

商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司
制造商：浙江苏泊尔厨卫电器有限公司
地址：浙江省绍兴市柯桥区经济技术开发区兴滨路
全国服务热线：400-8899-717
网址：www.supor.com.cn

版本号：JJZ·SM14:VER1.0
执行标准号：GB 16410-2020
GB 30720-2014
GB 4706.1-2005
GB 4706.22-2008

SUPOR 苏泊尔

集成式燃气灶具

JJZ(T/Y)-SUP-C-AQ70D

目录

一. 注意事项	01
二. 使用说明	02
三. 安装方法	09
四. 产品特点	13
五. 电路原理图	13
六. 技术参数	14
七. 保养和维护	15
八. 蒸烤箱的拆卸	16
九. 装箱清单	18
十. 有害物质清单	19
十一. 常见故障的排除方法	20
十二. 告用户环境影响书	21
十三. 食品接触材料信息表	22
十四. 售后服务	23

合格证

检查结论：合格
检查员号：A01
生产日期：
浙江苏泊尔厨卫电器有限公司



微信扫一扫
加入会员 售后无忧

使用说明书

使用前请仔细阅读此说明书，并妥善保管。产品以包装实物为准，若有改型，恕不另行通知。

苏泊尔产品保修卡

产品名称 _____ 购买者姓名 _____
 产品型号 _____ 电话 _____
 出厂日期 _____ 地址 _____ 邮编 _____
 发票号码 _____ 商场名称 _____
 购买日期 _____ 地址 _____
 商场盖章 _____ 邮编 _____ 电话 _____



苏泊尔产品
意见反馈卡

产品名称 _____ 购买者姓名 _____
 产品型号 _____ 电话 _____
 出厂日期 _____ 地址 _____ 邮编 _____
 发票号码 _____ 商场名称 _____
 购买日期 _____ 地址 _____
 商场盖章 _____ 邮编 _____ 电话 _____



维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			



客户意见栏

 _____ 客户签名 _____

请用户认真填写该卡，并经商场盖章，并在30天内寄回本公司顾客服务部。本公司将为您建立用户服务档案，为您的产品实行跟踪服务。

该卡请寄回本公司顾客服务部
 浙江省绍兴市柯桥区经济技术开发区兴滨路（312073）顾客服务部

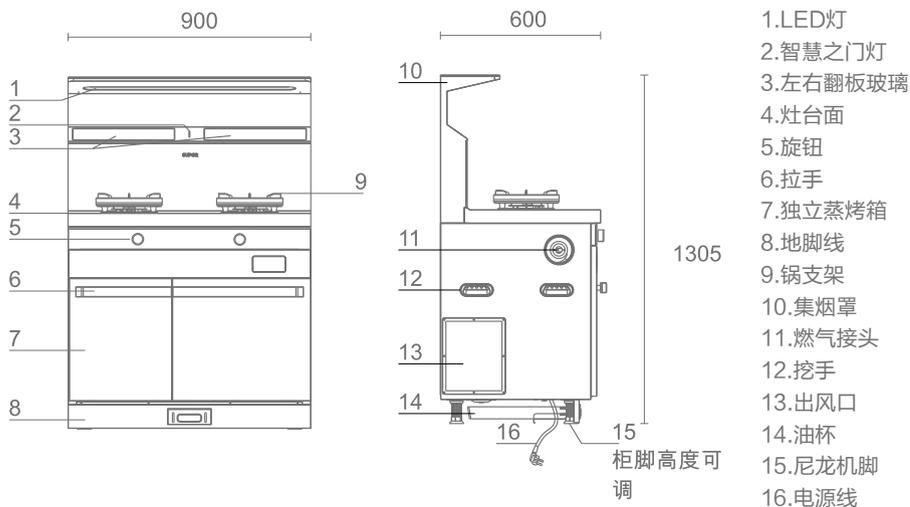
一 注意事项

- ◆ 本产品所使用的气源，必须和铭牌标明的气源保持一致，切勿混用其他气源。
- ◆ 本产品与气源连接必须使用燃气专用不锈钢波纹管。
- ◆ 本产品使用中要注意通风，请经常开窗或打开换气扇，以保证新鲜空气对流换气。
- ◆ 切勿插入铁丝、螺丝等异物堵塞排气及吸气口，以免发生危险。
- ◆ 本产品使用前请检查燃烧器配合是否准确，以免燃烧器漏火造成变形。
- ◆ 切勿将易燃物品置于灶底或接近灶身。
- ◆ 切勿在点火时触摸点火针，否则容易电伤。
- ◆ 本产品只适合成年人使用。
- ◆ 在使用本产品时请勿外出或就寝，发现漏气立即关闭气源总开关，切勿拔、插电器开关，应打开门窗，使空气自然流通。
- ◆ 本产品只可用来煮食、烧水，切勿用来烘干毛、衣服等，以免发生危险。
- ◆ 请经常用肥皂水抹在各个接头处确认是否漏气！燃烧用的气体，由于含有特殊化学物质，当空气中的燃气达到一定量时，即可嗅出有臭鸡蛋味。
- ◆ 如果确认漏气时，请立即关闭燃气表前的总阀门，然后打开门窗通风换气。严禁打开换气扇、抽油烟机的开关，此时严禁用明火检查漏气处！
- ◆ 在更换瓶装液化石油气时，需调节新更换的瓶装液化石油气配套的减压阀，将出气压力调节在2500-3000Pa，若超出其范围将影响集成灶的寿命。
- ◆ 禁止用炉头直接烘烤元器件，以防止集烟罩、灯光板和电器元件的损坏。
- ◆ 本产品使用期间会发热，注意避免接触发热单元。金属物体如刀、叉、勺和盖不应放在灶台面上，因为它们可能变热。
- ◆ 如果不按照说明书规定的方法清洗，本产品有起火危险。
- ◆ 本产品的风机系统是通过电机带动涡轮排出气体的，排出的气体不应排到用于排出燃烧煤气或其它燃料的烟雾使用的热烟道中。
- ◆ 使用蒸烤箱烹饪时，请不要频繁打开蒸烤箱柜门。
- ◆ 将烹饪容器从蒸烤箱中取出时，应当使用器皿叉或带上隔热手套，以免高温烫伤。
- ◆ 烹饪食物时请小心操作，不要将食物的容器侧倾而使汤液流出。
- ◆ 不要使用具有腐蚀性的液体接触蒸烤箱，这样会损坏您的蒸烤箱。
- ◆ 每次使用蒸烤箱后，请及时清洗并擦干机器，以免冷凝后的浓缩物对机器产生腐蚀作用。
- ◆ 请使用额度电流16A以上的插座，必须有可靠接地；如不符合要求，则请专业人员更换16A插座，确保蒸烤箱供电需求。
- ◆ 本产品的安全使用年限为8年，自购机之日起开始计算。
- ◆ 为安全起见，若长时间不使用集成灶，请关闭旋钮以及气源总阀。
- ◆ 为避免可能出现的电击，换灯前应确定器具已断开电源。
- ◆ 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，如果烤箱门的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎。

- ◆ 在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。
- ◆ 不能使用蒸汽清洁器。
- ◆ 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更换。

二 使用说明

■ 构件名称



(图示产品以实物为准)

■ 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、右燃烧器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标位置时，内圈火力变成最小，火焰燃烧状态鉴别如下：

十四 售后服务

服务政策：

自购买日起三年内，在家庭正常使用情况下，购买者可凭购买商场盖章的销售发票、《苏泊尔产品保修卡》等购买凭证享受到苏泊尔提供的上门服务。

下列情况之一者，不属于免费维修范围：

- ◆ 由于没按说明书的要求操作而造成的故障；
- ◆ 由于跌落、碰撞等人为因素而造成的故障；
- ◆ 由于自行拆卸、修理而造成的故障；
- ◆ 由于意外、误用、乱用、故意损坏而造成的故障；
- ◆ 商业用途上造成的变色、擦伤、积垢或过热损坏等所造成的故障；
- ◆ 使用年限之内的超保产品。

对于超过保修期（且在安全使用年限内）或不属于免费维修的产品，本公司顾客服务部也会热情为您服务。

- ◆ 制造单位有改型的权利，恕不另行通知；
- ◆ 本说明书上所有内容均经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，本公司保留最终解释权。

◆ 本产品用于营业场经营使用时，整机保修期为六个月。

联系我们：

感谢您对苏泊尔产品的信任与支持！为了更及时地为您提维修、咨询等服务，请认真填写《苏泊尔产品保修卡》，并妥善保管。您在使用过程中如有疑问，欢迎拨打全国服务热线400-8899-717或发Email至serviced@supor.com邮箱与我们联系，我们将尽快给予您满意的答复。

顾客服务部联系方式：

地址：浙江省绍兴市柯桥区经济技术开发区兴滨路

邮编：312073

全国服务热线：400-8899-717

服务网点联系方式如有变动，敬请查询www.supor.com.cn苏泊尔集团网站。

十三 食品接触材料信息表 材

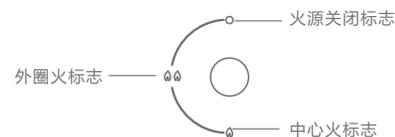
请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品符合相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准的符合性信息说明如下：

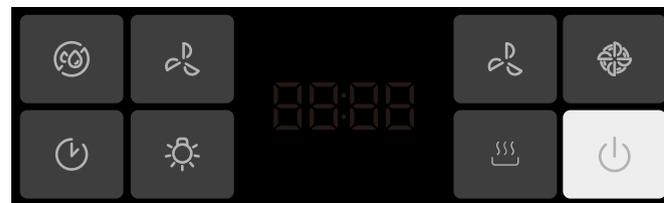
食品接触用材料		执行标准	符合标准情况
金属	不锈钢06Cr19Ni10(内腔、蒸盘、烤盘等)	GB4806.9-2016	符合
	不锈钢1Cr17Mn6Ni5N(左右搁架)	GB4806.9-2016	符合
	不锈钢0Cr25Ni20(加热管)	GB4806.9-2016	符合
塑料	聚碳酸酯(PC)(水箱组件、三通等)	GB4806.7-2016	符合
	聚甲醛(POM)(水泵、水阀等)	GB4806.7-2016	符合
玻璃	玻璃(门、微晶玻璃等)	GB4806.5-2016	符合
橡胶	橡胶(水管、密封圈、排水弯头等)	GB4806.11-2016	符合

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！

- (1) 燃烧良好--火焰淡蓝色，无黄焰，离焰
- (2) 空气不足--火焰伸长，火焰呈黄色（调节喷嘴处螺帽-调大进风口）
- (3) 空气过多--火焰悬浮或明显抖动的离焰状态（调节喷嘴处螺帽-调小进风口）



■ 吸油烟机控制器说明



一、按键说明

从左往右从上往下依次“智旋干洗”键、“定时”键、“左档”键、“照明”键、“右档”键、“保温”键、“爆炒”键、“电源”键。

二、功能说明

1. 接通电源，按“电源”键开机进入待机状态。

2. 风速档位

待机状态下，按“左档”、“右档”键可分别调整左、右进风口的风量。

3. 爆炒功能

待机状态下，按“爆炒”键，烟机进入爆炒状态，运行一定时间后自动退出爆炒状态。在爆炒状态下按“爆炒”键可退出爆炒状态。

4. 保温功能

待机状态下，按“保温”键，开启保温功能，保温时间为120分钟，保温过程中，再按“保温”键可退出保温功能。

5. 联动功能

烟灶联动功能：烟机会根据灶具不同火力大小自动调整风量，旋钮复位后进入3分钟延时状态，倒计时完成后，进入待机状态。

蒸烤箱联动功能：启动蒸烤箱可开启风机和照明灯，蒸烤箱烹饪结束后进入3分钟延时状态，倒计时完成后，进入待机状态。

6. 照明

待机状态下，按“照明”键，可开启照明灯，再按一次“照明”键，照明灯关闭。

照明灯开启时，按“电源”键关机后，照明灯也可关闭。

照明亮度调节模式：照明灯打开情况下，长按“照明”键，“照明”键闪烁，此时按“左档”、“右档”键可调整照明灯亮度，再按“照明”键确认并退出调节模式。

7. 智能清洗

自动清洗：电机连续运行0.5小时后按电源键关机或运行2小时无任何按键操作进入自动关机时，进入清洗状态。

手动清洗：在待机状态下，长按“智旋干洗”键，左右翻板打开，进入清洗状态。清洗过程中，风量调节按键无效，按“电源”键或长按“智旋干洗”键可退出清洗模式。

8. 延时关机

风机运行时，按“电源”键，风机以弱档运行，进入3分钟延时状态，时间到后进入关机状态；延时过程中，再按“电源”键，直接进入关机状态。进入关机状态前如风机运行时间超0.5小时，则先自动清洗再进入关机状态。

9. 定时功能设置—仅针对左边炉头

在左边炉头工作下，按“定时”键进入定时功能设置，定时键和档位键指示灯闪烁，按“左档”键递减，按“右档”键递增，再按“定时”键，时间调整完成，定时键指示灯常亮显示，退出设置模式。定时过程中，长按“定时”键或者关闭左边炉头，定时取消；定时结束关闭左边炉火。

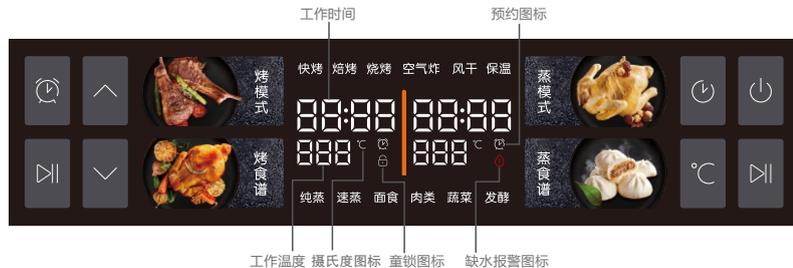
10. 时钟设置

待机状态下，长按“爆炒”键，进入时间设置模式，小时档闪烁显示，按“左档”键递减，按“右档”键递增，再按“爆炒”键，小时档数值确定，分钟档闪烁显示，按“左档”键递减，按“右档”键递增，再按“爆炒”键，时间调整完成，退出设置模式。

11. 其它

在电源键开启下，待机状态下5分钟无任何按键操作自动关机，只开照明情况下2小时无任何按键操作自动关机。

■ 蒸烤箱控制器说明



一、按键说明

按键面板是左烤右蒸，烤箱从左往右：“预约”键、“增加”键、“烤模式”键、“开始/暂停”键、“减少”键、“烤食谱”键，蒸箱从右往左：“电源”键、“时间”键、“蒸模式”键、“开始/暂停”键、“温度”键、“蒸食谱”键。

二、功能说明

- “烤模式”键：在待机/功能模式下，按“烤模式”键，再通过加减键，选择功能菜单。在工作，或者关机模式下，“烤模式”键可以切换烤箱照明灯。
- “烤食谱”键：在待机/功能模式下，按“烤食谱”键，再通过加减键，烤箱选择食谱。烤箱有29个食谱可以选择，依次为P01-P29。

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	请与维修部门联系
E-2	底盘温度传感器损坏或接触不良	请与维修部门联系
E-3	温度升不上去，加热管损坏	请与维修部门联系
E-4	显示板与主控板通讯错误	请与维修部门联系
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	请与维修部门联系
柜门打开未关闭	关上蒸烤箱柜门	
首次使用时，蒸烤箱冒烟	防护油正在散发	打开柜门，使房间通风
柜门拆下后，不能装上	柜门未正确安装	正确安装柜门
显示屏显示dor	工作中柜门打开	关上蒸烤箱柜门
水盒缺水图标闪烁	水盒缺水	将水盒注满水并推到位后，再按“开始/暂停”键恢复
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	请与维修部门联系
	原因3：柜门密封不严	请与维修部门联系

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。

十二 告用户环境影响书

- 本部分根据需要明示以下内容
- 产品使用更换后的配件请妥善处理，避免对环境造成污染。
- 请认真负责地处理包装材料，再加工或再利用包装材料可以节约原材料，减少废料。
- 本产品尽可能使用适合环境并易于回收的包装材料。（可选：硬纸板包含100%的再生纸，泡沫是发泡聚苯乙烯，包装塑料薄膜是聚乙烯……）
- 经维修确认无法继续使用的部件包含可再利用的有用材料，请处理给废品收购点，便于公司回收再利用。
- 请勿让儿童玩耍塑料和薄膜包装箱，易产生窒息事故。
- 本产品使用过程中，会排出CO、CO₂、NO_x等废气，应保持室内通风。如果通风环境不良，会造成废气浓度加高而影响健康，甚至造成缺氧中毒，人身伤亡。

十一 常见故障的排除方法

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	气源总开关未开	打开气源总开关
		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	调整喷嘴处螺帽，减小进风口
	漏气（或有异味）	不锈钢波纹管连接不好或裂口	加以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	调节喷嘴处螺帽，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
	回火(在炉头内燃烧)	空气量过多	调节喷嘴处螺帽，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
燃烧成分有波动		关闭灶具，查明原因	
报警并显示警告代码E7	风道入口温度超过规定值	暂停使用，等待冷却并使旋钮复位	
离焰	空气量过多或减压阀压力过高	调节喷嘴处螺帽，减小进风口或调整减压阀	
油烟机部分	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
	灯不亮	灯座接触不良	维修或更换
灯坏		更换灯	

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
空气炸	180℃	18分钟	30~220℃	5~90分钟
风干	70℃	90分钟	30~70℃	5~90分钟
保温	60℃	60分钟	50~80℃	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
蔬菜	98℃	18分钟	70~100℃	5~60分钟
发酵	38℃	60分钟	30~45℃	5~60分钟

- “蒸模式”键：在待机/功能模式下，按“蒸模式”键，再通过加减键，选择功能菜单。在工作，或者关机模式下，“蒸模式”键可以切换蒸箱照明灯。
- “蒸食谱”键：在待机/功能模式下，按“蒸食谱”键，再通过加减键，选择蒸箱食谱。蒸箱有19个食谱可以选择，依次为P30-P48。
- “电源”键：在关机状态下，短按“电源”键，开机。在开机状态下，短按“电源”键，机器进入了关闭模式。
- “开始/暂停”键：分为蒸箱“开始/暂停”键和烤箱“开始/暂停”键。
- “时间”键：选择设置蒸箱或者烤箱工作时间。
- “温度”键：选择设置蒸箱或者烤箱工作温度。
- “增加”键：在设置模式下，增加设置参数值（温度/时间/食谱代码）。
- “减少”键：在设置模式下，减小设置参数值（温度/时间/食谱代码）。
- “预约”键：设置蒸箱，烤箱的预约时间。

功能操作，以蒸箱作为说明，烤箱类同

1、开机

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8字；亮2S后灭；短按“电源”键，开机。待机状态下，不进行任何操作，一段时间后关机。

2、功能选择状态

在待机状态下，按“蒸模式”键，可以进入蒸箱功能模式设置方式，此时蒸模式图标全亮，可以通过“加、减”键来选择相应功能，此时对应的功能图标闪烁，屏幕

显示实烹饪温度和烹饪时间。此时短按“温度”键，进入工作温度设置，此时工作温度闪烁，通过“加、减”键调整好工作温度；再短按“时间”键，进入工作时间设置状态，此时工作时间闪烁，通过“加、减”键调整好工作时间，短按蒸箱“开始/暂停”键进入工作状态。如果没有按键启动，则2分钟后退出回到待机状态。

3、智能食谱方式

在待机模式下，按“蒸食谱”键，可以进入蒸箱食谱方式，此时蒸食谱图标全亮，温度栏显示相应温度，时间栏显示相应食谱代码，比如说是：P30,P31。并可以通过“加、减”键来设置相应的食谱方式。此时短按“温度”键，进入工作温度设置，此时工作温度闪烁，通过“加、减”键调整好工作温度；再短按“时间”键，进入工作时间设置状态，此时工作时间闪烁，通过“加、减”键调整好工作时间，短按蒸箱“开始/暂停”键进入工作状态。如果没有按键启动，则2分钟后退出回到待机状态。

4、暂停状态

在工作模式下，通过短按“开始/暂停”键进入到暂停模式，在暂停模式下，可以按功能键重新选择机器功能，也可能通过“时间”键或“温度”键，调整相应的工作时间和工作温度。设置完毕后，再短按“开始/暂停”键进入到正常的工作模式。在暂停状态下，不进行任何操作，一段时间后退出暂停状态，进入关机状态。

5、工作结束模式

工作时间走完，烹饪完成，显示屏显示“End”，并且蜂鸣器鸣叫，提示用户烹饪完成。一分钟后，自动返回到待机模式。

6、预约功能

短按“预约”键，“预约”键灯全亮，数码管显示预约时间，按“增加”“减少”键可以设置预约时间，短按一次，增加/减小十分钟。

7、缺水提醒功能

使用过程中，如果水盒缺水，水盒指示灯闪烁并有报警声，将水盒注满水并推到位后，再按“开始/暂停”键，水盒缺水指示灯熄灭，重新开启。

■ 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。

◆水盒不得注入热开水，且不要超过最大水位的标识。

◆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。

◆为保护机器，工作结束后散热风机将延时关闭。

十 有害物质清单

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。但这只是因为是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、⑩ 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。

九 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	在整机包装内
2	火盖组件	2套	在整机包装内
3	锅支架	2个	在整机包装内
4	大抱箍	1个	用于抱紧排烟管与止回阀
5	止回阀	1个	在整机包装内
6	止回阀固定件	1套	6只木螺钉、6个膨胀塑料套
7	安装附件	1套	2个蝶形螺栓含垫圈
8	油杯	1个	在整机包装内
9	出风管	1个	在整机包装内
10	海绵，清洁布	1套	在整机包装内
11	有孔蒸盘，无孔蒸盘	1套	在整机包装内
12	无孔烤盘，空气炸篮	1套	在整机包装内
13	隔热手套	1个	在整机包装内

注：如因实际需要，装箱清单有所更改，请以实际附件为准。

■ 食谱列表（烤箱部分）

美食代码	菜名	默认温度 (°C)	默认时间 (分钟)	对应加热模式	温度调节范围 (°C)	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	焙烤	155~195	01~45
P15	蛋挞	180	20	焙烤	170~210	01~40
P16	粤式菠萝包（烤）	140	20	焙烤	135~175	01~37
P17	蔓越莓饼干	130	20	焙烤	120~160	01~45
P18	网红曲奇	135	18	焙烤	115~155	01~45
P19	蛋黄酥	150	30	焙烤	130~170	01~55
P20	戚风蛋糕6寸	130	50	焙烤	120~160	01~50
P21	吐司	130	25	焙烤	120~205	01~55
P22	焦糖布丁（烤）	165	30	焙烤	145~185	01~50
P23	香草舒芙蕾（烤）	175	13	焙烤	155~195	01~35
P24	空气炸薯条	180	12	空气炸	120~200	01~90
P25	空气炸鸡米花	180	10	空气炸	120~200	01~90
P26	空气炸年糕	180	8	空气炸	120~200	01~90
P27	蒜香吐司条	180	7	空气炸	120~200	01~90
P28	空气炸豆腐	200	20	空气炸	120~200	01~90
P29	空气炸花生米	160	9	空气炸	120~200	01~90

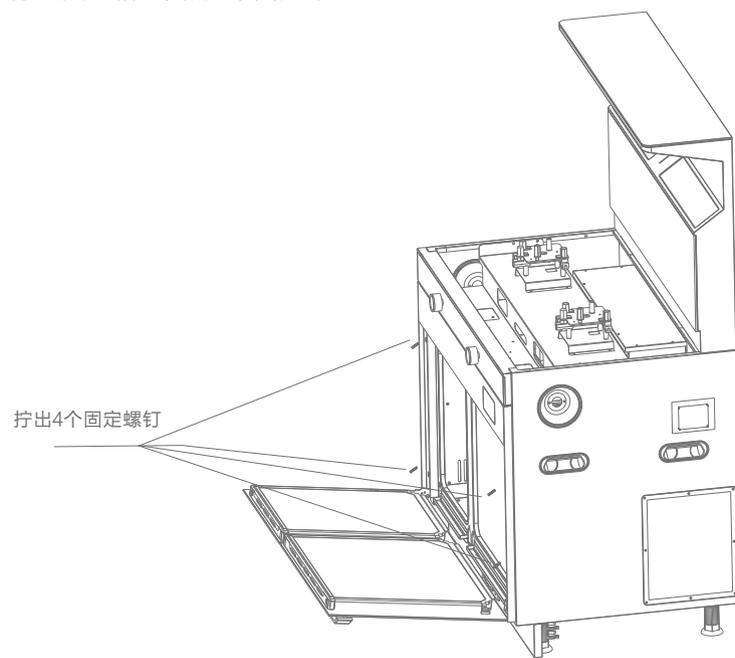
烤食谱

■ 食谱列表 (蒸箱部分)

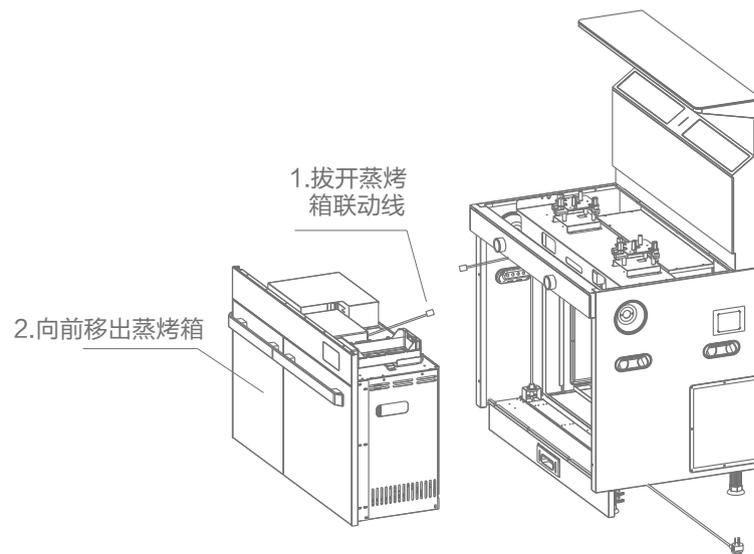
美食代码	菜名	默认温度 (°C)	默认时间 (分钟)	对应加热模式	温度调节范围 (°C)	时间调节范围 (分钟)
P30	清蒸鲈鱼	100	20	纯蒸	80~100	01~40
P31	酱醋茄子	100	20	纯蒸	80~100	01~40
P32	粉蒸肉	100	50	纯蒸	80~100	01~60
P33	葱油芋艿	100	30	纯蒸	80~100	01~45
P34	蒜蓉开背虾	100	10	纯蒸	80~100	01~30
P35	清蒸馒头	100	15	纯蒸	80~100	01~40
P36	虾仁蒸滑蛋	100	15	纯蒸	80~100	01~35
P37	五谷丰登	100	35	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
食
谱

三、拧出蒸烤箱正面的4个固定螺钉。



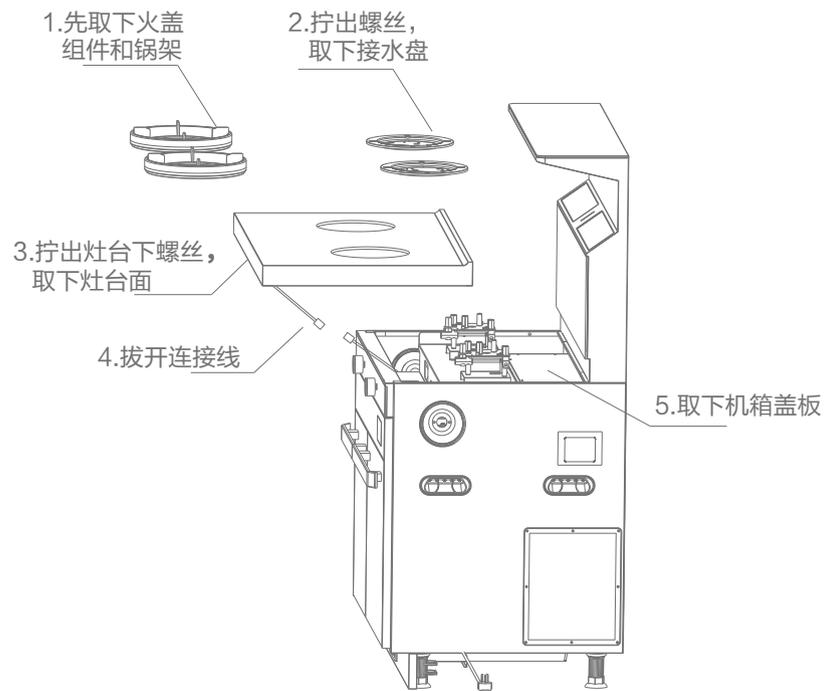
四、向前移出蒸烤箱。



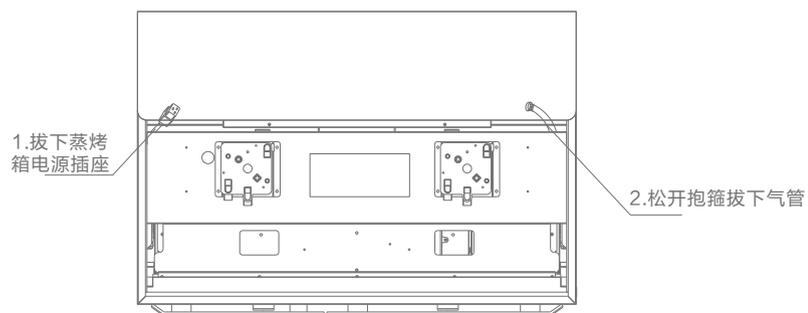
八 蒸烤箱的拆卸

注：非专业人士不可拆卸，拆卸前必须断电。

一、先取下火盖组件、锅架、接水盘，然后取下灶台面，拨开开关连接线；再取下机箱盖板。

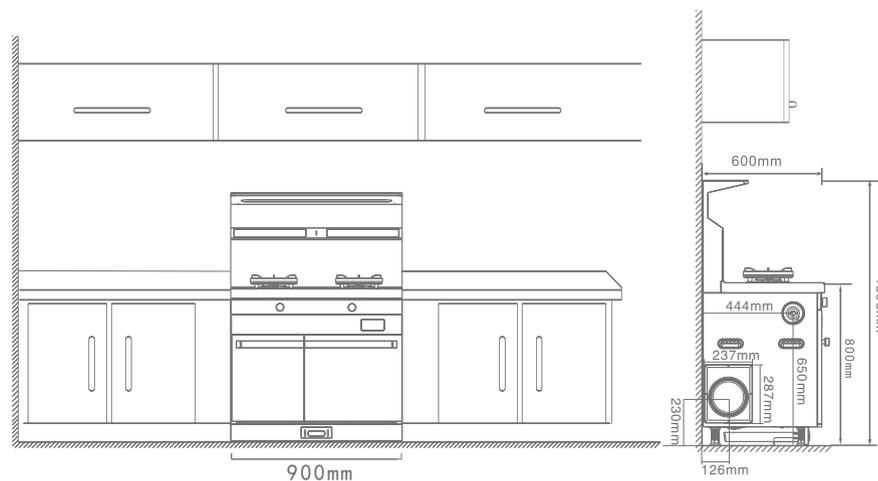


二、拔下蒸烤箱的电源插座，松开抱箍拔下气管。

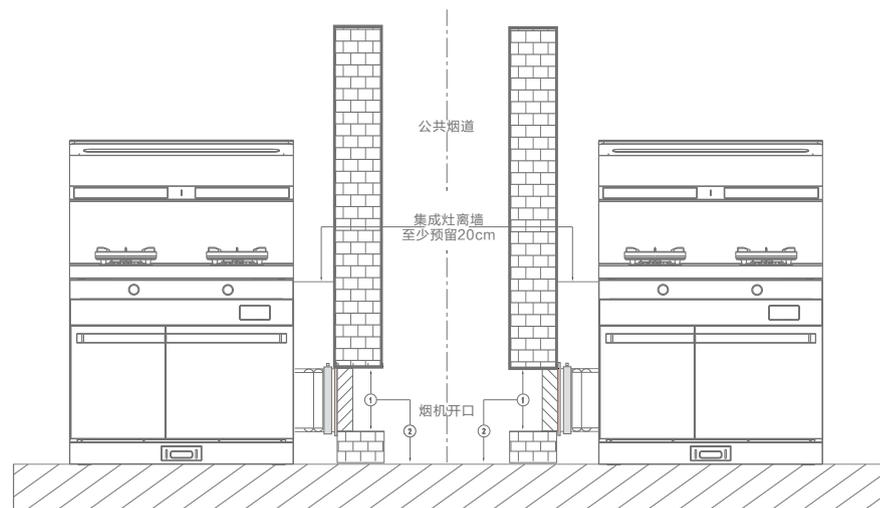


三 安装方法

产品安装尺寸图

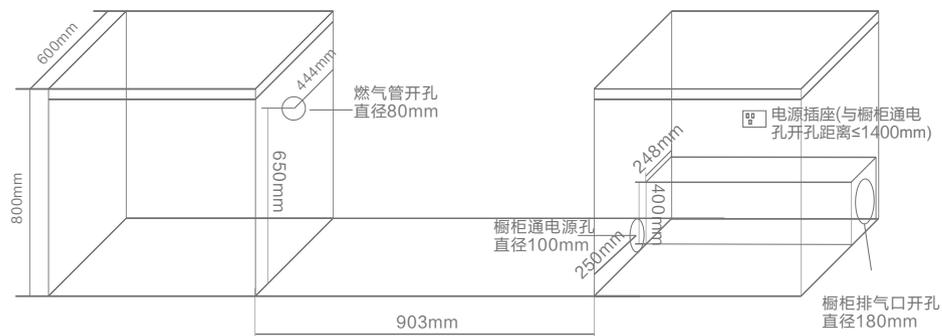


产品贴近墙面（公共烟道）安装示意图

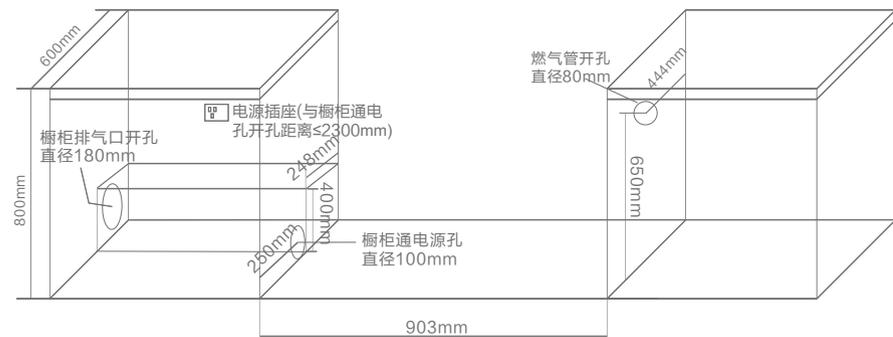


- ①：公共烟道打孔直径180mm的圆；
- ②：公共烟道打孔中心距离地面230mm。

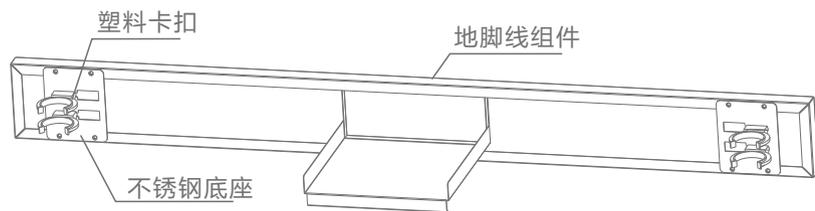
产品安装施工图 (排气管右边安装施工图)



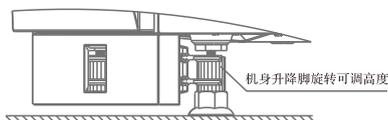
产品安装施工图 (排气管左边安装施工图)



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30mm)。



七 保养和维护

- ▲ 清洁时请戴橡胶手套以防金属不锈钢利边伤人；
- ▲ 应对本产品进行定期清洁，用干净软布擦净整机表面；
- ▲ 检查与保养前请关闭燃气阀，等台面冷却后再进行；
- ▲ 为保证点火性能，应经常用干布擦拭火盖及点火针表面的污渍；
- ▲ 使用一段时间后应将炉盖取下，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；
- ▲ 用干净及柔软抹布加中性洗涤剂擦拭灶面板，接水盘，锅支架上的脏污；
- ▲ 严禁用水喷淋机体；
- ▲ 及时清除油杯中的废油，以防溢出（建议一星期清洗一次）；
- ▲ 蒸烤箱柜门的拆卸与安装如图6；
- ▲ 及时处理蒸烤箱柜门处导流槽中的冷凝水，用海绵清理如图7；

图6

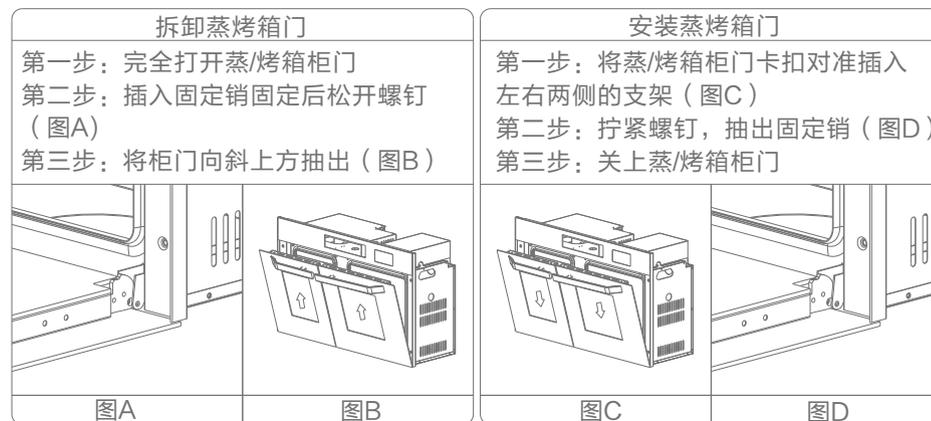
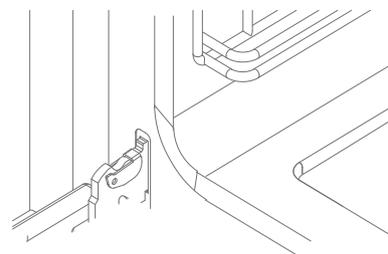


图7



- 第1步：完全打开蒸烤箱柜门
- 第2步：用海绵吸干积水

六 技术参数

产品型号	JJZY-SUP-C-AQ70D	JJZT-SUP-C-AQ70D
项目		
额定电压	220V~	220V~
额定频率	50Hz	50Hz
整机额定输入功率	3000W	3000W
电机额定输入功率	220W	220W
电机爆炒档 额定输入功率	300W	300W
额定热负荷	左4.5kW / 右4.5kW	左5.0kW / 右5.0kW
灯最大功率	6W	6W
智慧之门灯功率	1W	1W
顶部保温功率	80W	80W
防触电保护	I类	I类
绝缘等级	E	E
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	≥1000Pa	≥1000Pa
标称静压	≥800Pa	≥800Pa
全压效率	≥27.5%	≥27.5%
风量	17m ³ /min	17m ³ /min
风量(爆炒档)	20m ³ /min	20m ³ /min
噪声	≤70dB(A)	≤70dB(A)
整机净重	100kg	100kg
嵌入式烤箱输入功率	2800W	2800W
嵌入式烤箱额定容积	左烤30%L/右蒸40%L	左烤30%L/右蒸40%L
熄火保护种类	热电偶	热电偶
外形尺寸	900×600×1305mm	900×600×1305mm
执行标准	GB 16410-2020 GB 30720-2014 GB 4706.1-2005 GB 4706.22-2008	

备注：额定功率检测在纯蒸和空气炸模式下进行。

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

安装前应核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。

■火盖安装

火盖安装由下往上依次安装火盖组件、锅架；注意火盖组件的方孔对准点火针（如图1）。

■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, 注意吸风口前面的挡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, 一定要防止挡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, 然后向外翻提取下挡烟玻璃, 将挡烟玻璃取下并放置安全的位置, 最后拧下固定内网板的螺丝, 取下集烟罩内的内网板（如图2）。

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

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

5) 固定好集烟罩后, 再将内网板用螺丝固定在对位位置, 最后把挡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。

■不锈钢波纹管连接

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。（如图5所示）

■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。

■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（如图6所示）。

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。

图1

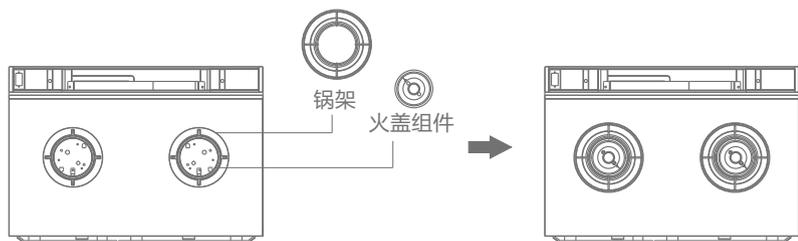


图2

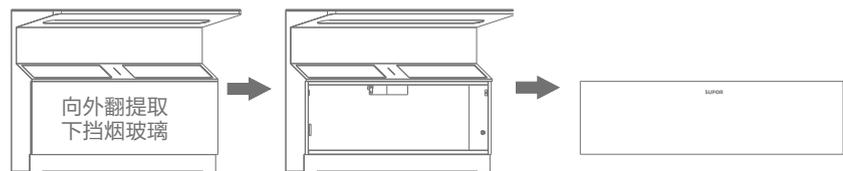


图3

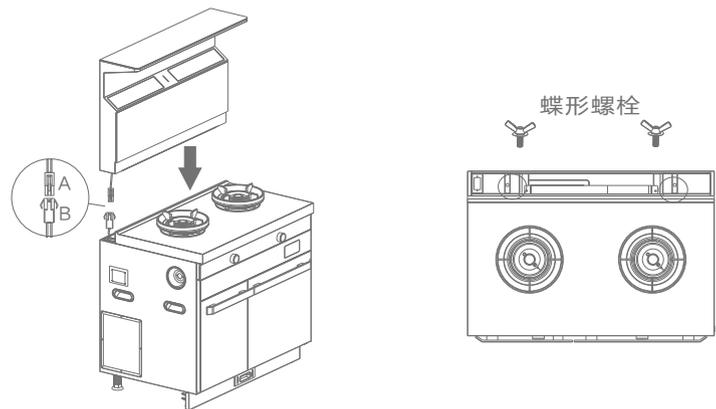


图4

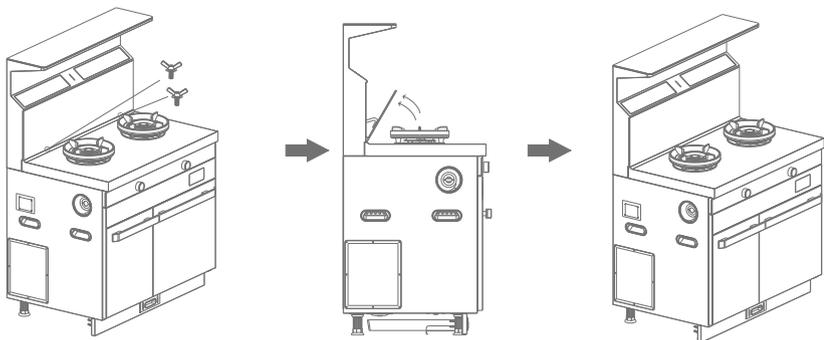


图5

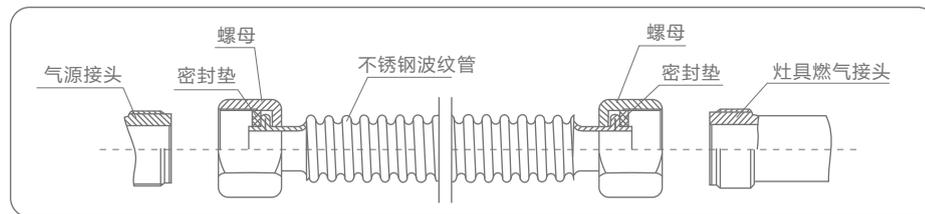


图6



四 产品特点

- ◆ 蒸烤分区烹饪，效率高，食物不串味。
- ◆ 3D旋风烤，外焦里嫩。
- ◆ 低脂空气炸，少油更健康。
- ◆ 双灶同煮效率高。
- ◆ 智能开合设计，全域防吸防止油烟逃逸。

五 电路原理图

