

<p><b>保修卡</b></p> <p><b>相关信息(用户填写)</b></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> <tr><td colspan="2"><b>维修记录</b></td></tr> <tr><td>维修日期</td><td></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>维修人员签名</td><td></td></tr> </table> <p><b>维修电话: 400-8899-315</b></p> <p>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 <a href="http://www.midea.com">www.midea.com</a></p> <p><b>服务承诺</b></p> <p>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。</p> <p>凡属下列情况之一的,不属保修范围。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 用户搬运、使用、保管、维护不当而损坏,或人为损坏;</li> <li>2. 经非本公司指定维修部维修,或用户自行拆装、维修;</li> <li>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;</li> <li>4. 使用非我公司产品标配的赠品和配件,造成损坏;</li> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>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;</li> <li>8. 非家庭使用(如经营、商用、公司集体)的产品;</li> <li>9. 因不可抗力造成损坏;</li> </ol> <p>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		<b>维修记录</b>		维修日期		故障内容及处理情况		维修单位		维修人员签名		 <p><b>TEL 400-8899-315</b></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: <a href="http://www.midea.com">www.midea.com</a> 版本号: G-V3.01</p> <p>1 6 1 6 5 2 0 0 0 0 0 0 0 5</p> <p><b>产品合格证</b></p> <p>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</p> <p>生产日期见生产批号前6位(年/月/日)</p> <p><b>QR code</b> 微信扫一扫, 服务立马到</p>	 <h2>使用说明书</h2> <h3>不锈钢炊具</h3> <p><b>TEL 400-8899-315</b></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: <a href="http://www.midea.com">www.midea.com</a> 版本号: G-V3.01</p> <p>1 6 1 6 5 2 0 0 0 0 0 0 0 5</p> <p><b>QR code</b> 微信扫描二维码, 获取电子说明书</p> <p>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																				
<b>维修记录</b>																				
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"> <li>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;</li> <li>2. 加热时, 禁止空锅干烧以免损坏锅具;</li> <li>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;</li> <li>4. 不锈钢涂层类产品避免使用钢丝球洗锅;</li> <li>5. 烹饪时, 锅内食物量建议不要超过总容积的70%, 以免溢出;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>7. 请勿长时间在锅内存放酱油、醋、食盐、菜汤等酸碱类食物;</li> <li>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;</li> <li>9. 请勿将产品放入微波炉、烤箱内使用。</li> <li>10. 烹饪过程中, 金属手柄前段位置注意防烫。</li> </ol>	<h2>服务指南</h2> <h3>故障处理</h3> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>产品类型</th> <th>异常情况</th> <th>可能原因</th> <th>对应方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">不锈钢 常规类</td> <td>锅内表面变黑</td> <td>食物、油污等烧焦残留</td> <td>温水浸泡半个小时, 用钢丝球反复擦洗, 可减轻黑色残留</td> </tr> <tr> <td>锅底水垢</td> <td>水质偏硬, 加热后形成碳酸钙、碳酸镁等沉淀物</td> <td>用少量白醋浸泡十分钟, 再用百洁布擦洗, 可有效去除水垢</td> </tr> <tr> <td>生锈</td> <td>使用后未清洗干净, 或长时间盛放汤汁</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">不锈钢 涂层类</td> <td>锅内表面难清洗</td> <td>食物残渣、油污、酱料等附着在锅内, 未及时清洗</td> <td>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</td> </tr> </tbody> </table> <p>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》</p> <p>主体不锈钢牌号: 见内包装食品接触清单 06Cr19Ni10、06Cr17Ni12Mo2、022Cr17Ni12Mo2为食品接触用奥氏体型不锈钢 10Cr17为食品接触用铁素体体型不锈钢</p>	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
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																	