

SUPOR 苏泊尔

快速电压力锅

型号: SY-50HC37Q

使用说明书



微信扫一扫

海量食谱 售后无忧

一、注意事项 02

二、使用说明

 产品结构 04

 控制面板 05

 装盒附件 05

 产品规格 05

 操作使用说明 06

三、保养和维护 11

四、环保清单 14

五、食品接触材料信息表 15

六、售后服务 16

为了您能更好的使用我们的产品；
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

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。

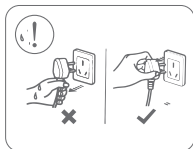
	图 标 含 义	 禁止标志	 禁止拆卸	 禁止接触
		 禁止淋水	 指令标志	 拔出插头

- ⊘ 不可用此锅具烹饪以下食物,以免引起事故或损坏锅具。
 - 煮后膨胀率较大的面粉类、鱼丸、肉丸类等食物。
 - 使用会急剧产生泡沫的小苏打等制作食物。
 - 会形成糊状或具有粘性的食物 (如炖菜用的调味粉、米糊等)。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。

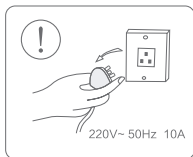
1. 内锅底部与发热盘表面如有异物，必须清除干净后再使用。
2. 碰撞变形或破损的内锅，不可以再使用，以免损坏锅具。

❗ 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。

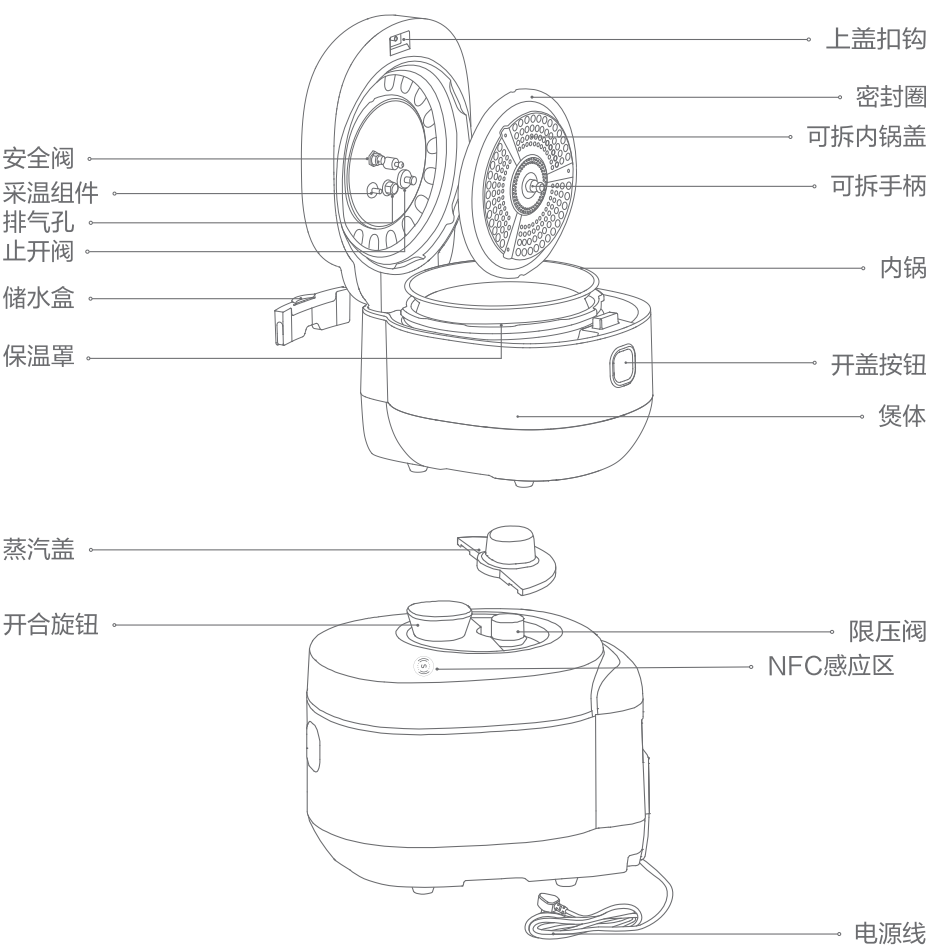
1. 请使用 220V~ 50Hz 的交流电源插座。
2. 请勿使用劣质排插转接，以免造成火灾或触电。

🔌 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

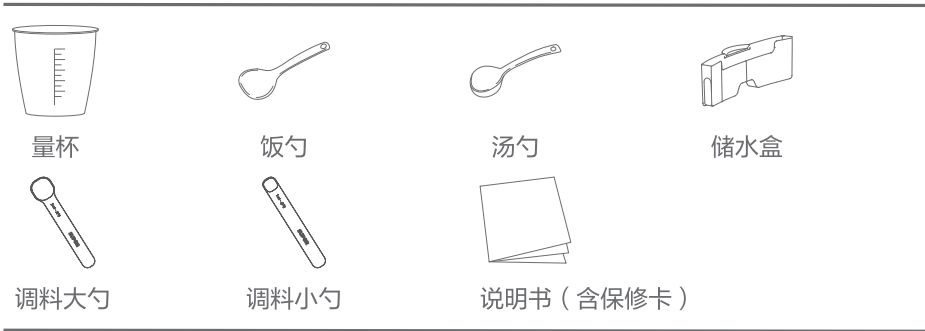
产品结构



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-50HC37Q	5L	2200W	220V~ 50Hz	70kPa
版本号	SY-50HC37Q-SM: VER1.0				
执行标准号	GB 4706.1-2005GB 4706.19-2008Q/SPE JA02001				

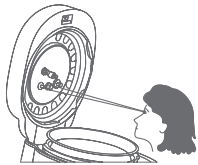
操作使用说明

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。

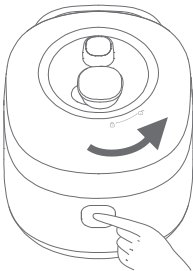


注: 使用超过两年或严重变色的密封圈建议联系苏泊尔售后人员更换新的。

开合盖说明

1. 开盖

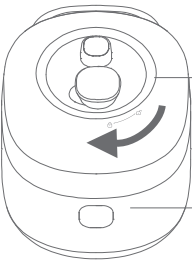
用手握紧开合旋钮,逆时针旋转至‘’标示处后,再按一下‘开盖按钮’,锅盖会自动开起。



- 1. 将开合旋钮旋至‘’标示处
- 2. 再按一下‘开盖按钮’

2. 正确合盖

将锅盖盖合在煲体上,听到‘’的一声,然后用手握紧开合旋钮,顺时针旋转至‘’标示处,即锅盖盖好。(在通电状态下,会‘滴滴’两声响,表示锅盖盖好)



- 旋转至‘’标示处
- ‘’一声响

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),在按钮复位后,旋转开合旋钮至‘’位置,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。

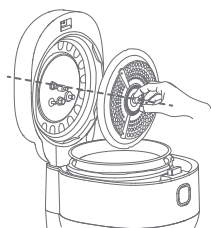


图 1

手捏住‘可
拆手柄’向
外拉,将可
拆盖拆下

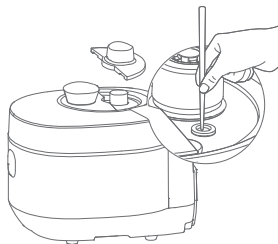


图 2

快速入门

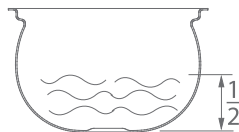
以‘肉排骨’为例,也可选择‘猛火快炖’‘快手好菜’‘主食’或‘小火慢炖’里的任一功能。

1. 食材准备

将食材(如排骨、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 $\frac{1}{2}$ 。



普通食物

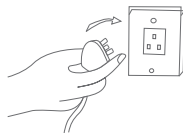


易膨胀食物

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,选择肉排骨功能。

| 猛火快炖 | ▶ 肉排骨 |

4. 调节压力

按‘压力’键,调节压力。

| 压力 | ▶ P 50

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。



- 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)。
- 十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。

‘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。

加菜 / 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‘加菜 / 长按排气’功能。

1. 加菜 / 长按排气功能必须在烹饪运行中按‘加菜 / 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,‘加菜 / 长按排气’选定后显示“F”排气,“压力”灯灭,显示“Add”,蜂鸣器连续鸣叫 5 声提醒用户加菜,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. 如果提示用户超过 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“加菜 / 长按排气”键,取消排气,继续烹饪。

以烹饪中,烹饪功能为‘牛羊肉’为例。

1. 烹饪中按‘加菜 / 长按排气’键,加菜灯亮,显示“F”排气,排气完成,“压力”灯灭,显示“Add”。



2. 排气结束,提示音提示用户加菜,将锅盖打开,把食物放入内锅后,合盖,将‘开合旋钮’旋至‘合’位置,自动继续烹饪,显示屏显示倒计时。

提示: 快手好菜、主食、开盖收汁、云美食(0kPa 时)、预约功能下加菜功能不可用。

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!

煮汤类流质食物时,尽量不要使用快速排气功能,以免食物溢出烫伤手。操作时请将手从前端按“加菜 / 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‘红烧肉’‘黄焖鸡’‘可乐鸡翅’‘压力生蚝’‘肉排骨’‘鸡鸭肉’‘牛羊肉’‘豆 / 蹄筋’功能,烹饪后的食物进行收汁提味,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。



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、云美食 (0kPa 时)、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 (如猛火脱骨肉)。
2. 按‘预约’键调节预约时间 (如 2 小时)。



3. 按‘开始 / 开盖收汁’键,进入预约状态。



云美食功能

1. 待机状态下,选择‘云美食’功能
2. 调节压力

按‘压力’键,调节压力。



3. 开始烹饪

按‘开始 / 开盖收汁’键,进入烹饪状态。



NFC 电子食谱

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)”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 浏览电子食谱

打开 App 首页,点击设备卡片,浏览电子食谱;

打开 App“寻味”页,浏览带有该机器型号标识的电子食谱。

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. 不支持 NFC 的手机,可以按 App 内提示使用电子食谱。

煮饭 / 粥操作指引

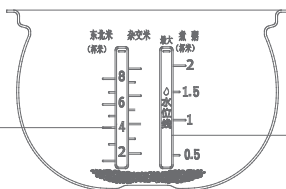
量杯取米,淘洗干净后放入内锅,一量杯米约为 150 克。



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 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。

如用 4 杯米煮饭，
请加水至‘煮饭’
的刻度 4 位置



内锅侧壁刻度线
为烹饪水位参考
刻度线

温馨提示

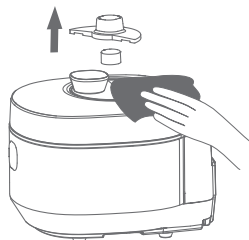
1. 功能选定好，按‘开始 / 开盖收汁’键，压力锅进入烹饪状态。
2. 使用电压力锅烹饪米饭时：由于使用米种的差异，米饭可能存在少许发暗现象，此为淀粉正常理化作用的结果，请放心食用。
3. 针对球釜内锅，为使煮出的米饭口感更松软，建议米不要多于 9 杯。
4. 建议煮饭时的保温时间不宜过长，应小于 8 小时，否则会影响饭的质量。
5. 精钢内锅使用后可能会可能出现彩虹色、泛黄，此为不锈钢锅遇热的正常现象，用白醋清洗即可去除。
6. 部分易粘锅食谱，建议使用铝锅烹饪，避免粘锅。

三、保养和维护

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！

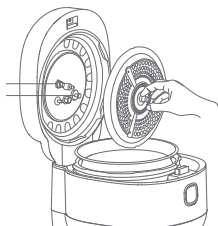
1. 将蒸汽盖、限压阀向上取出，然后用湿软布将蒸汽盖、蒸汽槽中的脏污擦拭干净（如右图），蒸汽盖、限压阀可用温清水加清洁剂清洗，洗净后再装回原位。
2. 将‘开合旋钮’旋至‘开’标示处，将锅盖打开，然后用湿软布将锅盖内侧擦拭干净，同时检查止开阀孔、排气孔有无堵塞，若有，可用竹签、刷子将其洗净。



可拆盖的拆洗方法

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

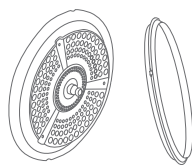
检查排气孔、止开
阀孔有无堵塞



手捏住‘可
拆手柄’向
外拉，将可
拆盖拆下

4. 密封圈的拆洗方法

将密封圈轻轻向外拉出,用温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。

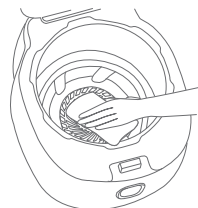
清洗内锅时,为了不损伤内锅,请不要敲打或摩擦内锅,不要把尖硬的餐具放进内锅,不要用于去污粉、钢丝球或尼龙刷等摩擦性大的东西擦洗内锅。



线圈盘座的清洗

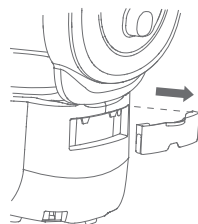
饭粒或其它杂物可能会附着在线圈盘座上,可用干软布擦掉

注意: 不能用硬物敲打线圈盘座。



储水盒及锅体的清洗

将储水盒从锅身上向外平行拉出即可取下储水盒,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。储水盒的拆卸方法:从锅身上向外平行拉出即可



温馨提示

1. 清洗时,宜用温水或温水加清洁剂清洗,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
	开合旋钮位置不正确	将开合旋钮旋至‘  ’位置
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
锅盖漏气	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
止开阀持续排气	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	检查 NTC 组件是否插好,装上正确合格的 NTC
数码屏显示“E1”	底部传感器开路或短路	检查 NTC 组件是否插好,装上正确合格的 NTC
数码屏显示“E2”	收汁提味和云美食 0kPa 工作状态下将盖合上	将锅盖打开
	未合盖	将锅盖合上
数码屏显示“E4”	IGBT NTC 开路或短路	检查线路,确保 IGBT NTC 装配无损坏

数码屏显示“E5”	IGBT 温度过高	检查风扇是否正常,进出风口是否堵塞
数码屏显示“E10”	无锅	放入正确的锅具

四、环保清单

部件名称	有害物质					
	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*	○	○	○	○	○	○
硅胶胶类	○	○	○	○	○	○
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。						
○: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、食品接触材料信息表

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
	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%。

六、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。



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 _____

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。



维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			

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
网 址：<http://www.supor.com.cn>