

使用说明书

电烤箱

KQD80-501

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

演绎生活智慧

SUPOR 苏泊尔

www.supor.com.cn

【 目录 】

一 安全注意事项	1
二 装箱清单	2
三 型号说明	2
四 技术参数	2
五 外形结构示意图	3
六 电烤箱的安装	4
七 电烤箱的使用	5
八 日常保养与维护	9
九 常见故障的识别与处理	10
十 电气原理图	11
十一 售后服务	12

承蒙惠顾苏泊尔牌电烤箱，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 安全注意事项

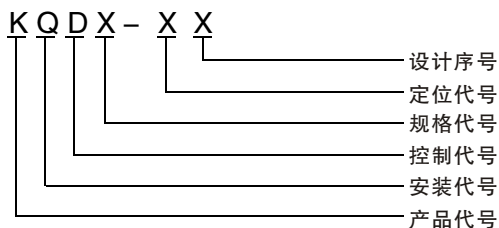
- 请单独使用额定电流16A的插座，且确定插座接触良好，请勿与其他电器共用。交流电压必须在187-242V之间，否则会导致电烤箱无法正常使用或其它意外情况。
- 插座必须具有可靠的接地线，以确保安全。不得将接地线接与煤气管、自来水管、避雷针及电话线上。接地不良将可能引发触电或者其它意外事故。
- 整机远离热源、煤气和酒精等易燃品。
- 拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请不要手拿电源线拔插头，否则会发生触电、短路、起火等危险。
- 不得损伤电源线。使用电源线时不得弯曲、拉伸、扭转、打结。不得用重物扣压、夹击电源线。
- 发现电源线及插头有损伤或插座松动时请不要使用，否则会导致触电、短路、起火等现象。
- 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。
- 请不要让儿童和行动不方便者自己使用，更不要放在幼儿可以触摸到的地方使用，否则有可能导致烫伤、触电或别的意外伤害。
- 请不要在手脚潮湿、赤脚状态下触摸电烤箱。
- 请不要使用连接多个插头的多功能插座。
- 请不要将重物放在开启的烤箱门上。
- 工作期间不要打开电烤箱门，工作结束后使用工具将食物取出，以免烫伤。打开烤箱门时应非常小心，可能会有热蒸汽从烤箱中涌出。
- 本机在使用期间会发热，注意避免接触本机内的发热单元以及烤箱门玻璃。
- 在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。
- 不要在烤箱内存放易于燃烧的物品。
- 清洗时必须切断电源，注意使用中性和清洗剂，同时注意使用柔软抹布擦洗，防止划伤表面。
- 不能使用蒸汽清洁器具。
- 不要使用粗糙洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃，因为会擦伤玻璃表面，从而导致玻璃破碎。
- 为避免可能出现的电击，更换灯泡前应确认器具已断开电源。
- 长期使用或者不正当的使用会导致密封圈损坏，当发生漏水等现象时，请更换密封圈。
- 如本机出现任何故障请立即断电停止使用，且不要触摸机器。

二 装箱清单

序号	名称	单位	数量	备注
1	整机	台	1	
2	使用说明书	本	1	含保修卡
3	安装螺钉	只	2	
4	螺钉套	个	2	
5	合格证	张	1	

注意：请使用随本机配送的安装附件，不得随意更换或改制。

三 型号说明



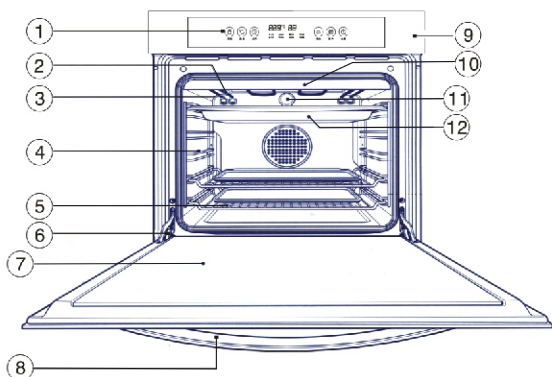
四 技术参数

产品型号	KQD60-501
额定容积 (L)	60
额定电压 (V)	220V~
额定频率 (Hz)	50
额定功率 (W)	2600
加热温度范围 (°C)	50~230
安装方式	嵌入式
控制方式	触摸式
显示方式	LED数码
净重 (千克)	36.5
外形尺寸 (mm) 宽 × 高 × 深	595 × 595 × 525

注：1.表中参数仅供参考，具体以电烤箱上的铭牌为准。

2.保留更改产品设计与规格的权利。

五 外形结构示意图



1	显示屏	5	烤架	9	控制面板
2	内电热管	6	门铰链	10	热挡板
3	外电热管	7	下拉门	11	烤箱灯
4	格层	8	拉手	12	烤盘

六 电烤箱的安装

■ 安装注意事项

◆ 电烤箱应安装在操作、保养方便且牢固的地方，不得倾斜安装。应避免与其它金属或带电体接触。

◆ 严禁将电烤箱及电源插座安装在可能受潮或容易被水淋湿的地方。

◆ 电源连接的市电线路必须有单独能承载电流20A以上的全极断路器，以满足维修和突发事件时，通过关闭断路器来切断烤箱电源。

◆ 安装必须在电烤箱前留有80cm以上的空间。本产品是嵌装到橱柜内的，其嵌装孔底板必须能承受60kg以上的重量。

◆ 搬运放置时应从左右两侧执手部位或底部抬起，轻搬轻放，切不可通过拉手来移动电烤箱。

◆ 安装电烤箱的橱柜材料（木材和粘合剂）必须耐温120℃以上。

◆ 电烤箱安装的尺寸根据要求在电烤箱周围要留有足够的空间，确保空气对流，以利散热。建议夹板和垫板采用不可燃绝缘材料加以覆盖。

◆ 为保持通风，请保持后部有不小于45mm的空隙。

◆ 周边如有高温电器，请确保安装距离大于80mm。

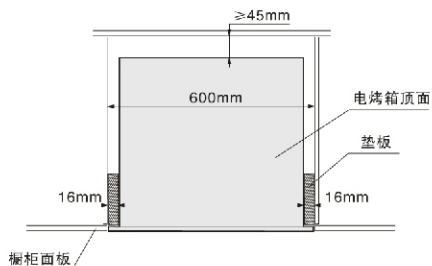
■安装方法

◆在橱柜的安装位置上，按下面安装图示对应尺寸开好嵌装孔，将电烤箱平稳嵌入该嵌装孔中，拉下烤箱门（两侧有用于装螺钉的孔），用随机所备的两颗套有螺钉套的安装螺钉将其固定在橱柜上，注意平稳，不得倾斜，具体挖孔尺寸见下表。

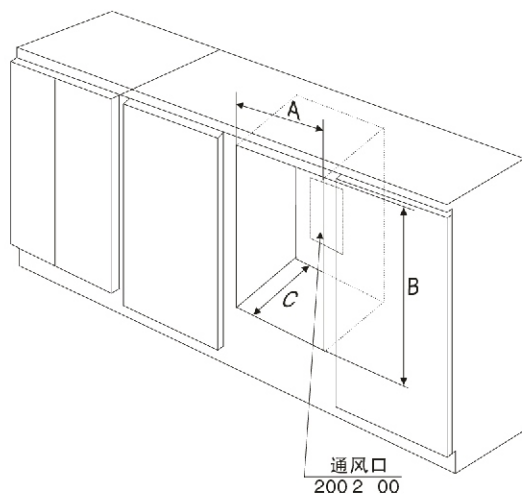
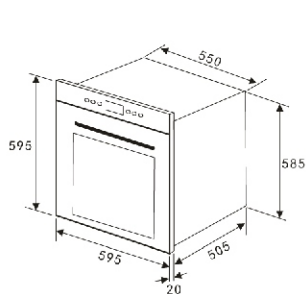
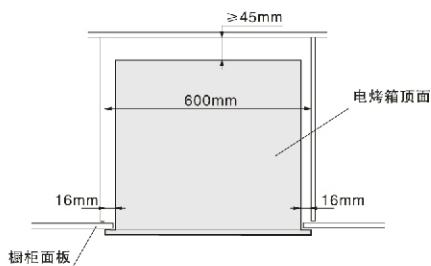
◆上述施工完毕后，请按说明书规定的使用方法进行试机，确认状况正常后，方可投入使用。

序号	名称	宽 (A)	高 (B)	深 (C)
1	全嵌开孔尺寸 (mm)	600	600	≥595
2	半嵌开孔尺寸 (mm)	565	590	≥570

全嵌开孔安装图示1

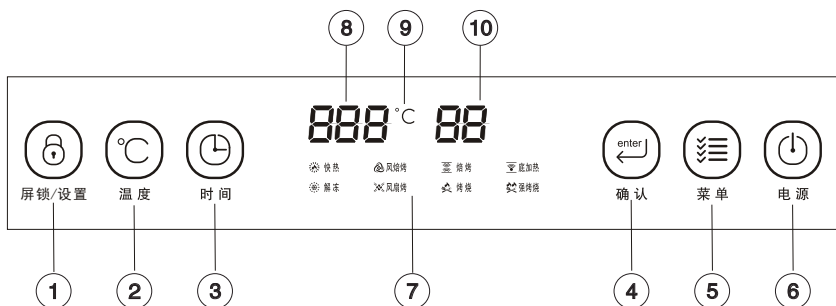


半嵌开孔安装图示2



七 电烤箱的使用

■ 控制面板介绍







1	屏锁/设置键	5	菜单调整键	9	温度符号
2	温度调整键	6	电源键	10	时间指示图标
3	时间调整键	7	菜单指示图标		
4	确认键	8	温度指示图标		

注：对于上图中“1”和“4”按键，以下简称屏锁键和确认键。

■ 功能介绍

序号	功能图标	加热方式	烹饪功能	备注
1		顶部加热、背部加热、热风扇组合	对预煮过的冷冻食品最理想，如开胃面点、比萨饼、小点心、肉馅和果饼等。	比标准烘烤预热加快30%；在烤箱的上半部分烤煮食品效果最好。
2		背部加热、热风扇组合	可以把食品放在烤箱内不同位置同时焙烤，用这个功能比单焙烤块。	烤好后不同色调，那是正常现象。
3		顶部加热、底部加热组合	需要将电烤箱预热到一定温度，适合制作单个大体积食物（如蛋糕）。	食物最好放在烤箱的中间；最好只使用一个烤架。
4		底部加热	适合制作酥皮糕点和比萨饼，也可用来加热饭菜、腌腊食品，保温食物等。	/

5	 解冻	顶部加热、热风扇	适用于食品在烧烤以前进行除霜，面团的发酵，吹干水果、蔬菜等。	/
6	 风扇烤	顶部加热、热风扇	适合制作外表烤得较轻，内部比较湿的脆皮类食物。	/
7	 烧烤	顶部加热	适合烤嫩肉、肉排、鱼或面包片等。	关闭烤箱门，先将烤架预热3分钟效果更好。
8	 强烧烤	顶部加热	适合烤嫩肉、香肠、点心等。	关闭烤箱门，先将烤架预热3分钟效果更好。

■使用注意事项

◆首次使用前，用中性清洁剂清洗电烤箱内腔，待干燥后把空的电烤箱调到最高的温度加热45分钟，然后打开烤箱门，并使房间通风，以去除由于装配过程中和热绝缘剩余物所产生的异味。

◆为使烧烤、烘焙效果更好，建议使用前先预热5-10分钟。

◆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入烤箱。

◆请勿使用玻璃或陶瓷的盘子或盖子。

◆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，务必将食物放在烤盘中或先用铝箔纸将其包裹。

■使用方法

1、将食物放在烤架或烤盘中间。

2、根据食物和选择功能的不同，将烤架或烤盘放在合适的格层上，保证食物尽量靠近但不可接触加热元件。

3、关上烤箱门，根据食谱和个人喜好设置您想要的加热温度和加热时间。

4、当烤箱工作结束时，会有几秒钟蜂鸣提示，同时自动停止加热。

5、打开烤箱门，戴上隔热手套或其它工具小心地将烤架或烤盘托出。









■ 功能设置

1、开、关机设置

开机：当机器通电后，按“电源”键进入开机状态。

关机：在开机状态或工作状态（非屏锁状态），按“电源键”则进入关机状态。

2、菜单设置

在开机状态下，按“菜单”键进入菜单功能设置，每按一次“菜单”键，功能图标从“快热” - “风焙烤” - “焙烤” - “底加热” - “解冻” - “风扇烤” - “烤烧” - “强烤烧”依次循环切换。当切换到需要的菜单功能时，按“确认”键则进入工作状态。

若机器已进入工作状态，如需调整菜单，必须先按“确认”键暂停，然后再按“菜单”键重新设置。

3、温度设置

在设置菜单功能时，但未进入工作状态前，按“温度”键，可进行相应的温度设置，每按“温度”键一次，温度向上累加1℃（长按“温度”键，则向上快速累加），按一下“屏锁/设置”键，再按“温度”键，温度向下累加1℃（长按“温度”键，则向下快速累加）。温度设置范围见“菜单一览表”。

若机器已进入工作状态，如需调整温度，必须先按“确认”键，然后再设置温度，设定好后再按“确认”键。

4、时间设置

在设置菜单功能时，但未进入工作状态前，按“时间”键，可进行相应的时间设置，每按“时间”键一次，时间向上累加1分钟（长按“时间”键，时间向上快速累加），按一下“屏锁/设置”键，再按“时间”键，时间向下累加1分钟（长按“时间”键，则向下快速累加）。时间设置范围见“菜单一览表”。

若机器已进入工作状态，如需调整时间，必须先按“确认”键，然后再设置时间，设定好后再按“确认”键。

5、屏锁/解锁设置

用于电烤箱在工作时锁住屏幕，防止儿童或其他人进行误操作。

屏锁：在接通电源后的任何状态下，长按“屏锁”键进入屏锁状态，此时按其它按键均失效。

解锁：若要解除屏锁，长按“屏锁”键即可解除。

注意：

1) 如果程序已经开始工作，需要停止程序，可按“确认”键，机器马上进入程序暂停状态。

2) 冷却风扇工作，不受人为控制，当烤箱内部温度高于90℃时，冷却风扇就会自动工作，即使你关停电烤箱，在接通电源的情况下，也会一直工作，用以保护烤箱的相关部件。

■ 菜单一览表

菜单	默认工作温度 (°C)	默认工作时间 (分钟)	温度范围 (°C)	时间范围 (分钟)
☀ 快热	200	50	50-230	05-90
🌀 风焙烤	200	60	50-230	05-90
☺ 焙烤	160	60	50-230	05-90
🔌 底加热	160	50	50-180	05-90
❄ 解冻	60	15	30-70	05-90
🌀 风扇烤	220	60	50-230	05-90
🔥 烤烧	180	50	50-230	05-90
🔥 强烤烧	180	40	50-230	05-90

■ 设定温度参考

温度 (°C)	50-80	100-110	130-140	150-160	170-180	190-200	200-210	220-230
烤箱	冷	很慢	慢	适度慢	适度	适度热	热	很热

八 日常保养与维护

◆在清洁、维护烤箱前，应先保证切断烤箱的电源。

◆请不要使用高压清洁剂和气雾清洁剂来清洁。

◆烤箱外表面

用水和少许洗涤剂擦拭烤箱，再用软布擦干，如果有任何腐蚀性和摩擦性的物质与烤箱表面接触，则应立即用水擦去。

◆不锈钢面板

使用过程中不锈钢可能粘上难以去除的污物，如油脂、玉米粉、蛋清等所形成的斑点，可以到商店购买专用的清洗剂，清洗后应将清洗剂擦洗干净，并保持箱体干燥。

◆玻璃面板

玻璃面板一旦受脏就要立即清洁，沉积在玻璃上的污迹可用湿布擦净，难以去除的污迹可用烤箱清洁剂清洁。

◆搪瓷表面

可以用热的肥皂水或食用醋溶液来清洗，如果烤箱很脏则最好用烤箱清洗剂，清洗剂只能在经冷却的烤箱内使用，不可用粗糙摩擦性的清洗剂，钢丝团或石蜡抛光剂清洗。注意不要将金属物品直接放置在烤箱底部，由于它积聚热量，会影响烹饪并造成搪瓷表面不可修复性的损伤。

◆烤箱

烤箱使用后，由于箱体余温，有利清洁其箱体内部，可用温水和清洗剂进行清洗，清洗后应将清洗剂擦洗干净，并保持箱体干燥。如果油脂和其它污物很难清除，可以使用专门的烤箱清洗剂，并要遵循其产品使用说明。

◆密封圈

在烤箱口四周，有一个橡胶密封圈，要经常检查它。必要时也应清洁，但不要使用腐蚀性或磨损性的洗涤剂。如果它遭到损坏，请与售后联系，在修复前不要再使用。

◆更换电烤箱灯泡

在电烤箱断电以后，转开玻璃灯罩，拆下灯泡，然后更换一个可以耐高温为 $^{\circ}\text{C}$ 的灯泡（灯泡规格为：E14，电压220V，功率25W），最后重新安装上灯罩和连通电烤箱。

九 常见故障的识别与处理

■ 烤烧时的故障处理

故障现象	可能原因	处理方法
烤烧不均匀	放置的格层位置不正确	选择放在烤箱中心的格层
	烤箱托盘太大	用其它托盘试验
	托盘没有放在居中位置	把托盘放到居中位置
	烤箱内空气流通不均匀	烤烧期间旋转食物
烤出的食物表面褐色太深	烤箱未预热	预热烤箱
	焙烤锅皿太大	采用正确尺寸的焙烤锅皿
	焙烤锅皿空间不均匀	调整焙烤锅皿的间距, 确保3cm间距为宜
	食物块状大小不一或烤盘上放得不均匀	确保食物块状大小均匀, 烤盘上放置均匀
	焙烤温度太高	调低温度
烤出的食物底面褐色太深	焙烤锅皿太大	改用正确尺寸的焙烤锅皿
	焙烤锅皿是暗色金属或玻璃	改用光亮轻质焙烤锅皿, 并调低温度10℃
	食物在烤箱中位置太低	改放到高一层的位置
	烤烧期间烤箱门开的次数太多	至少烤到一半时间才可开一次烤箱门
	焙烤温度太高	调低温度
烤出的糕饼有裂缝和深厚的锅巴层	焙烤温度太高	调低温度
	食物在烤箱中位置太高	改放到低一层的位置
	糕糊搅抖时间过份	搅抖时间要适当, 以食品成份互相结合就可
	焙烤锅皿形状太深	检查焙烤锅皿的尺寸, 采用参考尺寸锅
	焙烤锅皿颜色太暗	改用光亮轻质焙烤锅皿
烤出的食物颜色苍白、不丰满以及未烤透	焙烤温度太低	调高温度
	食物在烤箱中位置太低	改放到高一层的位置
	焙烤时间太短	延长焙烤时间
	焙烤锅皿尺寸不对	改用尺寸正确的焙烤锅皿
在风扇烤箱中烤肉和烤土豆颜色不褐	热空气流通不足	把食物放到高一点的格层上, 使热气流通好
原汁从肉中流出	/	不可用叉子戳肉块, 要用钳子翻肉块
烤出来的肉外层烤过头, 中间欠烤	/	放到低一点的烤架位置
烤架烤成的剁肉和牛排变形	/	每2cm切一切

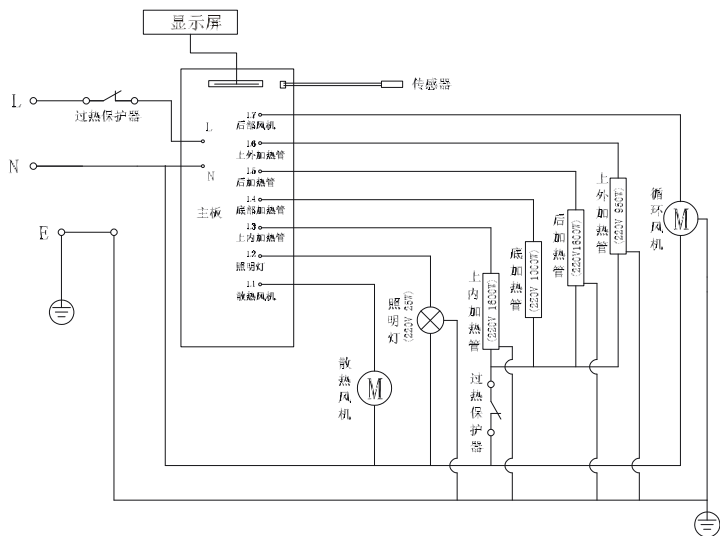
■ 功能故障处理

故障现象	可能原因	处理方法
烤箱不工作	停电	待通电后使用
	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	更换熔断丝，如果换上了又断，请与维修部门联系
烤箱升温不够，不能烤烧	烤箱底有铝纸盒烤盘	将烤盘移到上一个格层
	家庭熔断丝烧掉	更换熔断丝，如果换上了又断，请与维修部门联系
首次使用时，烤箱冒烟	防护油正在散发	打开烤箱门，使房间通风
烤箱门拆下后，不能装上	铰动杆没有挂好	铰动杆挂扣好

若按上述指示仍处理不了或未出现故障（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：为了您的安全着想，再次特别提醒您切勿自行拆卸机器。

十 电气原理图



十一 售后服务

服务政策：

自购买日起1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免费上门服务。

下列情况之一者，不属于免费维修范围：

- ◆ 由于没按说明书上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。
- ◆ 本产品用于营业场所经营使用时，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,欢迎拨打全国服务热线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:浙江省绍兴市世纪西街3号

邮编:312017

全国服务热线:400-8899-717

服务论坛:<http://bbs.supor.com.cn>

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。

注:此说明书内容会不定期进行修订,可能会与实际产品有出入,请电话咨询苏泊尔客服。

苏泊尔产品保修卡

产品名称: _____ 产品型号: _____

出厂日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

发票号码: _____

购买日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

购买者姓名: _____

地址: _____ 邮编 _____ 电话 _____

商场名称: _____

地址: _____ 邮编 _____ 电话 _____

SUPOR

该卡请用户妥善保存

全国服务电话:400-8899-717

商场盖章

苏泊尔产品意见反馈卡

产品名称: _____ 产品型号: _____

出厂日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

发票号码: _____

购买日期: _____ 年 _____ 月 _____ 日

购买者姓名: _____

地址: _____ 邮编 _____ 电话 _____

商场名称: _____

地址: _____ 邮编 _____ 电话 _____

请用户购买时认真填写该卡,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档案,为您的产品实行跟踪服务。

SUPOR

该卡请寄回本公司顾客服务部

将反馈卡回执本公司请寄:

浙江省绍兴市世纪西街3号

顾客服务部

商场盖章

180112

版本号:KQD·SM2:VER1.0

执行标准: GB 4706.1-2005

GB 4706.22-2008



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: 绍兴市世纪西街3号

网址: www.supor.com.cn

SUPOR

· 客户意见栏 ·

客户签名: _____

FK10:VER2.1

SUPOR

· 维修状况登记栏 ·

维修日期 _____

维修情况 _____

经手人 _____

XY10:VER2.1