



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: <u>合格</u>
检查员号: <u>检验员A1</u>
检查日期: <u>见生产批号</u>
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

铝合金不粘炊具



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。

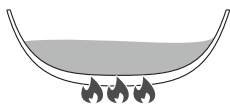
1. 首次使用前, 先加入适量清洁剂, 将锅内清洗干净; 然后加入半锅水将其煮沸, 擦干;



2. 加热时, 禁止空锅干烧以免损坏锅具;



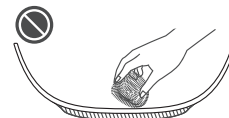
3. 明火烹饪时, 建议使用中小火, 避免锅具、手柄等烧至发黄发黑;



4. 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;



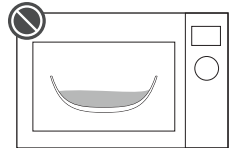
5. 请勿使用尖锐工具擦洗锅具内外表面, 如钢丝球等, 以免损坏涂层; 建议使用百洁布、海绵擦清洗;



6. 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;



7. 请勿将产品放入微波炉内使用。



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, 但不会影响锅具烹饪效果。
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, 将手柄表面橡胶漆烧焦	明火烹饪时采用中小火力, 避免手柄被明火烧烤。 注: 手柄表面烧焦不会影响产品烹饪性能。

执行标准: GB/T 32388-2015 《铝及铝合金不粘锅》
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》