

 **BLAUPUNKT**

User Manual

使用说明书
电烤炉(空气炸锅)



* 产品以包装内实物为准

Enjoy it.

Enjoy it.

吉爱普发展有限公司 (商标持有人)
GIP Development Sarl (Trademark Holder)

广东蓝宝智能科技有限公司
Guangdong Lanbao Intelligent Technology Co.,Ltd.

服务热线: 400 931 0636
Service Hotline: 400 931 0636

地址: 中山市南头镇尚义路8号
Address: No. 8 Shangyi Road, Nantou Town, Zhongshan City

电烤炉(空气炸锅) BP-KZ09

AIR FRYER
BP - KZ09

感谢您购买本产品,为了方便使用,请您仔细阅读说明书,并妥善保管,以供日后参考;
请严格遵守以下标示,无视标示或操作不当,可能会造成意外或事故的发生;

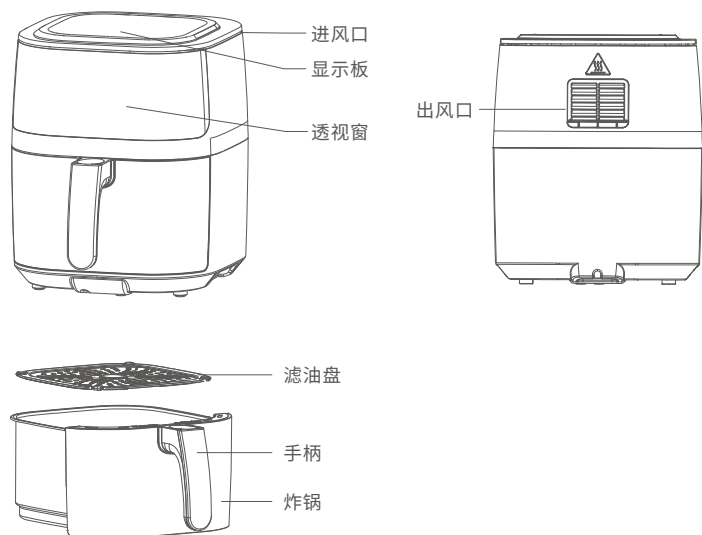
警告

- 1、请使用正确的供电电压:220V~50Hz;本产品仅供家庭使用,请勿作为其他用途;
- 2、本产品为Ⅰ类电器,使用前请确保接地线接地良好,以免发生漏电事故;
- 3、禁止在易燃易爆环境中使用本产品;
- 4、请勿在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行该产品,以防短路、自燃等危险;
- 5、请勿将本产品放在水或其他液体中冲洗或浸泡,不要对其喷洒水,以免器件损坏或漏电;
- 6、本产品请勿由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人(包括儿童)使用,除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导;
- 7、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;
- 8、不要试图自行改装分解或修理本产品,可能会引起火灾、触电或伤害事故;
- 9、严禁将产品作食物烘烤以外的其他用途;

注意

- 1、请勿让儿童玩耍塑料薄膜和包装箱,避免发生窒息事故;
- 2、使用前必须将包装材料等杂物取出,避免引起火灾、烧伤等意外事故;
- 3、严禁在无人照看的情况下让产品工作,以防烤焦食材引发火灾等危险;
- 4、空气炸锅里禁止放入易燃易爆物品或腐蚀性溶液,以免发生火灾危险;
- 5、产品请放置在水平台面上操作,严禁在潮湿或地毯、毛巾、塑料、纸等易燃物上使用本产品,以免引起火灾;
- 6、若烤制pH<5的酸性食材(如藤醋、柠檬汁等酱料),请务必使用锡箔纸包裹;
- 7、产品使用时,四周应留足够空间,与周边物体至少保持10-20cm距离,出风口不能放置任何物品,以免引起火灾等危险;
- 8、产品初次使用有异味属正常现象,使用前可将炸锅、滤油盘取出用清洁剂清洗,并空载工作一段时间可有效清除机器异味;
- 9、产品在工作期间会产生高温和蒸汽,请勿用手触摸或将脸部靠近,特别在打开上盖时应小心,防止上盖弹开碰伤,同时可能会有热蒸汽涌出,以防烫伤;
- 10、使用过程中,请确保食物不要碰到加热管防护罩,请不要烤过大的食物,否则易导致冒烟、起火;
- 11、使用过程中,若出现异常情况(如异常气味、噪音、温度升高、烟雾等),请立即关闭电源,联系经销商安排检查维修,请勿自行拆卸、维修及更换零件;
- 12、本产品使用完毕后加热元件表面仍有余热,请冷却后再进行清洁,以防烫伤;
- 13、请使用高温隔热物件取高温物品,以防烫伤;
- 14、每次使用完毕,需对炸锅、滤油盘进行清洁,以防残留的粉渣、油渍等在下次烘烤时冒烟或起火;
- 15、产品不得长时间空烧(不放任何食材),以防发生自燃等意外事故和财产损失,建议不要连续使用超过3小时;
- 16、若长时间不使用本产品,请断开电源并置于通风干燥处;
- 17、废弃本产品时,请送到相关的回收中心,再生利用,切勿随意丢弃;

产品结构图

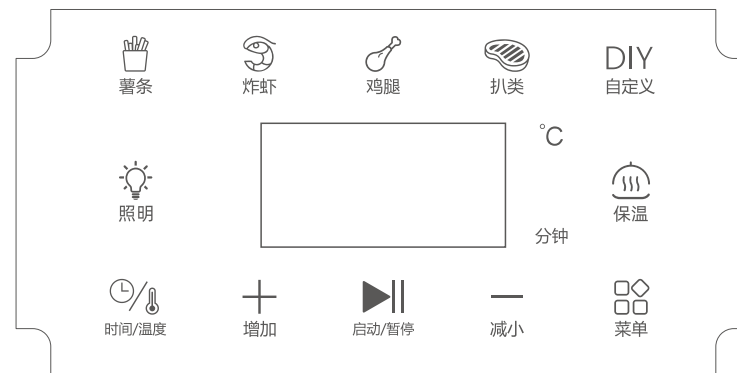


产品示意图仅供参考, 请以包装箱内实物为准。

产品基础信息

产品名称	电烤炉(空气炸锅)	产品型号	BP-KZ09
额定电压	220V~	额定功率	1400W
额定频率	50Hz	净重	3.7kg
产品容量	5L	产品尺寸	325*252*303mm
装箱清单	主机*1, 炸锅*1, 滤油盘*1、说明书*1, 保修卡*1		
执行标准	GB4706.1-2005 / GB4706.14-2008		

产品使用方法



- 1、清洁空气炸锅内置部件, 如需使用滤油盘, 将滤油盘放置在炸锅中即可, 放置食材, 将炸锅推入机器;
- 2、电源通电, 机器进入自检, 所有按键灯亮1秒后熄灭, 产品进入待机状态, “启动/暂停”蓝灯常亮;
- 3、轻触“启动/暂停”, 屏幕功能灯常亮, 轻触“菜单”, 选择需要功能, 所选功能闪烁;
- 4、再轻触“启动/暂停”, 炉灯亮起, 屏幕显示倒计时, 机器开始工作, 3分钟后炉灯熄灭;
- 5、工作结束, 机器蜂鸣音5次, 内部吹冷风15秒后, 进入待机状态;

停止工作

工作途中, 轻触“启动/暂停”, 屏幕灯熄灭, 吹冷风15秒后, 机器停止工作;

温度调节

轻触“时间/温度”, “°C”灯闪烁, 轻触“+”、“-”, 即可±5°C调整温度;

时间调节

轻触“时间/温度”, “分钟”灯闪烁, 轻触“+”、“-”, 即可±1分钟调整时间;

照明功能

轻触“照明”炉灯亮起, 3分钟后自动熄灭, 再次轻触可马上关闭;

保温功能

轻触“保温”, “保温”闪烁, 可轻触“时间/温度”调整机器工作时间与温度;

记忆功能

工作途中, 拉出炸锅, 屏幕灯熄灭, 机器保留当前所选模式, 推入炸锅后, 轻触“启动/暂停”, 机器启动, 延续剩余工作时间;

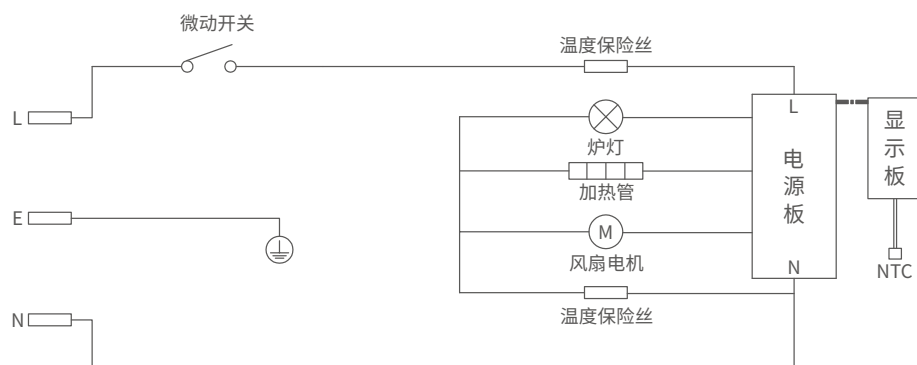
温馨提示

- 1、使用前先预热5~10分钟, 有助于达到更好的食物效果;
- 2、烹饪过程中建议多亮灯检查食物, 对食材进行翻转或搅拌, 避免食物烤焦;
- 3、连续烘烤时需将锅内清理干净, 避免再次烤制时烧焦冒烟或影响食物外观;
- 4、烹饪冷冻肉类食材时, 建议使用解冻功能, 再进行腌制, 烹饪效果更佳;
- 5、炸锅前面板内部中空, 上下均设置有冷却风道口, 清洗时有水渗入, 属正常现象, 晾干即可。

烹饪时间温度参数表

功能	默认温度	默认时间	温度调节	时间调节
薯条	200°C	20min	80-200°C	1-60min
烤虾	160°C	20min	80-200°C	1-60min
鸡腿	180°C	25min	80-200°C	1-60min
扒类	160°C	20min	80-200°C	1-60min
DIY	160°C	25min	80-200°C	1-60min
保温	90°C	120min	60-90°C	1-120min

电器原理图



清洁与保养

- 1、每次清洗前,请先切断电源并拔掉插头,待产品完全冷却后再进行清洁;
- 2、产品表面和腔体壁,使用湿毛巾擦拭干净,自然风干即可;
- 3、炸锅、滤油盘配件可取出,直接用水冲洗,清理完毕后,请将其放回原来位置;
- 4、请勿使用钢丝球、沸水、研磨性清洁剂或腐蚀性液体清洁本产品;
- 5、请勿将主机和电源线浸泡于水中,严禁用水直接冲洗机器;
- 6、长期不使用时,请将机器清洁干净,确保产品清洁和干燥,并置于干燥通风处,避免阳光直接照射。

故障排除

故障现象	原因分析	解决方法
产品未工作	炸锅未触发微动开关	将炸锅正确插入机器中
	电源板损坏	售后维修
没有炸熟食物	滤油盘中的食材量太多	将食材分批放入滤油盘
	设定的温度过低	将温度调至设定所需温度
	料理时间过短	加长烹饪时间
炸出来的食物不脆	料理时间过短	可采用适当的油炸小吃若无油食材可适当的在其表面轻刷一层油
不能顺利的将滤油盘放入炸锅内	未使用传统油炸食材	正确安装滤油盘,调整食物高度 按规定容量放置食物
	炸锅内部有物体干涉	
	滤油盘食物太多,合不上盖	
冒出白烟	正在烤制油腻的食材	在烤制油腻的食材有大量的烟渗漏,属正常现象
	炸锅中还有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炸锅
显示屏显示“E1”	传感器故障	及时联系售后服务,进行更换
显示屏显示“E2”	传感器故障	及时联系售后服务,进行更换

环保清单

以下标识均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T 11364要求执行。
本产品长期使用不会对人体产生危害,请放心使用。

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
与食品接触的配件(炸锅、烤盘、搅拌叶片等)	○	○	○	○	○	○
橡胶件(密封圈、脚垫等)	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件(外壳、侧板、上盖等)	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件(提手、连接件、轴等)	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件(外壳、内腔体、盖板、反射板等)	○	○	○	○	○	○
标准件(螺钉、螺母等)	○	○	○	○	○	○
玻璃陶瓷结构件(视窗玻璃、玻璃盖等)	○	○	○	○	○	○
阻燃结构件(插座、开关支架、电机支架等)	○	○	○	○	○	×
电器件、印刷线路板组件*(PCB板、电容、变压器等)、电机*、电源线、线束	○	○	○	○	○	×

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规定的限量要求之下。
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。“X”的部件表明,由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非环保类物质或元素的完全替代,后续随着技术上的改进将逐步改进。

食品接触材料信息表

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符合性信息说明如下:

食品接触用材料		执行的国家标准	测试结果
金属	发热盘、螺丝(不锈钢06Cr19Ni10)	GB 4806.9-2016	符合标准要求
	炸锅、滤油盘(冷轧钢DC04基材)		
涂层	聚甲基硅氧烷涂层(冷轧钢DC04基材,炸锅、炸篮等)	GB 4806.10-2016	符合标准要求

烹饪推荐时间表

- 1、以下烹饪数据仅供参考,略有误差请自行调整;
- 2、烹制效果受食材初始温度、重量、形状、水分、密度和摆放方式等因素影响;
- 3、建议少量多次,多积累经验,掌握技巧。

肉类海鲜	时间/min	温度/°C	黄金烹饪量	美食小贴士
鸡翅	12-18min	200	铺满滤油盘表面	烹饪中途,翻面1-2次
鸡腿	18-22min	180	铺满滤油盘表面	烹饪中途,翻面1-2次
炸鸡	30min	200	500-1000g	锡纸包住翅尖和鸡腿头部
牛排	8-12min	180	100-500g	结合几分熟加减时间
猪排	10-14min	180	100-500g	结合几分熟加减时间
排骨	10-14min	180	100-500g	烹饪中途,翻面1-2次
虾类	6-9min	200	铺满滤油盘表面	烹饪中途,翻面1-2次
带鱼	8-12min	180	100-500g	底部建议铺一层锡纸
鱿鱼圈	10-12min	200	100-500g	底部建议铺一层锡纸

缤纷素食	时间/min	温度/°C	黄金烹饪量	美食小贴士
冷冻薯条	12-16min	200	铺满滤油盘表面	烹饪中途,翻面1-2次
自制薯角	15-20min	190	铺满滤油盘表面	注意翻动,刷一层油
红紫薯	30-35min	200	根据食量可叠加	结合喜欢的口感加减时间
花生米	10-15min	180	300-800g	加少量油
玉米	8-10min	200	根据食量可叠加	出锅后加酱料
炸豆腐	12-16min	180	铺满滤油盘表面	刷少量酱料

保修卡

- ◎ 本产品自购买日起提供一年的保修服务，保修起始日期以所购产品的发票日期为准。在家庭正常使用情况下，非人为导致的破裂或损坏，购买者可带上保修卡、发票和损坏产品到指定维修点进行维修服务。下列情况之一者，不属于免费维修范围：
 - (1) 因使用、维护、保管不当造成损坏的；
 - (2) 非承担三包维修者拆机造成损坏的；
 - (3) 无三包凭证及无有效发票的；
 - (4) 三包凭证与维修产品型号不符或涂改的；
 - (5) 因不可抗力造成损坏的；
- ◎ 保修期自购买之日的发票日期为准。
- ◎ 超过保修期或不属于免费维修的，本公司都竭诚为您服务。

保修卡：

机型	
姓名	
住址	
电话	
· 购买日 年 月 日	· 销售店名、地址
保修期限 购买日起1年内	
修理事项	