

使用说明书

巧易开 压力快锅



扫一扫，
马上涨厨艺

SUPOR 苏泊尔

使用前仔细阅读使用说明书

有巧思 无难事

目录

(一) 关于苏泊尔压力快锅.....	2
(二) 使用压力锅的安全原则.....	2
(三) 压力锅使用注意事项.....	3
(四) 首次使用指南.....	4
(五) 如何安全使用巧易开压力快锅.....	5
(六) 产品信息.....	8
(七) 产品特点.....	8
(八) 产品结构和作用.....	9
(九) 压力锅的清洁保养及维护.....	11
(十) 使用中常见问题的处理（疑难解答）.....	13
(十一) 烹饪时间参考表.....	15
(十二) 装盒清单.....	16

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，请熟记操作方法，并妥善保管。
- ◇产品如有改动，恕不另行通知。
- ◇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。
- ◇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。

(一)关于苏泊尔压力快锅

压力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。作为压力锅的领导品牌SUPOR研发的巧易开压力快锅创新采用100千帕加压提速系统，重新定义了烹饪速度，更有创新的CLIPSO一键开合技术，彻底颠覆了传统压力锅的盖牙旋合方式，真正实现了快速简单！

(二)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才可打开压力锅。
- ◇ 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。
- ◇ 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。

(三)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的限制容量。特别是烧煮易膨胀的豆类及易起泡的粥等食物时，食物加水的总量不能超过锅身的二分之一。同时，烹煮过程中，当限压阀排汽时，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、酒精等

苏打等易突产生很多气泡的食物，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，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汽时，必须马上关掉加热源

如果加热过程中出现排气管堵塞，显示杆或锅盖下方，会出现排汽现象。此时，应迅速关掉加热源，不要触碰或移动压力锅，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。

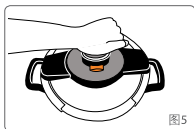
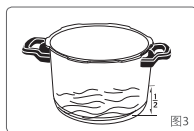
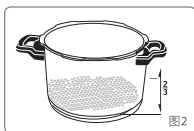
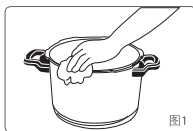
△排掉全部蒸汽后，才可打开盖子

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。

(四)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，直到限压阀排汽后保持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）。



(五)如何安全使用巧易开压力快锅

1、容量

加入食物和液体时（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）。

2、使用前检查

每次使用前，要打开防堵罩和安全防护盖，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、安全防护盖是否清洁。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

确认锅盖处于打开状态（图4），一只手握住锅盖上的外壳把手，沿垂直方向放下锅盖，稍微用力按下合盖按钮（图5）。此时夹钳会自动复位，当听到一声干脆的“喀”的声音后，表示夹钳已经关合到位，此时夹钳与锅盖的间隙应该很小（图6）。

△注意：如果关合后仍能看到夹钳盖片上的光亮带，请停止烹饪，并重新关合。

4、加热

① 加热前

加热前，移动放置压力锅时，要两只手各托住一个副手柄，且应小心端起，放下，不要拖动。

② 调节限压阀的压力至高压档

限压阀可以实现高压烹饪，缩短烹饪时间。

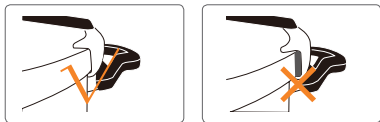


图6

③ 加热

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。

加热过程中，显示杆处和夹钳盖片处有轻微水蒸汽冒出，属于正常现象，显示杆还处于原位置（图7），继续加热，直至显示杆上升（图8），此时表明锅内已有压力，继续加热，直至限压阀处大量排汽（图9），将加热源火力调小，保持限压阀处有蒸汽排出。烹饪时间可以参照“烹饪时间参考表”，直到烹饪食物变熟为止。



图7



图8

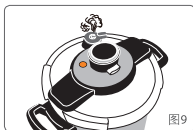
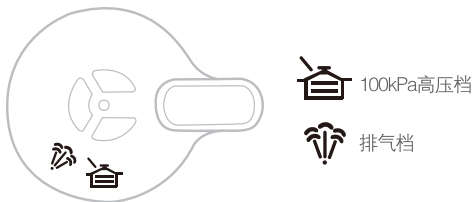


图9

限压阀各标记示意图：



- △ 加热过程中，限压阀处有少量蒸汽排出，是正常现象。
- △ 当烹饪食物为糊状、汤汁类时，限压阀大量排气后，务必将加热源调小，防止大量汤汁从限压阀处排出。
- △ 在正常烹调情况下，显示杆位置是不会大量排气的，一般由于堵塞使压力超高，显示杆位置才会大量排气，此时应立即关掉加热源，等锅冷却后参照“压力锅的清洁保养及维护”中的2、3点处理。

5、冷却降压

① 自然冷却降压

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。

② 快速排气降压

如需锅内压力快速下降，可在关闭加热源以后，将限压阀调节到排气档“”，使压力锅快速排气，释放压力，采用排气档快速排气降压时，大量蒸汽会从限压阀处排出，请注意安全，防止蒸汽烫伤。

△ 当锅内烹饪的是汤水、稀饭等粘稠食物时，不允许使用排气档功能排气降压。

△ 加热完毕后，建议不要立即移动压力锅，此时锅内仍存在压力，关闭加热源后，有少量蒸汽从限压阀处排出，是正常现象，当显示杆没有回落到原位时，切勿按开盖按钮，打开锅盖。

6、打开锅盖

等显示杆下降到原位时才可打开锅盖，开盖前先将限压阀调节到排气档（图10），并确认限压阀排气口处无蒸汽排出；此时锅内有少量蒸汽，一只手握住外壳把手位置稍微用力往下按住锅盖，用拇指稍微用力把开盖按钮往里按（图11），当听到“哒”的一声，表示锅盖已经处于打开状态（图12）。

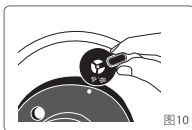


图10

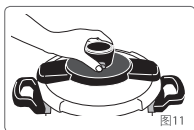


图11

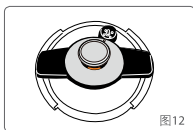


图12

⚠ 此时锅内仍有少量蒸汽，在取下锅盖时，请务必注意安全，防止蒸汽烫手。此时锅身温度仍然很高，移动压力锅时，请务必握住锅身手柄（如果加热时火源有烧到锅身壁部，请务必带上隔热手套，再去握住锅身手柄），同时防止接触金属部件，以免烫伤。

(六)产品信息

巧易开压力快锅适宜在以下的加热源上使用：



明火



电炉



红外线炉



电磁炉

本品根据国家标准GB15066-2004《不锈钢压力锅》设计。

型号	D22E	D22E1
直径	22CM	22CM
最大容积	7.6L	6L
有效容积	5.0L	4L
工作压力	100kPa	100kPa

(七)产品特点

1、两大革新技术

- ① 100千帕加压提速系统，高效烹饪，节能省时。
烹饪速度较电压力锅提速54%以上，较传统压力锅提速27%以上。
- ② CLIPSO一键开合技术，操作简便，安全耐用。

仅需单手便可实现真正轻松的一键开合，彻底颠覆传统压力锅的盖牙旋合方式。

经专业实验室50000次开合测试，力保您无忧使用20年。

2、更多创新关怀

- ◇ 弹性压力缓冲技术，安全升级，更多保障。
- ◇ 磁力聚能环底部，节能省时，耐用不易变形。
- ◇ 锅体全立牙技术，360度方向任意关合，操作简便。
- ◇ 优质不锈钢基材，健康耐用，品质生活。
- ◇ 内置水位线设计，精确掌握烹饪火候。
- ◇ 人机工程学设计，操作更舒心。
- ◇ 本产品适宜在煤气灶、电磁炉或2000瓦以上的电炉上使用。

(八)产品结构和作用

- 1、**密封胶圈**：密封作用，安装简单，密封性能良好，安装时需擦拭干净，不能有异物。
- 2、**夹钳**：安全锁扣作用，烹饪时保证锅身和锅盖安全扣合密封。
- 3、**显示杆**：止开和显示功能，当锅内压力达到5kPa以上时，此杆上升，实现锅内有压力时不能开盖的安全要求，没有压力时，此杆下降。
- 4、**夹钳盖片**：装饰作用。
- 5、**锅盖**：采用优质不锈钢材质,健康耐用。
- 6、**安全阀**：当超压时自动排汽，保证安全。
- 7、**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。
- 8、**关盖按钮**：CLIPSO一键关合技术，稍微用力按下，即可实现关盖动作。
- 9、**外壳把手**：锅盖握手部位。
- 10、**外壳**：CLIPSO一键开合技术，操作更便捷。

11、开盖按钮：CLIPSO一键开盖技术，当锅内没有压力时，即可实现开盖动作。

12、副柄：移动锅具时使用。

13、锅身：用于盛装烹调食物，底厚壁薄，传热均匀。

14、限压阀柄组件：工作压力调节装置。

15、排气管：压力锅蒸汽出口装置。

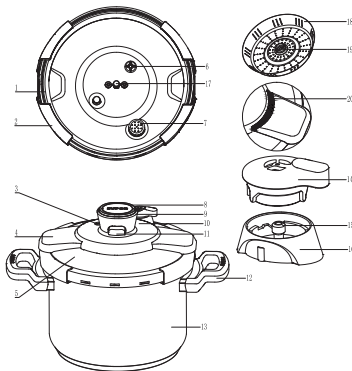
16、限压阀座：承载少量喷出汤汁，清洗简便。

17、安全防护盖螺钉：固定安全防护盖。

18、安全防护盖：防止杂物进入显示杆及安全阀内，使锅盖更整洁，更安全。

19、安全防护盖把手：拆装安全防护盖时抓手的部位。

20、夹钳盖片上的光亮带：警示作用，关盖时如果还能看到这条光亮带，则表示锅盖没有关合到位，请停止烹饪，重新关合。



(九)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

每次使用完毕后，应清洗限压阀：

- ① 首先把限压阀柄组件拆下：用力捏住限压阀柄，向上提拉（如图13）；
- ② 取下限压阀柄组件后，用大量清水冲洗（图14）；
- ③ 取下限压阀柄组件后，用热水冲洗限压阀座（图15）；

3、防堵罩和排气管

打开防堵罩对着光源，检查排气管孔和防堵罩有无堵塞（图16）。如有堵塞，可用热水和竹签刷子清洗。

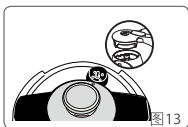


图13

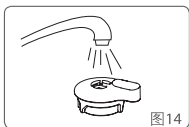


图14

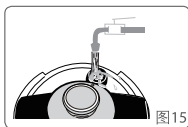


图15

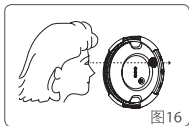


图16

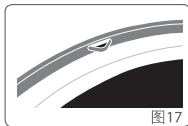


图17

4、安全防护盖拆除清洗

① 拆除清洗

用手捏住安全防护盖把手（图18），稍微用力拉起即可（图19）。每次使用完压力锅后，应将安全防护盖拆除，用水冲洗安

全防护盖内表面后再装回到锅盖上（图20）。

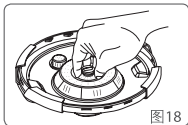


图18

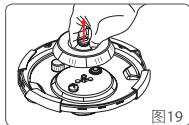


图19



图20

② 安装

用手捏住安全防护盖把手，对准安全防护盖螺钉，稍微用力按下即可（图21）。

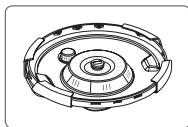
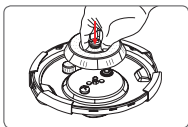


图21

5、密封胶圈

使用后应用热清水加清洁剂清洗，洗后正确放入锅盖档位槽的下面（图17）。

⚠ 请不要挤压密封胶圈，防止密封胶圈变形。

⚠ 建议密封胶圈的使用时间不要超过两年。

6、显示杆

检查显示杆能否活动自如，首先确认锅盖处于关合状态，把显示杆从下往上推，放手，显示杆会自由往下运动，直至回到原位，如不能活动，应予以清洗，可从锅盖内侧和外侧对着显示杆用水冲洗。

7、保存

压力锅在使用后，应清洗干净保存。保存时，建议锅身锅盖打开放。

(十)使用中常见问题的处理（疑难解答）

问 题	可能的原因	处理方法
压力显示杆上升，压力锅不上压	炉具火力不足	加大火力
	锅内水分不足或烧干	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
	夹钳没完全关到位	重新打开锅盖，重复关合动作（参见如何安全使用苏泊尔压力锅第3点）
	显示杆没清洗干净，里面有米粒等杂物	清洗显示杆（参见压力锅的清洁保养及维护第5点）
蒸汽从锅盖下侧喷出	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）
	密封胶圈变形或老化失效	更换密封胶圈
	胶圈未正确放在档位槽下面	胶圈正确放置（参见压力锅的清洁保养及维护第4点）
	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	火力过大	应立即减小火力（尤其是煮粥及绿豆时，限压阀排汽后应马上将火力减至最小）
	煮食容量过多	按使用说明书中限制的容量要求

显示杆没有下降，无法打开锅盖	锅内还有压力，不能打开	必须降压后拿掉限压阀
	显示杆处有杂物	用筷子将显示杆压下，冲洗干净
	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
无法关合锅盖	关合时按下的力太小	重新打开锅盖，加大关合时按下的力
	锅内还有少量蒸汽	重新打开锅盖，将锅盖轻轻按住，稍微用力按下合盖按钮即可
	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	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（图17）
	由于限压阀上施加重物	严禁此操作
	安全阀失效	送苏泊尔维修服务站更换
密封胶圈从锅盖侧边挤出而剧烈排汽	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	送苏泊尔维修服务站

(十一)烹饪时间参考表

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
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	

(十二)装盒清单

- | | |
|--------------------------|---------|
| 1、玻璃盖..... | 1个 |
| 2、限压阀..... | 1个 |
| 3、锅身及其零件..... | 1套（已装配） |
| 4、锅盖及其零件..... | 1套（已装配） |
| 5、使用说明书..... | 1本 |
| 6、售后服务卡（含意见反馈卡及保修卡）..... | 1本 |
| 7、合格证..... | 1张 |

版本号：SM123-1606

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》

压力锅生产许可证号：浙XK16-203-00007

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：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 邮编：317604

全国服务电话：400-8899-717

网址：www.supor.com.cn