

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
全国服务电话：400-8899-717
网址：www.supor.com.cn

版本号：JJZ·SM17:VER1.0
执行标准号：GB 16410-2020
GB 30720-2014
GB 4706.1-2005
GB 4706.22-2008
GB 17988-2008

SUPOR 苏泊尔

集成式燃气灶具

JJZ(T/Y)-SUP-C-AQ80X
JJZ(T/Y)-SUP-C-AQ80T

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	14
五. 电气原理图	15
六. 技术参数	16
七. 保养和维护	18
八. 蒸烤箱的拆卸	20
九. 装箱清单	21
十. 食品接触材料信息表	22
十一. 有害物质清单	23
十二. 常见故障的排除方法	24
十三. 告用户环境影响书	26
十四. 售后服务	27

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

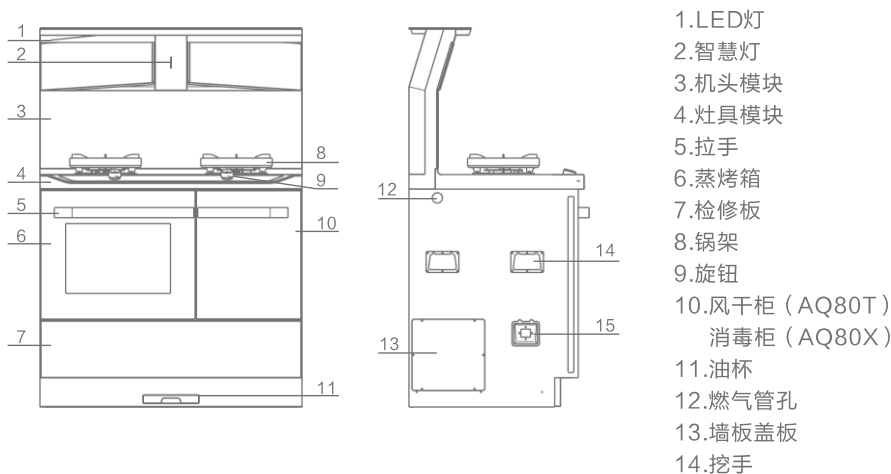
一 注意事项 !

- ◆ 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！
- ◆ 在更换瓶装液化气时，需调节新更换的瓶装液化气配套的减压阀，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玻璃。因为他们会擦伤玻璃表面，从而导致玻璃破碎。

- ◆ 在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。
- ◆ 不能使用蒸汽清洁剂。
- ◆ 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、右燃烧室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供维修、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，欢迎拨打全国服务电话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开发区兴滨路

邮编：312073

全国服务电话：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。

故障代码	故障现象	故障原因	处理方法
	E01	防火墙报警	待防火墙恢复正常温度后，报警解除
	E02	烟机主板通讯错误	请与维修部门联系
	E03	变频板通讯错误	请与维修部门联系
	E04	烤箱主板通讯错误	请与维修部门联系
	E05	蒸汽发生器故障	请与维修部门联系
	E06	加热故障	请与维修部门联系
	E07	腔内温度传感器故障	请与维修部门联系
	E08	电陶炉故障	请与维修部门联系

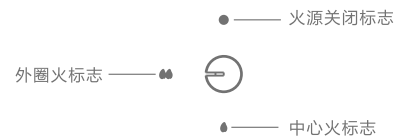
若按上述指示仍处理不了或未发现故障（含其它故障）原因时，请拔下电源插头（切断电源），请与专业维修部门联系。

▲警告：为了您安全着想，再次提醒您切勿自行拆卸机器。

十三 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。

- (1) 燃烧良好--火焰淡蓝色，无黄焰，离焰
- (2) 空气不足--火焰伸长，火焰呈黄色或红色（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）



集成灶控制器说明

AQ80T界面示意图



AQ80X界面示意图



一、按键说明

从左往右从上往下依次“照明”键、“清洗”键、“左档”键、“爆炒”键、“右档”键、“保温”键、“电源”键、“蒸模式”键、“烤模式”键、“辅助类”键、“风干柜/消毒柜”键、“左灶定时”键、“启/停”键。

二、功能说明

1、接通电源，按“电源”键进入待机状态，待机状态下无任何操作3分钟，进入关机状态。

2、照明功能（烟机部分）

待机状态下，短按“照明”键照明灯点亮，再按“照明”键，照明灯灭。

3、智能清洗功能

自动清洗：电机连续运行0.5小时后，按“电源”键关机或连接运行2小时无任何按键操作进入自动关机时（烟机关机），进入自动清洗。进入自动清洗后“清洗”键闪亮，数码管区域显示清洗轮次（倒计时），此时短按“电源”键或长按“清洗”键3秒可停止清洗功能，进入待机或关机状态。

手动清洗：在开机状态下，长按“清洗”键3秒，清洗指示灯全亮闪烁，左右翻板打开，则进入自动清洗模式。

注：清洗开启后关闭风机，清洗过程中，风机按键无效。自动清洗优先级高于延时。

4、风机功能

风机分为三档风速，分别是左F1/右F1、左F2/右F2、爆炒档。

以左档作为说明，右档类同。待机状态下，按“左档”键，左翻板打开，电机F1档运行，再按“左档”键则以F1—F2—关闭循环。

待机状态下，按“爆炒”键，“爆炒”键指示灯点亮，左右翻板全开，烟机以爆炒档运行，3分钟后恢复到原风档运行，“爆炒”键指示灯熄灭，若原先未设置风速档位则以大档运行。

5、保温功能

待机状态下，按“保温”键开启保温功能，“保温”键指示灯点亮，保温时间为120分钟（不显示时间）。保温过程中，再按“保温”键或“电源”键则退出保温功能。

6、定时功能（仅左边炉头）

在左灶工作状态下，按“左灶定时”键，进入左灶定时功能设置，“左灶定时”键指示灯全亮，显示区“左灶定时”字样点亮闪烁，左数码管闪烁，短按“+”、“-”键设置定时时间，设置范围0—120分钟。完成设置后，短按“左灶定时”键，或等待5分钟进入左灶定时，左数码管显示区剩余时间，定时结束后左炉火关闭。

定时过程中，长按“左灶定时”键或关闭左炉头，定时功能取消。

7、联动功能

本机具有烟灶联动功能、烟蒸联动功能；

烟灶联动：打开左烟旋钮，左翻门自动打开，打开右灶旋钮，右翻门自动打开；关闭左灶旋钮，左翻门自动关闭，关闭右灶旋钮，右翻门自动关闭；同时关闭左右灶旋钮时，风机进入3分钟延时状态。

烟蒸联动：启动“蒸模式”、“烤模式”、“辅助类”功能，烟机左右翻门自动打开，烟机以F1档运行。

注：烟灶、烟蒸联动状态下，风速可调。

8、防火墙

当检测到风道入口温度超过安全值，则开始连续报警，直接关闭炉火和其他所有功能，显示代码“E01”，温度下降到安全值且旋钮复位，则停止报警。

消毒柜部分	故障现象	故障原因	处理方法
	消毒柜不工作	柜门是否关好	重新关好柜门
		电源插头是否插好塞	重新插好电源插头
		用户插座没电	检查用户线路
	灯管不工作	灯管损坏	送往维修或更换
		与插座接触不良	重新安装灯管
	柜内有异物	柜内不干净	清洁柜门
	柜门关不紧身	柜门是否卡住	关好柜门
	显示板指示灯不亮	是否停电	接通电源
		电源插头是否插好	接好电源插头
		电脑板损坏	送往维修或更换
	功能差错	状态设定不正确	重新正确设定
		未正确操作	按说明书正确操作
	烘干效果不理想	食具放置不合理	合理放置食具
		贮存前食具上积水未清理干净	贮存前应将食具上积水清理干净
	餐具发黄变色	洗洁精与油脂混合未洗干净，高温烤黄变色	餐具清洗干净后再放入消毒柜消毒
蒸烤箱部分	蒸烤箱不工作	停电	待能电后使用
		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	铰链锁止片没有扣好	铰链锁止片扣好
	显示屏闪烁	柜门打开未关闭	关上蒸烤箱柜门
	水箱缺水图标闪烁	水箱缺水	将水箱注满水并推到位后，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

产品回收处理提示性说明

依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当产品超过使用年限、用户不再需要此产品或经过维修无法正常工作时，不应随意丢弃，请交由具有废弃电器电子产品处理资格的企业进行回收处理。

十二 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。

灶具部分	故障现象	故障原因	处理方法
	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
		燃烧时间过长，炉头温度过高	暂停使用，冷却后再使用
	报警并显示警告代码E1	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
		室外风力太大	出风口安装止回阀
	灯不亮	灯座接触不良	维修或更换
		灯坏	更换灯

9、延时功能

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。

10、溢油提醒

用烟机工作时的计时总和计算油盒油量（风机运行60个小时），烹饪完成关机后，提醒溢油报警，“油盒”图标闪烁；闪烁计时3分钟，清除提醒标志，重新计时60小时。

11、模式设置

待机机状态下，短按“蒸模式”键，对应子菜单闪烁，选择好菜单后，按“+”、“-”键可以调整相应的参数。完成设置后，短按“启/停”键进入烹饪模式。工作状态下选中“蒸模式”键灯全亮，对应子菜单点亮，其余按键灯和子菜单灯熄灭。预热状态下，左数码管显示跑马灯，右数码管显示腔体温度，“℃”指示灯闪烁，预热图标点亮。

蒸烤箱保温状态下，左数码管显示剩余工作时间，右数码管显示腔体设置温度，“：”指示灯闪烁，预热图标熄灭。

注：辅助模式和烤模式选择逻辑与蒸模式保持一致。参数调节详见食谱代码、模式代码表。

12、启/停设置

在工作状态中，短按“启/停”键，“启/停”键指示灯闪烁，数码管恢复到设置状态。暂停状态下，子菜单灯点亮，选中的子菜单灯闪烁，可以重新调整参数。不进行任何操作10分钟，进入待机状态。

蒸烤箱工作结束后，蜂鸣器鸣叫5声提示工作结束，左数码管常亮显示“End”。蒸烤箱工作结束后，如果消毒柜/风干柜还在工作，右数码管维持消毒柜/风干柜显示。

13、食谱代码、时间、温度参数设置

所有模式下，参数设置方式一致，短按“+”和“-”键，调整相应的参数。温度调整：对应的“℃”和数码管数字同步闪烁。

时间调试：对应的“：”和数码管数字同步闪烁。

短按数码管参数单次增加或者减小1个单位，长按数字连续变化。

调节方式举例说明：例如非探针模式食谱代码范围P01-P45，默认代码P01

14、照明功能（蒸烤箱部分）

照明功能受门控微动开关以及操作面板控制，具体逻辑如下：

蒸烤箱进入模式工作状态下，炉灯点亮，持续1分钟。此时通过短按模式键，可唤醒及关闭炉灯。

15、缺水提醒功能（蒸烤箱部分）

工作状态下检测到蒸发器高温报警（蒸汽发生器无水干烧，达到缺水保护温度点），并持续超过3秒后，彩屏显示缺水，机器发出蜂鸣声10声，提醒用户可能缺水干烧。

退出缺水报警条件：短按“电源”键，进入关机状态，解除报警。短按“开始/暂停”，重新进入工作状态。

16、记忆功能

进入某个功能加热后，程序智能记忆这次的加热设置，即第二次选择同一功能时，数码管默认显示的是这次设置过得时间温度值以及功能，未设置过则显示出厂设定的值。

17、风干功能（仅限AQ80T）

按下“风干柜”键，按键灯点亮，进入风干模式，此时循环风机打开；再按下“风干柜”键，按键灯半亮，退出风干模式，循环风机关闭。

18、消毒功能（仅限AQ80X）

按下“消毒柜”键，按键灯点亮，进入消毒模式，此时光波管打开，消毒模式工作时间90分钟。再按下“消毒柜”键，按键灯半亮，退出消毒模式，光波管关闭。

模式功能表

模式功能		显示状态	默认时间 (不包含预热时间)	默认温度	温度范围	时间范围 (不包含预热时间)
营养蒸			30分钟	100℃	80~100℃	01~60分钟
高温蒸			30分钟	120℃	100~120℃	01~60分钟
纯烤	上加热		10分钟	185℃	40~200℃	01~90分钟
	下加热		10分钟	180℃	40~180℃	01~60分钟
	上下加热		10分钟	220℃	40~230℃	01~90分钟
嫩烤			30分钟	180℃	120~220℃	01~60分钟
空炸			20分钟	200℃	120~220℃	01~90分钟
炙烤			10分钟	200℃	160~230℃	01~60分钟
煲炖		/	120分钟	100℃	/	01~180分钟
解冻		/	10分钟	60℃	/	01~30分钟
发酵		/	60分钟	38℃	30~45℃	01~180分钟
风干		/	60分钟	60℃	30~90℃	01~90分钟
清洁		/	10分钟	100℃	/	01~20分钟
烘干		/	10分钟	80℃	/	01~20分钟

十一 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、 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。

十 食品接触材料信息表 材

请根据使用说明书要求正常使用本产品。
本产品食品接触材料及部件符合GB 4806.1-2016、GB 9685-2016以及相应食品安全国家标准要求，具体如下

材质	名称	执行标准	备注
PC	水箱组件	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20-75℃
POM	单向阀	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20-80℃
304 06Cr19Ni10	蒸汽发生器	GB 4806.9-2016	仅接触水，使用温度20-160℃
304 06Cr19Ni10	内胆	GB 4806.9-2016	
304 06Cr19Ni10	烤盘、蒸盘、空气炸篮	GB 4806.9-2016	
304 06Cr19Ni10	金属发热管、温度传感器探头	GB 4806.9-2016	使用温度100-300℃
硼硅、钢化或微晶玻璃	内胆底部玻璃/LED灯玻璃/内门玻璃	GB 4806.5-2016	使用温度40-300℃
硅胶(食品级)	蒸汽发生器(水管)、进水管、出水管、门密封圈、水箱组件(水管)	GB 4806.11-2016	使用温度20-250℃
PA	水泵	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20-80℃
304 06Cr19Ni10	罩极风机、风叶	GB 4806.9-2016	

备注：
1.所列可能接触食物的部件，不宜作为容器长期储存食品。
2.本系列产品包含以上食品接触材料及部件，但部分机型可能不含有个别材料及部件，以实际产品为准。

■ 食谱代码表

美食功能	食谱代码	菜名	默认温度 (℃)	默认时间 (分钟)	对应加 热模式	温度调节范围 (℃)	时间调节范围 (分钟)
	P01	蜜汁烤鸡翅	200	20	纯烤	180~220	01~45
	P02	孜然烤土豆	200	25	纯烤	180~220	01~45
	P03	蒜香烤排骨	200	18	嫩烤	200~220	01~45
	P04	香辣烤虾	200	10	纯烤	180~220	01~35
	P05	培根蔬菜卷	200	30	纯烤	180~220	01~50
	P06	烤番薯	200	60	纯烤	180~220	01~80
	P07	香烤羊排	200	23	嫩烤	180~220	01~43
	P08	金牌烤鱼	180	15	纯烤	160~200	01~40
	P09	什锦烤串	200	15	纯烤	180~220	01~35
	P10	烤叉烧	200	35	纯烤	180~220	01~65
	P11	披萨	175	15	纯烤	155~195	01~45
	P12	葡式蛋挞	190	25	纯烤	170~210	01~40
	P13	黄油曲奇	155	25	纯烤	115~155	01~45
	P14	牛角包	160	20	纯烤	130~170	01~55
	P15	戚风蛋糕8寸	150	40	纯烤	120~160	01~50
	P16	奶香吐司	175	18	纯烤	165~205	01~55
	P17	纸杯蛋糕	150	30	纯烤	145~185	01~50
	P18	芝麻桃酥	175	13	纯烤	155~195	01~35
	P19	清蒸鲈鱼	100	20	纯蒸	80~100	01~40
	P20	清蒸茄子	100	20	纯蒸	80~100	01~40
	P21	粉蒸肉	100	40	纯蒸	80~100	01~60
	P22	葱油芋艿（蒸）	100	35	纯蒸	80~100	01~45
	P23	蒜蓉开背虾	100	10	纯蒸	80~100	01~30
	P24	蒸馒头	100	15	纯蒸	80~100	01~40
	P25	水蒸蛋	100	15	纯蒸	80~100	01~35
	P26	五谷杂粮（蒸）	100	35	纯蒸	80~100	01~55
	P27	上汤娃娃菜	100	15	纯蒸	80~100	01~30
	P28	清蒸鸡	100	60	纯蒸	80~100	01~60
	P29	清蒸大闸蟹	100	19	纯蒸	80~100	01~35

美食功能	美食代码	菜名	默认温度 (℃)	默认时间 (分钟)	对应加热模式	温度调节范围 (℃)	时间调节范围 (分钟)
	P30	肉饼蒸蛋	100	30	纯蒸	80~100	01~30
	P31	鲜肉包(蒸)	100	20	纯蒸	80~100	01~45
	P32	蒜香秋葵	100	30	纯蒸	80~100	01~50
	P33	水晶南瓜	100	20	纯蒸	80~100	01~40
	P34	花椒蒸排骨	100	35	纯蒸	80~100	01~50
	P35	小米南瓜粥	100	60	煲炖	/	01~180
	P36	老鸭煲	100	120	煲炖	/	01~180
	P37	土豆炖牛腩	100	60	煲炖	/	01~180
	P38	香菇炖鸡	100	60	煲炖	/	01~180
	P39	山药炖排骨	100	60	煲炖	/	01~180
	P40	银耳雪梨羹	100	40	煲炖	/	01~180
	P41	空气炸薯条	180	17	空气炸	120~200	01~90
	P42	空气炸鸡米花	200	20	空气炸	120~200	01~90
	P43	空气炸凤尾虾	180	10	空气炸	120~200	01~90
	P44	空气炸花生米	160	9	空气炸	120~200	01~90
	P45	脆皮五花肉	220	50	炙烤	120~220	01~90

■ 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。
- ◆水箱不得注入热开水,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。

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。

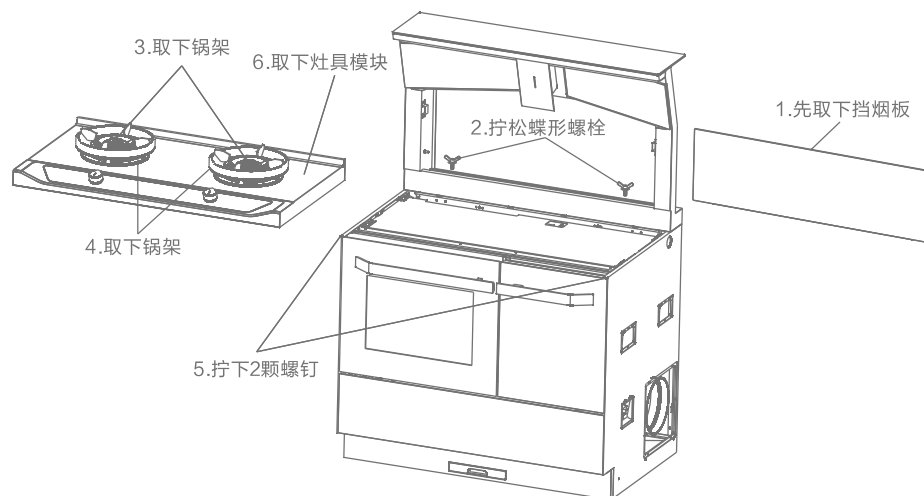
序号	名称	数量	备注
1	使用说明书	1本	在整机包装内
2	火盖组件	2套	在整机包装内
3	锅支架	2个	在整机包装内
4	大抱箍	2个	用于抱紧排烟管与止回阀
5	止回阀	1个	在整机包装内
6	止回阀固定件	1套	4只木螺钉、4个膨胀塑料套
7	安装附件	1套	2个蝶形螺栓含垫圈
8	出风管	1个	在整机包装内
9	海绵	1套	在整机包装内
10	无孔烤盘，空气炸篮	1套	在整机包装内
11	隔热手套	1个	在整机包装内

注：如因实际需要，装箱清单有所更改，请以实际附件为准。

八 蒸烤箱、消毒柜/风干柜的拆卸

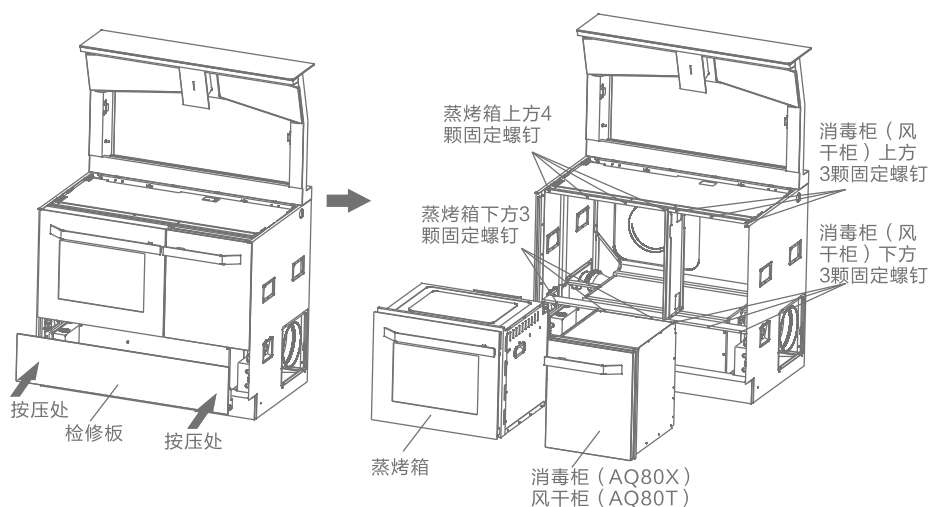
注：非专业人士不可拆卸，拆卸前必须断电。

一、先将挡烟板旋转翻开，取下挡烟板，旋松蝶形螺栓（拧松即可，无需取下）；再取下燃烧器组件、锅架，拧下固定灶具模块的2颗螺钉，以灶具模块后方为支点，旋转打开灶具模块，松开气管连接口，拔掉连接线，取下灶具模块。



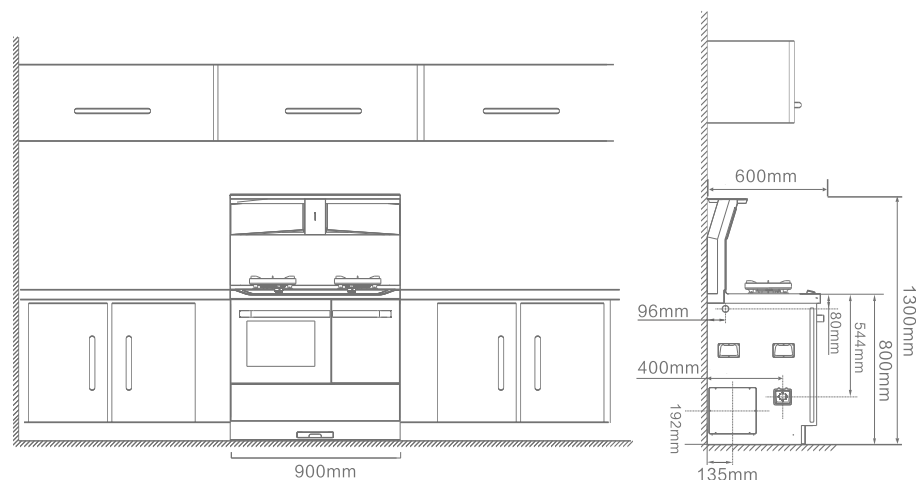
二、蒸烤箱拆卸：按照图示，拆下蒸烤箱上方4颗、下方3颗固定螺钉，然后向前抽拉移出蒸烤箱，拔下蒸烤箱电源插头和蒸烤箱连接线，取出蒸烤箱。

消毒柜/风干柜拆卸：按照图示，拆下消毒柜（风干柜）上方3颗、下方3颗固定螺钉，然后向前抽拉移出消毒柜（风干柜），拔掉连接线，取出消毒柜（风干柜）。

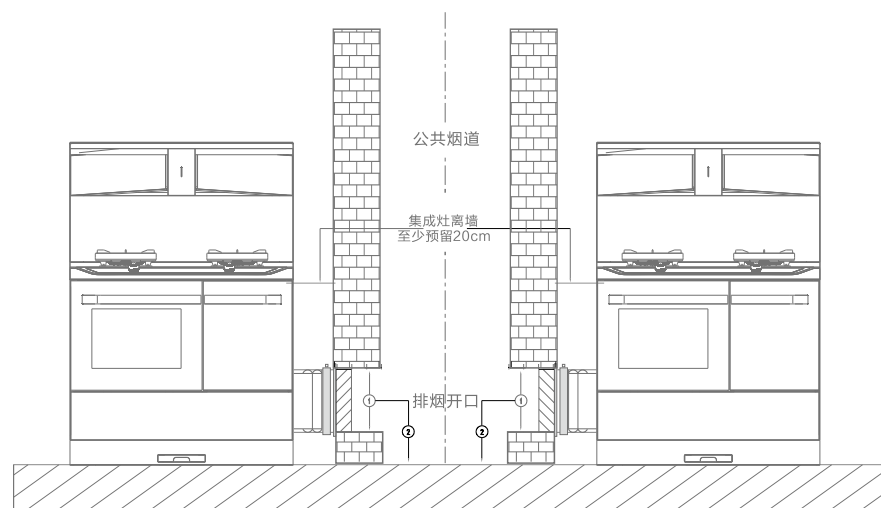


三 安装方法

产品安装尺寸图

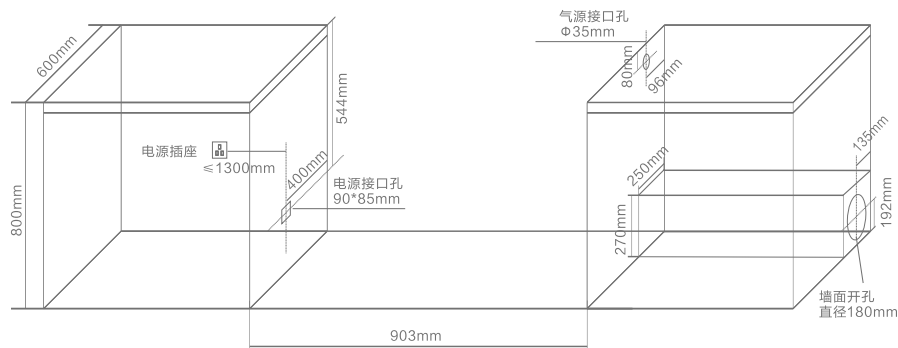


产品贴近墙面（公共烟道）安装示意图

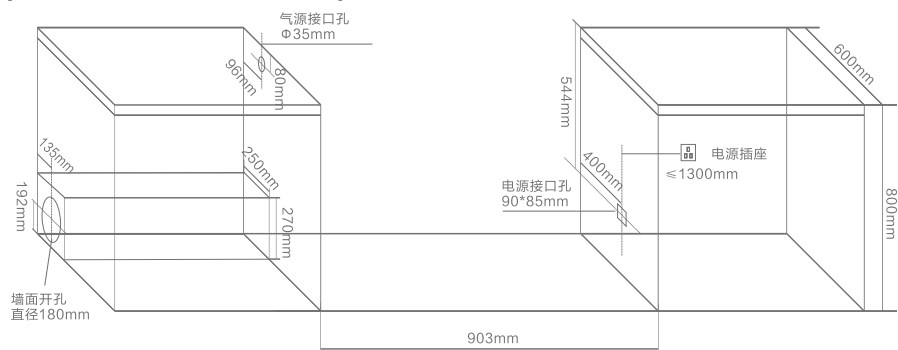


- ①：公共烟道打孔直径180mm的圆；
- ②：公共烟道打孔中心距离地面192mm。

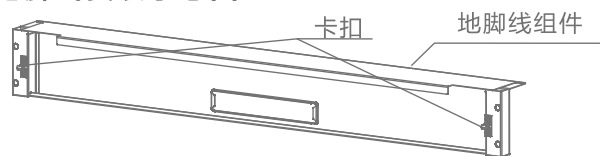
■ 产品安装施工图 (排气管右边安装施工图)



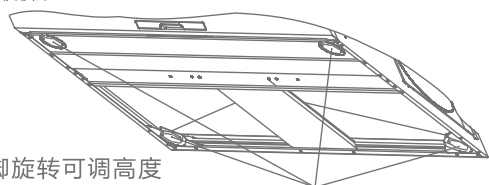
■ 产品安装施工图 (排气管左边安装施工图)



■ 地脚线安装示意图



- 将地脚线与集成灶前底脚对齐卡紧，集成灶前后底脚调节高度(最大10mm)；用17mm开孔扳手进行旋转调节(前底脚需取下地脚线，后底脚配有调节口)；若无扳手需将机器抬起，在底部进行调整；调节机脚时，单侧抬起整机，将泡沫垫入底部，旋转机脚。

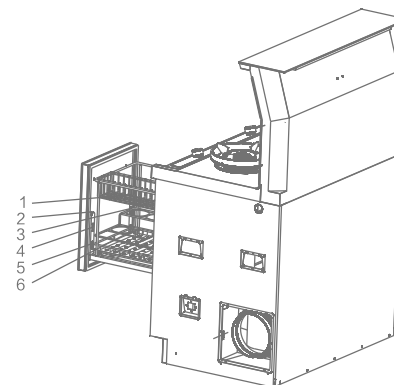


集成灶底脚旋转可调高度

图12

拆卸消毒柜（风干柜）柜门

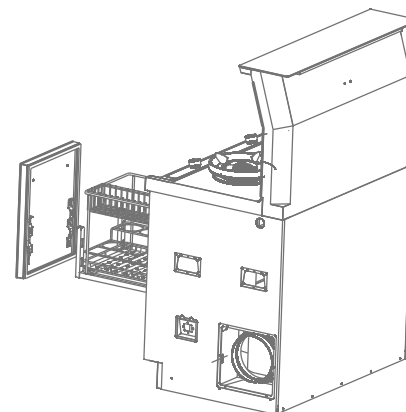
- 第1步：将门组件打开至最大行程处；
- 第2步：用十安螺丝刀拧下固定门组件的6颗螺钉，取下门组件（图E）。



图E

安装消毒柜（风干柜）柜门

- 第1步：将门组件安装片对准底框安装孔；
- 第2步：拧紧固定门组件的6颗螺钉，完成门组件安装（图F）。



图F

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10；
- ▲ 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11；
- ▲ 消毒柜（风干柜）门拆卸与安装方法如图12；

图10

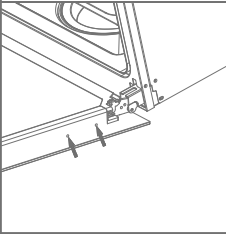
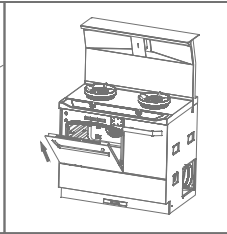
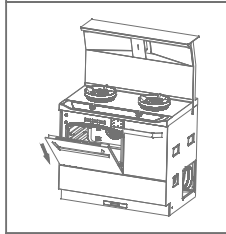
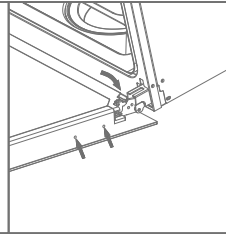
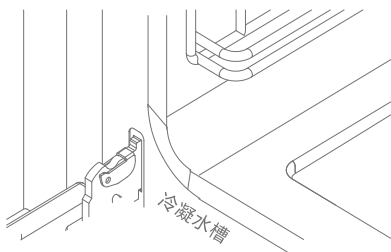
拆卸蒸烤箱柜门		安装蒸烤箱柜门	
第1步：完全打开蒸烤箱柜门； 第2步：用十字螺丝刀拆下门体下方两侧的四颗螺钉，然后用拆下的螺钉分别插入铰链侧面的孔内（图A）； 第3步：将柜门关小，同时用双手握住蒸/烤箱柜门左右两侧并向上提动，然后拉出（图B）。		第1步：将蒸烤箱柜门底部卡口对准插入左右两侧的支架，并下压到位（图C）； 第2步：完全打开蒸/烤箱柜门； 第3步：分别取下左右铰链孔上的一颗螺钉，然后固定门体下方的四颗螺钉（图D）。 第4步：关上蒸/烤箱柜门。	
			
图A	图B	图C	图D

图11



第1步：完全打开蒸烤箱柜门

第2步：用海绵吸干积水

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；注意火盖的火孔对准点火针，熄火针（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、C与D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，用手拧紧蝶形螺栓，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应位置，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。

■ 不锈钢波纹管连接安装过程(如图五)

1) 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。

2) 拧下灶具模块前方固定的两颗螺钉，以灶具模块后端为支点，旋转翻起灶具块。

3) 将波纹管从相应侧通气孔穿入，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，并对各连接处进行验漏，确保燃气通道密封不漏气。

■ 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。

■ 风机组件换向

出厂时默认右向出风，如需左向出风，请按顺序操作。

1) 打开蒸烤箱门，拉出消毒柜（风干柜）门体；用外力顶住检修板；拧下检修板左侧固定螺钉及右侧固定螺钉，双手旋转取下检修板（如图6）。

- 2) 按箭头方向拉出踢脚板, 取出踢脚板 (如图6)。
 - 3) 拧下左侧出风墙板盖板上的1颗螺钉, 从下往上推墙板盖板, 取出墙板盖板, 拧下左侧风箱出风盖板上的8颗螺钉, 取出出风盖板 (如图6)。
 - 4) 拧下固定风箱前盖板的2颗螺钉, 从左往右推盖板, 取出风箱前盖板; 拧下固定出风座的8颗螺钉; 取出出风座、出风座密封垫 (如图7)。
 - 5) 握住风机组件把手, 朝箭头方向缓慢拉出风机组件; 将风机组件旋转180°, 不要拔出电机连接线 (如图7)。
 - 6) 先找到左侧下方导向位置, 后将旋转后的的风机组件靠风箱左侧导向推入 (如图7)。
 - 7) 拧上固定出风座的8颗螺钉; 安装出风座、出风座密封垫; 对准风箱组件下方卡槽, 从右向左插入风箱盖板; 拧上固定风箱前盖板的2颗螺钉; 安装风箱前盖板 (如图8)。
 - 8) 将墙板盖板、风箱出风盖板换至右侧安装; 拧上右侧风箱出风盖板上的8颗螺钉, 安装出风盖板; 从上往下插入墙盖板, 拧上右侧出风墙板盖板上的1颗螺钉, 安装墙板盖板 (如图9)。
 - 9) 按箭头方向扣上踢脚板, 安装踢脚板 (如图9)。
 - 10) 将检修板下方插入旋转轴, 拧上检修板左侧固定螺钉及右侧固定螺钉; 关上蒸烤箱和消毒柜 (风干柜) 门体 (如图9)。
- 注: 拆卸螺钉时, 若出现滑牙, 请用外力辅助将螺钉外拉旋转拆卸。

图1

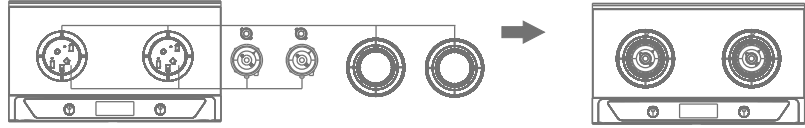


图2

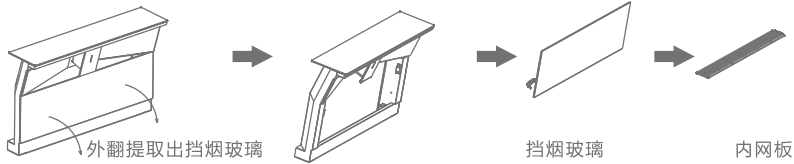
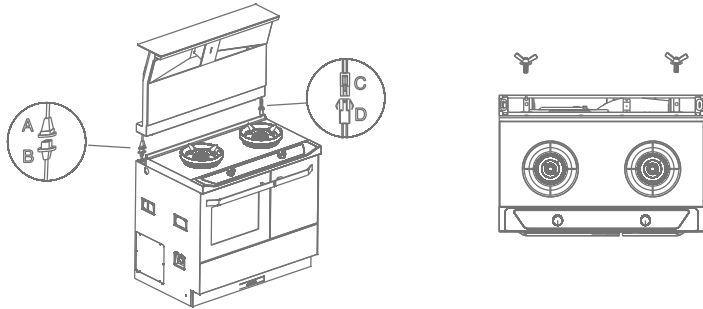


图3



产品型号	JJZY-SUP-C-AQ80T	JJZT-SUP-C-AQ80T
额定电压	220V~	220V~
额定频率	50Hz	50Hz
整机额定输入功率	2600W	2600W
电机额定输入功率	350W	350W
电机爆炒档额定输入功率	400W	400W
额定热负荷	左4.5kW / 右4.5kW	左5.2kW / 右5.2kW
灯最大功率	8W	8W
顶部保温功率	50W	50W
防触电保护	I类	I类
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	≥1100Pa	≥1100Pa
标称静压	≥600Pa	≥600Pa
全压效率	≥23%	≥23%
风量	20m³/min	20m³/min
风量(爆炒档)	22m³/min	22m³/min
噪声	≤70dB(A)	≤70dB(A)
噪声(爆炒档)	≤73dB(A)	≤73dB(A)
整机净重	120kg	120kg
嵌入式蒸烤箱输入功率	2200W	2200W
嵌入式蒸烤箱额定容积	60L±10%	60L±10%
嵌入式风干柜额定容积	55L±10%	55L±10%
熄火保护种类	热电偶	热电偶
外形尺寸	900×600×1300mm	900×600×1300mm
执行标准	GB 16410-2020 GB 30720-2014 GB 4706.1-2005 GB 4706.22-2008	

六 技术参数

产品型号	JJZY-SUP-C-AQ80X	JJZT-SUP-C-AQ80X
额定电压	220V~	220V~
额定频率	50Hz	50Hz
整机额定输入功率	3200W	3200W
电机额定输入功率	350W	350W
电机爆炒档额定输入功率	400W	400W
额定热负荷	左4.5kW / 右4.5kW	左5.2kW / 右5.2kW
灯最大功率	8W	8W
顶部保温功率	50W	50W
防触电保护	I类	I类
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	≥1100Pa	≥1100Pa
标称静压	≥600Pa	≥600Pa
全压效率	≥23%	≥23%
风量	20m³/min	20m³/min
风量(爆炒档)	22m³/min	22m³/min
噪声	≤70dB(A)	≤70dB(A)
噪声(爆炒档)	≤73dB(A)	≤73dB(A)
整机净重	120kg	120kg
嵌入式烤箱输入功率	2200W	2200W
嵌入式烤箱额定容积	60L ± 10%	60L ± 10%
嵌入式消毒柜输入功率	600W	600W
嵌入式消毒柜额定容积	55L ± 10%	55L ± 10%
嵌入式消毒柜消毒方式	加热+紫外线	加热+紫外线
嵌入式消毒柜消毒时间	90分钟	90分钟
熄火保护种类	热电偶	热电偶
外形尺寸	900×600×1300mm	900×600×1300mm
嵌入式消毒柜杀菌原理	采用紫外线+光波作为杀菌因子,可杀死大肠杆菌、骨髓灰质炎病毒,达到GB 17988规定的二星级消毒效果	
执行标准	GB 16410-2020 GB 30720-2014 GB 4706.1-2005 GB 4706.22-2008 GB 17988-2008	

图4

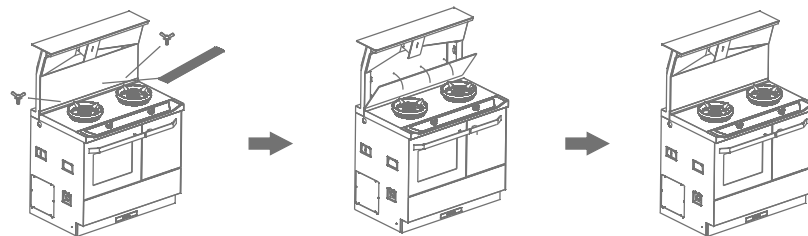


图5

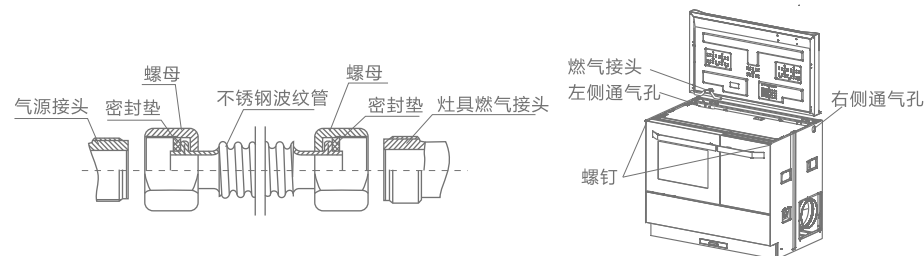


图6

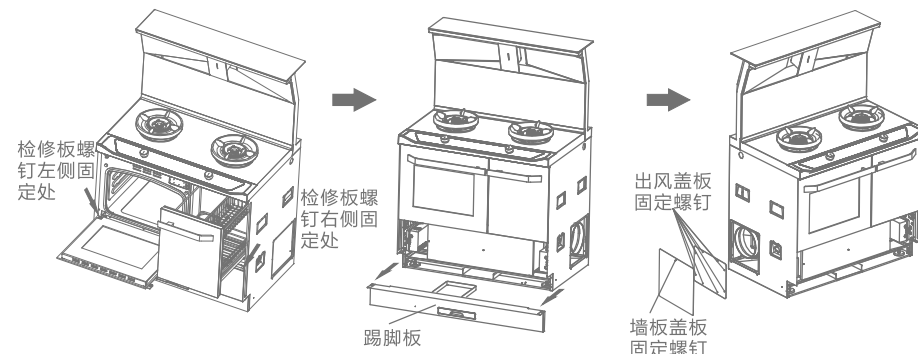


图7

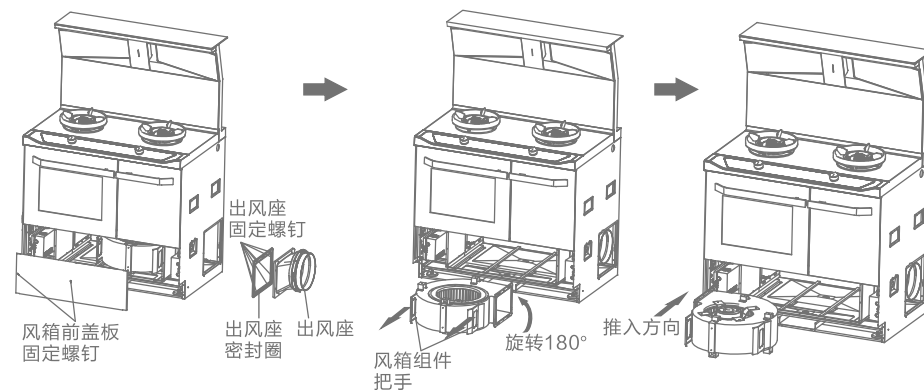


图8

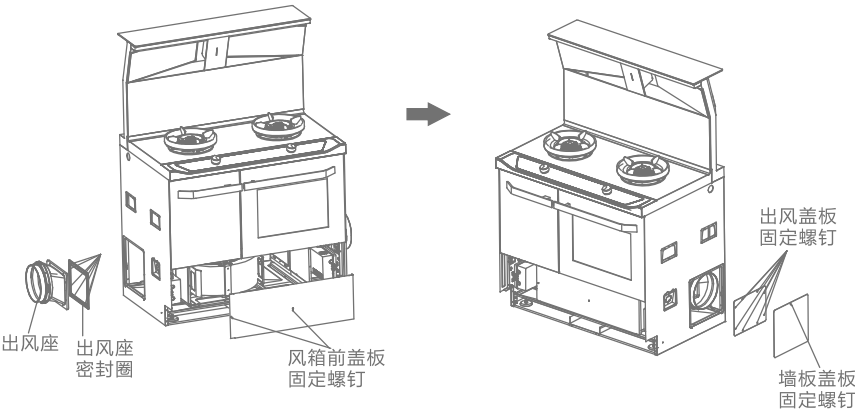
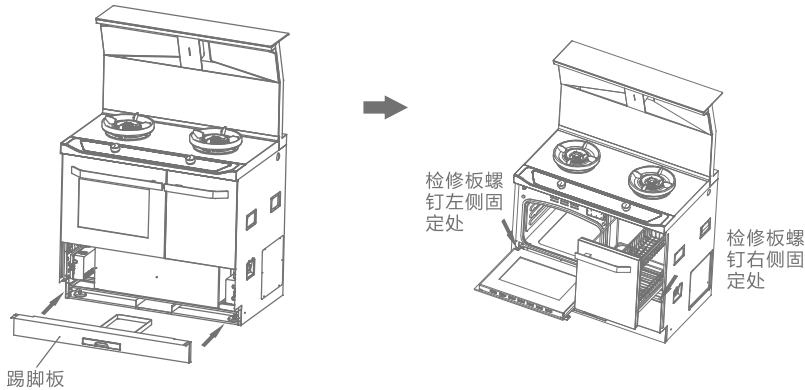


图9

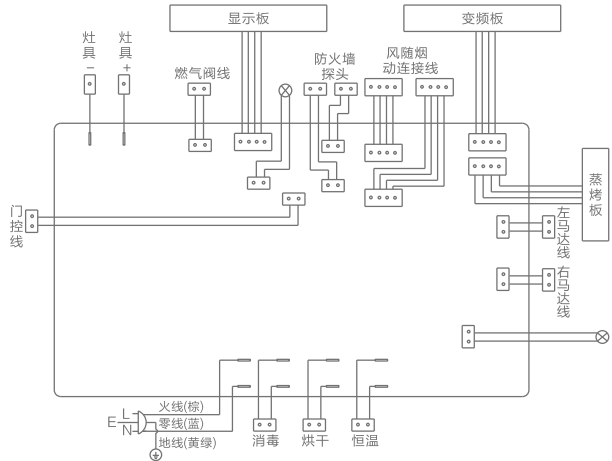


四 产品特点

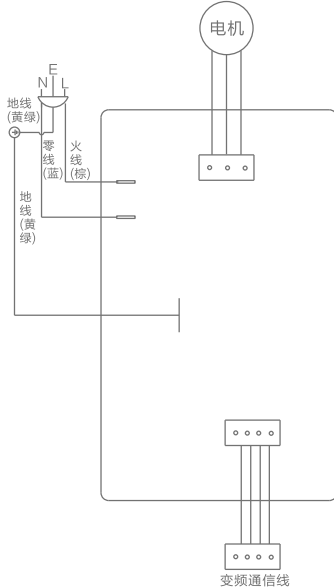
- ◆ 直流变频大静压。
- ◆ 灶具烹饪可定时。
- ◆ 全域远红外蒸烤炸。
- ◆ 智能翻门，全域低吸油烟防逃逸。
- ◆ 高清触摸大彩屏。
- ◆ 烟机/灶具/蒸烤炸/消毒柜（AQ80X）/风干柜（AQ80T）多功能组合。

五 电气原理图

集成灶部分主板电气原理图



变频板部分电气原理图



蒸烤箱部分电气原理图

