

版本号: CYSBXXFC11-SM: VER1.3

执行标准号:

GB 4706.1-2005 GB 4706.19-2008 Q/SPE JA02001-2015

使用说明书

智能电压力锅

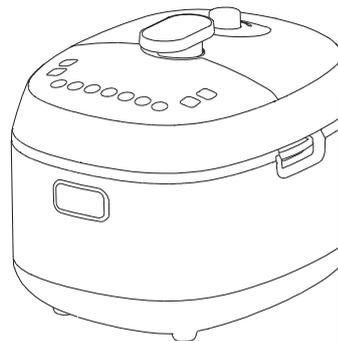
型号

CYSB50FC11-100

CYSB60FC11-100

CYSB50FCW11-100

CYSB50FCW11T-100



我是电子保修卡
扫我码上来

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管好。

- 本说明书中的所有资料均经过仔细校对，力求准确，如有错误，欢迎指正。
- 产品如有技术改进，恕不另行通知，产品外观、颜色如有改动，以实物为准。



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>

SUPOR 苏泊尔

有巧思 无难事

【目录】

- 一 安全注意事项.....1
- 二 规格型号.....3
- 三 电路原理图.....3
- 四 产品特点.....3
- 五 产品结构.....4
- 六 用前准备.....7
- 七 使用方法.....8
- 八 用后清洁.....12
- 九 常见故障的判别与维修.....14
- 十 售后服务.....17



图1

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。（具体方法参照《八用后清洁》）

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，可按中止开阀按钮（如图2），在按钮复位后，旋转开合旋钮

至“”位置，即可打开锅盖。

注意：工作过程中或锅内有压力时，不可按中止开阀按钮，以免被热蒸气烫伤。
锅盖打开后请务必清洗内锅盖及止开阀孔等部位，防止止开阀被再次粘住，而打不开锅盖。

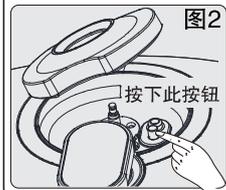


图2

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结果，请放心食用。

一 安全注意事项 △当您使用本产品时,特别提醒注意以下内容:

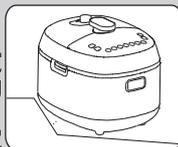
这里所列出的事项是为了防止对您和他人造成伤害，请务必遵守，其表示含义如下图：

-  禁止标志
-  禁止接触
-  指令标志
-  禁止拆卸
-  禁止淋水
-  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、豆类等食物。
- 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。

 禁止在不稳定或耐热性差的台面上使用，以免导致火灾



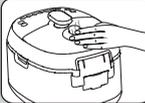
 使用中或未完全冷却时，请不要用手触摸金属锅盖，以免烫伤。



 使用中，禁止堵塞蒸汽口，以免引起故障。



 蒸汽口排气时非常灼热，请不要靠近，以免烫伤。



 请不要将产品放到小孩能触及的地方使用，也不要让小孩单独操作，以免触电、烫伤

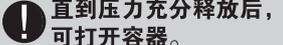


 本压力锅不可让存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人(包括儿童)使用，除非有负责他们安全的人对他们进行使用相关的监督或指导。

 本电压力锅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。

 烹饪中（收汁提味功能除外）严禁打开锅盖，以免烫伤或食物煮不熟。

安全注意事项

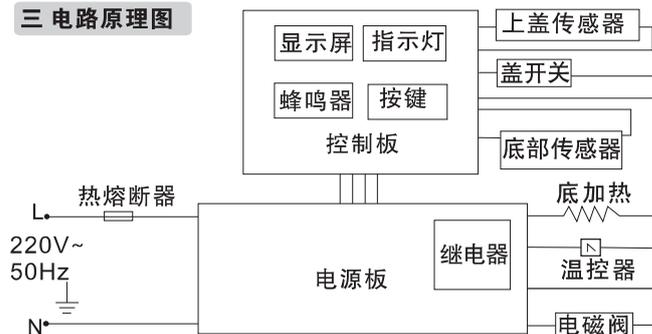
 <p>非专业人士不可随意拆卸，否则有引起触电受伤的危险；若有故障请到指定维修点维修。</p>	 <p>严禁将电压力锅放在潮湿和靠近火源的地方；清洗时严禁将锅体直接用水冲洗。</p>
 <p>必须对止开阀孔做定期检查，以确保其不被堵塞。</p>	 <p>请单独使用额定电流10A以上的插座，与其它电器合用会导致插座过热而引起火花。</p>
 <p>内锅禁止空锅干烧，禁止放于其他器具上加热。</p>	 <p>电源插头有灰尘时，要认真擦拭干净，否则会引起漏电和火花。</p>
 <p>● 必须使用专用内锅，否则会导致异常。 ● 内锅底部与发热盘表面如有异物，必须清除干净后再使用。 ● 碰撞变形或破损的内锅，不可以再使用，以免损坏锅具。</p>	 <p>使用完毕后，如不保温应及时拔下（切勿拉扯）电源线；如果电源线损坏，必须用专用的软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。</p>
 <p>直到压力充分释放后，方可打开容器。</p>	 <p>严禁将器具浸入任何液体中。</p>

2

二 规格型号

名称	型号	额定容积	额定功率	电源	额定工作压力
智能电压力锅	CYSB50FC11-100	5L	1000W	220V~50Hz	70kPa
	CYSB60FC11-100	6L	1000W		
	CYSB50FCW11-100	5L	1000W		
	CYSB50FCW11T-100	5L	1000W		

三 电路原理图



四 产品特点

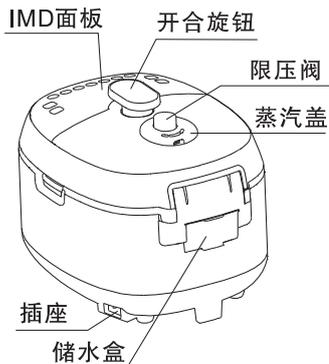
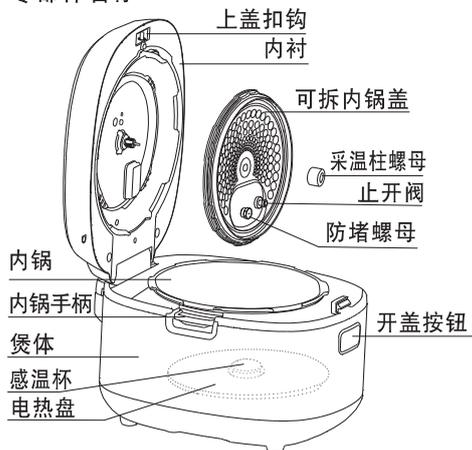
非常感谢您选用苏泊尔产品，我们自信该产品将带给您方便，与您共享美好生活。

- ★ 创新新鲜呼吸烹饪技术，不加味精一样鲜；
- ★ 特色无压烹饪，精炖细煮更香浓；
- ★ 精控火候系统，快速感温 精准控压；
- ★ 3.8mm陶瓷内胆，均匀加热 不粘更耐磨；
- ★ 全新乘积式菜单，丰富选择 精准烹饪；
- ★ 创新中途加菜功能，烹饪随心所欲；
- ★ 顶置操作界面，使用更便捷；
- ★ 收汁提味功能，收汁烹饪 提味更入味；

3

五 产品结构

零部件名称



控制面板示意图



各按键功能介绍

1) “开始/收汁提味”键

选择菜单后，按“开始/收汁提味”键开始工作。开始工作后已选择的功能灯亮，未选择的功能（包括烹饪方式、压力调节、定时等按照默认状态进行；当工作结束进入保温后，按“取消/保温”键，取消保温；将锅盖打开，按“开始/收汁提味”键，“开始/收汁提味”灯亮，进入加热状态。（收汁提味可调时间范围1~15分钟）

特别说明：选择收汁提味功能时，需要先将开合旋钮旋到“”的位置，然后按“开始/收汁提味”键，待收汁提味灯点亮后，按开盖按钮，将锅盖打开。

2) “中途加菜”键

此功能在烹饪开始前或烹饪开始后可以选择，选定“中途加菜”后，指示灯常亮，再按此键则取消“中途加菜”功能，“中途加菜”灯熄灭。“鸡鸭类-肉类排骨-牛羊肉类-豆类蹄筋-鱼虾蟹类”功能下，“中途加菜”可以选取，其余功能下不可选。

“中途加菜”与“预约”功能不能同时选取。

3) “快速排气”键

点按“快速排气”键，排气，手离开按键，排气结束。当烹饪时间到，将会自动排气，数码屏显示“F”，排气结束后进入保温。

4) “食材选择”键

在待机状态下，按“食材选择”键，可依次选择“鸡鸭类”、“肉类排骨”、“牛羊肉类”、“豆类蹄筋”、“鱼虾蟹类”、“香糯饭”、“稀饭”、“煮粥”、“婴儿粥”、“蛋糕”所选功能指示灯闪烁亮；

5) “烹饪方式”键

在“鸡鸭类”、“肉类排骨”、“牛羊肉类”、“豆类蹄筋”、“鱼虾蟹类”功能下，按“烹饪方式”键，可依次选择“煲汤”、“焖炖”、“无水焗”；所选烹饪方式对应指示灯闪烁亮。“香糯饭—稀饭—煮粥—婴儿粥—蛋糕”功能状态下，烹饪方式不可选取。

6) “压力调节”键

压力调节共有5个可选档位，按“压力调节”键，可以在压力调节范围内选择不同档位，也可以按“+”“-”键在压力调节范围内进行精确调节。

7) “预约/定时”键

按“预约/定时”键，“定时”灯闪烁亮，进入定时状态；再按“预约/定时”键，“预约”灯闪烁亮，进入预约状态。

8) “-”和“+”键

在定时、收汁提味、压力调节状态下，按“+”或“-”键，来调整定时时间、收汁提味时间或压力范围，每按一次以“1分钟/1kPa”为单位递增或递减。长按“+”或“-”键，则以“1分钟/1kPa”为单位快速递增或递减。（定时状态下，老火汤以“10分钟”为单位递增或递减）

在预约状态下，按“+”或“-”键，来调整预约时间，每按一次以“10分钟”为单位递增或递减。长按“+”或“-”键，则以“10分钟”为单位快速递增或递减。

在食材选择状态下，通过“+”“-”键，食材左右快速选择。

9) “无压烹饪”键

在待机状态下，按“无压烹饪”键，可以依次选择“精煮饭—再加热—老火汤”，所选功能指示灯闪烁点亮。

10) “取消/保温”键

在功能选择时，按“取消/保温”键，回到上一阶选择状态。

长按“取消/保温”键，取消所有设置，回到待机状态。

开始工作后，长按“取消/保温”键则取消工作回到待机状态。

在待机状态下，按“取消/保温”键则进入保温模式，数码屏显示“b”。

六 用前准备

(一) 首次使用

★ 从锅中取出所有附件（见《装箱附件》，限压阀已安装在锅盖的排气管上）。

★ 使用前请仔细阅读本使用说明书，尤其是《安全注意事项》。

(二) 正常使用（以“煮饭”为例进行说明）

1 量杯取米，淘洗干净后放入内锅。

◆ 一量杯米约为150克(如图3)。

2 加水到相应水位。

◆ 内锅侧壁刻度线为烹饪参考水位刻度线。

◆ 煮饭时，按1:0.8~1:1.2米水比例。

○ 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。

○ 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1:1.2~1:1.4）

◆ 煮粥时，米水比例建议为1:7左右，但加水均不要超过最高水位线（如图4）

3 将内锅外表面擦干（如图5）后放入锅体，再轻轻将内锅左右旋转，使内锅底部与电热盘充分接触。

4 盖合锅盖

◆ 将锅盖盖合在锅体上，听到“咔”的一声，然后按照图6所示方向将“开合旋钮”旋至“”位置，即盖好锅盖。



提示

烹饪其它食物时，根据需要加入辅助原料，如水、配菜、调料等，但食物与水的总容积不能超过内锅容积的2/3；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。

(1)每次使用电压力锅前,请先检查以下项目:

A.拆下防堵螺母向着光源认真检查排气孔是否畅通,若有堵塞,必须清洗干净;

B.检查止开阀是否清洁,若不清洁,也应立即清洗干净;具体清洗方法参照《八 用后清洁》。

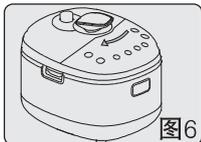


图6

5 接通电源:

★ 将电源线一端插入电压力锅底部的插座上(必须插到位)(如图7),另一端插到电源插座上;

★ 通电后,压力锅“BI”鸣叫一声,显示屏瞬时点亮后熄灭,屏幕显示“----”;此时电压力锅处于待机状态;

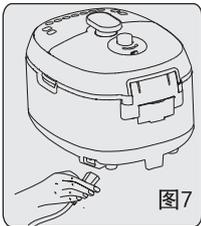


图7

七 使用方法

食材选择、烹饪方式、压力调节、预约、定时时间设定

★在待机状态下,按“食材选择”键,“鸡鸭类”闪烁亮,可依次选择“鸡鸭类-肉类排骨-牛羊肉类-豆类蹄筋-鱼虾蟹类-香糯饭-稀饭-煮粥-婴儿粥-蛋糕”;也可以通过“+”“-”键快速左右选择菜单;注意:“香糯饭-稀饭-煮粥-婴儿粥-蛋糕”烹饪功能下,烹饪方式不可选。

★设定好烹饪功能、烹饪方式、烹饪压力、定时及预约时间后,(压力值、定时、预约根据用户的需要设定,不设定系统则按默认值)按“开始/收汁提味”键,所选功能灯常亮,进入所选功能的烹饪状态。

★在工作状态下,按“快速排气”、“中途加菜”、“取消/保温”键有效外,其它按键均无效。

压力调节

选择好所需烹饪功能及烹饪方式后,按“压力调节”功能键及“+”“-”组合键,选择20~70kPa的烹饪压力,对应的数码屏显示调节的压力值,数码屏显示对应的压力档位格。

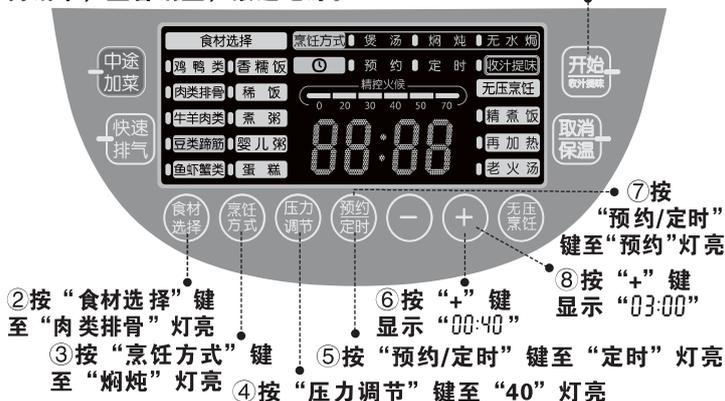
注意:电压力锅工作时,随着锅内压力逐渐上升,压力显示从低往高逐步点亮;当压力回落时,压力显示也会从高到低回落,锅内压力清晰可见。烹饪过程中,压力调节值与锅内实际压力值可能存在一定偏差,属正常现象。

下图为操作示意图:

(以肉类排骨为例,烹饪方式为焖炖,压力为40kPa,定时时间为40分钟,预约时间为3小时)

①将排骨洗净,加入配料后放入内锅中,盖合锅盖,接通电源。

⑨按“开始/收汁提味”选定功能烹饪开始。



②按“食材选择”键至“肉类排骨”灯亮

③按“烹饪方式”键至“焖炖”灯亮

⑥按“+”键显示“00:40”

⑤按“预约/定时”键至“定时”灯亮

⑧按“+”键显示“03:00”

无压烹饪

在待机状态下,按“无压烹饪”键,可以依次选择“精煮饭-再加热-老火汤”,所选功能指示灯闪烁点亮,按“开始/收汁提味”键,进入所选功能的烹饪状态。

(以“老母鸡汤”为例,按“无压烹饪”键,选择“老火汤”功能)

◆特点:汤味浓郁,鲜甜

◆食材:老母鸡1只、香菇50g、黄酒、姜片、盐适量

◆操作方法

1、将老母鸡洗净后,将香菇、盐、黄酒、姜片放入内锅中,并加入适量清水。

2、合上锅盖,接通电源,按“无压烹饪”键,选择“老火汤”,按“开始/收汁提味”键进入工作过程。

3、烹饪结束听到提示音后,数码屏显示“b”,美味的鸡汤即可食用。

中途加菜

煲“排骨”“鸡鸭”等肉类难煮食物时，要加入“香菇”“蔬菜”等易熟食物时，可以选择“中途加菜”功能，合理调配口味，满足多种需求。

★烹饪开始前，选择“中途加菜”功能，则烹饪至屏幕显示倒计时10分钟时，开始排气，待排气结束后提示音提示用户加菜。

★烹饪过程中，选择“中途加菜”功能，当屏幕显示倒计时大于10分钟时，则继续烹饪至屏幕显示倒计时10分钟时，开始排气，待排气结束后提示音提示用户加菜。

★当屏幕显示倒计时小于10分钟时，马上排气，待排气结束后提示音提示用户加菜。

★加菜完成后，合盖，将“开合旋钮”旋转至“”位置，按“开始/收汁提味”键，进入烹饪状态，屏幕显示倒计时。

烹饪过程

★当锅内食物烹饪至系统设定的压力阶段后，烹饪程序进入保压阶段，数码屏倒计时显示保压剩余时间；

★倒计时结束后，电压力锅进入排气过程，数码屏显示“F”；

★排气过程结束后，电压力锅进入保温状态，数码屏显示“b”。

快速排气

★按“快速排气”按键进行排气，手离开按键则排气结束。

★如果连续排气时发现锅内流质食物的喷出，要立即松开“快速排气”键取消排气。

“稀饭-煮粥-婴儿粥”状态下，无快速排气功能。

“开始/收汁提味功能”

★待机状态下或食物烹饪结束后，按“开始/收汁提味”键，“开始/收汁提味”灯点亮，电压力锅进入烹饪状态。

★收汁提味功能必须将锅盖翻开，进行烹饪；收汁提味功能默认时间为8分钟，可调时间范围：1~15分钟。

★收汁提味功能主要针对“鸡鸭类、肉类排骨、牛羊肉类、豆类蹄筋”这些肉类食物进行收汁提味，效果会更好，其余功能烹饪后的食物，建议不要用收汁提味功能。

各功能的默认时间、烹饪压力及可调压力范围

烹饪功能	烹饪方式	默认定时时间(分钟)	默认的烹饪压力(kPa)	保压时间范围(分钟)	可调压力范围(kPa)
香糯饭	—	9	30	8~30	20~50
稀饭	—	9	20	8~30	20~40
煮粥	—	25	30	10~30	20~40
婴儿粥	—	30	50	25~60	30~50
蛋糕	—	50	—	—	—
鸡鸭类	煲汤	25	40	15~120	20~70
	焖炖	30	50	25~90	20~70
	无水焗	20	20	15~40	20~70
肉类排骨	煲汤	25	50	15~120	20~70
	焖炖	30	50	25~120	20~70
	无水焗	20	20	15~40	20~70
牛羊肉类	煲汤	35	70	30~120	40~70
	焖炖	40	70	30~120	40~70
	无水焗	25	40	20~60	40~70
豆类蹄筋	煲汤	40	70	30~120	40~70
	焖炖	45	70	30~120	40~70
	无水焗	45	50	30~120	20~70
鱼虾蟹类	煲汤	12	20	10~30	20~40
	焖炖	10	20	10~30	20~40
	无水焗	15	20	10~30	20~40
精煮饭 再加热 老火汤	无压烹饪	12	—	8~30	—
		2	—	1~15	—
		150	—	120~240	—

★所有功能(烤蛋糕功能除外)的预约时间默认为2小时,预约时间范围为2~24小时(不建议长时间预约蒸煮,煮饭的保温时间不宜过长,应小于8小时,否则会影响饭的质量。)

★当用户处于高原地带时,建议调高烹饪压力进行烹饪。

★由于锅内食物多少的差异,上述表中的时间与实际时间会有所差异,请以实际显示时间为准,如有升级,不再另行通知。

“取消/保温”功能

- ★ 在待机状态下按“取消/保温”键，“取消/保温”灯亮，进入保温状态，数码屏显示b；
- ★ 在工作状态时，长按“取消/保温”键0.5-1秒，可取消所有设置，回到待机状态。
- ★ 若连续保温24小时没有取消，则程序将自动取消保温功能，回到待机状态。

八用后清洁

★ 切勿将器具直接浸入水中清洗!

注意:请先拔下电源插头,待锅体冷却后再清洗保养。

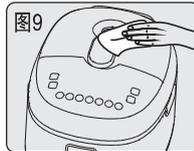
清洗步骤:

- ★ 将蒸汽盖向上取出(如图8),将限压阀向上提起,逆时针旋出,然后用抹布将蒸汽槽擦拭干净。(如图9)
- ★ 将“开合旋钮”旋转至“”标示处,然后按“开盖按钮”打开上盖;



1 清洗内锅盖、密封圈、止开阀、防堵螺母

- ★ **清洗内锅盖:**将“采温座螺母”逆时针旋出,用手握住内锅盖向外取出内锅盖;(如图10)用温水或温水加清洁剂清洗并擦干;锅盖取出时需将开合旋钮旋至“”位置)

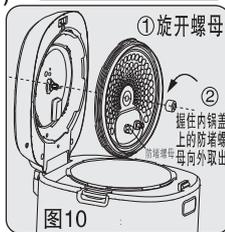


- ★ **清洗密封圈:**用抹布将密封圈内的污垢、水珠一一清洗并擦干(可用少量餐具清洁剂)也可将内锅盖直接浸入水中清洗,清洗完毕后擦干。(如图11)

注意:密封圈不可拆卸。

- ★ **清洗止开阀、防堵螺母:**若止开阀及安全阀有脏污,可用温水或温水加清洁剂清洗;

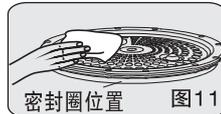
清洗完毕后,请将内锅盖安装回原位。



12

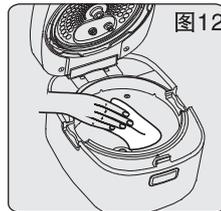
2 清洗内锅(内锅要轻拿轻放,避免碰撞后变形;食物食用完后应及时清洗,不宜长时间浸泡)

- ★ 内锅宜用温水或温水加清洁剂清洗,为了不损伤内锅,请不要敲打或刮蹭内锅,不要把尖锐或餐具放进内锅,不要用去污粉、钢丝球或尼龙刷等摩擦性大的东西擦洗内锅以免破坏内锅涂层。



3 清洁电热盘

- ★ 饭粒或其它杂物可能会附着在电热盘上,并用干软布擦掉。(如图12)
- 注意:不能用硬物敲打电热盘。**

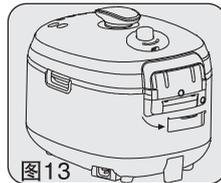


4 清洗储水盒

- ★ 将储水盒从锅身上向外抽出即可取下储水盒,(如图13)用清水清洗干净后,对准向里按即可装回原位。

5 清洗煲体及中板

- ★ 烹饪结束后,若煲体或中板脏,用软抹布擦拭干净。(如图14)
- 清洗完毕后,请将内锅盖,限压阀安装在正确的位置上,最后用干抹布将锅体内外侧的水珠、污垢擦拭干净,放置在干燥通风处。

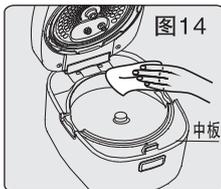


限压阀拆装方法:

- 限压阀拆卸:**将限压阀用手提起,(如图15)逆时针旋出限压阀;

- 限压阀安装:**将限压阀孔对准排气管纹,(如图16)然后顺时针旋转限压阀,(如图17)当限压阀踏空掉落,即安装好。

注意:工作时,限压阀必须安装到位,否则会造成烫伤或食物溢出现象。



13

九 常见故障的判别与维修

问 题	可能的原因	处理方法
“开合旋钮”旋不动，导致锅盖无法打开	锅内有压力未排完	a. 待锅内压力自动排完； b. 按“快速排气”键排气；
	锅内压力已排完，但止开阀因太脏了被粘住不能下降	a. 在止开阀口处用筷子等细长捅一下，使止开阀下降； b. 再次使用前，请先清洗并擦拭止开阀；
限压阀强烈排气	由于压力控制失常，造成排气	送苏泊尔维修部
	限压阀未安装在排气管上	将限压阀正确安装在阀座上
	限压阀翻转未正常归位到水平位置	将限压阀摆放平整
食物煮不熟	电网无电	检查电路
	烹饪时间太短或压力太低	建议增加烹饪时间或压力
在烹饪过程中限压阀有冒气现象	正常设计排除异味	正常现象
“开合旋钮”在“⏻”位置时仍能正常工作（“保温”收汁提味功能除外）	控制故障	送苏泊尔维修部
数码屏显示“E1”	无内锅保护	放入内锅
	底部传感器开路或短路	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“E2”	除收汁提味功能工作状态下，锅盖没有旋合	旋动开合旋钮至“⏻”
	收汁提味工作状态下，锅盖未打开	将锅盖打开
数码屏显示“E3”	止开阀被粘性物质粘住	清洗止开阀
锅盖漏气	未放密封圈或未安装好密封圈	正确安装好密封圈
	清洗后，未放可拆盖组件	正确安装好可拆盖组件
止开阀开始大量排气，后不排气	内锅排冷气	正常现象
止开阀持续排气	止开阀孔内有异物或止开阀被卡住 无压烹饪状态	清理异物，将锅盖合到位置 正常现象
密封圈泄压	由于控制失常，造成泄压	送苏泊尔维修部
无法合盖	热锅，锅内有热蒸汽压力	待锅内食物稍微冷却
	开合旋钮位置不正确	将开合旋钮旋至“⏻”位置

十 售后服务

提供一年的保修

苏泊尔电压力锅自购买日起提供一年保修服务，保修期的起始日期以所购产品的发票日期为准。在家庭正常使用情况下，非人为导致的破裂或损坏，购买者可以带上保修卡、发票和损坏产品到苏泊尔特约维修点办理维修。

下列情况之一者，不属于免费维修范围：

- ◆ 由于没按说明书上要求操作而造成的故障；
 - ◆ 由于跌落、碰撞等人为而造成的故障；
 - ◆ 由于自行拆装、修理而造成的故障；
 - ◆ 由于意外、误用、乱用、故意损坏而造成的故障；
 - ◆ 商业用途上造成的变色、擦伤、积垢或过热损坏等所造成的故障。
- 对于超过保修期或不属于免费维修的产品，本公司顾客服务部也会热情为您服务。

- ◆ 保修期外终身维修；
- ◆ 制造单位有改型的权利，恕不另行通知；

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，为了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，请填好意见反馈卡回执本公司顾客服务部，以便建立用户服务档案。如您遇到服务不周的情况，请拨打全国服务热线400-8899717，我们将给予您满意的答复。

顾客服务部联系方式：

地址：浙江省杭州市高新技术产业区滨安路501号

邮编：310052

全国服务热线：400-8899717

网址：www.supor.com.cn

服务网点联系方式：敬请拨打热线电话：400-8899717

或登录www.supor.com.cn苏泊尔集团网站查询。

· 维修状况登记栏 ·

维修日期			
维修情况			
经手人			

苏泊尔产品保修卡

产品名称：_____ 产品型号：_____

出厂日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

发票号码：_____

购买日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

购买者姓名：_____

地址：_____ 邮编 _____ 电话 _____

商场名称：_____ 商场盖章 _____

地址：_____ 邮编 _____ 电话 _____

· 客户意见栏 ·

客户签名：_____

请用户购买时认真填写该卡，并经商场盖章，并在 30 天内寄回本公司顾客服务部。本公司将为您建立用户档案，为您的产品实行跟踪服务。

该卡请寄回本公司顾客服务部

将反馈卡回执本公司请寄：

浙江省杭州市高新技术产业区滨安路501号 (310052)

顾客服务部

SUPOR

苏泊尔产品意见反馈卡

产品名称：_____ 产品型号：_____

出厂日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

发票号码：_____

购买日期：_____ 年 _____ 月 _____ 日

购买者姓名：_____

地址：_____ 邮编 _____ 电话 _____

商场名称：_____ 商场盖章 _____

地址：_____ 邮编 _____ 电话 _____