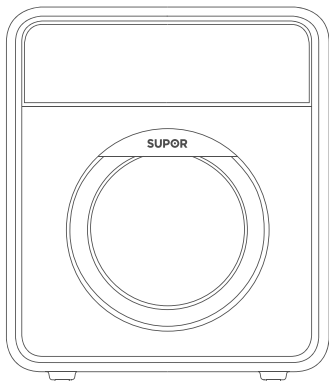


SUPOR 苏泊尔

空气烤箱

型号: K13FC816

使用说明书



微信扫一扫

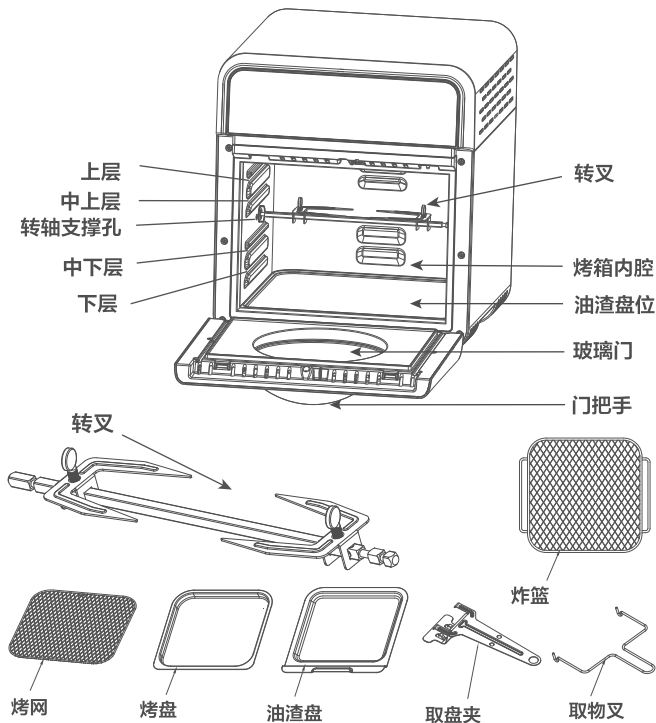
海量食谱 售后无忧

一、产品结构	01
二、装箱明细	01
三、安全注意事项	02
四、开箱检查	03
五、产品规格表	04
六、电路原理图	04
七、使用技巧与常识	05
界面操作及显示	05
功能说明	06
使用说明	07
各功能默认时间温度配件表	09
八、参考食谱	10
九、环保清单	12
十、食品接触材料信息表	13
十一、故障分析及排除	14
十二、售后服务	15

承蒙惠顾苏泊尔产品，为了您能更好的使用我们的产品，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。

一、产品结构



二、装箱明细

烤箱	说明书	菜谱	烤网	烤盘	炸篮	油渣盘	转叉	取物叉	取盘夹
1台	1本	1本	2个	1个	1个	1个	1个	1个	1个

三、安全注意事项

使用前请仔细阅读说明书的全部内容，为了保证保用安全，避免对您和他人造成伤害和财产损失，请务必遵守以下注意事项。

- ❶ 供应电源的电压必须与铭牌上所标准的一致，而且使用的插座必须可靠接地。
- ❷ 本产品在使用过程中必须要有成人看管，严禁儿童操作，同时应放置在儿童触及不到的地方，以免烫伤。
- ❸ 本产品在工作时，请勿靠近通风口，以免烫伤。请勿用布等遮盖通风口，以免引起事故或造成产品损坏。
- ❹ 本产品在工作时，表面温度高，请勿触摸。除门把手和操作界面外，不要接触其他部位。
- ❺ 为了预防发生触电危险，严禁将电线、插头和其他烤箱零件浸入水中或者其他液体中。
- ❻ 不要将电源线吊挂在柜台的边缘上或者发热的表面上。
- ❼ 电源线属于Y连接的器具，当电源线、插头损坏或者机器损坏之后，严禁继续使用。为了避免危险，必须由制造商、维修部或类似部门的专业人员更换或维修。
- ❽ 应正确使用厂家提供的配套附件，不要使用非厂家提供的附件，避免人为的操作而造成火灾或者伤害。
- ❾ 当本产品在运作的时候，为了保证有充足的空气流动，各个方向上应保留有足够的空间。
- ❿ 在不本产品的时候或者在清洁之前，请拔掉电源线。在装配、拆卸零配件或者清洁之前，请等待产品冷却至室温再操作。
- ⓫ 在加热食物时，容器内应预留足够空间，以防液体沸腾溢泻。
- ⓬ 使用金属容器时，请特别小心，以防造成危险或烫伤。
- ⓭ 严禁将本产品放置在易燃物或热源的附近使用，使用时注意远离窗帘、布帘等物品。
- ⓮ 当本产品在运作的时候，严禁在箱顶放置任何物品。
- ⓯ 过大的食物、玻璃或塑料类的器皿不要放在本产品内烘烤，以免损坏本产品或产生危险。以下材料不要放置本产品里面烘烤：纸箱、塑料、纸张和其他类似易燃物品。
- ⓰ 当拿取和放置物品的时候，请使用隔热手套、取盘夹或取物叉。停止工作并打开门后，门温度高，请勿触摸，以免烫伤。
- ⓱ 门打开状态，上面不能放置物品。
- ⓲ 本产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- ⓳ 不要在户外使用本产品。
- ⓴ 本产品不得用于功能以外的其他用途。

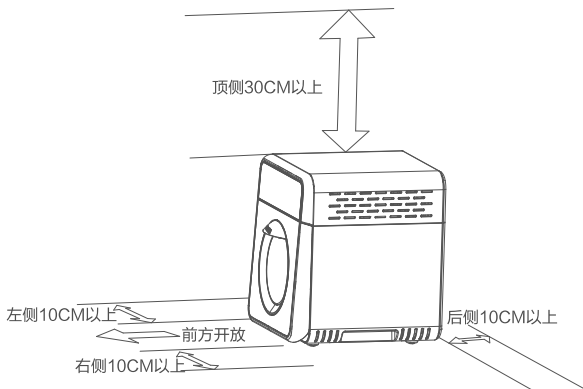
四、开箱检查

1.1 打开包装，请检查以下内容

- 烤箱外壳有无因碰撞或者重压而变形的迹象。
- 烤箱门与控制面板对接是否平整，开门是否顺畅灵活。
- 电源线有无破损松动的现象。
- 请检查空气烤箱铭牌上所标识的数据是否与当地电网相符。

1.2 空气烤箱摆放

为避免烹调过程中，排气口排出的油、烟、蒸汽等污染家具，甚至过热引起火灾。空气烤箱要和墙壁、橱柜保留一定距离，请按下图标记的安全距离摆放。



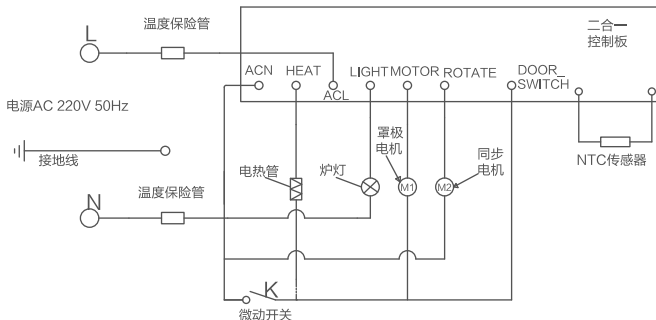
⚠ 注意

- 保持与周围物品的间距。
- 烹调前请检查是否摆放平稳。
- 远离高温或者潮湿的地方摆放。
- 远离其他电器放置。
- 确保空气烤箱接地良好。

五、产品规格表

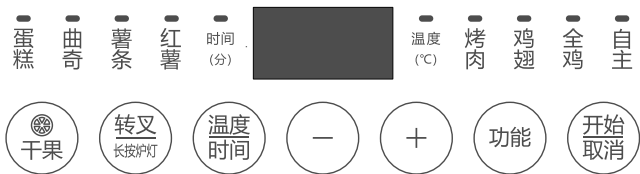
序号	名称	内容
1	型号	K13FC816
2	额定电压及额定频率	220V~50Hz
3	额定输入功率	1500W
4	外形尺寸（长x高x深）	322mmx373mmx381mm(含把手)
5	额定容量	13L
6	净重	7.4KG
7	毛重	8.6KG
8	执行标准号	GB 4706.1-2005 GB4706.14-2008
9	说明书版本号	K13FC816:VER1.0

六、电路原理图



七、使用技巧与常识

（一）界面操作及显示



1. 采用数码管+LED显示。可显示时间和温度。
2. 采用7个按键操作：分别为“干果”、“转叉/长按炉灯”、“温度/时间”、“-”、“+”、“功能”、“开始/取消”。
3. 具有9种烹饪功能：分别为“蛋糕”、“曲奇”、“薯条”、“红薯”、“烤肉”、“鸡翅”、“全鸡”、“自主”、“干果”。
4. “开始/取消”按键：选定功能菜单后按一下开始工作，程序运行时按一下可以取消程序，回到待机状态。
5. “功能”按键：用于选取食谱菜单；在待机状态，按一次为选择左边第一个菜单“蛋糕”，多次按下功能键可以从左往右一直切换。需按下“开始/取消”键才能运行菜单程序。
6. “温度/时间”按键：在选择菜单时可进行自主的温度/时间设定。按一下可进行温度设定，再按一下可切换成时间设定；设定后需按“开始/取消”键才能运行或取消。
7. 数码显示管：左边的“时间”灯亮起为显示时间，右边的“温度”灯亮起为显示温度。并不能通过按触产生功能。
8. “+”“-”按键：用于设定时间/温度的按键，“-”为减少“+”为增加。长按能实现快速调整。
9. “转叉/长按炉灯”按键：用于转叉旋转或炉灯照明设定，短按为转叉360度环绕旋转；在程序运行时炉灯默认亮起，长按为炉灯熄灭；在待机状态长按为炉灯亮起，点亮60秒后自动熄灭。

（二）功能说明

1. 待机模式

接通电源，系统开始自检，蜂鸣器“嘀——”长鸣一声，进入待机模式，数码管显示“——”。

2. 工作模式

1)、待机状态下，可选择：“干果”、“蛋糕”、“曲奇”、“薯条”、“红薯”、“烤肉”、“鸡翅”、“全鸡”、“自主”功能。其中“干果”可通过“干果”按键直接选择，其余功能通过“功能”按键切换选择，默认为“蛋糕”功能。

2)、选择到哪种功能，该功能相应的指示灯闪烁，时间灯点亮，三位数码管显示总工作时间。

3)、当选好功能后，按“温度/时间”按键，数码管显示温度，时间灯灭，温度灯闪烁，功能指示灯长亮，可通过按“温度/时间”按键在时间和温度间切换，可按“+”、“-”按键调整工作时间和工作温度。

4)、当参数设置完成后，按“开始/取消”按键启动烹饪，炉灯亮起，数码管显示时间倒计时。功能指示灯和时间灯长亮。烹饪过程中可按“开始/取消”按键取消烹饪，机器回到待机模式。

5)、在待机状态和工作中短按“转叉/长按炉灯”按键可启动转叉转动功能，再短按一次停止转动。转叉启动后，任一功能结束，转叉停止。在选择“蛋糕”和“曲奇”功能时，转叉功能不能启动。

6)、在工作中长按“转叉/长按炉灯”按键可关闭炉灯。炉灯在烹饪过程中长亮，烹饪完成后蜂鸣器嘀嘀短鸣数声，进入待机状态，炉灯60秒后熄灭。

7)、在烹饪过程中，只要打开门，程序会自动暂停，计时停止，此时转叉可转动，可调整温度和时间，也可按“开始/取消”按键取消当前程序。合上门，继续之前的烹饪和计时。若打开门时间超过30分钟，程序自动退出，进入待机状态。

8)、在工作中，也可按“温度/时间”按键及“+”、“-”按键调整温度和时间。

（三）使用说明

1. 使用前请根据所需要烹饪的食材，选择相应的配件，并正确安装。油渣盘全部安装在烤箱底部。

1). 如果烤鸡，请选用转叉，使用方法如下：

① 先将鸡穿在转轴中间，然后用烤叉插在鸡的两端，用螺丝固定好。

② 用取物叉将转轴插入端插入烤箱内左边的转轴支撑孔里，另一端放置在转轴支架上。

注意：鸡的总重量应不超过1.3千克，太大了转动时会刮到油渣盘。

鸡腿和鸡翅张开的位置要用东西绑住或去掉（建议去掉翅尖）。

烘烤时最好在鸡身和鸡腿等肉厚处用刀划几刀，并在鸡身上用牙签多扎一些孔，因为肉厚热量难穿透。

2). 其他食物使用配件参照1.4表格。

2. 根据食谱或个人喜好设置烘烤温度和时间。

3. 按下“开始/取消”按键，烤箱开始工作。

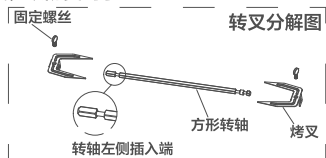
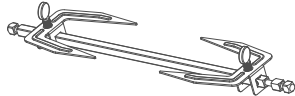
4. 当烘烤完成，烤箱会“嘀”的一声响提示您，并自动切断电源。

5. 打开门，戴隔热手套或者取盘夹/取物叉(仅用于取转叉)将食物或烤盘烤网取出。

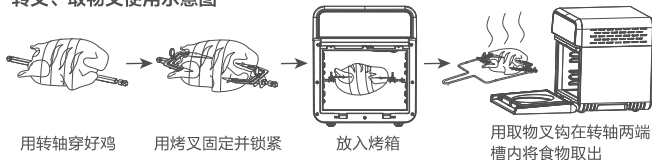
6. 使用完毕，拔下电源插头，待空气烤箱完全冷却后再移动。

注意：当配件刚取出时，不要用手触摸，以防烫到手。

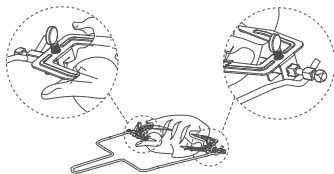
转叉



转叉、取物叉使用示意图

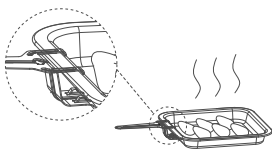


取物叉使用示意图



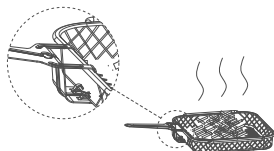
用取物叉钩在转轴两端
槽内将食物取出

烤盘、取盘夹使用示意图



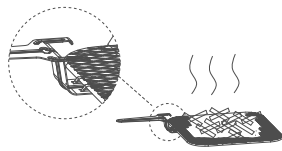
用取盘夹上方钩子
勾住烤盘后取出

炸篮、取盘夹使用示意图



用取盘夹上下方钩子
勾住炸篮后取出

烤网、取盘夹使用示意图



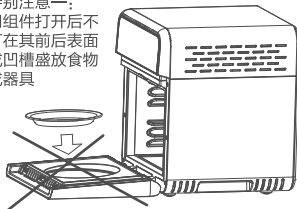
用取盘夹下方小钩子
勾住烤网后取出

小贴士

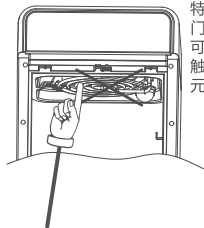
1. 请勿使用塑料或纸质等不耐热的容器承载食物放入烤箱。
2. 请勿使用玻璃或陶瓷的盘子及盖子。
3. 请勿让油脂直接滴落到烤箱腔体底部。烤制含油脂较多的食物时，务必在底部放置油渣盘。
4. 可根据个人口味调整烧烤时间，烧烤过程中建议您经常检查食物避免食物烤焦。
5. 为使烧烤、烘焙效果更好，建议使用前先预热5~10分钟。烤箱处于工作状态时和工作结束后的一段时间内，外表面的温度可能非常高，请勿随意接触、移动，以免造成危险。
6. 首次使用需干烧10分钟（不放食物），干烧过程中可能会出现少量白烟或异味，属正常现象，请勿惊慌。

7.水汽较多的食物，在烹饪时会有水汽从门缝处冒出属正常现象。

特别注意一：
门组件打开后不可在其前后表面或凹槽盛放食物或器具



特别注意二：
门组件打开后不可伸手或用工具触及机内的风机元件或电热元件



（四）各功能默认时间、温度、配件表

功能	默认时间	时间可调范围	默认温度(℃)	温度调节范围(℃)	使用配件
蛋糕	25分钟	2~ 60分钟	160	100~200	烤盘
曲奇	15分钟	2~ 60分钟	195	100~200	烤盘
薯条	25分钟	2~ 60分钟	200	100~200	炸篮
红薯	50分钟	2~ 60分钟	200	100~200	炸篮/烤盘
烤肉	15分钟	2~ 60分钟	200	100~200	烤盘/烤网/炸篮
鸡翅	15分钟	2~ 60分钟	200	100~200	烤盘/烤网/炸篮
全鸡	35分钟	2~ 60分钟	200	100~200	转叉
自主	10分钟	2~ 60分钟	100	20~200	
干果	7小时	1~ 10小时	70	20~80	烤网/炸篮

注意：烘烤食物的份量越大，需要的时间与温度同时增加，请根据实际情况增加。

八、参考食谱

① 全鸡

配料：整鸡(去内脏、鸡头、鸡爪)一只约1公斤，用调料盐腌制好（腌的时间长口感会更好），在鸡腿等肉厚处划上几刀(为使食物更入味，建议在鸡全身用牙签扎孔并按摩5-10分钟，鸡翅尖建议去掉)。

制作：1. 将转叉穿过整鸡并固定好，放入烤箱的转叉位置（详见7.3使用说明）。
2. 用“全鸡”档位，温度200℃时间35分钟，表面金黄色，内部熟透。

② 鸡翅

配料：鸡翅1公斤（大约10-12只），用调料盐腌制好(为使食物更入味，建议用刀在鸡翅表面划上几刀并按摩5-10分钟)。

制作：1. 将腌制好的鸡翅铺放烤网上，再放入烤箱中下层。
2. 用“鸡翅”档位。温度200℃时间15分钟，烘烤到熟透。
3. 烘烤时建议翻转，让食物受热均匀。

③ 烤肉

配料：五花肉300克，切片（大小约20*30*5mm），加入调料腌制好。

制作：1. 肉片平铺放在烤网或烤盘上，放入烤箱中下层。
2. 用“烤肉”档位，温度200℃时间15分钟，烘烤至成色均匀，内部熟透。
3. 烘烤时建议翻转，让食物受热均匀。

④ 曲奇饼

配料：低筋面粉200g、黄油200g、糖粉50g、鸡蛋1个、牛奶50g。

制作：1. 将食物放入烤盘中，烤盘放入烤箱中下层。
2. 用“曲奇”档位，温度195℃时间15分钟，烘烤熟透。

⑤ 烤蛋糕

配料：1. 配料：150g鸡蛋，100g面粉，70g糖和适量泡打粉做成蛋糕

制作：1. 将蛋糕放入烤盘中，烤盘放入烤箱中下层。
2. 用“蛋糕”档位，温度160℃时间25分钟，面表上色淡黄色，内部熟透。

⑥ 烤红薯

制作：1. 将红薯3-4个（大约800g-1000 g）清洗干净（也可削去皮，个大的建议切开）。

2. 红薯放置在炸篮或烤盘上，放到烤箱中下层。

3. 用“红薯”档位，温度200℃时间50分钟。

4. 烘烤时建议翻转，让食物受热均匀。

⑦ 烤薯条

制作：1. 将薯条（大约400g）放置炸篮或烤盘上，放到烤箱中下层。

2. 用“薯条”档位，温度200℃时间25分钟。

3. 烘烤时建议翻转，让食物受热均匀。

⑧ 干果

制作：1. 将去皮的香蕉或者芒果等水果切成薄片（大约4-5mm厚）放置烤网上，不要重叠。

2. 将烤网放到烤箱中下层。用“干果”档位，温度70℃时间7小时。不建议放在上层烘烤。

3. 烤干后用空罐子储存起来。

小贴士：各食物烘烤，根据实际量的多少及摆放位置，可自行适当调整时间和温度，同时烘烤多层食物时，建议上、下层食物切换（能受热更均匀，避免烤焦或未熟）。

九、环保清单

序号	零部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
		铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr (VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)
1	外壳塑料件	○	○	○	○	○	○
2	PCB组件	×	○	○	○	○	○
3	各种连接块等	○	○	○	○	○	○
4	食物配件	○	○	○	○	○	○
5	微动开关	○	○	○	○	○	○
6	内部导线	○	○	○	○	○	○
7	电热管	○	○	○	○	○	○
8	NTC组件*	○	○	○	○	○	○
9	螺钉类	○	○	○	○	○	○
10	马达组件	○	○	○	○	○	○
11	电源线组件	×	○	○	○	○	○
12	金属内衬	×	○	○	○	○	○
13	小五金件	○	○	○	○	○	○
14	包材类	○	○	○	○	○	○
15	硅胶类	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T11364

○	表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572标准规定的限制要求以下
×	表示该有毒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标准规定的限制要求。
有害物质说明：我公司产品所使用材质中有害物质元素含量已遵循有害物质限量标准GB/T26572的限制要求，其中部件标“X”的表示因全球技术水平的发展还无法实现有害物质元素含量的替代。我司将根据全球技术的发展，努力实现有害物质的替代，如因技术发展及材料中有害物质环保升级，将会编入新版说明书。	
	此标识使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电烤箱产品，建议使用一定年限后更换新机。	

备注：以上所有内容经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，本公司保留解释权。

十、食品接触材料信息表

本产品适用于接触食品，请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016和相应食品安全国家标准要求，具体信息如下：

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	煮锅、内锅、螺钉、蒸笼等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS304
	不锈钢10Cr17	蒸格等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS430
	铝合金1100	可拆盖等	GB 4806.9-2016	不得直接接触 pH < 5的酸性 食品
	铝合金3103A	内锅、外锅等	GB 4806.9-2016	不得直接接触 pH < 5的酸性 食品
塑料	PBT	上盖等	GB 4806.7-2016	
	PP	顶盖、上盖组件、下盖、外壳等	GB 4806.7-2016	
涂层	聚四氟乙烯涂层 (铝合金3103A基材)	内锅、外锅等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落， 建议更换 使用温度不得 高于250℃
硅橡胶		密封圈、硅胶塞等	GB 4806.11-2016	
玻璃		玻璃盖等	GB 4806.5-2016	

注1：产品不宜作为容器长期存储食品，上述部件仅限与本品牌对应整机配套使用。

注2：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！

十一、故障分析及排除

故障	原因	解决方法
显示 E3	传感器开路	送苏泊尔售后维修
显示 E4	传感器短路	送苏泊尔售后维修
不通电	插头未插到位	重新插好插头或更换插座
	控制板连接线脱落或控制板损坏	送苏泊尔售后维修
电机不转 (转叉不转)	转叉按键未启动	参数设置完成后, 按开始/取消键启动
	电机连接线脱落/电机损坏	送苏泊尔售后维修
	鸡过大卡住	换1kg以内的鸡或去除卡住部位
	转叉未安装到位或安装方向错误	参考示意图, 正确安装转叉
	有异物卡在传动轴周围	送苏泊尔售后维修
不加热	未按开始键	参数设置完成后, 按开始/取消键启动
	可拆门组件未装配到位	将可拆门组件装到机器里, 听到咔哒声, 确保装配到位
	发热管未接好/发热管损坏	送苏泊尔售后维修
冒出白烟	正在烤制油腻的食材	烤制油腻食材将有白烟渗漏, 属正常现象
	配件还残留上次烤制后的油脂残渣	请务必在每次烘烤完成后清洗配件
食物未熟或炸的不均匀	设定时间太短 / 温度偏低	按食谱调整设定时间和温度
	炸篮中放太多食物	把食物分批烘烤 烹饪过程中取出烹饪配件, 翻动食物
食物烧焦	设定时间太长 / 温度太高	按食谱调整设定时间和温度
	放置在顶层	上下层调换位置
	未翻动食物	烹饪过程中取出烹饪配件, 翻动食物
无法单独取出配件	有异物卡在配件与机器之间	送苏泊尔售后维修
炸篮、烤网无法装入	炸篮、烤网装的食材太满	取出部分食材
炸篮、烤网无法取出	有异物卡在炸篮、烤网与机器之间	及时处理异物
启动时炉灯变暗	电压不稳, 电热管功率大	正常现象

十二、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；



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 _____

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；



维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			

- 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。



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>