

● BLAUPUNKT

User Manual

使用说明书
电火锅烤盘组合器具



Enjoy it.

Enjoy it.

吉爱普发展有限公司（商标持有人）
广东无线联盟物联网股份有限公司
服务热线：400 931 0636
地址：广东省中山市南头镇东福南路67号

电火锅烤盘组合器具 BP-H1
**ELECTRIC HOT
POT SETS BP-H1**

感谢购买本公司产品，诚望我们的产品，为您的生活添加色彩！
请在使用产品前，务必仔细阅读本说明书

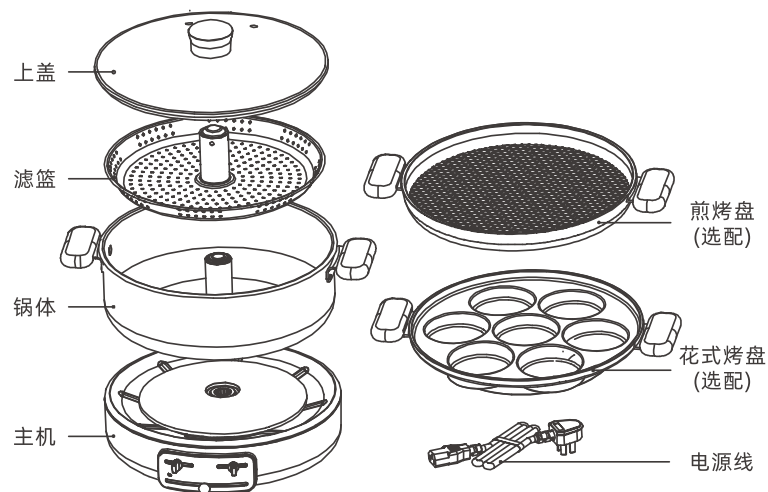
目录：

技术参数.....	1
产品各部件名称.....	1
面板介绍.....	2
电路原理图.....	2
简易烹饪使用操作方式说明.....	3
安全使用注意事项	3
火锅烫菜参考时间表	4
蒸煮参考时间表	5
使用后清洁.....	6
常见故障判定与维修.....	6-7
产品检测表.....	8
食品接触表.....	9
售后服务.....	10

技术参数

产品名称	电火锅烤盘组合器具(多功能料理锅)		
产品型号	BP-H1	额定电压	220V~
额定频率	50Hz	额定功率	1800W
额定容量	5L	产品尺寸	380*315*230(mm)
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.19-2008 GB4706.14-2008		

产品各部件名称

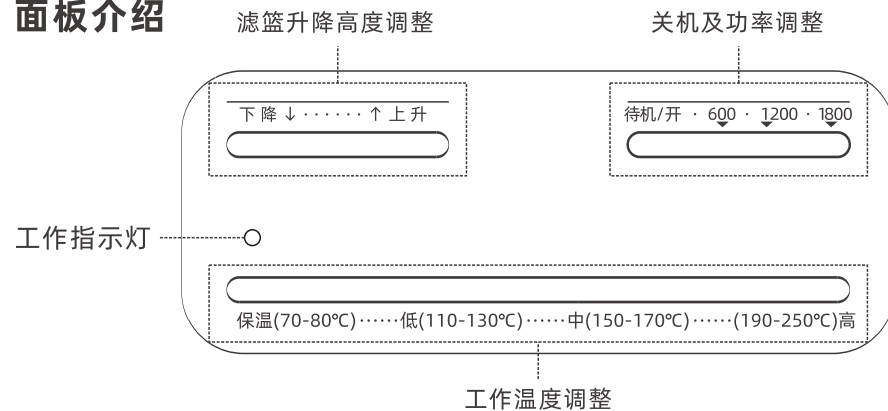


产品随机标准配件					
主机	锅体	滤篮	上盖	电源线	说明书
1台	1个	1个	1个	1条	1本

可选购升级配件(非标配)	
煎烤盘	花式烤盘

主机外壳(PP塑料), 滤篮(SUS304不锈钢), 锅体(铝合金3003喷铁氟龙), 上盖(钢化玻璃), 煎烤盘、花式烤盘(铝合金ADC12喷铁氟龙)。

面板介绍

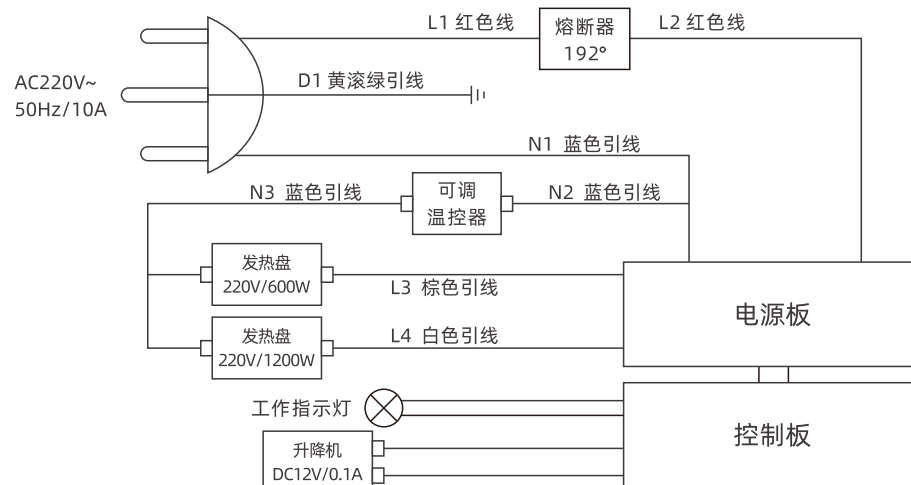


“下降” “上升”：拨动手柄到对应位置调整滤篮高度，打火锅时可实现汤水与食材分离，蒸煮时可调整所需要的滤篮高度（低温环境电机稳定性降低，建议开机工作4分钟后进行“上升/下降”操作。）

关开/600/1200/1800：拨动开关到指定位置实现关机或工作对应功率，600对应功率600W，1200对应功率1200W，1800对应功率1800W，600适合小火慢炖，文火煲汤，保温节能；1200适合中火蒸、煮；1800适合武火快炒、火锅、烧烤。

温度调整：设置保温(70~85°C)，低(100~130°C)，中(150~170°C)，高(190~250°C)可根据需要调整适温度进行精确烹饪。

电路原理图



简易烹饪使用操作方式说明

多功能料理锅：煮、蒸、烤、焖、烧、炸、炒、烩、炖，涮，一锅全能。

- 1、火锅，将功率调到“1800”，温度调整到“高”可快速涮制食材，配合滤篮自行调整对应高度实现汤汁分离；
- 2、蒸，将功率调到“1200”，温度调整到“高”，配合滤篮，可根据食材多少拨动上升/下降，由调整滤篮高度进行烹饪；
- 3、煮，先用“1800”煮沸，再用“600”煮熟；
- 4、上蒸下煮，锅内可以装一层，上面的滤篮可以放一层，滤篮也可以当蒸篮用，滤篮的高度可调节，节能省时；
- 5、炸，将食材放置在滤篮进行炸制，油与食材分离，配合可调温控，食材保持香、酥、脆而不糊；
- 6、烤，配合对应烤盘，调整好适当温度可实现烤肉，烤鱼，烤虾，烤饼，小面包等功能。
- 7、炖，将功率调整到“600”，温度调整到“低”适合小火慢炖。
- 8、广式煲汤，将功率调整到“600”，温度条调整到“中”（大约150度），轻松实现节能烹饪；
- 9、果干，菜干制作，将所需要制作的食材放置到滤篮上，主机功率调到“600”，温度调整到“保温”。果干，菜干受不同大小及厚度影响，所需制作时间不一。

安全使用注意事项

- 1、本机功率较大，必须在额定电流 $\geq 10A$ 的插座上单独使用，严禁与其它电器共用排插，造成插座超载异常发热、着火引起火灾。
- 2、禁止在不平稳的场所、耐热性差的桌子或台面上使用，以免造成火灾使桌子、台面受损。
- 3、禁止在靠近墙壁或家具的地方使用，工作时产生的蒸汽和热量会导致墙壁、家具变形，变色，请放置在距离墙壁或家具30cm以上的地方使用，使用过程中应保持良好的通风环境。
- 4、禁止在会淋到水或靠近烟火处使用，以免造成触电、外壳变形或引起火灾故障。
- 5、禁止堵塞外壳底部散热排气孔，切勿将金属异物放入外壳底部散热排气孔和缝隙内，以免造成触电及其它异常。
- 6、禁止无水干烧，非正常操作使用将缩减产品使用寿命。
- 7、禁止超过锅体标识最大水位使用，以免汤、水沸腾时溅出造成烫伤。

- 8、使用时请勿让儿童接近，谨防触电或烫伤；
- 9、使用中金属锅体及玻璃上盖温度较高请勿触摸，以防高温烫伤；
- 10、使用后切勿马上搬动，请冷却后拔掉电源确认安全后搬动；
- 11、请不要将本机浸入水中清洁，以免造成短路漏电，触电受伤。
- 12、严禁非技术人员擅自拆卸维修、改装，以免造成火灾、触电、受伤。
- 13、不使用时，请将滤篮调至底部并切断电源，整机放置在干燥环境中。

火锅烫菜参考时间表

火锅烫菜参考时间表		
序号	烹饪时间	食材
1	15秒	毛肚、牛百叶、草原毛肚、鸭肠、培根、油条
2	30秒	草原羔羊肉、乌鸡卷、午餐肉
3	1分钟	肥牛、肥牛圈、鹌鹑蛋、腰花、鸡心、油豆皮、青笋片、青菜类
4	2分钟	鳝鱼片、牛鞭花、脆皮肠、鲜豆腐、腐竹、香豆干、木耳、土豆片、红薯片、萝卜片、莲菜
5	3分钟	牛肚、黄喉、菜花、西兰花、潮州鲜肉丸、四川腊肉片
6	5分钟	蟹排、大虾、鸡胗、鱼豆腐、海带、菌类、笋尖、牛肉
7	10分钟	肥肠、排骨、丸子、翅尖、武昌鱼、鸭血、粉条类
8	15分钟	凤爪、鸭掌、猪脑花、鸡翅、鳝鱼、牛骨髓
◆ 以上目录时间仅供参考，食材种类繁多无法详细列出，因使用者口感要求不一和食材厚薄会有所区别，请根据自己需要自行设置所需时间。		

蒸煮参考时间表

进行蒸煮时建议往锅内倒入1000mL水进行蒸制，以免所设时间过长造成无水干烧损坏。下表所列时间是以锅内注入1000mL水做进行加热蒸制测试所得参考值。

蒸煮参考时间表				
序号	食材		重量	烹饪时间
1	鱼	鱼切片2厘米厚	500g	15~20分钟
		青鱼、草鱼、鲳鱼	500g	25~35分钟
2	鸡肉、鸡腿	无骨胸肉	500g	30~35分钟
		鸡腿	500g	30~35分钟
3	猪肉	五花肉	500g	25~30分钟
		排骨	500g	35~40分钟
4	面食	包子、馒头	500g	35~40分钟
		水饺	500g	25~30分钟
5	粗粮	土豆、红薯	500g	45~50分钟
		甜玉米	500g	25~30分钟
6	海鲜	龙虾	500g	25~30分钟
		蛤、牡蛎	500g	15~20分钟开壳即熟
<p>◆ 以上目录时间仅供参考，食材种类繁多无法详细列出，因食材厚薄会有所区别，请根据自己需要自行设置所需时间，蒸煮时建议注入锅内1000mL水做进行加热蒸制，以免所设时间过长造成无水干烧损坏。</p>				

使用后清洁

- 1、锅体清洁时先用家用洗洁精将污垢擦干净，再加入清水清洗后倒出，然后用软布擦干即可。注意清洁时不能将主机外壳及控制面板区域置于水中。
- 2、滤篮及上盖可放入洗碗机清洗，手工清洗时可放入水槽先用家用洗洁精将污垢擦干净，再用清水冲洗干净，之后用软布擦干，最后将滤篮及上盖放回主机。

常见故障判定与维修

本产品设置有三重安全保护，当用户使用时，温度调整栏对应位置值超出对应范围，一级温度保险自动保护切断发热盘电源，温度恢复正常后会自动恢复发热盘电源；当一级保险失效时，达到二级温度极限范围会彻底切断电源，必须送至专业维修点进行维修。

为防止用户在无人看守情况下忘记关机，长时间连续工作造成安全隐患，本机程序设置，在连续工作未拨动切换档位条件下，“600”档位允许最长连续工作5小时，“1200”及“1800”档位允许最长工作1连续小时，当对应档开启工作，开始进入计时（切换档位后重新开始计算），达到工作保护时间，加热装置自动断开，指示灯同时关掉，进入待机状态。

序号	故障现象	产生原因	排除方案	
1	电源灯亮	发热盘不加热	发热盘烧坏或电源板坏	送指定维修地点维修
		拨动到“上升”键或“下降”键后滤蓝无反应	减速器电机损坏或控制坏	
		加热速度慢	温度栏设定温度偏低	拨动温度条至“高”位置
		加热速度慢	锅体或烤盘未放好	检查锅体或烤盘是否放平
		加热速度慢	锅体或烤盘变形	更换锅体或烤盘
		烹制的食物不熟	食材较厚加热时间不够长	加大工作烹制时间

2	拨动功率档位，在600/1200/1800w对应档位，电源灯不亮。	①电源未接通	①检查开关、插头插座是否完好，电源线是否完好、并插到位。 ②送指定维修地点维修。
		②电源板与控制板未接好	
		③内部连线断开	
		④电源板或控制板坏	
		非正常工作保险丝熔断	
3	工作加热时有“叭叭”声音	发热盘表面或锅体及烤盘底部有油污或水份，或玻璃盖受热后，受热涨冷缩影响与不锈钢包边会产生磨擦响声，待温度平衡后会消失，不影响正常使用。	
4	按“上升”键或“下降”键后有“嗒嗒”声音并伴有抖动。	这个是正常现象，行程到底部时，减速器止动产生响声。	
5	锅体打转	中途搬动锅体导致篮子高度发生变化，不影响之后正常使用。	
6	轻微冒烟	发热盘表面或锅体及烤盘底部有油污，使用前请注意清洁擦洗干净。	
7	有塑胶异味	新产品在刚开始使用时会有塑胶异味，之后会慢慢消失。	
8	塑胶件有线状或波纹纹理现象	这是塑胶成型时产生的纹理，不影响产品使用品质。	
9	发热盘、烤盘、锅体发黄	这是使用久了清洁不当产生的油垢，不影响产品使用品质，可使用白醋和温水倒进不锈钢锅内用百洁布擦洗。	

◆ 本产品如有故障，请不要擅自修理，建议联系专业维修点进行维修。

产品检测表

产品ROHS 2.0检测结果一览表						
<ul style="list-style-type: none"> ·本产品满足《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》的要求。 ·在环保使用期限内，消费者在正常使用过程中不会出现有害物质泄漏、析出等影响消费者健康的问题，可以放心使用。 ·本公司产品环保使用期限为10年，只有在本说明书所述的正常情况下使用本产品时，“环保使用期限”才有效。 						
产品中的有害物质及含量						
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)
塑胶件	○	○	○	○	○	○
五金件	○	○	○	○	○	○
电器件	○	○	○	○	○	○
电镀件	○	○	○	○	○	○
电路板组件	○	○	○	×	×	×
玻璃盖	○	○	○	○	○	○
锅体组件	○	○	○	○	○	○
烤盘	○	○	○	○	○	○
锅体及烤盘涂层	○	○	○	○	○	○
电线	○	○	○	○	×	×
发热组件	○	○	○	○	○	○
五金紧固件	○	○	○	×	○	○
温控器组件	○	○	○	○	○	○
内部配线	○	○	○	○	○	○
<p>本表格依据 SJ/T11364 的规定编制。</p> <p>○:表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572(IEC62321)规定的限量要求以下。</p> <p>×: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/T26572规定的限量要求。</p> <p>备注:以上标“×”的部件中,部分含有有害物质超标是由于目前行业技术水平所限制时无法实现替代或减量化。</p>						

食品接触表

与食品接触部件符合国家标准的声明：
尊敬的客户：

您好! 为了您能够安全，安心的使用本产品，特此声明：本产品与食品接触部件符合相应的食品安全国家标准的规定。

本产品与食品接触部件符合国家标准的目录			
部件名称	材料	符合性标准	检查结果
锅体及烤盘涂层	聚四氟乙烯	GB4806.10-2016	符合标准要求
锅体及烤盘	铝合金	GB4806.9-2016	符合标准要求
上盖	钢化玻璃	GB4806.5-2016	符合标准要求
上盖手柄组件	聚丙烯	GB4806.7-2016	符合标准要求
滤篮及连接轴柄	不锈钢06Cr19Ni10	GB4806.9-2016	符合标准要求

保修条款：

- 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) 三包任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	

