

商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司  
 制造商：浙江绍兴苏泊尔家居用品有限公司  
 地址：浙江省绍兴市越城区斗门街道世纪西街3号  
 全国服务热线：400-8899-717  
 网址：http://www.supor.com.cn  
 版本号：JD30RQ855-160-SM:VER1.0  
 执行标准号：GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008

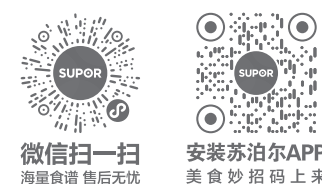
## SUPOR 苏泊尔

### 接触烤架(煎烤机)

JD30RQ855-160

#### 目录

一. 注意事项	01
二. 使用说明	02
三. 保养与维护	06
四. 食品接触材料信息表	07
五. 有害物质清单	08
六. 售后服务	09



微信扫一扫  
海量食谱 售后无忧



安装苏泊尔APP  
美食妙招 码上装

### 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，若有改动，恕不另行通知。

## 一 注意事项

当您使用电器产品时，除必须遵守基本安全守则外，特别提醒注意以下内容：

1. 本产品不能让儿童单独操作使用，应放在婴幼儿不能触及的地方，以免发生触电、烫伤等危险事故。
2. 请将本产品放置于平稳的台面上使用，注意不要靠近火源及易燃物。请勿用于户外或商业用途。
3. 煎烤机应单独使用10A或以上的插座。
4. 本产品在工作过程中严禁用手触摸煎烤机表面，以免烫伤。
5. 本产品在使用过程中，请注意开盖时不能用过大，以免上盘弹回造成盘内热油溅出等危险事故。
6. 当盘内油量过多溢出时，请及时擦拭干净，切勿让油流入产品内部，从而会影响煎烤机的正常使用。
7. 加热时煎烤机外壳温度较高，避免触摸，以免烫伤。
8. 煎烤机盘面涂有不粘涂层，为防止划伤内部涂层，请使用木铲或竹铲，切勿使用钢丝球刷洗，否则我司不承担由此造成的损坏。
9. 使用时因内部温度变化，零部件收缩膨胀时发出轻微“咔”响，属正常现象。初次使用时，产品内部出现少量烟雾、异味也属正常。
10. 严禁用水直接清洗，以免损坏煎烤机，宜用干布擦拭。
11. 使用完毕请及时将内外污染物清理干净，存放在通风干燥处。
12. 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。
13. 本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。
14. 器具在使用过程中，锅体及上盖表面温度会很高，注意烫伤。
15. 请不要将产品放置在地毯、台布（乙烯塑料制品）等不耐高温的物品上使用，以免造成火灾。
16. 未放置烤盘时，请勿加热。

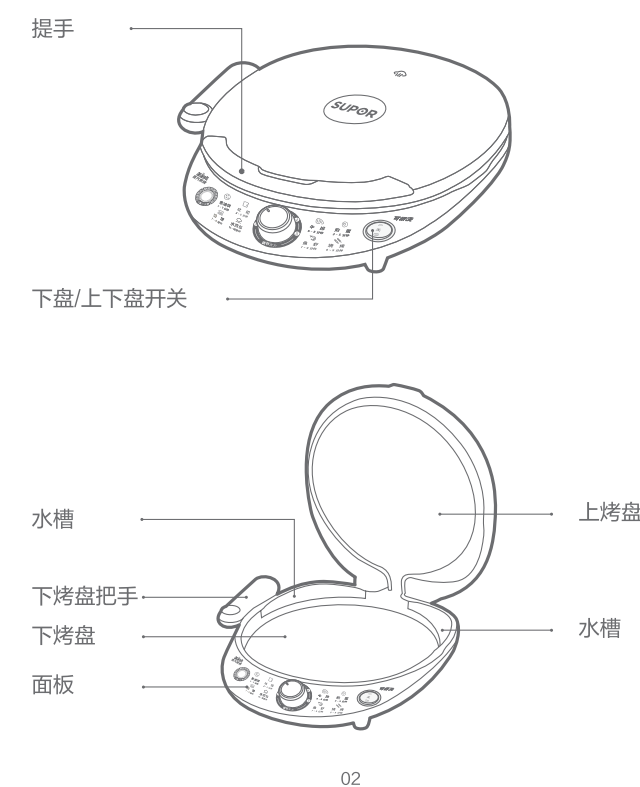
注意：严禁将器具浸入任何液体中！

01

## 二 使用说明

### 产品结构

注：说明书图片仅供参考，具体以实物为准！



02

### 包装盒附件



### 产品规格

品名	型号	额定电压	额定功率	额定频率
接触烤架(煎烤机)	JD30RQ855-160	220V~	1600W	50Hz

### 产品特点

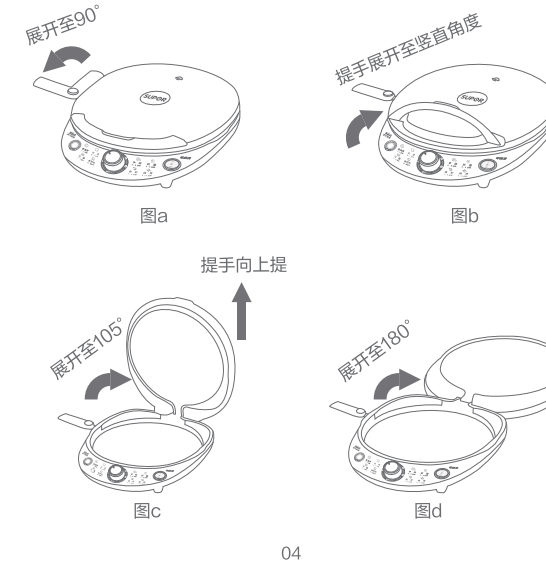
1. 蒸汽蓬蓬盘，蓬松烙饼，嫩煎嫩烤
2. 可拆洗下烤盘，轻松拆盘，干净易洁
3. 加深下烤盘，厚薄食材，松软有度
4. 1600W大火力，速煎快烤，美味即享
5. 火力可调，美味口感随心调
6. 上盖折叠把手设计，收纳自如

03

### 用前准备

1. 先从包装盒中取出煎烤机，水平放置于台面上。
2. 使用前先将下烤盘把手展开至90°（图a）。
3. 可将煎烤机打开呈105°半开状态（图c）。
4. 先将煎烤机打开呈105°，再向上提提手，使上盘脱离卡位，可展开至180°放平。此时整个煎烤机处于全开状态，需要烤制的食物可放置在上下煎烤盘上进行烤制（图d）。
5. 拆卸下烤盘时，需要先将煎烤机呈105°打开或180°平放，然后轻提下烤盘把手，取出烤盘。
6. 安装下烤盘时，需要先将煎烤机呈105°打开或180°平放，然后烤盘尾端对准较链的凹槽，放入烤盘即可。

★ 为了避免烫手，提手必须展开至使用状态（图b）。



04

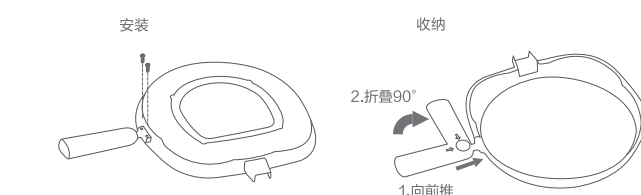
### 苏泊尔产品保修卡

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			

### 下烤盘把手安装和收纳



### 使用方法

1. 第一次通电前，先用湿布将上盘、下盘擦拭干净，上下盘涂上少量食用油，接通电源，打开电源开关到上下盘档位，煎烤器指示灯亮起，旋转火力调节旋钮到需要的火力档位，煎烤机进入预热状态。  
★按下“开关按键”，“开关按键”按向“☺”时，上下烤盘同时加热煎烤，反之“开关按键”按向“☹”时，取消上盘加热功能。  
★旋转火力调节旋钮，可根据烹饪种类选择需要火力档位，煎烤机开始预热，用户可根据不同食物的料理需求对煎烤机进行预热。
2. 如果是需要合盖烹饪的食物，半开上盖，放入食物，再合上上盖加热（中途可开盖观察和翻动食物），根据食物种类和数量掌握好烹饪时间，烹饪完成将食物取出，将下盘/上下盘开关拨到关的档位再拔掉电源插头。
3. 如果是烹制煎类食物，预热完成后半开上盖，将油料注入下盘，待油温合适时放入食物，用竹铲等工具翻动食物进行烹制。根据烹制不同种类食物的需要，中途可反复短暂合上上盖，以更快更均匀加热食物。烹制完成将食物取出，将下盘/上下盘开关拨到关的档位再拔掉电源插头。
4. 如果是烹制烙烤类食物，预热完成后全开上盖，根据不同种类的食物，可以放上盘或下盘烤制，也可以先放下盘煎炸，再放上盘烤制。烹制完成将食物取出，将下盘/上下盘开关拨到关的档位再拔掉电源插头。  
★可以灵活运用，三种使用状态组合使用烹制您理想的美味。请及时将煎烤机内的食物取走食用，以免影响食物口感。

05

### 烹饪时间参考

功能	参考档位	参考时间
葱油饼	4档	5-7分钟
馅饼	4档	7-9分钟
吐司	3档	3-5分钟
水煎包	4档	16-18分钟
牛排	4档	6-8分钟
鱼虾	5档	7-9分钟
煎蛋	3档	3-5分钟
烧烤	5档	6-9分钟

注意：依据个人喜好，烹饪前可往水槽内注入适量水后，再进行烹饪，可使食物口味更佳。  
 为保证食物外形完美，在烹饪水煎包时，请将上烤盘打开至105度或180度进行烹饪，以免食物外形压扁变形！

## 三 保养与维护点

1. 每次使用完后应倒净煎烤机内的油，每次使用时换上干净的油。
2. 进行清洗前，务必先断开电源让其冷却；手湿时，不要插拔电源线，以免发生危险。
3. 下盘拆洗后，需自然晾干后放回使用，以免发生触电危险。
4. 每次使用后请务必拔出电源线，断电冷却后，然后借助煎烤机的余温用餐巾纸或软抹布擦拭盘面即可清洁。若长时间不用，存放前应使用清洁剂进行认真清洗。

06

5. 切勿将煎烤机放入水中清洗，以免发生触电危险和功能故障。
6. 使用去油渍或软性清洁剂擦拭外表面，不能使用高度腐蚀性或抛光清洁剂来清洗。
7. 请勿用任何金属制品或硬质物品去清理加热盘面，以免破坏涂层。
8. 收藏前应整机晾干，再存放于安全、干燥处。

## 四 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相应食品国家标准要求，具体信息如下：

食品接触用材料	用途	执行标准	备注
金属	铝合金ADC12基材	烤盘	GB4806.9-2016 不能直接接触强酸性食物
涂层	聚四氟乙烯涂层(铝合金ADC12基材)	烤盘	GB4806.10-2016 如涂层脱落，建议更换内锅
	竹制品	竹铲等	GB/T19790.2-2005

注1：产品不宜作为容器长期存储食品。  
 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！

07

## 五 有害物质清单

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)
配件类	○	○	○	○	○	○
外壳	○	○	○	○	○	○
发热组件	○	○	○	○	○	○
烤盘	○	○	○	○	○	○
电源线组件	○	○	○	○	○	○
内部导线	○	○	○	○	○	○
温控器*	○	○	○	○	○	○
标签类	○	○	○	○	○	○
五金类	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。  
 ○：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所有均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量。  
 说明：1. 带“\*”的符号中的数字表示上述产品在按说明书要求的使用条件下的环保使用期限。  
 2. 有害物质中铅(Pb)、汞(Hg)、镉(Cd)、六价铬(Cr(VI))均代表金属及其化合物。  
 3. 带“\*\*”的符号仅适用于部分型号，以实际产品为准。

08

## 六 售后服务

### 本产品提供一年包修

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. 非我公司特约服务商维修造成损坏的；
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或者关注官方微博公众号：SUPOR苏泊尔，我们将给予满意的答复。

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博公众号：SUPOR苏泊尔。

09