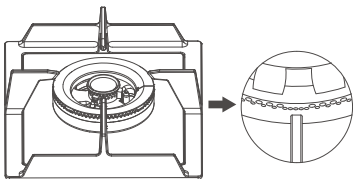
安装放置说明



- 辅助锅支架放置说明：锅具不能平稳放置在锅支架时，可使用辅助锅支架。
- 将辅助锅支架放置于锅支架上（注意辅助锅支架正反方向）。

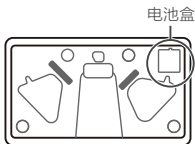


- 左灶头分气盘放置说明：分气盘凹槽对准点火针和热电偶。



- 外环火盖放置说明：外环火盖与分气盘放置平稳无漏火，同时火盖侧边四段小火孔分别对准锅支架的四个支脚。

电池安装



底壳示意图



1. 打开电池盒



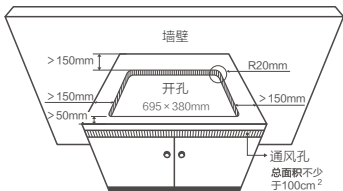
2. 装入电池



3. 关闭电池盒

- 点火声音微弱时，请及时更换电池（2节1号电池），建议您使用高容量碱性电池，可以延长使用时间。

确定位置与开孔

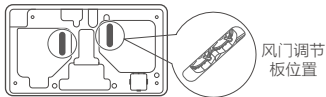


- 请勿将灶具放在强风直接吹入处，开孔时请先咨询我司专业客服人员合适的位置建议；
- 请位于灶具下部，设置总面积不少于100cm²的通风孔，以保持与外部空气流通，否则会造成泄漏燃气积沉而引起爆炸。如使用液化石油气瓶，灶具与气瓶距离应大于100cm；
- 在橱柜可将开孔模板按图示要求放置待开孔的灶台上，用笔沿“中轴边”对称划线，确定开孔位置。灶具开孔与周围墙壁或物品距离应大于150mm。灶具上方应留有100cm以上的空间，如安装吸油烟机，则按吸油烟机的安装要求或预留此空间；
- 根据开孔模板上的尺寸开出孔后，把灶具嵌入孔内，平整即已固定（灶台面承受力需达到80kg以上）。

风门调节

⚠ 注意

- 首次使用请尝试多次点火，以排空管道中空气，如三次点火未能点着火，（每次按压点火不超过3S，点火间隔时间10S），请关闭燃气灶具及气源总阀，报专业人士调试维修
- 用户无需自己进行调节，如需调节，咨询专业维修人员



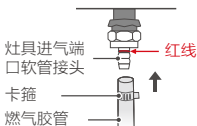
- 风门调节板位于灶具的底部，对火焰燃烧状况起调节作用。正常情况下，灶具的风门已经调节好，无需调节，燃烧时火焰呈蓝色，清晰稳定。

连接气源

⚠ 注意

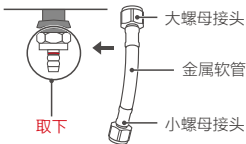
- 如需更换软管，请预约专业人员操作

A. 使用燃气胶管连接



- 燃气胶管端口插入灶具进气端口软管接头（需超过覆盖红线）
- 燃气胶管另一端口与气源总阀端口相连
- 使用附件卡箍箍紧连接处，避免漏气

B. 使用金属软管连接



- 取下灶具进气端口软管接头
- 将金属软管大螺母一端与灶具进气端口相连，拧紧确保密封避免漏气
- 将金属软管小螺母一端与气源总阀端口相连，按紧确保密封避免漏气

确认燃气管连接无漏气

日用小贴士——简单的漏气检测方法：

- 用肥皂水涂在连接处，打开气源总阀，如有气泡产生说明漏气，请关闭气源总阀，再次拧紧连接处，再次检测直至无漏气后方可使用。

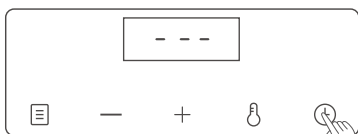
定时操作

a | 点火



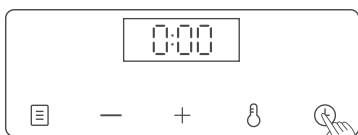
旋转旋钮

b | 进入待机状态



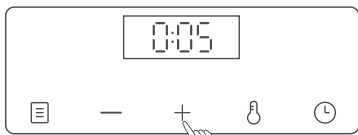
轻触任意键屏幕灯亮，屏幕显示“---”（5s后无按键操作则进入节电状态，熄灭所有显示）

c | 选择定时功能



轻触⌚键进入定时设置状态，屏幕显示“0:00”（5s后无按键操作进入熄屏状态）

d | 调节定时时间



轻触-/+调节定时时间大小(最大设定定时时间180min，最小1min，完成定时设置后，当前时间闪烁5s后确认，启动定时运行功能，开始倒计时)

- 每按一次“+”键，当前时间增加5min，数码屏按“0:00→0:05→0:10→…→3:00→0:00”（循环）。
- 每按一次“-”键，当前时间减少1min，数码屏按“0:00→3:00→2:59→2:58→…→0:00→3:00”（循环）。
- 长按“+”键或“-”键，定时时间以10min/0.2s的频率进行递增/递减操作。
- 运行过程中更改设置：通过点击⌚按钮再次进入定时设置模式，然后通过“+”“-”按钮来进行重新设置时间。

e | 关火

长按⌚按钮，则取消定时运行功能，熄灭所有显示，进入待机状态；若长按其它功能键取消定时运行功能，则选择长按功能键对应的功能；（定时运行过程中，15s后无按键操作则进入节电状态，熄灭所有显示；节电状态下，若有按键操作，则唤醒屏幕，15s后熄灭显示。）

定时时间结束，蜂鸣提示，灶具自动关火

或



旋转旋钮

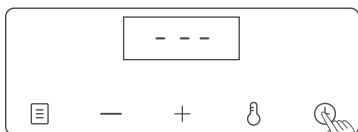
定温操作

a | 点火



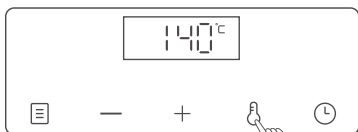
旋转旋钮


b | 进入待机状态



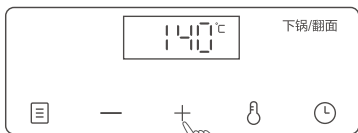
轻触任意键屏幕灯亮，屏幕显示“---”（5s后无按键操作则进入节电状态，熄灭所有显示）

c | 选择定温功能



轻触  键进入定温设置状态，屏幕显示“140°C”（5s后无按键操作，当前温度自动确认启动定温运行功能）


d | 调节定温温度



轻触 -/+ 调节定温温度大小（完成定温设置后，当前温度闪烁5s后确认，启动定温运行功能，当温度达到设定温度后，显示屏“下锅/翻面”图标闪烁时，将食物放入锅中。）

- 每按一次“+”键，当前设置温度+10°C，到达最大设定温度（210°C）时停止增加。
- 每按一次“-”键，当前设置温度-10°C，到达最小设定温度（140°C）时停止减少。
- 运行过程中更改设置：点击“+”“-”按键来进行重新设置温度。

e | 关火

长按  按键，则取消定温运行功能，熄灭所有显示，进入待机状态；若长按其它功能键取消定温运行功能，则选择长按功能键对应的功能；（定温运行过程中，15s后无按键操作则进入节电状态，熄灭所有显示；节电状态下，若有按键操作，则唤醒屏幕，15s后熄灭显示。）



旋转旋钮

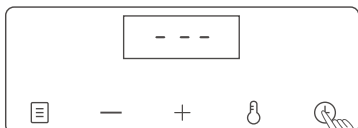
菜单操作

a | 点火



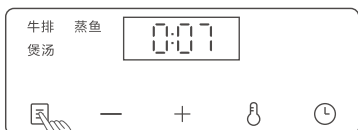
旋转旋钮


b | 进入待机状态



轻触任意键屏幕灯亮，屏幕显示“---”（5s后无按键操作则进入节电状态，熄灭所有显示）

c | 选择菜谱




轻触  键进行菜谱选择，每按一次菜单键，则按照“牛排→蒸鱼→煲汤→牛排”的顺序，循环变化被选择的菜谱

d | 调节定时时间

自动确认

或


确认菜谱后进入默认定时时间

轻触  调节定时时间大小

菜谱程序时间

菜谱名称	菜谱时间	上限时间	下限时间
牛排	0:07	0:09	0:05
蒸鱼	0:17	1:00	0:10
煲汤	1:40	3:00	1:00

e | 关火

长按  按键，则取消菜谱运行功能，熄灭所有显示，进入待机状态；若长按其它功能键取消菜谱运行功能，则选择长按功能键对应的功能；（菜谱运行过程中，15s后无按键操作则进入节电状态，熄灭所有显示；节电状态下，若有按键操作，则唤醒屏幕，15s后熄灭显示。）

定时时间结束，蜂鸣提示，灶具自动关火

或

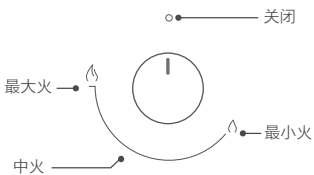


旋转旋钮

操作指引

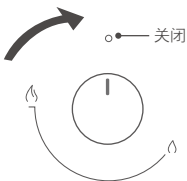
点火

打火使用前，请先安装好电池（2节1号）。



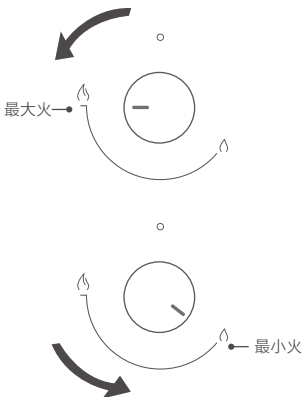
- 将左右旋钮置于 ○ 位置，然后打开气源总阀；
- 按压旋钮并按逆时针方向旋转至 🔥 位置；
- 在点着火后，请持续按压旋钮3-5秒后再松手。

熄火



- 顺时针旋转回 ○ 位置，关闭气源。

调节火力



- 火力档位调节可参见上图。

防干烧传感器




- 防干烧炉头的锅支架上不放锅具的情况下，大火燃烧几分钟后，灶具会切断气源关火，防止火灾等安全事故的发生。若立即进行重新点火，则不能点火成功，待干烧保护恢复后（20秒左右）才能正常点火。
- 请确保锅底和防干烧传感器有效接触，否则干烧保护功能将不能可靠启动；该功能一般在锅具烧干后几分钟内启动。干烧保护后，若立即进行重新点火，则不能点火成功，待干烧保护恢复后（20秒左右）才能正常点火。
- 非正常烹饪操作会导致传感器探测到温度超过干烧保护启动温度并发生断火，此情况属正常现象，用户需重新点火完成烹饪。
- 如防干烧传感器粘有油污等，请及时清理；清理维护过程中，需避免用力过大造成防干烧传感器永久性倾斜不能复位。
- 使用炉头干烧保护功能时，请采用锅底直径不小于100mm的不锈钢或铁质平底锅，请勿使用尖底锅，否则，容易碰坏防干烧传感器，从而使该炉头不能正常工作。
- 如果锅底和防干烧传感器没有有效接触，就不能准确地检测到锅内的温度变化，使用过程中可能出现断火等现象。

锅具选择


⚠ 注意

- 厚壁：2.5mm以上，薄壁：2.5mm以下

锅具种类		煎煮菜谱 鱼汤	煲汤菜谱 鸡/排骨汤	蒸类菜谱 蒸鱼/蛋羹	煮类菜谱 煮饺子/面	煎类菜谱 煎牛排	定温油炸
蒸锅 	材质： 铝/铝合金、铁	✓	✗	✓	✓	✓	✓
	材质： 不锈钢厚壁	✗	✗	✗	✓	✓	✓
	材质： 不锈钢薄壁	✗	✗	✓	✓	✗	✗




⚠ 注意

- 请确认锅底与防干烧传感器是否紧密接触
- 因锅的大小、种类不同，请确认锅具是否放置平稳，否则防干烧传感器不能正常使用

锅具种类		煎煮菜谱 鱼汤	煲汤菜谱 鸡/排骨汤	蒸类菜谱 蒸鱼/蛋羹	煮类菜谱 煮饺子/面	煎类菜谱 煎牛排	定温油炸
平底煎炒锅 	材质： 铝/铝合金、铁	✓	✗	✓	✓	✓	✓
	材质： 不锈钢厚壁	✓	✗	✓	✓	✓	✓
	材质： 不锈钢薄壁	✗	✗	✓	✓	✗	✗

⚠ 注意

- 若砂锅底部有凹槽部分，请将锅支架卡在砂锅底部凹槽部分，确保锅底与防干烧传感器紧密接触，以免温度过高触发防干烧保护断火。

锅具种类		煎煮菜谱 鱼汤	煲汤菜谱 鸡/排骨汤	蒸类菜谱 蒸鱼/蛋羹	煮类菜谱 煮饺子/面	煎类菜谱 煎牛排	定温油炸
煎锅 	材质： 铝合金、铁	✗	✗	✗	✗	✓	✗
砂锅 		✗	✓	✗	✗	✗	✗
耐热玻璃锅 		✗	✗	✓	✓	✗	✗

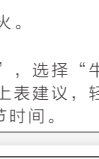
牛排

△ 注意

为了使防干烧传感器及智能菜谱能正常工作，请遵守以下事项：

- 打开燃气灶前，请擦干锅内表面水分并加入烹饪油。
- 智能烹饪过程，请根据显示提示操作，不要自行下锅、翻面等。
- 请将牛排放置在锅底正中央位置。
- 烹饪过程中不要移动或抬起锅具。
- 冷冻过后的牛排须放到冰箱冷藏里解冻，然后放到室温下等待60分钟。
- 牛排煎好以后请稍微放在盘中加盖放置2~3分钟。

适用锅具	建议食材厚度 (cm)	建议烹饪时间 (min)
锅具直径：26-32cm 平底煎炒锅、煎锅 材质：铝/铝合金、铜、铁、不锈钢厚壁	2	5
	2.5	7
	3	9



旋转旋钮点火

a | 放置锅具

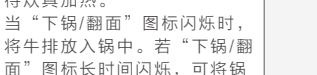
将烹饪用锅具放置在左侧灶头。

b | 点火

旋转旋钮点火。

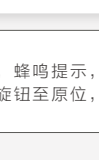
c | 选择菜谱

轻触“菜单”，选择“牛排”模式，根据上表建议，轻触“-/+”调节时间。



d | 按照提示进行烹饪

- 向锅内加入适量食用油，并等待炊具加热。
- 当“下锅/翻面”图标闪烁时，将牛排放入锅中。若“下锅/翻面”图标长时间闪烁，可将锅内牛排向锅中心位置挪动，直至“下锅/翻面”图标熄灭。
- 当“下锅/翻面”图标再次闪烁时，将牛排翻面。若“下锅/翻面”图标长时间闪烁，可将锅内牛排向锅中心位置挪动，直至“下锅/翻面”图标熄灭。
- 火力自动调节，完成烹饪过程。



旋转旋钮

e | 关火

定时结束后，蜂鸣提示，自动关火，旋转旋钮至原位，完成烹饪。

蒸鱼

△ 注意

为了使防干烧传感器及智能菜谱能正常工作，请遵守以下事项：

- 打开燃气灶前，请提前备好食材并在左炉头上平稳放置锅具。
- 智能烹饪过程，请严实地盖好锅盖并且过程中不要频繁揭盖。
- 烹饪过程中不要添加冷水。
- 烹饪过程中不要移动或抬起锅具。

适用锅具	适合水量
蒸锅锅具直径：26-32cm 平底煎炒锅锅具直径：大于32cm 材质：铝/铝合金、铁、不锈钢薄壁	• 加入适量的水，约为1.0-1.5L
	• 水量太少容易烧干锅造成危险，水量太多容易增加烧水的时间影响鱼肉的蒸汽传热

适用食材	不适用食材
鲈鱼、武昌鱼、鱼头等鲜鱼；	• 干制鱼；大鱼（净含量大于450g）请打开鱼腹部放置或开花刀或切片蒸制，同时加长设置时间

建议水量1.0L-1.5L 建议食材量250g-400g
建议烹饪时间16min-18min



旋转旋钮点火

a | 放置锅具

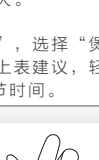
将已加入食材、水和调料的蒸锅放置在左侧灶头。

b | 点火

旋转旋钮点火。

c | 选择菜谱

轻触“菜单”，选择“蒸鱼”模式，根据上表建议，轻触“-/+”调节时间。



旋转旋钮

d | 按照提示进行烹饪

火力自动调节，完成烹饪过程。

e | 关火

定时结束后，蜂鸣提示，自动关火，旋转旋钮至原位，完成烹饪。

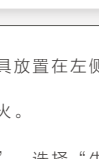
煲汤

△ 注意

为了使防干烧传感器及智能菜谱能正常工作，请遵守以下事项：

- 打开燃气灶前，请提前备好食材并在左炉头上平稳放置好砂锅。
- 智能烹饪过程，请严实地盖好锅盖并且过程中不要频繁揭盖。
- 烹饪过程中不要添加冷水。
- 烹饪过程中不要移动或抬起锅具
- 自动烹饪程序适用砂锅的材质可为陶瓷、理辉石、麦饭石。
- 自动烹饪程序适用鸡、鸭、鸽子等禽类肉食材和排骨、牛骨、羊骨等骨类食材。避免因血沫溢锅，食材需要焯水处理；为保证口感，建议肉类和骨类食材处理成3cm³左右块状。
- 操作时根据下表建议添加水量和食材量，要求食材和水量不超过锅具容积的80%，即锅身的4/5水位。

适用锅具	建议水量 (L)	建议食材量 (g)	建议烹饪时间 (min)
2.5-3.0L砂锅	1.3	350	75
4.5-5.0L砂锅	2.4	600	100
6.0-6.5L砂锅	3.2	800	180



旋转旋钮点火

a | 放置锅具

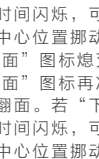
将已加入食材、水和调料的砂锅放置在左侧灶头。

b | 点火

旋转旋钮点火。

c | 选择菜谱

轻触“菜单”，选择“煲汤”模式，根据上表建议，轻触“-/+”调节时间。



旋转旋钮

d | 按照提示进行烹饪

火力自动调节，完成烹饪过程。

e | 关火

定时结束后，蜂鸣提示，自动关火，旋转旋钮至原位，完成烹饪。

油炸或油煎

⚠ 注意

- 煎炸时间设置需要根据食物储存温度/食物量作适当调整，锅具材质/厚度/油量等也会少量影响
- 定温有一定偏差，具体测试验证方法美的具有最终解释权

	适用锅具	适合油量
油炸	平底煎炒锅 材质：铁，铝/铝合金，铜，厚底不锈钢	500mL-1L
油煎	平底煎炒锅、煎锅 材质：铝合金不粘锅，铜	-

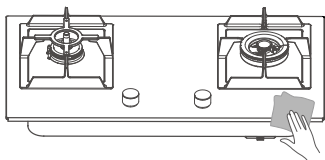
恒温煎炸温度设置参考

温度范围 (140-210℃)	140	150	160	170	180	190	200	210
油 炸	速冻薯条						■	■
	速冻鸡柳/骨肉相连						■	■
	天妇罗/炸虾仁						■	■
	油条						■	■
	肉丸子					■	■	
	拔丝土豆	■	■					
	溏心蛋	■						
	鸡蛋		■	■				
	牛排/猪排						■	■
	豆腐				■	■		
	薄饼（面汤饼）						■	■
薄饼（干面饼）				■	■			

电量提醒功能

- 当屏幕上显示“请换电池”时表示电池电量偏低，干烧保护功能不能启动，所有功能不可设置，建议尽快更换碱性电池，不要使用普通碳性电池。
- 若出现低电量提醒时，显示板功能无法正常使用，请及时更换新电池。左炉头正常点火，但只能维持小火状态。

表面清洁

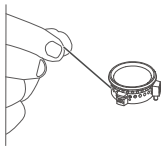


- 定期检查燃气橡胶管有无老化、裂纹，建议定期更换，1年为佳；
- 建议每天使用后，使用柔软的抹布、中性或专用清洁剂擦拭清洁灶具面板及四周，切勿使用钢丝球等硬物清洗面板；



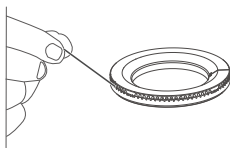
- 建议定期擦拭点火针、热电偶。

内环火盖清洁



- a | 向上取下内环火盖；
- b | 用薄铁片或钢针清理火孔中的污物和积碳。

外环火盖清洁



- a | 向上取下外环火盖；
- b | 用薄铁片或钢针清理火孔中的污物和积碳。
- c | 清洁完后，需检查并确保火盖放置平稳。

常见问题

故障处理

火盖上无火焰或火焰模糊伴随呼呼声

可能的原因:

- 1.内外环火盖没有放好
- 2.气源总阀未打开或燃气用完
- 3.燃气胶管弯折或压扁无法送气

应对的方法:

- 1.检查并确认火盖放置平稳，待灶具冷却后进行，防止烫伤
- 2.打开气源总阀或更换燃气
- 3.展直或更换胶管

点不着火

可能的原因:

- 1.电池没有电(方向不正确)
- 2.点火针头部被积垢堵塞燃气管内可能混有空气

应对的方法:

- 1.更换电池（调整电池方向），待灶具冷却后进行，防止烫伤关闭气源擦拭点火针
- 2.反复点火可排除管内空气，如三次点火未能点着火（每次按压点火不超过3S，点火间隔时间10S),请关闭燃气灶具及气源总阀，报专业人士调试维修

闻到煤气味(漏气)

可能的原因:

- 1.燃气灶具及气源总阀未关闭
- 2.燃气泄漏
- 3.燃气胶管，如已老化、裂纹各连接处未连接好

应对的方法:

- 1.关闭燃气灶具及气源总阀
- 2.在燃气泄漏并处理完毕前，不可点火或开关电器设备不可插拔各种电源插头，不要在现场使用手机，否则明火或电火花极易引燃燃气，造成火灾或爆炸事故关闭燃气灶具及气源总阀再更换胶管
- 3.正确连接好燃气管

火焰发黄

可能的原因:

- 1.液化气快用完
- 2.内外环火盖的火孔被堵塞

应对的方法:

- 1.关闭燃气灶具及气源总阀再更换液化气
- 2.正确清理内外环火盖的火孔

火焰发红

可能的原因:

- 1.空气湿度大，油烟大

应对的方法:

- 1.属正常现象

燃烧时产生离焰或回火并发出噪音

可能的原因:

- 1.风门板未调整好
- 2.炉头火焰口堵塞
- 3.火盖没有套入炉头
- 4.喷嘴堵塞

应对的方法:

- 1.调整风门板
- 2.清理炉头火焰口
- 3.火盖套入炉头
- 4.清理喷嘴

常见问题

故障代码

屏幕显示代码E01

可能的原因

- 显示板和电源板通信故障

故障处理方法

- 请联系客服，由专业人士维修

屏幕显示代码E02

可能的原因

- 温度传感器故障

故障处理方法

- 请联系客服，由专业人士维修

屏幕显示代码HH

可能的原因

- 防干烧高温报警

故障处理方法

- 防干烧探头自然冷却到常温即可正常使用

包修政策

具体包修政策请在“美的服务”微信公众号上查询。