

## 售后服务

### ① 保修规定：

- 执行国家新三包法，整机包修1年，产品质量问题7天包退，15天包换；全系列产品全国联保。

### ② 包修期界定：

- 以有效包修凭证（发票、购买记录、九阳官微产品档案）的日期作为包修期的起始日期；
- 无有效包修凭证的，按产品生产日期延后3个月作为包修期的起始日期。

### ③ 非保修范围：

- 因不可抗拒的自然灾害造成的损坏的；
- 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏；
- 非我公司指定的维修点安装、维修造成损坏的（包括消费者自行安装或拆卸修理的）；
- 包修凭证与实物不符或涂改的；
- 超过三包期的；
- 违背事实原则，伪造凭证不予作为保修依据。

### ④ 如需售后服务：

- 可登陆九阳客服网站<http://kf.jooyoung.com/>
- 九阳官微：Joyoung九阳
- 阳光服务热线：4006186999

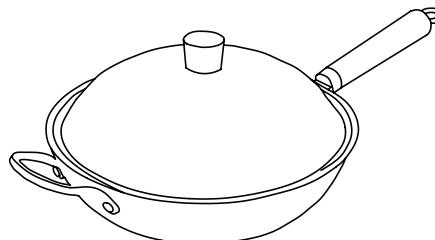
本企业通过ISO9001  
质量管理体系认证

Joyoung 九阳

# 使用说明书

## Operation Instruction

九阳铸铁锅



## 合格证

检验结论：\_\_\_\_\_ 合格

制造/检验日期：见产品生产批号

检 验： JY(检)

## 杭州九阳生活电器有限公司

Hangzhou Joyoung Household Appliances Co., Ltd.

浙江省杭州经济技术开发区下沙街道银海街760号3a幢

Building 3a, No. 760 Yinhai Street, Xiasha, Hangzhou Economic and Technological Development Area, Zhejiang Province

邮编：310018 网址：[www.jooyoung.com](http://www.jooyoung.com)

（使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管）



微信扫一扫，注意事项全知道

V2-211216

## 产品使用说明及保养方法

### ①首次使用说明：

- 首次使用前,请将锅体上所有标贴除去,加入适量洗洁精洗净锅身,再用中小火烘干水分,倒入少量食用油,小火加热5~10分钟,这样便可使锅具具备较佳的煮食效果,并有利于保养。

### ②使用时：

- 若要煎、炒食物,请在煎、炒前以中火预热,这样可以保持在整个烹饪过程中热力均衡传递;
- 油炸食物时,请注意锅内的食用油不要超过锅体容量的三分之一,以确保加入食物后滚油不会溢出烫伤;
- 该产品在使用过程中,锅底表面会产生变色,这属正常现象,不影响锅体正常使用和人体健康;
- 不要长时间干烧锅体,以免损坏锅体,缩短使用寿命;
- 铁锅符合中国人猛火爆炒的传统习惯,但不适合长时间蒸煮食物,尤其是酸碱性很强的食物;
- 若在烹饪时打开锅盖,请小心被蒸汽烫伤。烹饪时请勿直接接触高温表面,以免烫伤。

### ③使用后：

- 使用后要及时对炊具进行清洗,不要在锅内长时间存放食物与积水;
- 每次使用后需洗净擦干;若久置不用,则擦干并将锅体烘干,再抹上一层薄薄的食用油,防锈性能更持久;
- 用完后请放置在儿童不易触碰到的地方,以免发生危险。

## 温馨提示

- 请使用新鲜食用油,以保证食物的美味和健康;
- 锅具的手柄不要向外伸出太多,以免小孩子或衣服接触发生意外。

## 执行标准

QB/T 3648-1999《铸铁锅》

## 警示

- 煮水后由水垢导致的锅体变色,不影响产品性能和正常使用;

- 严禁空锅长时间干烧,以免损坏锅体,影响使用寿命;
- 把手和锅钮长时间烹饪可能会过热,取放锅具时请使用毛巾或防烫手套等。

## 普通铁锅常见问题及解答

### ● 锅身有不均匀色块出现

主要是因为锅身过分受热或过量使用醋等作料形成,乃正常现象,不会影响产品品质。烹饪完后,洗净擦干即可。

### ● 煎(鱼、肉、蛋等)会粘底粘锅

主要由于油和锅身温度不够或不均匀,食物尚未解冻就开始烹饪所造成。冷锅倒油中火加热,用锅铲将油拨匀锅身,油纹由粗变细时调小火,食物放入锅中煎煮即可。煎煮食物时,要先解冻。

### ● 烹饪后,用抹布擦拭,抹布会呈现灰色

这主要是清洗时钢丝球与锅面摩擦而遗留的残留物质,可用百洁布加洗洁精用清水清洗锅具。

### ● 锅的外表面焦黑,不易清洗

主要是用完使用前,未将锅的外表面洗净擦干,导致烹煮时熏黑或瓦斯炉火眼阻塞所致。使用前,先将锅的外表面擦干,洗净即可。

## 适用加热源

适用于明火、电磁炉、红外线炉、电炉等多种加热源。

## 铸铁锅食品接触材料信息

本产品符合相应食品安全国家标准要求,食品接触材料及其执行标准的符合性信息如下:

不锈钢10Cr17(锅盖等)、不锈钢06Cr19Ni10(锅盖等)和不锈钢12Cr17Mn6Ni5N(锅盖等)符合GB4806.9-2016

其他不锈钢(材质成分:Cr 12.2%-15.66%、Ni 0.9%-1.3%、Mn 9%-12%)(锅盖等)符合GB4806.9-2016

铸铁Z22(锅体)符合GB4806.9-2016

玻璃(锅盖)符合GB4806.5-2016

橡胶(垫片等)符合GB4806.11-2016

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!

**备注:封面产品图片仅供参考,产品以包装内实物为准。使用前请仔细阅读说明书,并妥善保存,以便日后查阅。**