

# SUPOR 苏泊尔

## 电磁炉

C22-ID39

### ■ 目录

|                 |    |
|-----------------|----|
| 一. 使用注意事项 ..... | 01 |
| 二. 使用说明 .....   | 03 |
| 三. 保养和维护 .....  | 06 |
| 四. 售后服务 .....   | 10 |



**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

## 使用说明书

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 使用注意事项



禁止标志



注意标志



小心烫伤

⊘ 当您使用本产品时，特别提醒禁止以下内容：

01. 请勿在潮湿或靠近火焰的环境下使用电磁炉。
02. 请勿将电磁炉放置于铁板、铁桌或不锈钢桌面上使用。
03. 请勿在装载锅具或未断开电源的状态下搬运电磁炉。
04. 请勿直接将电磁炉用水冲洗或浸入水中刷洗。
05. 请勿让儿童单独操作，以免烫伤等危险发生。
06. 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)。
07. 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。
08. 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。
09. 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。
10. 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。
11. 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。
12. 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。
13. 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。
14. 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。
15. 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。
16. 锅具在加热过程中或加热后请勿接触塑胶上盖，以免烫伤塑胶上盖。

⚠ 当您使用本产品时，特别提醒注意以下内容：

01. 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。

## 一 使用注意事项

02. 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。
03. 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。
04. 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。
05. 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。
06. 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。
07. 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。
08. 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。
09. 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。
10. 使用时请将锅具放置在电磁炉微晶板加热圈中央。
11. 电磁炉不使用时，请拔掉电源插头。
12. 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況。



小心烫伤

**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，小心烫伤。



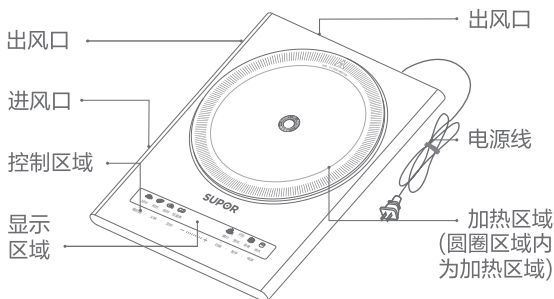
小心烫伤

锅具把手在烹调过程中或烹调结束后留有余热，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！

## 二 使用说明

### ■ 产品结构 | 产品图以实物为准



配件:



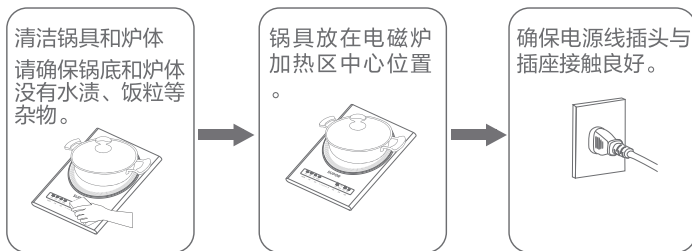
硅胶圈

### ■ 产品规格

产品以包装实物为准，若有改型，恕不另行通知

| 能效等级                | 额定电压  | 额定频率 | 额定功率  |
|---------------------|-------|------|-------|
| 3级                  | 220V~ | 50Hz | 2200W |
| 能效等级依据：GB21456-2014 |       |      |       |

### ■ 用前准备



## ■ 基础功能说明

### 开机

- 接通电源，数码管显示“---”并闪烁，按【电源】键后，数码管“---”常亮，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

- 在启动状态下，按下【电源】键即可关机。

电源

### 火力调节



- 选择功能后，按【+】、【-】键相应位置均可进行火力调节。

### 暂停

- 选择功能后，按【暂停】键，进入暂停状态，停止加热。再次按下【暂停】键，退出暂停状态，恢复暂停之前的状态。

暂停

### 定时

- 选择功能后，按下【定时】键，进入定时状态。
- 定时状态下初次按【定时】键调节分钟位时间，再次按【定时】键调节小时位时间。按【+】、【-】键调节定时时间，以1为单位递加或递减，最长定时时间：9小时59分钟。具体以各产品实际显示为准。
- 时间调节好后，5秒无按键操作自动确认定时时间，或再次按【定时】键确认。
- 手动功能下长按【定时】键可取消定时。

定时

## ■ 烹饪功能操作说明

| 功能名称 | 功能用途及用法                                           | 功能选择        |
|------|---------------------------------------------------|-------------|
| 火锅   | 用于火锅需求，数码屏显示设定的功率H16，可通过按火力调节键调节功率大小。             | 按“火锅”键来选择。  |
| 轻炒   | 用于各类炒菜需求，数码屏显示设定的温度220，可通过按火力调节键调节温度高低。           | 按“精控温”键来选择。 |
| 煎炸   | 用于各类煎炸需求，数码屏显示设定的温度200，可通过按火力调节键调节温度高低。           | 按“精控温”键来选择。 |
| 烙饼   | 用于各类烙饼需求，数码屏显示设定的温度180，可通过按火力调节键调节温度高低。           | 按“精控温”键来选择。 |
| 低温煮  | 用于各类低温煮需求，数码屏显示设定的温度75，可通过按火力调节键调节温度高低。           | 按“精控温”键来选择。 |
| 爆炒   | 用于爆炒需求，数码屏显示设定的功率P22，可通过按火力调节键调节功率大小。             | 按“功能”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]键调节定时设置，设置方法见定时功能。  | 按“功能”键来选择。  |
| 蒸煮   | 用于蒸煮需求，数码屏显示设定的默认时间45分钟，可通过[定时]键调节定时设置，设置方法见定时功能。 | 按“功能”键来选择。  |
| 烧水   | 用于烧水需求，数码屏显示设定的默认时间15分钟，可通过[定时]键调节定时设置，设置方法见定时功能。 | 按“功能”键来选择。  |

■ 注：功率分档为22档，从100W-2200W，以100为单位进行调节，数码管对应显示P01-P22或H01-H22。

## 三 保养和维护

### ■ 常见故障的判别与维修

| 保护代码       | 异常现象          |         | 异常排除                                      |
|------------|---------------|---------|-------------------------------------------|
| <b>E 0</b> | 电路故障检测功能      |         | 手动关机可退出故障状态。                              |
| 蜂鸣器报警      | 无锅或锅具材质不正确    |         | 放置底部10cm以上、材质正确的锅具正常启动。                   |
| 显示正常不加热    | 过温保护          |         | 吸气口、排气口是否堵塞？<br>有时是保护装置发生作用，等数分钟至10分钟再确认。 |
|            | 保温状态中         |         | 表示已达到所设定温度，炉面温度降到一定值时恢复正常加热。              |
|            | 其它原因          |         | 致电客服400或专业维修网店进行咨询。                       |
|            |               |         |                                           |
| <b>E 2</b> | 功率管传感器开（短）路   |         | 手动关机可退出故障状态。                              |
| <b>E 3</b> | 电压过高          | 过压保护功能  | 电压恢复正常后继续工作。                              |
| <b>E 4</b> | 电压过低          |         |                                           |
| <b>E 5</b> | 传感器开路         | 传感器检测功能 | 手动关机可退出故障状态。                              |
| <b>E 6</b> | 传感器短路         |         |                                           |
| <b>E 7</b> | 主传感器失效        |         |                                           |
|            | （保温）使用中温度无法控制 |         | 所使用的锅底是否凹凸不平，或中心部位凹陷？                     |
|            | 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。                        |

## ■ 新铸铁锅保养

1. 锅具及配件使用前，用洗洁精和温水清洗干净。铸铁锅内壁有保护膜，第一次使用前需去除。
2. 中小火加热，用油脂反复擦拭锅内壁三分钟以上。
3. 停止加热，放置24小时以上，待油脂浸透锅内壁，清洗干净即可使用。

## ■ 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。

## ■ 使用器皿

适用的锅类、容器

铁系(珐琅、铸铁、不锈钢)或磁感应材料复底锅；底部平坦直径10cm以上、26cm以下的锅具。



铁制珐琅茶壶



精铸铁锅



磁感应材料复  
底煎（炒）锅



磁感应材料  
复底汤锅



特制不锈钢锅



铁板



专用复合材料锅

## ■ 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。

## ■ 环保清单

| 部件名称   | 有害物质      |           |           |                 |               |                 |
|--------|-----------|-----------|-----------|-----------------|---------------|-----------------|
|        | 铅<br>(Pb) | 汞<br>(Hg) | 镉<br>(Cd) | 六价铬<br>(Cr(VI)) | 多溴联苯<br>(PBB) | 多溴二苯醚<br>(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。  
 ○：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。  
 ×：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。

## ■ 食品接触插页

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<br>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<br>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<br>不得直接接触<br>pH < 5的酸性食品 |
|    | 铝合金3003、3103、3307、1050、5050       | 汤锅、铆钉等                  | GB 4806.9-2016  | 不得长时间接触<br>pH < 5的酸性食品           |
| 涂层 | 聚四氟乙烯涂层（铝合金YZALSi10Mg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，上述部件仅限于本品牌对应整机配套使用。

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.%): $P \leq 0.9\%$ ,  $Si: 1.25-3.6\%$ ,  $S \leq 0.05\%$ ,  $Mn \leq 1.3\%$ ,  $C \geq 3.3\%$ 。

## 四 售后服务

提供一年的包修

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：

01. 消费者因使用、运输、维护、保管不当等原因造成损坏的；
02. 非我公司特约服务网点维修造成损坏的；
03. 消费者自行拆卸造成损坏的；
04. 自行购买、更换非产品原装零配件造成损坏的；
05. 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；
06. 三包凭证与维修产品型号不符或有涂改的；
07. 因地震、火灾、水灾等不可抗力造成损坏的；
08. 超出包修期的；
09. 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](http://www.supor.com.cn) 苏泊尔官方网站或官方微信公众号：SUPOR苏泊尔。

## 苏泊尔产品保修卡

产品名称 \_\_\_\_\_ 产品型号 \_\_\_\_\_

出厂日期 \_\_\_\_\_

发票号码 \_\_\_\_\_

购买日期 \_\_\_\_\_

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  |  |  |  |

**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

全国服务热线：400-8899-717

网址：<http://www.supor.com.cn>

版本号：C22-ID39:VER1.0

执行标准号：GB 4706.1- 2005

GB 4706.29-2008