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: SW-SM233:VER1.0

执行标准号: GB 4706.1-2005 GB 4706.19-2008

SUPOR 苏泊尔

液体加热器(养生壶)

SW-15Y09 SW-15YT03D

■ 目录

— .	使用注意事项	01
Ξ.	使用说明	02
\equiv .	规格型号	06
四.	电路原理图	07
五.	故障及排除	08
$\stackrel{\searrow}{/\searrow}$.	清洁与保养	08
七.	食谱	09
八.	售后服务	11
九.	环保清单	13
+.	食品接触材料信息表	14



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 😲

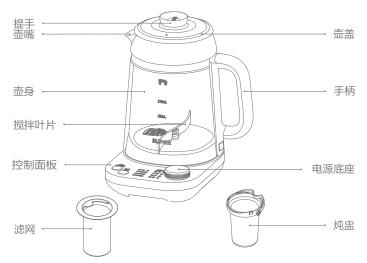
- 1. 供应电源的电压必须与铭牌上所标注的一致。
- 2. 本产品只能与交流电连接使用,而且所使用的插座要带有地线装置,不使用或清洁前请务必拔掉插头。
- 3. 本产品严禁放在潮湿或靠近火源、热源(如炉具)的地方,以免意外引燃导致火灾或产品损坏。
- 4. 本产品切勿让儿童、行动不便者、精神上有障碍或不会使用的人独自操作; 老年人和残障人士以及无使用经验的人应该在监护和指导下使用。
- 5. 本产品只能使用本公司提供的专用电源底座。
- 6. 如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员来更换。
- 7. 在使用过程中,如发生故障,应切断电源,把壶从电源底座上拿下来, 让其冷却至常温才能进行故障检测或清洗。
- 养生壶在烧水后,水蒸汽会凝结成水珠滞留在壶底,这是正常现象,没有安全隐患。
- 拔插头时请捏住插头拔下,不能拉拽电源线;不可湿手去拔、插电源插头,以免导致触电。
- 10.不要让电源线悬挂于台面边缘,同时避免电源线接触到养生壶热的表面或打结。
- 11.不要将养生壶和电源底座放在潮湿的地方或浸入水中; 手湿时, 请不要操作本产品。
- 12.不要将金属等异物插入散热孔或间隙中,否则可能导致触电和异常造成 伤人事故。
- 13.不要试图自行改装,分解或修理本机器,否则可能会引起火灾、触电或 伤害事故。
- 14.非专业人士不可随意拆卸,否则有引起触电受伤、火灾、机器损坏等危险状况。若产品有故障或损坏,请到指定维修点维修。
- 15.禁止在倾斜、不稳定或耐热性差的台面上使用,以免导致产品从高处摔

落损坏或引起火灾。

- 16.请将本产品置于平坦的台面上工作, 距墙壁及家具30cm以上处使用。
- 17.在壶内烹煮食物,水位不低于最低水位线,最高不超过最高水位线。
- 18.请勿将本产品干烧,否则,不锈钢底盘会变色;多次干烧会减少使用 寿命。
- 19.本产品不使用时,拔下电源插头;使用过程中,其壶身变热是一种正常现象。
- 20.本产品活用干家庭使用, 请勿户外使用或工业使用。
- 21.按要求刻度线加水,如果注水太满,沸水可能喷出。
- 22. 烧水功能不能烹煮任何食材或二次加热,可能导致食物糊底或溢出。

二 使用说明 ♀

产品结构



控制面板



- 1. 采用数码管+白色LED灯显示。
- 2.采用2个按键操作:分别为"预约/长按搅拌"、"保温/定时"。每次按键有效时具有"BI"一声提示。

操作使用说明

工作模式

- 1.待机状态下,按 "保温/定时"键后再按 "保温/定时"键或者旋转旋钮设定保温温度 "40c-50c-60c-80c-90c---c"温度值(--c代表无保温),数码管显示保温温度,保温指示灯闪烁。点击"开始/取消"按键进入保温工作状态,加热到保温温度并保温6小时。再点击"开始/取消"按键退出保温工作状态。
- 2.待机状态下,旋转"开始/取消"旋钮选中的功能对应指示灯闪烁,数码管常亮显示工作时间(烧水显示温度)。点击"开始/取消"按键进入相应功能的烹饪工作状态,对应指示灯常亮,烹饪完成进入保温状态。
- 3.在功能选择状态下(除烧水功能外),点击"保温/定时"键进入设定的 定时时间,功能对应指示灯常亮,数码管闪烁显示定时时间,旋转旋钮 设定定时时间,点击"开始/取消"键完成设定,对应指示灯常亮,具体 设置时间范围见后面表格。
- 4.在功能选择状态下(除烧水功能外),按"预约/长按搅拌"键,功能指示灯常亮,预约指示灯闪烁,数码管显示预约时间,预约时间通过旋转旋钮可调范围2小时-24小时。2小时-9小时步进半小时,9小时-24小时

00

- 步进1小时,循环设定,预约为预约烹饪完成时间。
- 5.烹饪过程中及保温过程中,按 "保温/定时"键后 可通过 "保温/定时"键或旋转旋钮设定保温温度 "40c-50c-60c-80c-90c---c"温度值 (--c代表无保温),如果选择到 '--c'则代表取消保温功能(显示保温温度5s回到工作状态)。
- 6.在选择状态下,长按"开始/取消"键,回到待机状态。在工作或保温状态下短按或长按"开始/取消"键,回到待机状态。
- 7. 待机状态下20分钟内无操作,显示屏关闭进入关机状态,按任意键唤醒。
- 9.烹饪过程中,按保温键,闪烁过程中,按"开始/取消"键,回到工作状态,再按一次才取消,功能完成后蜂鸣器长响一声。
- 10.无壶身数码管显示"---"。
- 11.银耳汤,红豆汤工作过程中默认电机间歇搅拌;长按"预约/长按搅拌"键,数码管显示OFF,取消电机搅拌。
- 12.工作、保温、预约工作状态长按"预约/长按搅拌"键,数码管显示ON, 电机开始间歇搅拌到功能结束;长按"预约/长按搅拌"键,数码管显示 OFF,电机停止搅拌。
- 13. 待机或选择模式下,长按"预约/长按搅拌"键,数码管显示ON,电机开始间歇搅拌,默认搅拌20分钟后停止搅拌。
- 14.长按搅拌功能工作中按"开始/取消"可以恢复到默认搅拌功能的状态, 默认搅拌功能设置见后面表格。搅拌间歇时间为搅拌1分钟停止2分钟。 15.炖功能请使用炖盅,勿直接在壶内烹饪。

各食谱默认工作时间及可调范围及默认保温温度

功能	默认时间 (分钟)	可调范围 (步进)	默认保温温度	预约时间 (步进)	
烧水			50c		
花果茶	30	10-60/10	50c		
银耳汤	150	60-180/30	50c	-	
红豆汤	120	60-180/15	50c	2:00-9:00/30	
燕窝	30	30-120/15	50c	9:00-24:00/60	
药膳	120	60-180/30	50c		
雪梨	60	30-120/15	50c		
酸奶	480	180-540/30	40c		

使用方法

首次使用前,应将本产品装水至其最大水位线,并将柠檬酸包倒入壶 内,把水烧开、倒掉,重复一至两次,以清除生产、储存过程中可能产生 的灰尘。

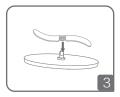
使用步骤如下:

- 1.将底座放在一个平整的台面上。
- 2.打开壶盖,放入适量的食材及水,合上壶盖。再将壶体放在底座上(壶 体放置时,转动壶身,确保落锁(如图1)),将电源线插头插入220V 交流电源。
- 3.合盖,壶盖上印有"丨"的标识对齐"①"位置放下,往右旋转。开盖, "丨"的标识对齐"①"位置,往左旋转(如图2)。
- 4.清洗炖盅支架,密封圈可取下清洗。装密封圈时,两缺口对齐支架凸出 位置。
- 5.搅拌叶片安装时轴的直面对搅拌叶轴孔的直面(如图3)清洗时,请取下搅拌叶。
- 6.选择合适的菜单,按下开始按键,开始工作。

注:煮红豆和绿豆等较硬食材时,搅拌叶在搅动食材时会出现卡食材的异响,属于正常情况。







		•		c	2	
			M			
	-	-		ζ		

苏泊尔产品保修卡								
产品名称	称							
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							



△ 警示贴

- ●加水时请勿超过最高水位线
- ●壶盖密封圈为一体压合工艺,清洗时请勿拆卸
- 使用前请确保壶盖按压到位
- ●倒水倾斜角度超过45度时,建议用手轻按壶 盖倒水
- ●提取壶盖、炖盅或茶篮时请注意防烫
- 禁止无水干烧和无人看管下使用,空壶时有晃 动请放心使用,炖功能请使用炖盅 ●使用后请及时清洗发热盘
- ●装搅拌叶时,请按压搅拌叶顶部,确保落锁

由于气压受海拔影响, 水的沸点 也会随着海拔变化而变化,海拔 越高,沸点越低;海拔1000米处 沸点约97℃,2000米处约93℃。

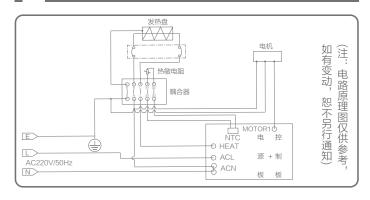
三 规格型号 ◈

产品名称	型 号	额定容积	额定功率	额定电压	额定频率
液体加热器 (养生壶)	SW-15Y09	1.5L	1000W	220V~	50Hz
液体加热器 (养生壶)	SW-15YT03D	1.5L	1000W	220V~	50Hz



维修状况登记栏 维修日期 维修情况 经手人

四 电路原理图 🛚



五 故障及排除 ①

故障	原因	排除方法		
	是否选择了菜单或功能	选定菜单或功能		
不工作	电源是否接通	选定菜单或功能后,应按"开始"		
	化 /////	键开始工作		
显示屏显示	壶体与底座接触不良	壶体没放到位或提起		
	温度传感器开路	送维修		
显示屏显示	讲入干烧保护	请拔下插头待产品冷却后重新开机		
E03	X 1 /50/N3/	送维修		
显示屏显示	温度传感器短路	送维修		
E03	一直区でおから			
有异味	壶内和附件是否清洁	清洗干净后使用		

六 清洁与保养 🛔

- 1.讲行清洗前,务必先断开电源,把壶体从底座上拿开,让其冷却;手湿 时,不要插拔电源线,以免发生危险。
- 2.不可将本产品浸入水中清洗,不能使用腐蚀性的清洁剂来清洗。
- 3.使用去渍油或软性清洁剂擦拭外表面,然后用水来冲洗壶内部,也可用 洗涤液来清洗。
- 4.由于水质的影响,在水加热过程中会自然产生碳酸钙氧化物积淀。必须 定期进行除垢处理,方法是将水与食醋(最好是白醋)按2:1的比例放 进壶内加热,烧开后放置一晚,第二天把溶液倒去,再用清水烧开清洗 一次倒去即可。
- 5.请勿用任何金属制品或硬质物品清理发热盘,否则会造成刮伤。

↑注意: 严禁将器且浸入仟何液体中!

七食谱

■ 茉莉玫瑰茶

食材: 茉莉花(15朵)、玫瑰花(15朵);

做法: 1.把准备好的食材洗净后放入壶中:

2.然后向壶内注入清水1.1-1.5L,选择"花果茶"模式。

■ 红枣枸杞茶

食材: 红枣(25g)、枸杞(20g)、适量红糖;

做法: 1.把红枣(去核) 与枸杞放入壶中, 然后向壶内注入清水至1.1L,

选择"花果茶"模式:

2.红枣煮软后,放入红糖,调匀,即可饮用。

■ 银耳莲子汤

食材:银耳(15q)、莲子(15q)、枸杞(5q)、冰糖(30q);

做法: 1.把准备好的食材洗净后放入壶中:

2.然后向壶内注入清水至1.1L,选择"银耳汤"模式

■ 红豆汤

食材:红豆50g洗净提前泡发(4小时以上);

做法: 1.把泡好的红豆放入壶中,然后向壶内注入清水至1.1L,选择"红豆汤"模式煮开:

- 2.等汤煮沸后,可加入些红枣和龙眼肉,也可加入些冰糖;
- 3.慢煮至红豆微开花熟软即可使用。

■ 炖燕窝

食材: 燕窝(泡发)、纯净水;

做法: 1.将泡发好的燕窝放入玻璃炖盅,加入纯净水80ml/2g(水与燕窝40: 1的比例):

- 2.然后向壶内注入清水至1.1L,炖盅放入壶内,盖上壶盖,选择" 燕窝"模式;
- 3.待结束提示音响,燕窝炖煮完毕。

注意: 无炖盅配件的产品, 此食谱, 此功能不适用。

■ 当归黄芪茶

食材: 当归话量、黄芪话量、红枣话量;

做法: 1.把红枣洗干净,去核,黄芪用清水泡洗干净,当归洗净切片备用;

- 2.把处理好的红枣、黄芪、当归放入玻璃炖盅内,加入适量的水;
- 3.然后向壶内注入清水至1.1L,炖盅放入壶内,盖上壶盖, 选择"药膳"模式;
- 4.炖煮完成后,可按个人口味加入适量红糖。

注意: 无炖盅配件的产品, 此食谱, 此功能不适用。

■ 雪梨

食材:南北杏(各10粒)、鸭梨(1个)、冰糖适量;

做法: 1.将雪梨削皮后切块;

- 2.把南北杏、鸭梨、冰糖放进玻璃炖盅内加水到八分满;
- 3.然后向壶内注入清水至1.1L,炖盅放入壶内,盖上壶盖,

选择"雪梨"模式;

4.待结束提示音响,雪梨炖煮完毕。

注意: 无炖盅配件的产品, 此食谱, 此功能不适用。

■ 炖酸奶

食材: 纯牛奶、乳酸菌;

做法: 1.把纯牛奶和乳酸菌放入玻璃炖盅;

2.然后向壶内注入清水至1.1L,炖盅放入壶内,盖上壶盖,选

择"酸奶"模式;

3.待结束提示音响,酸奶炖煮完成,即可饮用。

注意: 无炖盅配件的产品, 此食谱, 此功能不适用。

八 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:

- 1. 消费者因使用、运输、维护、保管不当等原因造成损坏的;
- 2. 非我公司特约服务商维修造成损坏的;
- 3. 消费者自行拆卸造成损坏的;
- 4. 自行购买、更换非产品原装零配件造成损坏的;

- 5. 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;
- 6. 三包凭证与维修产品型号不符或有涂改的;
- 7. 因地震、火灾、水灾等不可抗力造成损坏的;
- 8. 超出包修期的;
- 9. 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。

九 环保清单 🚨

\bigcap		有害物质					
序号	部件名称	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr6+)	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
1	壶盖组件	0	0	0	0	0	0
2	壶身组件 (玻璃)	0	0	0	0	0	0
3	发热盘组件、搅 拌叶(五金)	0	0	0	0	0	0
4	电源底座上盖	0	0	0	0	0	0
5	电源底座下盖	0	0	0	0	0	0
6	温控器组件	0	0	Χ	0	0	0
7	连接器组件	0	0	Χ	0	0	0
8	NTC组件*	Χ	0	0	0	0	0
9	螺钉类	0	0	0	0	0	0
10	电源线组件	Χ	0	0	0	0	0
11	PCBA控制板*	Χ	0	Χ	0	0	0
12	标签、贴纸、铭牌	0	0	0	0	0	0

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制

- 〇: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。
- 13 ×:表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中含量超出GB/T 26572规定的 限量要求。"×"的部件表明,由于目前全球技术和工艺水平限制而无法实现非环 保类物质或元素的完全替代,后续随着技术上的改进将逐步改进。 其中,铅(Pb)、汞(Hg)、镉(Cd)、六价铅(Cr6+)均代表金属及其化合物。
- 14 说明:*表示该部件仅适用于部分型号,以实际产品为准。



15 有害物质限制使用标志

环保使用期限10年:表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变,用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。箭头循环标志:表示本产品可回收利用。超过使用期限或经过维修无法正常工作后,不应被随意丢弃,请交由正规回收渠道以及有废弃电器电子产品处理资格的企业处理,正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品处理现效。

十 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
	不锈钢06Cr19Ni10	壶嘴、壶盖下盖、内 胆组件、发热盘、滤 网、NTC 组件等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS304
金属	不锈钢06Cr17Ni12Mo2	壶嘴、壶盖下盖、发 热盘、内胆等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS316
	不锈钢022Cr17Ni12Mo2	壶嘴、壶盖下盖、发 热盘、内胆等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS316L
	不锈钢10Cr17	钢盖等	GB 4806.9-2016	不锈钢SUS430
	镀钛不锈钢06Cr19Ni10	勺子等	GB 4806.9-2016	不得直接接触pH <5的酸性食品
	PP	壶盖等	GB 4806.7-2016	
	POM	壶盖锁扣、按键、支 架、开盖连杆等	GB 4806.7-2016	
	PPE	壶盖、支架、开盖 连杆等	GB 4806.7-2016	
塑料	PPE+PS	壶盖、开盖连杆等	GB 4806.7-2016	
空科	PE	蒸汽管等	GB 4806.7-2016	
	PC+ABS	壶盖拉手、按钮等	GB 4806.7-2016	
	PC+AS	支架等	GB 4806.7-2016	
	ABS	水箱、水箱后盖等	GB 4806.7-2016	
	AS	水箱、水箱后盖等	GB 4806.7-2016	
	PC	水尺等	GB 4806.7-2016	
	改性PCT	按键等	GB 4806.7-2016	
涂层	聚甲基硅氧烷涂层(不 锈钢06Cr19Ni10基材)	内胆组件、发热盘组 件等	GB 4806.10-2016	如涂层脱落,建 议更换
1-10-10-1		密封圏、蒸汽管等	GB 4806.11-2016	
		炖盅、炖盅盖等	GB 4806.4-2016	
TrP Trisi		壶身、玻璃盖、炖 盅、 炖盅盖等	GB 4806.5-2016	

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!