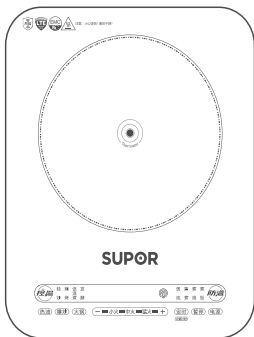


SUPOR 苏泊尔

电磁炉

型号: C22-ID72E

使用说明书



微信扫一扫
海量食谱 售后无忧



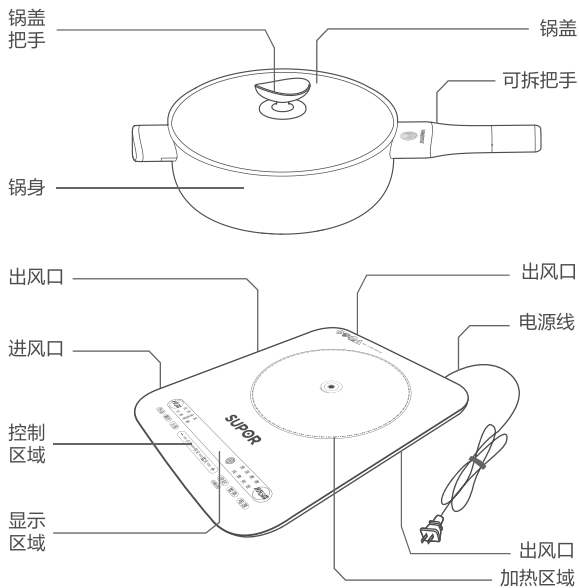
安装苏泊尔APP
美食妙招 码上来

一、产品结构	01
二、安全注意事项	02
三、电路原理图	04
四、基本参数	04
五、使用说明	04
六、常见故障的判别与维修	10
七、安全保护装置	11
八、炉体清洁	11
九、环保清单	12
十、售后服务	13

承蒙惠顾苏泊尔产品，为了您能更好的使用我们的产品；
使用前请仔细阅读此说明书，并妥善保管。
产品以包装实物为准，若有改型，恕不另行通知。

一、产品结构

产品结构 | 产品图以实物为准



二、安全注意事项



禁止标志



注意标志



小心烫伤

当您使用该产品时，特别注意以下内容：



应将电磁炉水平放置，不可紧贴墙面或物体，周边间隙至少10cm以上。



请使用容量大于等于10A的专用插座，使用时切勿与其它电器同时使用一个插座。



如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。



电磁炉的微晶面板承重是有限的，请不要让面板承受大力冲压或重压以及锐器划伤。



请经常保持电磁炉的清洁，以免杂物等进入风扇内，导致机体失灵。



本产品如有故障，请不要擅自修理。请尽快与苏泊尔特约维修点联系，我们将热情为您服务。



使用心脏起搏器的用户请勿使用本产品，或有使用其他的医疗仪器时，请咨询医生后方可使用，以免出现危险。



电磁炉使用过程中和使用完成后，请注意保持清洁，做好炉体的防虫、防尘、防潮保护，避免蟑螂等进入电磁炉内部造成电路板短路；长期不使用时，建议清洁后套上塑料袋收存。



以免性能受到影响，请使用配赠的锅具，若无配赠锅具，建议使用底部平坦直径大于100mm而小于260mm的铁磁材料锅具或磁性感应材料复底锅，具体可参考说明书使用器皿。



使用时请将锅具放置在电磁炉微晶板加热圈中央。



电磁炉长时间不工作时，需拔掉电源插头。



当电网有干扰信号或者内部器件温升过高时，磁炉会出现短暂的功率下降或短暂停止加热的情况。



请勿在潮湿或靠近火焰的环境下使用电磁炉。



请勿将电磁炉放置于铁板、铁桌或不锈钢桌面上使用。



请勿在装载锅具或未断开电源的状态下搬运电磁炉。



请勿直接将电磁炉用水冲洗或浸入水中刷洗；请勿将锅浸泡在水中清洗，锅具建议冲刷清洗，清洗时请勿使用钢丝球。

-  请勿直接将电磁炉用水冲洗或浸入水中刷洗;请勿将锅浸泡在水中清洗, 锅具建议冲刷清洗, 清洗时请勿使用钢丝球。
-  请勿使用铁铲操作, **建议使用木铲、硅胶铲或尼龙铲。**
-  请勿让儿童单独操作, 以免烫伤等危险发生。
-  请勿将诸如刀、叉、调羹、锅盖与铝箔等金属物品放置在面板上(因它们会变热)。
-  请勿以纸张、布等物品垫在面板上间接加热, 以免锅底温度过高引起燃烧。
-  请勿在地毯或台布上使用电磁炉, 以免阻塞吸气或排气口, 影响散热;要使用时, 请在电磁炉下面加上硬卡纸。
-  请勿加热罐头等密封容器盛装的食品, 否则会因容器内空气受热膨胀而引起爆炸。
-  电磁炉配赠的锅具只能放在电磁炉上使用, 锅具不能在燃气灶以及其他明火加热产品上使用。
-  请勿将电磁炉放置在燃气灶上使用(磁力线会将燃气灶的铁质金属件加热), 以免发生意外。
-  电磁炉不能插入铁丝等异物或堵塞排气口及吸气口, 以免发生危险。
-  请勿空锅干烧或加热过度, 避免锅具变形损坏, 以及避免透明面板可能出现变色或掉色致使颜色不可恢复等现象。
-  请避免碰撞面板, 如果该表面有裂纹, 关掉器具以避免可能出现的电击。
-  禁止把配锅放到洗碗机等带有碱性清洗及活性剂的自动清洗设备清洗。



警告:烹调过程中或烹调结束后, 电磁炉面板的烹饪区域留有余热, 请勿触碰, 小心烫伤。



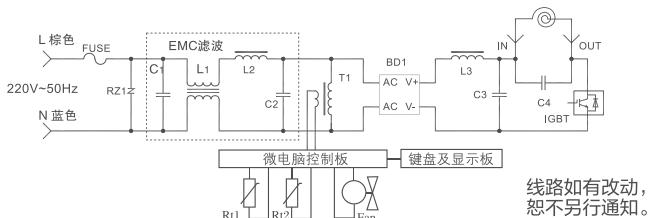
锅具把手在烹调过程中或烹调结束后留有余热, 请勿触碰, 小心烫伤。

- 包装物的处理: 产品的包装物丢弃时, 应交由当地的回收机构或类似部门回收处理, 切勿随意丢弃!
- 产品的处理: 产品无法再修理和打算丢弃时, 应交由当地的回收机构或类似部门回收处理, 切勿随意丢弃!

锅具使用温馨提示:

- 1、建议使用非碱性清洗剂、软布等清洁。
- 2、建议日常保持干燥, 远离酸碱液体。
- 3、若有磕碰后损伤/涂层脱落现象, 请及时更换新配锅。

三、电路原理图



四、基本参数

产品以包装实物为准, 若有改型, 恕不另行通知

型号	能效等级	额定电压	额定频率	额定功率
C22-ID72E	3级	220V~	50Hz	2200W
能效等级依据: GB21456-2014				
执行标准: GB4706.1-2005 GB4706.29-2008				

五、使用说明

1. 用前准备

- ① 清洁锅具和炉体
请确保锅底和炉体没有水渍、饭粒等杂物。
- ② 锅具放在电磁炉加热区中心位置。
- ③ 确保电源线插头与插座接触良好。



2. 开机显示及功能选择

- ① 插上电源插头，蜂鸣器鸣叫一声，所有LED指示灯和数码管同时亮起后同时熄灭，电源指示灯闪烁（亮0.5秒、熄0.5秒），电磁炉处于待机状态。
- ② 按“电源”键一次，蜂鸣器鸣叫一声，电源指示灯亮，电磁炉处于开机状态，风机开始转动。此时按功能键可以选择功能，选择好功能后，当前功能灯亮，电磁炉将按该功能既定的程序进行工作。如果连续一分钟没有选择功能，则自动返回待机状态，蜂鸣器鸣叫一声。

3. 精控配对

- ① 每个精控锅具有“默认”和“唯一”两个通讯地址，如果在同一环境下只有一台电磁炉和一个精控锅具可以无需配对直接使用；否则首次使用时需要精控锅具和电磁炉一对一进行地址配对且需要手动进入配对模式。
- ② 电磁炉先在省电或待机状态下长按“-”键5秒进入配对模式。电磁炉在配对模式下“精控状态”灯快速闪烁，数码管显示E22并流水灯闪烁，精控锅具取下电池，等待约半分钟后再次装上电池后即可进入配对模式，配对成功后，“精控状态”灯长亮，数码管显示“00”，蜂鸣器长鸣1秒，并自动保存配对地址，3秒后自动退出配对模式，以后无需再次配对。

4. 精控功能

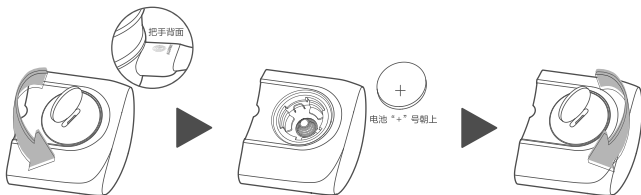
- ① 精控功能通过在锅具的测温装置检测锅底和锅内蒸汽温度，然后将温度值通过无线方式发送到控制板，从而实现精确和快速的温度检测。
- ② 所有功能优先使用精控锅具的温度控制烹饪过程，当检测到无线连接断开30秒钟后切换为微晶面板传感器温度控制模式，精控锅具重新连接后切回精控温度控制模式。
- ③ 当检测到锅内食物溢出时停止加热30秒。

5.精控指示

- ① 当选择功能工作时，精控自动连接，电磁炉“精控信号灯”快速闪烁，连接成功后，电磁炉“精控信号灯”常亮；无连接时，电磁炉“精控信号灯”不亮。
- ② 当锅具内电池电压低时，电磁炉选择功能后开始加热，前5S数码管显示EE，此时提示需更换锅内电池；当锅内电池电压即将耗尽时，电磁炉“精控信号灯”红灯闪烁，此时提示需立即更换电池，否则精控将失效。

更换电池方法：

- ① 用硬币或一字螺丝刀逆时针打开位于把手背面的电池盖，取下电池盖。
- ② 取出电池更换，等待约半分钟后装入新电池，电池型号为CR2450，安装时电池“+”号朝上。
- ③ 盖上电池盖，用硬币或一字螺丝刀顺时针按压旋转锁住电池盖。



6.烹饪步骤

开机

- 接通电源，“电源”指示灯闪烁，按【电源】键后，选择相应功能键，电磁炉进入选定工作状态。
- 按下【电源】键后约1分钟未按功能键则自动关机。

电源

关机

电源

- 在启动状态下，按下【电源】键即可关机。

火力调节

— ■■■ 小火 ■■■ 中火 ■■■ 猛火 ■■■ +

- 选择功能后，按【+】、【-】键、向着加号方向或反方向滑动滑条相应位置均可进行火力调节。

定时/火锅计时

- 选择煲炖、蒸煮、煮粥或煮饭功能，默认显示定时时间，定时灯常亮，此时按“+”、“-”键或滑动滑条可以调节定时时间，数码管闪烁，设置完毕5秒后停止闪烁。定时时间到或设置定时时间0，烹饪结束，进入保温，显示“b”。
- 选择轻炒、煎烤、低温煮或发酵功能，默认设定温度，按下“定时”键，定时灯常亮，进入定时设置状态，数码管闪烁，设置完毕5秒后停止闪烁，轻炒、煎烤和低温煮功能切换到温度显示。
- 选择爆炒功能，默认设定功率，按下“定时”键，定时灯常亮，进入定时设置状态，数码管闪烁，此时按“+”、“-”键或滑动滑条可以调节定时时间。设置完毕5秒后停止闪烁，切换到功率显示。
- 选择火锅功能，默认设定功率，按下“定时”键，定时灯常亮，进入计时设置状态，5秒后切换切换到功率显示。
- 单击“+”、“-”键定时时间调节：
 - a、在30分钟以下时，调整精度为1分钟。
 - b、30-60分钟时，调整精度为5分钟。
 - c、60分钟以上时，调整精度为10分钟。

定时
火锅计时

- 时间确认方式（2种）
 - a、时间调节过程中，连续5秒钟后无按键操作，则自动确认时间。
 - b、时间调节过程中，5秒钟内按“定时”键，则手动确认时间。
- 当定时时间设置好后，以分钟为单位进行倒计时，当时间为“0时：00”分时，蜂鸣器鸣叫10声后，如果在手动功能档，则自动关机；如果在自动功能档，则进入保温状态(数码末位显示b，保温时间为2小时，2小时后自动关机)。

暂停

[启动暂停功能]

- 烹饪过程中按【暂停】键，停止加热。

[取消暂停功能]

- 再次按【暂停】键，恢复加热。

[自动关机]

- 暂停状态下停止加热，5分钟无操作自动关机。

暂停

7.烹饪功能操作说明

功能名称	功能用途及用法	功能选择
轻炒	用于各类轻炒需求，数码屏显示设定的温度210℃，可通过按火力调节键调节温度高低。	需通过触摸“控温”键来选择。
煎烤	用于各类煎烤需求，数码屏显示设定的温度195℃，可通过按火力调节键调节温度高低。	需通过触摸“控温”键来选择。
低温煮	用于各类低温煮菜需求，数码屏显示设定的温度55℃，可通过按火力调节键调节温度高低。	需通过触摸“控温”键来选择。
发酵	用于发酵需求，数码屏显示设定的温度36℃，可通过按火力调节键调节温度高低，温度调节范围30℃-40℃。	需通过触摸“控温”键来选择。
煲炖	用于煲炖需求，数码屏显示设定的默认时间2小时，可通过[定时/火锅计时]键调节定时设置，设置方法见定时功能。	需通过触摸“防溢”键来选择。
蒸煮	用于蒸煮需求，数码屏显示设定的默认时间1小时，可通过[定时/火锅计时]键调节定时设置，设置方法见定时功能。	需通过触摸“防溢”键来选择。

功能名称	功能用途及用法	功能选择
煮粥	用于煮粥需求，数码屏显示设定的默认时间1小时30分钟，可通过[定时/火锅计时]键调节定时设置，设置方法见定时功能。	需通过触摸“防溢”键来选择。
煮饭	用于煮饭需求，数码屏显示设定的默认时间45分钟，可通过[定时/火锅计时]键调节定时设置，设置方法见定时功能。	需通过触摸“防溢”键来选择。
热油	用于热油需求，数码屏显示设定的温度160℃，可通过按火力调节键调节温度高低。油温到达设定温度点后，自动跳转至爆炒功能。	需通过触摸“热油”键来选择。
爆炒	用于爆炒需求，数码屏显示设定的功率2200W，可通过按火力调节键调节功率大小。	需通过触摸“爆炒”键来选择。
火锅	用于火锅需求，数码屏显示设定的功率2200W，可通过按火力调节键调节功率大小。	需通过触摸“火锅”键来选择。

六、常见故障的判别与维修

序号	常见故障	故障检查
1	在插插头时未听到BI一声，按电源键而无任何反应和显示	① 插头是否脱落？ ② 是否停电？
2	连续发出短促BI声警告后停机	① 使用的锅是否合适？ ② 锅是否摆放在面板中央部位？ ③ 锅底面积直径是否大于10cm以上？
3	使用中突然终止加热	① 四周环境的温度是否很高？ ② 吸气口、排气口是否堵塞？ ③ 保温状态时，表示已达到所设定温度。 ④ 有时是保护装置发生作用，等数分钟至10分钟再确认。
4	（保温）使用中温度无法控制	① 所使用的锅底是否凹凸不平，或中心部位凹陷？
5	精控信号灯  不亮	① 锅具配对是否成功？ ② 锅具是否为匹配锅具？ ③ 电池是否没电？

七、安全保护装置

保护代码	异常现象		异常排除
E 0	电路故障检测功能		手动关机可退出故障状态。
功能指示灯闪烁	无锅或锅具材质不正确		放置材质正确的锅具退出故障状态。
显示不变	功率管过温保护		温度降低到一定值时，恢复加热。
E 2	功率管传感器开（短）路		手动关机可退出故障状态。
E 3	电压过高	过压保护功能	电压恢复正常后继续工作。
E 4	电压过低		
E 5	传感器开路	传感器检测功能	手动关机可退出故障状态。
E 6	传感器短路		
E 7	主传感器失效		
显示不变	锅底过温保护		炉面温度降到一定值时恢复正常加热。
	两小时无人操作保护		两小时无操作自动关机。
电磁炉不启动	小件不启动保护		放置底部10cm以上的锅具正常启动。

八、炉体清洁

清洁前请先把电源线拔离插座，并待电磁炉微晶板冷却后再进行清洗，清洗方式如下：

- ① 面板：面板较脏时，请用湿抹布擦拭；或者先用去污粉或亮光粉擦拭后，再用湿抹布擦拭。
- ② 机体、控制面板：以柔软的湿抹布擦拭，对不易擦拭之油污，可用中性洗洁剂擦拭后，再以柔软的湿抹布擦拭至不留残渣。
- ③ 吸气/排气孔位表面：可用棉花棒将尘埃除去，如油渍，可用牙刷加少许不损器皿的清洁剂小心除去。

九、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	○	○	○	○	○	○
下盖	○	○	○	○	○	○
电源线组件	×	○	○	○	○	○
线圈盘组件	○	○	○	○	○	○
瓷板	○	○	○	○	○	○
瓷板丝印油墨	×	○	○	○	○	○
热敏电阻组件	×	○	○	○	○	○
硅橡胶	○	○	○	○	○	○
螺钉类	○	○	○	○	○	○
PCBA组件	×	○	×	○	○	×
风机	×	○	○	○	○	○
标签、贴纸	○	○	○	○	○	○
本表格依据SJ/T11364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。						

十、售后服务

本产品提供一年包修

产品包修期的认定：

自消费者收到产品之日起（网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票作为证明实际收到产品日期的凭证）开始计算包修期。

注：购买发票和收到产品日期不一致的，以消费者实际收到产品日期为准计算包修期；消费者无法提供收货时间凭证的，按订单支付时间顺延两天计算；

产品用于商业用途包修期为6个月；

三包期内，在家庭使用情况下，非人为导致的产品故障，消费者带上包修证明（网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票，）、故障产品到苏泊尔特约售后服务商处免费维修。

下列情况之一者，不属于包修范围：

- ◆ 消费者因使用、运输、维护、保管不当等原因造成损坏的；
- ◆ 非我公司特约服务网点维修造成损坏的；
- ◆ 消费者自行拆卸造成损坏的；
- ◆ 自行购买、更换非产品原装零配件造成损坏的；
- ◆ 无有效包修证明（网购凭证、有效电子保修卡、有效购买发票），且无法证明属于包修期内的；
- ◆ 三包凭证与维修产品型号不符或有涂改的；
- ◆ 因地震、火灾、水灾等不可抗力造成损坏的；
- ◆ 超出包修期的；
- ◆ 产品使用环境（包括但不限于如电压、湿度、温度、海拔、虫害等）明显超出产品使用说明书要求的；

注：产品制造商有改型的权利，恕不另行通知。

不属于包修范围的产品，将提供收费维修服务，苏泊尔特约售后服务商将热情为您服务。

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，请拨打全国服务热线：400-8899-717，或者关注官方微信公众号：SUPOR苏泊尔，我们将给予您满意的答复。

全国服务热线：400-8899-717

服务商联系方式如有变动，敬请查询www.supor.com.cn苏泊尔官方网站或官方微信公众号：SUPOR苏泊尔。

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

邮编：312071

食品接触材料信息表

本产品适用于接触食品，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
金 属	铸造生铁	炒锅等	GB 4806.9-2016	不得长时间接触pH<5的酸性食品
	冷轧钢DC01	铁皮锅等	GB 4806.9-2016	不得长时间接触pH<5的酸性食品
	不锈钢06Cr19Ni10	汤锅、蒸格、螺钉、铆钉等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS304
	不锈钢10Cr17	汤锅、锅盖、料筒、桑拿盘、蒸屉（蒸格）、包边等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS430
	铝合金YZAL Si10Mg	煎烤锅、汤锅	GB 4806.9-2016	铝合金ADC3 不得直接接触pH<5的酸性食品
涂 层	铝合金3003、3103、3307、1050、5050	汤锅、铆钉等	GB 4806.9-2016	不得长时间接触pH<5的酸性食品
	聚四氟乙烯涂层 (铝合金YZAL Si10Mg基材)	煎烤锅等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换 使用温度不得高于250℃
	聚四氟乙烯涂层(铝合金3003、3103、3307、1050基材)	汤锅、铆钉等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换 使用温度不得高于250℃
玻 璃		玻璃锅盖等	GB 4806.5-2016	
硅 橡 胶		密封圈、硅胶刷、硅胶铲等	GB 4806.11-2016	

注1：产品不宜作为容器长期存储食品，上述部件仅限于本产品对应整机配套使用。

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！

注3：铸造生铁(wt.%)：P≤0.9%,Si:1.25-3.6%,S≤0.05%,Mn≤1.3%,C≥3.3%。

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 _____

维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			

版本号: C22-ID72E:VER2.0



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>