

SUPOR 苏泊尔

面包机

型号: MT20A801

使用说明书



微信扫一扫
海量食谱 售后无忧



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>

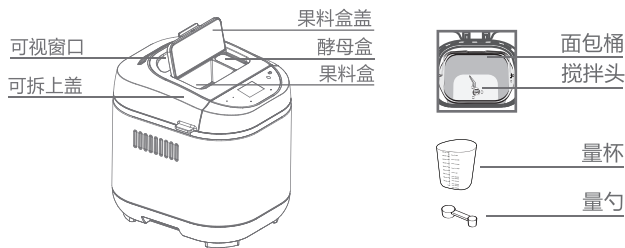
一、使用说明

产品结构	01
操作使用说明	01
控制面板操作说明	03
功能操作说明	04
二、规格型号	08
三、安全注意事项	09
四、保养与维修	11
五、推荐面包方案	12
六、面包蛋糕制作中的常用原料介绍	14
七、面包制作的要求和问题分析	15
八、食品接触材料信息表	16
九、环保清单	17
十、售后服务	18
十一、用户反馈	19
十二、保修卡	20

承蒙惠顾苏泊尔产品，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、使用说明

1. 产品结构 | 产品图以实物为准



面包桶	量杯	量勺	搅拌头	说明书
1个	1个	1个	1个	1本

2. 操作使用说明



A. 取出面包机及其附件。



B. 打开上盖，如图取出面包桶。



C. 如图将搅拌头装入面包桶内的轴上。



D. 将除酵母，果料，面粉之外的配料放入面包桶。



E. 按配方称相应面粉，放入面包桶内。



F. 将放好料的面包桶放入面包机内。



G. 盖上上盖，将酵母放入酵母盒，果料放入果料盒。



H. 插上电源，显示板显示菜单，调整要做面包对应菜单。



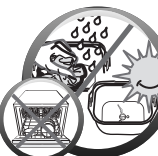
I. 按启/停键开始做面包。



J. 工作时，面板上的指示灯会发亮，秒点闪烁。

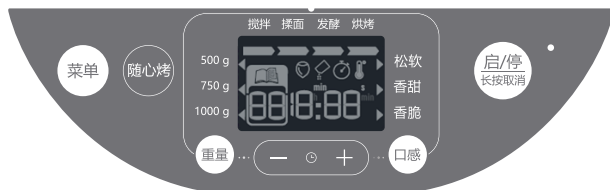


K. 取出刚做好面包时，要佩戴手套，以防烫伤。



L. 面包桶要用干净抹布清洁，晒干。不能放入洗碗机中清洗。

3. 控制面板操作说明



菜单

选择面包菜单，按动此键在菜单1~30之间进行切换。

30个菜单分别为：

- | | | | | | |
|--------|---------|---------|----------|---------|---------|
| 1.快速面包 | 6.可可面包 | 11.谷物面包 | 16.红豆面包 | 21.西式蛋糕 | 26.自主和面 |
| 2.标准面包 | 7.奶香面包 | 12.米饭面包 | 17.核桃面包 | 22.营养酸奶 | 27.发面面团 |
| 3.儿童面包 | 8.酸奶面包 | 13.小米面包 | 18.法式面包 | 23.红豆沙馅 | 28.烘烤加热 |
| 4.低糖面包 | 9.全麦面包 | 14.玉米面包 | 19.意式面包 | 24.花式果酱 | 29.自主发酵 |
| 5.甜味面包 | 10.杂粮面包 | 15.果味面包 | 20.北海道土司 | 25.鲜鸡肉松 | 30.糯米年糕 |

随心烤

随心烤：随心烤功能是根据您的喜好，自己设置面包制作的各个参数。待机状态下，按“随心烤”键即可进入菜单31（随心烤）

重量

重量：选择面包的重量，按键在500g，750g，1000g之间进行切换。

口感

口感：选择面包的口感，在松软、香甜、香脆中进行切换。

启/停

启动：在通电状态下，选择完菜单、重量和口感后，按一下此键，面包机开始工作。此时指示灯亮起，显示屏上“：”闪烁，且倒计时显示剩余时间。

暂停：在面包机工作时，短按此键，可让面包机暂停工作，指示灯闪烁；再按一次，继续工作，指示灯亮。

长按取消：在面包机工作时，长按此键2秒，即可让面包机停止工作，此时指示灯熄灭，显示屏上“:”停止闪烁，并返回待机状态。



这两个键可以完成特定菜单下的预约和定时功能，具体见下表：

功能	适用菜单	使用说明	默认时间	时间调整长度
预约	1-20	可以按此键来设定您需要品尝面包的时间，比如您希望6个小时后品尝面包就可以把时间设置成“6:00”。	详见选择各个菜单后显示的时间	最长15小时预约 注：程序控制智能面包机，您无法调整制作面包的时间长度。
定时	22	按此键调整酸奶/和面/面团烘烤/发酵的时间。	营养酸奶：8小时	酸奶：5小时-10小时
	26		自主和面：20分钟	面团搅拌：5分钟-40分钟
	28		烘烤加热：10分钟	烘烤：10分钟-1小时10分钟
	29		自主发酵：1小时	面团发酵：10分钟-2小时

4. 功能操作使用说明：


1. 面包制作步骤说明

(1) 将搅拌头插入面包桶内的转动轴上。



(2) 将面包配料依次放入面包桶内，以“750g葡萄干甜味面包”为例：

① 牛奶200g, 黄油45g, 鸡蛋1个, 白糖25g, 盐3g, 高筋面粉350g。

备注：若需要在配料中添加鸡蛋，需要按40ml/每个鸡蛋的比例减少总加水量。

- 将加好配料的面包桶放入底座上，并盖好上盖。掀开果料盒盖，在酵母盒内放入3g干酵母，果料盒内放入40g葡萄干，盖上果料盒盖。
- 机器通电后，“菜单”选择“5”（甜味面包），“重量”选择“750g”“口感”选择“香甜”（程序默认），按“”键，面包机开始工作。本产品会自动将果料盒里的酵母和果料投入面包桶内。

(3) 如需预约

- 在启动前，通过时间“+”键或“-”键，将屏幕上显示的时间调整到预约需求时间，然后按“”键，面包机开始工作。例如，现在是晚上9点，您希望明天上午7点可以吃面包，那么请将预约的时间设成10小时，即10小时后面包可以食用（注：最长可以预约15小时）。预约的10小时包括面包制作时间+开始制作前的延时等待时间。
- 当屏幕时间倒计时显示0:00时，蜂鸣器鸣叫5声，面包制作完成，面包机自动进入保温阶段，默认保温时间：1小时。
- 取出面包前请按“”键，面包机停止工作。
- 请戴上隔热手套，取出面包桶，倒出面包（如搅拌头留在面包内，请将其取出）。

2. 随心烤功能说明

随心烤功能是根据您的喜好，自己设置面包制作的各个参数，包括搅拌时间、揉面时间、发酵时间、烘烤时间等。
该功能仅限菜单31（随心烤）使用。

制作面包的步骤如下：

- 搅拌，休息醒面，揉面，发酵1，放酸，发酵2，整形，发酵3，烘烤，保温。
- 随心烤的操作方法如下：
 - 待机状态下，按“随心烤”键即可进入菜单31（随心烤）。液晶显示面包制作的默认总时间。
 - 进入“随心烤”后，液晶显示面包制作的第一个步骤“搅拌”的时间，默认时间是9分钟（包含固定的休息醒面2分钟）。如果您希望调整搅拌时间，则可以通过“+”、“-”按键来增加或者减少时间，每按一次

增加或减少的时间1分钟，可调时间是5-12分钟。(此时间包含休息醒面2分钟)。


- ③设置完第一步“搅拌”后，再按“随心烤”键进入第二步“揉面”，设置方法同上。每一步的设置参数如下表：

面包制作步骤	搅拌	休息醒面	揉面	发酵1
默认时间	7分钟	2分钟(固定)	27分钟	25分钟
可调时间	5~12分钟(包含休息醒面2分钟)		0~45分钟	0~35分钟


面包制作步骤	放酸	发酵2	整形	发酵3	烘烤
默认时间	20秒	35分钟	20秒	45分钟	53分钟
可调时间	不可调	0~120分钟	不可调	0~120分钟	10~90分钟

面包制作步骤	保温
默认时间	60分钟
可调时间	不可调


(3) 调整随心烤设置的参数

如果您希望恢复菜单31默认设置或者重新从头设置，则在随心烤模式中，按下“随心烤”按键，就可以返回到菜单31(随心烤)默认设置。此时按下“

(4) 随心烤菜单工作：

设置完用户参数，可选择“口感”，按下“

(5) 退出随心烤

如果您不小心按到“随心烤”键，或者不想使用菜单31制作面包，那么在随心烤菜单中，按下“菜单”键，即可回到随心烤前的菜单。此时您再选择“重量”，“口感”，按“


3. 自动投酵母投果料功能

所有制作面包需要的酵母请放在酵母盒内，本产品会自动将酵母投入面包桶。如果您需要制作比如葡萄干营养面包，腰果全麦面包等需要添加辅料的面包，您可以在本产品的果料盒内放入相应辅料，本产品会自动将辅料投入面包桶。


备注：所有添加的辅料不宜过多，应略低于果料盒顶端 2mm 处，避免果料盒盖扣合时挤压过紧，辅料无法落入面包桶。

4. 烘烤功能的操作说明

本产品的烘烤功能适用于多种食物的烤制，比如冷面包再热，蛋糕烘焙等。操作步骤如下：

- (1) 选择“28”烘烤菜单。
- (2) 将面包桶放入机身并安装到位。
- (3) 将需要烤制的食物放入面包桶内，盖好面包机上盖。
- (4) 按“

注意：

- (1) “烘烤”的默认时间为10分钟，您可以根据自身需求调整烘烤时间长短(可调节时间范围：10分钟—1小时10分钟)。
- (2) 烘烤过程中可以按“

5. 保温功能说明

本产品在全自动做面包程序工作结束后启动自动保温功能，保温时间1小时。

6. 超温或机器异常的报警及自动保护功能说明

面包机具备菜单功能起始条件判断和机器异常的自动保护功能，如您遇到不解或不能正常使用的情况，可参照如下说明进行判断，然后及时处理。

三、安全注意事项

 当您使用本产品时，特别提醒注意以下内容：

(1) 温度判断功能

启动面包制作时，面包机内温度过高或过低，不能满足面包制作的起始条件要求，面包机会自动停止工作，同时发出蜂鸣器4声提示您，此时液晶屏显示当前错误提示码。

显示“E01”，表示机内温度高于50℃；遇到此种情况，请您取出面包桶，等到机身内温度符合面包机工作要求后（50℃以内），再放入面包桶，选择您所需要的菜单和工作时间，并启动面包机工作。

(2) 温度传感器自检功能

面包机具备机器异常的自动判断功能，如：温度传感器开路，短路等。上电后，面包机液晶屏显示“EEE”，发出蜂鸣4声提示，表示机内温度传感器开路。上电后，面包机液晶屏显示“HHH”，发出蜂鸣4声提示，表示机内温度传感器短路。发生此现象，可及时向有关经销商咨询或送至特约维修部维修。

(3) 加热异常报警功能

当加热5分钟后的温度低于10秒时的温度液晶屏显示“E03”蜂鸣器鸣响4声。发生此现象，可及时向有关经销商咨询或送至特约维修部维修。

7. 断电记忆功能说明




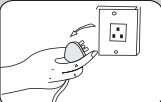

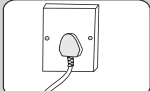



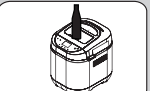





本产品具有断电记忆功能。面包机在工作过程中，如出现电源意外切断，在10分钟内再次通电仍能恢复原工作状态。

二、规格型号

名称	型号	容量	额定功率	额定功率
面包机	MT20A801	1000g	660W	220V~50Hz


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，其表示意思如右图：		 一般禁止	 禁止接触
		 禁止拆卸	 禁止淋水
	 强制执行	 拔出插头	
			
禁止在不稳定或耐热性差的台面上使用，以免导致火灾。		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。	
			
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。		此产品仅供在室内使用，不可再潮湿的地方和户外使用	
			
严禁将面包机放在潮湿和靠近火源(热源)的地方；清洗时严禁将机体直接用水冲洗。		面包机使用中，要放在小孩子不能触及的地方，不能让孩子单独操作，以免触电、烫伤。	
面包机不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。			

安全注意事项

  <p>面包机工作时，不要用手去碰触面包桶底部，小心伤手</p>	  <p>使用完毕后，如不保温及时拔下（切勿拉扯）电源线。如果电源线损坏，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更换。</p>
  <p>请单独使用额定电流10A以上的插座，与其他电器合用会导致插座过热而引起火花。</p>	  <p>面包机工作时，不要用手指触碰上盖排气口和可视窗口，其表面会变烫，以免烫伤。</p>
  <p>任何袋装或者罐装物品不要放在面包机上；除了随机附件外机内不得放置其他用品。</p>	  <p>不要放纸板、塑料、纸等类似易燃的物品在面包机内加热烘烤，以免引发火灾。</p>
  <p>面包机在使用时，不要用带金属丝的刷子去清洁面包机，因可能与带电部件接触，从而造成触电危险。</p>	  <p>面包机四周应留有足够的空间，需保持最少11cm的距离。</p>

四、保养与维修

申明：本疑难解答仅供您在使用过程中参考，如果怀疑机器有损坏，为避免危险和更大损失，请及时送往维修点检修或拨打全国服务热线。如果在使用中有任何疑问，欢迎来电咨询。

故障现象	需确认的事情	解决办法
面包机不工作	“菜单”是否选定	按“菜单”键选定所需的功能和时间
	电源是否接通	设定“菜单”后，应按压“  ”键才能开始工作
	元器件是否损坏	联络维修部维修
	是否延时工作	液晶显示“:”闪烁，已经开始倒计时工作
	是否刚做完面包，机内温度过高	强制冷却至室温
有异声	面包桶是否放到位	将面包桶放到位
有异味	机内和附件是否清洁，电源线是否损坏	清洁干净并烘干后使用，避免电源线接触发热物体

(一) 表面清洁

- 1、清洗面包机前，请拔出插头，切断电源。
- 2、用柔软的湿布蘸取少量的中性洗洁液，轻轻擦拭，再用干布擦干。
- 3、不可使用汽油或者其他溶剂，应保持面包机内外表面的干燥。

(二) 附件清洁

- 1、每次使用后，需清洗所有的附件，以免积污结垢。
- 2、长期不用时，附件需清洁烘干，存放在面包机的桶内。

(三) 使用环境

- 1、适用温度范围-10~40℃；
- 2、空气相对湿度在95%以下(温度为25℃时)；
- 3、储存温度-10~50℃；
- 4、周围空气中应无易燃性、腐蚀性气体，或导电尘埃的存在。

五、推荐面包方案

甜味面包

配方	500g	750g	1000g
牛奶	155g	200g	235g
黄油	35g	45g	55g
鸡蛋	1个	1个	1个
白砂糖	20g	25g	30g
盐	3g	3g	4g
高筋面粉	275g	350g	410g
耐高糖酵母	3g	3g	4g

红豆面包

配方	500g	750g	1000g
水	120g	180g	230g
黄油	24g	36g	40g
鸡蛋	1个	1个	1个
白砂糖	35g	50g	60g
盐	1g	2g	2g
奶粉	8g	12g	13g
高筋面粉	250g	350g	400g
耐高糖酵母	3g	4g	5g
蜜红豆	60g	70g	80g

可可面包

配方	500g	750g	1000g
牛奶	126g	210g	230g
黄油	32g	50g	52g
鸡蛋	1个	1个	1个
白砂糖	40g	60g	64g
盐	4g	5g	5g
可可粉	14g	20g	24g
高筋面粉	250g	350g	400g
耐高糖酵母	3g	4g	5g

(其他具体配方请看菜谱)

注意：以上配方也可根据个人口味灵活调配，但需要一定的制作经验，因为水分及发酵粉放置量会影响面包的形状大小，糖分会影响烧色，黄油会影响松软度及口感，油盐会影响面包的纤维及表面的光洁度等。另外也可以参照在线食谱，要是能够灵活运用，该机器将会带给你无穷的烹饪乐趣。

最大容量不能超过1000g，面粉最多500g，干酵母最多10g，水最多300ml。

六、面包蛋糕制作中的常用原料介绍

1. 高筋粉又称面包粉，蛋白质含量为12-15%，湿面筋含量35%以上，是面包中最常用的面粉。低筋粉也称糕点粉，蛋白质含量为7-9%，湿面筋含量25%以下，用于制作蛋糕，甜酥点心。中筋粉是介于高筋粉和低筋粉之间的一类面粉，蛋白质含量为9-11%，湿面筋含量为25-35%，多用于中式的馒头、包子、水饺等。消费者购买时可以看包装上的产品介绍，确保买到的是需要的面粉。
2. 油脂在西式糕点中具有起酥性、充气性、可塑性、乳化性等作用，在烘焙中产生特有的香气，增加制品色泽。面包蛋糕中都有用到，推荐使用无盐黄油，也可以用色拉油或者更加健康的橄榄油代替。
3. 糖在西点中作为面包蛋糕的甜味剂以外，还用于面包的保鲜、制品上色增香。在蛋糕制作中，请使用绵白糖和鸡蛋搅打，能增加气泡的稳定性，在发酵食品中，糖能帮助酵母更好地发酵。
4. 鸡蛋能够增加制品的营养、色泽和香味，使表皮光亮。在蛋糕制作中，因为鸡蛋容易搅打起泡，且泡沫较稳定，蛋黄中的卵磷脂也是一种良好的天然乳化剂，所以是制作蛋糕的关键原料。面包烘烤时刷一层蛋液，面包的色泽会更加诱人。
5. 新鲜的纯牛奶可以作为润湿剂，和水等量转换，乳及乳制品可以增加制品的营养、赋予奶香味，使面包更加的松软。在夏天用牛奶制作面包时请不要使用预约功能，牛奶会变质。
6. 食盐除了调味外，还能增加面包筋性、使口感有嚼劲，同时可以防止细菌繁殖。
7. 干酵母推荐使用耐高糖干酵母，开启后请放在冰箱内冷藏，并尽快用完。
8. 水的用量与面粉的吸水量有关，根据实际情况上下浮动10ml。气温变高、油脂与糖量增加时，加水量要相应减少，配方中的其他液体含量增加时水相应减少。如：牛奶或其他液体（包括鸡蛋）增加10ml，水相应地减少10ml，建议冬天使用40℃的温水，夏天用冰水制作，可以更好的调整膨胀高度。

七、面包制作的要求和问题分析

1. 制作要求

- (1) 在制作面包时，用料要严格量取，其中影响最大的是水和面粉，称量时要尽可能称量准确。当发现水粉比例不协调时，可根据实际情况适量加水或面粉。
- (2) 在投料顺序上，请按照菜谱上的顺序投料。
- (3) 如果你有更好的奇思妙想，请参考以下烘焙数据进行配方调节。总量1000g以内，以下配比均以松软面包配方为基础。如以面粉量为100%，其他原料的用量范围如下：
高筋粉100%、奶粉2-4%、糖10-20%、干酵母1-1.5%（快速面包超速面包除外）、盐1-2%、油脂4-10%、水45-60%、鸡蛋6-10%。

2. 面包问题分析

- (1) 面包体积过小，顶部开裂
酵母不足或失活、面粉筋力不够或液体原料和面粉的量称量不精确导致面团太硬。
- (2) 面包表皮收缩
面包冷却过快；
- (3) 面包色泽过深
糖太多、面包发酵温度不够；
- (4) 面包表皮过厚、面包屑易脱落、面包太硬
糖和油不足、醒发时温度过高；
- (5) 面包下榻
劣质的高筋粉、水温过高、干湿原料比例不平衡；
- (6) 面包内部组织粗糙
面粉质量不佳、液体原料和面粉的量称量不精确导致面团太硬、发酵温度太高、油脂不足。

八、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	不锈钢 06Cr19Ni10	搅拌轴，油封压盖等	GB 4806.9-2016 不锈钢 SUS304
	不锈钢10Cr17	果料板等	GB 4806.9-2016 不锈钢 SUS430
	铝合金3103A、5154A	面包桶等	GB 4806.9-2016 不得直接接触 pH < 5的酸性 食品
	铝合金5154A	沉头铆钉等	GB 4806.9-2016 不得直接接触 pH < 5的酸性 食品
	压铸铝合金	搅拌棒等	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3103A、 5154A基材)	面包桶等	GB 4806.10-2016 如涂层脱落，建议 更换，使用温度不得 高于250℃ 不得直接接触pH < 5的酸性食品
	聚四氟乙烯涂层 (压铸铝合金基材)	搅拌棒等	GB 4806.10-2016 如涂层脱落，建议 更换，使用温度不得 高于250℃ 不得直接接触pH < 5的酸性食品
塑料	PBT	果料盒等	GB 4806.7-2016 使用温度不得高 于121℃
	PP	量杯、量勺等	GB 4806.7-2016
	PTFE	油封压片等	GB 4806.7-2016 使用温度不得高 于250℃

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：压铸铝合金(wt.%):Si < 13%，Fe < 2%，Cu < 1%，Mn < 1%，Mg < 1%，Ni < 0.5%，Zn < 1%

九、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)
面包桶、烤箱组件、 搅拌棒	○	○	○	○	○	○
橡胶圈（密封圈、 脚垫等）	○	○	○	○	○	○
标准件（螺丝等）	○	○	○	○	○	○
阻燃结构件	○	○	○	○	○	○
内部机芯	○	○	○	○	○	○
电机、电源线	×	○	○	○	○	○
机身塑料组件	○	○	○	○	○	○
PCB组件	×	○	○	○	○	○
包材	○	○	○	○	○	○
<p>本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。</p> <p>○：代表该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572（IEC 62321）规定的限量要求以下。</p> <p>×：代表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 规定的限值要求。但是上表中打“×”的部件，其含量超出是因为目前业界还没有成熟的可替代的技术。</p> <p> 环保使用期限</p> <p>在产品本体上标示的该标志表示环境保护使用期限为10年。</p> <p>电子电气产品的环境保护期限是指电子电气产品中所含的有毒有害物质或元素不会向外部泄露或出现突然变异，并且电子电气产品的用户在使用该电子电气产品时也不会对环境造成严重污染或对人体、财产带来严重损害的期限。</p> <p>在环境保护期限内，请按照使用说明书使用本产品。</p>						

十二、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；

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 _____

维修状况登记栏

维修日期			
维修情况			
经手人			

- 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。