

版本号: KZG4E012-SM: VER 2.0

执行标准号:

GB 4706. 1-2005 GB 4706.14-2008

SUPOR

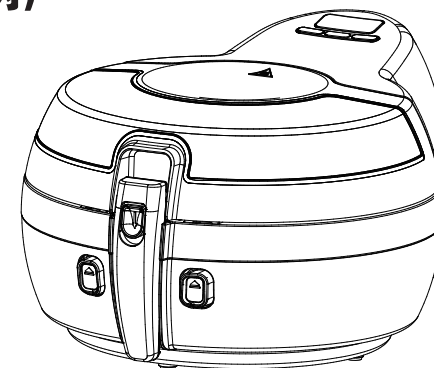
ActiFry

使用说明书

电烤炉(空气翻炸锅)

型号: AF10G02

KZG4E012



使用产品前请仔细阅读本使用说明书

阅读后请妥善保管本使用说明书以备查阅



商标持有人: 浙江苏泊尔股份有限公司

制造商: 浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司

地址: 浙江省绍兴市世纪西街3号

网址: <http://www.supor.com.cn>

SUPOR 苏泊尔

有巧思 无难事

【目录】

一 规格型号	1
二 产品特点	1
三 产品示意图	1
四 环保清单	3
五 安全注意事项	4
六 操作说明	5
七 烹饪时间表	6
八 保养与维修	8
九 售后服务	10

一 规格型号

名称	型号	容量	额定功率	额定电压/频率
电烤炉(空气翻炸锅)	AF10G02	4人份	1280W	220V~50Hz
电烤炉(空气翻炸锅)	KZG4E012	4人份	1280W	220V~50Hz

二 产品特点

只需一勺油 4人份 多样食材

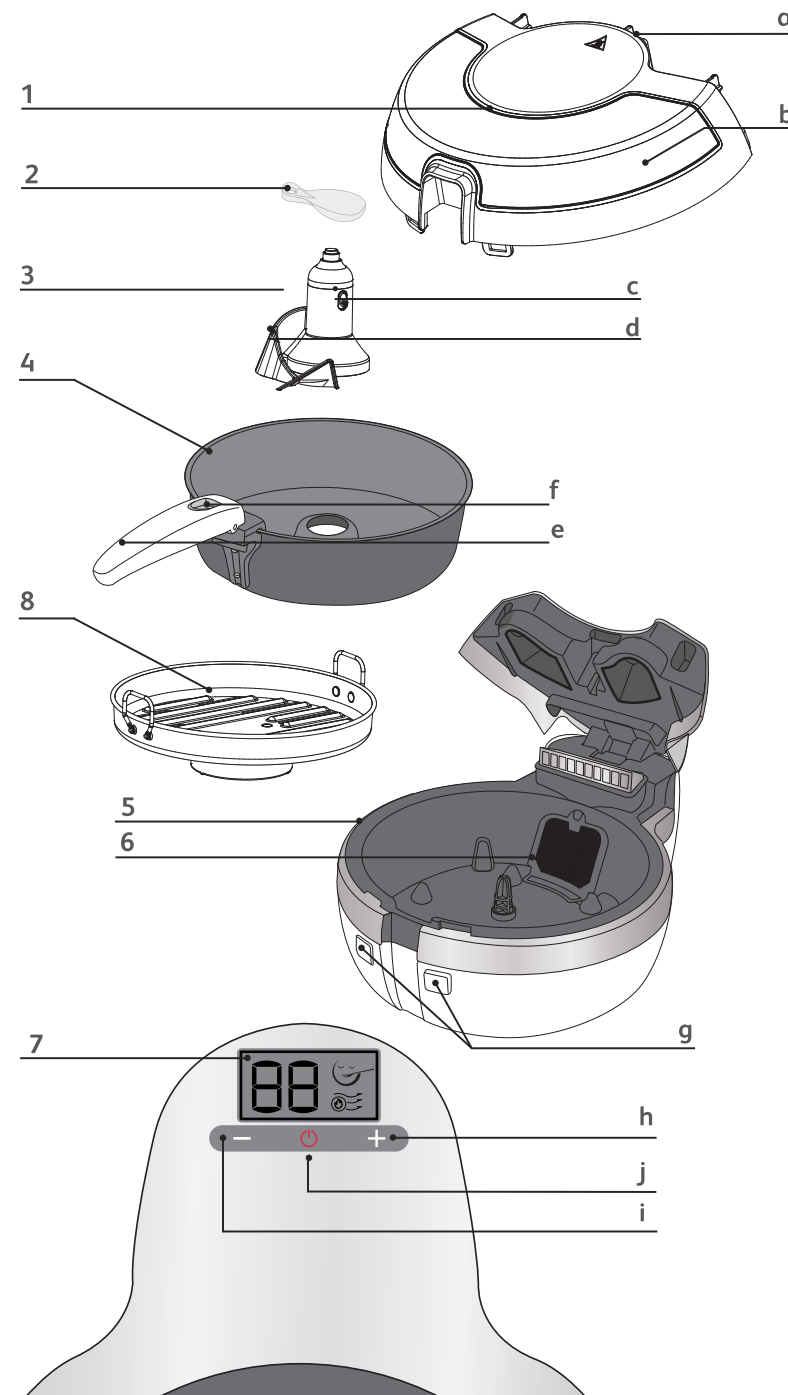
三 产品示意图

装盒附件	菜谱	说明书
------	----	-----

说明

- | | | |
|-----------------------------|------------|-------------|
| 1. 上盖 | c. 搅拌器推钮 | g. 开盖按钮 |
| a. 上盖连接按钮 | 4. 可拆卸不粘内锅 | 7. 液晶屏 |
| b. 上盖视窗 | e. 内锅手柄 | h. + 按键 |
| 2. 量勺 (14ml) | f. 内锅手柄推钮 | i. - 按键 |
| 3. 可拆卸搅拌器 | 5. 底座 | j. 开/关按键 |
| d. 食物容量最高刻度线MAX
(只适用于薯条) | 6. 可拆卸过滤网 | 8. 可移烤盘(可选) |

* 烤盘用于烹饪需要保持食材形状 (如: 炸猪排) 或者油脂完全分离的菜肴。
根据不同烹饪需求, 和搅拌器相互切换。



四 环保清单

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
突跳式限温器	×	○	○	○	○	○
隔热罩	○	○	○	○	○	○
上盖组件	○	○	○	○	○	○
内锅手柄组件	○	○	○	○	○	○
控制板组件	×	○	×	○	○	○
量勺	○	○	○	○	○	○
马达组件	×	○	○	○	○	○
手把柱销	○	○	○	○	○	○
单向同步马达	×	○	○	○	○	○
密封垫钢丝	○	○	○	○	○	○
突跳式温控器	×	○	×	○	○	○
控制盒盖	○	○	○	○	○	○
发热丝组件	×	○	○	○	○	○
密封垫	○	○	○	○	○	○
电源线组件	×	○	○	○	○	○
发热丝固定架	○	○	○	○	○	○
微动开关	○	○	×	○	○	○
装饰片	○	○	○	○	○	○
弹簧	○	○	○	○	○	○
连接线	○	○	○	○	○	○
开合盖转轴	○	○	○	○	○	○
底座组件	○	○	○	○	○	○
烤盘组件	○	○	○	○	○	○
内锅	○	○	○	○	○	○
搅拌杆组件	○	○	○	○	○	○
螺钉类	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。
O：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。
X：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。
其中，铅(Pb)、汞(Hg)、镉(Cd)、六价铬(Cr(VI))均代表金属及其化合物。

五 安全注意事项

⚠ 当您使用本产品时，特别提醒注意以下内容：

这里所表示的事项是为了防止对您和他人造成伤害，请务必遵守，其表示意思如右图：

⊘ 一般禁止

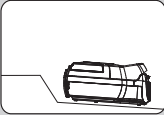
⚡ 禁止接触

🔧 禁止拆卸

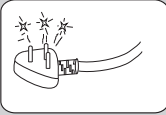
🚿 禁止淋水

● 强制执行

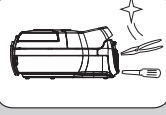
🔌 拔出插头



禁止在不稳定或耐热性差的台面上使用，以免导致火灾。



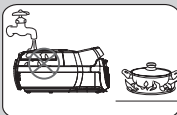
电源插头有灰尘时，要认真擦拭干净，否则会引起漏电和火灾。



非专业人士不可随意拆卸，否则有引起触电受伤的危险。若有故障请到指定维修点维修。



此产品仅供在室内使用，不可在潮湿的地方和户外使用。



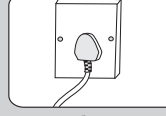
严禁将电烤炉放在潮湿和靠近火源(热源)的地方；清洗时严禁将机体直接用水冲洗。



电烤炉使用中，要放在小孩子不能触及的地方，不能让孩子单独操作，以免触电、烫伤。



电烤炉工作时可以打开盖子，但不能把手伸入锅内，以防烫伤。



请单独使用额定电流10A以上的插座，与其他电器合用会导致插座过热而引起火花。



电烤炉工作时，切勿触摸上盖开合扶手以外的上盖部分或任何其他部位，以防烫伤。



任何袋装或者罐装物品不要放在电烤炉内，除了随机附件外机内不得放置其他用品。



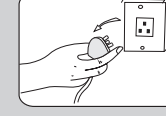
不要放纸板、塑料、纸等类似易燃的物品在电烤炉内加热烘烤，以免引发火灾。



电烤炉在使用时，不要用带金属丝的刷子去清洁电烤炉，因可能与带电部件接触，从而造成触电危险。



电烤炉四周应留有足够的空间，需保持最少11cm的距离。



使用完毕后，如不保温及时拔下（切勿拉扯）电源线。如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

电烤炉不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

-4-

六 操作说明

烹饪安全须知

- 本产品不适合烹饪液体过多的菜肴(例如：汤)。
- 没有食材加入时，严禁开机运转。
- 重要须知：为避免损坏机器，严禁超过产品说明书和食谱上对各种烹饪材料和液体规定的最大容量(参见第6-8页的烹饪表)。

1. 首次使用准备

- * 除去所有包装材料。首次使用时，为了使您购买的新产品取得最佳功效，我们建议您先烹饪一份需用时 30 分钟或更长时间的菜肴。
- * 首次使用时，机器可能会散发出轻微的气味：该气味对人体无害，而且会很快消散，它对您的 ActiFry 功能无任何影响。
 - 取出泡沫上的搅拌器，量勺。
 - 拆上盖。先按下开盖按钮(g) - 图 1，抬起上盖的同时提起上盖连接按钮(a) - 图 2，拆下上盖。
 - 取出烤盘。
 - 将内锅手柄提起至水平位置，直到听到“咔哒”一声，手柄锁止，取出内锅。
 - 使用柔软的海绵和清洁剂仔细清洗以上部件。
 - 使用湿布和清洁剂清洁底座。
 - 将所有零部件擦干后，先安装内锅，再安装搅拌器。将搅拌器放在内锅的中间位置向下压，直到听到“咔哒”一声，搅拌器安装到位 - 图 3a。烹饪结束后要清洗搅拌器时，按住搅拌器推钮向上提起搅拌器 - 图 3b。

2. 准备食物

- * 烹饪食物时，切勿将量勺留在锅内。
 - 将食物放入内锅时，食物需均匀放置。
 - 用量勺往食物上添加少许油，让油均匀散开 (1 匙油 = 14 ml 油)。
 - 沿内锅手柄推钮的指示箭头方向向后推推钮，弯折手柄，完全折叠后放入其外罩内 - 图 4。
 - 盖上上盖。

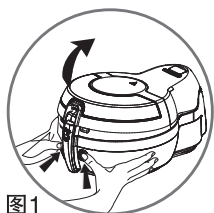


图1

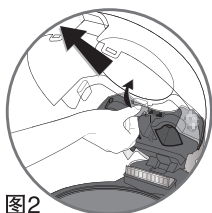


图2

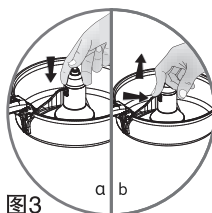


图3

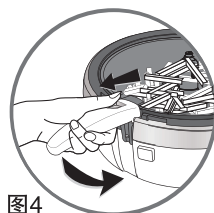


图4

3. 烹饪

设置烹饪时间

- * 在待机状态和工作状态均可以按“+”、“-”按钮修改烹饪时间。

- 通电后，机器“BI”一声，液晶屏显示所有内容，1秒后回到待机状态，液晶显示“00”和“笑脸”。按下“+”、“-”按钮，设置烹饪时间(参见6-8页的烹饪表)，长按则快速增加或减少。
- 松开按钮，显示器显示选定的烹饪时间(以分钟为单位)，计时开始。
- 计时器提示烹饪时间结束时，机器发出提示音并自动停止工作。请根据烹饪的效果决定是否继续烹饪。

开始烹饪

- * 机器工作过程中，打开盖子(如同断电)，自动停止工作。在10分钟内重新合上盖子(如同重新通电)，机器继续保持开盖前的状态运行。如果开盖时间(断电时间)超过10分钟，程序回到待机状态。
 - 按下“开/关”键，液晶屏显示设定的定时时间，“加热图标”闪烁，开始倒计时。随着空气在封闭的烹饪空间内形成急速热循环，烹饪开始。搅拌器沿着顺时针方向缓慢旋转。
 - 如果工作后发现设置的时间有误，希望修改烹饪时间，可以按下“+”“-”调整时间。4秒后，机器按照新设定时间重新进入倒计时。
 - 当倒计时大于1分钟，液晶屏显示的时间为分钟，当倒计时小于1分钟时，液晶屏显示为秒。
 - 机器工作过程中，按下“开/关”键，即停止工作。液晶屏显示“00”，回到待机状态。

取出食物

- * 为了避免任何烫伤危险，切勿触摸上盖开合扶手以外的上盖部分或任何其他部位。
 - 在液晶屏倒计时到“00”时，烹饪结束，机器自动停止工作，发出结束音。
 - 打开上盖。
 - 将内锅手柄提起，直到听到“咔哒”一声，手柄锁止，取出内锅。
 - 立即享用。

七 烹饪参考时间表

以下烹饪时间仅作为指导，实际烹饪时间依据所用食材品种和批次的不同而有所差异。

1. 肉类

为了使肉禽食物味道更佳，可用生抽、老抽、葱姜料酒、各种调料事先腌制。

食物	类型	量	油及调料	烹饪时间	小贴士
鸡块/鸡腿	新鲜，切小块	750 g	无	18 - 20分钟	
鸡翅中/鸡翅根	新鲜	24 个	无	12 - 15分钟	
鸡胸(无骨)	新鲜，切小块	500 g	1/2匙油	8 - 10分钟	
猪排	新鲜，切2.5cm 厚	2 至 3 块	无	18 - 23*分钟	涂面包糠，使用煎盘及适量油

食物	类型	量	油及调料	烹饪时间	小贴士
猪里脊肉	新鲜，切肉丝肉片	500 g	1/2匙油	10 - 12分钟	
香肠	新鲜	8节	无	10 - 12分钟	
牛排/牛肉粒	新鲜，切1.5-2cm厚	500 g	无	15 - 20分钟	根据喜欢的生熟度调节
羊排	新鲜，切6cm的段	750 g	无	20 - 25分钟	

*烹饪过程中翻转

2. 水产

食物	类型	量	油及调料	烹饪时间	小贴士
鱼类	新鲜	280 g	无	12 - 16分钟	
虾类	新鲜	500 g	1 匙油	12 - 20分钟	烹饪时间和壳硬度成正比
牛蛙/黄鳝	新鲜	500 g		12 - 18分钟	
贝壳	新鲜	500 g	无	12 - 15分钟	

3. 蔬菜

食物	类型	量	油及调料	烹饪时间	小贴士
薯条	新鲜，切条1cm厚	1000 g	1 匙油	35 - 40分钟	白苾土豆为佳，沥水擦干
	新鲜，切条1cm厚	500 g	1/2 匙油	25 - 30分钟	白苾土豆为佳，沥水擦干
	冷冻	750 g	无	12 - 16分钟	
土豆	新鲜，切成丁	1000 g	1 匙油	25 - 30分钟	
西葫芦	新鲜，切薄片	750 g	1 匙油 +150 ml 水	15 - 20分钟	
青甜椒	新鲜，切薄片	500 g	1 匙油 +150 ml 水	12 - 15分钟	
豆腐/花菜	新鲜，切小块	300 g	1 匙油 +150 ml 水	10 - 12分钟	
茄子/四季豆	新鲜，切小块	250 g	2 匙油 +150 ml 水	15 - 18分钟	茄子吃油，如考虑口感可多放
蘑菇/洋葱	新鲜，切薄片	500 g	1 匙油	12 - 15分钟	

4. 水果

食物	类型	量	油及调料	烹饪时间	小贴士
香蕉	新鲜，切成片	500 g	1 匙油 +1 匙红糖	4 - 6分钟	
	新鲜，锡纸包裹	2 根	无	15 - 20分钟	
樱桃	新鲜，整颗	1000 g	1 匙油 +2 匙白糖	12 - 15分钟	

食物	类型	量	油及调料	烹饪时间	小贴士
草莓	新鲜，切成二~四等分	1000 g	1 至 2 匙白糖	5 - 7分钟	
苹果	新鲜，切成块	500 g	1 匙油 +2 匙红糖	15 - 18分钟	
梨/菠萝	新鲜，切成片	750 g	1 至 2 匙白糖	8 - 12分钟	

5. 其他

食物	类型	量	油及调料	烹饪时间	小贴士
中式炒饭	新鲜	650 g	无	12 - 15分钟	隔夜饭或香米为佳
春卷	新鲜	8个	表面刷油	10 - 12分钟	建议使用煎盘
蛋挞	新鲜	7个	无	12 - 14分钟	建议使用煎盘
花生米	新鲜	1000 g	1 匙油	12 - 14分钟	洗过沥干，请适当延长时间
板栗	新鲜，无需剪口	1000 g	无	13 - 15分钟	第一粒炸开后，关机焖3分钟
玉米	新鲜，切成5cm的段	750 g	1 匙油	18 - 22分钟	甜玉米为佳

八 保养与维修

警告：严禁将锅的底座浸入水中。

请勿使用尖锐或粗糙的清洁产品或擦拭工具（如钢丝球）。

可拆卸过滤网需要定期清洗。

为了尽可能长时间保持不粘锅的质量，请勿在烹饪时，使用金属器具盛取食物。

本电源线需要制造商或专业维修点的专业人士进行更换，请勿自行更换。

苏泊尔产品保修卡

产品名称 _____ 产品型号 _____

出厂日期 _____

发票号码 _____

购买日期 _____

购买者姓名 _____ 电话 _____

地址 _____ 邮编 _____

商场名称 _____ 商场盖章 _____

地址 _____ 邮编 _____ 电话 _____

1. 清洗说明

- 清洁前，先让机器完全冷却。
- 向外拉过滤网的顶端，拆下过滤网，然后进行清洗。
- 如果有食物粘连或烧焦附着在内锅或搅拌器的表面，在清洁前先把它放入温水中浸泡一段时间。
- 此款内锅使用的是不粘锅材料：长期使用后，内锅表面可能会呈现褐色和划痕，属于正常现象，不会产生任何问题。
- 我们保证使用的不粘锅涂层符合与食品接触材料相关的相关要求。

2. 如果您的机器无法正常工作

故障	原因	解决方法
无法工作	按下开/关按键后，仍然不工作	盖上上盖。
	电机在运转，但是未发热	请联系您的维修网点。
	搅拌器不旋转	检查搅拌器是否正确固定。
食物烹饪不均匀	未安装搅拌器	安装搅拌器。
	未将食物切成规则的尺寸	将食物切成相同的尺寸。
薯条不够松脆	使用了不合适的土豆品种	选择其他的土豆品种制作薯条。
	土豆未充分清洗和/或未完全晾干	长时间清洗土豆，除去多余的淀粉；烹饪前必须将土豆充分晾干。
	薯条太粗	将薯条切细。薯条最厚尺寸是13mm x 13 mm。
	相对于薯条的数量，放的食用油不够多	增加油量(参见第7页的烹饪表)。
	过滤网阻塞	清洗可拆卸的过滤网。
烹饪时，薯条折断	土豆是刚刚收割的，水分多	减少土豆至800克，调整烹饪时间。
烹调的液体流入底座	搅拌器未正确固定，或搅拌器的密封有缺陷	检查搅拌器是否正确固定。请勿使用汤类或液体含量高的食谱。
噪音异常	怀疑电机不能正常工作	请联系您的维修网点。

九 售后服务

本产品提供一年的包修

产品包修期的认定：

自消费者收到产品之日起（网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票作为证明实际收到产品日期的凭证）开始计算包修期。

注：购买发票和收到产品日期不一致的，以消费者实际收到产品日期为准计算包修期；消费者无法提供收货时间凭证的，按订单支付时间顺延两天计算；

产品用于商业用途包修期为6个月；

三包期内，在家庭使用情况下，非人为导致的产品故障，消费者带上包修证明（网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票），故障产品到苏泊尔特约售后服务商处免费维修。

下列情况之一者，不属于包修范围：

1. 消费者因使用、运输、维护、保管不当等原因造成损坏的；
2. 非我公司特约服务商维修造成损坏的；
3. 消费者自行拆卸造成损坏的；
4. 自行购买、更换非产品原装零配件造成损坏的；
5. 无有效包修证明（网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票），且无法证明属于包修期内的；
6. 三包凭证与维修产品型号不符或有涂改的；
7. 因地震、火灾、水灾等不可抗力造成损坏的；
8. 超出包修期的；
9. 产品使用环境（包括但不限于如电压、湿度、温度、海拔、虫害等）明显超出产品使用说明书要求的。

注：产品制造商有改型的权利，恕不另行通知。

不属于包修范围的产品，将提供收费维修服务，苏泊尔特约售后服务商将热情为您服务。

用户反馈

承蒙惠顾苏泊尔产品，谨此致以谢意！我们本着“用户满意”的宗旨，为更及时的为您提供维修、咨询等服务，帮助您处理在使用过程中遇到的问题，请拨打全国服务热线：400-8899-717或者关注官方微信公众号：SUPOR苏泊尔，我们将给予您满意的答复。

全国服务热线：400-8899-717

服务商联系方式如有变动，敬请查询www.supor.com.cn苏泊尔官方网站或官方微信公众号：SUPOR苏泊尔。

维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			