

## 保修卡



相关信息(用户填写)

用户姓名		发票号码	
购买商店		购买日期	
产品型号		产品编号	
当地维修网点电话			

维修记录

维修日期	
故障内容及处理情况	
维修单位	
维修人员签名	

维修电话: 400-8899-315

在购买本公司产品时, 请立即填写此保修卡  
请妥善保管保修卡, 消费者不必将其寄回本公司  
维修时请携带保修卡及有效发票正本  
广东美的生活电器制造有限公司  
www.midea.com

产品合格证	
检查结论:	合格
检查员号:	检验员A1
检查日期:	见生产批号
广东美的生活电器制造有限公司	

生产日期见生产批号前6位(年/月/日)

### 服务承诺

产品如有故障, 请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系。

美的牌炊具实行整机保修一年(仅适用家庭使用的产品)。

保修期的起始日期以产品发票日期为准。

凡属下列情况之一的, 不属保修范围。

1. 用户搬运、使用、保管、维护不当而损坏, 或人为损坏;
2. 经非本公司指定维修部维修, 或用户自行拆装、维修;
3. 产品附件(如锅铲、汤勺等)、印刷品(如说明书等)和赠品等损坏;
4. 使用非我公司产品标配的赠品和配件, 造成损坏;
5. 不粘涂层类炊具, 使用钢丝球、金属锅铲造成的涂层划伤、脱落等;
6. 锅具长时间干烧, 导致的变色(如不锈钢发黄、铁锅发彩)、变形等;
7. 无有效发票, 超出保修期, 或发票所载型号与维修产品型号不符或被涂改;
8. 非家庭使用(如经营、商用、公司集体)的产品;
9. 因不可抗力造成损坏;

不属于保修范围的产品, 将提供收费维修服务, 本公司客户中心仍热情为您服务。



微信扫一扫, 服务立马到

## TEL 400-8899-315

广东美的生活电器制造有限公司

地址: 广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号

邮编: 528311

网址: www.midea.com 版本号: Z-V3.01



1 6 1 6 5 2 0 0 0 0 0 0 4



## 使用说明书

铸铁类炊具



微信扫描二维码, 获取电子说明书

使用前请仔细阅读本手册, 并妥善保管

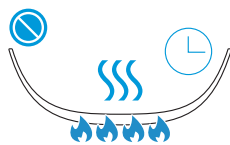
## 使用说明

本产品适用于燃气灶、红外炉、电炉多种热源。

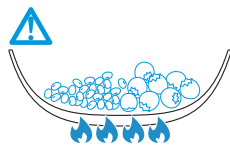
1. 锅具清洗擦干后进行加热, 同时用食用油持续涂抹锅具表面2分钟, 然后用水冲洗干净, 重复以上步骤两次;



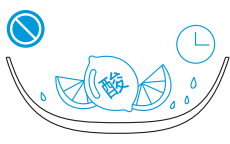
2. 加热时, 禁止空锅长时间干烧以免损坏锅具;



3. 忌铁锅煮绿豆、熬中药、煮杨梅、山楂、海棠等食物;



4. 烹饪后请勿长时间存放食物或积水;

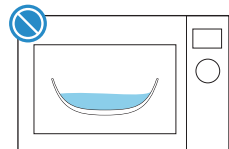


1

5. 长时间不使用, 请将锅具清洗干净并擦干, 放置在通风干燥处存储;



6. 请勿将产品放入微波炉、烤箱内使用。



2

## 服务指南

### 故障处理

异常情况	可能原因	对应方法
粘锅	在烹饪淀粉类(如土豆)、蛋白质类(如鱼)等易粘食物时, 因烹饪不当可能出现粘锅。	若不慎出现粘锅, 将锅用温水泡30分钟, 然后用钢丝球擦洗即可除去。 备注: 土豆丝在烹饪前先用水浸泡、清洗, 鱼下锅前擦干水分, 可有效减轻粘锅。
锅底局部变色	铁在高温下会发生氧化变色。	用食醋浸泡三分钟左右, 再用钢丝球擦洗可有效减轻变色。 烹饪过程中应避免长时间高温干烧。
锅底凸起	干烧时间太久, 锅底高温热胀导致。尤其是使用电磁炉加热, 因锅底受热不均匀, 更易造成凸起变形。	铁锅不宜长时间干烧。未明示适用于电磁炉加热的产品, 不建议采用电磁炉加热。
锅外表面难清洗	烹饪时, 酱料粘附在锅具外表面, 若未及时清洁, 会在火上烧结碳化导致难清洗。	烹饪后及时清洁锅具内外表面。
生锈	锅体表面水分未擦干, 或长时间盛放食物。	用钢丝球擦洗锈迹可去除。建议使用后立即清洗, 并烘干水分。长时间不使用时, 在锅身表面涂一层食用油, 放在通风干燥处储藏。

执行标准: QB/T 3648-1999 《铸铁锅》  
GB4806.1-2016 《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》

3