

SUPOR 苏泊尔

快速电压力锅

SY-50FH75Q

■ 目录

一. 使用注意事项	01
二. 使用说明	03
三. 清洁与保养	12
四. 环保清单	14
五. 售后服务	15
六. 食品接触材料信息表	18



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 !

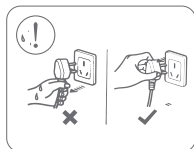
为了保证使用安全,避免对您或他人造成伤害或财产损失,请务必严格遵守以下安全注意事项。

 图标 含义	 禁止标志	 禁止拆卸	 禁止接触
	 禁止淋水	 指令标志	 拔出插头

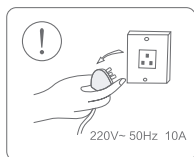
- ⊘ 不可用此锅具烹饪以下食物,以免引起事故或损坏锅具。
 1. 煮后膨胀率较大的面粉类、鱼丸、肉丸类等食物。
 2. 使用会急剧产生泡沫的小苏打等制作食物。
 3. 会形成糊状或具有粘性的食物(如炖菜用的调味粉、米糊等)。
 4. 片状(如紫菜、白菜),带状(如海带),碎片状(如玉米渣、碎米粒)等食物。
 5. 禁止进行油炸烹饪。
- ⊘ 内锅禁止空锅干烧,禁止放于其他器具上加热,以免损坏内锅,影响使用。
- ⊘ 禁止把内锅放到洗碗机等带有碱性清洗及活性剂的自动清洗设备清洗。
- ⊗ 非专业人士不可随意拆卸,否则有触电受伤的危险;若有故障请到指定维修点维修。
 1. 禁止改装产品(如外接定时器或独立的遥控系统等)以免引起故障。
 2. 禁止在产品缝隙中插入金属屑、针等异物,以免触电或工作异常。
- 💧 清洗时严禁直接用水冲洗产品,或直接浸入水中或其他液体中,以免触电或产品短路。
- ⊘ 本产品不可让存在肢体、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。
 1. 请不要将产品放到小孩能触及的地方使用,以免触电、烫伤。
- ⊘ 产品工作时,开盖收汁、保温功能除外,禁止打开锅盖,以免烫伤或食物煮不熟。
 1. 产品工作时,禁止移动产品,禁止取下限压阀或捅止开阀,以免造成伤害。
 2. 工作完成后,必须待锅内压力充分排完后,才可打开锅盖,以免造成伤害。
- ⊘ 产品严禁放在潮湿或靠近火源、热源的地方,以免导致火灾或损坏产品。
 1. 禁止在倾斜、不稳定或耐热性差的台面上使用,以免产品摔坏或引起火灾。
- 🔥 产品工作时,禁止堵塞蒸汽口,以免造成伤害或损坏产品。蒸汽口排气时非常灼热,请不要靠近。
 1. 产品工作时,有些部件会变烫,禁止触摸产品表面。
- ! 必须使用专用内锅,否则会导致异常。

1. 内锅底部与发热盘表面如有异物，必须清除干净后再使用。
2. 碰撞变形或破损的内锅，不可以再使用，以免损坏锅具。

- ❗ 本产品的密封圈是为安全考虑进行了特殊设计的部件，如果损坏则不能再使用，必须由专业人员更换本公司指定的部件。
- ❗ 必须对止开阀孔、排气孔做定期检查，以确保其不被堵塞。



1. 拔下电源插头时，必须捏住插头柄，不可用湿手插、拔插头，不可拉扯电源线。
2. 电源线必须保持干净、干燥，勿将电源线过度弯曲、捆绑或放于高温附近、重物挤压或挂于锋利的物体上，否则可能使电源线破损而引起火灾、触电。
3. 如果电源线损坏，必须由制造商或其维修部或类似部门的专业人员更换。



使用本产品时，必须使用额定电流 10A 以上带接地线的插座，不得与其他电器产品合用。

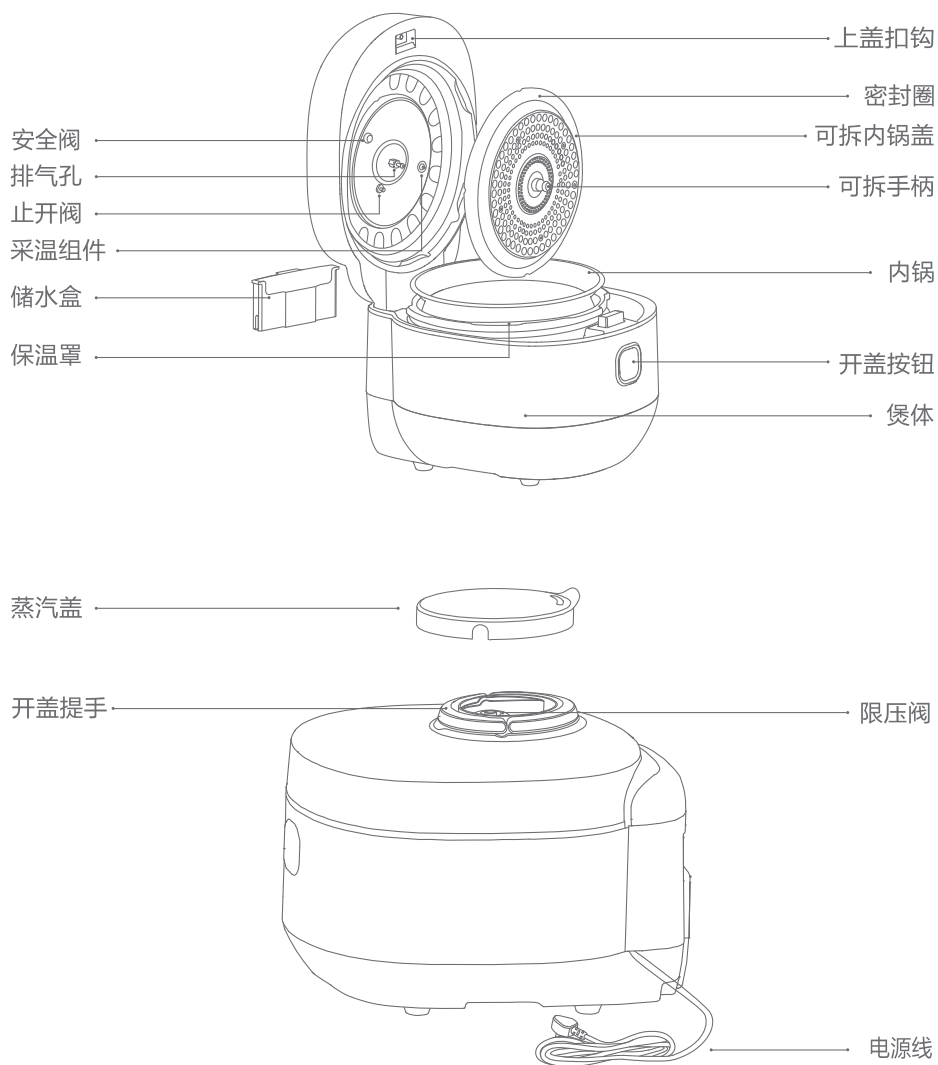
1. 请使用 220V~ 50Hz 的交流电源插座。
2. 请勿使用劣质排插转接，以免造成火灾或触电。

- ⚡ 产品不使用时，必须拔下插头，以免发生事故。

1. 必须拔下电源插头后，再清洗保养，以免触电或损坏产品。

二 使用说明

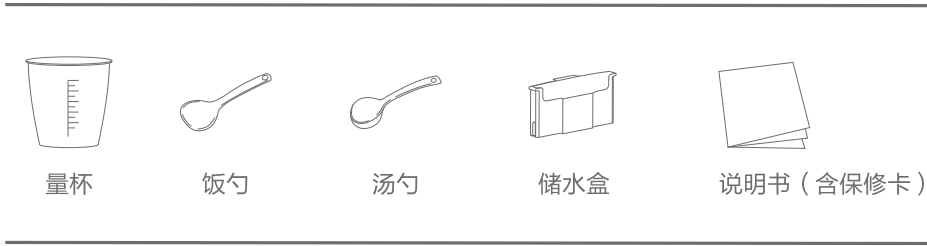
■ 产品结构



■ 控制面板



■ 装盒附件



■ 产品规格

名称	型号	额定容积	额定功率	电源	额定工作压力
快速电压力锅	SY-50FH75Q	5L	2200W	220V~50Hz	70kPa

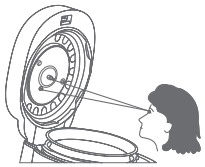
■ 操作使用说明

首次使用

- 1. 本产品适用于家庭使用,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》),并清洗与食物直接接触的所有部件。
- 2. 局部外观零件覆有保护膜,用户可根据需要自行撕取。
- 3. 首次使用前,请将内锅放进含有中性清洁剂的湿水中,以海绵或软性清洁布清洗,然后用温水冲洗,内外擦净。

日常使用

检查密封圈、可拆内锅盖、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。

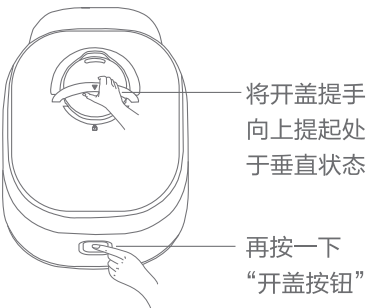


注:使用超过两年或严重变色的密封圈建议联系苏泊尔售后人员更换新的。

开合盖说明

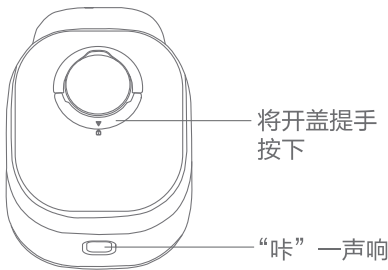
1. 正确开盖

将开盖提手向上提起处于垂直状态,再按一下“开盖按钮”,锅盖会自动开起。



2. 正确合盖

将锅盖盖合在煲体上,听到“咔”的一声,然后用手将开盖提手按下,即锅盖盖好。(在通电状态下,会长“嘀”一声响,表示锅盖盖好)



■禁止使用开盖提手提起整机。

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(如图1)。为保持内锅盖外表面清洁,建议用户定期拆洗。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,可将蒸汽盖取下再用筷子等细长物在止开阀口处捅一下,使止开阀下降(如图2),

将开盖提手向上提起处于垂直状态,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,不可用物体捅止开阀,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。

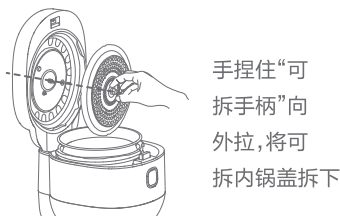


图 1

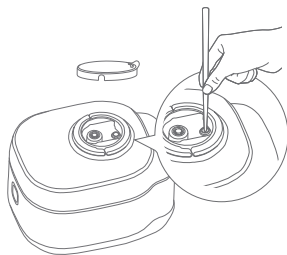


图 2

快速入门

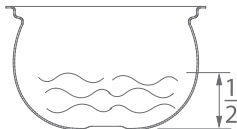
以“牛羊肉”为例,可选择“快手好菜”“猛火快炖”“主食料理”“特色功能”菜单里的任一功能,也可单独选择“猛火脱骨肉”“柴火饭”功能。

1. 食材准备

将食材(如牛羊肉、胡萝卜等)洗净切块放入内锅,加水至相应水位线,并擦干内锅表面,放入煲体。食物与水的总容积不能超过内锅容积的最大刻度线。当煮易膨胀食物时,食物与水的总容积不能超过内锅容积的 1/2。



普通食物

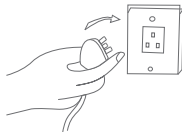


易膨胀食物

2. 接通电源

正确合盖到位,接通电源,进入待机状态。

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。



3. 功能选择

按“猛火快炖”键,选择牛羊肉功能。



4. 调节压力

按“压力”键,调节压力(如 70)。



5. 开始烹饪

按“开始/开盖收汁”键,进入烹饪状态。



6. 烹饪结束

烹饪结束后,进入保温状态。注:待锅内无压力(止开阀落下)方可开盖。



■选择菜单后,按“定时”键可进行烹饪时间设置。

- 部分食谱烹饪功能需要使用蒸笼,请自行购买(如压力生蚝功能)。
- 八分钟快手好菜仅限于易熟标准配方食谱(如鸡、鸭等);排骨、红烧肉、牛羊肉等难熟食材,请根据个人口感建议将时间调为15分钟以上,口感更佳。
- 烹饪时间会随着食材份量的多少及水温高低而变化,请以实际烹饪时间为准,如有升级,不再另行通知。
- “开盖收汁”“冷食加热”功能无压力选择;“快手好菜”功能压力不可调。

“保温 / 长按取消”说明

1. 功能选择时,按“保温 / 长按取消”键,则取消当前功能选择,进入待机。
2. 开始工作后,长按“保温 / 长按取消”键,则取消当前工作,进入待机。
3. 待机时,按“保温 / 长按取消”键,显示屏显示“b”进入保温状态。
4. “开始 / 开盖收汁”功能烹饪完成后,不进入保温,直接进入待机状态。
5. 连续保温24小时后,或连续打开上盖超过1小时。则取消保温,回到待机状态。

中途开盖 / 长按排气说明

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“中途开盖 / 长按排气”功能。

1. 中途开盖 / 长按排气功能必须在烹饪运行中按“中途开盖 / 长按排气”键进入,再次按此键则取消加菜功能。
2. 为保证烹饪食材的效果,“中途开盖 / 长按排气”选定后显示“F”排气,“压力”指示灯灭,显示“Add”,蜂鸣器连续鸣叫5声提醒加菜,后按每15s鸣叫1次(每次鸣叫5声)提醒加菜、开盖加入菜并合盖后,则表明加菜完成,显示倒计时,自动开始工作并继续完成剩下的烹饪。
3. 如果提示超过10分钟后还没有加菜,自动完成烹饪至结束。如排气过程中,再次点击“中途开盖 / 长按排气”键,取消排气,继续烹饪。

以烹饪中,烹饪功能为“鸡鸭肉”为例。

1. 烹饪中按“中途开盖 / 长按排气”键,中途开盖 / 长按排气灯亮,显示“F”排气,排气完成,“压力”指示灯灭,显示“Add”。



2. 排气结束,提示音提示加菜,将锅盖打开,把食物放入内锅后,合盖,将开盖提手下压,自动继续烹饪,显示屏显示倒计时。

提示: 肉排骨、鸡鸭肉、牛羊肉、豆 / 蹄筋有中途开盖功能,其他菜单无中途开盖功能。
预约状态下无中途开盖功能。

当开盖遇阻时,请先检查止开阀是否落下? 请勿用力强行开盖,以免造成伤害!

煮汤、粥类流质食物时,请勿长按排气,以免食物溢出烫伤手。操作时请将手从前端按“中途开盖 / 长按排气”键,以防止热蒸汽烫伤手。

功能说明

开盖收汁功能主要对“肉类”功能，烹饪后的实物进行收汁提味，效果会更佳，其余功能下不建议使用开盖收汁功能。

1. 食物烹饪好后，待锅内无压力，按“保温 / 长按取消”键，再将锅盖打开。
2. 按“开始 / 开盖收汁”键，进入加热状态。



■“开盖收汁”功能必须将锅盖打开，未开盖情况下会提示 OPEN。

预约功能

此预约时间为烹饪完成的时间（如当前时间为 12:00，预约 18:00 完成烹饪，则设置预约时间 6 小时。预约时间范围为 2~24 小时（不建议长时间预约蒸煮）。开盖收汁、保温功能下预约不可用。

1. 设定预约时间前，参照快速入门步骤准备食材、选择功能（如杂粮饭）。
2. 按“预约”键调节预约时间（如 3 小时）。



3. 按“开始 / 开盖收汁”键，进入预约状态。



猛火脱骨肉功能

1. 待机状态下，选择“猛火脱骨肉”功能。
2. 调节压力
按“压力”键，调节压力（如 70）。



3. 开始烹饪

按“开始 / 开盖收汁”键，进入烹饪状态。



“快手好菜”功能使用方法

1、食谱：红烧肉

食材：五花肉 350 克、生抽 10 克（1/3 汤勺）、老抽 10 克（1/3 汤勺）、料酒 10 克（1/3 汤勺）、八角 1 个（1 克）、香叶 1 片（1 克）、葱段 3-4 段（3 克）、姜片 2 片（5 克）、大蒜 2 瓣（10 克）、草果 1 个（2 克）、冰糖 5 克、水 60 克（2 汤勺）。

操作方法：五花肉洗净切小块（厚小于 2.5 厘米），不锈钢内锅中放入五花肉及所有调料，搅拌均匀盖上锅盖，选择“红烧肉”功能，开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌，出锅后撒上少许葱花或芝麻。

注：五花肉提前焯水效果更佳，根据个人口感喜好，可设置烹饪时间 8-10 分钟。

2、食谱：黄焖鸡

食材：鸡腿块 350 克，香菇 3 朵（约 30 克），小尖椒 3 根（约 20 克），生抽 10 克（1/3 汤勺），老抽 10 克（1/3 汤勺），料酒 15 克（半汤勺），葱段 3-4 段（3 克），姜片 2 片（5 克），大蒜 2 瓣（10 克），蚝油 5 克，冰糖 5 克。

操作方法：干香菇清水泡发，每朵对切备用，鸡腿切小块（切块长度小于 3 厘米为宜），用清水充分浸泡出血水后洗干净，鸡块、香菇放入不锈钢内锅中，依次加入葱、姜、蒜、冰糖及所有调料，合盖选择“黄焖鸡”功能。

注：开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌，根据个人口感喜好，可设置烹饪时间 8-10 分钟。

3、食谱：可乐鸡翅

食材：鸡中翅 6 只（约 350 克），可乐 60 克，老抽 10 克（1/3 汤勺），葱段 3-4 段（3 克），姜片 2 片（5 克），料酒 15 克（半汤勺），盐 2 克。

操作方法：鸡中翅每个面划 2-3 刀，并用清水充分浸泡出血水后洗净，不锈钢内锅中放入鸡中翅、倒入可乐并加入所有调料，合盖后选择“可乐鸡翅”功能。

注：开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌，根据个人口感喜好，可设置烹饪时间 8-10 分钟。

4、食谱：压力生蚝

食材：生蚝 4-8 个（约 350-700 克），大葱半根（90 克），生姜 1 块（10 克）。

操作方法：不锈钢内锅中放入蒸架，放入生蚝，撒上姜丝和葱丝，加入 150mL 水，合盖后选择“压力生蚝”功能，设置烹饪时间 6 分钟，开盖后装盘，蘸汁即可享用。制作酱汁：葱姜蒜剁成末，加入酱油和色拉油，搅拌均匀。

注：根据生蚝体型大小和量设置烹饪时间 6-8 分钟。

5、食谱：照烧鸡

食材：鸡腿 3 只（350 克），腌料【生抽 15 克（半汤勺），料酒 15 克（半汤勺），柠檬汁 4 滴（1 克）】，照烧汁【生抽 5 克（1/6 汤勺），料酒 5 克（1/6 汤勺），蚝油 5 克，蜂蜜 15 克，柠檬汁 4 滴（1 克），黑胡椒粉少许（1 克）】，葱段 3-4 段（3 克），姜 2 片（5 克）。

操作方法：鸡腿去骨切成长条块状，清水泡一个小时，去除血水，洗干净，容器中放入鸡腿肉和腌料，并加入葱段和姜片，腌制 30 分钟，配制照烧汁备用，不锈钢内锅中放入腌制好的鸡腿肉并加入制作好的照烧汁，选择“黄焖鸡”功能，开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌，装盘并撒上一些白芝麻。

注：根据个人口感喜好，可设置烹饪时间 8-10 分钟。

6、食谱：红烧排骨

食材：仔排 350 克,生抽 10 克(1/3 汤勺),老抽 10 克(1/3 汤勺),料酒 15 克(半汤勺),八角 1 个(1 克),香叶 1 片(1 克),葱段 3-4 段(3 克),姜片 2 片(5 克),大蒜 2 瓣(10 克),桂皮 1 片(2 克),冰糖 5 克,水 60 克(2 汤勺)。

操作方法：仔排(每块长度小于 3 厘米为佳)清水洗干净,不锈钢内锅中放入排骨及所有调料,搅拌均匀,合盖后选择“红烧肉”功能,设置烹饪时间为 10 分钟,开盖后按需选择“开盖收汁”功能进行收汁并适当搅拌,出锅后撒上少许葱花或芝麻。

注：排骨提前焯水效果更佳,根据个人口感喜好,可设置烹饪时间 10-15 分钟。

7、食谱：粉蒸肉

食材：主料【五花肉 200 克,蒸肉米粉 100 克,土豆 50 克】共 350 克,生抽 10 克(1/3 汤勺),老抽 10 克(1/3 汤勺),料酒 10 克(1/3 汤勺),腐乳 1 块(10 克),甜面酱 15 克(半汤勺),姜 3 片(7 克),葱 2 根(5 克),胡椒粉少许(1 克),食盐少许(1 克)。

操作方法：五花肉中加入葱段、姜片、料酒、甜面酱、生抽、老抽、腐乳、胡椒粉搅拌均匀腌制半小时,土豆去皮切片,均匀摆盘,将腌制好的五花肉一片片均匀的沾上米粉后放入土豆片上,不锈钢内锅中放置蒸架,加入 300mL 水,合盖后选择“红烧肉”功能,设置烹饪时间 15 分钟,出锅后撒上少许葱花。

注：若五花肉已提前焯水,可设置烹饪时间 10-15 分钟。

8、食谱：豆豉蒸排骨

食材：猪排骨 350 克,豆豉 5 克(1 茶匙),生抽 10 克(1/3 汤勺),老抽 5 克(1/6 汤勺),料酒 10 克(1/3 汤勺),白糖 5 克(1 茶匙),大蒜 4 瓣(20 克),淀粉 10 克(2 茶匙),油 5 克(1 茶匙),食盐少许(1 克),葱花少许(1 克)。

操作方法：洗净后的排骨加淀粉、白糖、生抽、老抽、料酒、盐拌匀,腌制 1 小时,将豆豉稍作冲洗,切成稍大的颗粒,大蒜去皮,切碎成末,取炒锅,中火,放入油,下入蒜蓉、豆豉、加热翻炒至蒜蓉微黄,取排骨装盘,放入炒好的蒜蓉豆豉拌匀,将蒸架放入不锈钢内锅中,加水 300 mL,将装排骨的盘放到蒸架上,盖上锅盖,选择“红烧肉”功能,设置烹饪时间 15 分钟,出锅后撒上少许葱花。

注：若排骨已提前焯水,可设置烹饪时间 10-15 分钟。

9、食谱：竹荪鸡汤

食材：老母鸡 350 克,竹荪 1 根(1 克),干虾仁 5 个(2 克),八角 1 个(1 克),姜片 2 片(5 克),白酒 15 克(半汤勺),盐适量(5 克),水 600 克(4 量杯)。

操作方法：干虾仁、竹荪用清水泡发备用,老母鸡洗净后备用,把老母鸡、干虾仁、竹荪、姜、八角、白酒放入不锈钢内锅中,加入适量水,合盖后选择“黄焖鸡”功能开始烹饪,设置烹饪时间 12 分钟,烹饪结束后,开盖加入盐并搅拌。

10、食谱：虫草花排骨汤

食材：排骨 350 克,虫草花 20 克,百合 20 克,枸杞 15 粒(1 克),红枣 4 颗(15 克),料酒 30 克(1 汤勺),葱适量(3 克),盐适量(5 克),水 600 克(4 量杯)。

操作方法：排骨洗净,砍成 3 厘米长度备用,生姜洗净切成片备用,百合及虫草花提前泡发(新鲜的不需要泡发),不锈钢内锅中倒入排骨、百合、虫草花、红枣和枸杞,按“红烧肉”功能开始烹饪,设置烹饪时间 12 分钟,开盖后加入盐并搅拌。

注：排骨提前焯水效果更佳。

11、食谱：莲藕排骨汤

食材：排骨 350 克，莲藕 200 克，料酒 30 克（1 汤勺），姜 3 片（7 克），葱适量（3 克），盐适量（5 克），水 600 克（4 量杯）。

操作方法：排骨洗净，砍成 3 厘米长度备用，生姜洗净切成片备用，刮尽莲藕表面的粗皮，切成块，洗净备用，将排骨、生姜、葱、料酒、莲藕放入不锈钢内锅中，加适量水，按“红烧肉”功能开始烹饪，设置烹饪时间 11 分钟，开盖后加入盐并搅拌，撒上葱花。

注：排骨提前焯水效果更佳。

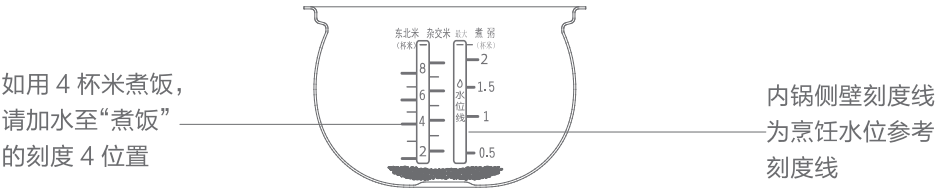
煮饭 / 粥操作指引

量杯取米，淘洗干净后放入内锅，一量杯米约为 150 克。



按比例加水

1. 煮饭时，按 1:0.8~1.2 米水比例。
2. 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。
3. 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 摄氏度左右）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）。
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。



温馨提示

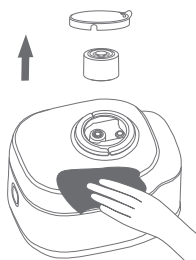
1. 功能选定好，按“开始 / 开盖收汁”键，压力锅进入烹饪状态。
2. 使用电压力锅烹饪米饭时：由于使用米种的差异，米饭可能存在少许发暗现象，此为淀粉正常理化作用的结果，请放心食用。
3. 针对球釜内锅，为使煮出的米饭口感更松软，建议米不要多于 9 杯。
4. 建议煮饭时的保温时间不宜过长，应小于 8 小时，否则会影响饭的质量。
5. 所有烹饪功能加水均不要超过内锅最高水位线，否则有溢锅风险。
6. 精钢内锅使用后可能会出现彩虹色、泛黄，此为不锈钢锅遇热的正常现象，用白醋清洗即可去除。
7. 不建议使用精钢内锅煮米饭、煮粥等，由于其烹饪时间长，并会有粘锅现象。
8. 部分易粘锅食谱，建议使用铝锅烹饪，避免粘锅。

三 清洁与保养

锅盖的清洗

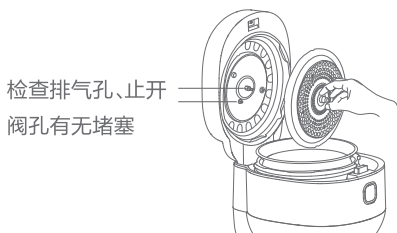
注意：请务必先拔下电源插头，待锅体冷却后再清洗保养，切勿将器具直接浸入水中清洗！

1. 将蒸汽盖、限压阀向上取出，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、限压阀可用温清水加清洁剂清洗，洗净后再装回原位。
2. 将开盖提手向上提起处于垂直状态，将锅盖打开，然后用湿软布将锅盖内侧擦拭干净，同时检查止开阀孔、排气孔有无堵塞，若有，可用竹签、刷子将其洗净。



可拆内锅盖的拆洗方法

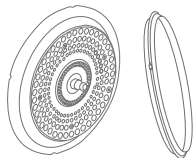
3. 手捏住“可拆手柄”向外拉，将可拆内锅盖拆下，用清水加清洁剂清洗并擦干，然后将其装回原位。



手捏住“可拆手柄”向外拉，将可拆内锅盖拆下

4. 密封圈的拆洗方法

将密封圈轻轻向外拉出，用温清水加清洁剂洗净后装回原位。（注意：密封圈不要用力拉扯，以免变形，影响密封效果）



内锅的清洗

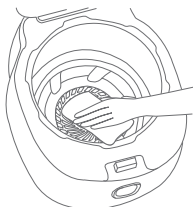
1. 内锅要轻拿轻放，避免碰撞后变形。
2. 食物食用完后应及时清洗，不宜长时间浸泡。

清洗内锅时，为了不损伤内锅，请不要敲打或摩擦内锅，不要把尖硬的餐具放进内锅，不要去污粉、钢丝球或尼龙刷等摩擦性大的东西擦洗内锅。

线圈盘座的清洗

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

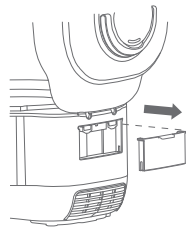
注意：不能用硬物敲打线圈盘座。



储水箱及锅体的清洗

将储水箱从锅身上向外平行拉出即可取下储水箱,用清水清洗干净后,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。

储水箱的拆卸方法：从锅身上向外平行拉出即可



温馨提示

- 1.清洗时，宜用温清水或温清水加清洁剂清洗，不要使用香蕉水、汽油、酒精、去污粉、硬质刷等擦洗。
- 2.清洗完成后，需再次检查拆下来的部件是否正确安装到位，并放到干燥通风处，以备下次使用。

■ 常见故障分析

常见故障	可能的原因	处理方法
无法开盖	锅内有压力没排完	a. 待锅内压力自动排完 b. 长按排气按钮将气排完
	止开阀被卡住不能自动下降	a. 在止开阀口处用筷子等细长物轻压止开阀,使其下降,若无效果,请送维修点维修。 b. 再次使用前,请先清洗并擦拭干净止开阀。
无法合盖	热锅,锅内有热蒸汽压力	待锅内稍微冷却
	密封圈没安装到位	将密封圈安装到位
	开盖提手位置不正确	将开盖提手向上提起处于垂直状态
锅盖漏气	密封圈破损	密封圈破损送维修部更换
	密封圈内有异物	去除异物并安装到位
	密封圈未安装到位	将密封圈安装到位
密封圈泄压	控制异常,造成泄压	送苏泊尔维修部
限压阀强烈排气	控制异常,造成排气	送苏泊尔维修部
	限压阀未正确安装	将限压阀放置平整
止开阀持续排气	止开阀孔内有异物	清理异物
	止开阀被卡住	在止开阀口处用细长物压一下止开阀,使其下降,并合盖到位。

止开阀开始大量排气后不排气	内锅排冷气	正常现象
开盖状态下仍能正常工作（开盖收汁、保温功能除外）	控制异常	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E0”	顶部传感器开路或短路	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E1”	底部传感器开路或短路	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E2”	未合盖（开盖收汁除外）	将锅盖合上
数码屏显示“E4”	IGBT 传感器故障	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E5”	IGBT 传感器故障	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E10”	无锅	放入正确的锅具

四

环保清单

有害物质						
部件名称	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
上盖组件	○	○	○	○	○	○
把手组件	○	○	○	○	○	○
内锅盖组件*	○	○	○	○	○	○
内锅组件	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
中板组件	○	○	○	○	○	○
线圈盘组件*	○	○	○	○	○	○
保温罩组件*	○	○	○	○	○	○
硅橡胶类	○	○	○	○	○	○
螺钉类	○	○	○	○	○	○
标签、贴纸类	○	○	○	○	○	○

蒸笼*	○	○	○	○	○	○
电磁铁*	×	○	○	○	○	○
采温组件	×	○	○	○	○	○
风扇组件*	×	○	○	○	○	○
电热盘组件*	×	○	○	○	○	○
干簧管组件*	×	○	○	○	○	○
压力开关组件*	×	○	○	○	○	○
电源线组件	×	○	○	○	○	○
PCBA板组件	×	○	×	○	○	○
温控器	×	○	×	○	○	○
感温杯组件*	×	○	×	○	○	○
定时器*	×	○	×	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364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。

*: 该部件仅适用于部分型号，以实际产品为准。

五 售后服务

本产品提供一年的包修

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. 非我公司特约服务商维修造成损坏的；
 - 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。



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 _____

■ 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。



维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			

六 食品接触材料信息表 材

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	铝合金3003、3103A	内锅、内锅盖等	GB 4806.9-2016	不得直接接触pH < 5的酸性食品
	铝合金1050	内锅等	GB 4806.9-2016	不得直接接触pH < 5的酸性食品
	不锈钢06Cr19Ni10	内锅、蒸格、内锅盖、排气管等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS304
	不锈钢10Cr17	内锅盖等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS430
	不锈钢022Cr17Ni12Mo2	内锅等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS316L
	铝合金6061、铝合金1100、铝合金6061+不锈钢06Cr19Ni10	排气管、内锅盖等	GB 4806.9-2016	不得直接接触pH < 5的酸性食品
	镀铝板	烘烤篮、金属内衬等	GB 4806.9-2016	不得直接接触pH < 5的酸性食品
涂层	聚四氟乙烯涂层 (铝合金1050、3003、3103A基材)	内锅、内锅盖等	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 (镀铝板基材)	烘烤篮等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落,建议更换不得直接接触pH < 5的酸性食品使用温度不得高于250℃
	聚甲基硅氧烷涂层(铝合金3003、3103A基材)	内锅等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落,建议更换
陶瓷	陶瓷	炖盅等	GB 4806.4-2016	
塑料	PP	饭勺、汤勺、量杯等	GB 4806.7-2016	
	硅橡胶	密封圈等	GB 4806.11-2016	
	搪瓷	内锅等	GB 4806.3-2016	

注 1: 产品不宜作为容器长期存储食品,上述部件仅限与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: 镀铝板 (wt.%):C < 0.5%,Si < 0.5%,Mn < 3%,P < 0.1%,S < 0.1%。

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：SY-50FH75Q-SM: VER1.0

执行标准号：GB 4706.1-2005

GB 4706.19-2008

Q/SPE JA02001