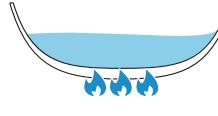
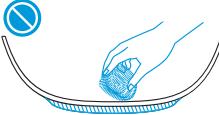
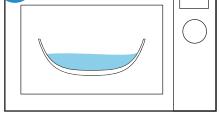


<p>保修卡</p> <p>相关信息(用户填写)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">用户名</td> <td style="width: 50%;">发票号码</td> </tr> <tr> <td>购买商店</td> <td>购买日期</td> </tr> <tr> <td>产品型号</td> <td>产品编号</td> </tr> <tr> <td colspan="2">当地维修网点电话</td> </tr> </table> <p>维修记录</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">维修日期</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td>故障内容及处理情况</td> <td></td> </tr> <tr> <td>维修单位</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">维修人员签名</td> </tr> </table> <p>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</p> <p>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。 美的易酷客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,或用户自行装拆、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。</p>	用户名	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		维修日期		故障内容及处理情况		维修单位		维修人员签名		<p>EasyCooker</p> <p>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)</p> <p>TEL 400-8899-315</p> <p>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: L-V3.01</p> <p>1 6 1 6 5 2 0 0 0 0 0 0 0 3</p>	<p>EasyCooker</p> <p>使用说明书 铝合金不粘炊具</p> <p>微信扫一扫, 服务立马到</p> <p>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</p> 
用户名	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																		
维修日期																		
故障内容及处理情况																		
维修单位																		
维修人员签名																		

<h2>使用说明</h2> <p>本产品适用于燃气灶、电磁灶、红外炉、电炉多种热源。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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、烤箱内使用。 	      	<h2>服务指南</h2> <h3>故障处理</h3> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">异常情况</th> <th style="width: 20%;">可能原因</th> <th style="width: 60%;">对应方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>手柄松动</td> <td>冷热交替环境中长期使用导致螺钉松动</td> <td>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;</td> </tr> <tr> <td>锅内涂层出现划痕</td> <td>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</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>锅外涂层出现划痕</td> <td>使用钢丝球洗锅;燃气灶支架摩擦</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>锅外表面对清洁</td> <td>油污、酱料在火上燃烧碳化粘附在锅具外表面</td> <td>锅具外表面上油污、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。</td> </tr> <tr> <td>锅底凸起</td> <td>干烧时间太久,锅底高温热胀导致</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>手柄表面烧焦</td> <td>明火烹饪时火力太大,将手柄表面橡胶漆烧焦</td> <td>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。</td> </tr> </tbody> </table> <p>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》</p>	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。	锅外表面对清洁	油污、酱料在火上燃烧碳化粘附在锅具外表面	锅具外表面上油污、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。
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。																					
锅外表面对清洁	油污、酱料在火上燃烧碳化粘附在锅具外表面	锅具外表面上油污、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。																					