

SUPOR 苏泊尔

电烤炉（空气炸锅）

KJ30D837

■ 目录

一. 注意事项	01
二. 使用说明	03
三. 保养和维护	09
四. 食品接触材料信息表	11
五. 常见故障的排除方法	12
六. 售后服务	14



微信扫一扫
海量食谱 售后无忧



安装苏泊尔APP
美食妙招 码上来

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。

一 注意事项

● 提示：

避免您和他人造成伤害和财产损失，请务必遵守以下安全注意事项，不遵守安全警告而错误使用可能导致事故发生。

● 注意：

本产品未考虑以下情况：无人照看的幼儿和残疾人对器具的使用，幼儿玩耍器具的情况。

■ 表示【禁止】的内容：

- ① 禁止使用劣质排插，禁止湿手触摸，禁止儿童操作。
- ② 严禁将产品靠近易燃品，使用时注意：窗帘、布帘、幕墙或类似物品，以防造成火灾。
- ③ 工作过程中，请勿将手或者脸靠近出风口，以免烫伤。
- ④ 工作过程中，请勿用布等遮盖出风口，以免引起事故或者造成产品损坏。
- ⑤ 出风口禁止高温触摸，避免烫伤；禁止水冲洗机身，避免机器损坏；禁止食物和食物残渣堵住出风口，避免机器损坏。
- ⑥ 请勿改造：除维修技术人员以外，其他人不得进行分解、维修，以免造成火灾、触电、受伤。
- ⑦ 请勿用于交流电220V以外的电压，以免造成火灾、触电。电源线插头或线身损伤请勿使用。
- ⑧ 请勿用以下方式操作，以免造成电源线破损引起火灾、触电，电源线强行折弯、靠近高温、捆绑、承载重物等。
- ⑨ 工作过程中，禁止移动或者晃动产品。
- ⑩ 请勿让儿童单独操作使用，要放在婴幼儿不能接触的地方，以免触电、烫伤等危险事故出现。
- ⑪ 请勿向产品出风口插入大头针、铁丝或者其他物品，避免触电伤害。
- ⑫ 使用过程中，出风口请勿对着电源线。

■ 表示【强制】的内容：

- ① 电烤炉不得浸入水中或者淋水。
- ② 电烤炉在没有装入内锅时不可开启通电。

- ③ 要单独使用额定电流10A以上的带接地线插座,如果与其他电器合用,避免插座发生异常而引起火灾等危险。
- ④ 电源线插头、产品插座如有灰尘或水迹,请及时清理,以免造成火灾、触电或短路。
- ⑤ 如需要进行产品维修或更换零件,请到苏泊尔指定的专业维修网点。避免因维修不当或配件选用不当带来使用隐患。
- ⑥ 插头需彻底插入插座,以免造成火灾、触电或短路。
- ⑦ 请勿用湿手拔插座,以免触电、受伤。
- ⑧ 如果电源软线损坏,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。
- ⑨ 器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- ⑩ 不得将下列物品放入产品中烘烤,如:纸类、塑料或易燃物品等。
- ⑪ 产品周围应留有足够空间,与其他物品间保留20厘米以上的距离,且表面不能覆盖其他物品。
- ⑫ 本产品仅限于室内适用。

■ 表示【警告】能造成人员伤亡的事项:

- ① 装有心脏起搏器的人士或者助听器、植入耳蜗的使用者在使用本产品时,请咨询授权医疗人员并参考医疗设备提供说明。
- ② 产品在使用时,只能触摸规定的操作界面,防止烫伤。
- ③ 器具工作期间,某些表面的温度很高,加热腔表面在使用过程中会变烫。
- ④ 产品不使用或外出时,请务必拔掉电源线插头,否则易发生故障或危险。

■ 表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项:

- ① 产品必须在平稳、耐热台面使用,以免产品损坏或发生意外。
- ② 一些重要的零部件,如保险丝等维修不当或私自短接可能使产品保护失效,导致过热或火灾。

■ 表示【温馨提示】的内容:

- ① 如产品图片与实物不一致,以产品实物为准。
- ② 首次使用需干烧10分钟,干烧过程中可能出现少量白烟或气味,属于正常现象,请勿惊慌。

- ③ 在产品工作前，请检查炸板、内锅放置是否到位，以免引起故障。
- ④ 如果发现产品出现故障，请务必停止使用，并立即与本公司服务部联系。
- ⑤ 炸板与内锅请一起在整机内使用，避免单独使用。
- ⑥ 请保管好说明书，以便日后使用过程中查询。

■ 注意事项

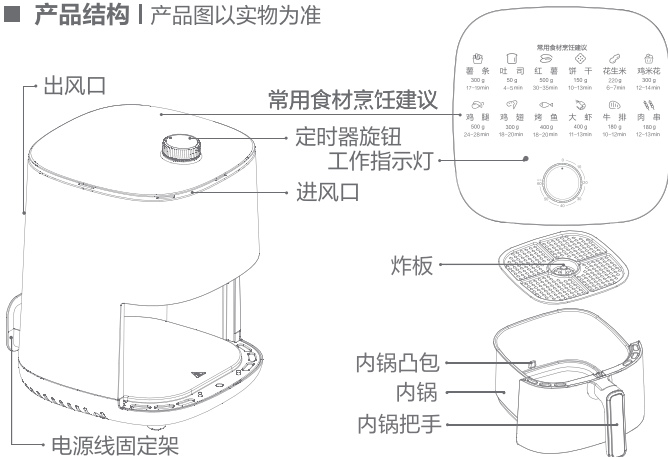
- 1、禁止把内锅直接放到明火或电磁炉等非空气炸锅配套环境使用；
- 2、禁止把内锅放到洗碗机等带有碱性清洗及活性剂的自动清洗设备清洗。

■ 温馨提示

- 1、建议使用非碱性清洗剂，软布等清洁；
- 2、建议日常保持干燥，远离酸碱液体；
- 3、若有磕碰后损伤/涂层脱落现象，请及时更换新内锅。

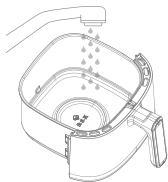
二 使用说明

■ 产品结构 | 产品图以实物为准

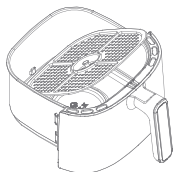


■ 安装示意图

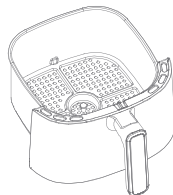
① 炸板安装示意图



a. 在内锅注水区放入适量水，不可超过注水区范围。



b. 将炸板提手朝上，一侧装入内锅凸包下。



c. 再将另一侧压入内锅硅胶扣。

■ 用前准备

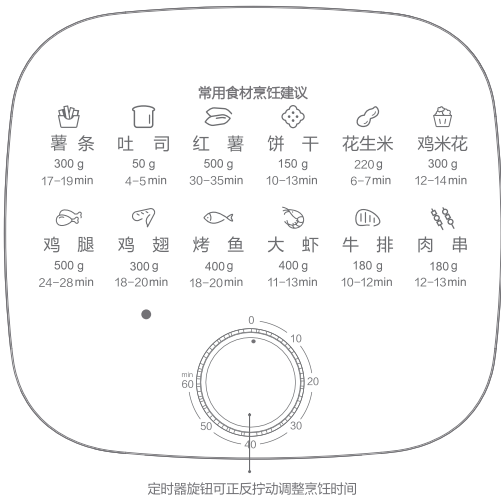
- ① 该机器使用前注意除去所有包装材料。
- ② 拿取机器时，请用手水平托住机器外壳底部两侧。
- ③ 使用干净的布、洗涤液、热水彻底清洁内锅、炸板。
- ④ 确保该机器中烹饪的食材没有变质。
- ⑤ 第一次使用或者长时间没用，请先预热10分钟，以除尽残留的油烟，初次使用时可能会闻到气味，这属于正常现象，非空气炸锅故障。
- ⑥ 该机器通过产生热空气来工作，不要在内锅装满食用油煎炸食物。

■ 产品规格

名称	型号	容量	额定电压	额定频率	额定功率
电烤炉（空气炸锅）	KJ30D837	3L	220V~	50Hz	1300W

■ 操作说明：

- 定时器旋钮0~60分钟设定，当设定到“0”时，空气炸锅将处于断电状态。将定时器旋钮顺时针旋转到需要的工作时间，工作指示灯点亮，开始烹饪。
- 0~60分钟之间，定时器旋钮拧多了，或者已经烹饪完成，可以自行调整烹饪时间或拧到“0”位置关闭。
- 当设定工作时间结束时，会有“叮”的一声提示，工作指示灯熄灭。



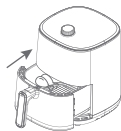
■ 操作示意图



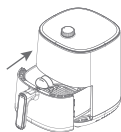
喜欢湿炸可加少量水



正确装入炸板



放入食物，推入内锅



推入内锅，继续烹饪



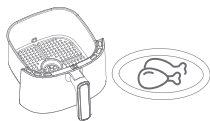
烹饪过程中翻抖食物



选定时间开始烹饪



完成烹饪，切断电源



拉出内锅，盛出食物

■ 操作介绍

- ① 请把产品放置于平稳的台面，不要把产品放在不耐热的台面。
- ② 将食物放入内锅中。
 - ◆ 本产品可进行干炸和蒸汽湿炸。干炸情况下不需要加水，喜欢酥嫩口味可进行蒸汽湿炸，在内锅注水区加适量水，不要超出注水区台阶。
 - ◆ 把炸板按照安装示意图平整的放入内锅中，再将食物放在炸板上。
 - ◆ 食物不可装太多，以免食物顶住发热管，导致食物顶部烤焦，底部不熟。
- ③ 放入内锅，此时触动微动开关，将电源插头插入插座，即可根据食物的种类和大小，按照食谱和个人喜好设置合适的时间开始烹饪。
 - ◆ 烹饪板栗，必须把板栗破一条开口，不然烹饪过程中板栗会炸裂。
 - ◆ 烹饪蛋糕和饼干时，需增加锡箔纸，防粘防焦，使蛋糕和饼干受热均匀。
- ④ 烹饪过程中，如需翻动食物，可直接把内锅拉出，产品停止工作，翻动食物后再次推入内锅继续运行。
 - ◆ 高温取出内锅后，禁止触碰产品内部和内锅，及禁止内锅放在不耐高温的台面上，以免高温余热烫伤。
- ⑤ 听到“叮”响一声时，烹饪完毕，可拉出内锅确认食物是否烹饪好。
 - ◆ 如果食物没有烹饪好，把内锅重新推入，并重新设定时间继续加热。
- ⑥ 如果食物已烹饪好，将内锅取出放于隔热垫上，可取出食物。

■ 烹饪小技巧

① 为了获得最佳的效果，建议您使用预烘焙（例如冻薯条）。

② 如果要自制炸薯条，请按照以下步骤执行操作：

将土豆削皮并切成小条。在碗中浸泡土豆条至少30分钟，然后将它们取出并放在厨房用纸上沥干。在碗中倒入一汤匙的橄榄油，放入土豆条并充分搅拌，直到所有土豆条都均匀上油，土豆条会更酥脆。放置几分钟，将土豆条从碗中拿出来，让多余的油份留在碗里。然后再将土豆条倒入内锅中。

注意：不要一次性将所有土豆条从碗里倒入内锅，这样可以防止最后在内锅底部存留过多的油份。按照本章中的说明烹饪土豆条。

注意：由于食材的来源、大小、形状和品牌各有不同，我们无法保证为您的食材提供最佳设置。

■ 提示：

① 与体积较大的食材相比，体积较小的食材需要的烹饪时间会稍短一点，如烤鸡，食材的总高度不可高出或触碰发热管，避免烤糊。烹饪时建议在鸡身和鸡腿等肉厚处用刀划开，并在鸡身上用牙签扎孔，以防肉厚热量难穿透。

② 食材量较多时，仅需要稍微增加烹饪时间，而当食材量较少时，只需稍微缩短烹饪时间。

③ 在烹饪过程中，中途翻动食材可以提高最终的烹饪效果，并有助于让食材获得均匀的烹饪。

④ 切勿在空气炸锅中烹饪含油量较高的食材。

⑤ 能够在烤箱中烹饪的点心同样可以在空气炸锅中烹饪。

⑥ 使用预发酵面团可以方便快捷地烹饪出夹心食品。与自制面团相比，预发酵面团需要的烹饪时间更短。

⑦ 由于食物的薄厚、大小不同，也可根据自己的烹饪要求来调节时间。

⑧ 食物不要太大，顶住或太靠近发热管会导致食物烤焦。

⑨ 内锅可取掉炸板，根据个人需求进行食材解冻。无炸板时容量为3升。

三 保养与维护

- 不得使用钢丝刷、硬刷或其他腐蚀性液体清洗电烤炉，以免损坏电烤炉内、外表面及内锅、炸板的不粘涂层。
 - 不得使用汽油、香蕉水、抛光剂等有毒或腐蚀性清洁剂进行清洁。
 - 不得用水冲洗电烤炉，更不应将电烤炉浸入水中。
- ① 烹饪完毕后，请从电源插座中拔下电源插头，待电烤炉完全冷却后再进行清洁。
 - ② 电烤炉内外表面可用干软布或海绵沾上中性清洁剂擦拭。
 - ③ 每次使用后都应清洁产品。内锅、炸板均覆有涂层，切勿使用金属厨具或研磨性的清洁材料进行清洁，以免破坏涂层。

炸板、内锅的清洗



- 食物拿出后应及时清洗，不宜长时间浸泡。
- 清洗时，宜用温清水或温清水加清洁剂清洗，不要使用香蕉水、汽油、酒精、去污粉、硬质刷等擦洗，为了不损伤涂层，请不要敲打或摩擦炸板和内锅，不要把尖硬的餐具放进炸板和内锅。

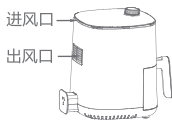
温馨提示：炸板和内锅不建议用洗碗机清洗。

电烤炉的清洁



- 不得用水冲洗电烤炉，可用软布擦拭机身外部的脏污、水珠。

烹饪提示



- 烹饪过程中，出风口、进风口禁止物品遮挡。

■ 常用食材烹饪建议

功能	食物重量/g	建议时间min	备注
薯条 	300	17-19	剩余7分钟翻抖
吐司 	50	4-5	剩余2分钟翻面
红薯 	500	30-35	剩余14分钟翻面
饼干 	150	10-13	剩余4分钟翻面
花生米 	220	6-7	剩余3分钟翻抖
鸡米花 	300	12-14	剩余5分钟翻抖
鸡腿 	500	24-28	食材需解冻切口 剩余12分钟翻面
鸡翅 	300	18-20	食材需解冻切口 剩余8分钟翻面
烤鱼 	400	18-20	剩余8分钟翻面
大虾 	400	11-13	剩余5分钟翻面
牛排 	180	10-12	食材需解冻 剩余5分钟翻面
肉串 	180	12-13	食材需解冻 剩余5分钟翻面

如烹饪时间表有升级，不再另行通知。

建议烹饪食材按额定重量，如食材重量有适当增加，可根据个人口感适当增加时间。

■ 产品特点

蒸汽湿炸 酥嫩轻食

3.0L容量实用 易存储

1300W大功率 劲风高效

多向热风循环系统 均匀烹饪

不粘炸板 清洗便捷

四 食品接触材料信息表 材

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	螺母、螺钉等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS304
	不锈钢10Cr17	烤叉组件等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS304
	碳素结构钢Q235	炸篮、烤网等	GB 4806.9-2016	不得长时间接触pH<5的酸性食品
	镀铝冷轧钢板	内锅、炸篮、烤盘、炸板等	GB 4806.9-2016	不得直接接触pH<5的酸性食品
	铝合金 YZAlSi11Cu3	导风罩等	GB 4806.9-2016	铝合金ADC12不得直接接触pH<5的酸性食品
	铝合金 YZAlSi10Mg	炸篮隔网等	GB 4806.9-2016	铝合金ADC3不得直接接触pH<5的酸性食品
涂层	聚四氟乙烯涂层 (镀铝冷轧钢板基材)	内锅、炸篮、烤盘、炸板等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换使用温度不得高于250℃不得直接接触pH<5的酸性食品
	聚四氟乙烯涂层 (铝合金 YZAlSi11Cu3基材)	导风罩等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换使用温度不得高于250℃不得直接接触pH<5的酸性食品
	聚四氟乙烯涂层 (铝合金 YZAlSi10Mg基材)	炸篮隔网等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换使用温度不得高于250℃不得直接接触pH<5的酸性食品
	聚四氟乙烯涂层 (不锈钢 06Cr19Ni10基材)	食物隔板等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换使用温度不得高于250℃不得直接接触pH<5的酸性食品
	聚醚砜涂层 (镀铝冷轧钢板基材)	内锅等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换不得直接接触pH<5的酸性食品
塑料	PBT	搅拌刀等	GB 4806.7-2016	
	玻璃	玻璃盖等	GB 4806.5-2016	
	硅橡胶	支撑垫等	GB 4806.11-2016	

注1：产品不宜作为容器长期存储食品，上述部件仅限于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！

注3：铸造生铁(wt.%):P≤0.9%,Si:1.25-3.6%,S≤0.05%,Mn≤1.3%,C≥3.3%。

五 常见故障的排除方法



常见故障	原因分析	解决方案
不通电 不加热 灯不亮	电源线插头未插到位	重新插好插头或更换插座
	内锅组件未装配到位	听到咔哒声，确保装配到位
	未旋转定时器旋钮	旋转定时器旋钮
	发热管损坏/ 发热管未接好	送苏泊尔售后维修
	灯珠损坏	送苏泊尔售后维修
风机不转	电机连接线脱落/ 电机损坏	送苏泊尔售后维修
	内锅未装配到位	听到咔哒声，确保装配到位
冒出白烟	正在烤制油腻的食材	烤制油腻的食材将有大量白烟 渗漏，属于正常现象
	内锅中残留上次烹饪后的 油脂残渣	请务必每次烹饪完成后清洗内锅
食物没熟	烹饪时间不对	按菜谱调整设定时间
	内锅食物过多	分批烹饪或适当减少食物
食物烹饪不均匀	烹饪过程没有翻动食物	烹饪到适当时间翻动锅内食物
内锅组件无法 装入	内锅食物过多	取出部分食物
内锅组件无法 取出	有异物卡在内锅与机器 之间	送苏泊尔售后维修

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

全国服务热线：400-8899-717

网址：<http://www.supor.com.cn>

版本号：KJ30D837 :VER1.0

执行标准号：GB 4706.1- 2005 GB 4706.14-2008

■ 环保清单

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)
内锅、炸板	○	○	○	○	○	○
橡胶圈 (密封圈、脚垫等)	○	○	○	○	○	○
标准件 (螺丝等)	○	○	○	○	○	○
阻燃结构件	○	○	○	○	○	○
内部机芯	○	○	○	○	○	○
电机、电源线	×	○	○	○	○	○
机身塑料组件	○	○	○	○	○	○
PCB组件	×	○	○	○	○	○
包材	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。

○：代表该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572 (IEC 62321)规定的限量要求以下。

×：代表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 规定的限值要求。但是上表中打“×”的部件，其含量超出是因为目前业界还没有成熟的可替代的技术。



环保使用期限

在产品本体上标示的该标志表示环境保护使用期限为10年。

电子电气产品的环境保护期限是指电子电气产品中所含的有毒有害物质或元素不会向外部泄露或出现突然变异，并且电子电气产品的用户在使用该电子电气产品时也不会对环境造成严重污染或对人体、财产带来严重损害的期限。

在环境保护期限中，请按照使用说明书使用本产品。

六 售后服务

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：

01. 消费者因使用、运输、维护、保管不当等原因造成损坏的；
02. 非我公司特约服务网点维修造成损坏的；
03. 消费者自行拆卸造成损坏的；
04. 自行购买、更换非产品原装零配件造成损坏的；
05. 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；
06. 三包凭证与维修产品型号不符或有涂改的；
07. 因地震、火灾、水灾等不可抗力造成损坏的；
08. 超出包修期的；
09. 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。

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 _____



维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			