

# 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。	锅具外表面沾上油污、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。

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》

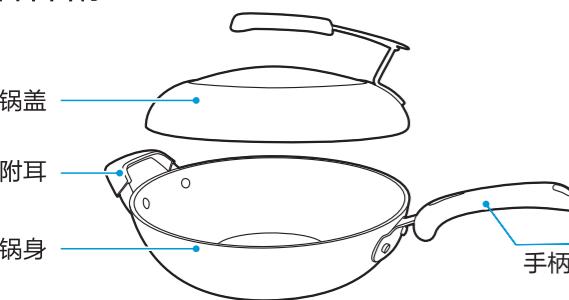
6

## 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，方可达到持久不锈的效果。

适用于燃气灶、红外炉、电炉、电磁灶多种热源。



1

## 保修卡



相关信息(用户填写)			
用户名	购买商店	发票号码	购买日期
产品型号	当地维修网点电话	产品编号	
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](http://www.midea.com)

## 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](http://www.midea.com)  
版本号：L-V2.05

**美的炊具**

铝锅类使用说明书



微信扫一扫，服务立刻到

使用前请仔细阅读本说明书，并妥善保管

## 油烟的产生及危害

烹饪过程会产生油烟，主要是锅体片材薄，受热不均匀，导致油温过高从而产生油烟，据有关研究发现，吸入大量油烟可能影响身体健康。

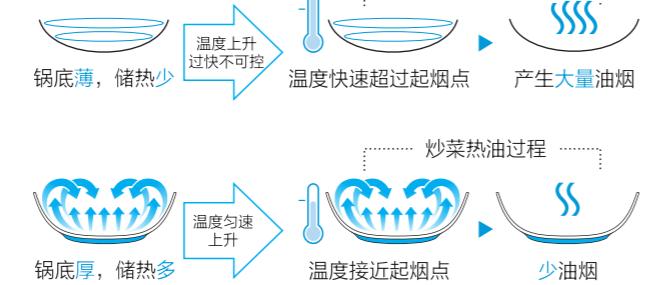
### 核心优势

#### 厚底、少油烟不糊锅

##### 厚底介绍

烹饪过程中，锅底吸收和存储了绝大部分的热量，同时也是接触食物、使食物变熟的主要位置。美的采用特殊的高温高压焊接工艺，锅底厚度可做到8mm，能吸收和存储足够的热量，使锅体的温度更均匀、充足，保证炒菜过程中可持续大火爆炒，“哧哧”的锅气声不绝于耳。

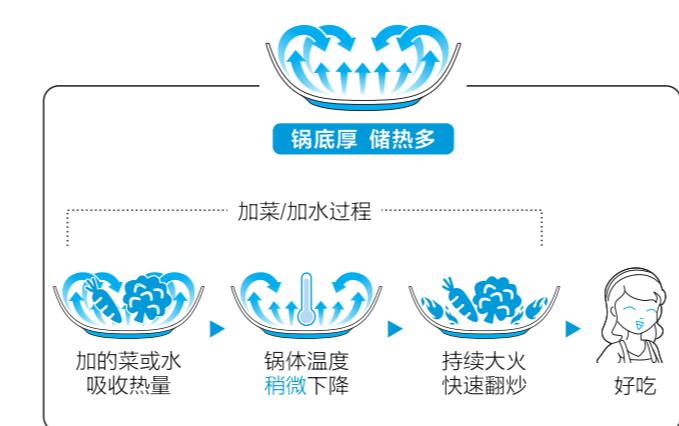
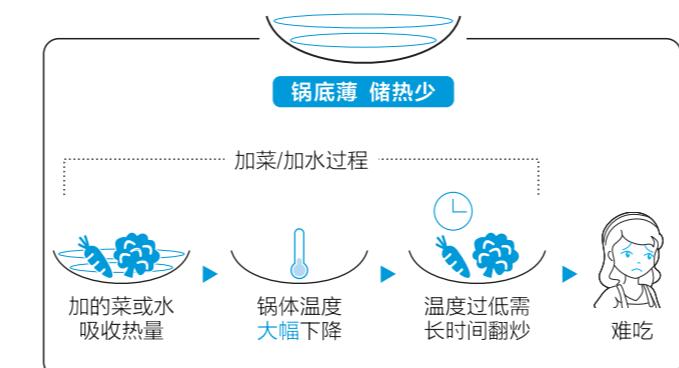
##### 少油烟



2

## 核心优势

### 炒菜好吃

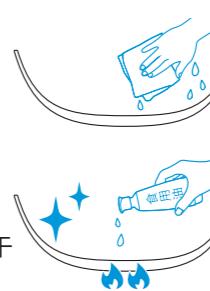


3

## 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

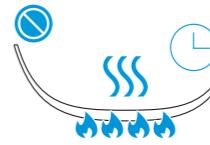


2 用中火将锅加热，然后调至小火，向锅内倒入少许的猪油（或食用油），并均匀涂抹在锅内表面，关闭火源，放置24小时后，用水清洗干净并擦干

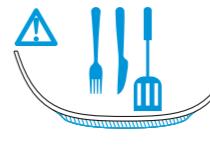


### 使用中

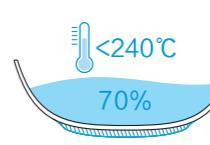
1 加热时，使用者切勿长时间离开，以免空锅干烧而损坏锅具，缩短锅具使用寿命



2 严禁使用坚硬或锐利的器具进行翻炒烹饪，如钢制锅铲、汤勺等，建议使用竹制、木质、硅胶类锅铲



3 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，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

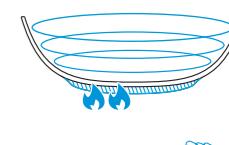


4

## 使用养护技巧

### 使用中

4 本产品传热均匀、快速，中火烹饪可有效减少油烟产生，且食物不易焦糊，性能最佳



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

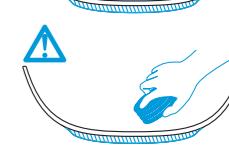
1 烹饪完，建议待自然冷却至室温后用水清洗，勿长时间放食物和积水，尤其不宜长时间存放食物



2 如遇顽固污渍，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去除



3 清洗时切勿使用尖锐洗刷用具擦洗锅具，如钢丝球等，以免损坏锅体表面



4 长时间不用时，请清洗干净并擦干，放置在通风干燥处储藏



5

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	铝锅系列通用
编码		型号	
A : 20160405		C : 改LOGO 20180310	
B : 删型号加版本号 20170302		D : 改版面 加售后 20180509	
C : 改二维码 20170803		D : 改二维码 20180509	