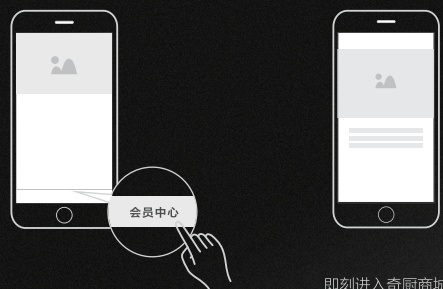


奇厨二维码指引

点击菜单栏进入“会员中心”，发现更多优惠福利



即刻进入奇厨商城

微信扫一扫
一起开启厨房之旅

- 【0元试用】奇厨爆品免费试用，体验更多新式炊具
- 【现金直赚】参与商城合伙人计划，0成本赚现金，轻松开辟新副业
- 【积分换购】积分可兑精美产品、大额优惠券，开心薅羊毛
- 【美食教程】打开美食新世界，治愈每日三餐选择困难症
- 【产品服务】教你开锅养锅小技巧、正确使用家中炊具

OPONA 欧帕

卡弗瑞

扫码关注公众号



点击“产品使用指南”，查看开锅教程视频

使用说明

本产品适用于燃气灶、红外炉、电炉多种热源。

- 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；
- 加热时，禁止空锅长时间干烧以免损坏锅具；
- 明火烹饪时，建议使用中小火，避免锅具、手柄等烧至发黄发黑；
- 禁止使用坚硬或锐利器具进行烹饪，例如钢制锅铲等，建议使用竹质、木铲、硅胶类锅铲；
- 请勿使用尖锐工具擦洗锅具内外表面，如钢丝球等，以免损坏涂层；建议使用百洁布、海绵擦清洗；
- 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；
- 请勿将产品放入微波炉、烤箱内使用。

服务指南

故障处理

异常情况	可能原因	对应方法
手柄松动	冷热交替环境中长期使用导致螺钉松动	用螺丝刀将螺钉重新拧紧；如有硅胶塞遮盖，需将硅胶塞取下后再将螺钉拧紧
锅内涂层出现划痕	使用金属锅铲烹饪，或使用钢丝球洗锅；烹饪骨头、硬壳食物，如排骨、螃蟹等	禁用金属锅铲烹饪、钢丝球洗锅；减少使用不粘锅烹饪海鲜、河鲜、以及带骨头食物。 备注：轻微划痕不会影响不粘性能及烹饪效果
锅外涂层出现划痕	使用钢丝球洗锅；燃气灶支架摩擦	禁用钢丝球擦洗锅具外表面 备注：烹饪时摩擦无法避免，锅具外表面的划痕不会影响锅具烹饪效果
锅外表面难清洗	油污、酱料在火上燃烧碳化粘附在锅具外表面	锅具外表面粘上油污、酱料后需及时擦洗干净，避免被火烧至碳化； 备注：碳化后的油污和酱料较难完全清洗干净，但不回影响锅具烹饪效果
锅底凸起	干烧时间太久，锅底高温热胀导致	采用中小火加热烹饪； 干烧不宜时间过长，烹饪不宜烧起油烟
手柄表面烧焦	明火烹饪时火力太大，将手柄表面橡胶烧焦	明火烹饪时采用中小火力，避免手柄被明火烧烤 备注：手柄表面烧焦不回影响产品烹饪性能

执行标准:GB/T 32388-2015《铝及铝合金不粘锅》
GB 4806.1-2016《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》

保修卡

Midea
智慧生活可以更美的

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。
整机保修三年（内锅为损耗件，实行一年保修）。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，不属于保修范围。

- 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、发票所截型号与维修产品型号不符或被涂改；
- 6、非家庭使用（如经营、商用、公司集体）的产品；
- 7、超出保修期；
- 8、无有效发票；
- 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。

200g哑粉纸，覆亚膜，双面满版黑
页面中间压折痕