SUPOR 苏泊尔

蓝眼压力锅

使用说明书 An instruction manual

感谢您购买苏泊尔产品

敬请留意

◇为确保您能正确安全地使用本产品，使用前请仔细阅读本说明书。
◇阅读后，请熟记操作方法，并妥善保管。
◇产品如有改动，不再另行通知。
◇注意：由于未遵守本使用说明书中所提及的注意事项，由此所产生的任何故障和损失不在厂家的保修范围内，我厂亦不承担任何法律责任。请妥善保管好所有说明及相关文件。如有疑问，请与苏泊尔欢具客服中心或当地经销商联系，我们真诚期待您的宝贵意见和建议。

使用压力锅的安全原则

- 请仔细阅读本使用说明书。
- 压力锅的零部件不能更换。
- 加热后的锅身、锅盖温度很高，请避免直接接触高温表面，应使用手柄和限压阀柄。
- 请勿在限压阀上增加重量或用其他重物代替限压阀。
- 请勿让压力锅干烧、用于油炸或烧干水分。
- 请在位置稳定的加热源上使用压力锅，不能移动锅内还有压力的压力锅，移动盛有滚烫液体的压力锅时要加倍小心。
- 使用压力锅不能无人看守，特别在接近儿童的地方要严加看管。
- 如果压力锅使用出现异常，安全装置无法正常工作或动作时（如有磕碰或损坏变形迹象），请立即停止使用，并送苏泊尔维修服务站检修，请勿自行修理。
- 对于不同的食品请按照说明书中限制容量的要求进行烹调，对于苹果酱、大麦粉、通心粉等会产生各种泡沫并突然隆起飞溅的食品，请避免使用。
- 待煮好食物，锅内压力完全没有后才可打开压力锅。
- 烹饪会膨胀且有皮的肉，不要在皮膨胀时切割，以避免汤汁溅出导致烫伤。
- 使用前请检查排气管、防堵罩是否堵塞。
- 未成年人不得使用压力锅。
- 本产品请勿在微波炉、烤箱等炉具中使用。
- 本产品为家庭用压力锅，除家庭烹饪外，不可将压力锅作其他用途，尤其是高压油炸。
- 除使用说明书规定的保养之外，请不要改动任何的安全装置。
- 使用不当有可能造成伤害，请按照使用说明书正确使用。
- 各阀所具有的橡胶制品与密封胶圈（使用寿命为1~2年）均为消耗品，请适时更换本公司相同型号的配件。
- **本产品使用时，当限压阀开始排汽，请立即关小火或将加热源功率调至800w以下，否则会出现米浆或汤汁喷溅的情况。**
- 请保存好本使用说明书。

压力锅使用注意事项

- **请勿干烧**
  干烧易使密封胶圈损伤，也易使手柄等部件损坏，所以请勿干烧。
- **请不要放入太多的材料，不要使用过大火**
  一次烧煮的量，包括材料、水和调料，请勿超过使用说明书中规定的限制容量。特别是烧煮易膨胀和易堵塞的食品，如豆类、易起泡的粥等食物时，食物加水的总量请勿超过锅身高度的二分之一。同时，烹饪过程中，**当限压阀排汽时，请立即将火力调至最低进行烹饪，直至食物煮熟。**
- **请不要使用苏打或大量的油、酒、酒精等**
  苏打等易突发产生很多气泡的食物，以及大量的油、酒等会影响压力锅的安全性能，请避免使用。另外，烹饪粘性食物时，建议不要使用锅盖。
- **在加热过程中请不要拿掉限压阀、打开锅盖或移动锅身**
  如果加热过程中拿掉限压阀、打开锅盖或移动锅身，都会使蒸汽、米浆等液体喷出，所以请不要进行上述操作。
- **除限压阀以外的地方排汽时，请立即关掉加热源**
  如果加热过程中排气管堵塞，会使安全阀、泄压安全窗或其他地方出现排汽现象。此时，请迅速关掉加热源，不要触碰或移动压力锅，等待锅内压力下降直至压力全部释放后才可进行下一步动作。
- **排掉全部蒸汽后，才可打开盖子**
  压力锅使用后，即使关火了，锅内仍有一定压力。因此，请将压力锅先放置一段时间，确认锅内没有压力后再打开锅盖。

首次使用指南

请先详细参阅所有说明，尤其注意“使用压力锅的安全原则”。

从锅身中取出所有附件。在压力锅使用前，请将锅壁上的所有标贴去除干净，然后注入冷水至锅身一半高度，按“如何安全使用苏泊尔压力锅”第2、3、4点要求关合锅盖并加热，直到限压阀排汽后保持10分钟，以便除去新锅气味。待冷却后打开锅盖，倒去水分，并擦拭干净（图1）。

图1

图2

图3

如何安全使用苏泊尔压力锅

1、容量

加入食物和液体时，请使用沸腾时能产生蒸汽的液体，如：水、汤、汁等。无论使用何种规格的压力锅，食物和液体的总量请勿超过锅身高度的三分之二（图2），当烹饪易膨胀的食物时，例如：汤、粥或脱水蔬菜，请勿超过锅身高度的二分之一（图3）。

2、使用前检查

每次使用前，请打开防堵罩，向着光源认真检查排气管是否畅通、清洁，检查安全阀、防堵罩是否清洁。若有堵塞，请清洁畅通。检查密封胶圈是否在正确位置。具体方法见“压力锅的清洁保养及维护”部分第2、3、4、5点。

3、关合

关合时请将锅盖上靠近手柄左侧的“｜”标记与锅身下手柄的“▲”标记对正，扣好锅盖、锅身，然后顺时针扳动上手柄。

YWL系列产品：当听到“咔嗒”一声清脆的响声，表明锅盖已扣合到位，即可开始烹饪（图4、图5）。

YWS系列产品：合盖时无“咔哒”声，顺时针扳动至上手柄不能再转动，这时上下手柄应完全对齐，以示完全关合。

必要时，尤其是新锅及大规格锅关合时建议用手按住锅盖，这样有助于关合。

注意：

在刚关合盖时，如止开杆突然上升，将不能关合锅盖，这时必须让止开杆下降后才能转动锅盖

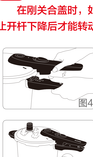


图4

图5

图6

图7

图8

图9

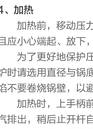


图10

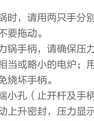


图11

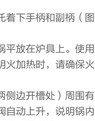


图12

4、加热

加热前，移动压力锅时，请用两只手分别托着下手柄和副柄（图6），且应小心端起、放下，不要拖动。

为了更好地保护压力锅手柄，请确保压力锅平放在炉具上。使用电炉时请选用直径与锅底相当或略小的电炉；用明火加热时，请确保火焰不要卷烧锅壁，以避免烧坏手柄。

加热时，上手柄前端小孔（止开杆及手柄两侧边开槽处）周围有蒸汽排出，稍后止开杆自动上升密封，压力显示阀自动上升，说明锅内已有压力。当压力显示阀处于黄色区域且蒸汽稳定地由限压阀处排出时（图7），请立即调低火力（图8），保持限压阀间歇排汽，请参照“烹饪时间参考表”，直到烹饪食物变熟为止。

注意：

1、未扣上限压阀时，加热时间较长后，止开杆上升属正常现象（图9）。

2、如果在上下手柄没完全关到位的情况下马上加热，有可能使蒸汽不断跑出导致上手柄发烫，应使其自然冷却后按正确方法操作（图10）。

5、冷却降压

食物烹饪完后，请关闭加热源，等待锅在室温下缓慢自然的释放压力。

注意：

请不要将压力锅还在高温状态下放入水中冷却，尤其是手柄处，因为手柄极冷极热交替，容易出现开裂现象。

6、打开锅盖

请等手柄前端的止开杆下降到原位后再打开锅盖，开盖前请先取下限压阀，并确认排气管处无蒸汽排出。

YWL系列产品；开盖时，请先按照手柄上开盖标记“”将推扭往前推，直至推不动，然后同时将锅盖上手柄向右逆时针转动，待锅盖上的“|”标记与锅身下手柄标记“▲”对正时，即可打开锅盖（图11、图12、图13）。

YWS系列产品；开盖时直接将上手柄向右逆时针转动，直至锅盖上的“|”标记与锅身下手柄标记“▲”对正时，即可开盖。

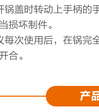


图13　图14

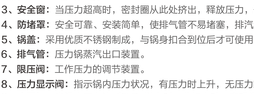
注意：

1、打开锅盖时转动上手柄的手不要往上用力，请在水平方向拉动，以免用力不当损坏制件。

2、建议每次使用后，在锅完全冷却前打开锅盖，以防止锅内产生负压影响锅盖开合。

产品信息

蓝眼压力锅产品适宜在以下的加热源上使用：



＊请使用电磁炉烹饪区域与锅具底部接触平面直径相适应的电磁炉。

产品结构和作用

1、副柄：移动锅具时使用。
2、密封胶圈：完全密封的作用，安装简单，密封性能良好，安装时须擦拭干净，不能有异物。
3、安全窗：当压力超高时，密封圈从此处挤出，释放压力，保证安全。
4、防堵罩：安全可靠、安装简单，使排气管不易堵塞，排汽通畅。
5、锅盖：采用优质不锈钢制成，与锅身扣合到位后才可使用。
6、排气管：压力锅蒸汽出口装置。
7、限压阀：工作压力的调节装置。
8、压力显示阀：指示锅内压力状况，有压力时上升，无压力时自动下降。
9、止开杆：当锅内压力达到5kPa以上时，此杆上升，实现锅内有压力时不能开盖；没有压力时，此杆下降。
10、上手柄：打开和关合锅盖的作用，其内部装有开盖和合盖的安全机构。
11、安全阀：正常工作时自动关闭安全阀门，当超压时自动排汽，保证安全。
12、锅身：用于盛装烹调食物。抗酸碱性强，结实耐用，不易锈蚀。
13、下手柄：移动锅具时使用，上有开合盖标记“▲”。
14、通针：当排气管内存在异物时，使用通针清洁排气管。（YWS系列无通针）。

压力锅的清洁保养及维护

1、清洗

使用压力锅后，请将食物及时取出。每次使用后请及时清洗擦干，以免残留的食物尤其是酸、碱性物质腐蚀锅体。

清洗压力锅宜用清水或清水加清洁剂，请不要用钢丝球等磨损性大的东西擦洗。尤其清洗锅盖时更要小心，以免损坏橡胶部件。

2、限压阀、排气管和防堵罩

每次使用完毕后，请取下限压阀检查是否有积垢，如有，需清洗干净；打开防堵罩并对着光源，检查排气管孔和防堵罩有无堵塞。如有堵塞；

YWL系列产品；可从下手柄上取下通针清洁排气管孔内异物，并用热清水和刷子清洗防堵罩（图15、图16、图17）。

YWS系列产品；无通针，请用热清水和竹签、刷子清洗。

图15　图16　图17

3、安全阀

每次使用后请检查安全阀是否清洁。如不清洁，请予以清洗，可从锅盖内侧对着安全阀冲洗，排除堵塞（图18）。

图18　图19　图20

4、密封胶圈

使用后请用热清水加清洁剂清洗，洗后请正确放入锅盖的适当位置（图14）。

注意：

1、请不要挤压密封胶圈，防止密封胶圈变形。

2、建议密封胶圈的使用时间不要超过两年。

5、止开杆

检查止开杆能否活动自如。如不能活动，请予以清洗。可从锅盖外侧上手柄小孔处冲洗，如不清洁，请反复予以清洗（图20）。

6、保存

压力锅在使用后，请清洗干净保存。保存时，建议锅身锅盖打开存放。

使用中常见问题的处理（疑难解答）

问　题	可能的原因	处理方法
一、止开杆和压力显示阀不上升，压力锅不上压	1、炉具火力不足	请加大火力
	2、锅内水分不足或干烧	加热时间短可立即加水，请勿长时间干烧，如已长时间干烧后请送苏泊尔维修服务站处理
	3、锅盖、锅身上下手柄没对正、没完全关到位 YWL系列产品；推钮没有回到规定位置	YWS系列产品；冷却后关合锅盖，请转动上手柄直到上下手柄完全对齐（参见“如何安全使用苏泊尔压力锅”第3点） YWL系列产品；冷却后关合锅盖，请转动上手柄直至“咔哒”一声（参见“如何安全使用苏泊尔压力锅”第3点）
	4、密封胶圈没有清洗干净，表面垫有米粒等杂物	请清洗密封胶圈（参见“压力锅的清洁保养及维护”第4点）
	5、止开杆位置不对或不清洁	请清洗止开杆或调整止开杆处于下降状态
二、蒸汽从锅盖下侧喷出	1、密封胶圈没有清洗干净，表面垫有米粒等杂物	请清洗密封胶圈（参见“压力锅的清洁保养及维护”第4点）
	2、密封胶圈变形或老化失效	请更换密封胶圈
	3、锅盖、锅身上下手柄没对正、没完全关到位 YWL系列产品；推钮没有回到规定位置	YWS系列产品；冷却后关合锅盖，请转动上手柄直到上下手柄完全对齐（参见“如何安全使用苏泊尔压力锅”第3点） YWL系列产品；冷却后关合锅盖，请转动上手柄直至“咔哒”一声（参见“如何安全使用苏泊尔压力锅”第3点）
	4、锅盖或锅身受损变形	请送苏泊尔维修服务站
三、限压阀处喷出大量的汤汁或米浆	1、火力过大	请立即减小火力（尤其是煮粥及绿豆时，限压阀排汽后请立即将火力减至最小）
	2、煮食容量过多	请按使用说明书中限制的容量要求烹饪
四、压力显示阀和止开杆没有下降，无法打开锅盖	1、锅内还有压力，不能打开	请降压后拿掉限压阀
	2、如已确认锅内无压力且蒸汽已放出的情况	可用筷子或其它物体按下止开杆后开盖。如果仍旧无法开盖，请送苏泊尔维修服务站
五、无法关合锅盖	1、锅盖“|”标记与下手柄“▲”标记没对正	请按“如何安全使用苏泊尔压力锅”第3点正确关合
	2、刷合盖时可能由于锅内有热气使止开杆突然上升而使锅盖无法关合到位	待止开杆下降后请按“如何安全使用苏泊尔压力锅”第3点正确关合
	3、止开杆没有在正确位置	请调整止开杆处于下降状态
	4、可能由于跌落或碰撞造成变形	请送苏泊尔维修服务站
六、安全阀强烈排汽	1、由于堵塞使锅内压力超过安全压力	请立即关掉加热源，等锅内汽体排尽后打开锅盖检查堵塞原因，并排除故障。清洗排气管、防堵罩、安全阀
	2、由于限压阀上施加重物	严禁此操作

	3、安全阀失效	请送苏泊尔维修服务站
、密封胶从锅盖侧安全窗处出排汽图19）	1、密封胶圈老化失效	请更换本公司相同型号密封胶圈
	2、使用不当造成锅内压力超高	请送苏泊尔维修服务站
八、止开杆上升后，止开杆处有明显漏气的现象	1、止开杆密封不良	请检查止开杆密封垫是否丢失，如丢失请送苏泊尔维修服务站
	2、锅盖未关合到位，安全阀或止开杆未完全升起	冷却后关合锅盖，请按“如何安全使用苏泊尔压力锅”第3点正确关合

烹饪时间参考表

食物	食物量	水量	限压阀稳定排气后小火时间	冷却后熟的程度	备注
米饭	400g	适量	3-5分钟	饭熟	
排骨	500g	1000g	5-7分钟	脱骨	
猪肘	750g	900g	12-17分钟	脱骨	切刀花
牛肉	1000g	900g	10-13分钟	熟	3厘米块
鸡	850g	1200g	10-13分钟	脱骨	整鸡
鱼	500g	500g	3-5分钟	熟	
黄豆	250g	500g	6-8分钟	较烂	
羊肉	500g	600g	15-20分钟	熟	
土豆	250g	400g	6-8分钟	较烂	
胡萝卜	200g	300g	3-5分钟	熟	
粽子	1500g	800g	18-23分钟	熟	
玉米	400g	300g	3-5分钟	熟	

装盒清单

1、限压阀.....1套
2、锅身及其零件.....1套
3、锅盖及其零件.....1套
4、使用说明书及其他包装物料.....1套
（不同型号配置有差异，产品以实物为准）

扫我 服务码上来

使用前请仔细阅读使用说明书

商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司
地　址：浙江玉环大麦屿经济开发区
制造商：武汉苏泊尔炊具有限公司
地　址：武汉市汉阳区金色一路8号
邮　编：430051
全国服务电话：400-8899-717
网　址：www.supor.com.cn

版 本 号：SM361-2008
执行标准：GB 15066-2004《不锈钢压力锅》
GB/T 32147-2015《家用电磁炉适用锅》
Q/WSP 75《复合钢压力锅》
压力锅生产许可证号：鄂XK16-203-00001
（具体型号对应的标准及生产许可证号见包装盒）