

# SUPOR 苏泊尔

## IH电磁电饭煲

SF30HC85A

### ■ 目录

一. 注意事项 .....	01
二. 使用说明 .....	02
三. 安装和安放 .....	20
四. 电路原理图 .....	21
五. 保养和维护 .....	21
六. 环保清单 .....	23
七. 食品接触材料信息表 .....	24
八. 产品标识卡 .....	26
九. 售后服务 .....	27



微信扫一扫  
海量食谱 售后无忧

## 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 注意事项

### ■ 当您使用本产品时，特别提醒注意以下内容：

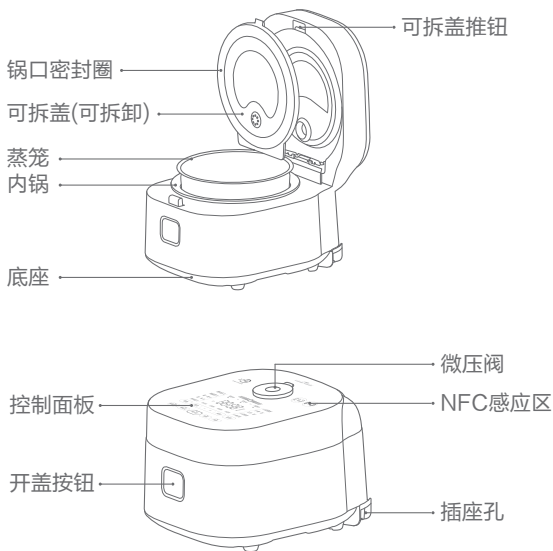
这里所表示的事项是为了防止对您和他人造成伤害，请务必遵守！

- 01.禁止在不稳定或耐热性差的台面上使用，以免导致火灾。
- 02.严禁将内锅置于明火上加热。
- 03.使用中或未完全冷却前，请不要触及煲盖内侧的金属部分，以免烫伤。
- 04.必须使用专用内锅，否则会导致异常。
- 05.使用中，勿将脸和手靠近蒸汽口，以免烫伤。
- 06.使用中如需移动，请勿开盖，以免上盖打开，造成烫伤。
- 07.请不要将产品放置在地毯、台布(乙烯塑料制)等不耐高温的物品上使用，以免煮饭不良或造成火灾。
- 08.严禁将电饭煲放在潮湿和靠近火源的地方，严禁直接用水冲洗煲体。
- 09.烹调中不要打开上盖，以免烫伤和影响烹饪效果。
- 10.严禁将湿毛巾放于煲盖上，否则会引起煲体，煲盖的变形，变色。
- 11.电饭煲使用中，要放在小孩子不能触及的地方，不能让小孩单独操作，以免触电、烫伤。
- 12.使用完毕后，如不保温应及时拔下(切勿拉扯)电源线。
- 13.请单独使用额定电流10A以上的插座，与其它电器合用会导致插座过热而引起火花。
- 14.电源插头有灰尘时，要认真擦拭干净，否则会引起漏电和火灾。
- 15.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。
- 16.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。
- 17.严禁将器具浸入任何液体中。
- 18.如果电源软线损坏，必须使用专用软线或从其制造商或维修点买到的专用组件来更换。
- 19.禁止在靠近墙壁和家具的地方使用，以免因蒸汽和热量导致墙壁、家具变色、变形。

- 20.电饭煲使用过程中应良好接地，以免触电。
- 21.因本产品工作可能会使起搏器受到影响，正在使用植入型起搏器的顾客，在使用本产品前请先咨询医师。
- 22.请勿将金属物体，如刀、叉、勺和盖放在线圈盘加热表面，因为它们可能变热。
- 23.本产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

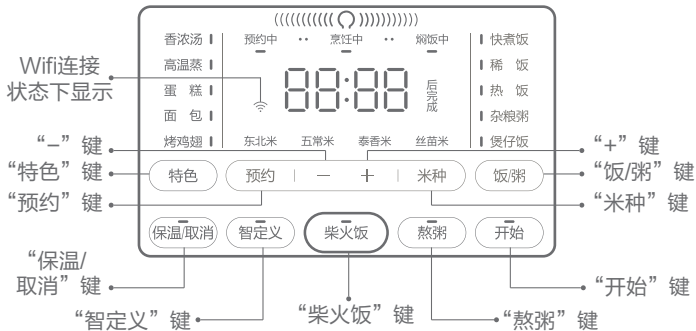
## 二 使用说明

### ■ 产品结构



⚠ 器具正常工作的海拔高度范围为0-2000米。

## ■ 控制面板



## ■ 按键操作简介

- 开始** 功能选择状态下，按此键进入所选功能烹饪状态。
- 熬粥** 待机状态下按此键再按“开始”键，进入“熬粥”功能烹饪状态。
- 柴火饭** 待机状态下按此键再按“开始”键，进入“柴火饭”功能烹饪状态。
- 智定义** 待机状态下按此键，直接烹饪在App上自定义的食谱。若未在App上添加食谱，按此键显示屏显示E8。
- 饭/粥** 待机状态下按此键，可循环选择“快煮饭→稀饭→热饭→杂粮粥→煲仔饭”等功能，相应指示灯亮。
- 特色** 待机状态下按此键，可循环选择“香浓汤→高温蒸→蛋糕→面包→烤鸡翅”等功能，相应指示灯亮。
- 预约** 选定相应功能，按此键进入相应功能预约状态。
- +** 用来调整烹饪和预约时间，长按实现快速递增。
- 用来调整烹饪和预约时间，长按实现快速递减。

米种



“快煮饭、柴火饭、煲仔饭”选择状态下，按此键可循环选择“东北米→五常米→泰香米→丝苗米”米种。

保温/取消



- 1.待机状态下，按此键进入保温状态。
- 2.烹饪状态下按此键返回待机状态。
- 3.温馨提示：建议保温时间以6小时内为佳，以免米饭变色或变味。

## ■ 装盒附件



量杯



汤勺



饭勺



蒸笼



电源线

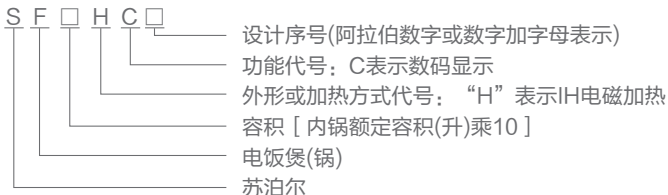


说明书（含保修卡）

## ■ 产品规格

名称	型号	额定容积	额定功率	煮米(杯)	电源
IH电磁电饭煲	SF30HC85A	3.0L	1150W	1~6	220V~50Hz

### 产品型号及含义



## ■ 产品特点

本釜内胆，广口球底；

IH磁热1000W大火力，远红外150W穿透加热；

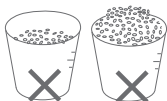
钢化玻璃面板美观易清洁。

## ■ 操作指引

量杯量取米：

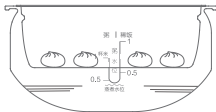
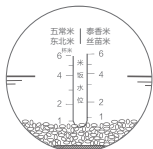


正确



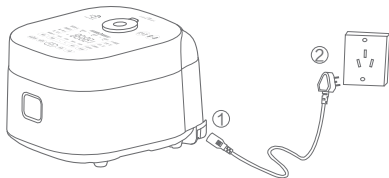
不正确

米洗净放入内锅后按要求加水。如：4杯东北米加水至4刻度线。  
(任何情况下水量不能超过最高水位线；蒸煮时水量加至蒸煮水位线；蒸笼仅用于蒸煮功能。)



用软布将内锅外表面擦干，内锅放入煲体，压下面盖，至听到“咔嚓”声。

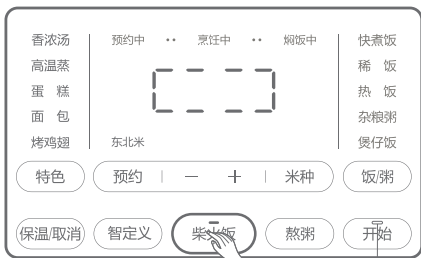
确认电源线按要求插到位。



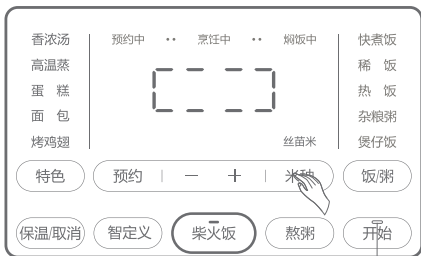
## ■ 操作使用说明（Wifi未连接状态下）

下图以“柴火饭”功能“丝苗米”米种为例，进行图示说明：

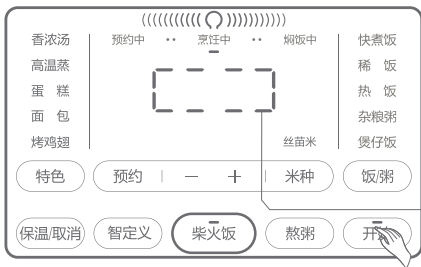
第一步：



第二步：



第三步：





烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

下图以“特色”功能中的“蛋糕”为例，进行图示说明：

温馨提示：

- 1、蛋糕原料分为两种：现成蛋糕粉及自发粉；
- 2、两种原料烹饪时间及制作方法有差异，现成蛋糕粉一般需要40分钟，自发粉需要2小时。以下为现成蛋糕粉原料制作方法：

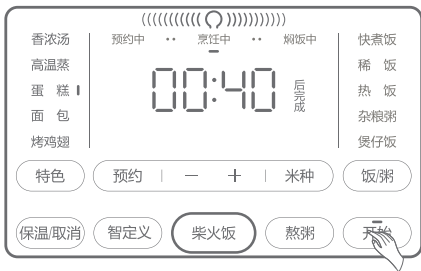
第一步：



闪烁



## 第二步：



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

注：蛋糕功能系统默认时间分别为40分钟(现成蛋糕粉)和2小时(自发粉原料)，所以蛋糕功能状态下按“+/-”键只能在以上两种时间来回转换。

## 蛋糕制作小贴士

以下为现成蛋糕粉原料制作事宜：

★ 制作蛋糕时，一次做的量不宜过多，否则会影响效果；

制作步骤：

① 先将鸡蛋打至发泡；(一般200g蛋糕粉配3-5个鸡蛋)

② 将准备好的蛋糕粉倒入鸡蛋液中并充分搅拌均匀；

③ 在内锅底部及内侧壁均匀涂上一层食用油，将调制好的蛋糕材料倒入内锅。盖好上盖，并选择蛋糕功能进行烹饪。

★ 为使蛋糕口感更佳，可适当增加鸡蛋；

- ★ 鸡蛋液要充分搅拌均匀；
- ★ 鸡蛋液跟蛋糕粉需搅拌到无颗粒状方可；
- ★ 蛋糕粉可前往大型超市或卖场购买。

以下为自发粉原料制作事宜：

	白糖	面粉	鸡蛋	黄油/色拉油	酵母粉
小量	60g	120g	180g(约3个)	30g	适量
大量	100g	200g	240g(约4个)	50g	适量

材料不宜过多，否则会影响制作效果；

制作步骤：

- ① 将一定量的白糖放入容器中，加入相应量的鸡蛋，将其充分搅拌至白糖融化；
- ② 将自发粉加入充分搅拌后的鸡蛋液中，同样需要进行搅拌，直到鸡蛋液跟自发粉均匀混合，无块状面团为止；
- ③ 最后加入黄油或色拉油搅拌均匀；
- ④ 在内锅底部及内侧壁均匀涂上一层食用油，将调制好的蛋糕材料倒入内锅，盖好煲盖；
- ⑤ 选择蛋糕功能进行烹饪。

自发粉制作蛋糕小窍门

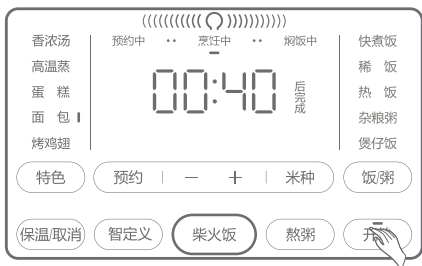
- ★ 在温度很低的情况下，可以将盛有鸡蛋的容器放至约40度的温水中适当加热，这样做出来的蛋糕口感更松软，但水温不宜太高；
- ★ 鸡蛋液要搅拌充分，至其起泡为止；
- ★ 自发粉可直接前往大型超市购买；
- ★ 加入黄油或色拉油搅拌需要注意以下几点：
  - ① 黄油或色拉油需要融化为液体后再倒入搅拌；
  - ② 搅拌完成后，在气泡消失前，尽快将其放入内锅烹饪；
  - ③ 可以根据个人喜好放入适量炼油；
  - ④ 鸡蛋可适当增加，蛋糕口感更佳。

下图以“特色”功能中的“面包”为例，进行图示说明：

第一步：



第二步：



当烹饪到一定时间，蜂鸣器鸣响提示，将面包翻面后按“开始”键继续烹饪。



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

## 面包制作小贴士

### 制作步骤：

- ① 将牛奶、鸡蛋、糖放入容器中，充分搅拌；
- ② 将高筋面包粉和酵母粉加入充分搅拌后的鸡蛋液中，进行和面，可以根据面团干燥程度添加适量清水；
- ③ 加入化开的黄油进行充分揉搓，至面团表面光滑不粘手，用手拉伸能看到筋膜；
- ④ 一次发酵：盖上保鲜膜，室温自然发酵40-60分钟，再次揉面以排出空气，做好造型用于二次发酵；
- ⑤ 二次发酵：将造型好的面团再次盖上保鲜膜，室温发酵至原来的1.5-2倍大，手指戳面团，洞口不塌缩（可略微回弹）；
- ⑥ 发面完成后将面团放入内锅，如第10页所示按步骤选择“面包”功能进行烘焙。

### 以下为面包配料表：

	高筋面包粉	酵母粉	牛奶	白糖	清水	黄油	鸡蛋
大量	260g	适量	50g	50g	50g	30g	60g(约1个)
小量	150g	适量	20g	20g	35g	15g	60g(约1个)

材料不宜过多，否则会影响制作效果。

### “面包”制作小窍门：

- ① 在一次发酵完毕后，将面团分为若干小面团，揉面滚圆，保留一定间隙放入内锅，烤出来的面包会更加干燥、蓬松。
- ② 发面过程中，可查看实际发面效果，过度发面会导致面包烘烤完成后塌缩。
- ③ 可以在烘焙之前，表面刷一层蛋黄液，完成烘烤后，趁热刷上蜂蜜水（蜂蜜和水1:1）或撒上可可粉、糖霜。
- ④ 面包造型过程中，可根据个人口感放入适量内馅或表面点缀果仁。

下图以“特色”功能中的“烤鸡翅”为例进行图示说明：

原料：鸡翅、新奥尔良烤翅调料；

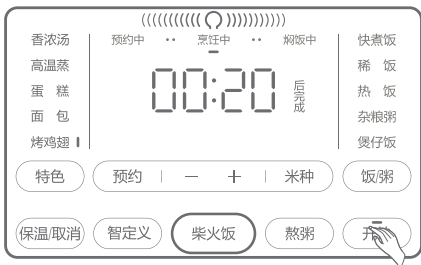
操作步骤：

- ① 鸡翅洗净，用牙签戳几个小洞；
- ② 放入新奥尔良烤翅调料将鸡翅涂抹均匀，放入冰箱冷藏4小时以上；
- ③ 将腌制好的鸡翅放入内锅，按下图所示步骤进行“烤鸡翅”烹饪。

第一步：



第二步：





烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

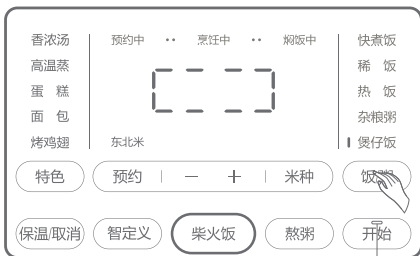
下图以“饭/粥”功能中的“煲仔饭”“五常米”为例进行图示说明：

原料：腊肠、生姜、生抽、花生油、盐、葱、米适量。

操作步骤：

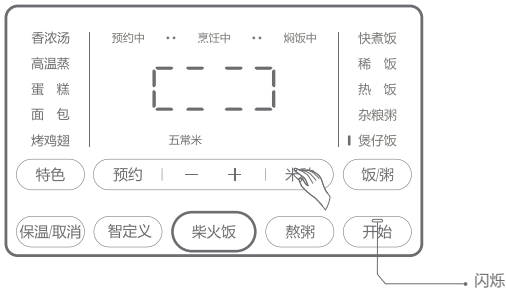
- ① 腊肠切成薄片，调味料混合备用。将米洗净放入内锅，按内锅刻度线加入适量水后按图所示进行烹饪。

第一步：

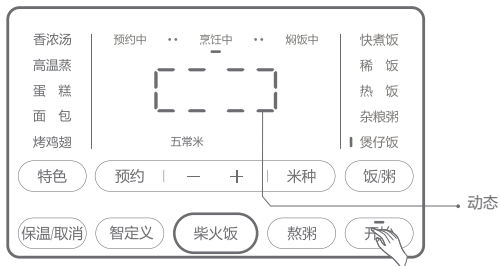


闪烁

第二步：



第三步：



- ② 当烹饪到一定时间，蜂鸣器鸣响提示，请将事先准备好的腊肠、生姜、生抽、花生油、盐、葱拌匀添加进去，然后按“开始”键继续烹饪。



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

## 预约/定时功能说明

功 能	预约设定	定时设定
熬粥、稀饭、杂粮粥、香浓汤、高温蒸	✓	✓
面包、烤鸡翅	✗	✓
快煮饭、柴火饭	✓	✗
热饭、煲仔饭	✗	✗

下图以“饭/粥”功能中的“杂粮粥”，定时2小时，预约4小时为例进行图示说明：

第一步：

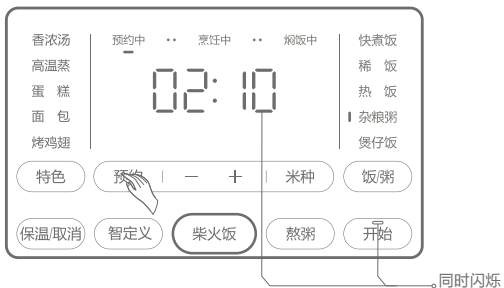


第二步：

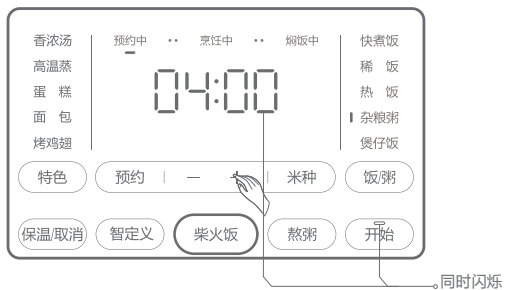




第三步：



第四步：



第五步：



当预约倒计时到程序设定的烹饪时间，则自动进入“杂粮粥”工作状态：



烹饪结束后自动进入保温状态，保温灯常亮。

#### 温馨提示：

- ① 如需要进行预约、定时等操作，需在选定功能后，开始灯闪烁期间进行设置。
- ② 预约时间需大于烹饪时间，否则无预约过程。
- ③ 不能用本产品煮紫菜、燕麦片等易发泡、易膨胀的食物，以免出现堵塞现象。
- ④ 烹饪过程中请不要随意开盖，以免影响烹饪效果。
- ⑤ 放置太久的冷饭不要进行“热饭”，否则会有臭味；
- ⑥ 饭过多不能充分热透，反复热饭或饭太少会导致饭焦糊、结底。

各功能默认烹饪时间如下表：

烹饪功能	默认烹饪时间	可调烹饪时间范围
熬粥	1小时	50分钟~1小时30分钟
稀饭	40分钟	35分钟~1小时10分钟
杂粮粥	1小时30分钟	1小时10分钟~2小时
香浓汤	2小时	1小时30分钟~3小时
高温蒸	1小时	30分钟~1小时30分钟
面包	40分钟	25分钟~1小时
烤鸡翅	20分钟	20分钟~50分钟

## ■ Wifi 使用指引

### 1. 下载App:

方法一:

支持NFC功能的手机，手机NFC功能开启后，靠近机身的“(S) (H)” NFC感应区3秒左右，点击手机系统弹出的NFC感应通知，按页面引导即可下载、安装App。

方法二:

手机扫描右侧二维码下载、安装App。



扫一扫，下载App

### 2. 添加设备

打开App首页，点击“+”按钮，选择该机器型号，根据App的引导添加设备。

### 3. 烹饪食谱

使用App，选择烹饪的食谱，滑动食谱详情，根据食谱放好食材，点击“开始烹饪”，饭煲即刻进入烹饪状态。

注意事项:

- ① 机器NFC碰一碰体验适应于支持NFC的手机，具体是指：iPhone XR 及以上的iPhone品牌手机，并确保手机iOS系统为最新版本；搭载Android手机系统的OPPO/VIVO/小米/荣耀等品牌手机并带有NFC功能；搭载HarmonyOS的华为品牌手机并带有NFC功能。
- ② iPhone品牌手机的NFC感应区在手机顶部；华为HarmonyOS、Android等品牌手机的NFC感应区一般在手机摄像头附近，对此如有疑问可查询手机说明帮助或联系手机品牌客服进行咨询。
- ③ “(S)”表示本设备搭载HarmonyOS操作系统；“(H)”是华为公司商标，经许可使用。

## ■ “智定义”操作说明

设备连接WiFi状态下，点击App“智定义”界面，根据操作提示操作即可。

## ■ NFC 微功率说明书描述

### 1. 本设备所用NFC性能如下：

使用频率：13560kHz

10 米处磁场强度：不大于 42dB  $\mu$  A/m（准峰值检波）。

频率容限：100  $\times$  10<sup>-6</sup>。

特殊频带辐射发射：对于 13553-13567kHz 频段设备，频段两端偏移 140kHz 频率范围的10 米处磁场强度不大于 9dB  $\mu$  A/m（准峰值检波）。

使用手机APP控制方式，天线类型为环绕型天线；符合《微功率短距离无线电发射设备目录和技术要求》；

2. 承诺不擅自改变使用场景或使用条件、扩大发射频率范围、加大发射功率（包括额外加装射频功率放大器），不擅自更改发射天线；
3. 承诺不对其他合法的无线电台（站）产生有害干扰，也不提出免受有害干扰保护；
4. 承诺可承受辐射射频能量的工业、科学及医疗（ISM）应用设备的干扰或其他合法的无线电台（站）干扰；
5. 承诺如对其他合法的无线电台（站）产生有害干扰时，将立即停止使用，并采取措施消除干扰后才继续使用；
6. 在航空器内和依据法律法规、国家有关规定、标准划设的射电天文台、气象雷达站、卫星地球站（含测控、测距、接收、导航站）等军民用无线电台（站）、机场等的电磁环境保护区域内使用微功率设备，应当遵守电磁环境保护及相关行业主管部门的规定；
7. 禁止在以机场跑道中心点为圆心、半径5000米的区域内使用各类模型遥控器；
8. 本设备使用环境温度范围为 -25  $^{\circ}$ C至85  $^{\circ}$ C，稳定电压为：3.3V。

## 三 安装和安放

### ■ 零部件拆卸和安装

可拆盖拆卸：

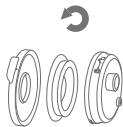
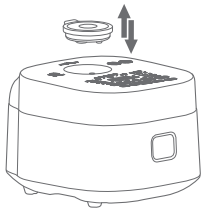


可拆盖安装：



⚠ 请勿拉扯密封圈，如拉扯变形，会影响密封与微压效果。

微压阀拆卸与安装：

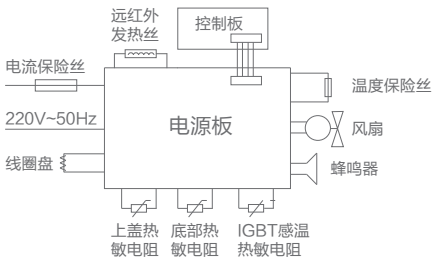


拆卸：按逆时针方向旋转，微压阀的“▼”对准开锁指示“∩”

安装：按顺时针方向旋转，微压阀的“▼”对准闭合指示“⊔”

⚠ 微压阀不要浮起或倾斜！请勿拉扯密封圈，如拉扯变形，会影响密封与微压效果。

## 四 电路原理图



线路如有改动，恕不另行通知！

## 五 保养和维护

### 清洗保养

煲体：

用湿软布擦拭电饭煲外表面，不可用水冲洗；

切勿用清水直接冲洗本产品，严禁将本产品浸入任何液体中！

内锅：

用柔软的海绵冲洗后用干软布擦干；

切勿用钢丝球或清洁球等擦拭内锅内外表面！

可拆盖（可拆卸）、微压阀、锅口密封圈：

每次用完后都需要用清水冲洗干净！

⚠ 请务必先拔下电源插头，待电饭煲冷却后再进行清洗保养。

## ■ 常见故障的判别与维修

如有以下报警提示，说明电饭煲有故障或使用不当：

- 1、数码屏显示E0—顶部传感器开路或短路
- 2、数码屏显示E1—底部传感器开路或短路
- 3、数码屏显示E5—检不到锅
- 4、数码屏显示E8—未添加“智定义”菜谱
- 5、数码屏显示E9—通讯故障

序号	故障现象		产生原因	排除方案
1	指示灯不亮	内锅不热	1.电路板电源没有接通 2.电源板坏 3.电路板连线断开 4.主电路控制板坏	1 检查开关、插头插座、 保险丝、电源线是否完好， 并插到位。 2 3 4送指定维修点维修。
		内锅发热	主电路控制板坏	送指定维修点维修
2	指示灯亮	内锅不热	1.主传感器故障 2.线圈盘元件烧坏 3.电路板连线部分断开 4.电源板坏	送指定维修点维修
3	煮饭焦黑或不能自动保温或异常		1.控制板坏 2.主传感器异常	送指定维修点维修
4	煮粥大量溢出		1.控制板坏 2.主传感器异常	送指定维修点维修
5	煮饭煮粥长时间不沸腾		1.控制板坏 2.传感器异常	送指定维修点维修

6	饭不熟或煮饭时间过长	1. 焖饭时间不够 2. 内锅偏斜 3. 内锅与线圈盘之间有异物 4. 内锅变形 5. 控制板坏 6. 主传感器异常	1 按要求焖饭。 2 把内锅轻轻转动使恢复正常。 3 用320#砂纸清除干净。 4 送指定维修点更换内锅。 5 送指定维修点维修。 6 送指定维修点维修。
---	------------	---	--

△ 本产品如有故障，请不要擅自修理，建议与苏泊尔特约维修点联系。

## 六 环保清单

### ■ 产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	铅(Pb)	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
配件类	○	○	○	○	○	○
感温杯及热敏电阻管	○	○	○	X	○	○
外壳	○	○	○	○	○	○
发热组件	○	○	○	X	○	○
锅盖	○	○	○	○	○	○
电源线组件	○	○	○	X	○	○
内锅	○	○	○	○	○	○
线圈盘组件*	○	○	○	X	○	○
开关*(带有触点的开关)	○	X	○	○	○	○
密封圈	○	○	○	○	○	○
PCBA组件	○	X	○	X	○	○
内部导线	○	○	○	○	○	○
温控器*	○	○	○	X	○	○
标签类	○	○	○	○	○	○
定时器*	○	○	○	X	○	○
五金件(螺钉类)	○	○	○	○	○	○
PTC发热组件*	○	○	○	X	○	○

本表格依据S/JT 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所有均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量。

说明：1、<sup>10</sup> 该符号中的数字表示上述产品在按说明书要求的使用条件下的环保使用期限。

2、有害物质中铅(Pb)、汞(Hg)、镉(Cd)、六价铬(Cr(VI))均代表金属及其化合物。

3、带“\*”部件仅适用于部分型号，以实际产品为准。



# 七 食品接触材料信息表 材

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	不锈钢06Cr19Ni10	内锅、锅盖、可拆盖(板)、蒸笼(架)、热敏电阻管、压板、蒸汽杯、螺钉、铆钉、垫片、锅口钢圈(盖圈)、装饰片、弹簧等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS304
	不锈钢022Cr17Ni12Mo2	蒸汽杯等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS316L
	不锈钢10Cr17	蒸笼(格)、锅盖、盘等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS430
	铝合金 1050基材	内锅	GB 4806.9-2016	
	铝合金 3003、3103A基材	内锅	GB 4806.9-2016	
	铝合金1100基材	内锅	GB 4806.9-2016	
	铝合金 3003、3103A	内锅、锅盖包边等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	铝合金1050	锅口等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	铝合金6061	排气阀芯等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	铝合金5B05 铝合金1050A	铆钉、螺钉等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	铝合金 1100	可拆盖板、保温板、锅盖、蒸层、测温座等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
涂层	聚四氟乙烯涂层 (铝合金1050基材)	内锅	GB 4806.10-2016	如涂层脱落，建议更换内锅，不得接触酸性食品(pH<5)
	聚四氟乙烯涂层 (铝合金3003、3103A基材)	内锅	GB 4806.10-2016	
	聚甲基硅氧烷涂层 (铝合金3003、3103A基材)	内锅	GB 4806.10-2016	
	聚四氟乙烯涂层 (铝合金1100基材)	内锅	GB 4806.10-2016	
	聚四氟乙烯涂层 (搪瓷基材)	内锅	GB 4806.10-2016	
	聚甲基硅氧烷涂层 (搪瓷基材)	内锅	GB 4806.10-2016	
塑料	PP	微压组件、蒸笼、饭勺、汤勺、量杯等	GB 4806.7-2016	
	PC	蒸架等	GB 4806.7-2016	
	PS	搅拌桨支架等	GB 4806.7-2016	
	改性PCT	透明罩等	GB 4806.7-2016	

食品接触用材料	用途	执行标准	备注
硅橡胶	密封圈(条)、垫圈等	GB 4806.11-2016	
陶瓷	内锅、锅盖等	GB 4806.4-2016	
搪瓷	内锅、锅盖等	GB 4806.3-2016	
玻璃	玻璃盖、玻璃视窗等	GB 4806.5-2016	

注1：产品不宜作为容器长期存储食品。

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！

# 产品标识卡



名称	量杯	饭勺	汤勺	蒸格(蒸笼)及其它类食品用工具
使用方法	根据需要按刻度量取食物	握住手柄盛装食物		将食物放入蒸笼里，一并放入内锅里
使用温度	-20℃~50℃	-20℃~110℃		
规格	中号			
材料	PP			
产品标准	Q/SPE 019			
生产日期	见外包装			
注意事项	产品应轻拿轻放、谨防挤压、变形，存放于干燥、卫生场所。			
储存期	六年			
被委托方	宁波乐彩塑业有限公司	生产许可证编号：浙XK16-204-02255	代码：A	
	生产地址：浙江省宁波市北仑区大碶沿山河北路 91号			
	杭州宏欣包装有限公司	生产许可证编号：浙XK16-204-00682	代码：B	
	生产地址：浙江省杭州市余杭区崇贤镇大安村			
	浙江乐虎实业有限公司	生产许可证编号：浙XK16-204-02950	代码：C	
委托方	生产地址：浙江省杭州市萧山区瓜沥镇永联村			
	浙江苏泊尔家电制造有限公司	生产许可证编号：浙XK16-204-03550	代码：S	
委托方地址	浙江省杭州市高新（滨江）区滨安路501号			
检验结论	合格			

\*注：以上配件仅适用于部分产品，具体以包装盒附件或实物为准。

## 九 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：

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。

## ■ 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：浙江苏泊尔家电制造有限公司

地址：浙江省杭州市高新(滨江)区滨安路501号

邮编：310052



### 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 \_\_\_\_\_

能效表(GB 12021.6-2017)

\* 本品最节能煮饭档为“快煮饭”功能；

型号	能效	能效等级	热效率值 (%)	保温能耗 (W.h)	内锅材质
SF30HC85A		2级	86	35	金属



### 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：浙江苏泊尔家电制造有限公司

地 址：浙江省杭州市高新（滨江）区滨安路501号

全国服务热线：400-8899-717

网址：[www.supor.com.cn](http://www.supor.com.cn)

版本号：SF30HC85A-SM-A

执行标准号：GB 4706.1-2005 GB 4706.19-2008

GB 4706.14-2008 GB17625.1-2012

GB 4343.1-2018 Q/SPE 018

无线连接：Wi-Fi IEEE 802.11 b/g/n 2.4GHz

本产品包含型号核准代码为：CMIIT ID:2020DP15519 的无线电发射模块。