

使用说明书

使用前请仔细阅读本说明书

本说明书适用蒸包机系列



目 录

说 明	1
注意事项	2
一、安全维护	2
二、使用环境注意事项	2
三、外接电源使用注意事项	3
设备介绍与使用方法	4
一、设备特点	4
二、蒸包机结构图	4
三、电子式蒸包机控制面板及使用提示	5
机械式蒸包机控制面板及使用提示	6
四、大容量蒸包机技术参数	7
五、蒸包机的常规使用操作	7
六、简单设备保养及故障检查	9
七、常见故障排除表	10
八、设备配件表	11
九、数码管电路板说明	11
十、食品接触用材料信息	12
十一、日常清洁保养	12
服务指南	14
一、保修须知	14
二、售后服务联系方式	14

保 修 卡	15
-------------	----

说明

感谢您使用本公司生产的几种系列商用蒸包机，在使用设备前，务必仔细阅读本手册。

1. 本使用说明书中的所有图例仅作解说，具体外观样式请以实物为准；
2. 本使用说明书适用合马品牌商用蒸包机；
3. 本公司不断创新，追求产品的尽善尽美，对设备外观、结构、部件、软件、说明资料有更改优化的可能。因此，说明书会根据需要，内容可能不定时变更，届时不会另行通知；
4. 在任何情况下，均不对任何操作失误而引起事故的损失或特殊、偶然、附带或间接损失承担责任，无论该损失由何种原因引起；
5. 设备执行标准：设备生产严格参照 GB 4706.1-2005 国家标准；
6. 设备的供货情况可能因地区而异，请向服务部门或经销商查询；
7. 本说明书内容的最终解释权归本公司所有，用户违反本说明书的安全注意事项而导致的事故，本公司不承担任何责任；
8. 本设备只限在桌子上使用；
9. 对于身体、器官或智力上有缺陷，或经验知识有缺陷的人（包括儿童）此说明书不适用；
10. 等电位：标识那些相互连接后使用设备或系统的各部分达到相同电位的端子，这并不一定是接地电位，如局部互连线；该控制盘只可同指定的器具相连接，以避免可能的危险。
11. 电源接入端应采用 16A 漏电保护器；
12. SGM-5S 最大食品装载量 5Kg
SGM-6S 最大食品装载量 9Kg
HME-6U 最大食品装载量 9Kg
HME-7S 最大食品装载量 15Kg



等电位标识



警告！任何改装，以及不正确的安装、调整、维修或维护都可能导致财产损失或人身伤害；如需调整或维修应与供应商联络，并由经过训练的专业人士进行安装。

《 注意事项 》

一、安全维护

1. 一旦发生异常或故障时，请立即切断电源。

如出现下列情况还继续使用设备，可能会引起火灾或触电事故。应立即切断电源，并联系专业维修人员修理，千万不要自行修理，以免发生危险；

(1) 机内冒烟，有异常气味或者声音；

(2) 电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部和类似部门的专业人士更换。

2. 合马 SGM 和 HME 系列蒸包机，只能由提供经过培训和专业的维修人员安装和维修，不恰当地安装、调整、更换、维修，将会造成财产损失或不必要的伤害；

3. 设备不得使用喷射水流清洗电器箱。否则有短路、损坏设备或触电的危险。

4. 适时关注设备水箱水位，及时按需补加清水。

(1) 设备采用加大盛水水箱，使用时，请注入足量清水，最多不超过“最高水位”刻度线，以免清水沸腾时溢出，污损电机箱及底座或引发触电事故；

(2) 使用过程中，请关注水面水位。低于“最低水位”刻度线时，及时注入清水，切记设备不可空烧，否则会致使设备损坏或引起爆炸；

二、使用环境注意事项

1. 不要将设备放在湿气重、油烟和灰尘多的地方使用；不要在设备旁摆放或使用易挥发、易燃性物品，否则会引起火灾或爆炸；

2. 设备沉重，搬运时须采用妥当的方式，不宜一人徒手搬运；

3. 放置时，应保持平稳，不得倾斜或晃动，不宜放置于易燃或则易发生火情的场合；

4. 电通的安装必须符合有关标准的规定。外接电源的电路中必须配备单独的开关漏电保护装置，该单独的开关漏电保护装置必须装在固定线路中；

5. 为了您和他人的安全，设备接线电源插座应保证妥当的接地效果，不得使用临时接线板；

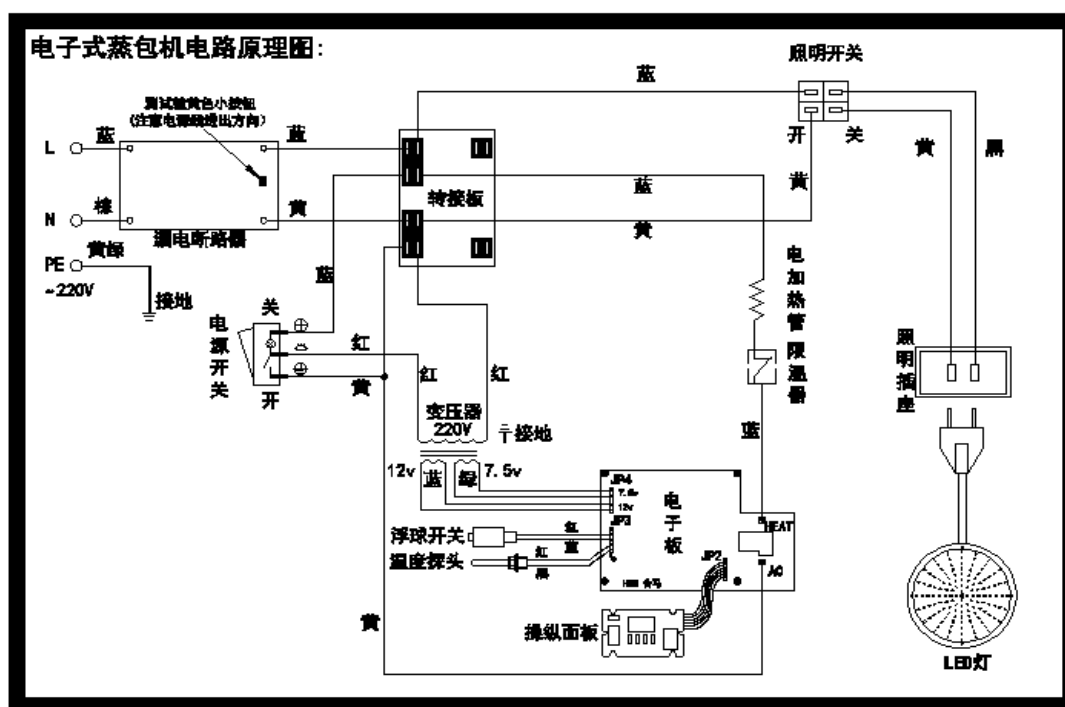
6. 不要加热罐装或瓶装饮品，尤其是碳酸饮料，不要加热酒精、稀释剂等溶剂或化学品，否则容器会有爆炸造成伤害的可能；

7. 长期不使用时，应清洁油污水垢后，晾晒干水渍，装箱保存，以免设备老化。

三、外接电源使用注意事项

1. 避免将电源线卷曲在电机箱旁或靠近其他热源，否则电源线外层因受热溶化，可能会引起火灾或触电事故；
2. 小心保护好电源线和电源插头，不能用湿手去插拔电源插头或开关电源，否则可能引起触电事故；
3. 在清洁或维修设备之前，务必先切断电源；
4. 不要在电源线上悬挂重物；
5. 插拔电源线要小心，一定要捏住插头的绝缘部分，不要损伤、改装、弯折、扭曲、拉扯、烧烤电源线，以免因其破损发生危险；
6. 如果电源芯线外露或断线，请联系维修人员修理、更换；
7. 应该由持有许可证的电工来安装电源的输出连接、外接电源的电路中必须配备单独的开关和漏电保护装置。并确认设备是妥当连接地线的；

电子式蒸包机电路原理图：



《设备介绍与使用方法》

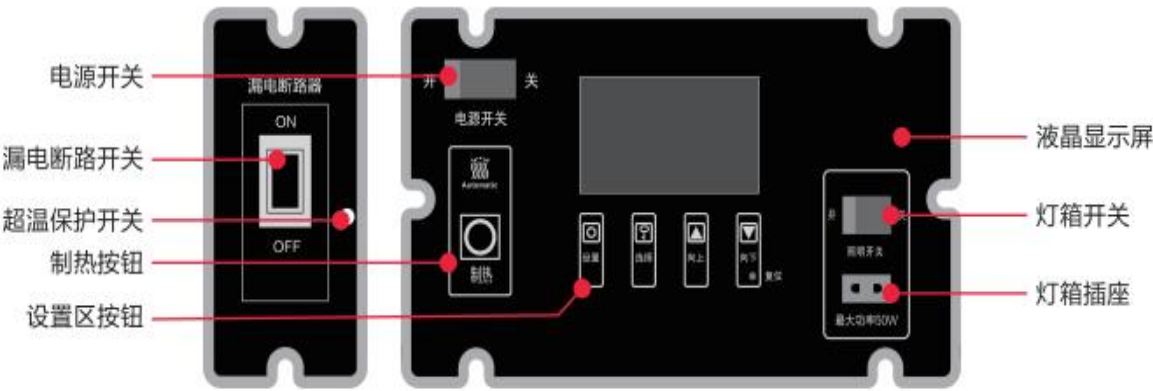
一、设备特点

本设备全部精选优质不锈钢板制成，电机箱底座中有良好的保温层，使用高灵敏手动或电子温度调节器，超薄中空夹层玻璃，可自动检测、控制设备加热温度和功率，多种加热模式，保证加热温度精确控制在设定温度。总之，使用此类蒸包机上档次、更省电、更方便、更安全、更卫生。

二、蒸包机结构图



三、电子式蒸包机控制面板及使用提示

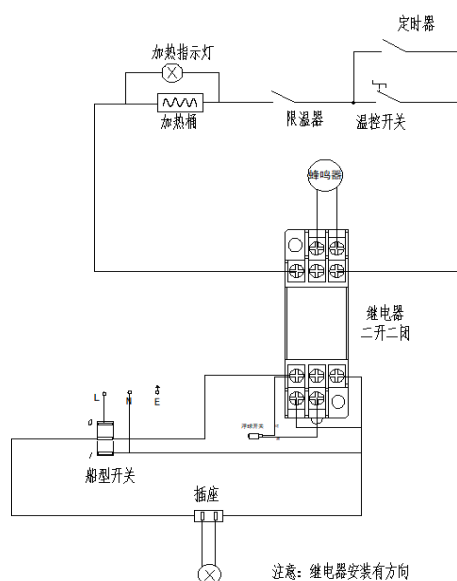


使用提示

操作目的	默认值	操作方法
强制加热	99℃	按“制热”键即可，适时显示箱内温度
初始强制加热时间设定	60min	按“设置”键； 按“+”输入密码88 按“设置”键； 按“+” / “-”键增减分钟数； 按“设置”键确定设置；
保温温度设定	70℃	按“设置”键； 按“+”输入密码88 按“设置”键； 按“选择”键； 按“+” / “-”键增减 温度数 按“设置”键确定设置；
温度温差设置	±2℃	按“设置”键； 按“+”输入密码88 按“设置”键； 按“选择”键；再按“选择”键； 按“+” / “-”键增减温度数； 按“设置”键确定设置；

机械式蒸包机控制面板及使用提示

机械式蒸包机电路原理图：



机械式蒸包机使用说明：

- (1) 新设备首次使用时，先将设备内外清洁干净，然后加入清水，定时器定时 60 分钟（即加热状态），待热水冷却将水排空后再使用；（注：新机首次使用，雾气略微明显，为正常现象，一周后雾气会逐渐减少）
- (2) 向水槽内注入清水直至高水位刻度线。
- (3) 当电源插上电，总开关打开时，必须还要将温控开关旋转 70℃ 位置，加热指示灯亮起，机器正式开始运作。待箱内温度升至 70℃（即指示灯第一次熄灭），再将解冻后的食品放入蒸。
- (4) 再将定时器旋钮刻度旋至 60 分钟，每次蒸煮食物建议时间在 60 分钟左右，也可根据食物酌情操控。
- (5) 蒸熟后，机器会自动跳至保温，温控旋钮保持在 70℃（即保温状态）。
- (6) 若又开始新一波食物蒸煮重复（4）（5）步骤即可。
- (7) 使用中，当水位低于水槽的低水位刻度时机器会报警，应及时补充清水至高水位刻度线。
- (8) 清洗时，请先拔去电源，待该机器完全冷却后方可进行清洗，以免触电及烫伤。清洗时用干净湿布加中性洗涤剂(洗洁精)擦拭，切勿浸入水中或用水冲洗。

四、大容量蒸包机技术参数

设备型号	SGM-5S	SGM-5SL	SGM-5L	SGM-6S	SGM-6SL	HME-6U	SGM-6L	HME-7S
功率	1222W	1213W	1213W	1232W	1213W	1211W	1213W	2036W
电源	220V~50Hz	220V~50Hz	220V~50Hz	220V~50Hz	220V~50Hz	220V~50Hz	220V~50Hz	220V~50Hz
外形尺寸	380*443* 755	380*443* 755	380*443* 755	480*545* 866	480*545* 866	475*530* 878	480*545* 866	565*630* 940
钣金材质	304 不锈钢	304 不锈钢	304 不锈钢	304 不锈钢	304 不锈钢	304 不锈钢	304 不锈钢	304 不锈钢
搁架	5 层	5 层	5 层	6 层	6 层	6 层	6 层	7 层
水箱容量	4. 4L	4. 4L	4. 4L	7. 8L	7. 8L	7. 8L	7. 8L	9L
包子容量	45 个 (大) 80 个 (小)	45 个 (大) 80 个 (小)	45 个 (大) 80 个 (小)	96 个 (大) 150 个 (小)	96 个 (大) 150 个 (小)	96 个 (大) 150 个 (小)	96 个 (大) 150 个 (小)	175 个 (大) 252 个 (小)
温差范围	±1℃	±1℃	±1℃	±1℃	±1℃	±1℃	±1℃	±1℃
净重	26. 5KG	26. 5KG	26. 5KG	45KG	45KG	45KG	45KG	51KG
毛重	28KG	28KG	28KG	48KG	48KG	48KG	48KG	54KG
控制方式	高灵敏电子感应温控；机械式是 0-110℃温度控制器精准感应控温							
防水等级	IPX3							
安全装置	缺水报警，温差自动修正功能							
维保时间	全国联保一年							

五、蒸包机的常规使用操作

1. 使用前准备：

- (1) 购买设备后，参照设备配件表，开箱检查设备各配件是否齐全；
- (2) 参照设备使用《注意事项》内容，备好电源，妥当摆放好设备；
- (3) 从机箱内取出托盘，用中性清洁液、清水及柔软抹布清洗干净并晾干；
- (4) 用湿抹布抹洗蒸包柜导轨、玻璃等内外部件，然后再用干抹布抹干；
- (5) 在注水口用水壶注入清水直到“最高水位”刻度线；
- (6) 在控制面板插入灯箱插座，接通灯箱电路；
- (7) 插好设备电源插座，接通外部电源。

注意：

任何时候禁止冲洗、喷淋、浸洗设备箱体及电器箱，以防内部受潮致使设备损坏或引发安全隐患。

2. 使用说明

- (1) 将待热食物放置于箱内的搁架。
- (2) 向水槽内注入清水至高水位刻度线。
- (3) 接通电源开关，待箱内温度升至 70℃ (即面板显示为“70℃”)后, 再将解冻后的食品放入蒸。每次加热默认时间 60 分钟，右上侧时间将倒计时进行工作，当倒计时结束，面板显示为“000”时，机器自动变为保温状态，持续加热时间箱内温度可以到达 90℃ 以上。若不解冻包子直接放入柜内蒸煮，上温度比较慢纯属正常现象，加热时间必须在 120 分钟才能将包子蒸熟（冬季）；夏季加热时间必须在 100 分钟左右。
- (4) 制热/保温是快速加热和保温的切换键，当面板上保温两字亮起时机器进入保温模式，停止加热；当保温温度低于 68℃ 时，机器自动加热，到达设定保温温度；也可根据使用情况进行调整。
- (5) 使用温度控制器控制箱内的保温温度，对于包子等面粉类食物，建议箱内保温温度控制在 70℃ 左右 (机器出厂时，设定保温温度已经调到 70℃，温差为 ±2℃)。
- (6) 使用中，当水位低于水槽的低水位刻度时机器会报警，应及时补充清水至高水位刻度线。
- (7) 清洗时，请先拔去电源，待该机器完全冷却后方可进行清洗，以免触电及烫伤。清洗时用干净湿布加中性洗涤剂(洗洁精)擦拭，切勿浸入水中或用水冲洗。

注意：

- (1) 在箱内温度未降至室温前，打开柜门时，面部离把手至少 50cm，以防蒸气灼伤；
- (2) 在箱内温度未降至室温前，不得伸手触碰箱内部件或食物，谨防烫伤，若需要，请用夹子取放。

3. 添加中式包子：

- (1) 打开柜门，用湿布或毛巾从设备中取出托盘；
- (2) 用清水冲洗托盘；
- (3) 把包子均匀地摆放在干净的托盘搁架上。在摆放包子时，不要把它们

叠放或粘连在一起。把新添加的包子托盘放在箱内的最上层，优先取食已加热好的包子；

4. 添加清水：

(1) 适时关注水箱内水位变化，水位过低时应及时添加清水，加水时水位不得高过“最高水位”刻度线，也不得低于“最低水位”刻度线；

(2) 添加清水时，应用水壶缓慢注入注水口，不得溢出或让清水流入电器箱，谨防触电；

(3) 水位低于“最低水位”刻度线时，设备会发出蜂鸣警报，务必及时添加清水，设备长期、多次的蜂鸣警报会加快设备的老化。

5. 设备维护：

(1) 换水：

A. 设备使用时，建议每日换水一次，请提前准备一个塑料桶；

B. 换水前，关闭电源开关，拔下电源插头；

C. 提起排水管，在距离排水管末端大约 10cm 处折起，握紧；

D. 把折起的排水管放入塑料桶内；

E. 旋开排水阀封头（塞子），释放折起的排水管，让水排入桶内，小心沸水烫伤；

F. 当所有水排完后，旋紧排水阀封头（塞子）；

G. 按常规流程向水箱注入清水，接通电源；

(2) 清除污垢：

A. 每日使用结束后，应清理设备污垢；

B. 清理前，应当提前关闭电源开关，拔下电源插头；

C. 打开柜门，用夹子、湿布或毛巾取出托盘清洁；

D. 保持柜门全开 10 分钟以上，待箱内冷却后用湿布擦拭；

E. 放入托盘，关闭柜门；

(3) 储放设备：

A. 断开电源，清洁设备内外；

B. 捆扎好电源线；

C. 打开设备柜门，摆放在通风处 24 小时，晾干箱内及电机箱水分；

D. 用塑料袋套住设备，垫好防震泡沫，装柜入箱；

六、简单设备保养及故障检查

1. 加热时，清水不可加到最高水位刻度。如遇到清水（或汤汁）溢出，不必惊慌，应及时关掉电源开关，用抹布拭去溢出清水，并观察是否渗入电器箱内部，若有渗入，请将设备暴晒或除湿后再使用，谨防短路或触电。
2. 保养时，严禁让水流入底座电器箱，如不慎流入，请暴晒或晾放 48 小时，待内部干燥后使用。加热前，必须拭去底座水渍，确保电器箱干燥，加热时也防止液体渗入。
3. 加热过程中或刚关闭电源，严禁直接用手随意触摸电器箱底座、玻璃等设备外部件，严禁将身体任何部位靠近蒸气孔，谨防烫伤。
4. 当设备使用一段时间后，加热筒内会形成不易清除的水垢，不可用钢丝球或锐利器具刮洗，以免划伤锅体或损坏加热管，可以用以下方法去除：
 - (1) 将适量柠檬酸（食品级）倒入加热筒中，加热 60 分钟；
 - (2) 关闭电源，拔下插头，等 10 分钟溶液冷却后，打开排水阀排去；
 - (3) 再用清水冲洗筒数次即可；
5. 箱内温度达到设定温度所需时间根据环境温度、加热功率差异而有所不同。如遇长时间无升温现象，请先确定电源是否接通，再确定温度控制旋钮是否将温度调整好。
6. 如遇设备故障，请拨打设备正面售后服务热线，联系售后上门维修，严禁非专业人士擅自拆卸设备。

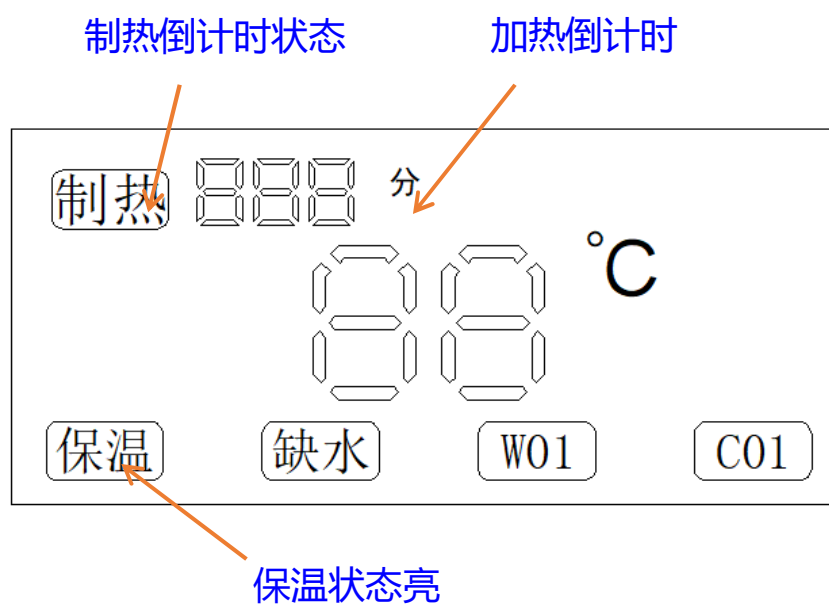
七、常见故障排除表（见设备门上透明贴纸）

常见问题	可能引起的原因	排除方法
机器报警 (机器不加热)	<ul style="list-style-type: none"> ● 机器缺水 (缺水) ● 温控故障 (W01) ● 超温保护故障 (C01) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 注水至高水位刻度 ● 及时联系售后人员 ● 复位超温保护器
机器不工作 (电源指示灯不亮)	<ul style="list-style-type: none"> ● 机器没有通电 ● 电源开关没有开 ● 漏电断路器是否合闸 	<ul style="list-style-type: none"> ● 接通电源 ● 将电源开关打开 ● 检查漏电断路器
箱温太低	<ul style="list-style-type: none"> ● 温控器设置不正确 ● 加热器故障 ● 密封不好、漏气 	<ul style="list-style-type: none"> ● 调整温控器 ● 更换加热器 ● 检查是否漏气
灯箱故障	<ul style="list-style-type: none"> ● 灯箱没有通电 ● 灯管损坏 ● 启辉器损坏 ● 整流器损坏 	<ul style="list-style-type: none"> ● 接通灯箱电源 ● 更换灯管 ● 更换启辉器 ● 更换整流器

八、设备配件表

序号	配件名称	数量
1	蒸包机	1 套
2	包子夹 (钳) 具	1 把
3	说明书	1 本
4	合格证	1 份

九、数码管电脑板说明



故障代码	故障描述	排除故障
缺水	1.水箱缺水 2.浮球/水位探针失效	1.加水 2.更换浮球/水位探针
W01	温控探头故障	1.更换温控探头 2.探头线虚接或电脑版引脚虚焊 (接触不良)
C01	超温保护(防干烧)	1.待温度下降后按超温复位按钮 2.限温器坏,更换限温器 3.加热管开路,更换加热管

十、食品接触用材料信息

食品接触用材料		执行标准	符合标准情况	备注
金属	不锈钢SUS304(蒸格网架)	GB4806.9-2016	符合	
	铝合金LF2(蒸格框架)	GB4806.9-2016	符合	

本系列产品包含以上食品接触材料,部分机型可能不含个别材料,以实际产品为准!

十一、日常清洁保养

序号	名称及规格	单次用量	取得方式
1	除垢剂	50g	向本公司订购
2	清洗刷	-	客户自备
3	干净棉布	-	客户自备
4	10L 水桶	-	客户自备

2. 清洗保养操作步骤

2.1 初次使用清洗保养

每日清洁保养

- 1) 初次使用本公司产品,请小心打开外部包装,检查产品是否完整;
- 2) 使用水桶盛装 5L 清水,从盛水桶注水口倒入盛水桶内;
- 3) 浸泡 5~10 分钟;
- 4) 从排水管固定架上取下排水管,并将管口垂直向下将盛水桶内的水排入水桶并排尽;
- 5) 水桶盛装适量的清水,并沾湿棉布;
- 6) 使用湿棉布,对箱体内部玻璃表面,搁架,以及清洗盘进行表面清洁;



- 7) 视情况，对产品外表面进行清洁；
- 8) 清洁完毕后，保持门开启状态，适度将箱体内部自然晾干。

2.2 每日清洁保养

- 1) 每天使用结束后，切断电源；
- 2) 从排水管固定架上取下排水管，打开排水管闷头并将管口垂直向下，将加热锅及盛水桶内剩余的水排尽；



⚠警告：内部剩余水，可能温度较高，注意避免烫伤。

- 3) 使用水桶盛装 5L 清水，将棉布浸泡在清水中；
- 4) 取出玻璃箱体内部的搁架、导轨以及食物夹钳，使用棉布及清水进行清洗干净；
- 5) 将食物夹钳浸泡在消毒溶液中 5~10 分钟（消毒液由客户自备）；
- 6) 将食物夹钳再次浸入清水中；
- 7) 将附着在箱体内表面的食物残渣取下，并用棉布擦洗干净；
- 8) 使用棉布对箱体内部，门内侧玻璃等表面清洗擦拭干净；
- 9) 抽出箱体内清洗盘，使用棉布蘸取水桶中的清水进行清洗干净；

⚠警告：不可使用高浓度含氯消毒剂进行清洗，以免产生腐蚀。

- 10) 使用毛刷蘸取清水，对加热锅内部，以及加热器进行洗刷；

- 11) 如果加热锅内存在较大片状水垢和食物残渣，需要取出；

★注意！不可用水将食物残渣冲入加热锅，以免引起堵塞。

- 12) 旋紧排水管闷头，从盛水桶注水口处加入 5L 清水；
- 13) 浸泡 5~10 分钟；
- 14) 打开排水管闷头，并将管口垂直向下将水箱内的清水排尽；
- 15) 复原并装回玻璃箱体内部零部件，清洗完成。

2.2 每周清洁保养

- 1) 使用结束后，切断电源；
- 2) 从排水管固定架上取下排水管，并将管口垂直向下，将加热锅及盛水桶内的剩余热水排尽；

⚠警告：内部剩余水，可能温度较高，注意避免烫伤。

- 3) 使用水桶并盛装 5L 清水，将棉布浸泡在清水中；
- 4) 取出玻璃箱体内部的搁架，导轨，以及食物夹钳，使用棉布及清水进行清洗干净；
- 5) 将食物夹钳浸泡在消毒溶液中 5~10 分钟；（消毒液由客户自备）；
- 6) 将食物夹钳再次浸入清水中；
- 7) 将附着在箱体内表面的食物残渣取下，并用棉布擦洗干净；
- 8) 使用棉布对箱体内部，门内侧玻璃等表面进行清洗擦拭干净
- 9) 抽出箱体内清洗盘，使用棉布蘸取水桶中的清水进行清洗干净；

⚠警告：不可使用高浓度含氯消毒剂进行清洗，以免产生腐蚀。

- 10) 使用毛刷蘸取清水，对加热锅内部，以及加热器进行洗刷；

- 11) 如果加热锅内存在较大片状水垢和食物残渣，则需要取出；

★注意！不可用水将食物残渣冲入加热锅，以免引起堵塞。

- 12) 使用毛刷蘸取清水，对加热锅内部，以及加热器进行洗刷；
- 13) 如果加热锅内存在较大片状水垢和食物残渣，则需要取出；
- 14) 旋紧排水管闷头；

- 15) 盛装 5L 清水，从盛水桶注水口将清水倒入盛水桶内；
 - 16) 取除垢剂 30g，投入加热锅中； ▲提示！部分销售的产品，初次已包含除垢剂。
 - 17) 关闭玻璃门并开启电源进行加热；
 - 18) 加热 60 分钟；
 - 19) 切断电源。稍待时间后，打开玻璃门；
 - 20) 待箱内温度下降后，使用毛刷对加热锅内部和加热器进行洗刷；
 - 21) 将加热锅内剩余热水排尽；
- ⚠警告！内部剩余水，可能温度较高，注意引起烫伤。
- 22) 旋紧排水管闷头。旋紧排水管闷头。从盛水桶注水口处加入 5L 清水。完成后此步骤重复一次；
 - 23) 复原并装回箱体内部零部件，清洗完成。
- ⚠警告！请务必按照每周清洗步骤，定期地对产品进行清洗保养，以免在日常使用中出现不必要的故障。

服务指南

一、保修须知

经我公司生产的设备在出厂之前已经过严格的检测和连续 24 小时的考核测试并保证是完好的商品，但是在运输中可能会发生损坏的情况，在收到货物时，如果发现设备有任何类型的损坏，您必须立即与设备交付给您的运输公司联系，并提出赔偿要求，或请致电售后服务热线为您协助。

1. 设备的有限保修：

- (1) 本公司生产所有设备自购买之日起，享有 12 个月的有限保修期，保修期内，我公司将派相关专业技术人员上门服务。请务必保留好购买记录或凭证。
- (2) 除非由本公司特许的代理商或代理商的分代理机构维修，本保修不适用于无论由何种目的的拆卸或改过的任何项目。任何非认可维修商的维修，公司不予支持。
- (3) 如果有安装不妥当、错误使用、错接电源，或进行同安装及操作与说明书不符的行为而发生的损坏，则不适用于保修范围。

2. 零件保修

保修服务之外售出的零配件保修期为 90 天，除质量问题外，不提供退货或换货服务。

3. 保修不覆盖的服务

- (1) 因个人安装不当所导致的碰损；
- (2) 因不合理使用或错误使用所导致的损坏；
- (3) 同安装和操作说明不符的操作；

(4) 输入电源中电压或电流不符合要求造成的损坏；

(5) 由于不可抗拒的自然力、人为原因发生损坏。

4. 切忌将您的机器交给无维修能力的单位或任何个人维修（特别是保修期内），以免发生纠纷给您带来不必要的烦恼。

二、售后服务联系方式

设备从最初的购买之日起，具有一年有效保修期，这种保修是完全和唯一的保修，没有其他的保修表示。对于用设备有关的直接、间接或相应损坏不包括在保修中，为了安排这种服务和获得其他涉及设备保修的详细内容，请与公司联系。

快速维修 真诚服务 与您更接近

保修卡

产品型号：_____ 产品 S/N 码：_____

购买日期：_____ 客户名称：_____

客户电话：_____ 客户地址：_____

联系姓名：_____ 经销商：_____

维修记录：

日期	维修项目	检测人

备注：

1. 本设备自购买之日起，一年内如有故障，免费维修；
2. 未按本公司安装说明操作及不可抗力、使用者之过失、自行改装等发生故障损坏，恕不免费服务；
3. 超过保修期限，仍继续服务，如需更换零配件，则按成本酌情收费；
4. 请仔细阅读本说明书，产品如有故障，请立即停用，通知本公司服务中心排除故障，以确保安全；
5. 客户不得自行拆开设备电机箱，违者不予维保；
6. 本保修卡各栏如有涂改，概不生效； 7. 本设备标签标注有出厂日期及机器编号，请妥善保管，电话报修时，请告知设备编号，以便核查。

请妥善保管本保修卡！