

SUPOR 苏泊尔

IH电磁电饭煲

SF30HC85

■ 目录

一. 注意事项	01
二. 使用说明	02
三. 安装和安放	18
四. 电路原理图	19
五. 保养和维护	19
六. 售后服务	21



微信扫一扫
海量食谱 售后无忧

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：

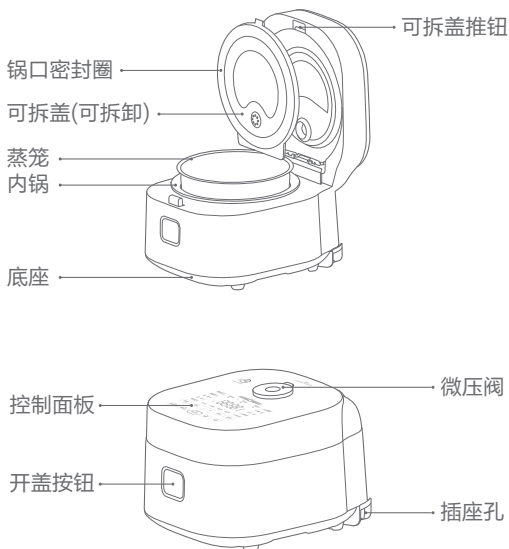
这里所表示的事项是为了防止对您和他人造成伤害，请务必遵守！

- 01.禁止在不稳定或耐热性差的台面上使用，以免导致火灾。
- 02.严禁将内锅置于明火上加热。
- 03.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。
- 04.必须使用专用内锅，否则会导致异常。
- 05.使用中，勿将脸和手靠近蒸汽口，以免烫伤。
- 06.使用中如需移动，请勿开盖，以免上盖打开，造成烫伤。
- 07.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。
- 08.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。
- 09.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，要放在小孩子不能触及的地方，不能让小孩单独操作，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，必须使用专用软线或从其制造商或维修点买到的专用组件来更换。
- 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.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。

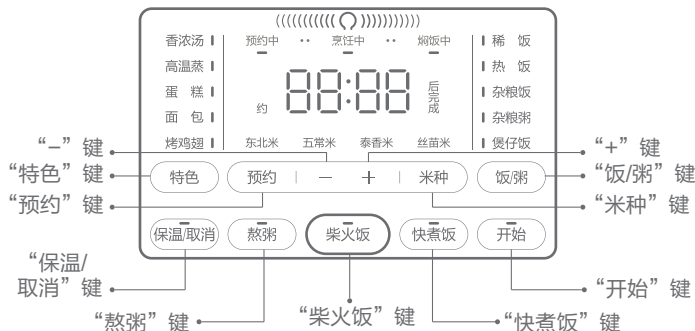
二 使用说明

■ 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

- 开始** 功能选择状态下，按此键进入所选功能烹饪状态。
- 快煮饭** 待机状态下按此键再按“开始”键，进入“快煮饭”功能烹饪状态。
- 柴火饭** 待机状态下按此键再按“开始”键，进入“柴火饭”功能烹饪状态。
- 熬粥** 待机状态下按此键再按“开始”键，进入“熬粥”功能烹饪状态。
- 饭/粥** 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。
- 特色** 待机状态下按此键，可循环选择“香浓汤→高温蒸→蛋糕→面包→烤鸡翅”等功能，相应指示灯亮。
- 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。

米种



“快煮饭、柴火饭、煲仔饭”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”米种。

保温/取消



- 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。

■ 装盒附件



量杯



汤勺



饭勺



蒸笼



电源线

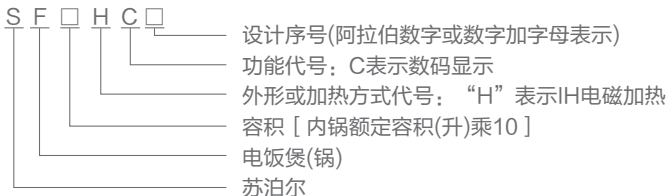


说明书（含保修卡）

■ 产品规格

名 称	型 号	额定容积	额定功率	煮米(杯)	电源
IH电磁电饭煲	SF30HC85	3.0L	1150W	1~6	220V~ 50Hz

产品型号及含义



■ 产品特点

本釜内胆，广口球底；

IH磁热1000W大火力，远红外150W穿透加热；

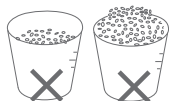
钢化玻璃面板美观易清洁。

■ 操作指引

量杯量取米：



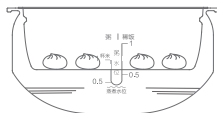
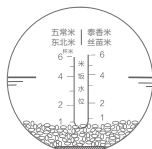
正确



不正确

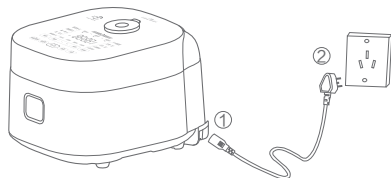
米洗净放入内锅后按要求加水。如：4杯东北米加水至4刻度线。

(任何情况下水量不能超过最高水位线；蒸煮时水量加至蒸煮水位线；蒸笼仅用于蒸煮功能。)



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。

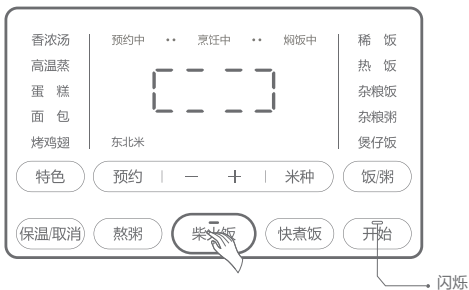
确认电源线按要求插到位。



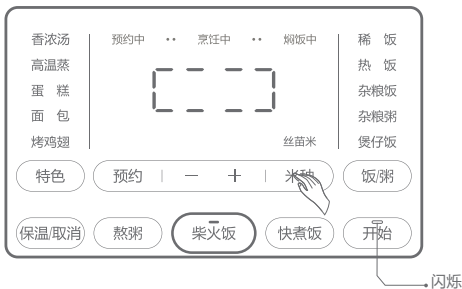
■ 操作使用说明

下图以“柴火饭”功能“丝苗米”米种为例，进行图示说明：

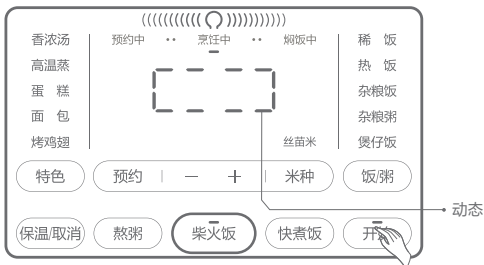
第一步：



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“特色”功能中的“蛋糕”为例，进行图示说明：

温馨提示：

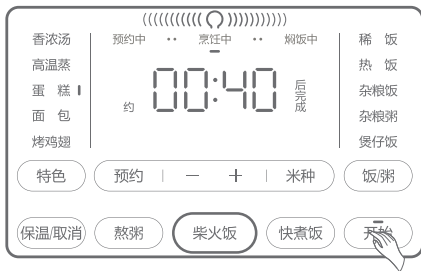
- 1、蛋糕原料分为两种：现成蛋糕粉及自发粉；
- 2、两种原料烹饪时间及制作方法有差异，现成蛋糕粉一般需要40分钟，自发粉需要2小时。以下为现成蛋糕粉原料制作方法：

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

以下为现成蛋糕粉原料制作事宜：

★ 制作蛋糕时，一次做的量不宜过多，否则会影响效果；

制作步骤：

- ① 先将鸡蛋打至发泡；(一般200g蛋糕粉配3-5个鸡蛋)
- ② 将准备好的蛋糕粉倒入鸡蛋液中并充分搅拌均匀；
- ③ 在内锅底部及内侧壁均匀涂上一层食用油，将调制好的蛋糕材料倒入内锅。盖好上盖，并选择蛋糕功能进行烹饪。

★ 为使蛋糕口感更佳，可适当增加鸡蛋；

- ★ 鸡蛋液要充分搅拌均匀；
- ★ 鸡蛋液跟蛋糕粉需搅拌到无颗粒状方可；
- ★ 蛋糕粉可前往大型超市或卖场购买。

以下为自发粉原料制作事宜：

	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 将一定量的白糖放入容器中，加入相应量的鸡蛋，将其充分搅拌至白糖融化；
- ② 将自发粉加入充分搅拌后的鸡蛋液中，同样需要进行搅拌，直到鸡蛋液跟自发粉均匀混合，无块状面团为止；
- ③ 最后加入黄油或色拉油搅拌均匀；
- ④ 在内锅底部及内侧壁均匀涂上一层食用油，将调制好的蛋糕材料倒入内锅，盖好煲盖；
- ⑤ 选择蛋糕功能进行烹饪。

自发粉制作蛋糕小窍门

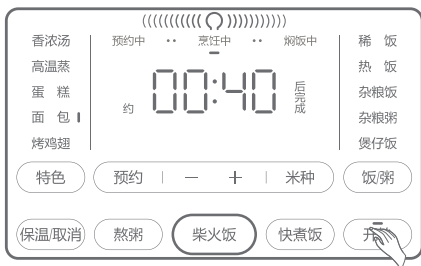
- ★ 在温度很低的情况下，可以将盛有鸡蛋的容器放至约40度的温水中适当加热，这样做出来的蛋糕口感更松软，但水温不宜太高；
- ★ 鸡蛋液要搅拌充分，至其起泡为止；
- ★ 自发粉可直接前往大型超市购买；
- ★ 加入黄油或色拉油搅拌需要注意以下几点：
 - ① 黄油或色拉油需要融化为液体后再倒入搅拌；
 - ② 搅拌完成后，在气泡消失前，尽快将其放入内锅烹饪；
 - ③ 可以根据个人喜好放入适量炼油；
 - ④ 鸡蛋可适当增加，蛋糕口感更佳。

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；

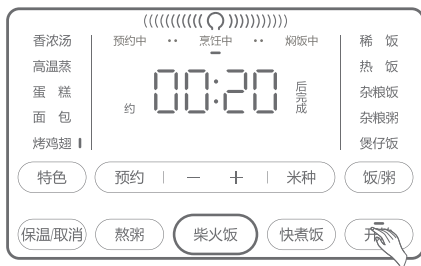
操作步骤：

- 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。

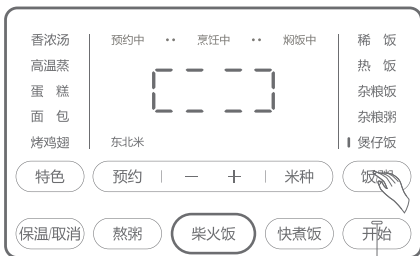
下图以“饭/粥”功能中的“煲仔饭”“五常米”为例进行图示说明：

原料：腊肠、生姜、生抽、花生油、盐、葱、米适量。

操作步骤：

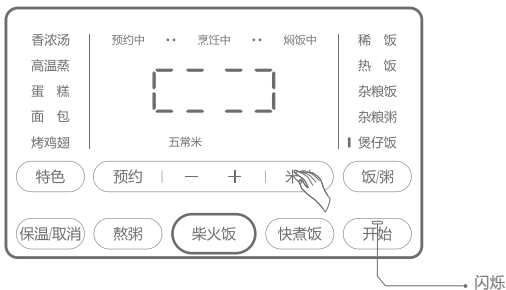
- ① 腊肠切成薄片，调味料混合备用。将米洗净放入内锅，按内锅刻度线加入适量水后按图所示进行烹饪。

第一步：

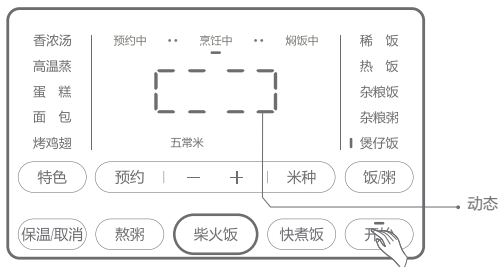


闪烁

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、香浓汤、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：

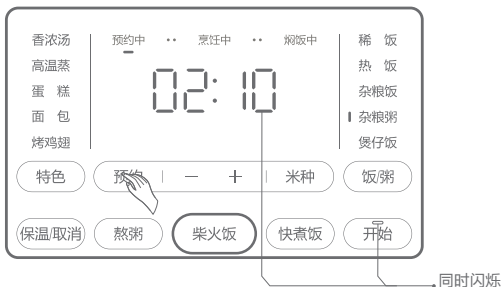
第一步：



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 不能用本产品煮紫菜、燕麦片等易发泡、易膨胀的食物，以免出现堵塞现象。
- ④ 烹饪过程中请不要随意开盖，以免影响烹饪效果。
- ⑤ 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。
- ⑦ “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
香浓汤	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

烹饪功能	默认烹饪时间	可调烹饪时间范围
烤鸡翅	20分钟	20分钟~50分钟

三 安装和安放

■ 零部件拆卸和安装

可拆盖拆卸：

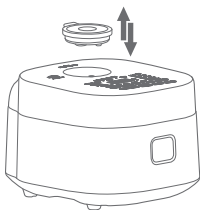


可拆盖安装：



⚠ 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：

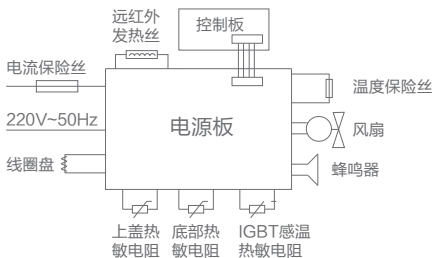


拆卸：按逆时针方向旋转，微压阀的“▼”对准开锁指示“⌋”

安装：按顺时针方向旋转，微压阀的“▼”对准闭合指示“⌋”

⚠ 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、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：

- 1、数码屏显示E0—顶部传感器开路或短路
- 2、数码屏显示E1—底部传感器开路或短路
- 3、数码屏显示E5—检不到锅

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.主传感器故障 2.线圈盘元件烧坏 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.主传感器异常	送指定维修点维修
4	煮粥大量溢出		1.控制板坏 2.主传感器异常	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. 内锅与线圈盘之间有异物 4. 内锅变形 5. 控制板坏 6. 主传感器异常	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。
---	------------	---	--

⚠ 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

■ 本产品提供一年包修

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：

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。

■ 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。

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

邮编：310052

能效表(GB 12021.6-2017)

* 本品最节能煮饭档为“快煮饭”功能；

能效 型号	能效等级	热效率值 (%)	待机功率 (W)	保温能耗 (W.h)	内锅材质
SF30HC85	2级	86	1.8	35	金属



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 _____



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

版本号：SF30HC85-SM

执行标准号：GB 4706.1- 2005

GB 4706.19-2008

GB 4706.14-2008

GB17625.1-2012

GB 4343.1-2018

Q/SPE 018