版本号：ZN28YK809-SM:VER2.0

执行标准号：GB4706.1-2005

GB4706.19-2008

Q/SPE J0210-2018

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：杭州市高新（滨江）区滨安路501号

网址：http://www.supor.com.cn

使用说明书

多功能电蒸锅

型号：ZN28YK809-150

使用产品前请仔细阅读本使用说明书
阅读后请妥善保管本使用说明书以备查阅

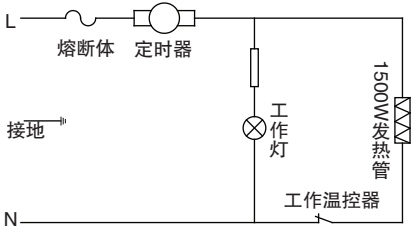
SUPOR 苏泊尔

有巧思 无难事

目 录

一 电路原理图……1
二 安全注意事项……2
三 产品结构……4
四 产品特点……4
五 使用方法……5
六 清洁、保养……6
七 规格型号……7
八 常见故障判别与维修……7
九 食物蒸煮加工一览表……8
十 售后服务……10

一 电路原理图



二 安全注意事项

当您使用本产品时，特别提醒注意以下内容：

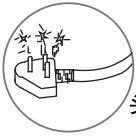
严禁将产品放置在潮湿或者靠近火源的地方，严禁直接用水冲洗，严禁将器具浸入任何液体中

严禁将毛巾放在蒸汽口，否则会影响烹饪效果

烹饪过程中请勿打开上盖

切勿同时提取蒸笼和内锅，以防打翻

蒸煮完毕，打开上盖时请避开蒸汽口，以防烫伤



应保持电源插头、插座的干燥，禁止用湿手插拔电源插头,以防止触电。

不可随意拆卸，否则有引起触电及受伤的危险，若有故障，请到指定维修点维修

电蒸锅工作时，要放在小孩无法触及的地方，不能让小孩单独操作，以免触电、烫伤

必须使用接地墙式10A以上插座，切勿与其它电器同时使用一个万用插座；电源线插入插座时须插到位，以免接触不良而导致元件过热烧坏；切勿把插头浸入液体或水中，以防触电、短路、着火

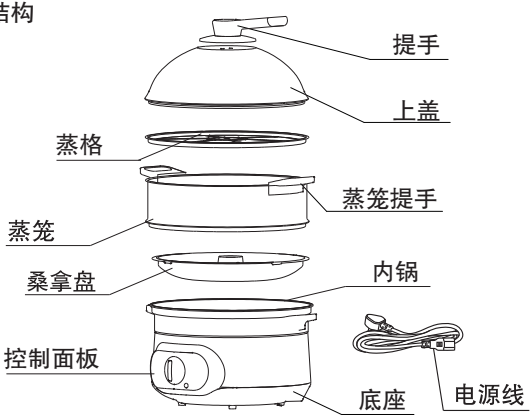
注意 如果电源软线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换

当您使用本产品时，特别提醒注意以下内容：

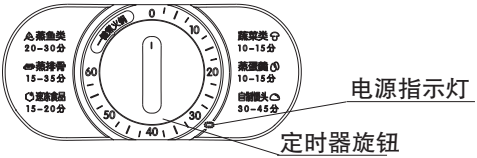
1. 请使用与铭牌所标电压值一致的交流电源。
2. 请使用有合格保护接地的电源，以确保人身安全。
3. 不要将产品放在易燃易爆物品附近或表面使用；不要放在潮湿或靠近其他热源的地方使用’以免发生故障和危险°
4. 使用本产品时，应放置在儿童触摸不到的稳固平台上，不能让儿童单独操作，以免触电、烫伤。
5. 产品工作时会冒出蒸汽，切勿将脸或手靠近蒸汽口，以免烫伤；怕蒸汽的物体不要置于本产品上方；切勿将抹布或者类似物品覆盖在蒸汽口上，以避免引发意外或导致产品故障。
6. 产品工作时，外壳及各部件温度较高，请勿触摸以免烫伤。
7. 严禁在电热盘上直接加热食物或其它器具，以免造成故障。
8. 切勿在户外使用或擅自改变其用途。
9. 产品在通电工作时，尽量避免打开锅盖，请勿移动。
10. 不能炖煮时，请检查电源插头是否松脱，是否停电。
11. 电炖锅发生故障后，勿擅自拆卸本产品，请与本公司售后服务部联系，维修人员会为您检查和维修，以确保安全。
12. 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，以免造成火灾。
13. 产品在使用中，要防止小孩或者残疾人智障等人使用，器具在使用的过程中，防止小孩单独操作，以免触电、烫伤。

三 产品结构

1.产品结构



2.控制面板



四 产品特点

- ●蒸煮煲炖涮，一锅多用小能手；
- ●一键涮火锅，快捷又方便；
- ● 智巧桑拿盘，原汁原味桑拿菜；
- ● 1500W大火力，大蒸汽量蒸出美味；

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：_____

十 售后服务

提供一年的保修

苏泊尔电蒸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：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。

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（滨江）区滨安路501号（310052）

顾客服务部

● 防干烧免看管，使用更安心；
● 冷凝水导流升级，菜品口感更佳；
● 大容量高拱盖，聚气又保温；
● 高品质可立把手，更省空间。

五 使用方法

1、将机身置于平稳、固定的台面上，与有可能因蒸汽而受损的物体保持一定距离。

2、往内锅内注水(如图1)。

◆加水请介于最大及20水位线之间。

◆刻度线旁的数字20、40表示所加的水可提供的蒸煮时间。

如食物蒸煮时间为20分钟，则您需往内锅内注水至刻度线“20”或以上，否则未等食物蒸煮完毕锅内水已烧干。

图1

3、蒸煮时间设定。

◆食物蒸煮时间参照《食物蒸煮加工一览表》。

特别说明：《食物蒸煮加工一览表》内所列的“蒸煮时间”均在最大水位情况下食物蒸煮所需的时间。

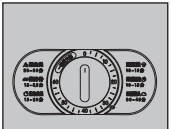


图2

◆将定时器旋钮顺时针旋转至相应蒸煮时间（最长可设定60分钟）。（如图2）

◆如您需设定大于60分钟的蒸煮时间，可将定时器旋钮逆时针旋转至对准“一键煮火锅”处，则可长时间蒸煮(如图3)，蒸煮结束后需手动将定时器旋钮旋转至“0”处，即可停止工作。

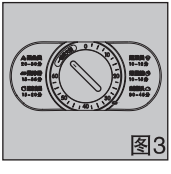


图3

4、桑拿盘使用

◆内锅盛水，放上桑拿盘，盖上高拱盖(如图四)

◆根据菜品选择对应功能

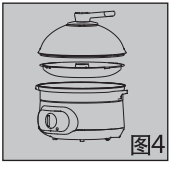


图4

特别说明：桑拿盘中无需加水，使用前请清洁擦干，防止水混合食材，影响桑拿菜口感

5、火锅功能：

去掉蒸笼可作火锅使用。

◆往内锅内加水，并将定时器旋钮逆时针旋转至“一键煮火锅”处，确定水烧开后，陆续将菜料加入内锅，后续根据实际需要调整蒸煮时间。

六 清洁、保养

①使用后请立即切断电源，待电蒸锅完全冷却后再进行清洗；

②请勿使用研磨性清洁产品或溶剂进行清洗；

③蒸笼、桑拿盘及上盖可用洗洁精清洗干净，风干后再进行收藏；

④机身用湿软布擦干净，清洗内锅时，可用湿软布沾上少许洗洁精轻轻擦洗，再用清水清洗干净；切勿用水龙头直接冲洗机身；

⑤使用完毕后将内锅内的剩水倒尽，每次使用前换上干净的水，电蒸锅使用7–10次后内锅壁会有水垢生成，请定期清除水垢，具体清除方法如下：

a.将水与白醋调成1:1比例的液体倒入内锅至最大水位线。

注：不得使用其他除垢产品。

b.插上电源，将定时器旋钮逆时针旋转至“一键煮火锅”处，待醋液开始沸腾时即可拔下插头。

c.待醋液完全冷却后将其倒出，为彻底清除水垢，请使用软布擦拭内锅壁；为消除醋味，内锅应用清水反复清洗。

出现下列情况时，不得使用电蒸锅：

1.本产品或电源线损坏；

2.本产品不能正常工作；

3.本产品如曾经摔落，有明显损坏或使用出现异常。

上述情况，为避免危险，必须由其制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

七 规格型号

名 称	型 号	蒸笼直径	内锅/蒸笼容积	额定功率	额定电压	额定频率
多功能电蒸锅	ZN28YK809-150	28cm	3.0L/10.0L	1500W	220V~	50Hz

八 常见故障判别与维修

指示灯不亮，不加热	定时旋钮是否打开?
	打开旋钮，接通电源，设定需要蒸煮的时间。
	加热是否结束?
	设定工作时间到达后，定时器会自动停止加热。
	元器件是否损坏?
	联络本公司的电器维修部检修。
指示灯亮，不加热	发热管是否损坏?
	联络本公司的电器维修部检修。
干烧不断电	温控系统是否正常?
	联络本公司的电器维修部检修。
定时不准	定时器不回位。
	联络本公司的电器维修部检修。
	定时器偏差大。
	联络本公司的电器维修部检修。
漏电	接地是否正确?
	停止使用,立即送本公司电器维修部检修。

九 食物蒸煮加工一览表

以下所列“蒸煮时间”均为最大水位情况下蒸煮食物所需时间。

	食物	类型	份量	层数	器皿	蒸煮时间
主食	米饭	生米	3杯米	1层	饭盒	40–45
	馒头	自制馒头	12个	2层	放在蒸笼上	25–30
		速冻	12个	1层	瓷盘	25–30
	包子	速冻	12个	1层	瓷盘	20–25
	八宝饭	速冻	1个	1层	瓷盘	15–25
粗粮	玉米	新鲜、整根	500g	2层	放在蒸笼上	35–40
	红薯	新鲜切块、小的整只	500g	2层	放在蒸笼上	35–40
蛋类	鸡蛋	新鲜、带壳	6只	1层	放在蒸笼上	15–20
	蛋羹	新鲜	2只、一碗	1层	瓷碗	25–30
水产	淡水鱼	薄鱼片、新鲜	450g	1层	瓷盘	20–25
		小鱼块、腌制	450g	1层	瓷盘	25–35
		整条鲈鱼、新鲜	750g	1层	瓷盘	25–35
	海水鱼	整条鱼、新鲜	750g	1层	瓷盘	25–35
	虾	新鲜	250g	1层	瓷盘	20–25
	螃蟹	新鲜	3两/只 铺满	2层	放在蒸笼上	20–25
	文蛤	新鲜	200g 去壳	1层	瓷盘	20–25
	鱿鱼	新鲜、切段	300g	1层	瓷盘	20–25

	食物	类型	份量	层数	器皿	蒸煮时间
肉类	排骨	新鲜、切块	500g	1层	瓷盘	35–40
	猪肉	新鲜、切片	400g	1层	瓷盘	25–30
	鸡翅中	新鲜、整个	6 个	1层	瓷盘	30–35
	老鸽	新鲜、切块	1 只	1层	炖盅	30–35
	鸡肝	新鲜	100g	1层	浅瓷碗	20–25
	猪肝	新鲜	100g	1层	浅瓷碗	20–25
	鸡块	新鲜、切块	500g	1层	瓷盘	30–35
	牛肉	新鲜、切片	300g	1层	瓷盘	25–30
	枣肠	成品、整个	300g	1层	瓷盘	20–25
蔬菜	娃娃菜	新鲜 整棵分叶	300g	1层	瓷盘	20–25
	西兰花	新鲜、切块	400g	1层	瓷盘	20–25
	茄子	新鲜、切块	400g	1层	瓷盘	20–25
	南瓜	新鲜、切块	500g	1层	瓷盘	20–25
	土豆	新鲜、切块	500g	1层	瓷盘	40–45
	胡萝卜	新鲜、切块	500g	1层	瓷盘	25–30
水果、干果	木瓜	新鲜 对半切 掏空加牛奶	半个	1层	放在蒸笼上	15–20
	雪梨	新鲜、中间掏空	1个	1层	炖盅加梨盖	25–30
	红枣	带核、干红枣	100g	1层	小碗	25–30