

版本号: SM361-1608

执行标准: GB 15066-2004 《不锈钢压力锅》

GB/T 32147-2015 《家用电磁炉适用锅》

GB 9684-2011 《食品安全国家标准 不锈钢制品》

主体部分不锈钢类型: 奥氏体型不锈钢

压力锅生产许可证号: 鄂XK16-203-00001

商标持有人: 浙江苏泊尔股份有限公司

地址: 浙江玉环大麦屿经济开发区

制造商: 武汉苏泊尔炊具有限公司

地址: 武汉市汉阳区彭家岭368号 邮编: 430051

全国服务电话: 400-8899-717

产地: 湖北·武汉

网址: www.supor.com.cn

使用说明书

蓝眼不锈钢压力锅



扫一扫
码上
涨厨之

使用前仔细阅读使用说明书

SUPOR 苏泊尔

有巧思 无难事

目录

关于苏泊尔压力锅.....2

使用压力锅的安全原则.....2

压力锅使用注意事项.....3

首次使用指南.....4

如何安全使用苏泊尔压力锅.....4

产品信息.....7

产品特点.....8

产品结构和作用.....8

压力锅的清洁保养及维护.....10

使用中常见问题的处理（疑难解答）.....11

烹饪时间参考表.....13

装盒清单.....14

感谢您购买苏泊尔产品

敬请留意

- ◇使用前 请仔细阅读本说明书。
- ◇阅读后 熟记操作方法，并妥善保管。
- ◇产品如有改动，恕不另行通知。
- ◇注意：由于未遵守本使用说明书中所提及的注意事项，由此所产生的任何故障和损失不在厂家的保修范围内，我厂亦不承担任何法律责任。请妥善保管好所有说明及相关文件。如有疑问，请与当地苏泊尔炊具客服中心或经销商联系，我们真诚期待您的宝贵意见和建议。

关于苏泊尔压力锅

压力锅又叫高压锅，目前主要有普通铝合金压力锅、不锈钢复合底铝合金压力锅以及不锈钢压力锅。它以独特的高温高压功能设计，大大缩短了烹饪的时间，节约了能源。苏泊尔作为压力锅GB15066-2004、GB13623-2003两大国家标准的主要起草者之一，始终坚持为您的家居生活增添健康、安心的产品，是您值得信赖的炊具专家。

使用压力锅的安全原则

- 请仔细阅读本使用说明书。
- 压力锅的零部件不能随意更换，切记苏泊尔牌压力锅仅可使用本公司相同产品的零件。
- 请勿直接接触高温表面，应使用手柄和限压阀柄。
- 切勿在限压阀上增加重量或用其他重物代替限压阀。
- 切勿让压力锅干烧，用于油炸或烧干水分。
- 仅可在位置稳定的加热源上使用压力锅，不允许移动锅内还有压力的压力锅，移动盛有滚烫液体的压力锅时要加倍小心。
- 使用压力锅不能无人看守，特别在接近儿童的地方要严加看管。
- 如果压力锅使用出现异常，安全装置无法正常工作或动作时（如有磕碰或损坏变形迹象），应立即停止使用，并送苏泊尔维修服务站检修，不得自行修理。
- 对于不同的食品应按照说明书中限制容量的要求进行烹调，对于苹果酱，大麦粉，通心粉等会产生各种泡沫并突然隆起飞溅的食品，应避免使用。
- 待煮好食物，锅内压力完全没有后方可打开压力锅。
- 烹饪压力下会膨胀且有皮的肉（如：牛舌）后，不要在皮膨胀时切割肉，以避免汤汁溅出导致烫伤。

蓝眼不锈钢压力锅

- 使用前应检查排气管、防堵罩是否堵塞。
- 未成年人不得使用压力锅。
- 本产品不可在微波炉、烤箱等炉具中使用。
- 除家庭烹饪外，不可将压力锅作其他用途，尤其是高压油炸。
- 除使用说明中规定的保养之外，不要改动任何的安全装置。
- 使用不当有可能造成伤害，请按照使用说明书正确使用。
- 各阀所具有的橡胶制品与密封胶圈（使用寿命为1-2年）均为消耗品，请适时更换。
- 本产品**在煮稀饭、绿豆及汤汁类易产生泡沫的食物时，当限压阀开始排气时，请立即关小火或将加热源功率调至1kw以下，否则会出现米浆及汤汁喷溅的情况。
- 应保存好本使用说明书。

压力锅使用注意事项

△切勿干烧

干烧压力锅，排气管没有蒸汽出来，因此，限压阀无动作。干烧易使密封胶圈损伤，也易使手柄等部件损坏，所以不允许干烧。

△请不要放入太多的材料，不要使用过大火力

一次烧煮的量，包括材料、水和调料，最多不能超过使用说明书中规定的最大容量。特别是烧煮易膨胀的豆类及易起泡的粥等食物时，食物和水的总量不能超过锅身高度的二分之一。同时，烹煮过程中，当限压阀排气时，马上将火力调至最低进行烹煮，直至食物煮熟。

△不要使用苏打，大量的油、酒精等

苏打等易突发生很多气泡的食物，以及大量的油、酒等，会影响锅的安全性能，请避免使用。另外，烧煮粘性食物时，最好使用其他盖子，不加压力操作。

△在加热过程中不要移动锅身

如果加热过程中突然拿掉限压阀或者打开锅盖，或者摇晃锅身，

蓝眼不锈钢压力锅

都会使蒸汽、甚至米浆等液体喷出。所以请不要在加热过程中突然拿掉限压阀或摇晃锅身，甚至移动锅身。

△除限压阀以外的地方排气时，必须马上关掉加热源

如果加热过程中出现排气管堵塞，安全阀或泄压安全窗，甚至其他地方，会出现排汽现象。此时，应迅速关掉加热源，不要触碰甚至移动压力锅，等待锅内压力下降，直至锅内压力全部释放才可进行下一步动作。

△排掉全部蒸汽后，才可打开盖子

压力锅使用后，即使关火了，锅内仍有一定的压力，因此，必须在确认没有压力后才能打开锅盖。

首次使用指南

请先详细参阅所有说明，尤其注意“使用压力锅的安全原则”。

从锅身中取出所有附件。在压力锅使用前，将锅壁上的所有标贴去除干净，然后注入冷水至锅身一半高度，按“如何安全使用苏泊尔压力锅”第2，3，4点要求关合锅盖加热，直到限压阀排气后保持10分钟，以便除去新锅气味。待冷却后打开锅盖，倒去水份，并擦拭干净。（图1）

如何安全使用苏泊尔压力锅

1、容量

加入食物和液体时，请使用沸腾时能产生蒸汽的液体，如水、汤、汁、酒。无论使用何种规格的压力锅，食物和水的总量不能超过锅身高度的三分之二（图2），当烹饪易膨胀的食物时，例如：汤、粥或脱水蔬菜，不能超过锅身高度的二分之一（图3）。

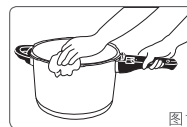


图1

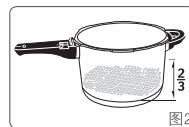


图2

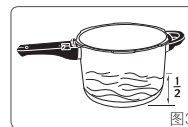


图3

2、使用前检查

每次使用前，要打开防堵罩，向着光源认真检查排气管是否畅通、清洁，检查安全阀、防堵罩是否清洁。若有堵塞，必须清洁畅通。检查密封胶圈是否在正确位置。具体方法见“压力锅的清洁保养及维护”部分第2，3，4，5点。

3、关合

关合时将锅盖上靠近手柄左侧的“|”标记与锅身下手柄的“▲”标记对正，扣好锅盖、锅身，然后顺时针扳动上手柄。

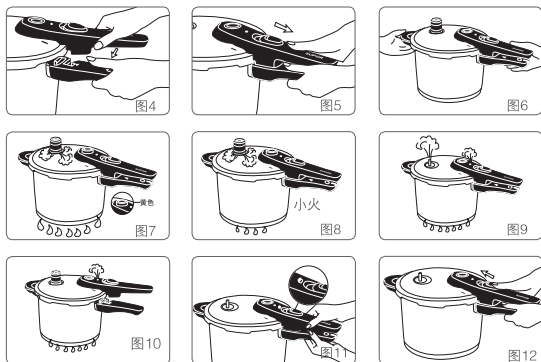
YWL系列产品：当听到“咔嗒”一声清脆的响声，表明锅盖已扣合到位，即可开始烹饪（图4、5）。

YWS系列产品：合盖时无“咔哒”声，顺时针扳动至上手柄不能再转动，这时上下手柄应完全对齐，以示完全关合。

必要时，尤其是新锅及大规格锅关合时可用手按住锅盖，这样有助于关合。

注意：

在合盖时如果止开杆突然上升将不能关合锅盖，这时必须让止开杆下降后才能转动锅盖。



4、加热

加热前，移动放置压力锅时，要两只手分别托着下手柄和副柄（图6），且应小心端起、放下，不要拖动。

为了更好地保护压力锅手柄，请确保压力锅要平放在炉具上。使用电炉时应选用直径与锅底相当或略小的电炉；用明火加热时，确保火焰不要卷烧锅壁，以避免灼热烧坏手柄。

加热时，上手柄前端小孔（止开杆及手柄两侧边开槽处）周围有蒸汽排出，稍后止开杆自动上升密封，显示阀自动上升，说明锅内已有压力。当显示阀处于黄色区域且蒸汽稳定地由限压阀处排出时（图7），应立即调低火力（图8），保持限压阀间歇排汽，参照“烹饪时间参考表”，直到烹饪食物变熟为止。

注意：

- 1、未扣上限压阀时，加热时间较长后，止开杆上升属正常现象（图9）。
- 2、如果在上下手柄没完全关到位的情况下马上加热，有可能使蒸汽不断跑出导致上手柄发烫，应使其自然冷却后按正确方法操作（图10）。

5、冷却降压

食物烹饪完后，应关闭加热源，等待锅在室温下缓慢自然的释放压力。

注意：

不要将压力锅还在高温状态下放到水里冲，尤其是手柄处，因为手柄极冷极热交替，容易出现开裂现象。

6、打开锅盖

等止开杆和显示阀下降到原位时才可打开锅盖，开盖前先拿掉限压阀，并确认排气管处无蒸汽排出。

YWL系列产品：开盖时先按照手柄上开盖标记“台”将推扭往右推，直至推不动，然后同时将锅盖上手柄向右逆时针转动，待锅盖上的“|”标记与锅身下手柄标记“▲”对正时，即可打开锅盖（图11，图12，图13）。

蓝眼不锈钢压力锅

YWS系列产品：开盖时直接将上手柄向右逆时针转动，直至锅盖上的“|”标记与锅身下手柄标记“▲”对正时，即可开盖。

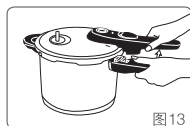


图13

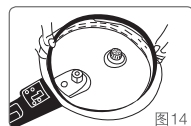


图14

注意：

- 1、打开锅盖时，转动上手柄的手不要往上用力，要在水平方向拉动，以免用力不当损坏制件。
- 2、建议每次使用后，在锅完全冷却前打开锅盖，以防止锅内负压影响锅盖开合。

产品信息

蓝眼不锈钢压力锅产品适宜在以下的加热源上使用。



明火



电炉



电磁炉



卤煮

请使用电磁炉烹饪区域与锅具底部接触平面直径相适应的电磁炉
本品根据国家标准GB15066-2004《不锈钢压力锅》设计。

YWL系列产品：

规格	20cm	22cm	24cm
容量	4.5L	6.0L	7.5L
工作压力	100kPa	100kPa	100kPa

蓝眼不锈钢压力锅

YWS系列产品：

规格	20cm	22cm	24cm
容量	4.0L	5.2L	7.0L
工作压力	90kPa	90kPa	90kPa

产品特点

通用特点

- 示压蓝点技术，高低压看得见，省心更安全
- 欧式外观，简洁美观大方
- SUS304不锈钢基材，健康耐用，品质生活

YWL系列特点

- 100kPa加压提速系统，高效烹饪，节能省时更美味
- 火焰磁力聚能环锅底，节能耐用，导热迅速
- 人性化通针设计，即时清理，方便无忧
- 推钮式安全开合锁定系统，闭合到位提示音，安全更贴心

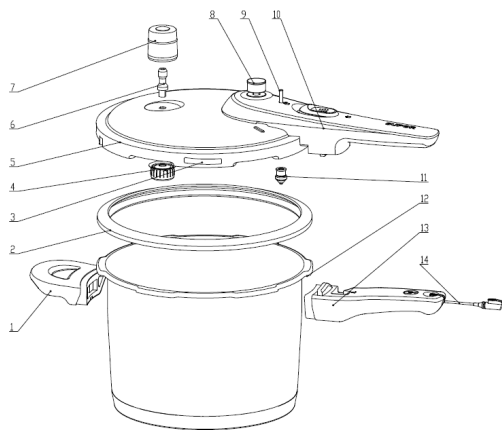
YWS系列特点

- 90kPa高压设计，高效烹饪，方便快捷
- 磁力聚能环锅底，节能耐用，导热迅速

产品结构和作用（图示为YWL系列产品）

- 1、**副柄：**移动锅具时使用。
- 2、**密封胶圈：**完全密封的作用，安装简单，密封性能良好，安装时须擦拭干净，不能有异物。
- 3、**安全窗：**当压力超高时，密封圈从此处挤出，释放压力，保证安全。
- 4、**防堵罩：**具有安全可靠、安装简单的防堵罩，使排气管不易堵塞，排汽通畅。
- 5、**锅盖：**采用优质不锈钢制成，与锅身扣合到位后才可使用，开合标记为“|”。

- 6、**排气管**：压力锅蒸汽出口装置。
- 7、**限压阀**：工作压力的调节装置。
- 8、**显示阀**：指示锅内压力状况，有压力时上升，无压力时自动下降。
- 9、**止开杆**：当锅内压力有压力时，此杆上升，没有压力时，此杆下降。
- 10、**上手柄**：打开和关合锅盖的作用，其内部装有开盖和合盖的安全机构。
- 11、**安全阀**：当锅内超压时自动排汽，保证安全。
- 12、**锅身**：三层复合底部，导热性好，可用于电磁炉。
- 13、**下手柄**：移动锅具时使用，上有开合盖标记“▲”。
- 14、**通针**：当排气管内存在异物时，使用通针清洁排气管。（YWS系列无通针）



压力锅的清洁保养及维护

1、清洗

使用压力锅后，应将食物及时取出。每次使用后应及时清洗擦干，以免残留的食物尤其是酸碱物质腐蚀锅体。

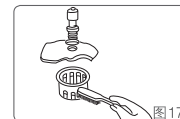
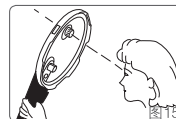
清洗压力锅宜用热水或清水加清洁剂，不要用钢丝球等磨损性大的东西擦洗。尤其清洗锅盖时更要小心，以免损坏橡胶部件。

2、限压阀、排气管及防堵罩

每次使用完毕后，取下限压阀检查是否有积垢，如有，需清洗干净；打开防堵罩对着光源，检查排气管孔和防堵罩有无堵塞。如有堵塞。

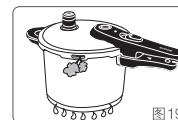
YWL系列产品：可从下手柄上取下通针清洁排气管孔内异物，并用热水、刷子清洗防堵罩（图15、图16、图17）。

YWS系列产品：无通针，请用热水、竹签、刷子清洗。



3、安全阀

每次使用后检查安全阀是否清洁，需要清洗时可用热水冲洗，排除堵塞（图18）。若觉得无法排除阻塞，则需要更换。



蓝眼不锈钢压力锅

4、密封胶圈

使用后应用热清水加清洁剂清洗，洗后正确放入锅盖的适当位置。

注意：

- 1、请不要挤压密封胶圈，防止密封胶圈变形（图14）。
- 2、建议密封胶圈的使用时间不要超过两年。

5、止开杆

检查止开杆能否活动自如。如不能活动，应予以清洗。可从锅盖内侧对着止开杆冲洗或锅盖外侧上手柄小孔处冲洗止开杆，如不清洁，应反复予以清洗（图19）

6、保存

压力锅在使用后，应清洗干净保存。保存时，建议锅身锅盖打开存放。

使用中常见问题的处理（疑难解答）

现 象	可能的原因	处理方法
上手柄前端压力显示阀和止开杆不上升，压力锅不上压	1、炉具火力不足	加大火力
	2、锅内水分不足或干烧	加热时间短可立即加水，不可长时间干烧，如已长时间干烧后必须送苏泊尔维修服务站处理
	3、锅盖、锅身上下手柄没对正、没完全关到位 YWL系列产品，推扭没有回到规定位置	YWS系列产品：冷却后关合锅盖，转动上手柄直到上下手柄完全对齐（参见如何安全使用苏泊尔压力锅第3点）
		YWL系列产品：冷却后关合锅盖，转动上手柄直至“咔哒”一声（参见如何安全使用苏泊尔压力锅第3点）

蓝眼不锈钢压力锅

	4、密封胶圈没有清洗干净，表面垫有米粒等杂物	清洗密封胶圈（参见压力锅的清洁保养及维护第4点）
蒸汽从锅盖下侧喷出	1、密封胶圈没有清洗干净，表面垫有米粒等杂物	清洗密封胶圈（参见压力锅的清洁保养及维护第4点）
	2、密封胶圈变形或老化失效	更换密封胶圈
	3、锅盖、锅身上下手柄没对正、没完全关到位 YWL系列产品，推扭没有回到规定位置	YWS系列产品：冷却后关合锅盖，转动上手柄直到上下手柄完全对齐（参见如何安全使用苏泊尔压力锅第3点）
		YWL系列产品：冷却后关合锅盖，转动上手柄直至“咔哒”一声（参见如何安全使用苏泊尔压力锅第3点）
	4、锅盖或锅身受损变形	送苏泊尔维修服务站
限压阀处喷出大量的汤汁或米浆	1、火力过大	应立即减小火力（尤其是煮粥及绿豆时，限压阀排气后应马上将火力减至最小）
	2、煮食容量过多	按使用中限制的容量要求
压力显示阀和止开杆没有下降，无法打开锅盖	1、锅内还有压力，不能打开	必须降压后拿掉限压阀
	2、如已确认锅内无压力且蒸汽已放出的情况	送苏泊尔维修服务站
	1、锅盖“ ”标记与下手柄“▲”标记没对正	按“如何安全使用苏泊尔压力锅”第3点正确关合

蓝眼不锈钢压力锅

无法关合锅盖	2、合盖时可能由于锅内有热气使止开杆突然上升而使锅盖无法关合到位	待止开杆下降后按“如何安全使用苏泊尔压力锅”第3点正确关合
	3、止开杆没有在正确位置	将止开杆放在正确位置
	4、可能由于跌落或碰撞造成变形	送苏泊尔压力锅维修服务站
安全阀强烈排汽	1、排气管堵塞使锅内压力超过安全压力	应立即关掉加热源，等锅内汽体排尽后打开锅盖检查堵塞原因，并排除故障。清洗排气管、安全阀
	2、限压阀上施加重物	严禁此操作
	3、安全阀失效	送苏泊尔维修服务站更换
止开杆上升后，有明显漏气的现象	1.安全阀密封不良	1.清洗安全阀 2.检查密封垫是否丢失，如丢失则需送苏泊尔维修服务站
密封胶圈从锅盖侧边安全窗部挤出排汽	密封胶圈用久老化失效	更换密封胶圈
	使用不当造成锅内压力超高（图19）	送苏泊尔维修服务站

烹调时间参考表

食物	食物量	水量	限压阀稳定排汽后小火时间	冷却后熟的程度	备注
米饭	400g	适量	3-5分钟	饭熟	
排骨	500g	1kg	5-7分钟	脱骨	
猪肘	750g	0.9kg	12-17分钟	脱骨	切刀花
牛肉	1000g	0.9kg	10-13分钟	熟	3厘米块

蓝眼不锈钢压力锅

鸡	850g	1.2kg	10-13分钟	脱骨	整鸡
鱼	500g	0.5kg	3-5分钟	熟	
黄豆	250g	0.5kg	6-8分钟	较烂	
羊肉	500g	0.6kg	15-20分钟	熟	
土豆	250g	0.4kg	6-8分钟	较烂	
胡萝卜	200g	0.3kg	3-5分钟	熟	
粽子	1500g	0.8kg	18-23分钟	熟	
玉米	400g	0.3kg	3-5分钟	熟	

装 盒 清 单

- 1、限压阀.....1套
- 2、锅身及其零件.....1套（已装配）
- 3、锅盖及其零件.....1套（已装配）
- 4、使用说明书.....1本
- 5、售后服务卡（含意见反馈卡及保修卡）.....1本
- 6、合格证.....1张

备注：

封面产品图片仅供参考，产品以包装内实物为准