

网约车以“家用车”投保 保险公司赔不赔

近些年，开网约车成为越来越多的社会灵活就业者的首选。因营运车辆与家庭自用车辆的商业险保费差距较大，为降低成本，不少网约车车主将车辆以家用车性质进行投保。发生事故后，车主向保险公司理赔，因此产生纠纷。

近日，浙江省临海市人民法院审理了一起保险人代位求偿权纠纷案件，认定保险公司在商业险保险责任范围内不承担责任涉赔偿责任，判决由车主向原告支付垫付的车辆维修费4.5万元。

案情简介

临海的小李没有固定工作，听说开网约车既赚钱又自由，便在去年年初购买了一辆10多万元的新能源汽车。小李购买保险时，发现以家庭自用投保，保险费仅需5000多元，但如果以营运车辆投保，保险费就涨到1万元以上。买车后，小李手头本就不宽裕，要花

万余元买保险实在是有些心疼。小李向身边开网约车的朋友打听，还真问到了省钱“诀窍”。于是，小李也有样学样，向甲保险公司谎称车辆用于上下班代步，于2023年5月19日以家庭自用车辆的性质投保了商业保险。

之后，小李在多家平台上注册，开始跑网约车。为了尽快回本盈利，小李有时半夜也在接单。因接单次数多、频率高，小李成为打车平台的金牌车主，收入也与日俱增。

2023年9月25日，小李接到目的地为临海火车站的订单，因为火车发车时间快到了，乘客万分着急，不停地催促小李开快点。小李便借用对向车道进行长距离超车，不料与对向车道上正常行驶的小王的车辆发生碰撞，造成两车受损的交通事故。经临海市公安局交警大队认定，小李负事故的全部责任。

居家 留念

用不粘锅烹饪，油烟少且易于清洗，受到人们的青睐。但不粘锅涂层一旦被破坏，会释放出有害成分，不利于人体健康。掌握不粘锅的正确使用方法很重要。

不要高温煎炸食物。不粘

锅如果干烧或油温超过250℃，不粘涂层就可能受到破坏，故不宜用不粘锅高温煎炸食物。扔一粒葱花到锅里，葱花周围冒出大量泡泡，说明温度可以炒菜了；如果葱花变色甚至变焦，则说明温度过高。

正确使用不粘锅

别用来做酸性食物。即使是抗腐蚀性强的不粘锅，也不宜用来制作酸性食物。

别用尖锐的铲具。炒菜时，应使用木铲或硅胶铲，避免尖锐的铲具或金属器具破坏涂层。

温度稍降后再清洗。频繁

事故发生后，小王在4S店进行维修，共花费4.7万元，并向自己投保的乙保险公司申请理赔。甲保险公司在机动车交通事故责任强制保险范围内支付理赔款2000元。乙保险公司向小王支付保险理赔款后依法取得了代位求偿权，并向法院起诉要求小李支付乙保险公司垫付的车辆维修费4.5万元，甲保险公司在保险责任范围内承担赔偿责任。

庭审中，甲保险公司辩称已在交强险责任范围内承担了保险责任，认为小李向甲保险公司投保时是按家庭自用进行投保，但事实上小李成了专职的网约车司机，该汽车已经改变了使用性质，从家庭自用变成了营运车辆，根据保险条款规定，甲保险公司在商业第三者责任险范围内不予赔偿。

法院审理

临海法院审理后认为，小李以家庭自用的名义为车辆

据“石家庄普法融媒宣传中心”

的高温骤冷会加速对涂层的破坏。在使用完不粘锅后不宜立即用冷水冲洗，应待温度稍降后再清洗。洗涮不粘锅时，可用软布或海绵清洗，不要使用钢丝球，涂层脱落后应及时更换锅具。

薛玲/文

手机闪退 怎么解决

手机闪退是一个常见的问题，可能由于应用程序本身的问题，也可能由于手机系统或硬件的问题，下面就给大家分享一些解决方法。

清理缓存。缓存是应用程序在运行过程中产生的一些临时文件，如果缓存文件过多，容易导致应用程序闪退。可以进入手机的“设置”页面，找到“应用管理”或“应用程序”选项，选择出现闪退问题的应用程序，点击“清除缓存”按钮进行清理。

更新应用程序。如果清理缓存后问题仍未解决，可以尝试更新应用程序到最新版本。因为开发者会不断修复应用程序中的漏洞，以便解决应用程序出现的运行问题。

卸载并重新安装应用程序。如果更新应用程序后问题仍未解决，尝试卸载并重新安装应用程序，或许会解决闪退问题。

重启手机。重新启动手机可以清除手机内存中的临时文件和缓存，从而解决应用程序闪退问题。

更新手机系统。如果以上方法都无法解决问题，可以检查手机系统是否需要更新。更新手机系统可以修复一些系统漏洞，从而解决应用程序闪退等问题。

智合/文

煮虾要温水下锅

水煮虾看似制作简单，做好吃却不容易。比如，煮虾时如果冷水下锅，会导致煮制时间过长，虾肉变得干柴；如果开水下锅，高温会使虾肉表面迅速烫熟，将腥味锁在里面，即使熟透了，腥味也很重。正确的方法应该是60℃左右温水下锅，这样煮制时间适中，有助于保持虾肉的鲜嫩，腥味也能被去除，吃起来更鲜美，具体做法如下：

取新鲜的大虾，剪掉虾枪和虾须，取出沙包(虾的胃，是位于虾枪根部的

黑色包块物)，用牙签挑出虾线、洗净备用；起锅烧水，锅底出现很多细密的小水泡时，水温大约就是60℃，这时将处理好的虾倒入锅中，煮2~3分钟，待大虾通体发红、尾部弯曲即可出锅；把虾放入提前准备好的冰水里浸泡一会儿，能使虾肉更加紧致。吃虾之前，可以取少许香葱、生姜、蒜瓣，切碎放入碗中，泼入适量热油炝出香味，再加入适量食盐、生抽、香醋、辣椒油等搅拌均匀，制成小料，蘸着吃，更有利品出虾的鲜美。

王兆宇/文

坏水果先别扔 还有这些妙用

坏水果可以通过多种方式变废为宝，包括作为肥料、清洁剂、催熟剂、自然止痒剂等。

作为肥料。坏掉的苹果、香蕉和橘子等水果，可以切成小块或碎块，与土壤混合使用，为植物提供营养，促进其生长。特别是苹果，可以通过发酵制成花卉营养液，用于浇灌植物，有助于加快植物生长，使叶片嫩绿，花朵鲜艳，还能防止植物烂根。

作为清洁剂。苹果中含有柠檬酸，可以用来清洁厨具，特别是去除油渍，效果优于一般的洗洁精。此外，坏掉的香蕉皮也可以用来擦拭皮鞋、皮衣等皮制品，使其恢复光泽。

作为催熟剂。坏掉的苹果能释放更多的乙烯气体，这种气体有助于催熟其他水果，如香蕉、猕猴桃等。因此，将坏苹果与其他水果一起存放，可以加速这些水果成熟。



作为自然止痒剂。坏掉的香蕉皮可以用来止痒。被蚊虫叮咬后，可以将香蕉皮贴在被咬处，有助于缓解瘙痒。通过这些方法，不仅可以减少食物浪费，还能以环保的方式利用这些看似无用的坏水果，实现资源的再利用。

王梅/文