

SUPOR 苏泊尔

快速电压力锅

SY-50FH79Q

目录

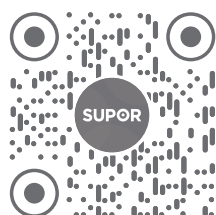
| | |
|--------------|----|
| 一. 使用注意事项 | 01 |
| 二. 使用说明 | 03 |
| 三. 保养和维护 | 11 |
| 四. 环保清单 | 14 |
| 五. 售后服务 | 15 |
| 六. 食品接触材料信息表 | 18 |



使用说明书



微信扫一扫
海量食谱 售后无忧




安装苏泊尔APP
美食妙招码上来

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。

— 使用注意事项 !

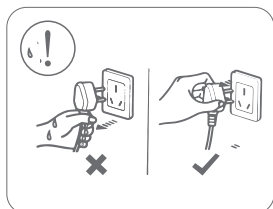
为了保证使用安全，避免对您或他人造成伤害或财产损失，请务必严格遵守以下安全注意事项。

| | | | |
|--|--|--|--|
|  图标 含义 |  禁止标志 |  禁止拆卸 |  禁止接触 |
| |  禁止淋水 |  指令标志 |  拔出插头 |

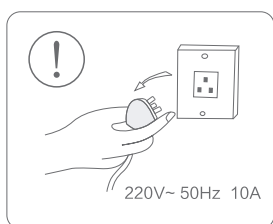
- ⊘ 不可用此锅具烹饪以下食物，以免引起事故或损坏锅具。
 - 1.煮后膨胀率较大的面粉类、鱼丸、肉丸类等食物。
 - 2.使用会急剧产生泡沫的小苏打等制作食物。
 - 3.会形成糊状或具有粘性的食物(如炖菜用的调味粉、米糊等)。
 - 4.片状(如紫菜、白菜)，带状(如海带)，碎片状(如玉米渣、碎米粒)等食物。
 - 5.禁止进行油炸烹饪。
- ⊘ 内锅禁止空锅干烧，禁止放于其他器具上加热，以免损坏内锅，影响使用。
- ⊘ 禁止把内锅放到洗碗机等带有碱性清洗及活性剂的自动清洗设备清洗。
- ⊘ 非专业人士不可随意拆卸，否则有触电受伤的危险；若有故障请到指定维修点维修。
 - 1.禁止改装产品（如外接定时器或独立的遥控系统等）以免引起故障。
 - 2.禁止在产品缝隙中插入金属屑、针等异物，以免触电或工作异常。
- ⊘ 清洗时严禁直接用水冲洗产品，或直接浸入水中或其他液体中，以免触电或产品短路。
- ⊘ 本产品不可让存在肢体、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使用相关的监督或指导。
 - 1.请不要将产品放到小孩能触及的地方使用，以免触电、烫伤。
- ⊘ 产品工作时，开盖收汁、保温功能除外，禁止打开锅盖，以免烫伤或食物煮不熟。
 - 1.产品工作时，禁止移动产品，禁止取下限压阀或捅止开阀，以免造成伤害。
 - 2.工作完成后，必须待锅内压力充分排完后，才可打开锅盖，以免造成伤害。
- ⊘ 产品严禁放在潮湿或靠近火源、热源的地方,以免导致火灾或损坏产品。
 - 1.禁止在倾斜、不稳定或耐热性差的台面上使用，以免产品摔坏或引起火灾。
- ⊘ 产品工作时，禁止堵塞蒸汽口，以免造成伤害或损坏产品。蒸汽口排气时非常灼热，请不要靠近。
 - 1.产品工作时，有些部件会变烫，禁止触摸产品表面。
- ! 必须使用专用内锅，否则会导致异常。

- 1.内锅底部与线圈盘座表面如有异物，必须清理干净后再使用。
- 2.碰撞变形或破损的内锅，不可以再使用，以免损坏锅具。

- ⊕ 本产品的密封圈是为安全考虑进行了特殊设计的部件，如果损坏则不能再使用，必须由专业人员更换本公司指定的部件。
- ⊕ 必须对止开阀孔、排气孔做定期检查，以确保其不被堵塞。



1. 拔下电源插头时，必须捏住插头柄，不可用湿手插、拔插头，不可拉扯电源线。
2. 电源线必须保持干净、干燥，勿将电源线过度弯曲、捆绑或放于高温附近、重物挤压或挂于锋利的物体上，否则可能使电源线破损而引起火灾、触电。
3. 如果电源线损坏，必须由制造商或其维修部或类似部门的专业人员更换。



使用本产品时，必须使用额定电流10A以上带接地线的插座，不得与其他电器产品合用。

1. 请使用 220V~ 50Hz 的交流电源插座。
2. 请勿使用劣质排插转接，以免造成火灾或触电。

- ⊕ 产品不使用时，必须拔下插头，以免发生事故。

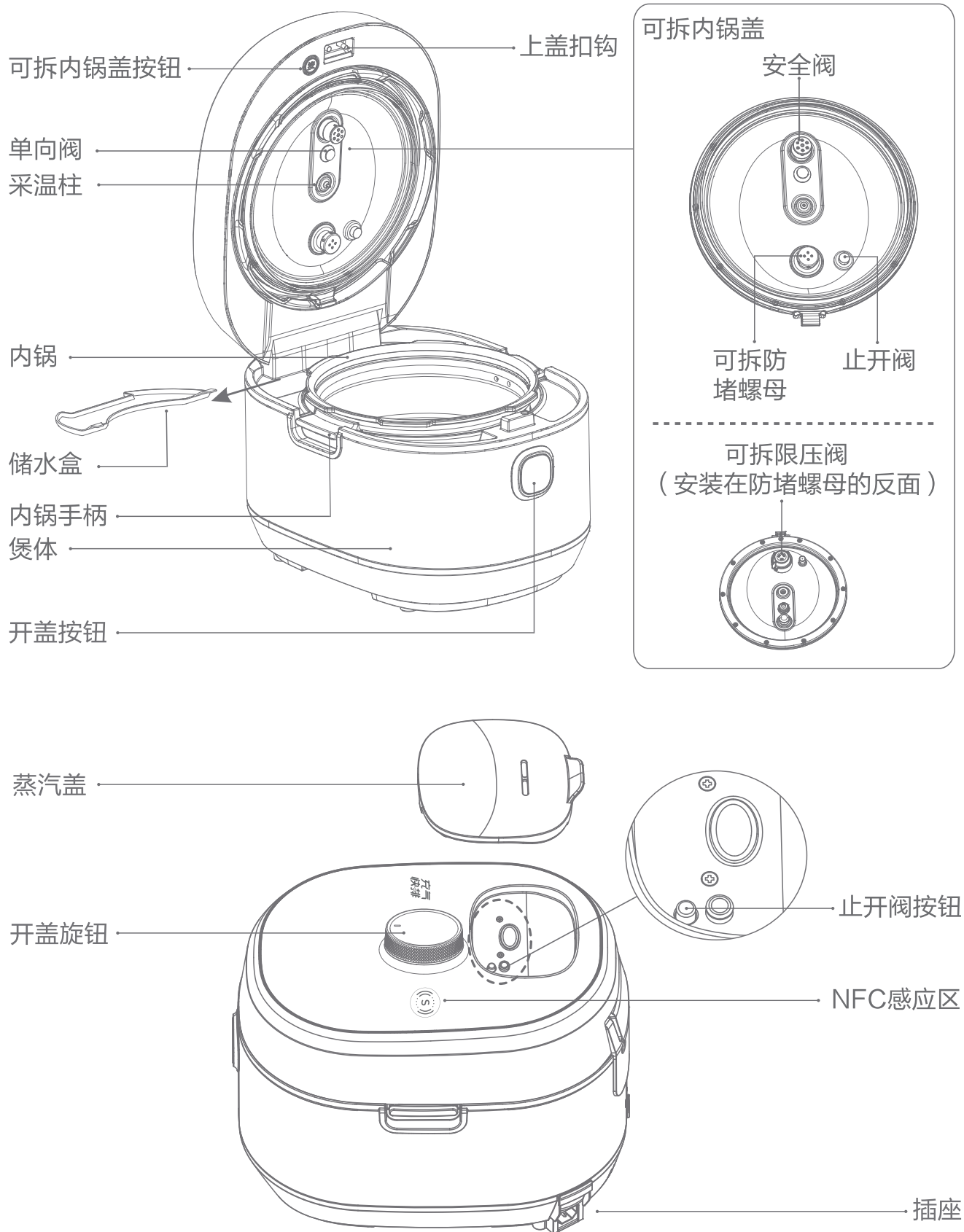
1. 必须拔下电源插头后，再清洗保养，以免触电或损坏产品。

“百秒快排”是指产品在苏泊尔实验室测试条件下从排气至保温约100S（秒）。

- 环境温度 $25 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度45~75%。
- 浓香粥功能需0.5杯米（75g）+3.5杯水（630ml）。
- 本产品首次正常使用时具有自动检测高原功能，首次使用没有百秒快排。
- 本产品实际使用过程中，因食材种类、食材配比、地区环境条件不同、产品之间差异等，快排时间会有一定偏差，最终以实物为准。

二 使用说明

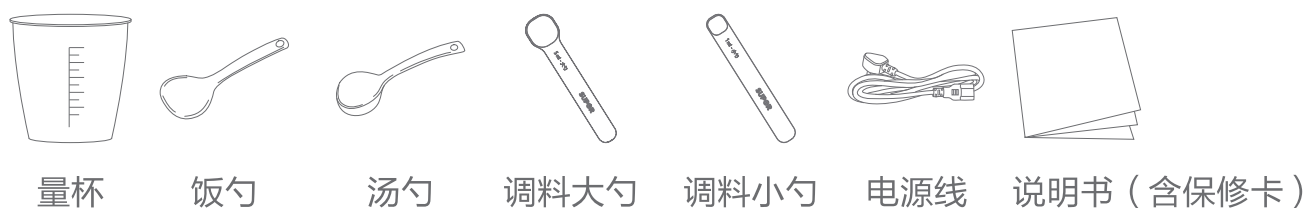
产品结构



■ 控制面板



■ 装盒附件



■ 操作使用说明

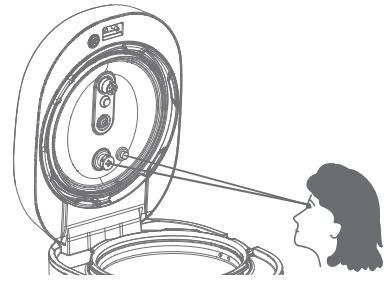
首次使用

1. 本产品适用于家庭使用，首次使用将所有包装全部拆除，从内锅中取出所有附件（见《装盒附件》），并清洗与食物直接接触的所有部件。
2. 局部外观零件覆有保护膜，用户可根据需要自行撕取。
3. 首次使用前，请将内锅放进含有中性清洁剂的湿水中，以海绵或软性清洁布清洗，然后用温水冲洗，内外擦净。
4. 因产品密封性良好，新机首次使用出现吸锅为正常现象。
5. 本产品如有赠品内锅，需分开使用。

日常使用

检查密封圈、可拆内锅盖、单向阀、储水盒是否清洁，若有脏污应清洗干净后再使用。

检查可拆防堵螺母上的排气孔、止开阀孔是否畅通，如有堵塞，必须清洗干净。

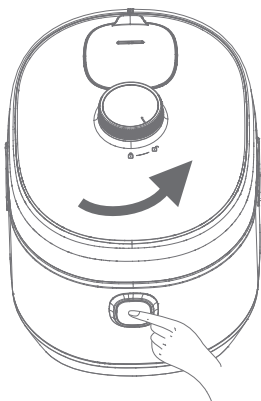


注：使用超过两年或严重变色的密封圈建议联系苏泊尔售后人员更换新的。

开合盖说明

1.正确开盖

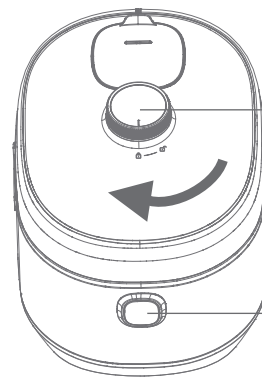
用手握紧开盖旋钮，逆时针旋转至“☞”标示处后，再按一下“开盖按钮”，锅盖会自动开启。



- 1.将开盖旋钮旋至“☞”标示处
- 2.再按一下“开盖按钮”

2.正确合盖

将锅盖盖合在煲体上，听到“咔”的一声，然后用手握紧开盖旋钮，顺时针旋转至“☞”标示处，即锅盖盖好。

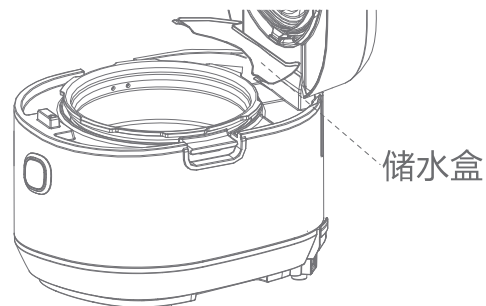


旋转至“☞”标示处

“咔”一声响

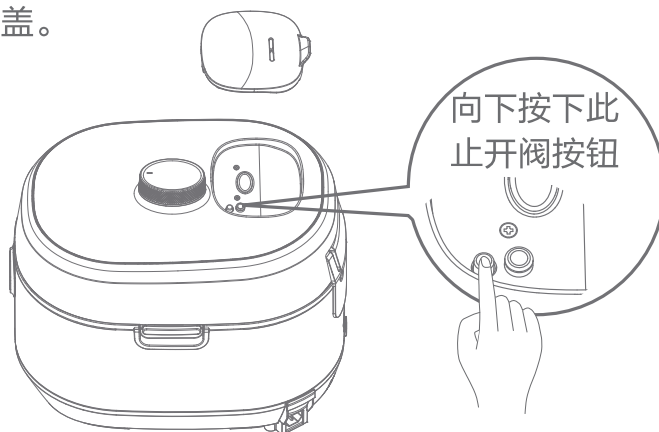
拆、装储水盒说明

- 装：将储水盒倾斜放入
- 拆：先将内锅取出，再将储水盒取出



储水盒

■在非工作过程中，确认锅内无压力时，因没有定期拆洗内锅盖，或煮大量粘性流体食物导致止开阀被卡住，不能自动下降，而打不开盖；此时可将蒸汽盖打开按下止开阀按钮，在按钮复位后再正常开盖。

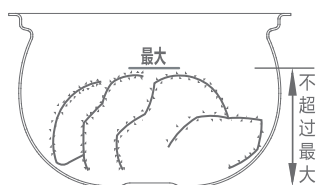


快速入门

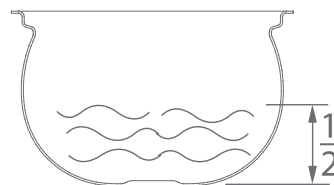
以“牛羊肉”为例，可选择“功能”菜单里的任一功能，也可单独选择“猛火脱骨肉”功能。

1. 食材准备

将食材（如牛羊肉、胡萝卜等）洗净切块放入内锅，加水至相应水位线，并擦干内锅表面，放入煲体。食物与水的总容积不能超过内锅容积的最大刻度线。当煮易膨胀食物时，食物与水的总容积不能超过内锅容积的1/2。



普通食物

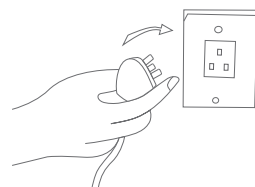


易膨胀食物

2. 接通电源

正确合盖到位，接通电源，进入待机状态。

开盖收汁功能除外，其他功能必须确保合盖到位后再进行烹饪。



3. 功能选择

按“功能”键，选择牛羊肉功能。



4. 调节压力

按“压力”键（如70）。



5. 开始烹饪

按“开始/开盖收汁”键，进入烹饪状态（如42分钟）。



6. 烹饪结束

烹饪结束后，进入保温状态。



■烹饪时间会随着食材份量的多少及水温高低而变化，请以实际烹饪时间为准，如有升级，不再另行通知。

■快手菜仅限于易熟标准配方食谱（如鸡、鸭等）；排骨、红烧肉、牛羊肉等难熟食材，请根据个人口感建议将时间调为15分钟以上，口感更佳。

■部分食谱烹饪功能需要使用蒸笼，请自行购买（如压力生蚝功能）。

■“开盖收汁”功能压力不可调。

■选择菜单后，按“+、-”键可进行烹饪时间设置。

■用户可根据食材多少，自行调整时间长短。

■快手菜、猛火脱骨肉（此烹饪时间为开始到显示F的时间）。

“保温/长按取消”说明

- 1.功能选择时，按“保温/长按取消”键，则取消当前功能选择，进入待机。
- 2.开始工作后，长按“保温/长按取消”键，则取消当前工作，进入待机。
- 3.待机时，按“保温/长按取消”键，显示屏显示“b”进入保温状态。
- 4.“开始/开盖收汁”功能烹饪完成后，不进入保温，直接进入待机状态。
- 5.连续保温24小时后，或连续打开上盖超过1小时，则取消保温，回到待机状态。

中途开盖/长按排气说明

煲肉类难熟的食物时，如要中途加入易熟食物（如蔬菜类），可选“中途开盖/长按排气”功能。

- 1.中途开盖/长按排气功能必须在烹饪运行中按“中途开盖/长按排气”键进入，再次按此键则取消加菜功能。
- 2.为保证烹饪食材的效果，“中途开盖/长按排气”选定后显示“F”排气，“有压”指示灯灭，显示“Add”，蜂鸣器连续鸣叫5声提醒加菜，后按每隔15s鸣叫1次（每次鸣叫5声）提醒加菜、开盖加入菜并合盖后，则表明加菜完成，显示倒计时，自动开始工作并继续完成剩下的烹饪。
- 3.如果提示超过10分钟后还没有加菜，自动完成烹饪至结束。如排气过程中，再次点击“中途开盖/长按排气”键，取消排气，继续烹饪。

以烹饪中，烹饪功能为“鸡鸭肉”为例。

- 1.烹饪中按“中途开盖/长按排气”键，中途开盖/长按排气灯亮，显示“F”排气，排气完成，“有压”指示灯灭，显示“Add”。



- 2.排气结束，提示音提示加菜，将锅盖打开，把食物放入内锅后，合盖，将开盖旋钮旋至“⊕”标示处，自动继续烹饪，显示屏显示倒计时。

提示：鸡鸭肉、牛羊肉、豆蹄筋、营养汤有中途开盖功能，其他菜单无中途开盖功能。
预约状态下无中途开盖功能。

当开盖遇阻时，请先检查止开阀是否落下，请勿用力强行开盖，以免造成伤害。

煮汤、粥类流质食物时，请勿长按排气，以免食物溢出烫伤手。

操作时请将手从前端按“中途开盖/长按排气”键，以防止热蒸汽烫伤手。

开盖收汁功能

开盖收汁功能主要对“肉类”功能，烹饪后的实物进行收汁提味，效果会更佳，其余功能下不建议使用开盖收汁功能。

1.食物烹饪好后，待锅内无压力，按“保温/长按取消”键，再将锅盖打开。



2.按“开始/开盖收汁”键，进入加热状态。



预约功能

此预约时间为烹饪完成的时间(设置预约时间6小时，如当前时间为12:00，预约18:00完成烹饪)。预约时间范围为2~24小时(不建议长时间预约蒸煮)。开盖收汁、保温功能下预约不可用。

1.设定预约时间前，参照快速入门步骤准备食材、选择功能（如杂粮饭）。



2.按“预约”键，再按“+、-”键调节预约时间（如3小时）。




3.按“开始/开盖收汁”键，进入预约状态。



NFC电子食谱

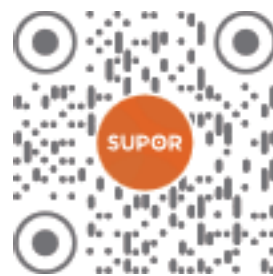
① 下载App:

方法一

支持NFC功能的手机，手机NFC功能开启后，靠近机身的“”NFC感应区，按页面引导安装App。

方法二

手机扫描右侧二维码下载、安装App。



② 添加设备:

打开App首页，点击“+ 添加”按钮，选择设备型号，根据指引添加设备。添加完成后，解锁更多美食。

注意事项

1.NFC碰一碰体验适用于支持NFC的手机，具体是指：iPhone XR及以上的iPhone品牌手机、搭载Android或HarmonyOS的手机，并确保手机系统为最新版本。

2.iPhone品牌手机的NFC感应区在手机顶部；其他品牌手机的NFC感应区一般在手机摄像头附近，对此如有疑问可查询手机使用说明。

3.不支持NFC的手机，无法使用NFC添加设备，可以按App内提示添加设备。

“快手菜”等食谱及使用方法

1、食谱：压力生蚝

食材: 生蚝500克，大葱40克，姜20克，大蒜2个（10克），小米椒1个（5克），鲜酱油4大勺（20克），香油3大勺（15克），香醋2大勺（10克），白糖2小勺（2克），芥末3克，小葱1根（5克），水120克。

操作方法：大葱切丝，姜切丝，大蒜切末，小米椒切末，小葱切葱花，生蚝用毛刷刷洗干净备用；碗中放入大蒜末、小米椒末、鲜酱油、葱花、香油、香醋、白糖、芥末，拌匀备用，将蒸架放入钢锅中，加入120克水，放入生蚝、葱丝，姜丝；选择“快手菜”功能，时间调至4分钟，开始烹饪；开盖后蘸汁食用。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间4-8分钟。

2、食谱：红烧开背虾

食材：基围虾400克，小葱1根（5克），姜片1片（5克），大蒜2瓣（10克），料酒2大勺（10克），食用油4大勺（20克），生抽5大勺（25克），红烧酱油2大勺（10克），白糖1大勺（5克）。

操作方法：基围虾去虾枪，虾须并开背，洗净；钢锅中放入处理好的基围虾及所有调料，搅拌均匀；选择“快手菜”功能，开始烹饪；开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间6-8分钟。

3、食谱：蒜蓉粉丝蒸扇贝

食材：鲜扇贝3个（300克），龙口粉丝20克，盐1小勺（1克），白胡椒粉2小勺（1克），姜3片（15克），料酒2大勺（10克），蒜末30克，蚝油3大勺（15克），生抽1大勺（5克），鸡精2小勺（1克）。

操作方法：将新鲜扇贝肉取出，洗净，加盐1小勺，白胡椒粉2小勺，姜3片，料酒2大勺，腌制10分钟左右去腥增香；龙口粉丝用温水泡软；碗中放入炒香后的蒜蓉、蚝油3大勺、生抽1大勺、鸡精2小勺，拌匀；扇贝壳洗净放入蒸架中，每个壳中放入适量泡软的龙口粉丝，放上一颗扇贝肉，浇上调好的蒜蓉酱；钢锅中加水150克，放入装有扇贝的蒸架，合盖后选择“快手菜”功能，开始烹饪，烹饪完成后撒上适量葱花即可享用。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间6-10分钟。

4、食谱：三杯鸡

食材：鸡腿（提前焯水）350克，大蒜4颗（20克），小米椒1个（5克），葱2根（10克），姜2片（10克），九层塔10克，米酒2大勺（10克），生抽3大勺（15克），老抽1大勺（5克），黑芝麻油2大勺（10克），白糖1大勺（5克），水6大勺（30克）。

操作方法：鸡腿切块，每块切10-20克大小为宜，焯水后洗净沥干备用，小米椒切段，葱打结，姜切片备用；钢锅中放入鸡腿及所有调料，搅拌均匀；选择“快手菜”功能，开始烹饪；开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间6-10分钟。

5、食谱：鸡胸肉杏鲍菇

食材：鸡胸肉200克，杏鲍菇200克，小米椒3个（10克），青线椒3根（50克），姜末10克，蒜末10克，食用油2大勺（10克），蚝油2大勺（10克），生抽2大勺（10克），绵白糖1大勺（5克），鸡精1小勺（1克），陈醋1大勺（5克），老抽1大勺（5克），生抽（腌制用）2大勺（10克），白胡椒粉1小勺（1克）。

操作方法：鸡胸肉切片，杏鲍菇切粒，小米椒切粒；青线椒切粒，姜切末，蒜切末；碗中放入鸡胸肉丁，生抽2大勺，白胡椒粉1小勺，腌制半小时左右；钢锅中放入腌制好的鸡胸肉丁及剩下所有调料，搅拌均匀；合盖后选择“快手菜”功能，开始烹饪；开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间6-10分钟。

6、食谱：蜜汁鸡翅

食材：鸡翅500克，白胡椒粉1小勺（1克），料酒2大勺（10克），生抽3大勺（15克），老抽1大勺（5克），蜂蜜30克，盐2小勺（2克），白芝麻5克。

操作方法：鸡翅正反两面各划两刀，并提前焯水；钢锅中放入焯水后的鸡翅及所有调料，

搅拌均匀；选择“快手菜”功能，开始烹饪；开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间6-8分钟。

7、食谱：红烧排骨

食材：猪仔排（提前焯水）500克，姜4片（20克），小葱1根（5克），料酒3大勺（15克），生抽3大勺（15克），老抽1大勺（5克），白糖1大勺（5克），白胡椒粉：2小勺（1克），八角1个（1克），香叶2片（1克），水50克。

操作方法：猪仔排（每块长度小于3厘米为宜）凉水下锅，焯水去浮沫，洗净备用；钢锅中放入排骨及所有调料，搅拌均匀；选择“快手菜”功能，开始烹饪；开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间6-10分钟。

8、食谱：红烧肉

食材：五花肉（提前焯水）350克，生抽2大勺（10克），老抽2大勺（10克），料酒2大勺（10克），八角1个（1克），香叶1片（1克），葱段3-4段（3克），姜片2片（5克），大蒜2瓣（10克），草果1个（2克），白糖5克，水4大勺（20克）。

操作方法：五花肉切成小于2.5厘米的方块，焯水后清洗干净；钢锅中放入五花肉及所有调料，搅拌均匀；合盖后选择“快手菜”功能，开始烹饪；开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌；出锅后撒上少许葱花或芝麻。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间6-10分钟。

9、食谱：蒜苔腊肉

食材：蒜苔200克，腊肉80克，大蒜2瓣（10克），干辣椒1个（2克），食用油2大勺（10克），生抽3大勺（15克），盐1小勺（1克），白糖2小勺（2克），料酒5大勺（25克）。

操作方法：蒜苔切段，腊肉切片，大蒜切片，干辣椒切段；钢锅中放入蒜苔、腊肉及所有调料，搅拌均匀；合盖后选择“快手菜”功能，开始烹饪。

10、食谱：孜然牛肉粒

食材：牛里脊肉350克，香菜10克，姜10克，大蒜2个（切末），料酒2大勺（10克），盐1小勺（1克），食用油2大勺（10克），生抽1大勺（5克），花椒1克，孜然粉2大勺（5克），辣椒粉1大勺（2克），熟白芝麻6克。

操作方法：牛里脊肉切粒，姜切末，大蒜切末备用；钢锅中放入处理好的牛里脊肉及所有调料，搅拌均匀；选择“快手菜”功能，开始烹饪；开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间6-10分钟。

11、食谱：剁椒牛肉

食材：牛肉250克，大葱1/4根（20克），生姜2片（10克），大蒜7瓣（35克），剁椒30克；生抽3大勺（15克），蚝油1大勺（5克），白糖2小勺（2克），食用油：4大勺（20克）。

操作方法：牛肉切片，大葱切段，姜切丝，剁椒备好；钢锅中放入牛肉及所有调料，搅拌均匀；合盖后选择“快手菜”功能，开始烹饪；开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间6-10分钟。

12、食谱：孜然羊肉

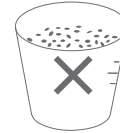
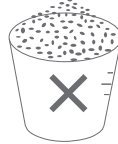
食材：羊里脊肉300克，生姜2片（10克），大蒜2瓣（10克），食用油3大勺（15克），生抽2大勺（10克），孜然粉2大勺（5克），辣椒粉2大勺（5克），盐1小勺（1克），熟白芝麻5克，香菜4株（20克），料酒2大勺（10克）。

操作方法：羊里脊肉洗净切片，加盐1小勺拌匀腌制约5分钟左右，香菜去根切段，大蒜切末，生姜切末；钢锅中放入羊肉及所有调料，搅拌均匀；合盖后选择“快手菜”功能，开始烹饪；开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间6-10分钟。

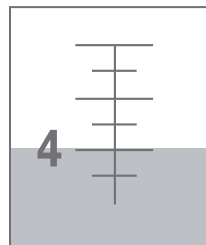
煮饭/粥操作指引

量杯取米，淘洗干净后放入内锅，一量杯米约为150克。



按比例加水

- 1.煮饭时，按1:0.8~1.2 米水比例。
- 2.建议米量少于6杯时米水比例为1:1，米量大于6杯时米水比例为1:1.2。
- 3.可根据不同种类的米、以及喜爱米饭的软硬程度来增减水量。（五谷杂粮：绿豆、赤豆等豆类需先用温水（50摄氏度左右）浸泡约3~4小时再与其它杂粮一起烹煮，米水比例建议为1:1.2~1.4）。
- 4.煮粥时，米水比例建议为1:7左右，但加水均不要超过内锅最高水位线。



如用4杯米煮饭，请加水至刻度4位置（见以上示意图）。

温馨提示

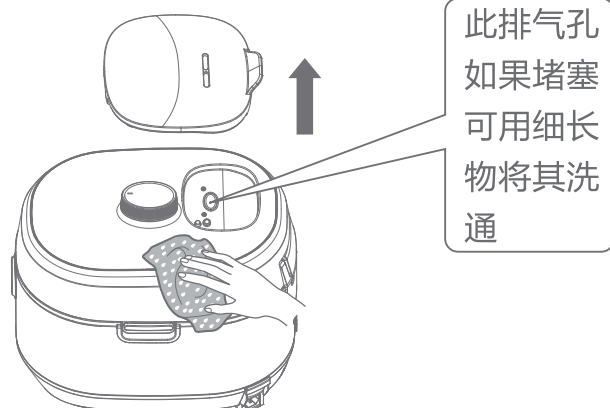
- 1.功能选定好，按“开始/开盖收汁”键，压力锅进入烹饪状态。
- 2.使用电压力锅烹饪米饭时：由于使用米种的差异，米饭可能存在少许发暗现象，此为淀粉正常理化作用的结果，请放心食用。
- 3.针对球釜内锅，为使煮出的米饭口感更松软，建议米不要多于9杯。
- 4.建议煮饭时的保温时间不宜过长，应小于8小时，否则会影响饭的口感。
- 5.所有烹饪功能加水均不要超过内锅最高水位线，否则有溢锅风险。
- 6.精钢内锅使用后可能会出现彩虹色、泛黄，此为不锈钢锅遇热的正常现象，用白醋清洗即可去除。
- 7.不建议使用精钢内锅煮米饭、煮粥等，由于其烹饪时间长，并会有粘锅现象。
- 8.部分易粘锅食谱，建议使用钢铝锅烹饪，避免粘锅。

三 保养和维护

锅盖的清洗

注意：请务必先拔下电源插头，待锅体冷却后再清洗保养，切勿将器具直接浸入水中清洗！

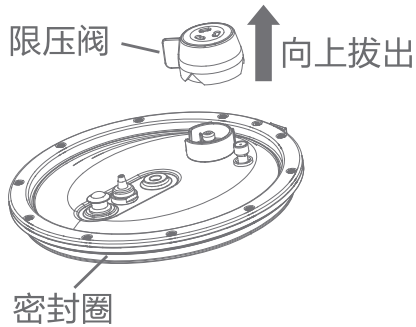
- 1.将蒸汽盖向上取出，并用湿软布将蒸汽槽中的脏污擦拭干净。



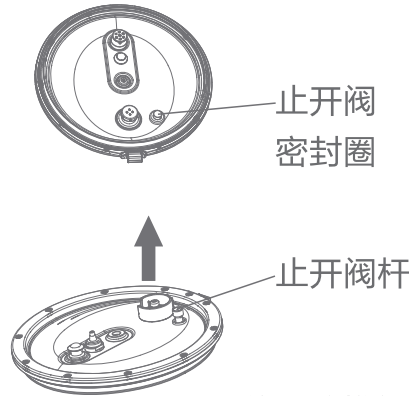
2.将“开盖旋钮”旋至“☐”标示处，将锅盖打开，再将可拆内锅盖取下。
建议每月拆洗内锅盖，保持内部清洁。



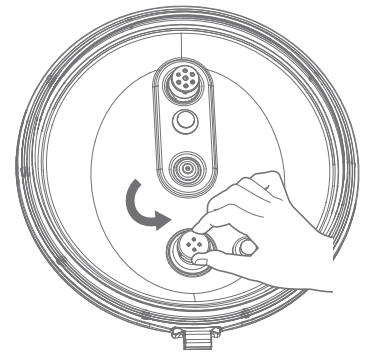
3.将限压阀取出



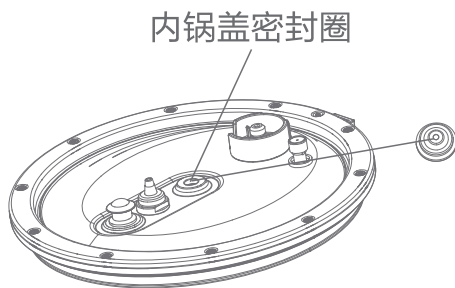
4.将止开阀密封圈取出，再从反面取出止开阀杆



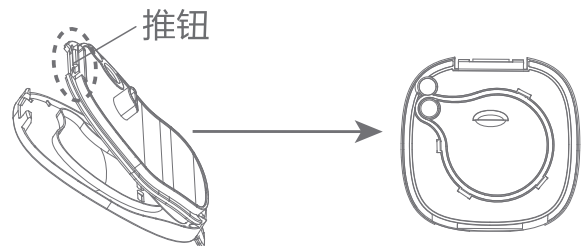
5.逆时针旋转将防堵螺母、安全阀旋下



6.将内锅盖密封圈取出(安装时注意凹面朝限压阀方向)。



7.用手往下按推钮处，将蒸汽上下盖上边分开，再将蒸汽盖下盖向上抽出。



8.清洗拆下来的所有部件，清洗完成后，再将拆下来的所有部件安装到原位，必须安装到位(可拆内锅盖勿浸水清洗)。



内锅的清洗

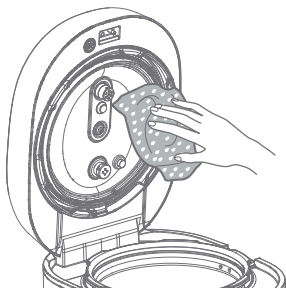
1. 内锅要轻拿轻放，避免碰撞后变形。
2. 食物食用完后应及时清洗，不宜长时间浸泡。

清洗内锅时，为了不损伤内锅，请不要敲打或摩擦内锅，不要把尖硬的餐具放进内锅，不要用去污粉、钢丝球或尼龙刷等摩擦性大的东西擦洗内锅。



锅身的清洁

注意：锅身不可直接用水冲洗或浸入水中清洗。

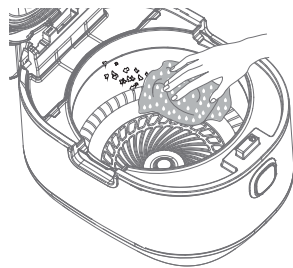


1.用湿软布擦拭干净锅盖内部脏污，同时检查内部密封圈是否完好，如有损坏，需送维修部更换。

注意：不能用硬物敲打线圈盘座。

1.清洗时，宜用温清水或温清水加清洁剂清洗，不要使用香蕉水、汽油、酒精、去污粉、硬质刷等擦洗。

2.清洗完成后，需再次检查拆下来的部件是否正确安装到位，并放到干燥通风处，以备下次使用。



2.线圈盘座表面及锅体内部如有脏污，请用软布擦拭干净。



3.用软布擦拭干净电压力锅外部的脏污、水珠。

■ 常见故障分析

| 常见故障 | 可能的原因 | 处理方法 |
|---------|--------------|--|
| 无法开盖 | 锅内有压力没排完 | a. 待锅内压力自动排完 b. 按长按排气键将气排完 |
| | 止开阀被卡住不能自动下降 | a. 按止开阀按钮，使止开阀下降，若无效果，请送维修点维修。 b. 再次使用前，请先清洗并擦拭干净止开阀。 |
| 无法合盖 | 热锅，锅内有热蒸汽压力 | 待锅内稍微冷却 |
| | 密封圈没安装到位 | 将密封圈安装到位 |
| | 开盖旋钮位置不正确 | 将开盖旋钮旋至“☐”位置 |
| 锅盖漏气 | 密封圈破损 | 密封圈破损送维修部更换 |
| | 密封圈内有异物 | 去除异物并安装到位 |
| | 密封圈未安装到位 | 将密封圈安装到位 |
| 密封圈泄压 | 控制异常，造成泄压 | 送苏泊尔维修部 |
| 限压阀强烈排气 | 控制异常，造成排气 | 送苏泊尔维修部 |
| | 限压阀未正确安装 | 将限压阀放置平整 |
| 止开阀持续排气 | 止开阀孔内有异物 | 清理异物 |
| | 止开阀被卡住 | 将蒸汽盖打开，按止开阀按钮，使止开阀下降，并合盖到位。 |

| | | |
|--------------------------|----------------|---------|
| 止开阀开始大量排气后不排气 | 上压前排冷气 | 正常现象 |
| 开盖状态下仍能正常工作(开盖收汁、保温功能除外) | 控制异常 | 送苏泊尔维修部 |
| 数码屏显示“E0” | 顶部传感器开路或短路 | 送苏泊尔维修部 |
| 数码屏显示“E1” | 底部传感器开路或短路 | 送苏泊尔维修部 |
| 数码屏显示“E2” | 未合盖(开盖收汁除外) | 将锅盖合上 |
| 数码屏显示“E4” | IGBT NTC 开路或短路 | 送苏泊尔维修部 |
| 数码屏显示“E5” | IGBT 温度过高 | 送苏泊尔维修部 |
| 数码屏显示“E10” | 无锅 | 放入正确的锅具 |

四 环保清单

| 有害物质 | | | | | | |
|--------|-------|-------|-------|-------------|-----------|-------------|
| 部件名称 | 铅(Pb) | 汞(Hg) | 镉(Cd) | 六价铬(Cr(VI)) | 多溴联苯(PBB) | 多溴二苯醚(PBDE) |
| 上盖组件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 把手组件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 内锅盖组件* | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 内锅组件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 外壳组件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 中板组件 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 线圈盘组件* | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 保温罩组件* | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 硅橡胶类 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 螺钉类 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 标签、贴纸类 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

| | | | | | | |
|---------|---|---|---|---|---|---|
| 蒸笼* | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 电磁铁* | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 采温组件 | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 风扇组件* | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 电热盘组件* | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 干簧管组件* | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 压力开关组件* | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 电源线组件 | × | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| PCBA板组件 | × | ○ | × | ○ | ○ | ○ |
| 温控器 | × | ○ | × | ○ | ○ | ○ |
| 感温杯组件* | × | ○ | × | ○ | ○ | ○ |
| 定时器* | × | ○ | × | ○ | ○ | ○ |

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。

×: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。其中，铅(Pb)、汞(Hg)、镉(Cd)、六价铬(Cr(VI))均代表金属及其化合物。

*: 该部件仅适用于部分型号，以实际产品为准。

五 售后服务

本产品提供一年的包修

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（包括但不限于如电压、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。



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 _____

■ 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或者关注官方微信公众号：SUPOR苏泊尔，我们将给予您满意的答复。

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信公众号：SUPOR苏泊尔。



维修状况登记栏

| | | | |
|------|--|--|--|
| 维修日期 | | | |
| 维修情况 | | | |
| 经手人 | | | |

六 食品接触材料信息表 材

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和相应食品安全国家标准要求，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3003、3103A | 内锅、内锅盖等 | GB 4806.9-2016 | 不得直接接触pH < 5的酸性食品 |
| | 铝合金1050 | 内锅等 | GB 4806.9-2016 | 不得直接接触pH < 5的酸性食品 |
| | 不锈钢06Cr19Ni10 | 内锅、蒸格、内锅盖、排气管等 | GB 4806.9-2016 | 不锈钢SUS304 |
| | 不锈钢10Cr17 | 内锅盖等 | GB 4806.9-2016 | 不锈钢SUS430 |
| | 不锈钢022Cr17Ni12Mo2 | 内锅等 | GB 4806.9-2016 | 不锈钢SUS316L |
| | 铝合金6061、铝合金1100、铝合金6061+不锈钢06Cr19Ni10 | 排气管、内锅盖等 | GB 4806.9-2016 | 不得直接接触pH < 5的酸性食品 |
| | 镀铝板 | 烘烤篮、金属内衬等 | GB 4806.9-2016 | 不得直接接触pH < 5的酸性食品 |
| 涂层 | 聚四氟乙烯涂层 (铝合金1050、3003、3103A基材) | 内锅、内锅盖等 | GB 4806.10-2016 | 如涂层脱落，建议更换使用温度不得高于250℃ |
| | 聚四氟乙烯涂层 (镀铝板基材) | 烘烤篮等 | GB 4806.10-2016 | 如涂层脱落，建议更换不得直接接触pH < 5的酸性食品使用温度不得高于250℃ |
| | 聚甲基硅氧烷涂层(铝合金3003、3103A基材) | 内锅等 | GB 4806.10-2016 | 如涂层脱落，建议更换 |
| 陶瓷 | 陶瓷 | 炖盅等 | GB 4806.4-2016 | |
| 塑料 | PP | 饭勺、汤勺、量杯等 | GB 4806.7-2016 | |
| | 硅橡胶 | 密封圈等 | GB 4806.11-2016 | |
| | 搪瓷 | 内锅等 | GB 4806.3-2016 | |

注 1：产品不宜作为容器长期存储食品，上述部件仅限与本品牌对应整机配套使用。

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。

注 3：镀铝板 (wt.):C < 0.5%，Si < 0.5%，Mn < 3%，P < 0.1%，S < 0.1%。

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：浙江省绍兴市世纪西街3号

全国服务热线：400-8899-717

网址：<http://www.supor.com.cn>

版本号：SY-50FH79Q-SM: VER1.0

执行标准号：GB 4706.1-2005

GB 4706.19-2008

Q/SPE JA02001