

型号:YB-ST006

悠伴蒸汽炸锅 使用说明



悠伴微信公众号

宁波悠伴智能科技有限公司

地址:浙江省宁波杭州湾新区世纪城梦想公寓1号楼1904室
服务电话:400-162-1888

非常感谢您的购买!
使用前请务必仔细阅读本使用说明书,以便正确使用。
阅读后请务必保管好本使用说明书,以备不时之需。

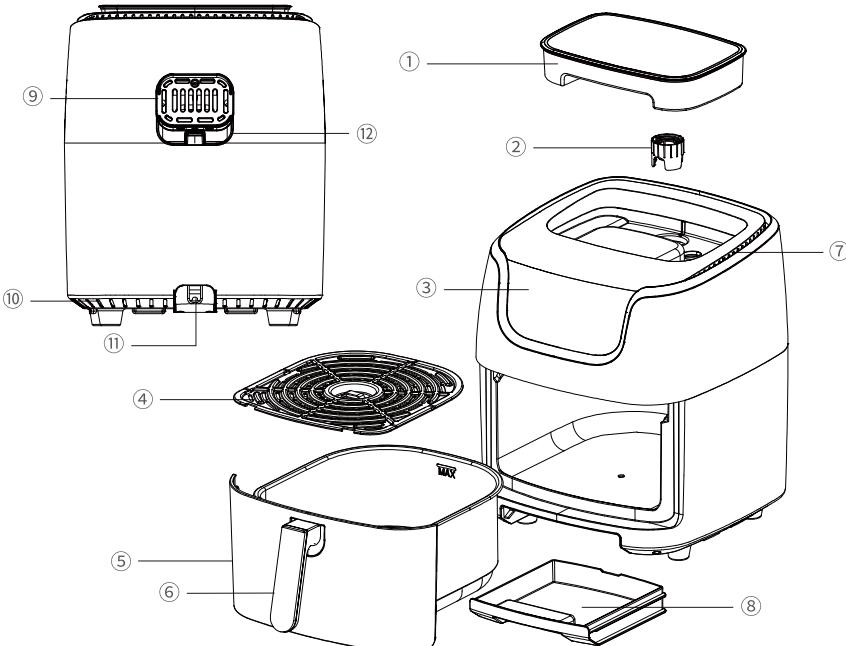
目录

产品简介	02
产品示意图	02
产品参数	02
首次使用	03
使用方法	03
烹饪图表	07
安全注意事项	09
清洗和保养	10
环境	10
电磁场(EMF)	10
故障排除	11
产品中有害物质或元素的名称及含量	12
食物接触用表	13
售后服务	13
保修条款	13

产品简介

这款电烤炉(蒸烤一体式空气炸锅),不仅可以烹制你最喜欢的油炸食品,还可以烘、烤、蒸许多其他喜欢的食物,比如汉堡、烤饼和甜甜圈。9个快捷菜单,一键设置时间和温度,比如鱼、薯条和水饺。您和您的家人将会享受我们精心研制的空气炸锅制作食物和小吃。

产品示意图



① 水箱 ② 水箱旋钮 ③ 触控显示屏 ④ 炸板 ⑤ 锅篮 ⑥ 把手
⑦ 进风口 ⑧ 废水箱 ⑨ 出风/蒸汽口 ⑩ 散热出风口 ⑪ 电源线 ⑫ 接水盒

产品参数

产品名称	电烤炉(蒸烤一体式空气炸锅)	产品容量	6.5 L
产品型号	YB-ST006	产品尺寸	428x428x460mm
额定电压/频率	220V~ 50Hz	产品净重/毛重	7.2kg/9.0kg
空炸模式功率	1700W	温度设定范围	80°C-200°C
蒸汽模式功率	900W	水箱容量	1100mL
执行标准			GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008 GB4706.19-2008

首次使用之前

- 1.除去所有包装材料。
- 2.用热水和液体洗涤剂和非研磨性的海绵清洗炸板和锅篮。
- 3.用干净的布擦内部及外部产品。本产品使用热空气 / 蒸汽对食物进行烹饪，不需要使用油类物质。
- 4.首次使用，请不要放置任何食物进入锅内，可放入两片柠檬，并使用纯炸功能运行 15 分钟，期间可能会有一些轻微的气味和烟雾，但请不用担心，这并非故障，只是首次使用的正常现象。
- 5.请确保产品在通风的环境下使用。
- 6.首次使用纯蒸功能，请不要放置任何食物进入锅内，往水箱加水后使用纯蒸功能运行 15 分钟，在产品刚运行的 1 分钟左右，水泵可能会有较大震动声响，请不用担心，这并非故障，只是首次使用的正常现象。

使用方法



蔬菜按键 推荐食材:西兰花、娃娃菜、茄子	饺子按键 推荐食材:冷冻饺子、冷冻春卷
牛排按键 推荐食材:牛排、五花肉块、猪前腿肉	五谷杂粮按键 推荐食材:玉米、红薯、山药
鸡翅膀按键 推荐食材:鸡翅膀、调味牛柳、三文鱼段	蛋糕按键 推荐食材:纸杯蛋糕、芝士蛋糕
嫩蒸鲜鱼按键 推荐食材:鲈鱼、桂鱼、石斑鱼	鸡蛋羹按键 推荐食材:蒸蛋羹、整个鸡蛋
薯条按键 推荐食材:冷冻薯条、自制薯条、薯饼	

纯蒸功能使用说明

“蒸汽”功能主要使用高温蒸汽对食物进行烹饪，烹饪后食物鲜嫩，充分保留食物的营养成分。

1.水箱加水:

取出水箱，拧开水箱旋钮，往水箱中加入足够的纯净水或蒸馏水，然后拧紧水箱旋钮，最后把水箱旋钮对准进水口放入水箱。

注意：请使用蒸馏水（纯净水或矿泉水）进行烹饪。

注意：请勿往水箱注入高于 50°C 或低于 10°C 的水，否则可能会有漏水的风险。

注意：加完水之后，请务必拧紧水箱旋钮，否则可能会有漏水的风险。

注意：请勿直接往产品顶部浇水，以免水进入产品内部。

注意：请勿把水箱从高处摔下，否则水箱会破损并最终造成漏水。

2.放入食物:

小心地从炸锅中拉出锅篮，然后将腌制好的食物放入炸板，将锅篮推回到机器中。

注意：请把产品放置于平稳的地方，不要放置在不耐热的台面上。

3.设置功能:

a)插上电源，机器显示界面全部点亮1秒，进入待机状态，触碰电源按键“①”即可进入功能选择设置状态。

b)功能选择模式下，选中纯蒸模式菜单“蒸汽”图标，其它模式图标熄灭，激活右边快捷菜单，选择所需菜单，按电源键“①”开始工作。

c)功能选择模式下，选中纯蒸模式菜单“蒸汽”图标，其它模式图标熄灭，也可以设置时间/温度调节键“②③”进行自定义设置，此时设定好的温度与时间在显示屏中交替闪烁，按电源键“①”开始工作。

d)功能选择模式下，点击纯蒸模式菜单按键“蒸汽”图标，激活右边快捷菜单，其它模式图标熄灭，再次点击空炸模式菜单按键“蒸汽”图标，返回功能选择模式。

注意：蒸汽温度为 100°C，不可调节。

Tips:运行过程中，若出现水箱水不够的情况，产品会发出间隔的短鸣声，缺水灯“④”会闪烁，请往水箱里面补充足够的蒸馏水（纯净水或矿泉水）。

注意：水箱容量为 1100mL，加满水能运行 60 分钟以上，不同的产品时间会有细微差别。

Tips:若烹饪过程中希望调节时间，可以在产品的运行状态直接按时间调节键“②③”按钮进行调节。

Tips:蒸制过程中，请耐心等待食物烹饪完成，请勿频繁地拉出锅篮，以免蒸汽过量泄露，无法把食物蒸熟。

4.烹饪结束:

你会听到提示音，此时，请把锅篮从产品里拿出来并放置在耐热垫子或台面上。请确认食物有没有烹调好，若食物没有烹饪好，把锅篮重新放回装置内并再烹饪几分钟即可。

注意：不要把锅篮倒过来，因为锅篮里多余的油脂或水会漏到食物上。要取出大或易碎的食物，可以使用钳子或夹子等。

Tips:烹饪食物后，食物中多余的油或水会收集在锅底，请注意清洗。

Tips:烹饪结束后请取出水箱、废水箱和出风口接水盒，把不使用的水和废水倒掉，以免食物废液长时间不清理发霉发臭。

Tips:在设置状态长时间未对机器进行操作以及烹饪结束后,机器会进入待机模式,触碰任意按键即可进入设置状态或将锅篮抽出即可唤醒机器(锅篮重新放入后进入功能设置状态)。

空炸功能使用说明

“**空炸**”功能主要使用热空气对食物进行烹饪,烹饪后食物鲜脆香嫩,口感十足。

1.放入食物:

小心地从炸锅中拉出锅篮,然后将准备好的食物放入炸板,将锅篮推回到炸锅中。

注意:不要在锅篮内倒入大量油或其他液体,,本身不带脂肪的食物可适当刷一些油。

注意:请把产品放置于平稳的地方,不要把产品放置在不耐热的台面上。

2.设置功能:

a)插上电源,机器显示界面全部点亮1秒,进入待机状态,触碰电源按键“”即可进入功能选择设置状态。

b)开机默认空炸模式,点击电源按键“”,直接进入默认时间温度下的空炸工作状态;也可以设置时间/温度调节按键“”进行自定义设置,此时设定好的温度与时间在显示屏中交替闪烁,按电源键“”启动工作。

c)功能选择模式下,点击空炸模式菜单按键“**空炸**”,其它模式图标熄灭,激活右边快捷菜单,选择所需菜单,按电源键“”开始工作。

d)功能选择模式下,点击空炸模式菜单按键“**空炸**”,其它模式图标熄灭,也可以设置时间/温度调节按键“”进行自定义设置,按电源键“”开始工作。

e)功能选择模式下,点击空炸模式菜单按键“**空炸**”,激活右边快捷菜单,其它模式图标熄灭,再次点击空炸模式菜单按键“**空炸**”,返回功能选择模式。

Tips:若烹饪过程中希望调节时间和温度,可以在产品的运行状态下直接设置时间和温度。

Tips:如果需要预热腔体,可以在没有放入食物的情况下进行预热,只需要在设置烹饪时间的时候,比预计烹饪时间多设置3分钟,等产品工作3分钟之后再把锅篮抽出来放入食物,然后把锅篮重新放入产品中即可。

Tips:有些食物在烹饪过程中需要隔一段时间拿出来摇晃翻动,请握住手柄把锅篮拉出来后摇晃锅篮,之后将锅篮放回继续烹饪。注意,拉出锅篮的时候小心热空气烫伤。

3.烹饪结束:

您会听到提示音,此时,请把食物从锅篮里拿出来并放置在耐热容器内。请确认食物有没有烹调好,若食物没有烹饪好,把锅篮重新放回装置内并再设置几分钟即可。

注意:不要把锅篮倒过来,因为锅篮里多余的油脂会滴漏出来。要取出大或易碎的食物,可以使用钳子或夹子等。

Tips:烹饪食物后,食物中多余的油会收集在锅底,请注意即时清洗。

Tips:在设置状态长时间未对机器进行操作以及烹饪结束后,机器会进入待机模式,触碰任意按键即可进入设置状态或将锅篮抽出即可唤醒机器(锅篮重新放入后进入功能设置状态)。

蒸炸功能使用说明

“**蒸炸**”功能主要使用高温蒸汽和高温空炸结合一起对食物进行烹饪,烹饪后食物保留了蒸的“鲜”,也保留了炸的“香”,满足各种不同的烹饪需求。而且此功能可以根据食物的不同,DIY 设置时间值。

1.水箱加水:

蒸炸功能同样需要加水,请参考纯蒸功能中的加水说明。

2.放入食物:

小心地从炸锅中拉出锅篮,然后将准备好的食物放入炸板,将锅篮推回到炸锅中。

注意:请把产品放置于平稳的地方,不要把产品放置在不耐热的台面上。

3.设置功能:

a)插上电源,机器显示界面全部点亮1秒,进入待机状态,触碰电源按键“”即可进入功能选择设置状态。

b)功能选择模式下,选中蒸炸模式菜单“**蒸炸**”图标,其它模式图标熄灭,激活右边快捷菜单,选择所需菜单,按电源键“”开始工作。

c)功能选择模式下,选中蒸炸模式菜单“**蒸炸**”图标,其它模式图标熄灭,激活右边快捷菜单,此时蒸汽空炸切换按键“”点亮,“**蒸炸**”按键闪烁,此时可设置蒸汽模式下的时间,点击“”切换空炸模式下设置所需时间和温度,(点击“”可来回切换蒸汽和空炸设置模式),设定好的温度与时间在显示屏中交替闪烁,按电源键“”开始工作。

注意:蒸汽温度为100°C,不可调节。

注意:蒸炸过程中,系统设置为先蒸后炸。

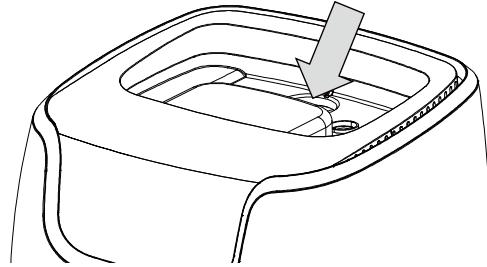
4.烹饪结束:

你会听到提示音,此时,请把锅篮从产品里拿出来并放置在耐热垫子或台面上。请确认食物有没有烹调好,若食物没有烹饪好,把锅篮重新放回装置内并再烹饪几分钟即可。

Tips:在设置状态长时间未对机器进行操作以及烹饪结束后,机器会进入待机模式,触碰任意按键即可进入设置状态或将锅篮抽出即可唤醒机器(锅篮重新放入后进入功能设置状态)。

CLEAN 废水清理功能使用说明

当使用蒸汽功能后，拿开水箱可能会发现有水残留在下图这个位置。别担心，我们已经提前为您考虑，只须使用废水清理功能即可抽走里面的废水，请按照以下简单几步操作：



1.把锅篮放入产品内部

2.设置功能：

a)插上电源，机器显示界面全部点亮1秒，进入待机状态，触碰电源按键“①”即可进入功能选择设置状态。

b)功能选择模式下，点击废水清理按键“CLEAN”，即可开始对废水进行排除，此时抽水状态下，屏幕显示画圈。

3.请耐心等候废水清理干净

清理结束时，会有几声的长鸣声，此时，把锅篮抽出来，倒掉里面的废水即可。

注意：清理开始或者结束的时候，由于水泵处于缺水状态，水泵声音可能稍大，属于正常现象。

纯炸功能菜谱

种类	重量(g)	时间(最少)	温度	晃动	额外信息
炸冻薯条(细)	300- 700	9 - 16	200	晃动	
炸冻薯条(粗)	300- 700	11- 20	200	晃动	
自制薯条(8X8mm)	300- 800	10 - 16	200	晃动	多加 1/2汤匙油
白制薯角	300- 800	18 - 22	180	晃动	多加 1/2汤匙油
白制薯块	300- 750	12 - 18	180	晃动	多加 1/2汤匙油
烤马铃薯	500	15 - 18	200	晃动	
牛排	100- 500	8 - 12	180		
猪排	100- 500	10 - 14	180		
汉堡包	100- 500	7 - 14	180		
香肠卷	100- 500	13 - 15	200		
鸡腿	100- 500	18 - 22	180		
鸡胸肉	100- 500	10 - 15	180		
零食					
春卷	100- 400	8 - 10	200	晃动	即炸式
冷冻鸡块	100- 500	6 - 10	200	晃动	即炸式
冷冻鱼手指	100- 400	6 - 10	200		即炸式
冷冻奶酪小吃	100- 400	8 - 10	180		即炸式
酿菜	100- 400	1 - 10	160		
蛋糕	300	20 - 25	160		使用烤盘
乳蛋饼	400	20 - 22	180		使用烤盘
松饼	300	15 - 18	200		使用烤盘
甜食	400	1-20	160		使用烤盘

注意：记住这些设置都是有指向性的，当原料的产地，大小，形状和品牌不同时，我们不能保证您成分的最佳设置。

在纯炸模式下，产品会对空气进行快速的加热，在产品运行期间，短时间地把锅拉出来翻动或晃动食物并不会对整个加热过程有太大影响。

在纯蒸模式下，请尽量不要拉出锅对食物进行翻动，以免蒸汽泄露，影响最终煮食效果。

Tips: 小的材料通常所需的准备时间比大的材料略短。

Tips: 重量大、厚度厚的食物通常比重量小、厚度薄的食物需要更多的加热时间。

Tips: 在制作过程中不断摇晃较小的材料，可以优化最终的结果，可以帮助防止部分地方蒸煮不均匀。

Tips: 不要在锅内制作极其油腻的原料，如香肠。

Tips: 在烤箱内制作的零食也可以在锅内制作。

烹饪图表

纯蒸功能菜谱

种类	重量(g)	时间(最少)	温度	额外信息
蒸蛋	4 个	30 - 35	100	
西兰花	100- 500	13 - 15	100	
鲜虾	100- 500	13 - 15	100	
鱼肉	100- 500	15 - 20	100	
冰冻饺子	100- 300	20 - 25	100	
包子	360g(9 个)	15 - 20	100	速冻包子
玉米	2 根	25 - 30	100	
娃娃菜	500	20 - 25	100	
排骨	500	30 - 35	100	

安全注意事项

在使用产品之前请仔细阅读该手册，以防发生不正确的操作和任何危险，并妥善保管以备日后参考。

① 危险：

- 不要浸在水里或者在水龙头下冲洗，因为外壳内有电子元件和加热元件。
- 避免任何液体进入产品内部防止触电和短路，请勿从空气进风口中倾倒液体进入。
- 把所有的材料放入锅内时，防止接触任何加热元件。
- 产品在工作的时候，不要去覆盖进风口和出风口。
- 不能在锅中倒油，因为可能会导致火灾隐患。
- 产品正在工作的时候不要触摸到它的内部。

⚠ 警告：

- 检查产品的电压是否适合当地的电源电压。
- 如果该产品接通电源时，主要的电线或其他部位有损坏，请不要使用。
- 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部门或类似部门的专业人员来更换。
- 保持产品及其电源线在儿童接触不到的地方。
- 保持电线远离热的表面。
- 不要在插拔插头或操作控制面板时用湿的手。
- 产品必须插入接地的插座，始终确保插头插入正确插座。
- 不要连接产品到外部定时开关。
- 不要把产品靠近桌布或窗帘等易燃材料。
- 不要把电器贴在墙上或对着其他电器，背侧至少有 30 厘米的可用空间，请勿放置在橱柜内使用。
- 不要把任何东西放在产品上。
- 不要用该产品使用于此说明书所提及以外的其他用途。
- 使用产品时必须有人看管产品的使用。
- 禁止体力、感知和智力缺乏的人员使用本产品。
- 请勿让儿童单独操作使用，确保不会将产品当成玩具，要放在婴儿接触不到的地方，老年人或残障人士以及无使用经验的人应在监护和指导下使用本产品。
- 热空气、热蒸汽通过锅内空气出风口释放。请保持手和脸与锅内出风口在一个安全的距离，以免从锅内空气出风口释放的热空气、热蒸汽对你造成烫伤。
- 当拿出锅时要小心热蒸汽和热空气。
- 如果看到黑烟出来请立即把电源插头拔掉，等待烟排放完之前不能移动空气炸锅。
- 器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 器具工作期间，某些外表面的温度可能很高，请注意。

-蒸汽模式请勿在海拔1000米以上地区使用。

❗ 注意：

- 请确保把产品放在一个平稳的表面。
- 这款产品是专为家庭使用的。它可能不适合用于如员工厨房、农场、汽车旅馆和其他非居住环境。
- 产品要根据指令使用，如果不专业，或不按照指令使用，即无效。
- 插头损坏的产品不能使用。
- 产品使用完后需要大约 30 分钟冷却。

清洗和保养

清洗

每一次制作以后清洗产品。

滚筒和其他配件是由耐用的不锈钢制成，可以直接用洗碗机清洗。切勿在这些表面使用研磨性清洁材料或洗具。有食物结块时应先浸泡在水中，以便于在清洁剂中去除。

1. 从墙上插座移除主插头，使家电降温。
2. 用湿布擦拭产品表面。
3. 用热水清洗锅篮和炸板，使用一些洗涤液和非研磨海绵。你可以用脱脂液清除遗留下来的污垢。

注意：锅和炸板都可以用洗碗机清洗。

小窍门，如果污垢被卡在炸板或锅底，在锅里装满加了洗涤液的热水，把炸板放于锅里在热水里浸泡10分钟。

4. 用清洁刷小心清洗加热元件，以消除任何食物残渣。

关于储藏

请按以下要求：

1. 拔掉产品插头，并使其完全冷却。
2. 确保各部件是干净并干燥的。

环境

本产品超过使用期限或者经过维修无法正常工作后，不应随意丢弃，请交由有废电器电子产品处理资格的企业处理，正确的方法请查阅国家或当地有关废弃电器电子产品处理的规定，这样就对环境保护有所贡献啦。



电磁场 (EMF)

本产品符合与电磁场 (EMF) 相关的所有标准。目前科学依据证明，如果正确使用并根据本使用说明书中说明进行操作，则本产品是安全的。

故障排除

若现有有故障,请按以下表格排查

问题	引起原因	解决方案
产品不工作	产品电源插头没有插	把电源插头插在插座上
	产品进入待机状态	请用手点击控制按钮上的任何一个按键
炸锅内的食材没有烤熟	食物太厚,太大块了	把大块的食物切小,厚的食物切薄
	纯烤模式设置的温度太低	调节显示板上的温度,把温度往上提高
	烹饪时间太短	调节显示板上的时间,把时间延长
食物炸的不均匀	一些类型的食物在制作过程中需要不断翻转	位于顶部或者食物彼此交叉的部分,在制作过程中需要不断翻转
不能很顺利地把锅推入产品内	锅里面的食物太多了	锅里面的食物不能超过最大指示位置
锅内冒出白烟	你在制作油腻的材料炸锅	你在制作油腻的食物时,大量的油会渗入锅里,油在高温下会变成白烟,锅也会升温,但这不影响最后的结果
	锅内残留着上次使用剩下的油脂	白烟是由于在锅内的油脂引起的,确保每次使用后清洗干净
炸出的东西不脆	脆度取决于油量和水	确保在你加油之前薯条是干的,薯条切小一点,且加更多的油
水箱漏水	水箱螺母没有拧紧	请拿出水箱重新拧紧螺母
	水箱受损(从高处摔下、破裂、磨损等原因)产生漏气	请联系更换相应配件
蒸汽模式下食物没有煮熟	食物太厚,太大块了	把大块的食物切小,厚的食物切薄
	烹饪时间太短	调节显示板上的时间,把时间往上提高
	食物没有解冻	请先解冻食物后再进行烹饪
	蒸汽发生器积水垢了	按照 1000mL 蒸馏水、10g 柠檬酸的比例,搅拌均匀后加入到水箱中,使用蒸汽清洗功能进行清洗即可
	水箱没有加足够的水	若发现缺水提示灯亮起且产品在报警,请加入足够的水
	抽锅次数太频繁,导致蒸汽过多泄露	烹饪过程中尽量不要抽锅
长时间未使用后产品有异味	上一次使用后没有对产品进行清洁	请在每次使用后对产品进行清洁处理
	使用蒸模式后,废水箱残留废水没有清理	请在每次使用后把废水箱的废水倒掉
	使用蒸汽模式后,没有把水箱和水箱底部的水抽干	请在每次使用后清理水箱的水及使用抽水功能抽干水箱底部的水

产品中有害物质或元素的名称及含量

本表使用之产品:电烤炉(空气炸锅)

依据《电子电气产品有害物质限制使用标识要求》GB/T 26572-2011(也称中国 RoHS2.0),以下部分列出了本产品中可能包含的有害物质的名称及含量。

有害物质						
部件名称	铅 Pb	汞 Hg	镉 Cd	六价铬 Cr(VI)	多溴联苯 PBB	多溴二苯醚 PBDE
炸锅、炸板	○	○	○	○	○	○
橡胶圈(密封圈、脚垫等)	○	○	○	○	○	○
标准件(螺丝等)	○	○	○	○	○	○
阻燃结构件	○	○	○	○	○	×
内部机芯	○	○	○	○	○	○
电机、电源线	×	○	○	○	×	×
机身塑料组件	○	○	○	○	○	○
PCB组件	×	○	×	○	○	×
锁扣	○	○	○	○	○	×

本表格依据 SJ/T 11364 的规定编制。
 ○: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 (IEC 62321) 规定的限制要求以下。
 ×: 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限值要求。但是上表中打“×”的部件,其含量超出是因为目前业界还没有成熟的应用技术。


在产品本体上标示的该标志表示环境保护使用期限为 10 年。

电子电气产品的环境保护期限是指电子电气产品中所含的有毒有害物质或元素不会向外部泄露或出现突然变异,并且电子电气产品的用户在使用该电子电气产品时也不会对环境造成严重污染或对人体、财产带来严重损害的期限。
 在环境保护期限中,请按照使用说明书使用本产品。

食物接触用表

本产品适用于接触食物,请根据说明书要求正确使用本产品。

本产品食物接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016和相应食品安全国家标准要求,具体信息如下:

食品接触用材料	材质	执行标准	备注
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	GB 4806.9-2016	
	冷扎板ST基材	GB 4806.9-2016	
涂层	聚四氟乙烯涂层 (冷扎板ST基材)	GB 4806.10-2016	如涂层脱落 建议更换
硅胶	硅橡胶	GB 4806.11-2016	

注: 产品不宜作为容器长期存储食品。

售后服务

本产品属于全国联保产品,凡购买本产品的消费者,均可享受一年的免费保修服务,用户可以联系本公司客服寄回产品进行维修服务;产品一年内非人为损坏,凭发票免费维修,来回产生的运费需消费者自理;一年以上的产品只收取零配件的成本费,不额外收取其他费用。如有任何问题,请与我们联系。

保修条款

一、购买本产品,请认真填写此卡,仔细阅读以下保修条款,以确保产品得到有效保修。

1. 用户在购买产品时认真填报此卡。
2. 保修时需同时提供本保修卡及销售品凭据。
3. 本保修卡所填资料属实,否则无效。
4. 产品保修期为一年,在保修期内如本产品发生故障,属元器件品质不良或制作问题,本公司提供免费维修及部件更换,来回产生的运费需消费者自理。

二、下列原因造成产品损坏不能正常使用,不在保修范围内。

1. 未按说明书使用及安装造成的损坏。
2. 一切人为或意外造成的产品损坏。
3. 未经本公司认可的维修、改装或产品封口贴纸破坏者。
4. 产品表面外壳的老化,碰伤及划痕。

三、保修期满后,用户仍可得到本公司提供的维修服务,但要支付相应费用。

产品保修卡

产品信息

产品名称: _____ 发票号码: _____
商品型号: _____ 购买地点: _____
联系电话: _____ 购买日期: _____
地 址: _____ 邮 编: _____

维修记录

维修日期: _____ 联系电话: _____
故障内容: _____
故障原因: _____
维修内容: _____

维修员签字: _____ 交验日期: _____

