

服务指南

故障处理

| 异常情况 | 可能原因 | 对应方法 |
|---------|---|--|
| 粘锅 | 在烹饪淀粉类(如土豆)、蛋白质类(如鱼)等易粘食物时,因烹饪不当可能出现粘锅。 | 若不慎出现粘锅,将锅用温水泡30分钟,然后用钢丝球擦洗即可除去。 备注:土豆丝在烹饪前先用温水浸泡、清洗,鱼下锅前擦干水分,可有效减轻粘锅。 |
| 发彩 | 铁在高温下会发生氧化变色。 | 白醋浸泡三分钟左右,再用钢丝球擦洗可有效减轻发彩。烹饪过程中应避免长时间高温干烧。 |
| 锅底凸起 | 干烧时间太久,锅底高温热胀导致。尤其是使用电磁炉加热,因锅底受热不均匀,更易造成凸起变形。 | 铁锅不宜长时间干烧。未明示适用于电磁炉加热的产品,不建议采用电磁炉加热。 |
| 锅外表面难清洗 | 烹饪和盛菜时,油污和酱料会流到锅具外表面,未及时处理,在火上烧结碳化后,粘附在外表面。 | 油污和酱料流到锅具外表面后需及时擦洗干净,避免火上烧结碳化; 备注:油污和酱料一旦烧结碳化粘附在锅具外表面后,较难完全处理干净,但外表面污渍不会影响锅具烹饪效果。 |
| 生锈 | 使用后未清洗干净,或长时间盛放汤汁。 | 用钢丝球擦洗锈迹可去除。建议使用后立即清洗,并烘干水分。长时间不使用时,在锅身表面涂一层食用油,放在通风干燥处储藏。 |

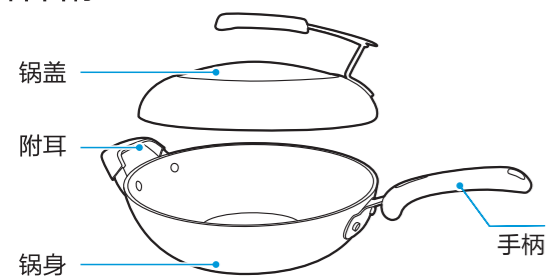
执行标准: GB/T 32432-2015 《家用钢制锅具》
GB4806.1-2016 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》

产品简介

△注意

产品若有技术改进,会编进新版说明书中,恕不另行通知;产品外观、颜色如有改动,以实物为准。

部件名称



产品特征

请严格按照“使用与保养说明”进行使用和保养此款产品,方可以达到持久不锈的效果。

适用于燃气灶、红外炉、电炉多种热源。



保修卡



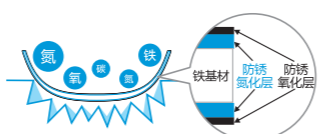
| 相关信息(用户填写) | |
|------------|------|
| 用户姓名 | 发票号码 |
| 购买商店 | 购买日期 |
| 产品型号 | 产品编号 |
| 当地维修网点电话 | |
| 维修记录 | |
| 维修日期 | |
| 故障内容及处理情况 | |
| 维修单位 | |
| 维修人员签名 | |

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

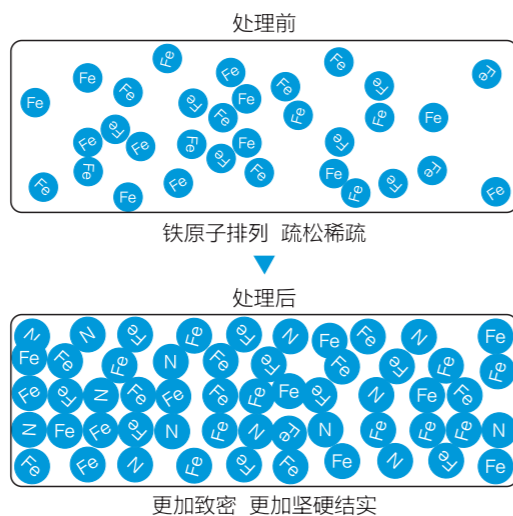
防锈技术介绍

采用高温氮化防锈技术,使锅体表面形成致密的氮化层和氧化层,极大提高了铁的防锈能力和表面硬度,使锅体更加耐刮耐磨。



碳氮共渗的好处是什么?

耐刮耐磨耐铁锅铲



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,不属于保修范围:

- 1、用户因搬运、使用、保管、维护不当造成损坏或人为损坏;
- 2、经未获本公司授权的维修部维修,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、使用非我司标配的配件,造成产品损坏;
- 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,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、因不可抗力造成的损坏;

不属于保修范围的产品,将提供收费维修服务,本公司客户服务中心仍热情为您服务。

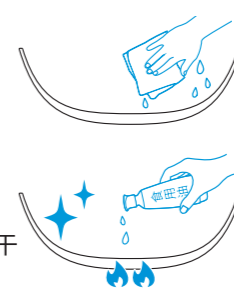
TEL 400-8899-315

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
版本号:T-V2.04

使用养护技巧

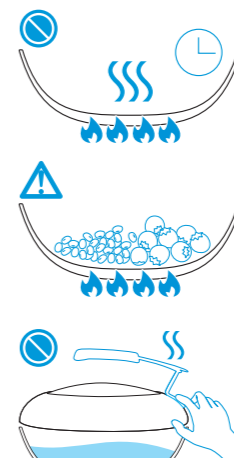
使用前

- 1 首次使用前,检查新锅内外是否贴有标签,如果有,请把标签去掉。将锅具清洗干净并擦干
- 2 用中火将锅加热,然后调至小火,向锅内倒入少许的猪油(或食用油),并均匀涂抹在锅内表面,关闭火源,放置24小时后,用水清洗干净并擦干



使用中

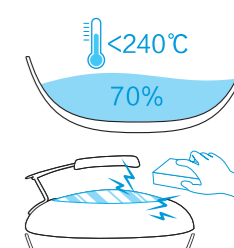
- 1 铁锅导热均匀,蓄热持久,用中火进行烹饪,可减少油烟的产生,性能最佳。锅具使用中还要避免空锅长时间干烧,以免损坏锅体,缩短使用寿命
- 2 忌铁锅煮绿豆、熬中药、煮杨梅、山楂、海棠等食物
- 3 正在烹饪时,请小心打开锅盖,以防被蒸汽烫伤。烹饪中及烹饪完成后,手柄、附耳等金属部位温度较高,请勿直接接触,以免烫伤



使用养护技巧

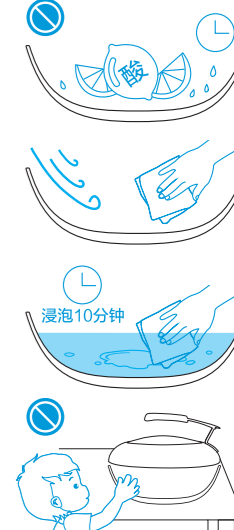
使用中

- 4 食物量建议不要超过锅体容积的70%,烹饪温度控制在240℃以内
- 5 锅盖部分如有钢化玻璃,请勿用重物敲击、高处跌落,以免造成破裂,如有破裂请谨慎处理



使用后

- 1 烹饪完待自然冷却至室温后用水清洗,勿长时间存放食物和积水,尤其不宜长时间存放酸碱性食物
- 2 为保证锅具使用寿命,如果锅具长时间不使用,应在锅内表面上均匀涂抹一层薄薄的食用油,用中火加热10到15秒,并在通风干燥处保存
- 3 若遇顽固污渍,可以加入温水浸泡10分钟,然后用海绵或百洁布取适量中性清洁剂清洗即可除去
- 4 用完后请放置在儿童不易触碰到的地方,以免发生危险



| | | | | |
|--|------|--|---|--------|
| 尺寸100*142mm 颜色:双色印刷 美的蓝: C90 M20 黑色: K100 材质: 80克双胶纸 | 说明书 | | 美的炊具 | |
| | 制作 | 覃静 | 货号 | 精铁系列通用 |
| | 编码 | | 型号 | |
| | 版本信息 | A: 20160405 B: 删型号加版本号 20170302 C: 改二维码 20170803 | D: 改铁的描述 logo 20180129 E: 改版面 加售后内容 20180531 | |



美的炊具

精铁类使用说明书



微信扫一扫,服务立马到

使用前请仔细阅读本说明书,并妥善保管