

版本号: CYSBXXFH17Q-SM:VER1.1

执行标准号:

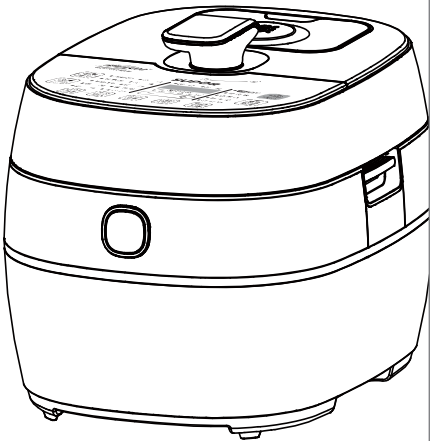
GB 4706.1-2005 GB 4706.19-2008 Q/SPE JA02001-2015

使用说明书  
球釜IH快速电压力锅

型号:

CYSB50FH17Q-150

SY-50FH9072Q



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

【 目录 】

|              |    |
|--------------|----|
| 一 产品特点       | 1  |
| 二 安全注意事项     | 2  |
| 三 规格型号       | 4  |
| 四 工作原理       | 4  |
| 五 产品结构       | 5  |
| 六 使用方法       | 6  |
| 七 用后清洁       | 14 |
| 八 环保清单       | 15 |
| 九 常见故障的判别与维修 | 16 |
| 十 售后服务       | 18 |

注：此系列各个型号的部份部件外形有所差异，具体以实物为准，  
本说明书中所有图片均以CYSB50FH17Q-150产品图片进行说明。

一 产品特点

非常感谢您选用苏泊尔产品，我们自信该产品将带给您方便，与您共享美好生活。

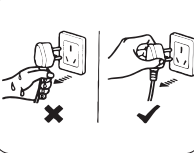
- ★100kPa超大压力，20分钟肉脱骨；
- ★4.0mm黑晶球釜，环流大沸腾，汤浓饭香；
- ★1500W大火力，快速上压；
- ★创新鲜呼吸烹饪技术，不加味精一样鲜；
- ★第八代钛金精控火候技术，美味更到味；
- ★IH电磁加热，快速节能；
- ★人性化中途加菜功能，保证不同食材最佳口感；
- ★顶置触摸操控 站立操作无需弯腰
- ★人性化可开盖指示，开盖安全省心。

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：

这里所列出的事项是为了防止对您和他人造成伤害，请务必遵守，其表示含义如下图：

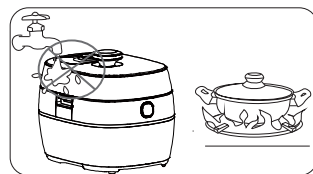
| 指令标志                                                                                                                                                                                                                         | 禁止标志                                                                                                                                                               | 禁止拆卸                                                                                                                                                         | 禁止接触                                                                                                                                                                               | 禁止淋水                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>●请单独使用额定电<br>流10A以上带接地<br>线的插座，不得与<br>其他电器产品合用。<br>●请使用220V 50Hz的交流电源插座。<br>●请勿使用劣质排插转接，以免造成火灾<br>或触电。                                | <br>220V~50Hz 10A                                                               | <br>严禁将内锅置<br>于其他器具上<br>加热。                                               | <br>●必须使用专用内锅，否则会导致异常。<br>●内锅底部与线圈盘座表面如有异物，<br>必须清除干净后再使用。<br>●坚硬物体碰撞或掉落后的内锅，不可<br>以再使用，以免损坏锅具。 | <br>●严禁将器具<br>浸入任何液<br>体中。                         |
| <br>●拔出插头时，<br>必须捏住插头柄，不<br>可用湿手插、拔插头，<br>不可拉扯电源线。<br>●如果电源线损坏，为了避免危险，必须<br>由制造商、其维修部或类似部门的专业<br>人员更换。<br>●电源线插头必须保持干净，产品不使用<br>时，必须拔下插头。 |                                                                                 | <br>开裂 变形 合格品                                                             | <br>严禁将器具<br>浸入任何液<br>体中。                                                                       | <br>必须对止开阀孔、<br>防堵螺母上的排<br>气孔做定期检查，<br>以确保其不被堵塞。 |
| <br>●烹饪中（开盖收汁功能除外）严禁<br>打开锅盖，以免烫伤或食物煮不熟。<br>●烹饪完成后，必须待锅内压力充分<br>释放后，才可打开锅盖，以免烫伤。                                                        | <br>装有心脏起搏器的人士或助听器植入耳<br>蜗的人士，在使用本产品时，请咨询医<br>疗人员；因此产品工作时，起搏器或助<br>听器可能会受到影响。 | <br>本电压力锅的密封圈是为安全考虑<br>进行了特殊设计的部件，如果损坏<br>则不能再使用，必须由专业人员更<br>换本公司指定的部件。 |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                       |

## 安全注意事项



不可用此锅具烹饪以下食物，  
以免引起事故或损坏锅具。

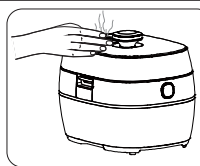
- 煮后膨胀率较大的面粉类、鱼丸、肉丸类、豆类等食物。
- 使用会急剧产生泡沫的小苏打等制作食物。
- 会形成糊状或具有粘性的食物（如炖菜用的调味粉、米糊等）。
- 片状（如紫菜、白菜），带状（如海带），碎片状（如玉米渣、碎米粒）等食物。
- 禁止进行油炸烹饪。



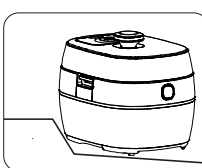
- 禁止将电压力锅放在潮湿和靠近火源的地方。
- 清洗时严禁将锅体直接用水冲洗。



使用中，勿将脸和手靠近蒸汽盖，以免烫伤。



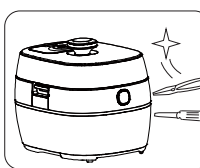
-  ●禁止在不稳定或耐热性差的台面上使用，以免导致火灾。



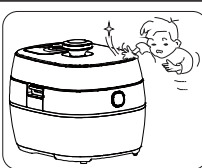
- 禁止产品放在金属桌面或物体上使用



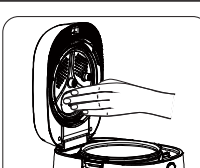
 非专业人士不可随意拆卸，否则有引起触电受伤的危险；若有故障请到指定维修点维修。



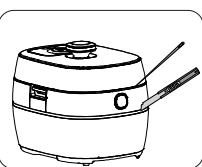
使用中，要放在小孩不能触及的地方，不能让孩子单独操作，以



使用中或未完全冷却时，请不要用手触摸金属锅盖，以免烫伤。



 禁止在产  
品縫隙中插入金  
属物体，以免触  
电或工作异常。



使用中，禁止将湿布放于蒸汽盖上，以免引起煲体、煲盖的变形



本压力锅不可让存在肢体、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。



-  ●使用中，禁止移动压力锅，以免限压阀排气造成烫伤。
- 工作过程中或排气时，禁止取下蒸汽盖按止开阀按钮，以免烫伤。

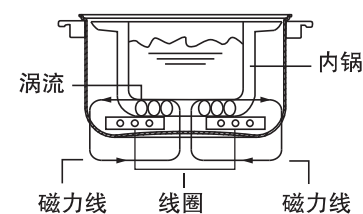
### 三 规格型号

| 名 称            | 型 号             | 额定容积 | 额定功率  | 电 源   | 额定工<br>作压力 |
|----------------|-----------------|------|-------|-------|------------|
| 球釜IH快速<br>电压力锅 | CYSB50FH17Q-150 | 5L   | 1500W | 220V~ | 100kPa     |
|                | SY-50FH9072Q    | 5L   | 1500W | 50Hz  |            |

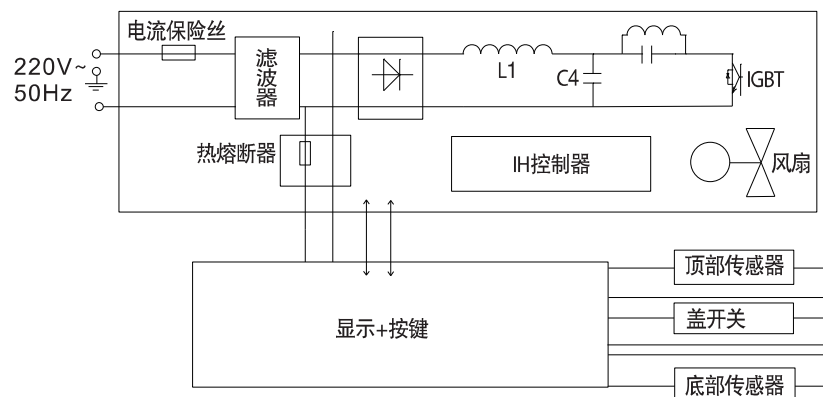
#### 四 工作原理

### 1、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。

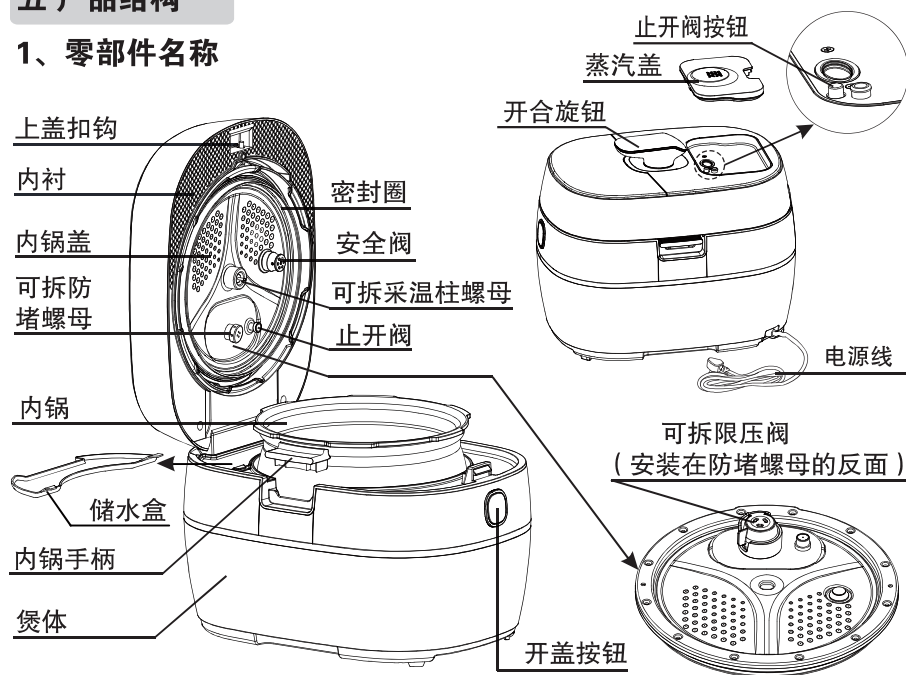


## 2、电路原理图

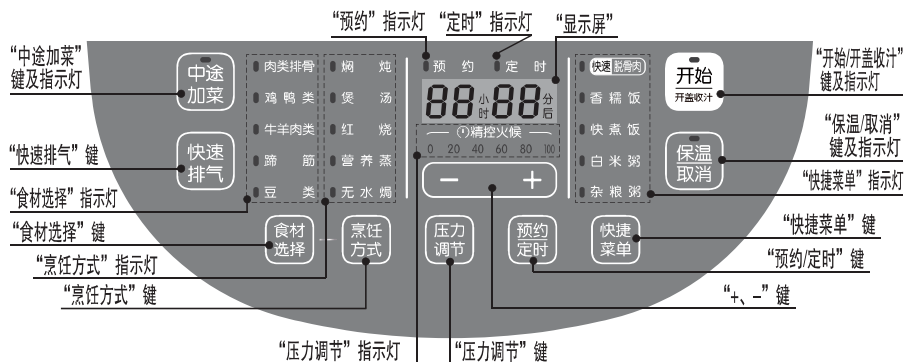


## 五 产品结构

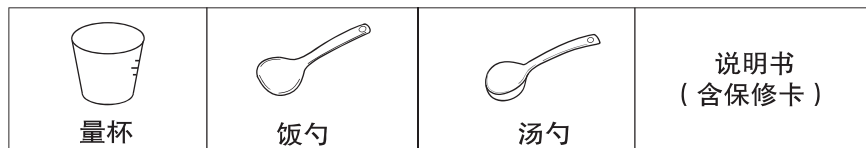
### 1、零部件名称



### 2、控制面板



### 3、装盒附件



## 六 使用方法

### ●用前须知

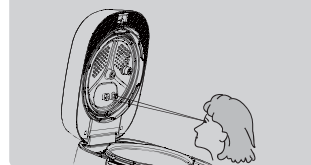
#### 首次使用

- ◆将所有包装全部拆除。
- ◆从内锅中取出所有附件（见《装盒附件》）。
- ◆用软布清洗与食物直接接触的所有部件。

#### 日常使用

- ◆检查密封圈、内锅盖、储水盒是否清洁，若有脏污应清洗干净后再使用。
- ◆检查防堵螺母上的排气孔、止开阀孔是否畅通，如有堵塞，必须清洗干净。

检查防堵螺母上的排气孔、止开阀孔是否畅通

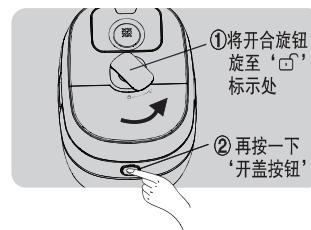


**注：**使用超过两年或严重变色的密封圈建议联系苏泊尔售后人员更换新的。

### ●操作步骤及说明

#### 1、开盖

- ◆用手握紧开合旋钮，逆时针旋转至‘□’标示处后，再按一下‘开盖按钮’，锅盖会自动开启。



### 温馨提示

为防止烹饪过程中积聚的粘性污垢长期残留于内锅盖表面，腐化变质后产生异味，本产品采取可拆洗内锅盖设计（如左图1）。为保持内锅盖外表面清洁，建议用户定期拆洗。（具体方法参照《七 用后清洁》）

当内锅盖未定期进行拆洗，或煮大量粘性流体食物导致止开阀被粘性物质粘住不能自动掉下，而打不开盖时，可将蒸汽盖打开按下止开阀按钮（如左图2），在按钮复位后，旋转开合旋钮至‘□’位置，再按一下‘开盖按钮’，即可打开锅盖。

**注意：**工作过程中或锅内有压力时，不可按止开阀按钮，以免被热蒸汽烫伤。锅盖打开后请务必清洗内锅盖、止开阀孔等部位，防止止开阀被再次粘住，而打不开锅盖。



图1

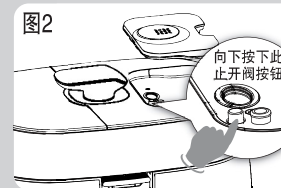
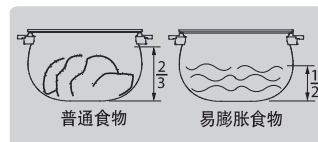


图2

## 2、取出内锅，将食物与水放入内锅中

◆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(如粥类)，食物与水的总容积不能超过内锅容积的1/2。



## 3、将内锅放入煲体

◆放入前必须保持内锅表面及线圈盘座表面清洁、干燥。

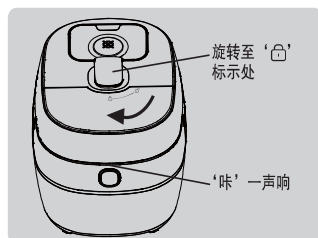


## 4、盖合锅盖

◆检查密封圈、内锅盖、止开阀是否清洁。

◆检查防堵螺母上的排气孔、止开阀孔是否畅通。

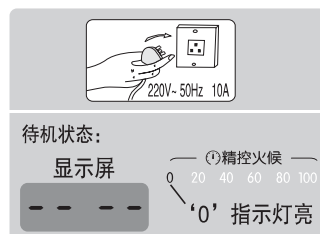
◆将锅盖盖合在煲体上，听到‘咔’的一声，然后用手握紧开合旋钮，顺时针旋转至‘合’标示处，即锅盖盖好。（在通电状态下，会‘滴滴’两声响，表示锅盖盖好）



## 5、接通电源

◆将电源线插到电源插座上（必须插到位）。

◆通电后，压力锅‘嘀’鸣叫一声，所有指示灯、显示屏点亮后熄灭，显示屏显示‘---’，精控火候‘0’指示灯亮，此时压力锅处于待机状态，可进行各种功能选择。



## 6、功能选择

⚠ 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。

### 6.1、开始功能键

选定好所需功能后按‘开始/开盖收汁’键，压力锅进入所选功能烹饪状态。

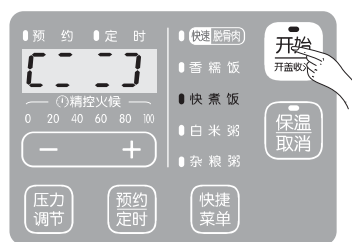
开始  
开盖收汁

### 6.2、选择快捷菜单功能（以‘快煮饭’为例）

①在待机状态下，按‘快捷菜单’键，选择‘快煮饭’。



②功能选定好后，按‘开始/开盖收汁’键，进入所选功能烹饪状态。（快煮饭指示灯长亮，显示屏动态显示‘C C’）



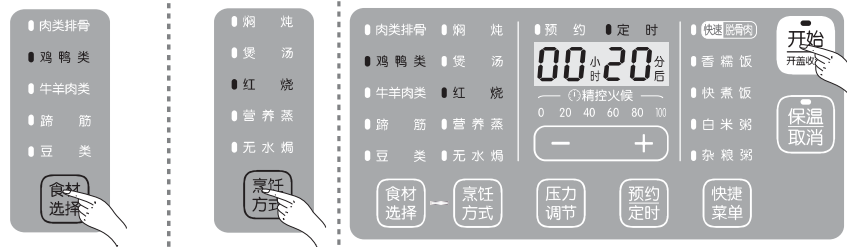
## 6.3、选定食材及烹饪方式（以‘鸡鸭类/红烧’为例）

①在待机状态下，按‘食材选择’键，选择‘鸡鸭类’。

②按‘烹饪方式’键，选择‘红烧’。

③食材及烹饪方式选定好后，按‘开始/开盖收汁’键，进入所选功能烹饪状态。（所选功能指示灯长亮，显示屏显示烹饪倒计时时间，中间‘小时’闪烁亮）

★当食材选择为‘豆类’时，烹饪方式仅煲汤可用，其他不可用。



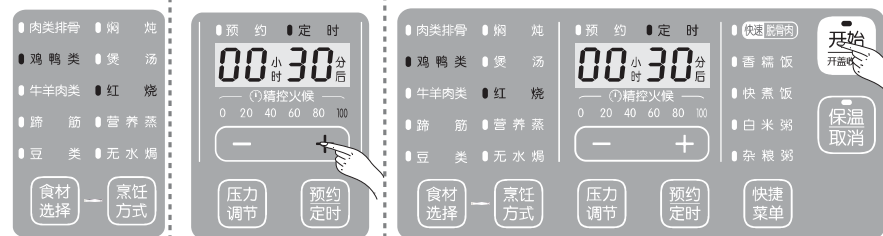
特别说明：所需烹饪功能设定好后，按‘开始/开盖收汁’键进入所选功能烹饪状态，显示屏显示烹饪倒计时时间，中间‘小时’闪烁亮，（‘香糯饭、快煮饭’功能，进入烹饪状态，显示屏动态显示‘C C’，上压后显示倒计时时间）。

## 6.4、定时功能（以烹饪功能为‘鸡鸭类/红烧’，设定定时时间为30分钟为例）

①在待机状态下，选择好所需烹饪功能。

②按‘+’键调节所需定时时间。

③定时时间设定好后，按‘开始/开盖收汁’键，进入所选功能烹饪状态。（所选功能指示灯长亮，显示屏显示烹饪倒计时时间，中间‘小时’闪烁亮）

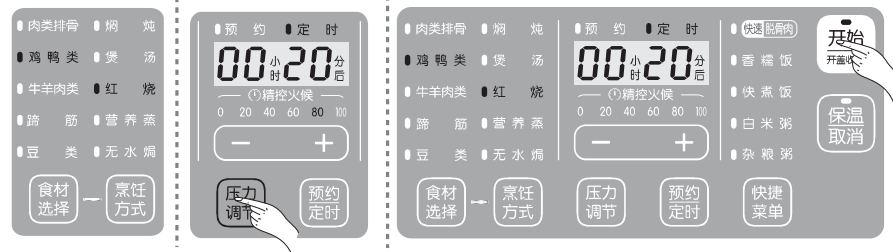


提示：★烹饪功能选定好后，可直接按‘+、-’键调整定时时间，也可按‘预约/定时’键，选定定时功能，再通过按‘+、-’键调节所需定时时间。（按‘预约/定时’键，首次按为选定‘预约’功能，再次按为选定‘定时’功能，连续按则在‘预约’及‘定时’间循环切换，选定状态对应指示灯闪烁亮）。

★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。

### 6.5、压力调节功能（以烹饪功能为‘鸡鸭类/红烧’，压力设定为80kPa为例）

- ① 在待机状态下，选择好所需烹饪功能。
- ② 按‘压力调节’键，调节所需压力，对应压力指示灯亮。
- ③ 所需压力设定好后，按‘开始/开盖收汁’键，进入所选功能烹饪状态。（所选功能指示灯长亮，显示屏显示烹饪倒计时时间，中间‘小时’闪烁亮）



**提示：**连续按‘压力调节’键可在设定压力范围内循环切换。

**备注：**电压力锅工作时，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。

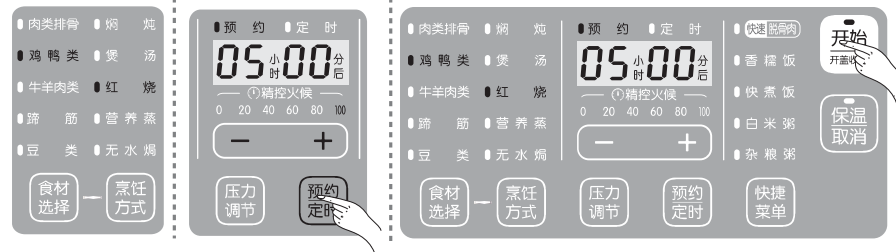
各功能的默认烹饪压力、烹饪时间及压力调节范围、烹饪时间范围

| 烹饪功能 | 烹饪方式 | 默认烹饪压力 (kPa) | 默认烹饪时间 (分钟) | 压力调节范围 (kPa) | 烹饪时间范围 (分钟) | 烹饪功能  | 烹饪方式 | 默认烹饪压力 (kPa) | 默认烹饪时间 (分钟) | 压力调节范围 (kPa) | 烹饪时间范围 (分钟) |
|------|------|--------------|-------------|--------------|-------------|-------|------|--------------|-------------|--------------|-------------|
| 肉类排骨 | 焖 炖  | 100          | 25          | 20~100       | 22~60       | 鸡鸭类   | 焖 炖  | 100          | 20          | 20~100       | 20~60       |
|      | 煲 汤  | 100          | 45          | 20~100       | 30~90       |       | 煲 汤  | 100          | 40          | 20~100       | 30~90       |
|      | 红 烧  | 100          | 25          | 20~100       | 22~60       |       | 红 烧  | 100          | 20          | 20~100       | 20~60       |
|      | 营养蒸  | 40           | 35          | 20~60        | 30~90       |       | 营养蒸  | 40           | 35          | 20~60        | 30~90       |
|      | 无水焗  | 40           | 30          | 20~60        | 25~60       |       | 无水焗  | 40           | 30          | 20~60        | 25~60       |
| 牛羊肉类 | 焖 炖  | 100          | 35          | 40~100       | 25~60       | 蹄筋    | 焖 炖  | 100          | 40          | 40~100       | 25~60       |
|      | 煲 汤  | 100          | 45          | 40~100       | 30~90       |       | 煲 汤  | 100          | 55          | 40~100       | 30~90       |
|      | 红 烧  | 100          | 30          | 40~100       | 25~60       |       | 红 烧  | 100          | 40          | 40~100       | 25~60       |
|      | 营养蒸  | 60           | 40          | 40~80        | 30~90       |       | 营养蒸  | 80           | 45          | 40~80        | 30~90       |
|      | 无水焗  | 40           | 40          | 40~60        | 25~60       |       | 无水焗  | 60           | 40          | 40~80        | 25~60       |
| 豆类   | 焖 炖  | ——           | ——          | ——           | ——          | 快速脱骨肉 | ——   | 100          | 20          | ——           | 17~30       |
|      | 煲 汤  | 60           | 50          | 20~60        | 30~90       | 香糯饭   | ——   | 20           | 28          | 20~60        | 22~45       |
|      | 红 烧  | ——           | ——          | ——           | ——          | 快煮饭   | ——   | 20           | 25          | 20~60        | 22~45       |
|      | 营养蒸  | ——           | ——          | ——           | ——          | 白米粥   | ——   | 20           | 35          | 20~40        | 25~45       |
|      | 无水焗  | ——           | ——          | ——           | ——          | 杂粮粥   | ——   | 20           | 45          | 20~60        | 30~60       |

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。

### 6.6、预约功能（以烹饪功能为‘鸡鸭类/红烧’，预约时间设定为5小时为例）

- ① 在待机状态下，选择好所需烹饪功能。
- ② 按‘预约/定时’键一次，再按‘+’或‘-’键调节所需预约时间。
- ③ 所需预约时间设定好后，按‘开始/开盖收汁’键，进入所选功能预约状态。（所选功能指示灯长亮，显示屏显示预约倒计时，中间‘小时’闪烁亮）  
★此预约时间为烹饪完成的时间。



**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。（不建议长时间预约煮蒸）

### 7、中途加菜功能

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。

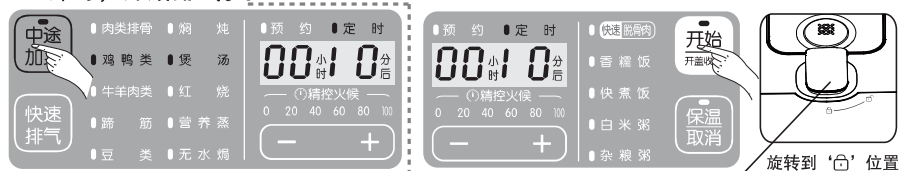
◆中途加菜功能在烹饪开始前（即烹饪功能选定好，还未按‘开始/开盖收汁’键前）或烹饪过程中均可按‘中途加菜’键进入。

◆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‘开合旋钮’旋至‘’位置，按‘开始/开盖收汁’键，继续烹饪，显示屏显示倒计时。

以烹饪中，烹饪功能为‘鸡鸭类/煲汤’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‘开合旋钮’旋至‘’位置，按‘开始/开盖收汁’键，继续烹饪，显示屏显示倒计时。  
★‘预约’及‘快捷菜单’功能下，中途加菜功能不可用。



**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/开盖收汁’键继续完成剩下的烹饪，或等待20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。

## 8、烹饪过程

- ◆当烹饪功能设定完成后，按‘开始/开盖收汁’键，烹饪开始，显示屏显示烹饪倒计时时间（‘香糯饭、快煮饭’功能，烹饪刚开始动态显示‘C113’，上压后显示倒计时时间）。
- ◆烹饪倒计时结束后，显示屏显示‘F’压力锅进入排气过程。
- ◆排气结束后，‘嘀……’鸣叫数声，压力锅进入保温状态，显示屏显示‘b’，‘保温/取消’指示灯亮，精控火候‘0’指示灯亮。

## 9、保温/取消功能

- ◆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。
- ◆若连续保温24小时没有取消，将自动结束保温功能，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。

保温  
取消

## 10、开盖收汁功能

★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，进入待机状态，显示屏显示‘----’，再将锅盖打开。



- ②按‘开始/开盖收汁’键，进入加热状态，显示屏显示倒计时。  
★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。

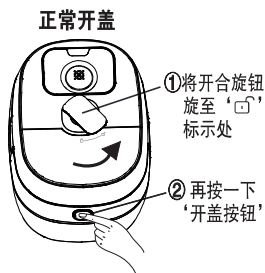


**提示：**开盖收汁功能主要对‘肉类排骨、鸡鸭类、牛羊肉类、蹄筋、快速脱骨肉’这些功能烹饪后的食物进行收汁提味，效果会更佳，其余功能烹饪的食物建议不要用开盖收汁功能。

## 11、打开锅盖

### 正常开盖

- ◆烹饪过程结束后，待锅内无压力，精控火候‘0’指示灯亮时，按‘保温/取消’键取消保温，再将‘开合旋钮’逆时针旋转到‘□’标示处，‘嘀’鸣叫一声后，再按‘开盖按钮’锅盖会自动开启。



## 快速开盖

- ◆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，可按‘保温/取消’键取消保温，再按‘快速排气’键，进行排气。
- ◆排气结束后，精控火候‘0’指示灯亮时，将‘开合旋钮’逆时针旋转到‘□’标示处，‘嘀’鸣叫一声后，再按‘开盖按钮’锅盖会自动开启。

快速开盖，按快速排气键



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。

**注意：**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。

## ●实例说明

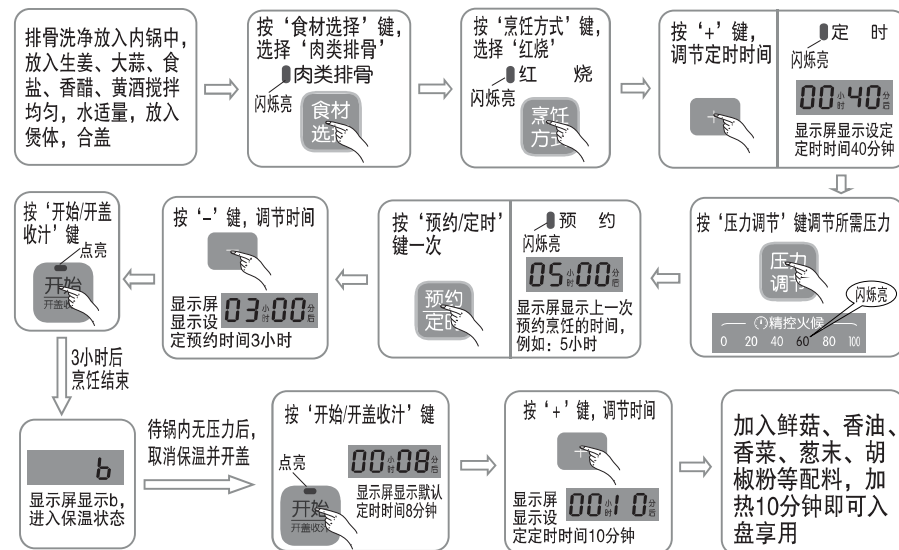
### 肉类排骨为例

- ◆设定‘肉类排骨’功能的烹饪方式为红烧，预约时间为3小时，定时时间为40分钟，压力调节为60kPa，按‘开始/开盖收汁’键，则3小时后烹饪结束。
- ◆待锅内无压力后，打开锅盖，选择‘开盖收汁’功能加入鲜菇、香油、香菜、葱末、胡椒粉等配料加热10分钟，使其更香更入味。

主料：排骨500g、鲜菇

配料：生姜、大蒜、食盐、香醋、黄酒、香油、香菜、葱末、胡椒粉等。

具体操作如下图：



### 特别说明：

- ◆以上实例所用到的功能比较全，如用户‘定时、压力调节’功能想要用默认的，也不想用‘预约’功能，则‘烹饪方式’设定好后，可直接按‘开始/开盖收汁’键，开始烹饪。
- ◆烹饪完成后如无需开盖收汁，待锅内无压力后可直接开盖食用。（如需单独使用某一功能，请见‘6、功能选择’中所对应的功能，开盖收汁功能见10）

## 煮饭/粥为例

- 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（内锅侧壁刻度线为烹饪水位参考刻度线）
  - ◆ 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。
- ③ 米水加好后，将内锅表面水擦干放入煲体，合盖，连接好电源，选择相应功能（参照6、功能选择），烹饪结束，待锅内无压力后，开盖即可享用。



**提示：**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，为了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。
- ★ 煮类似绿豆、红豆等容易堵塞排气孔的食物时，建议使用豆类煲汤功能进行烹饪，否则可能会溢锅。

## 无水焗制作方法

无水焗  
制作小贴士

## ◇ 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 鸡翅用水洗净沥干后，放入配料搅拌均匀，腌制10分钟；
- 2 将腌制好的鸡翅放入电压力锅内锅中，合上锅盖，接通电源，按‘食材选择’键选择‘鸡鸭类’，按‘烹饪方式’键选择‘无水焗’，再按‘开始/开盖收汁’键，压力锅进入无水焗的烹饪工作过程，显示屏显示倒计时。
- 3 烹饪结束，显示屏显示‘b’，进入保温状态，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。

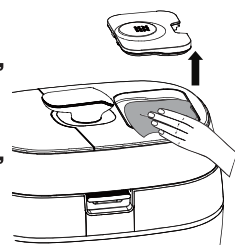
## 七 用后清洁

**注意：**请务必先拔下电源插头，待锅体冷却后再清洗保养。切勿将器具直接浸入水中清洗！

## ● 锅盖的清洗

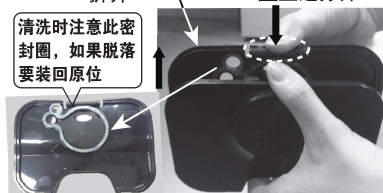
◆ 将蒸汽盖向上取出，然后用湿软布将蒸汽盖、蒸汽槽中的脏污擦拭干净（如右图），（蒸汽盖可用清水清洗，洗净后再装回原位）。

◆ 将‘开合旋钮’旋至‘□’标示处，再按‘开盖按钮’将锅盖打开，然后用湿软布将锅盖内侧擦拭干净，内锅盖可拆下来清洗。



## 蒸汽上下盖的拆卸方法

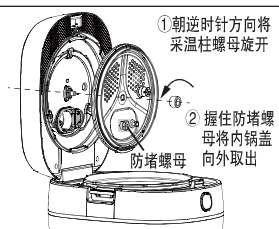
- ① 用手往下按此处，将蒸汽上下盖上边分开
- ② 再将此蒸汽下盖向上抽出即可拆开



清洗时注意此密封圈，如果脱落要装回原位

## 内锅盖的拆洗方法：

将采温柱螺母逆时针方向旋出，再用手握住防堵螺母向外取出内锅盖，用温水或温水加清洁剂清洗并擦干后，按拆下的方法装回原位。  
（内锅盖取出时需将开合旋钮旋到‘□’位置）



内锅盖上的限压阀、防堵螺母、止开阀可以单独拆下来清洗，洗净后再装回原位。

## 拆限压阀的方法

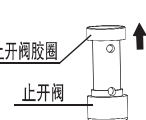


## 拆防堵螺母的方法



## 拆止开阀的方法：

先拆下止开阀上的小胶圈，再从止开阀口处取出止开阀，将这些零部件清洗干净后装回原处，一定要装到位。（一般情况下请不要拆开止开阀）



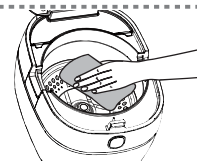
● 清洗内锅（内锅要轻拿轻放，避免碰撞后变形；食物食用完后应及时清洗，不宜长时间浸泡）

◆ 内锅宜用温水或温水加清洁剂清洗，为了不损伤内锅，请不要敲打或摩擦内锅，不要把勺子或餐具放进内锅，不要用手去污粉、钢丝球或尼龙刷等摩擦性大的东西擦洗内锅。

## ● 清洁线圈盘座

◆ 饭粒或其它杂物可能会附着在线圈盘座上，可用干软布擦掉。

（注意：不能用硬物敲打线圈盘座。）



## ● 清洗储水盒及锅体

◆ 将储水盒从锅身上向上拿起，用清水清洗干净后，按照取下的方法装回原位。

◆ 最后用干抹布将锅体内外侧的水珠擦拭干净，放置在干燥通风处，以备下次使用。



储水盒的拆卸方法

朝垂直方向向上拿起即可

八 环保清单

| 部件名称    | 有害物质  |       |       |                   |               |                 |
|---------|-------|-------|-------|-------------------|---------------|-----------------|
|         | 铅(Pb) | 汞(Hg) | 镉(Cd) | 六价铬<br>(Cr ( VI)) | 多溴联苯<br>(PBB) | 多溴二苯醚<br>(PBDE) |
| 上盖组件    | ○     | ○     | ○     | ○                 | ○             | ○               |
| 电磁铁*    | ×     | ○     | ○     | ○                 | ○             | ○               |
| 把手组件    | ○     | ○     | ○     | ○                 | ○             | ○               |
| 内锅盖组件*  | ○     | ○     | ○     | ○                 | ○             | ○               |
| PCBA板组件 | ×     | ○     | ×     | ○                 | ○             | ○               |
| 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。

○：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。

九 常见故障的判别与维修

| 问题               | 可能的原因                    | 处理方法                                    |
|------------------|--------------------------|-----------------------------------------|
| 开合旋钮旋不动，导致锅盖无法打开 | 锅内有压力未排完                 | a.待锅内压力自动排完<br>b.按快速排气键将气排完             |
|                  | 锅内压力已排完，但止开阀因太脏被粘住不能自动下降 | a.按止开阀按钮，使止开阀下降<br>b.再次使用前，请先清洗并擦拭干净止开阀 |
| 食物煮不熟            | 电网无电                     | 检查电路                                    |
|                  | 烹饪时间太短或压力太低              | 建议增加烹饪时间或压力                             |
| 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                                    |
| 限压阀强烈排气          | 由于压力控制失常，造成排气            | 送苏泊尔维修部                                 |
|                  | 限压阀未正确安装在阀座上             | 将限压阀正确安装在阀座上                            |
| 止开阀开始大量排气，后不排气   | 锅内排冷气                    | 正常现象                                    |
| 止开阀持续排气          | 止开阀孔内有异物或止开阀被卡住          | 清理异物，并将锅盖合到位                            |

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：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

商场名称：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

邮编：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

商场盖章：\_\_\_\_\_

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：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

商场名称：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

邮编：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

商场盖章：\_\_\_\_\_

邮编：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

|                             |              |              |
|-----------------------------|--------------|--------------|
| 密封圈泄压                       | 由于控制失常，造成泄压  | 送苏泊尔维修部      |
| 无法合盖                        | 热锅，锅内有热蒸汽压力  | 待锅内稍微冷却      |
|                             | 开合旋钮位置不正确    | 将开合旋钮旋至‘☐’位置 |
| 开盖旋钮在‘☐’位置时仍能正常工作(开盖收汁功能除外) | 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传感器故障    | 送苏泊尔维修部      |
| 显示屏显示E10                    | 无锅           | 放入正确锅具       |

十 售后服务

提供三年的保修

苏泊尔电压力锅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。

· 客户意见栏 ·

客户签名：\_\_\_\_\_

请用户购买时认真填写该卡，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档案，为您的产品实行跟踪服务。

**SUPOR**

该卡请寄回本公司顾客服务部  
将反馈卡回执本公司请寄：  
浙江省杭州市高新技术产业区滨安路501号 (310052)  
顾客服务部

· 维修状况登记栏 ·

| 维修日期 | 维修情况 | 经手人 |
|------|------|-----|
|      |      |     |
|      |      |     |
|      |      |     |
|      |      |     |