



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOB2200BOX

.....  
使用说明书

2

# 目录

使用说明书 .....	3
产品介绍 .....	6
初次使用前注意事项 .....	7
日常使用 .....	8
定时功能 .....	9
新增功能 .....	10
有用的提示和建议 .....	11
维护保养和清洗 .....	16
意外情况处理 .....	20
安装 .....	21
环境影响 .....	22

## 我们想您所想、供您所需

感谢您购买伊莱克斯电器。您所选的产品集结了数十年的专业知识和创新技术。这款产品专为您设计，外观新颖别致、独具风格。无论何时何地，您尽可放心使用，并确信这款产品会时刻给您带来卓越性能体验。

欢迎使用伊莱克斯。

### 访问我们的网站：



获取使用指南、产品手册、故障检修、售后服务：  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



享受更优质服务，敬请登陆注册：  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



购买配件、耗材和原装备件，敬请访问：  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## 客户关怀和售后服务

我们推荐使用原装备件。  
联系售后服务时，务必确保备齐以下资料。  
见铭牌上标注的信息：型号、PNC、序列号。



警告/安全注意事项



一般信息和建议



环境信息

如有信息变动，恕不另行通知。



## 安全注意事项

安装和使用电器前，请仔细阅读附带的产品说明书。因安装或使用不当造成的伤害和损失，制造商概不承担任何责任。请将产品说明书放在电器旁以备查阅参考。

### 儿童和弱势人群的安全



#### 警告！

窒息、受伤或终身残疾的危险。

- 除非有监护人的监督或指导，否则残疾人、知觉或智力低下、或缺乏经验和知识的人（包括儿童）不得使用本产品。
- 不得让儿童摆弄本产品。
- 请勿让儿童接触任何包装。
- 电器运行或冷却时，切勿让儿童或宠物靠近。可触及部分温度较高。
- 若电器有儿童安全装置，建议您使用这一装置。

### 安装



#### 警告！

只能有资质的专业人士才可安装本电器。

- 移除包装。
- 切勿安装或使用受损电器。
- 根据电器随附安装说明书进行安装。
- 由于电器较重，必须始终小心移动电器。须始终配戴防护手套。
- 切勿用把手拖拉电器。
- 与其他电器和装置间保持最小间距。
- 确保电器安装在安全装置下并紧邻安全装置。

- 电器两侧必须靠近同等高度的电器或装置。

### 电气连接



#### 警告！

火灾及触电危险！

- 电器安装工作只可由具有资质的电工进行。
- 电器必须接地连接。
- 确保铭牌上的电器安全信息与电源供电情况一致。若不一致，请与电工联系。
- 总是使用正确装设的防触电插座。
- 切勿使用多插头适配器和加长电线。
- 确保不损坏电源插头和电源电线。若电源线缆损坏，请联系售后服务或电工。
- 切勿将电源线缆碰触电器的门，尤其当门尚未冷却时。
- 防触电的通电和绝缘部件必须牢牢紧固，只有专用工具才可拆卸。
- 安装结束后方可将电源插头接通电源插座。安装结束后，确保电源插头在可触及的位置。
- 若电源插座松动，切勿插上插头。
- 切勿拉扯电源电线以切断电器电源。只可拔下电源插头。
- 只可使用正确的绝缘装置：线路保护断路器、熔断器（从支撑物上拆卸的螺杆式熔断器）、接地漏电切断装置和接触器。
- 电气装置必须装配能将电器与各极电源断开的隔离设备。隔离设备的接触开口宽度不得小于3mm。

## 使用



**警告！**  
存在受伤、烧伤或触电或爆炸危险。

- 在家居环境中使用本电器。
- 切勿改变电器的规格。
- 确保所有通风口畅通无阻。
- 电器运行时切忌无人看管。
- 每次使用后应断开电源。
- 电器运行时内部变热。切勿触碰电器中的加热元件。拆除或装入配件或烤箱器皿时，总是使用烤箱隔热手套。
- 烤箱运行时，打开烤箱门会释放热气，因此必须小心谨慎。
- 切勿湿手操作电器或在电器沾到水的情况下操作。
- 切勿挤压打开的烤箱门。
- 烤箱表面不得放置任何物品。
- 烤箱运行时保持烤箱门一直处于关闭状态。
- 打开烤箱门时需小心谨慎。使用含酒精配料的调料会形成乙醇和气体的混合物。
- 打开烤箱门时，切勿使其碰到火花或火焰。
- 切勿将易燃产品或内含易燃产品的潮湿物品靠近、放入烤箱或放在烤箱上面。



**警告！**  
可能对电器造成的危害。

- 防止损坏搪瓷或使其褪色：
  - 切勿直接将烤箱器皿或其他物品置于烤箱底部。
  - 切勿直接将铝箔纸置于烤箱底部。
  - 切勿直接将水放入热的烤箱中。
  - 烹饪后，切勿将潮湿的盘子和食物留在烤箱内。

- 请小心拆除或装设配件。
- 搪瓷褪色不会影响烤箱的性能。根据保修法规定，褪色不属于产品缺陷。
- 使用深锅制作松软蛋糕。无法除掉果汁残留的污点。

## 维护保养和清洗



**警告！**  
伤害、电器起火或损坏的危险。

- 维护前，请将电器断电，并将电源插头从电源插座上拔下。
- 确保电器冷却，否则可能会引起玻璃面板破裂。
- 烤箱门上的玻璃破裂后，应立即联系售后服务进行更换。
- 烤箱门比较重，因此拆除时需小心谨慎。
- 定期清洗烤箱，防止表面材料变质。
- 烤箱内残留的油脂或食物可能会引起火灾。
- 用浸湿的软布清洗电器。只能使用中性清洗剂。切勿使用研磨产品、磨洗垫、溶剂或金属物体。
- 如果使用烤箱喷雾器，务必符合包装上标示的安全说明要求。
- 切勿使用任何清洁剂清洗烤箱搪瓷（如果适用）。

## 内部照明

- 用于本电器的灯泡或卤素灯仅可用于家用电器。切勿将其用作住宅照明。



**警告！**  
触电危险。

- 更换灯泡前，切断电器电源。
- 只能使用规格相同的灯泡。

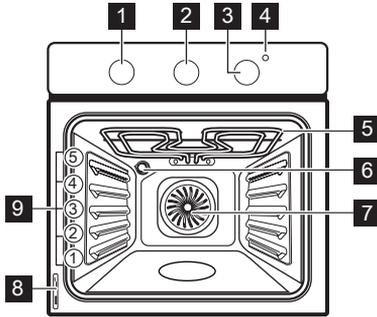
## 废弃处理



**警告！**  
伤害或窒息危险。

- 切断电器电源。
- 切断电源电线，弃之不用。
- 拆除门扣，防止儿童和宠物靠近电器。

## 产品介绍



- 1 烤箱功能按钮 烤箱按钮的功能
- 2 定时按钮
- 3 温度按钮
- 4 温度指示器
- 5 烧烤架
- 6 电烤箱灯
- 7 风扇
- 8 铭牌
- 9 不同烤架位置

### 电烤箱配件

- **金属架**  
放置厨具、饼膜，烘烤。
- **大烤盘**  
用于制作蛋糕和饼干。
- **木莎卡盘**  
用于制作木莎卡。

## 初次使用前



### 警告！

参照“安全注意事项”章节。

### 首次清洗

- 拆除所有配件和可移动的烤架托（如果适用）。
- 首次使用前请清洗电器。



参考“维护保养和清洗”章节。

### 预热

对空的电烤箱进行预热，以燃尽残留的油脂。

1. 设定功能  和最大温度。
2. 使电烤箱运行45分钟。
3. 设定功能  和最大温度。
4. 使电烤箱运行15分钟。

配件会比平时更热，电烤箱也会释放出气味和烟气，这都是正常现象。确保空气流通。

## 日常使用



**警告！**  
参照“安全注意事项”章节。

### 电烤箱的通电和断电

1. 将电烤箱功能控制按钮旋转至烤箱功能。
2. 使用温度控制按钮，设定一个温度。当电烤箱内温度升高时，温度提示器会发出提示。
3. 使电烤箱断电时，将电烤箱功能控制按钮和温度控制按钮旋转至OFF位置。

### 电烤箱功能

电烤箱功能	作用
 OFF位置	电烤箱关闭。
 常规烹饪	在一层烤箱上烘烤，顶部加热元件和底部加热元件同时启动。
 风扇烹饪	在同一烹饪温度下对多层进行烧烤或烘烤食物，不会串味。
 烘烤	在烤架中间烘烤少量油腻食物，烤制土司。
 快速烘烤	烘烤大量油腻食物，烤制土司。所有烘烤元件都启用。
 披萨设置	制做披萨、乳蛋饼或馅饼。烘烤元件和底部元件直接产生热能，风扇促进热空气循环，从而可以烘烤披萨饼馅或饼馅填料。
 底部加热	烘焙底部脆皮或硬皮的蛋糕。仅运行底部加热元件。

## 定时功能

### 定时器——烹饪程序员的终端设置

以此设置电烤箱功能的自动开关时间。

1. 设定电烤箱的功能和温度。
2. 打开定时器按钮，设定必要的时间。
3. 设定的时间段结束后，烤箱会鸣声提示。电烤箱停止运转。

**常规设定** :将定时器按钮旋转至,可手动操作电烤箱。烹饪结束程序关闭。

## 新增功能

### 冷却风扇

电烤箱运行时，冷却风扇自动启动以保持烤箱表面冷却。如果您关闭电烤箱，冷却风扇仍会运转直至烤箱内温度冷却为止。

### 过热保护

电烤箱操作不当或零部件故障会导致过热危险。为防止这一情况，电烤箱装配有安全过热保护，可切断电源。温度下降后，电烤箱会自动启动。

## 有用提示和建议

- 从下往上数，电烤箱共有五层烤架。
- 此款电烤箱配有特殊系统，能循环空气，并不断回收蒸汽。有了该系统，您可在蒸汽环境中烹饪，保持食物外脆里嫩，还能将烹饪时间和能耗降至最低。
- 电烤箱内或玻璃面板门上会聚集湿气，这是正常现象。电烤箱运行时如需打开烤箱门，则应站在烤箱后。为减少蒸汽聚集，可在烹饪前将电烤箱运行10分钟。
- 每次使用电烤箱后请除湿。
- 烹饪时，切勿直接将物品放置于烤箱面板上，切勿将铝箔纸置于部件上。否则会影响烘焙结果，并损坏搪瓷。



### 警告！

切勿将木莎卡盘置于烤架最低端。

## 烘焙蛋糕

- 在设定的烹饪时间只剩1/4前，切勿打开电烤箱门。

## 烘焙和烧烤表

### 蛋糕

菜肴	常规烹饪		风扇烹饪		烹饪时间【分钟】	说明
	烤架位置	温度【°C】	烤架位置	温度【°C】		
速食食谱	2	170	3	160	45 - 60	置于一个蛋糕模中
酥饼面团	2	170	3	160	20 - 30	置于一个蛋糕模中
乳酪芝士蛋糕	1	170	1	160	70 - 80	置于一个放在金属架上的26cm的蛋糕模中

- 若同时使用两层烤架，要保持两层中间有一隔层。

## 肉和鱼烹饪

- 在非常油腻的食物下放置油滴盘，以放置烤箱沾上无法除去的印迹。
- 切肉前将肉放置约15分钟以防止油漏出。
- 滴油盘里添加少许水，可防止烧烤时产生过量烟气。为防止烟气聚集，每次滴油盘干后就加水。

## 烹饪时间

烹饪时间设定取决于食物类型、稠度和体积。首先，烹饪时查看电烤箱的运行状况。找寻使用电烤箱时厨具、食谱和食物数量等的最佳设置（加热设置、烹饪时间等）。

菜肴	常规烹饪		风扇烹饪		烹饪时间 【分钟】	说明
	烤架 位置	温度 【°C】	烤架 位置	温度 【°C】		
苹果蛋糕 (苹果派)	2	170	2(左边 和右边)	160	80 - 100	置于放在金属架 <sup>1)</sup> 上的 两个20cm的蛋糕 模中
果陷卷	3	175	2	150	60 - 80	置于一个烤盘中
果酱馅饼	2	170	2(左边 和右边)	165	30 - 40	置于一个26cm的 蛋糕模中
松糕	2	170	2	160	50 - 60	置于一个26cm的 蛋糕模中
圣诞蛋糕/油 膩的水果蛋糕	2	170	2	150	90 - 120	置于一个20cm的 蛋糕模中 <sup>1)</sup>
葡萄干蛋糕	1	175	2	160	50 - 60	置于一个面包烤模 <sup>1)</sup>
小蛋糕—1层 烤架	3	170	3	140 - 150	20 - 30	置于一个烤盘中
小蛋糕—2层 烤架	-	-	2, 4	140 - 150	25 - 35	置于一个烤盘中
饼干/面包条 —1层烤架	3	140	3	140 - 150	30 - 35	置于一个烤盘中
饼干/面包条 —2层烤架	-	-	2, 4	140 - 150	35 - 40	置于一个烤盘中
蛋白酥饼	3	120	3	120	80 - 100	置于一个烤盘中
小圆面包	3	190	3	180	15 - 20	置于一个烤盘中 <sup>1)</sup>
松饼	3	190	3	170	25 - 35	置于一个烤盘中
挡板	2	180	2	170	45 - 70	置于一个20cm的 蛋糕模中
油腻的水果 蛋糕	1	160	2	150	110 - 120	置于一个24cm的 蛋糕模中
维多利亚 三明治蛋糕	1	170	1(左边 和右边)	160	50 - 60	置于一个20cm的 蛋糕模 <sup>1)</sup>

1) 将电烤箱预热10分钟。

## 面包和披萨

菜肴	常规烹饪		风扇烹饪		烹饪时间 【分钟】	说明
	烤架位置	温度 【°C】	烤架位置	温度 【°C】		
白面包	1	190	1	190	60 - 70	1-2片面包，每片500克 <sup>1)</sup>
黑面包	1	190	1	180	30 - 45	置于一个面包烤模中
比萨	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	置于一个烘焙盘后深烘烤盘中 <sup>1)</sup>
烤饼	3	200	3	190	10 - 20	置于一个烘焙盘中 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> 将电烤箱预热10分钟。

## 坯件

菜肴	常规烹饪		风扇烹饪		烹饪时间 【分钟】	说明
	烤架位置	温度 【°C】	烤架位置	温度 【°C】		
面团坯件	2	200	2	180	40 - 50	置于一个模具中
蔬菜坯件	2	200	2	175	45 - 60	置于一个模具中
蛋饼	1	180	1	180	50 - 60	置于一个模具中 <sup>1)</sup>
意式宽面	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	置于一个模具中 <sup>1)</sup>
意式宽面	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	置于一个模具中 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> 将电烤箱预热10分钟。

## 肉

菜肴	常规烹饪		风扇烹饪		烹饪时间 【分钟】	说明
	烤架位置	温度 【°C】	烤架位置	温度 【°C】		
牛肉	2	200	2	190	50 - 70	置于一个金属架上
猪肉	2	180	2	180	90 - 120	置于一个金属架上
小牛肉	2	190	2	175	90 - 120	置于一个金属架上
英语 烧烤 牛肉，三分熟	2	210	2	200	50 - 60	置于一个金属架上

菜肴	常规烹饪		风扇烹饪		烹饪时间【分钟】	说明
	烤架位置	温度【°C】	烤架位置	温度【°C】		
英语 烧烤牛肉，五分熟	2	210	2	200	60 - 70	置于一个金属架上
英语 烧烤牛肉，熟透	2	210	2	200	70 - 75	置于一个金属架上
蹄膀	2	180	2	170	120 - 150	带皮
猪腱子肉	2	180	2	160	100 - 120	2片
羔羊肉	2	190	2	175	110 - 130	鸡腿
鸡肉	2	220	2	200	70 - 85	整条
火鸡	2	180	2	160	210 - 240	整条
鸭子	2	175	2	220	120 - 150	整条
鹅	2	175	1	160	150 - 200	整条
兔子	2	190	2	175	60 - 80	切成片的
野兔肉	2	190	2	175	150 - 200	切成片的
野鸡肉	2	190	2	175	90 - 120	整条

### 鱼

菜肴	常规烹饪		风扇烹饪		烹饪时间【分钟】	说明
	烤架位置	温度【°C】	烤架位置	温度【°C】		
鲑鱼/海鲤	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4条鱼
金枪鱼/三文鱼	2	190	2	175	35 - 60	4-6片肉皮

### 烘烤



烹饪前，将空电烤箱预热10分钟。

菜肴	数量		烘烤		烹饪时间【分钟】	
	片	【g】	烤架位置	温度【°C】	第1面	第2面
菲力牛排	4	800	4	最高	12-15	12-14
牛排	4	600	4	最高	10-12	6-8
香肠	8	-	4	最高	12-15	10-12
猪排	4	600	4	最高	12-16	12-14
鸡肉（切成2块）	2	1000	4	最高	30-35	25-30
烤肉串	4	-	4	最高	10-15	10-12
鸡柳	4	400	4	最高	12-15	12-14
汉堡	6	600	4	最高	20-30	-
鱼排	4	400	4	最高	12-14	10-12
烤三明治	4-6	-	4	最高	5-7	-
吐司	4-6	-	4	最高	2-4	2-3

### 丙烯酰胺信息

**重要提示！**根据最新科学研究成果，若将食物烤至褐色（尤其是含有淀粉的食物），其中的丙烯酰胺会危及人体健康。因此，我们建议以最低温度烹饪，且不要经常烘烤食物。

## 维护保养和清洗



**警告！**  
参照“安全注意事项”章节。

- 使用在温水中浸湿的软布沾取清洁剂清洗电烤箱前部。
- 使用常用清洁剂清洗金属表面。
- 每次使用完毕，均要清洗电烤箱内部。从而能更容易清除电烤箱的污垢，且不易焚烧。
- 使用电烤箱专用清洁剂清洗顽固污垢。
- 每次使用后，清洗并晾干所有的配件。清洗时，使用在温水中浸湿的软布沾取清洁剂。
- 如果有不粘锅配件，切勿使用侵蚀剂、尖锐物体或洗碗机进行清洗。否则会破坏不粘性。



### 不锈钢或钛合金电器：

只能用浸湿的海绵擦洗电烤箱门。用软布擦干。

切勿使用钢丝绒、酸性材料或研磨材料等，否则会造成电烤箱表面磨损。同样小心谨慎地清洗电烤箱的控制面板。

### 清洗电烤箱门封。

- 定期检查电烤箱门封。电烤箱门封围绕着电烤箱腔的四周。若电烤箱门封出现破损，切勿使用电烤箱，请联系售后服务中心。

- 请参照一般清洗信息清洗电烤箱门封。

### 电烤箱灯



**警告！**  
更换电烤箱灯时需小心谨慎，有触电风险！

#### 更换电烤箱灯前：

- 切断电烤箱电源。
- 移除保险丝盒内的熔断器或切断断路器。



在电烤箱底部放置一块布，以防止电烤箱灯和玻璃罩破损。总是用布包裹灯泡，以防止残留的油脂烧毁灯泡。

1. 按逆时针方向打开玻璃罩，移除灯泡。
2. 清洁玻璃罩。
3. 换上新的耐热性高达300°C的电烤箱灯泡。使用同一类型的电烤箱灯泡。
4. 盖上玻璃罩。

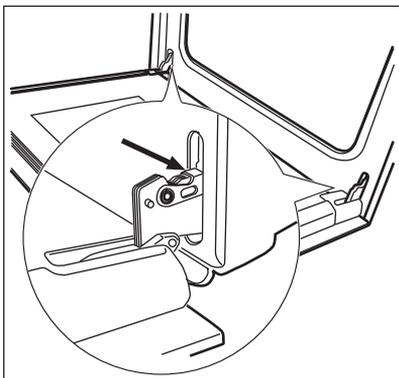
### 清洗电烤箱门

电烤箱门有两层玻璃面板。可拆除电烤箱门，清洗内层玻璃面板。

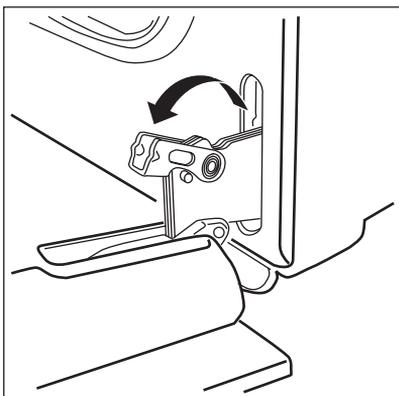


若未拆除电烤箱门，就移除内层玻璃面板，电烤箱门会关闭。

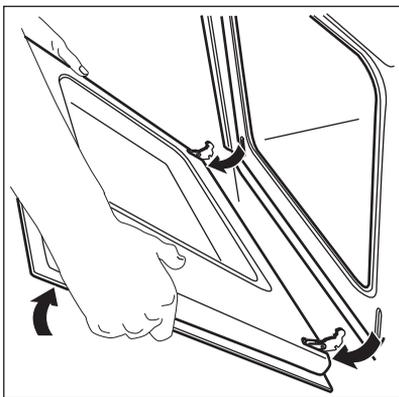
## 拆除电烤箱门后，再移除玻璃面板。



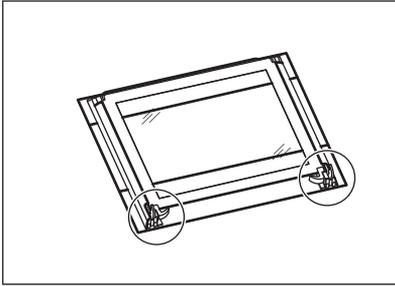
1. 将门完全敞开，握住两端门铰链。



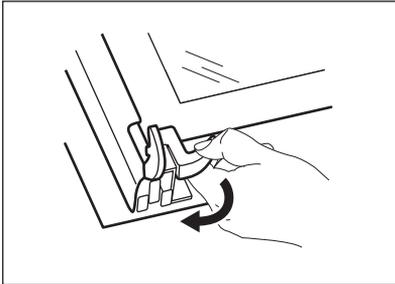
2. 举起并旋转两端门铰链上的控制杆。



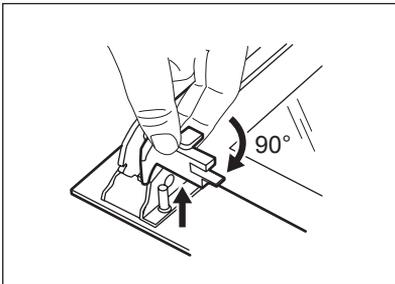
3. 将电烤箱门关至初次打开的位置（半开状态）。然后向前推，将门拆下。



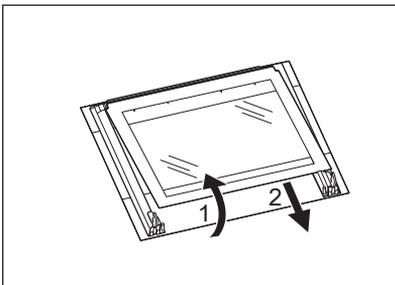
4. 将门放在平稳表面上的软布上。



5. 解除锁定系统，拆下内层玻璃面板。



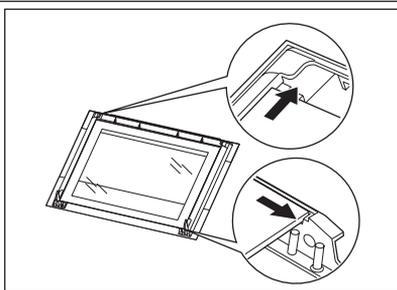
6. 90°旋转两个紧固件，将其从原位置上拆卸下来。



7. 小心抬起（第1步），拆卸玻璃面板（第2步）。

8. 用清水和肥皂清洗玻璃面板。小心晾干玻璃面板。

## 安装门和玻璃面板



完成清洗后，安装玻璃面板和电烤箱门。按与上述步骤相反的顺序进行操作。丝网区必须面对门的内侧。确保安装好后，丝网区上的玻璃面板框表面摸起来平滑。确保准确将内层玻璃板装回原位。参考使用说明书。

## 意外情况处理...



**警告！**  
参照“安全注意事项”章节。

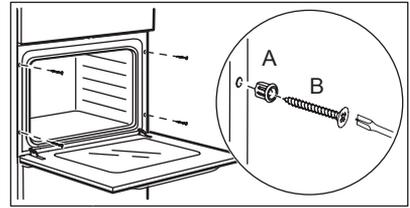
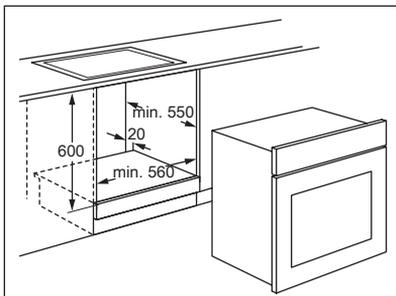
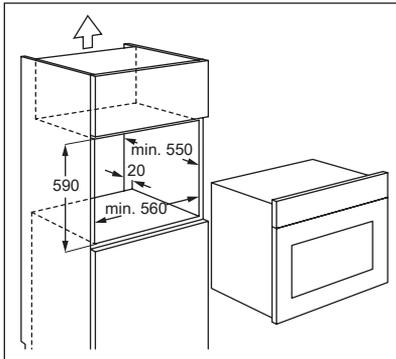
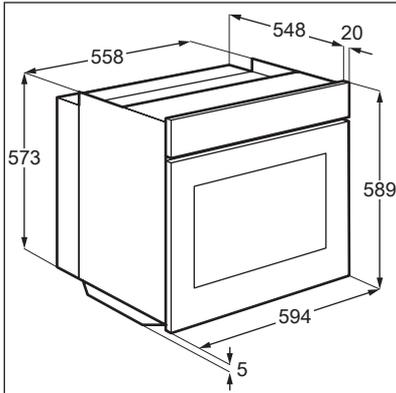
问题	可能原因	补救措施
电器不能运行。	电器未通电。	接通电器电源。参考“日常使用”章节。
电器不能运行。	未设置烹饪结束程序。	参考“定时功能”章节，设定烹饪结束程序。
电器不能运行。	保险丝盒内的熔断器松动。	检查熔断器。若熔断器不止一次松动，请联系有资质的电工。
电烤箱灯无法工作。	电烤箱灯有缺陷。	更换电烤箱灯。
蒸汽和凝结的水珠积聚在食物上和电烤箱内。	将盘子留在电烤箱内时间过长。	烹饪结束时，切勿将盘子留在电烤箱内超过15-20分钟。
若您无法自己解决问题，请联系经销商或售后服务中心。		所需售后服务中心相关资料可见铭牌，铭牌位于电烤箱腔的前部。
我们建议您将数据写在下面：		
型号 ( MOD. )	.....	
产品名称 ( PNC )	.....	
序列号(S.N.)	.....	

# 安装



**警告！**  
参照“安全注意事项”章节。

## 嵌入式



## 电气安装



**警告！**  
电器安装工作只可由具有资质的电工进行。



如果您未按照“安全注意事项”章节中的安全警告，制造商概不承担任何责任。

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## CABLE

本电器配有电源插头和电源电线。电线类型适用于装设或更换：H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F。

电线部分请参照总功率（见铭牌）和下表：

总功率	电线部分
最大值1380 W	3 x 0.75 mm <sup>2</sup>
最大值2300 W	3 x 1 mm <sup>2</sup>
最大值3680 W	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>

炉边电线（绿色/黄色电线）必须比相位和中性电线（蓝色和棕色电线）长2cm。

## 环境影响

请将带有  标识的材料妥善包装回收。

参与保护环境和人类健康，协助回收电子电气设备。请联系当地回收站或市政生活垃圾管理办公室处理带有标志  的电器，切勿将其作为生活垃圾处理。

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

397241601-A-042012



CE



## 维修服务指南

### 伊莱克斯家用电器“三包”标准

为保证使用伊莱克斯家用电器的消费者获得满意的售后服务,本公司将严格遵守国家颁布的有关法律,遵照《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《部分商品修理更换退货责任规定》和有关法律制定如下“三包”标准。

一、整机免费保修一年,主要部件保修期详见下表(有效期自发票开具之日算起)。

名称	三包有效期(年)		主要部件名称
	整机	主要部件	
电冰箱	1	3	压缩机、温控器、风扇电机、电磁阀、蒸发器、冷凝器、毛细管、过滤器、温控电路板、温度传感器
洗衣机/干衣机	1	3	电机、定时器、程控器、电容器、电路板
空调	1	3	压缩机、风扇电机、温控器
吸油烟机	1	3	电机、电脑控制板(含弱电和强电部分)
消毒柜	1	3	电脑板、紫外线灯管、光波管、风机组件、门锁
燃气灶	1	3	燃气阀组件(阀体,电磁安全阀,热电偶,微动开关等)、玻璃台面
嵌入式电灶	1	3	电脑板、加热丝、控温装置
微波炉	1	2	电机、磁控管、定时器、线路板
嵌入式咖啡机	1	—	—
嵌入式烤箱	1	—	—

二、对于为社会集团消费和生产消费购买的家用电器用户,其“三包”有效期为整机保修六个月。

三、本公司降价销售有外观瑕疵但不影响正常使用的家用电器,对其降价部位不再实行“三包”责任。

四、下列情况,不属于“三包”范畴之列,但可实行收费修理:

- ◆消费者搬运、安装、使用、维护、保管不当而损坏的。
- ◆自行或非经本公司授权维修中心拆修而造成损坏的。
- ◆使用电源电压低于187伏或高于240伏而损坏的。
- ◆无“三包”凭证及有效发票的。
- ◆“三包”凭证型号与修理产品型号不符或涂改的。
- ◆因不可抗力造成产品损坏的。

注释:消费者是指购买、使用本公司家用电器,并将本公司家用电器用于生活消费的个人和进行生活消费的单位;或者在接受本公司服务的个人和进行生活消费的单位。

### 伊莱克斯服务网络覆盖区域



#### 伊莱克斯北区服务网络

包括:北京、天津、内蒙古、河北、山西、黑龙江、吉林、辽宁、湖南、湖北、河南、陕西、青海、宁夏、甘肃、新疆

#### 伊莱克斯东区服务网络

包括:上海、江苏、浙江、安徽、山东

#### 伊莱克斯南区服务网络

包括:广东、福建、广西、江西、海南

#### 伊莱克斯西区服务网络

包括:四川、重庆、贵州、云南

伊莱克斯服务热线:95105801

注意:本公司服务网络的名称、地址、邮编、电话、传真如有改动,本公司恕不另行通知并保留最终解释权。

# 产品保修卡



## 顾客信息

购买日期		发票号码	
顾客姓名		联系电话	
顾客地址及邮编			
产品名称		产品代码 (PNC)	
产品型号		产品机号	
销售店名称		销售店电话	

## 维修记录

维修站名称 \_\_\_\_\_ 送修日 \_\_\_\_\_  
故障内容 \_\_\_\_\_  
故障原因 \_\_\_\_\_  
维修内容 \_\_\_\_\_  
维修技师签字 \_\_\_\_\_ 交验日期 \_\_\_\_\_

维修站名称 \_\_\_\_\_ 送修日 \_\_\_\_\_  
故障内容 \_\_\_\_\_  
故障原因 \_\_\_\_\_  
维修内容 \_\_\_\_\_  
维修技师签字 \_\_\_\_\_ 交验日期 \_\_\_\_\_

维修站名称 \_\_\_\_\_ 送修日 \_\_\_\_\_  
故障内容 \_\_\_\_\_  
故障原因 \_\_\_\_\_  
维修内容 \_\_\_\_\_  
维修技师签字 \_\_\_\_\_ 交验日期 \_\_\_\_\_