

版本号: SY-XXFC28Q-SM : VER1.1

执行标准号:

GB 4706.1-2005 GB 4706.19-2008 Q/SPE JA02001-2015

使用说明书

智能电压力锅

型号:
SY-50FC28Q
SY-50FC8165Q
SY-50FC9065Q



我是电子保修卡
扫我码上来

- 使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管好。
- 本说明书中的所有资料均经过仔细校对，力求准确，如有错误，欢迎指正。
 - 产品如有技术改进，恕不另行通知，产品外观、颜色如有改动，以实物为准。

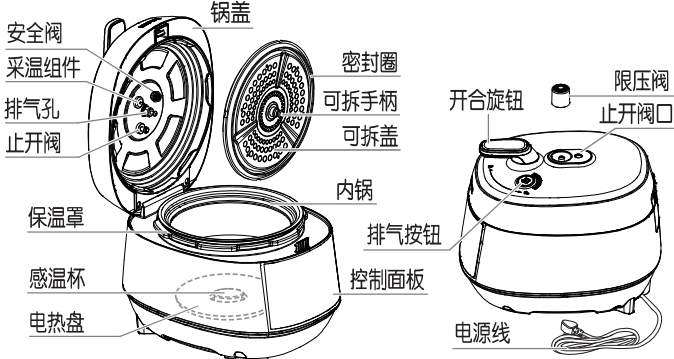


商标持有人: 浙江苏泊尔股份有限公司
制造商: 浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司
地址: 浙江省绍兴市世纪西街3号
网址: <http://www.supor.com.cn>

SUPOR 苏泊尔
有巧思 无难事

产品简介

零部件名称



装盒附件



控制面板

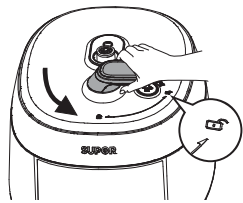


操作指引

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，并用软布清洗与食物直接接触的所有部件。

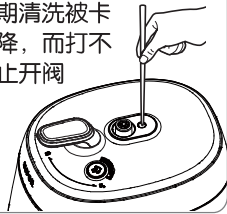
1 正确开盖

将“开合旋钮”逆时针旋转至“”标示处，锅盖会自动开启。

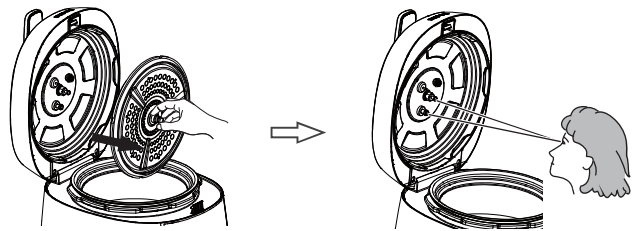


温馨提示

在非工作过程中，确认锅内无压力时，止开阀因没有定期清洗被卡住，不能自动下降，而打不开盖；此时可在止开阀口处用筷子等细长物捅一下，使止开阀下降。



2 使用前的检查



■手捏“可拆手柄”向外拉，可将拆盖拆下，并清洗干净。（可拆盖要定期拆洗）

■检查止开阀孔、排气孔有无堵塞，锅盖内侧是否清洁。

△注意：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。

3 食物放入内锅

- 食物与水的总容积不能超过内锅容积的2/3（即内锅最高刻度线）。
- 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。

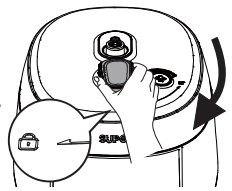


■将内锅放入锅体中，放入前必须保持内锅表面及发热盘清洁、干燥。



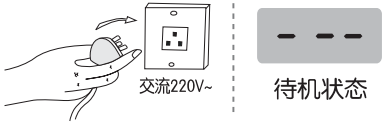
4 正确合盖

将锅盖合在煲体上，然后手握“开合旋钮”顺时针旋转至“”标示处，即锅盖盖好。



5 接通电源

接通电源，压力锅所有指示灯点亮后熄灭，显示屏显示“---”表示已进入待机状态，可进行各种功能选择。



6 烹饪结束后安全开盖

△注意：如开盖困难，请勿强行打开，以免造成伤害。

不亮  可开盖

常亮  可开盖



烹饪结束，止开阀顶起，可开盖指示灯不亮，表示锅内无压力不可开盖。

止开阀落下，可开盖指示灯亮，表示锅内无压力可安全开盖。

拔出电源，再按步骤1正确开盖

使用方法

烹饪前工作准备 ⚠ 注意：除开盖收汁功能外，其它功能必须合盖到位后再进行烹饪。



① 食物备好放入内锅中，并擦干内锅表面



② 将内锅放入锅中



③ 正确合盖到位，接通电源，进入待机状态

1 一键式操作功能设置
■以“香糯饭”为例



① 在待机状态下，按“香糯饭”键



② 等待约5秒或按“开始/长按取消”键，压力锅进入烹饪状态

2 功能菜单设置
■以“鸡鸭肉”为例



① 在待机状态下，按“功能”键，选择“鸡鸭肉”



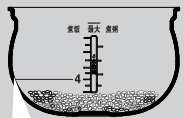
② 按“开始/长按取消”键，压力锅进入烹饪状态

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
 - 煮饭时，按1:0.8~1.2 米水比例。
 - 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。
 - 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度左右）浸泡约3~4小时再与其它杂粮一起煮煮，米水比例建议为1:1.2~1.4）。
 - 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。



内锅侧壁刻度线为烹饪水位参考刻度线

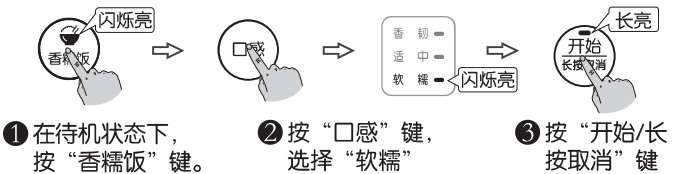


如用4杯米煮饭，请加水至“煮饭”的刻度4位置

温馨提示

- 功能选定好，进入烹饪状态，数码显示屏显示烹饪倒计时时间，中间“:”闪烁亮，（“香糯饭”功能，进入烹饪状态，数码显示屏动态显示“:”上压后显示倒计时时间）。
- 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。
 - 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。
 - 建议煮饭时的保温时间不宜过长，应小于8小时，否则会影响饭的质量。
 - 赠品内锅适宜煲汤、焖炖等，不适宜煮饭；其基材为精铁，外部为搪瓷层。

3 口感功能设置 ■以烹饪功能为“香糯饭”，口感为“软糯”为例



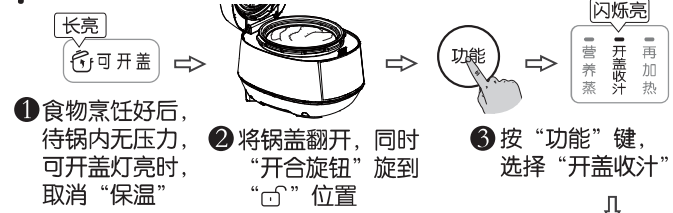
温馨提示

“开盖收汁、保温、再加热”功能下口感功能不可用，其他功能默认口感为“适中”，按“口感”键，可循环选择“香韧、适中、软糯”三种口感。



④ 压力锅进入烹饪状态

4 开盖收汁功能设置

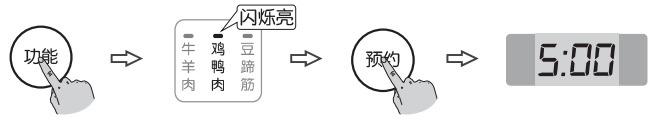


④ 按“开始/长按取消”键，压力锅进入收汁状态

温馨提示 开盖收汁功能主要对“肉排骨、牛羊肉、鸡鸭肉、猪蹄筋”这些功能烹饪后的食物进行收汁提味，效果会更佳，其余功能烹饪的食物建议不要用开盖收汁功能。

5 预约功能设置

■以烹饪功能为“鸡/鸭肉”，预约时间为5小时为例



③ 按“开始/长按取消”键，压力锅进入预约状态

温馨提示

- 按“预约”键预约时间以10分钟为单位递增，长按则以10分钟为单位快速递增。
- 此预约时间为烹饪完成的时间（例如：现在是13:00，想要预约17:00吃的食物，设置预约时间应为4小时，显示屏显示4:00）
- 预约时间范围为2~9小时50分钟（不建议长时间预约蒸煮）。
- 开盖收汁、保温不能预约操作。

6 保温功能设置

- 在待机状态下按“保温”键，显示屏显示“b”进入保温状态。
- 连续保温24小时没有取消，将自动结束保温，回到待机状态。
- 连续打开上盖保温超过1小时，压力锅会自动结束保温，回到待机状态。

7 长按取消功能

- 在功能设置时，长按“长按取消”键，可取消所有设置，回到待机状态。
- 在工作状态时，长按“长按取消”键，可取消所有工作，回到待机状态。

8 快速排气功能

- 在非烹饪过程，如锅内有压力，用户急于打开锅盖，可以手动按“排气按钮”进行排气。
- 烹饪完成后，如锅内有压力，用户急于打开锅盖，可以手动按“排气按钮”进行排气。
- 排气结束后，再正常开盖。



⚠ 注意：操作时请将手从前端按“排气按钮”，以防止热蒸汽烫伤手。
煮汤类流质食物时，尽量不要使用快速排气功能，以免食物溢出烫伤手。

9 烹饪过程

- 烹饪功能设定完成后，按“开始/长按取消”键，烹饪开始，数码显示屏显示烹饪倒计时或“c:00”。
- 倒计时结束后，数码显示屏显示“F”压力锅进入降压过程。
- 降压结束后，压力锅进入保温状态，数码显示屏显示“b”，“保温”指示灯亮。

实例说明

食谱：红烧猪蹄

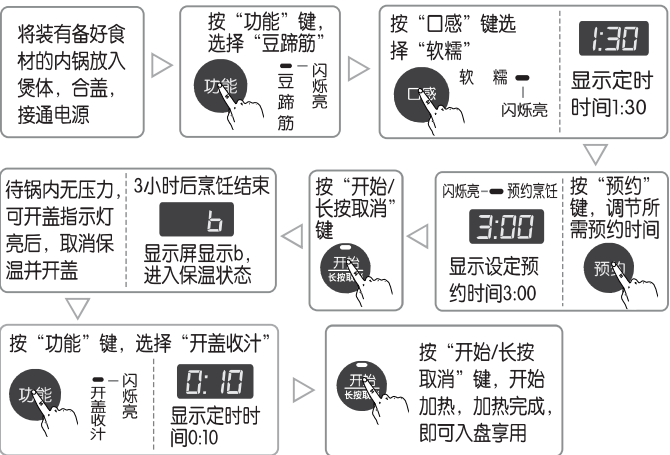
（设定口感为“软糯”预约时间为3小时，烹饪好后选择“开盖收汁”功能）

配方：主料：猪蹄500克

配料：适量的食盐、八角、桂皮、生抽、料酒、香叶、冰糖、老抽、姜、葱。

操作方法：

- 1、猪蹄洗净放入冷水锅中，煮开后撇去浮沫，用流水冲洗。
- 2、锅中加入小半碗水，加入冰糖融化，融为淡褐色。
- 3、将备好的猪蹄倒入炒好的冰糖水中，炒匀上色，加入食盐、八角、桂皮、生抽、料酒、香叶、老抽、姜等香料。
- 4、将配好的食材倒入压力锅内锅中，加入开水没过猪蹄。
- 5、烹饪功能选择，具体如下：



温馨提示 以上实例所用到的功能比较全，如用户“口感、预约、开盖收汁”不想设定，则“猪蹄筋”选好，按“开始/长按取消”键可直接进入烹饪。（如需单独设定某个功能，请见使用方法中所对应的功能）

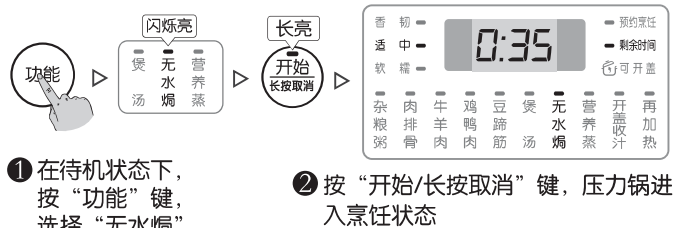
食谱：无水焗鸡翅

配方：主料：鸡翅500克

配料：蒜茸、姜末、葱花、鸡精、料酒、油、辣椒粉、老抽、盐、孜然粉、少量水。

操作方法：

- 1、鸡翅洗净沥干后，放入配料搅拌均匀，腌制10分钟。
- 2、把腌制好的鸡翅放入内锅中，合上盖，接通电源。
- 3、烹饪功能选择，具体如下：

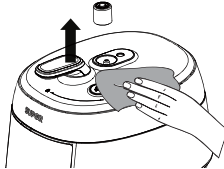
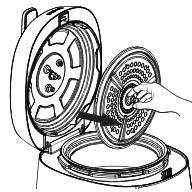
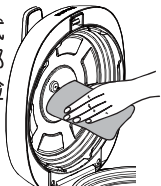


（烹饪结束，进入保温，长按“开始/长按取消”键取消保温，待锅内无压力后开盖，即可入盘享用，入盘时洒入孜然粉，更美味）

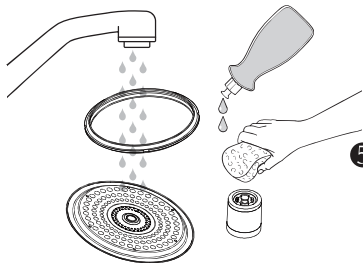
清洁保养

⚠ 注意：请务必先拔下电源插头，待锅体冷却后再清洗保养。

1 锅盖的清洗

- ① 将限压阀向上取出，并用湿软布将限压阀槽及锅盖表面的脏污擦拭干净。
- ② 正确开盖，将锅盖打开，手握“可拆手柄”向外拉，将可拆盖拆下。
- ③ 用湿软布擦拭干净锅盖内部脏污，同时检查止开阀孔，排气孔有无堵塞，若有，可用竹签、刷子将其洗净。
- ④ 将密封圈从可拆盖上轻轻向外拉出。

（注意：请勿用力拉扯，如拉扯变形，会影响密封效果）



- ⑤ 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。

2 内锅的清洗



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

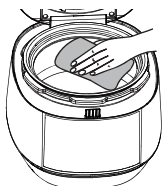
清洗内锅时，为了不损伤内锅，请不要敲打或摩擦内锅，不要把尖硬的餐具放进内锅，不要用去污粉、钢丝球或尼龙刷等摩擦性大的东西擦洗内锅。

3 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 锅身边缘如有水或脏污，请用软布擦拭干净。



② 电热盘及锅体内部如有脏污，请用软布擦拭干净。



③ 用软布擦拭干净压力锅外部的脏污，水珠。

温馨提示

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

安全注意事项



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
⊘ 禁止淋水

⊘ 禁止拆卸
ⓘ 指令标志

⊘ 禁止接触
⊘ 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。

- 煮后膨胀率较大的面粉类、鱼丸、肉丸类、豆类等食物。
- 使用会急剧产生泡沫的小苏打等制作食物。
- 会形成糊状或具有粘性的食物（如炖菜用的调味粉、米糊等）。
- 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。
- 禁止进行油炸烹饪。



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。

- 请不要将产品放到小孩能触及的地方使用，以免触电、烫伤。



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。



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。

- 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。
- 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。



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。

- 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。
- 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。

● 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。

● 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。

● 内锅底部与发热盘表面如有异物，必须清除干净后再使用。

● 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。

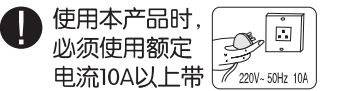
⚠ 必须对止开阀孔、排气孔做定期检查，以确保其不被堵塞。



● 拔下插头时，必须捏住插头柄，不可用湿手插、拔插头，不可拉扯电源线。

● 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。

● 如果电源线损坏，必须由制造商、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。

● 请使用220V~ 50Hz的交流电源插座。

● 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。

● 必须拔下电源插头后，再清洗保养，以免触电或损坏产品。

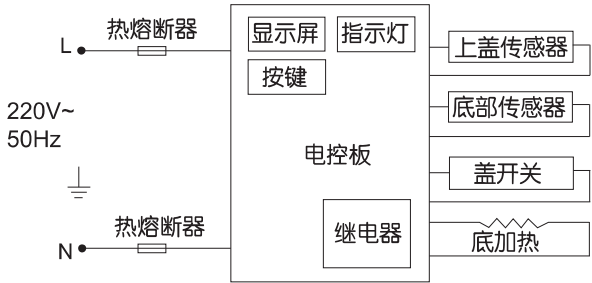
常见故障的判别与处理方法

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.长按排气按钮将气排完
	止开阀被卡住不能自动下降	a.在止开阀口处用筷子等细长物轻压止开阀，使其下降，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
	止开阀被卡住，不能下降	在止开阀口处用细长物压一下止开阀，使其下降。
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	控制失常，造成泄压	送苏泊尔维修部
限压阀强烈排气	控制失常，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	在止开阀口处用细长物压一下止开阀，使其下降，并合盖到位
止开阀开始大量排气后不排气	内锅排冷气	正常现象

产品规格

名 称	型 号	额定容积	额定功率	电 源	额定工作 压力
智能 电压力锅	SY-50FC28Q	5L	900W	220V~ 50Hz	70kPa
	SY-50FC8165Q	5L	900W		
	SY-50FC9065Q	5L	900W		

电路原理图



常见故障	可能的原因	处理方法
在开盖状态下仍能正常工作（开盖收汁、保温功能除外）	控制失常	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E0”	顶部传感器故障	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E1”	底部传感器故障	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E2”	未合盖	将锅盖合上
	开盖收汁工作状态下未开盖	将锅盖打开

环保清单

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)
上盖组件	○	○	○	○	○	○
电磁铁*	x	○	○	○	○	○
把手组件	○	○	○	○	○	○
内锅盖组件*	○	○	○	○	○	○
PCBA组件	x	○	x	○	○	○
内锅组件	○	○	○	○	○	○
温控器	x	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
中板组件	○	○	○	○	○	○
采温组件	x	○	○	○	○	○
线圈盘组件*	○	○	○	○	○	○
风扇组件*	x	○	○	○	○	○
保温罩组件*	○	○	○	○	○	○
电热盘组件*	x	○	○	○	○	○
硅橡胶类	○	○	○	○	○	○
干簧管组件*	x	○	○	○	○	○
压力开关组件*	○	○	x	○	○	○
电源线组件	x	○	○	○	○	○
螺钉类	○	○	○	○	○	○
定时器*	x	○	○	○	○	○
标签、贴纸类	○	○	○	○	○	○

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。

*：表示该部件仅适用于部分型号，以实际产品为准。

苏泊尔产品保修卡

产品名称：_____ 产品型号：_____

出厂日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

发票号码：_____

购买日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

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：_____

苏泊尔产品意见反馈卡

产品名称：_____ 产品型号：_____

出厂日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

发票号码：_____

购买日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

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			
经手人			

● 客户意见栏 ●

请用户认真填写该卡，并经商场盖章，并在30天内寄回本公司顾客服务部。本公司将为您建立用户服务档案，为您的产品实行跟踪服务。

该卡请寄回本公司顾客服务部：

SUPOR

浙江省杭州市高新技术产业区滨安路501号
(310052) 顾客服务部

售后服务

提供一年的保修

苏泊尔电压力锅自购买日起提供一年保修服务，保修期的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，购买者可以带上保修卡、发票和损坏的产品到苏泊尔特约维修点办理维修。

下列情况之一者，不属于免费维修范围：

- ◆由于没按说明书上要求操作而造成的故障；
- ◆由于跌落、碰撞等人为而造成的故障；
- ◆由于自行装拆、修理而造成的故障；
- ◆由于意外、误用、乱用、故意损坏而造成的故障；
- ◆商业用途上造成的变色、擦伤、积垢或过热损坏等所造成的故障。

对于超过保修期或不属于免费维修的产品，本公司顾客服务部也会热情为您服务。

- ◆保修期外终身维修；
- ◆制造单位有改型的权利，恕不另行通知。

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，为了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，请填好意见反馈卡回执本公司顾客服务部，以便建立用户服务档案。如您遇到服务不周的情况，请拨打全国服务热线400-8899717，我们将给予您满意的答复。

顾客服务部联系方式：

地址：浙江省杭州市高新技术产业区滨安路501号

邮编：310052

全国服务热线：400-8899717

网址：www.supor.com.cn

服务网点联系方式：

敬请拨打热线电话：400-8899717

或登录www.supor.com.cn苏泊尔集团网站查询。