SUPOR 苏泊尔

IH电磁电饭煲

型号: SF40HC86

快速入门





01 使用注意事项

↑ 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,其表示意思如下 图:

○ 一般禁止

禁止接触

(禁止拆卸

(金) 禁止淋水

■ 强制执行

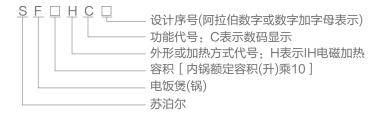
₩ 拔出插头

- 禁止在不稳定或耐热性差的台面上使用,以免导致火灾。
- (使用中如需移动,请勿开盖,以免上盖打开,造成烫伤。
- 烹调中不要打开上盖,以免烫伤和影响烹饪效果。
- 严禁将湿毛巾置于煲盖上,否则会引起煲体、煲盖的变形/变色。
- 电饭煲使用中, 注意不要让小孩触碰和操作, 以免触电、烫伤。
- 使用中或未完全冷却前,请勿触及煲盖内侧的金属部分,以免烫伤。
- (木) 使用中, 勿将脸和手靠近蒸汽口, 以免烫伤。
- (1) 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。
- 🔞 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。
- ❷ 使用完毕,如不保温应及时拔下(切勿拉扯)电源线。
- 必须使用专用内锅,否则会导致异常。
- 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。
- 电源插头有灰尘时,请擦拭干净,以免引起漏电和火灾。
- 严禁将内锅置于明火上加热。
- 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。
- 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。
- 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。
- 严禁将器具浸入任何液体中。
- ❶ 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、家具变形、变色。
- 电饭煲使用过程中应良好接地,以免触电。
- 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。
- ❶ 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。
- 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。使用前请仔细阅读此快速入门,并妥善保管,产品以包装实物为准,若有改型,恕不另行通知!

02 规格型号

名 称	型 号	额定容积	额定功率	煮米量(杯)	电源
IH电磁电饭煲	SF40HC86	4L	1450W	1~8	220V~ 50Hz

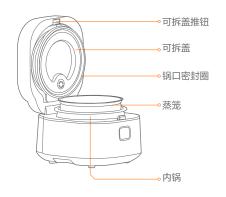
产品型号及含义

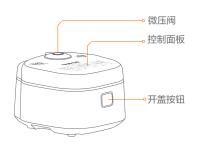


电流保险丝 220V~50Hz 线圈盘 电源板 电源板 风扇 近红外发热管 上盖热敏电阻 底部热 远红外 IGBT感温 敏电阻 热敏电阻 热敏电阻

线路如有改动, 恕不另行通知

03 产品结构





装盒附件

















注:器具正常工作的海拔高度范围为0-2000米。

04 使用说明

1. 煮饭功能:

严禁用此功能烹饪其它食物(如:粥、汤、紫菜、燕麦等)。

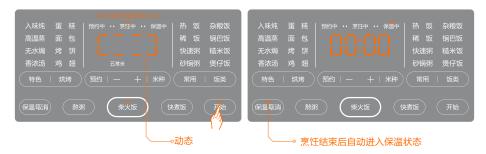
下图以"柴火饭"功能,"五常米"米种为例进行图示说明:

第一步:

第二步:



第三步:

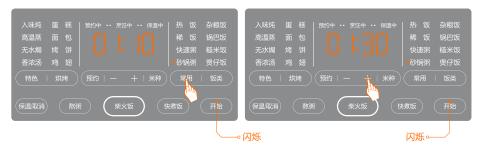


2. 预约、定时功能:

下图以"常用"功能,选择"砂锅粥",定时1小时30分钟,从晚上8点预约至早上7点完成烹饪为例进行图示说明。

第一步:

第二步:









第五步.



- 3. "煲仔饭"功能:
 - 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 后进行烹饪。下图以"煲仔饭"功能,"丝苗米"米种为例进行图示说明:

第一步.



第二步.



第三步.



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。



一。 烹饪结束后自动进入保温状态

4. "蛋糕"功能:

下图以"蛋糕"功能为例进行图示说明。

- ★ 蛋糕原料分为两种: 现成蛋糕粉及自发粉;
- ★ 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:



第二步:



⊸闪烁



。烹饪结束后自动进入保温状态

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	黄油或色拉油	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,盖好上盖:
- 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如下几点:
 - 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 您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。

5. "面包"功能:

下图以"面包"功能为例进行图示说明: 面包配料表如下(材料不宜过多,否则会影响制作效果):

第一步: 第二步:



→ 烹饪结束后自动进入保温状态

面包制作小贴十

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,如上图所示按步骤选择"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	350g	适量	50g	40g	80g	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:

- ★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。
- ★发面过程中,随时查看实际发面效果,过度发面会导致面包烘烤完成后塌缩。
- ★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。
- ★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。
- 6. "鸡翅"功能:

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"鸡翅"烹饪。

第一步:

第二步:



⊸ 烹饪结束后自动进入保温状态

7. "无水焗"功能:

原料:整鸡1只,盐、生抽、老抽、生姜、大蒜,葱适量。 操作步骤:

- ① 整鸡清洗干净控干水,均匀抹盐、生抽、老抽在鸡身上,生姜、大蒜,葱放入鸡 肚子里腌制2小时;
- ② 将腌制好的整鸡放入内锅,按下图所示步骤进行"无水焗"烹饪。

第一步:





──。闪烁



▽ 烹饪结束后自动进入保温状态

注意事项:

- 1、"杂粮饭"烹饪前需提前在温水中浸泡(平原地区建议浸泡2-4小时,高海拔区域建议浸泡时间加长至10小时以上)。米、水烹饪比例建议1:1.8。
- 2、放置太久的冷饭不要进行"热饭",否则会有臭味。
- 3、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。
- 4、"烤饼"烹饪过程中,当烹饪到一定时间,蜂鸣器鸣响提示,需开盖将饼进行翻面,然后按"开始"键继续烹饪。

8. 北京时间设定:

假设需要将北京时间从8:00调整到20:30,具体设置说明如下:(下述操作时,需在待机状态,时间闪烁期内进行,否则无法设置)

第一步: 第二步:



第三步:



第四步:

第五步:



★ 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」-点击按钮「+添加产品」注册产品-注册成功后,点击右侧按钮「v」-下拉查看专属说明书

执行标准号:

GB4706.1-2005 GB4706.19-2008 GB17625.1-2012

GB4706.14-2008 GB4343.1-2018 Q/SPE 018

能效表(GB12021.6-2017)

*本品最节能煮饭档为"快煮饭"功能,"东北米"米种。

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
SF40HC86	2级	86	1.8	35	金属

05 零部件拆装及清洗保养

1.零部件拆卸与安装

可拆盖拆卸方法:

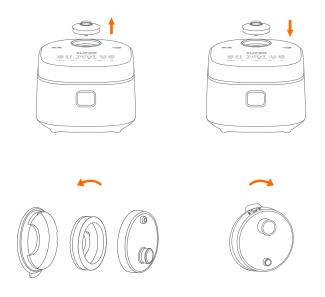


可拆盖安装方法:





微压阀拆卸及安装方法:



拆卸:对准微压阀的开锁指示"□",按逆时针方向旋转 安装:对准微压阀的闭合指示"□",按顺时针方向旋转

注: 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。

2.清洗保养

煲体:

用湿软布擦拭中板、煲体等外表面,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、蒸笼、可拆盖(可拆卸)、微压阀(可拆卸): 用柔软的海绵擦洗后用干软布擦干。每次用完后都需要用清水冲洗干净。 注:切勿用钢丝球或清洁球等擦拭煲体、内锅、蒸笼、微压阀、可拆盖内外表面! 请务必先拔下电源插头,待煲体冷却后再进行清洁保养; 产品若长时间不用,请清洁干净后,用干软布擦干所有水渍后置干干燥通风处。

06 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:

E0 上测温NTC开路或短路 E5 检不到内锅或没放内锅

E1 下测温NTC开路或短路 E8 红外管测温NTC开路/短路或红外管加热电路异常

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234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		① 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	煮成焦饭或 3 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	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 5 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	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 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 7 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。

07 售后服务

提供三年的保修

苏泊尔电饭煲自购买日起提供三年保修服务,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:400-8899-717,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(滨江)区滨安路501号 邮编: 310052

全国服务热线: 400-8899-717 网址: www.supor.com.cn

服务网点联系方式如有变动,敬请查询www.supor.com.cn苏泊尔集团网站。

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

产
品
标
识
卡



名 称	量杯	饭勺	汤勺	蒸格(蒸笼)及其它类食品用工具		
使用方法	根据需要按 刻度量取食物	握住手柄	盛装食物	将食物放入蒸笼里,一并放入 内锅上		
使用温度	-20°C~50°C		−20°C	C~110°C		
规 格			中号			
材 料			PP			
产品标准		Q/:	SPE 019			
生产日期			见外包装			
注意事项	产品应轻拿轻放	文、谨防护	齐压、变形,	存放于干燥、卫生场所。		
储存期	六年					
	宁波乐彩塑业有限公司 生产许可证编号: 浙XK16-204-02255 代码:A					
	生产地址: 浙江省宁波市北仑区大碶沿山河北路 91号					
	杭州宏欣包装有限公司 生产许可证编号: 浙XK16-204-00682 代码:B					
被委托方	生产地址:浙江省 杭州市 余杭区 崇贤镇 大安村					
	浙江乐虎实业有限公司 生产许可证编号: 浙XK16-204-02950 代码: C					
	生产地址:浙江:	当杭州市 萧	山区瓜沥镇永	联村		
委托方	浙江苏泊尔家电	司造有限公	司 生产许可证	E编号: 浙XK16-204-03550 代码: S		
委托方地址	浙江台	当杭州市	 高新(滨江)	区滨安路501号		
检验结论			合格			
*注:以上酉	*注:以上配件仅适用于部分产品,具体以装盒附件或实物为准。					

08 产品中有害物质的名称及含量

部件名称			有	害物质		
部件有你	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	铅(Pb)	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
配件类	0	0	0	0	0	0
感温杯及热敏电阻管	0	0	0	Χ	0	0
外壳	0	0	0	0	0	0
发热组件	0	0	0	Χ	0	0
锅盖	0	0	0	0	0	0
电源线组件	0	0	0	Χ	0	0
内锅	0	0	0	0	0	0
线圈盘组件*	0	0	0	Χ	0	0
开关*(带有触点的开关)	0	Χ	0	0	0	0
密封圈	0	0	0	0	0	0
PCBA组件	0	Χ	0	Χ	0	0
内部导线	0	0	0	0	0	0
温控器*	0	0	0	Χ	0	0
标签类	0	0	0	0	0	0
定时器*	0	0	0	Χ	0	0
五金件(螺钉类)	0	0	0	0	0	0
PTC发热组件*	0	0	0	Χ	0	0

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

- O: 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所有均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量。 说明:
- 1、 🕡 该符号中的数字表示上述产品在按说明书要求的使用条件下的环保使用期限。
- 2、有害物质中铅(Pb)、汞(Hg)、镉(Cd)、六价铬(Cr(VI))均代表金属及其化合物。
- 3、带"*"部件仅适用于部分型号,以实际产品为准。

09 食品接触材料信息表

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
	不锈钢06Cr19Ni10	内锅、锅盖、可拆盖(板)、蒸笼(架)、热敏电阻管、压板、蒸汽杯、螺钉、铆钉、垫片、锅口钢圈(盖圈)、装饰片、弹簧等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS304
	不锈钢022Cr17Ni12Mo2	蒸汽杯等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS316L
	不锈钢10Cr17	蒸笼(格)、锅盖、盘等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS430
	铝合金 1050基材	内锅	GB 4806.9-2016	
	铝合金 3003、3103A基材	内锅	GB 4806.9-2016	
金属	铝合金1100基材	内锅	GB 4806.9-2016	
	铝合金 3003、3103A	内锅、锅盖包边等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	铝合金1050	锅口等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	铝合金6061	排气阀芯等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	铝合金5B05 铝合金1050A	铆钉、螺钉等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	铝合金 1100	可拆盖板、保温板、锅盖、 蒸层、测温座等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	聚四氟乙烯涂层 (铝合金1050基材)	内锅	GB 4806.10-2016	
	聚四氟乙烯涂层 (铝合金3003、3103A基材)	内锅	GB 4806.10-2016	
	聚甲基硅氧烷涂层 (铝合金3003、3103A基材)		GB 4806.10-2016	如涂层脱落,建议
涂层	聚四氟乙烯涂层 (铝合金1100基材)	内锅	GB 4806.10-2016	更换内锅 不得接触酸性食品
	聚四氟乙烯涂层 (搪瓷基材)	内锅	GB 4806.10-2016	(pH<5)
	聚甲基硅氧烷涂层 (搪瓷基材)	内锅	GB 4806.10-2016	
	PP	微压组件、蒸笼、饭勺、汤勺、量杯等	GB 4806.7-2016	
塑料	PC	蒸架等	GB 4806.7-2016	
	PS	搅拌桨支架等	GB 4806.7-2016	
	改性PCT	透明罩等	GB 4806.7-2016	
	硅橡胶	密封圈(条)、垫圈等	GB 4806.11-2016	
	陶瓷	内锅、锅盖等	GB 4806.4-2016	
	搪瓷	内锅、锅盖等	GB 4806.3-2016	
	玻璃	玻璃盖、玻璃视窗等	GB 4806.5-2016	

注1: 产品不宜作为容器长期存储食品。

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!