

SUPOR 苏泊尔

IH电磁电饭煲

SF50HC0809

■ 目录

一. 注意事项	01
二. 使用说明	02
三. 安装和安放	19
四. 电路原理图	20
五. 保养和维护	20
六. 售后服务	23



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，若有改型，恕不另行通知。

一 注意事项

■ 当您使用本产品时，特别提醒注意以下内容：

这里所表示的事项是为了防止对您和他人造成伤害，请务必遵守！

- 1.禁止在不稳定或耐热性差的台面上使用，以免导致火灾。
- 2.严禁将内锅置于明火上加热。
- 3.使用中或未完全冷却前，请不要触及煲盖内侧的金属部分，以免烫伤。
- 4.必须使用专用内锅，否则会导致异常。
- 5.使用中，勿将脸和手靠近蒸汽口，以免烫伤。
- 6.使用中如需移动，请勿开盖，以免上盖打开，造成烫伤。
- 7.请不要将产品放置在地毯、台布(乙烯塑料制)等不耐高温的物品上使用，以免煮饭不良或造成火灾。
- 8.严禁将电饭煲放在潮湿和靠近火源的地方，严禁直接用水冲洗煲体。
- 9.烹调中不要打开上盖，以免烫伤和影响烹饪效果。
- 10.严禁将湿毛巾放于煲盖上，否则会引起煲体，煲盖的变形，变色。
- 11.电饭煲使用中，要放在儿童不能触及的地方，不能让儿童单独操作，以免触电、烫伤。
- 12.使用完毕后，如不保温应及时拔下(切勿拉扯)电源线。
- 13.请单独使用额定电流10A以上的插座，与其它电器合用会导致插座过热而引起火花。
- 14.电源插头有灰尘时，要认真擦拭干净，否则会引起漏电和火灾。
- 15.非专业人士不可随意拆卸，否则有引起触电受伤的危险。若有故障请到指定维修点维修。
- 16.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。
- 17.严禁将器具浸入任何液体中。
- 18.如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修点或类似部门的专业人员更换。
- 19.禁止在靠近墙壁和家具的地方使用，以免因蒸汽和热量导致墙壁、家具变色、变形。

20. 电饭煲使用过程中应良好接地，以免触电。
21. 因本产品工作可能会使起搏器受到影响，正在使用植入型起搏器的顾客，在使用本产品前请先咨询医师。
22. 请勿将金属物体，如刀、叉、勺和盖放在线圈盘加热表面，因为它们可能变热。
23. 禁止私自改造产品用途及功能。
24. 不能用本产品煮紫菜、燕麦片、牛奶、豆浆等易发泡、易膨胀的食物，以免引起事故或造成产品损坏。
25. 请勿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。
26. 内锅请勿掉落，勿将坚硬物体碰撞内锅，以免变形。内锅变形或涂层脱落后建议更换。
27. 建议使用非碱性清洗剂，软布等清洁内锅。
28. 本产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
29. 产品受运输、外部环境（湿度、温度等）影响，重量可能会出现变化。

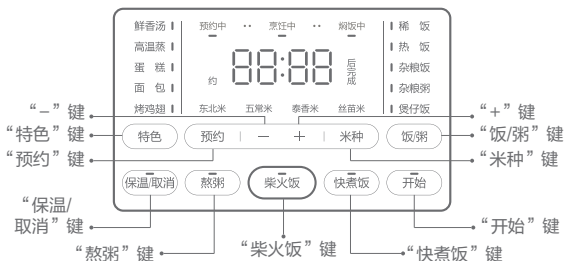
二 使用说明

■ 产品结构



















⚠ 器具正常工作的海拔高度范围为0-2000米。

■ 控制面板



■ 按键操作简介

-   功能选择状态下，按此键进入所选功能烹饪状态。
-   待机状态下按此键再按“开始”键，进入“快煮饭”功能烹饪状态。
-   待机状态下按此键再按“开始”键，进入“柴火饭”功能烹饪状态。
-   待机状态下按此键再按“开始”键，进入“熬粥”功能烹饪状态。
-   待机状态下按此键，可循环选择“稀饭→热饭→杂粮饭→杂粮粥→煲仔饭”等功能，相应指示灯亮。
-  
 - ① 待机状态下，按此键进入保温状态。
 - ② 烹饪状态下按此键返回待机状态。
 - ③ 温馨提示：建议保温时间以6小时内为佳，以免米饭变色或变味。
-   待机状态下按此键，可循环选择“鲜香汤→高温蒸→蛋糕→面包→烤鸡翅”等功能，相应指示灯亮。
-   “柴火饭”“快煮饭”“煲仔饭”功能选择状态下，按此键可循环选择“东北米→五常米→泰香米→丝苗米”。

预约



选定相应功能，按此键进入相应功能预约状态。

+



用来调整烹饪和预约时间，长按实现快速递增。

-



用来调整烹饪和预约时间，长按实现快速递减。

■ 装盒附件



量杯



汤勺



饭勺



蒸笼



电源线



说明书（含保修卡）

■ 产品规格

名称	型号	额定容积 (L)	额定功率(W)	煮米(杯)	额定电压/ 额定频率
IH电磁 电饭煲	SF50HC0809	5.0L	1450W	2~10	220V~ 50Hz

产品型号及含义

S F □ H C □

设计序号(阿拉伯数字或数字加字母表示)

功能代号：C表示数码显示

外形或加热方式代号：“H”表示IH电磁加热

容积 [内锅额定容积(升)乘10]

电饭煲(锅)

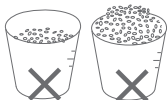
苏泊尔

■ 操作指引

1. 量米（用产品附带的量杯量米）。



正确



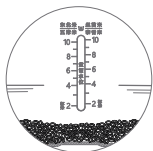
不正确

2. 加水

米洗净放入内锅后按要求加水。下图为：4杯东北米加水示意图。

注：① 下图为5升内锅刻度示意图。此图仅供参考，具体以实物为准。

- ② 任何情况下水量不能超过最高水位线。
- ③ 蒸煮时水量不能超过蒸煮水位线；蒸笼仅用于蒸煮功能。



3. 烹饪

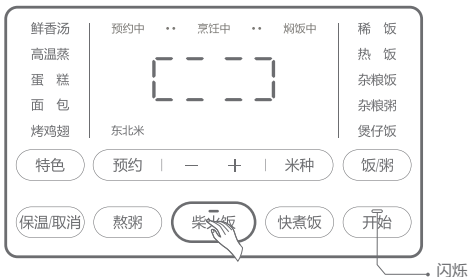
用软布将内锅外表面擦干，内锅放入煲体，压下面盖，至听到“咔嚓”声。确认电源线按下图所示步骤顺序插到位。



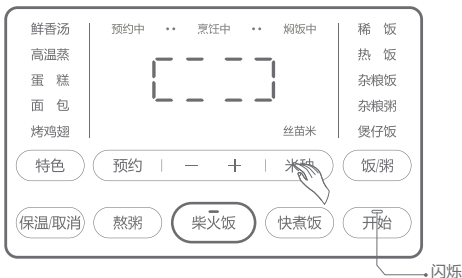
■ 操作使用说明

下图以“柴火饭”功能“丝苗米”米种为例，进行图示说明：

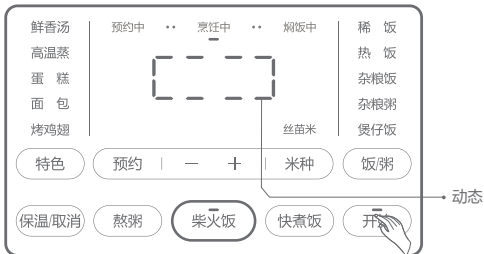
第一步：



第二步：



第三步：





烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

下图以“蛋糕”为例，进行图示说明：

温馨提示：

- 1、蛋糕原料分为两种：现成蛋糕粉及自发粉；
- 2、两种原料烹饪时间及制作方法有差异，现成蛋糕粉一般需要40分钟，自发粉需要2小时。以下为现成蛋糕粉原料制作方法：

第一步：



闪烁

第二步:



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

注：蛋糕功能系统默认时间分别为40分钟(现成蛋糕粉)和2小时(自发粉原料)，所以蛋糕功能状态下按“+/-”键只能在以上两种时间来回转换。

蛋糕制作小贴士

由于购买蛋糕预拌粉不同，配比会有差异，建议按照购买的蛋糕预拌粉上的食材配比进行食材准备；制作蛋糕时，一次做的量不宜过多，否则会影响效果。

以下为现成蛋糕粉(预拌粉)原料制作事宜：

制作步骤：

- ① 先将鸡蛋打至发泡，一般250g蛋糕粉配4个鸡蛋(可加40g牛奶/水)；
- ② 将准备好的蛋糕粉倒入鸡蛋液中并充分搅拌均匀至粘稠状态；
 - 过程中可加入50g植物油；

- 建议使用电动搅拌器。
- ③ 在内锅内壁涂一层食用油，将蛋糕材料倒入内锅。轻轻震荡出里面的气泡，盖好上盖，选择蛋糕功能40分钟模式进行烹饪。

以下为自发粉(低筋面粉)原料制作事宜：

	白糖	面粉	鸡蛋	黄油/色拉油	酵母粉
小量	60g	120g	180g(约3个)	30g	适量
大量	100g	200g	240g(约4个)	50g	适量

材料不宜过多，否则会影响制作效果；

制作步骤：

- ① 将白糖放入容器中，加入鸡蛋，将其充分搅拌至白糖融化，鸡蛋起泡；
- ② 将面粉加入充分搅拌后的鸡蛋液中，搅拌直到鸡蛋液跟面粉均匀混合，有绵密泡沫；
- ③ 最后加入黄油或者色拉油，与适量酵母搅拌均匀；
- ④ 在内锅内壁均匀涂一层食用油，将调制好的蛋糕材料倒入内锅，盖好煲盖，选择蛋糕功能2小时模式进行烹饪。

自发粉制作蛋糕小窍门

- 当温度很低时，将盛鸡蛋的容器放至约40℃的温水中适当加热（蛋糕口感会更松软），但水温不宜太高；
- 加入黄油需要融化为液体后再倒入搅拌；
- 搅拌完成后，在气泡消失前，尽快将其放入内锅烹饪；
- 您可以根据个人喜好放入适量炼乳；

下图以“特色”功能中的“面包”为例，进行图示说明：

第一步：



第二步：



当烹饪到一定时间，蜂鸣器鸣响提示，将面包翻面后按“开始”键继续烹饪。



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

面包制作小贴士

制作步骤:

- ① 将牛奶、鸡蛋、糖放入容器中，充分搅拌；
- ② 将高筋面包粉和酵母粉加入充分搅拌后的鸡蛋液中，进行和面，可以根据面团干燥程度添加适量清水；
- ③ 加入化开的黄油进行充分揉搓，至面团表面光滑不粘手，用手拉伸能看到筋膜；
- ④ 一次发酵：盖上保鲜膜，室温自然发酵40-60分钟，再次揉面以排出空气，做好造型用于二次发酵；
- ⑤ 二次发酵：将造型好的面团再次盖上保鲜膜，室温发酵至原来的1.5-2倍大，手指戳面团，洞口不塌缩（可略微回弹）；
- ⑥ 发面完成后将面团放入内锅，如第10页所示按步骤选择“面包”功能进行烘焙。

以下为面包配料表:

	高筋面包粉	酵母粉	牛奶	白糖	清水	黄油	鸡蛋
大量	260g	适量	50g	50g	50g	30g	60g(约1个)
小量	150g	适量	20g	20g	35g	15g	60g(约1个)

材料不宜过多，否则会影响制作效果。

“面包”制作小窍门:

- ① 在一次发酵完毕后，将面团分为若干小面团，揉面滚圆，保留一定间隙放入内锅，烤出来的面包会更加干燥、蓬松。
- ② 发面过程中，可查看实际发面效果，过度发面会导致面包烘烤完成后塌缩。
- ③ 可以在烘焙之前，表面刷一层蛋黄液，完成烘烤后，趁热刷上蜂蜜水（蜂蜜和水1:1）或撒上可可粉、糖霜。
- ④ 面包造型过程中，可根据个人口感放入适量内馅或表面点缀果仁。

下图以“特色”功能中的“烤鸡翅”为例进行图示说明：

原料：鸡翅、新奥尔良烤翅调料；

操作步骤：

- ① 鸡翅洗净，用牙签戳几个小洞；
- ② 放入新奥尔良烤翅调料将鸡翅涂抹均匀，放入冰箱冷藏4小时以上；
- ③ 将腌制好的鸡翅放入内锅，按下图所示步骤进行“烤鸡翅”烹饪。

第一步：



第二步：





烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

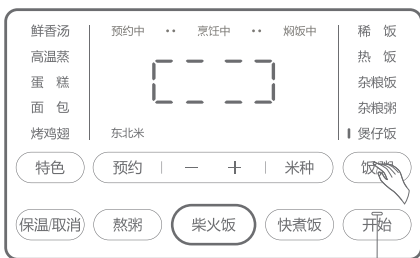
下图以“饭/粥”功能中的“煲仔饭”“五常米”为例进行图示说明：

原料：腊肠、生姜、生抽、花生油、盐、葱、米适量。

操作步骤：

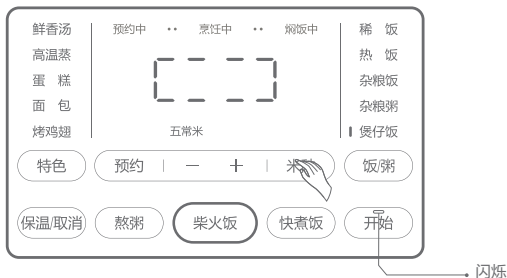
- ① 腊肠切成薄片，调味料混合备用。将米洗净放入内锅，按内锅刻度线加入适量水后按图所示进行烹饪。

第一步：

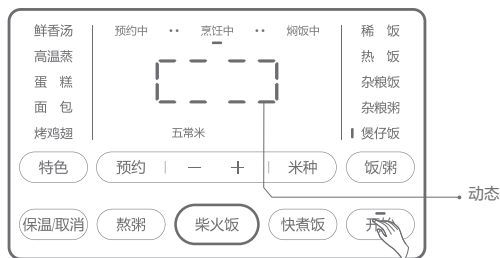


闪烁

第二步：



第三步：



- ② 当烹饪到一定时间，蜂鸣器鸣响提示，请将事先准备好的腊肠、生姜、生抽、花生油、盐、葱拌匀添加进去，然后按“开始”键继续烹饪。



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

预约/定时功能说明

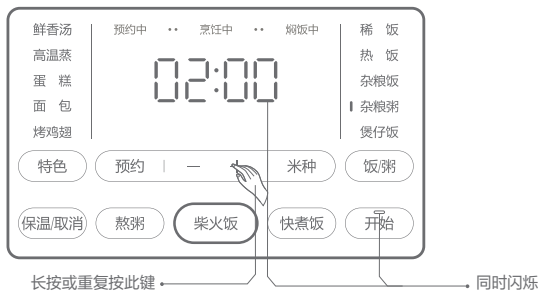
功能	预约设定	定时设定
熬粥、稀饭、杂粮粥、鲜香汤、高温蒸	✓	✓
面包、烤鸡翅	✗	✓
快煮饭、柴火饭、杂粮饭	✓	✗
热饭、煲仔饭	✗	✗

下图以“饭/粥”功能中的“杂粮粥”，定时2小时，预约4小时为例进行图示说明：

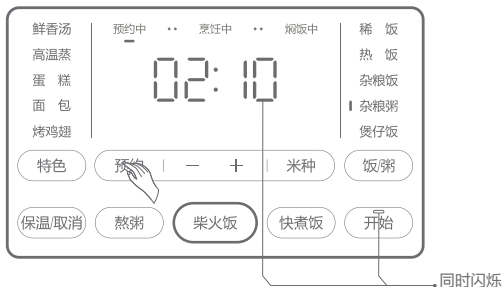
第一步：



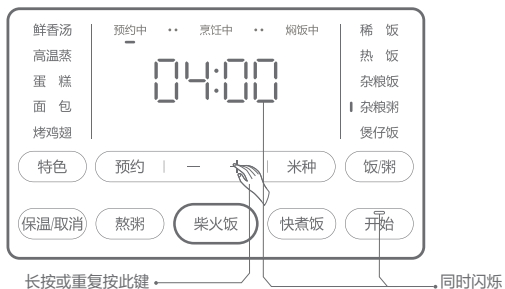
第二步：



第三步:



第四步:



第五步:



当预约倒计时到程序设定的烹饪时间，则自动进入“杂粮粥”工作状态:



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

温馨提示：

- ① 如需要进行预约、定时等操作，需在选定功能后，开始灯闪烁期间进行设置。
- ② 预约时间需大于烹饪时间，否则无预约过程。
- ③ 烹饪过程中请不要随意开盖，以免影响烹饪效果。
- ④ 放置太久的冷饭不要进行“热饭”，否则会有臭味。饭过多不能充分热透，反复热饭或饭太少会导致饭焦糊、结底。
- ⑤ “杂粮饭”烹饪前，建议提前在温水中浸泡。

各功能默认烹饪时间如下表：

烹饪功能	默认烹饪时间	可调烹饪时间范围
熬粥	1小时	50分钟~1小时30分钟
稀饭	40分钟	35分钟~1小时10分钟
杂粮粥	1小时30分钟	1小时10分钟~2小时
鲜香汤	2小时	1小时30分钟~3小时
高温蒸	1小时	30分钟~1小时30分钟
面包	40分钟	25分钟~1小时
烤鸡翅	30分钟	20分钟~50分钟

★ 更多功能操作方式详见电子说明书

（扫描封面二维码进入会员中心小程序-找到下方菜单栏「产品」-点击「+添加产品」注册产品-注册成功后，点击添加后的产品型号-下拉查看专属说明书

■ 电子食谱操作指引

1. 下载App：

手机扫描右侧二维码下载、安装App。



安装苏泊尔APP
美食妙招码上来

2. 添加设备

打开App首页，点击“+”添加按钮，选择设备型号添加设备，或点击“扫一扫”按钮扫描机身微信二维码添加设备。

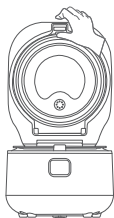
添加完成后，解锁更多美食体验。



三 安装和安放

■ 零部件拆卸和安装

可拆盖拆卸:



可拆盖安装:

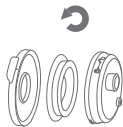
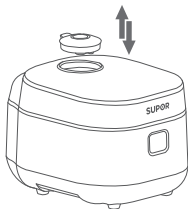


往里轻推



⚠ 请勿拉扯密封圈，如拉扯变形，会影响密封与微压效果。

微压阀拆卸与安装:

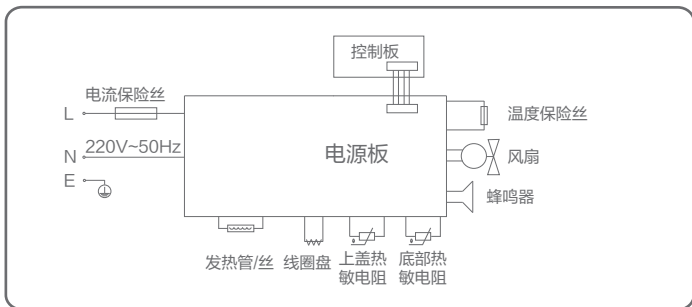


拆卸: 按逆时针方向旋转，微压上盖凸点对准微压阀的开锁指示“”。

安装: 按顺时针方向旋转，微压上盖凸点对准微压阀的闭合指示“”。

⚠ 微压阀不要浮起或倾斜! 请勿拉扯密封圈，如拉扯变形,会影响密封与微压效果。

四 电路原理图



线路如有改动，恕不另行通知！

五 保养和维护



■ 清洗保养

煲体：

用湿软布擦拭电饭煲外表面，不可用水冲洗；

切勿用清水直接冲洗本产品，严禁将本产品浸入任何液体中！

内锅：

用柔软的海绵冲洗后用干软布擦干；

切勿用钢丝球或清洁球等擦拭内锅内外表面！

可拆盖（可拆卸）、微压阀（可拆卸）、锅口密封圈：

每次用完后都需要用清水冲洗干净！

⚠ 请务必先拔下电源插头，待电饭煲冷却后再进行清洗保养。

■ 常见故障的判别与维修

如有以下报警提示,说明电饭煲有故障或使用不当,请委托当地经销商或服务网点进行维修或安装。

故障代码	故障原因	处理方法
E0	顶部传感器开路或短路	送指定维修点维修
E1	底部传感器开路或短路	
E5	检不到锅	检查是否放入内锅后重新通电,若仍报故障送指定维修点维修
E6	无蒸汽水杯	检查是否放入蒸汽水杯后重新通电,若仍报故障送指定维修点维修
E7	防溢探头开路	送指定维修点维修

序号	故障现象	产生原因	排除方案
1	指示灯不亮 内锅不热	1.电路板电源没有接通 2.电源板坏 3.电路板连线断开 4.主电路控制板坏	1 检查开关、插头插座、保险丝、电源线是否完好,并插到位。 2、3、4送指定维修点维修。
	内锅发热	主电路控制板坏	送指定维修点维修
2	指示灯亮 内锅不热	1.传感器故障 2.线圈盘(或电热盘)元件烧坏 3.电路板连线部分断开 4.电源板坏	送指定维修点维修

3	煮饭焦黑或不能自动保温或异常	1.控制板坏 2.传感器异常	送指定维修点维修
4	煮粥大量溢出	1.控制板坏 2.传感器异常	送指定维修点维修
5	煮饭煮粥长时间不沸腾	1.控制板坏 2.传感器异常	送指定维修点维修
6	饭不熟或煮饭时间过长	1.焖饭时间不够 2.内锅偏斜 3.内锅与线圈盘(或电热盘)之间有异物 4.内锅变形 5.控制板坏 6.传感器异常	1 按要求焖饭。 2 把内锅轻轻转动使恢复正常。 3 用320#砂纸清除干净。 4 送指定维修点更换内锅。 5 送指定维修点维修。 6 送指定维修点维修。
7	远红外发热管不加热或不亮	远红外发热管开路	送指定维修点维修

⚠ 本产品如有故障，请不要擅自修理，建议与苏泊尔特约维修点联系。

六 售后服务

■ 本产品提供三年包修

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：

1. 消费者因使用、运输、维护、保管不当等原因造成损坏的；
2. 非我公司特约服务商维修造成损坏的；
3. 消费者自行拆卸造成损坏的；
4. 自行购买、更换非产品原装零配件造成损坏的；
5. 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；
6. 三包凭证与维修产品型号不符或有涂改的；
7. 因地震、火灾、水灾等不可抗力造成损坏的；
8. 超出包修期的；
9. 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。

■ 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。



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 _____

能效表(GB 12021.6-2017)

* 本品最节能煮饭档为“快煮饭”功能；

型号	能效	能效等级	热效率值 (%)	待机功率 (W)	保温能耗 (W.h)	内锅材质
SF50HC0809		1级	90	1.8	35	金属



维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			

商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司

制造商：浙江苏泊尔家电制造有限公司

地 址：浙江省杭州市高新（滨江）区滨安路501号

全国服务热线：400-8899-717

网址：www.supor.com.cn

邮编：310052

版本号：SF50HC0809-SM

执行标准号：GB 4706.1-2005 GB 4706.19-2008

GB 4706.14-2008 GB17625.1-2022

GB 4343.1-2018 Q/SPE 018