

产品保修卡



产品相关信息 (用户填写)

用户姓名:	当地维修网点电话:
购买商品:	维修记录:
产品型号:	维修日期:
发票号码:	故障内容及处理情况:
购买日期:	维修单位:
产品编号:	维修人员签名:

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

全国服务热线: 400-8899-315

本产品仅适用家庭使用,本产品实行整机包修一年,包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,不属包修范围

- 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,超出包修期,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;

本政策适用于在中华人民共和国境内(中国香港、中国澳门、中国台湾除外)销售使用的产品,消费者在指定区域外的地区使用,不能享受指定区域的“三包”政策。不属于包修范围内的产品,将提供收费维修服务,本公司客户服务中心仍热情为您服务。

服务热线: 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



铝合金不粘炊具 使用说明书



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

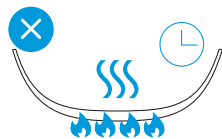
使用说明

本产品适用于燃气灶/电磁灶/红外炉/电炉,具体以实物标识为准。

1. 本品无需开锅,首次使用前去掉锅身标签,加入适量洗洁精和清水,用柔软棉布将锅具内外全面清洗后即可使用。



2. 本品无需预热,请勿空锅干烧,以免损坏锅具。



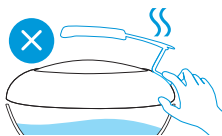
3. 建议冷锅冷油烹饪,可有效保护锅具。方法如下:清洗干净后,擦干水分即可加入食用油,油热后下菜烹饪。



4. 本品导热良好,可快速聚能,烹饪时请全程保持中小火,火焰不超过锅底,避免锅身、手柄等烧至发黄发黑。



5. 烹饪时,金属锅身、提手及锅盖温度较高,请勿直接接触,以免烫伤。



使用说明

本产品适用于燃气灶/电磁灶/红外炉/电炉,具体以实物标识为准。

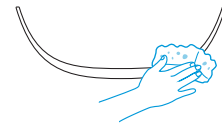
6. 请勿在锅内切割食物,请勿使用尖锐的金属铲勺或刀叉在锅内搅拌,建议使用硅胶铲或木铲。



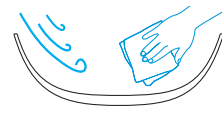
7. 请勿使用尖锐工具擦洗锅具内外表面,如钢丝球等,以免损坏涂层;建议使用百洁布或海绵擦洗。



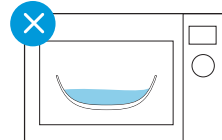
8. 锅身外部污渍建议锅具冷却后及时清理,多次重复加热会使污渍吸附加强导致难以清理。



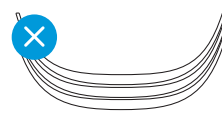
9. 长时间不使用,请将锅具清洗干净并擦干,放置在通风干燥处储藏。



10. 请勿将产品放入微波炉、烤箱内使用。



11. 避免堆叠,如果需要堆叠,为防止划伤锅具,请在锅具间放入软布。



服务指南

异常现象解决方法

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,锅底高温膨胀导致	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。

当您认为产品有故障的时候,在送到维修网点修理之前请检查以上情况,进行确认。

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)