

版本号: SY-XXHC15Q-SM : VER1.0

执行标准号:

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

使用说明书

IH电压力锅

型号:
SY-50HC15Q



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。

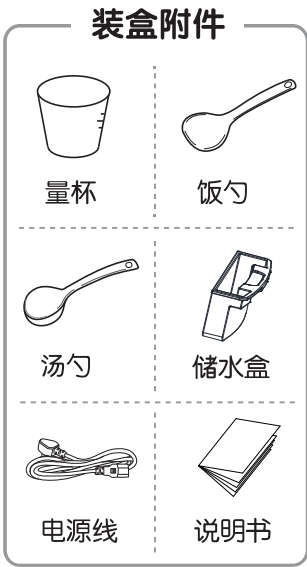
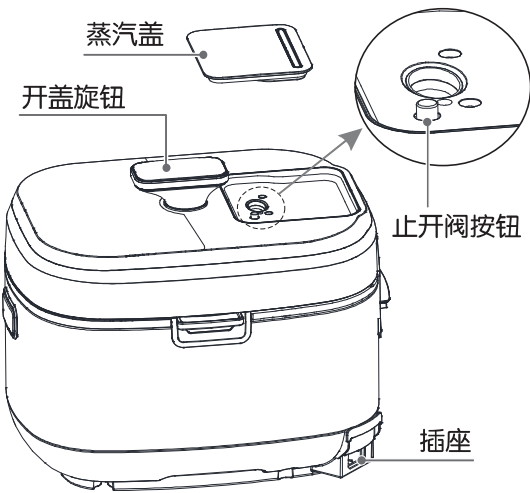
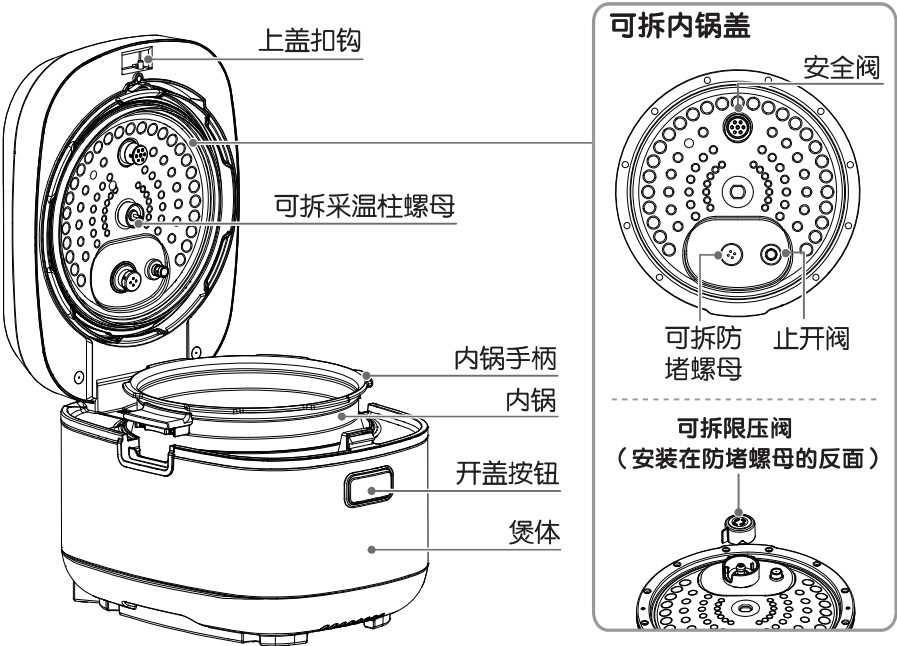


商标持有人: 浙江苏泊尔股份有限公司
制造商: 浙江绍兴苏泊尔生活电器有限公司
地址: 浙江省绍兴市世纪西街3号
网址: <http://www.supor.com.cn>

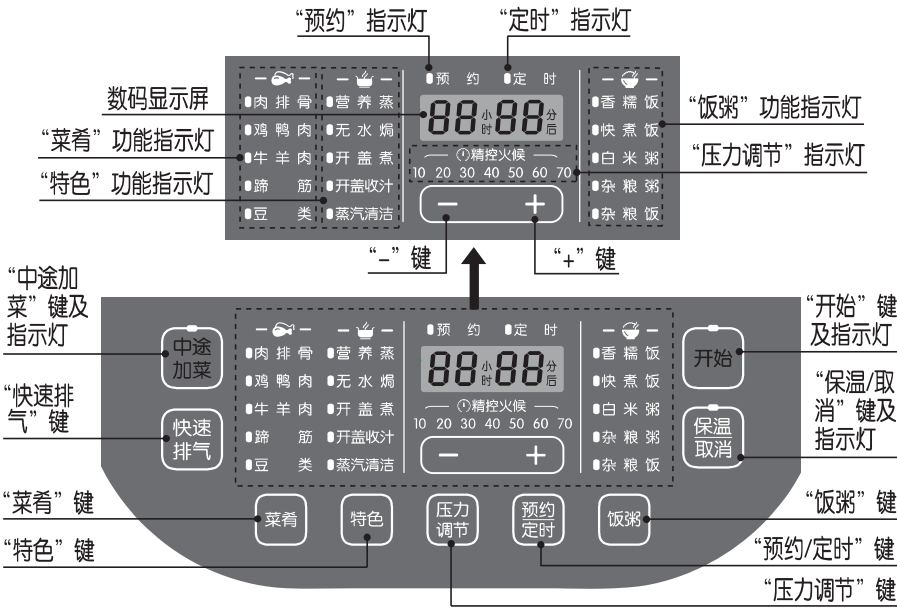
SUPOR 苏泊尔
有巧思 无难事

产品简介

零部件名称



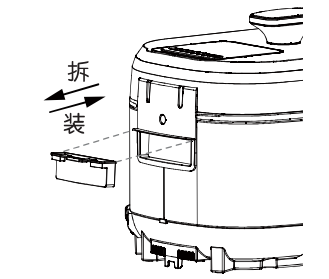
控制面板



操作指引

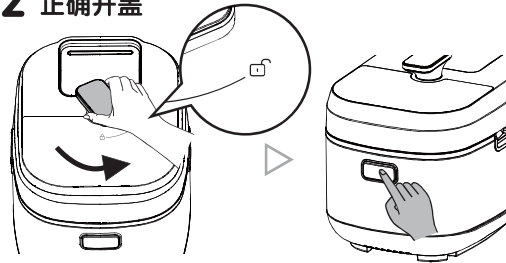
本产品适用于家庭使用，首次使用将所有包装全部拆除，并取出所有附件，再用软布清洗与食物直接接触的所有部件。

1 拆、装储水盒



- 装：对准卡槽平行推进去。
- 拆：对准卡槽平行拉出。

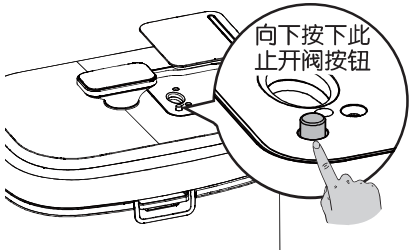
2 正确开盖



- ① 手握开盖旋钮，逆时针旋转至“”标示处。
- ② 按下开盖按钮，锅盖会自动开启。

温馨提示

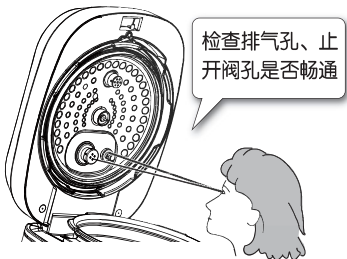
在非工作过程中，确认锅内无压力时，因没有定期拆洗内锅盖，或煮大量粘性流体食物导致止开阀被卡住，不能自动下降，而打不开盖；此时可将蒸汽盖打开按下止开阀按钮，在按钮复位后再正常开盖。



3 使用前的检查

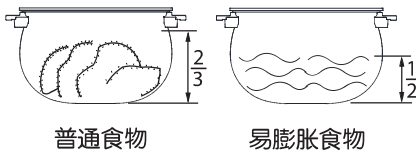
检查排气孔、止开阀、密封圈、内锅盖是否清洁，内锅盖是否安装到位。
(具体拆洗方法见用后清洁)

⚠ 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。

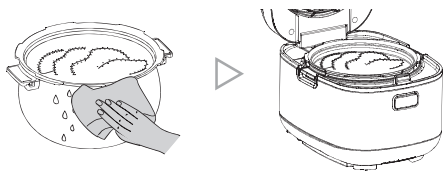


4 食物放入内锅

- 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。

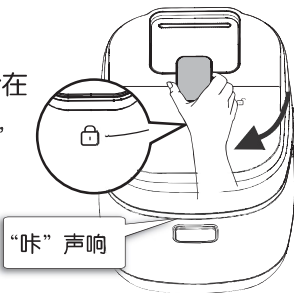


- 将内锅放入锅体中，放入前必须保持内锅表面及线圈盘座表面清洁、干燥。



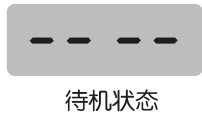
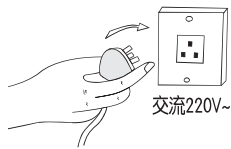
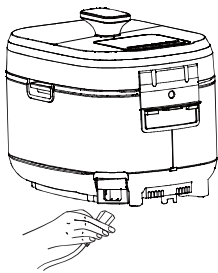
5 正确合盖

确保“开盖旋钮”在“”位置，再将锅盖盖合在煲体上，听到“**咔**”的一声，然后手握开盖旋钮，顺时针旋转至“”标示处，即锅盖盖好。
(在通电状态下，会“**嘀嘀**”两声响，表示锅盖盖好)



6 接通电源

- 将电源线一端插入压力锅底部插座上，另一端插到电源插座上（必须插到位）。
- 通电后，压力锅“**嘀**”提示音响，所有指示灯、数码显示屏点亮后熄灭，数码显示屏显示“**-- --**”，表示已进入待机状态，可进行各种功能选择。



7 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。

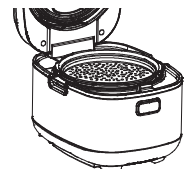
- 烹饪结束，止开阀顶起，表示锅内有压力不可开盖。
止开阀落下，表示锅内无压力可安全开盖。
- 拔出电源，确保锅内无压力后，再按步骤2正确开盖。

使用方法

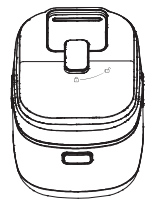
烹饪前工作准备  **注意：**开盖煮、开盖收汁功能除外，其他功能必须确保合盖到位后再进行烹饪。



① 食物备好放入内锅，并擦干内锅表面。



② 将内锅放入锅体中。

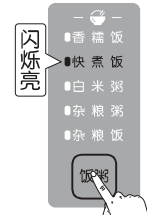


③ 正确合盖到位，接通电源，进入待机状态。

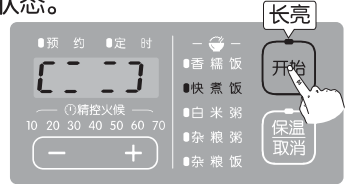
1 烹饪功能设置

(1.1 以“饭粥-快煮饭”为例)

① 在待机状态下，按“饭粥”键，选择“快煮饭”。



② 按“开始”键，压力锅进入烹饪状态。



(1.2 以“菜肴-鸡鸭肉”为例)

① 在待机状态下，按“菜肴”键，选择“鸡鸭肉”。



② 按“开始”键，压力锅进入烹饪状态。



小提示：

● 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“小时”闪烁亮，（“香糯饭、快煮饭、杂粮饭”功能，进入烹饪状态，数码显示屏动态显示“00:00”上压后显示倒计时时间）。

△ ● 精钢内锅使用后会现彩虹色，此为不锈钢锅遇热的正常现象，用白醋清洗即可去除。

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。

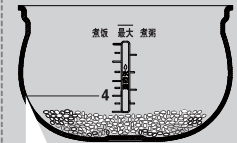
△ ● 不建议使用精钢内锅煮米饭、煮粥等，由于其烹饪时间长，并会有粘锅现象。

煮饭/粥操作指引

- ① 量杯取米，淘洗干净后放入内锅，一量杯米约为150克。
- ② 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烹煮，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。

(1.3 以“特色-开盖煮”为例)

① 在待机状态下，按“特色”键，选择“开盖煮”。

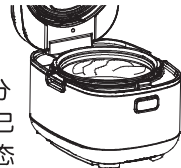


② 按“开始”键，压力锅进入烹饪状态。



③ 再将锅盖翻开，进行烹饪（烹饪中可加入易熟食材）。

（开盖煮功能定时时间默认为8分钟，可调节范围为1~15分钟，用户可根据自己的需求，在工作状态下通过“+、-”键调整定时时间）



(1.4 以“特色-蒸汽清洁”为例)

① 内锅中加清水约半锅，再将要清洁的物品（如餐具、杯子等）放入内锅中，并合上锅盖。

② 在待机状态下，按“特色”键，选择“蒸汽清洁”。



③ 按“开始”键，压力锅进入加热清洁状态。



④ 倒计时结束后，待锅内无压力后，开盖将清洁的物品取出即可。

小提示：蒸汽清洁功能锅内温度可达110℃以上，不耐高温（如在高温下会变形、变色、融化等）的物品禁止放入。

(1.5 以“特色-开盖收汁”为例)

★开盖收汁功能，必须将锅盖打开进行烹饪。

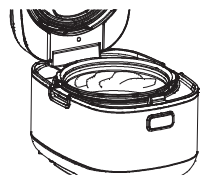
- ① 食物烹饪好后，待锅内无压力，按“保温/取消”键，取消保温，压力锅进入待机状态，再将“开盖旋钮”旋到“开”位置。
- ② 按“特色”键，选择“开盖收汁”。



- ③ 按“开始”键，压力锅开始加热。



- ④ 再将锅盖翻开，进行收汁。



小提示：

- 开盖收汁功能主要对“菜肴”功能烹饪后的食物进行收汁提味，效果会更佳，其余功能烹饪后的食物建议不要用开盖收汁功能。
- 开盖收汁功能定时时间默认为8分钟，可调节范围为1~15分钟，用户可根据自己的口感，在工作状态下通过“+、-”键调整定时时间。

2 “定时”功能设置

(以“菜肴-鸡鸭肉”，定时时间为28分钟为例)

- ① 在待机状态下，按“菜肴”键，选择“鸡鸭肉”。
- ② 按“+”或“-”键调节所需定时时间(此实例按“-”键)



- ③ 按“开始”键，压力锅进入烹饪状态。



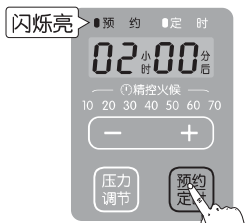
小提示：

- 烹饪功能选定好后，可直接按“+、-”键调整定时时间，也可按“预约/定时”键，选定定时功能，再通过按“+、-”键调节所需定时时间。
- 按“预约/定时”键，首次按为选定“预约”功能，再次按为选定“定时”功能，连续按则在“预约、定时”间循环切换。
- 按“+、-”键调节定时时间，每按一次以1分钟为单位递增或递减，长按则以1分钟为单位快速递增或递减。

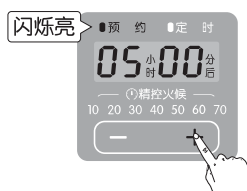
3 “预约”功能设置

(以“菜肴-鸡鸭肉”，预约时间为5小时为例)

- ① 在待机状态下，按“菜肴”键，选择“鸡鸭肉”。
- ② 按“预约/定时”键一次。



- ③ 按“+”或“-”键调节所需预约时间(此实例按“+”键)。



- ④ 按“开始”键，压力锅进入所选功能预约状态。



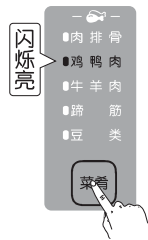
小提示：

- 按“+、-”键预约时间以10分钟为单位递增或递减，长按“+、-”键则以10分钟为单位快速递增或递减。
- 预约时间具有记忆功能(即再次使用默认为上次预约烹饪的时间)预约时间范围为2~24小时。(不建议长时间预约蒸煮)
- 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)。
- 开盖收汁、开盖煮、保温功能下预约不可用。

4 “压力调节”功能设置

(以“菜肴-鸡鸭肉”功能，压力设定为45kPa为例)

- ① 在功能选择状态下，按“菜肴”键，选择“鸡鸭肉”。



- ② 按“压力调节”键，再通过按“压力调节”键或“+、-”键，调节所需压力(此实例按“-”键)。



③ 所需压力设定好后，按“开始”键，压力锅进入所选功能烹饪状态。



小提示：

- 按“+、-”键压力值以1kPa为单位递增或递减；长按“+、-”键则以10kPa为单位快速递增或递减。
- 按“压力调节”键压力值以10kPa为单位递增。
- 压力锅工作时，随着锅内压力逐渐上升，压力指示灯由低到高逐步点亮；当压力回落时，压力指示灯由高到低回落，锅内压力清晰可见。
- 烹饪过程中，压力调节值与锅内实际压力值可能存在些许偏差，属正常现象。

5 “中途加菜”功能设置

煲肉类难煮的食物时，如要中途加入易熟食物（如蔬菜类），可选“中途加菜”功能。

■中途加菜功能在烹饪开始前（即烹饪功能选定好，还未按“开始”键前）或烹饪过程中均可按“中途加菜”键进入。

■为保证烹饪食材的效果，中途加菜选定后在烹饪结束前3~10分钟开始排气，待排气结束后提示音提示用户加菜。

■加菜完成后，合盖，将“开盖旋钮”旋至“”位置，按“开始”键，继续烹饪，数码显示屏显示倒计时。

（以烹饪中，烹饪功能为“菜肴/牛羊肉”为例）

① 烹饪中按“中途加菜”键，中途加菜灯亮，待烹饪至倒计时10分钟时，开始排气。



② 排气结束，提示音提示用户加菜，将锅盖打开，把食物放入内锅后，合盖，将“开盖旋钮”旋至“”位置，按“开始”键，继续烹饪，数码显示屏显示倒计时。



小提示：

- 在“中途加菜”选定状态下，再次按“中途加菜”键，则可取消中途加菜功能。
- 加菜完成合盖后，可按“开始”键继续完成剩下的烹饪，或等待10秒后，压力锅自动继续完成剩下的烹饪。
- 如提示用户加菜超过20分钟，没有开盖加菜，产品会自动完成剩下的烹饪。
- “预约、饭粥、开盖煮、开盖收汁、蒸汽清洁”功能下，中途加菜不可用，针对可以中途加菜的功能，一个烹饪过程，可进行3次加菜。

默认烹饪压力、默认烹饪时间及烹饪时间、烹饪压力调节范围对照表

烹饪功能		默认值		烹饪压力范围 (kPa)	烹饪时间范围 (分钟)	烹饪功能		默认值		烹饪压力范围 (kPa)	烹饪时间范围 (分钟)
		压力 (kPa)	时间 (分钟)					压力 (kPa)	时间 (分钟)		
菜肴	肉排骨	50	35	30~70	25~50	特色	营养蒸	30	30	10~50	25~45
	鸡鸭肉	50	30	20~70	20~50		无水焗	40	30	20~50	20~40
	牛羊肉	60	40	30~70	30~60		开盖煮	-	8	-	1~15
	蹄筋	60	50	40~70	40~70		开盖收汁	-	8	-	1~15
	豆类	60	45	20~60	40~60		蒸汽清洁	70	20	70	15~25
饭粥	香糯饭	30	28	20~50	25~35						
	快煮饭	50	22	20~50	20~30						
	白米粥	30	35	20~50	25~45						
	杂粮粥	30	45	20~60	30~60						
	杂粮饭	40	35	30~50	25~40						

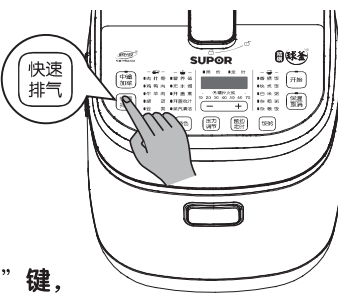
由于锅内食物多少的差异，上述表中的时间与实际时间会有所差异，请以实际烹饪时间为准，如有升级，不再另行通知。

6 “保温/取消”功能设置

- 在待机状态下按“保温/取消”键，显示屏显示“b”进入保温状态。
- 在功能设置时，按“保温/取消”键，可取消所有设置，回到待机状态。
- 在工作状态时，长按“保温/取消”键1~2秒，可取消所有设置，回到待机状态。
- 连续保温24小时没有取消，将自动结束保温，回到待机状态。
- 在连续打开上盖的状态下，保温超过1小时，压力锅会自动结束保温，回到待机状态。

7 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“快速排气”键，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“快速排气”键，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“快速排气”键，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。

8 烹饪过程

- 当烹饪功能设定完成后，按“开始”键，烹饪开始，数码显示屏显示烹饪倒计时时间，中间“小时”闪烁亮（“香糯饭、快煮饭、杂粮饭”功能，烹饪刚开始动态显示“c: :”，上压后显示倒计时时间）。
- 烹饪倒计时结束后，数码显示屏显示“F”压力锅进入排气过程。
- 排气结束后，压力锅进入保温状态，数码显示屏显示“b”，“保温/取消”指示灯亮。

实例说明

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，合上锅盖，接通电源。
- 3、烹饪功能选择，具体如下：



- ① 在待机状态下按“特色”键，选择“无水焗”。
- ② 按“开始”键，压力锅进入烹饪状态。

（烹饪结束，进入保温，按“保温/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）。

食谱：红烧猪蹄

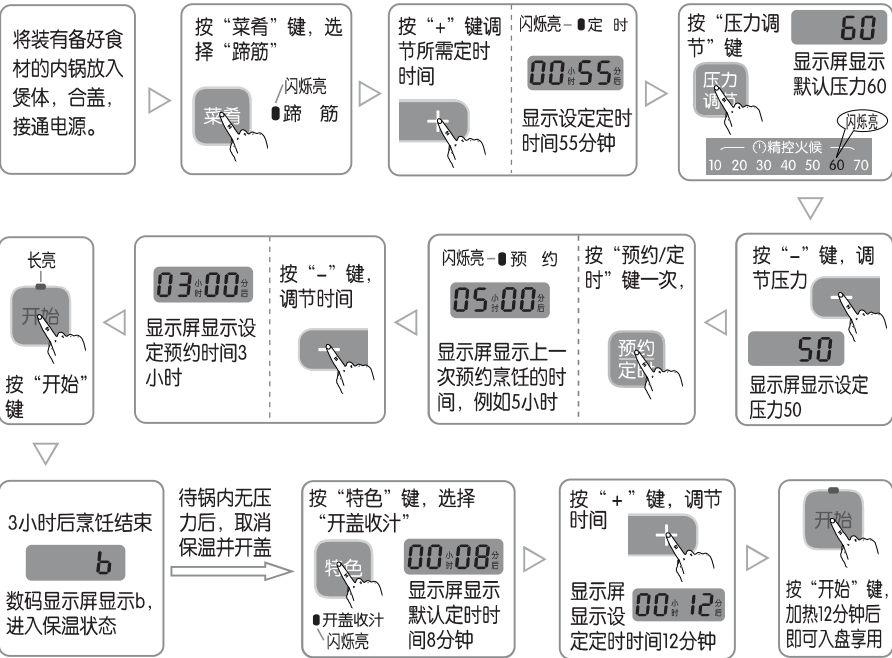
（设定烹饪定时间间为55分钟，压力调节为50kPa，预约时间为3小时，烹饪好后选择“开盖收汁”功能）

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、炒锅中加入小半碗水，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：

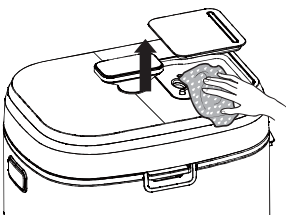


温馨提示 以上实例所用到的功能比较全，如用户“口感、定时、预约、开盖收汁”不想设定，则“蹄筋”选好后，可按“开始”键，直接进入烹饪。（如需单独设定某个功能，请见使用方法中所对应的功能）

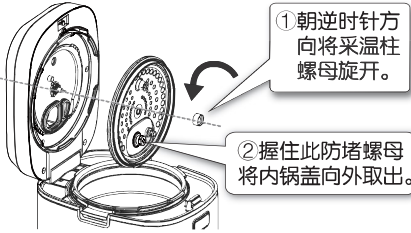
清洁保养

⚠ 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

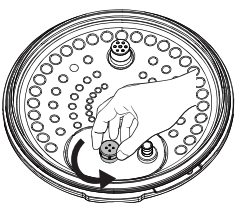


1 将蒸汽盖向上取出，并用湿软布将蒸汽槽中的脏污擦拭干净。

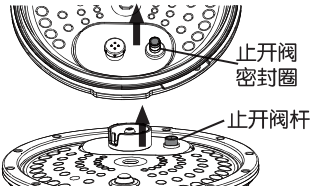


① 朝逆时针方向将采温柱螺母旋开。
② 握住此防堵螺母将内锅盖向外取出。

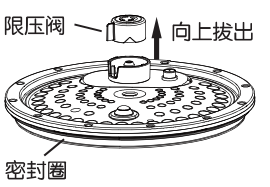
2 正确开盖，将锅盖打开，再将可拆内锅盖取下。
* 建议每月拆洗内锅盖，保持内部清洁。



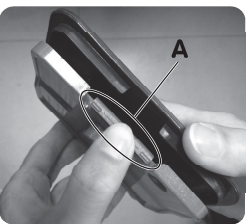
3 逆时针旋转将防堵螺母旋下。



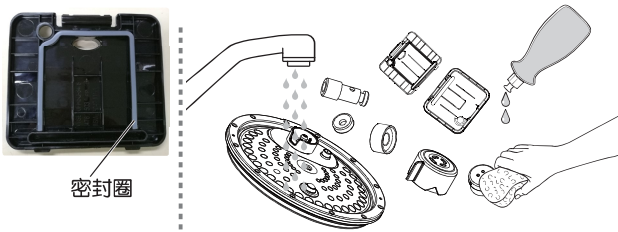
4 将止开阀密封圈取出，再从反面取出止开阀杆。



5 将限压阀取出。



6 用手往下按下图标A处，再向外掰，将蒸汽上下盖拆开（注意清洗时内部密封圈如脱起，要装回原位）。



7 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

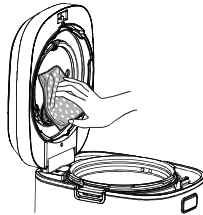


■ 内锅要轻拿轻放，避免碰撞后变形。
■ 食物食用完后应及时清洗，不宜长时间浸泡。

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 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。



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。

 - 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。
- 产品严禁放在潮湿或靠近火源、热源（如火炉）的地方，以免意外引燃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。
 - 禁止放在金属桌面或物体上使用，以免触电或工作异常。
- 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。
- 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。
- 产品工作时，开盖煮、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。

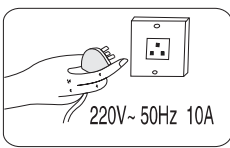
 - 产品工作时，禁止移动产品，以免造成伤害。禁止取下蒸气盖，按止开阀按钮，以免烫伤。
 - 工作完成后，必须待锅内压力充分排完后，才可打开锅盖，以免烫伤。
- 本产品不可让存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行使用相关的监督或指导。

 - 请不要将产品放到小孩能触及的地方使用，以免触电、烫伤。
- 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。

 - 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，禁止堵塞蒸汽口，以免造成危害或损坏产品。蒸汽口排气时非常灼热，请不要靠近，以免烫伤。
- 产品工作时，有些部件会变烫，禁止触摸产品表面，以免烫伤。



- 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。



- 装有心脏起搏器的人士或助听器植入耳蜗的人士，在使用本产品时，请咨询医疗人员；因此产品工作时，起搏器或助听器可能会受到影响。



- 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。



- 必须对止开阀孔、排气孔做定期检查，以确保其不被堵塞。
- 内锅盖必须定期清洗，保持内部清洁。



- 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，必须从其制造商或维修部购买专用的组件来更换。



- 必须使用专用内锅，否则会导致异常。
- 内锅底部与线圈盘座表面如有异物，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。

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
开盖旋钮旋不动，导致锅盖无法打开	锅内有压力没排完	a.待锅内压力自动排完 b.按快速排气键将气排完
	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
	开盖旋钮位置不正确	将开盖旋钮旋到“☐”位置
	止开阀被卡住，不能下降	将蒸汽盖打开，按止开阀按钮，使止开阀下降
锅盖漏气	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	将限压阀正确安装在阀座上
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	锅内排冷气	正常现象
在烹饪过程中限压阀间断排气	为使锅内温度更均匀	正常现象
开盖旋钮在“☐”位置时仍能正常工作（开盖收汁、开盖煮功能除外）	控制失常	送苏泊尔维修部
显示屏显示E0	顶部传感器开路或短路	送苏泊尔维修部
显示屏显示E1	底部传感器开路或短路	送苏泊尔维修部
显示屏显示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
显示屏显示E4	IGBT NTC开路或短路	送苏泊尔维修部
显示屏显示E5	IGBT温度过高	送苏泊尔维修部
显示屏显示E10	无锅	放入正确锅具

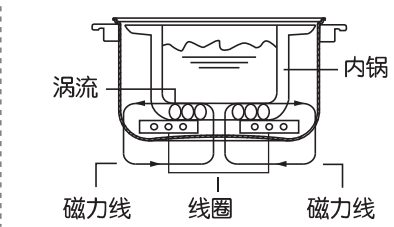
产品规格

名称	型号	额定容积	额定功率	电源	额定工作压力
IH电压力锅	SY-50HC15Q	5L	1500W	220V~50Hz	70kPa

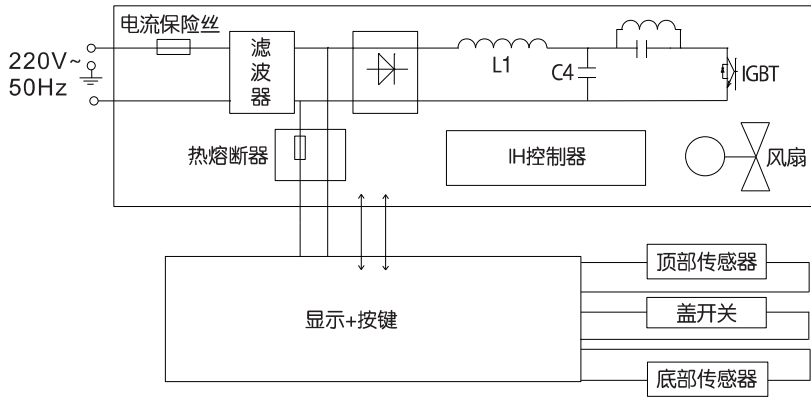
电路原理

■ 工作原理

IH电压力锅是采用磁场感应涡流加热原理加热。它利用电流通过线圈产生磁场，当磁场内的磁力线通过锅具底部时，会产生无数小涡流，使锅体本身自行高速发热，然后加热锅内食物。



■ 电路原理图



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

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			
维修情况			
经手人			



● 客户意见栏 ●

客户签名: _____

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：
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。