



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。

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



使用说明书

不锈钢炊具



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、电磁灶、红外炉、电炉多种热源。

1. 首次使用前，先加入适量清洁剂，将锅内清洗干净；然后加入半锅水将其煮沸，擦干；



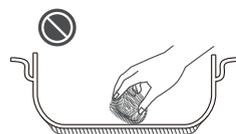
2. 加热时，禁止空锅干烧以免损坏锅具；



3. 明火烹饪时，建议使用中小火，火焰勿超过锅底直径，避免锅具发黄发黑；



4. 不锈钢涂层类产品避免使用钢丝球洗锅；

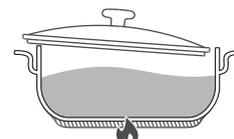


5. 烹饪时，锅内食物量建议不要超过总容积的70%，以免溢出；

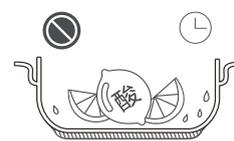


1

6. 蒸煮食物过程出现锅口喷水时，建议将火调小并将锅盖侧放。



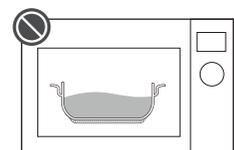
7. 请勿长时间在锅内存放酱油、醋、食盐、菜汤等酸碱类食物；



8. 长时间不使用，请将锅具清洗干净并擦干，放置在通风干燥处储藏；



9. 请勿将产品放入微波炉、烤箱内使用。



2

服务指南

故障处理

产品类型	异常情况	可能原因	对应方法
不锈钢常规类	锅内表面变黑	食物、油污等烧焦残留	温水浸泡半个小时，用钢丝球反复擦洗，可减轻黑色残留
	锅底水垢	水质偏硬，加热后形成碳酸钙、碳酸镁等沉淀物	用少量白醋浸泡十分钟，再用百洁布擦洗，可有效去除水垢
	生锈	使用后未清洗干净，或长时间盛放汤汁	温水加少量小苏打浸泡半个小时，用百洁布擦洗，可有效去除锈迹。建议使用后立即清洗，并烘干水分
不锈钢涂层类	锅内表面难清洗	食物残渣、油污、酱料等附着在锅内，未及时清洗	锅具使用后，请先用温水浸泡5分钟，再用百洁布清洗干净，保持表面干燥

执行标准： GB/T 29601-2013 《不锈钢器皿》
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》

主体不锈钢牌号：见内包装食品接触清单
06Cr19Ni10、06Cr17Ni12Mo2为食品接触用奥氏体型不锈钢
10Cr17为食品接触用铁素体不锈钢

3