

目 录

前言	1
安全使用注意事项	2-4
各部件名称及使用方法	5-7
炊前准备	7-8
各功能保压时间对照表	8
烹饪食物	8-10
烹饪例说明	10-13
清洁与保养	13-14
产品规格表	14
执行标准	14
故障及处理方法	15
电气原理图	16
装箱明细	16
有害物质限制使用标识表	17
食品接触材料信息	18
售后服务	19

前言

九阳牌电压力煲产品是九阳公司开发的一种新型炊具，集普通压力锅、电饭煲、焖烧锅的优点于一体，并弥补了许多锅具的不足。

九阳电压力煲产品具有控压精准稳定、可调节口感、预约时间等特点（部分产品包含以上功能），可按您的个人需求调节烹饪压力及口感，使烹饪效果更加理想。煲内压力可达70kPa，烹饪速度快，省时方便。更设有多重安全保护装置，使用更加安全可靠。

本产品具有造型新颖，技术先进，功能丰富、操作简便、安全可靠、高效节能、营养烹饪、使用寿命长等优势特点，是现代家庭理想的炊具，也是普通压力锅、电饭煲、焖烧锅等的升级换代产品。特别说明：

- 1、本说明书上所有内容均经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，可向本公司咨询。
- 2、产品如有更新，恕不另行通知。

安全使用注意事项









- 此注意事项是关于防止对您及他人造成危险、损伤等安全方面的重要内容，请务必遵守。
- 无视下表标识，错误使用产品，有可能导致人员伤亡及造成物质损失。
- 以下为本文中标识的含义。

 绝对禁止操作项  必须遵循操作项  日常注意操作项

危险

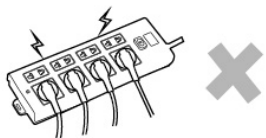
-  请放置于儿童不能触及的地方，禁止儿童单独操作，以免触电或烫伤。
-  禁止在产品内部或缝隙中插入金属屑、铁丝、针等异物，否则会引起触电或工作异常。

警告

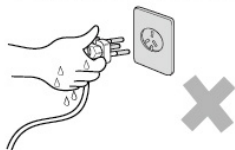
-  在清洗、产品出现故障或不使用时，为防止漏电或意外启动，请务必拔掉电源插头。
-  不要将任何袋装、罐装或瓶装物品放入本产品内加热，否则有爆炸的危险。
-  请不要将本产品放在不平稳、潮湿、高温、光滑、不耐热（如塑料台布、棉布、地毯等）的台面上，以免触电、起火、脱落等造成伤害事故和财产损失。
-  必须定期检查安全阀、浮子阀、限压放气阀，安全眼，确保不被堵塞、不添加任何重物或用其它物体替代，以免引起机器故障，造成人身伤害、财产损失。
-  请勿使用九阳专用内胆以外的其他内胆，以防造成机器漏气、泄压等异常。内胆不能放在其他器具上加热，否则会导致变形、损坏。
-  请勿将本产品直接放在火上或任何靠近热源、火源的地方，否则产品会受到损坏或发生故障，甚至发生危险。
-  产品处于浮子未落下状态或开盖困难时，严禁强行开盖，以免烫伤。
-  煲体禁止用水冲洗和浸泡，以免发生触电或短路。

注 意

- ❗ 请单独使用额定电流为10A及以上，交流电压为220V的电源插座，以免引起火灾、触电等事故。

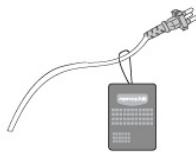


- ❗ 不可用湿手插、拔插头，以免触电。拔下插头时，必须握住插头柄，不能拉扯电源线，否则易损伤电源线。



- ❗ 使用前，必须确保电源线与插座连接可靠，否则会因接触不良导致器件损坏，引发短路或火灾等危险。

- ❗ 如果电源线损坏，必须用专用软线或从其制造商或维修部买到的专用组件来更换。



- ❗ 本产品不适用下列人士：感官或心理功能障碍者、缺乏相关经验或知识者（包括儿童）等人群使用。除非他们在专业人士的监督和指导下使用本产品。应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。

- ❗ 本产品仅供在室内使用，不可在潮湿的地方和户外使用，以防触电和器件老化造成损害事故。

- ❗ 本产品仅作为家庭使用。任何商业用途、不当用途或未遵守本说明书使用引发的事故或伤害本公司均不负任何责任。

- ❗ 产品发生故障请送九阳售后服务部维修，切勿自行拆卸产品或更换配件，以免引起火灾，触电或受伤。

- ❗ 打开包装后，请即刻将塑料袋放入垃圾桶，以免儿童玩耍，造成窒息的危险。

- ❗ 使用前，请确认密封圈、内盖安装到位，防止使用过程中漏气。

- ❗ 请勿烹饪酸性食品（ $\text{pH} < 5$ ）

- ❗ 工作过程中，请勿搬移产品。

注 意

- ❗ 本产品仅限于中国大陆海拔3000米以下地区使用。

- ❗ 本产品为I类器具，插座接地线需保持良好接地。

- ❗ 限压放气阀必须轻拿轻放，严禁用力挤压，以防放气阀损坏引起漏气现象。

- ❗ 内胆底部和发热盘表面有异物时请及时清除后使用，以免造成机器工作异常。

- ❗ 烹饪过程中，请勿接触上盖、限压放气阀，以免烫伤。

- ❗ 直到压力充分释放后，方可打开容器。

- ❗ 烹饪过程中，如果上盖与煲体之间有大量蒸气排出，应立即停止使用，以免烫伤，并按“上盖漏气”故障处理或送九阳售后服务部维修。

- ❗ 搬移产品时，请端提手或煲体底部隐藏把手，切勿直接提上盖手柄，以免上盖与煲体脱离，产品落下造成人身伤害。

- ❗ 清洗内胆时，请使用海绵或软质材料布擦洗。请勿使用钢丝球、铁铲等硬质器具刮洗，防止划伤内胆表面。

- ❗ 烹饪结束后，出现上盖把手不能旋动情况时，请用筷子或干净的细杆将排气盖上的复位按钮向下戳动到底。

- ❗ 盛取米饭等食物时，手不要触及内胆、煲盖内侧等高温部分，以免烫伤。

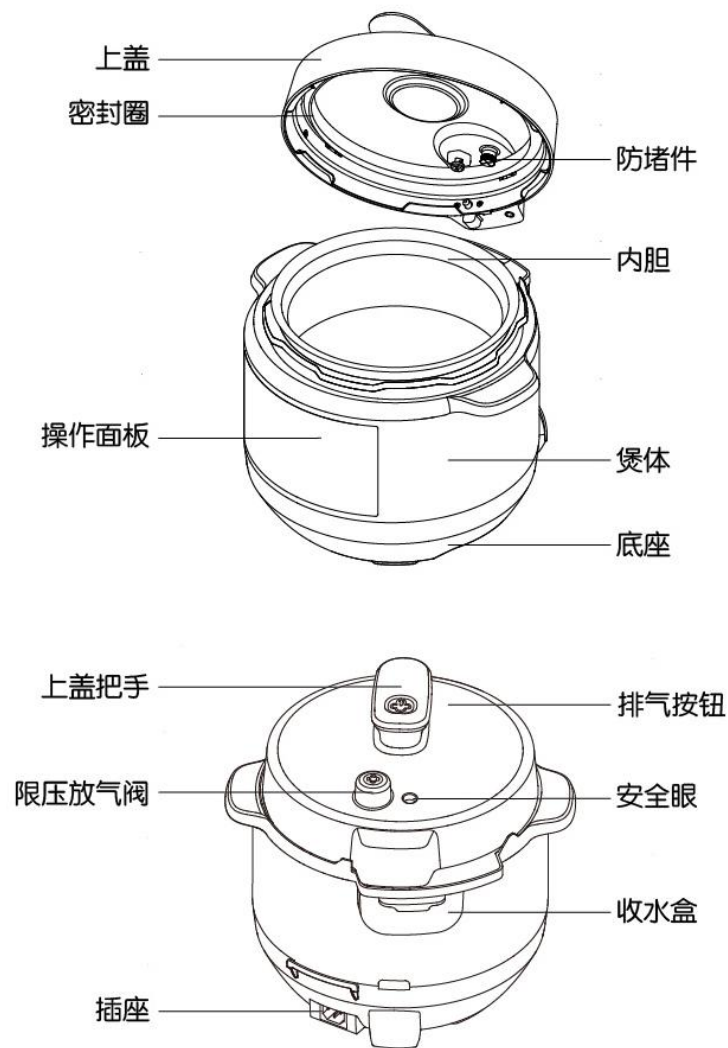
- ❗ 必须对压力调节器的蒸汽排出管道做定期检查，以确保其不被堵塞。

- ❗ 为避免密封圈老化引起伤害事故，请定期检查密封圈，若存在破损、变形、漏气等现象，请及时到九阳售后服务部购买、更换。

- ❗ 烹饪时，食物量不能超过最高刻度线，否则有可能煮不熟、糊锅、喷溅等现象，造成人身伤害、财产损失。

各部件名称及使用方法

1.各部件名称



2.操作面板



3.操作说明

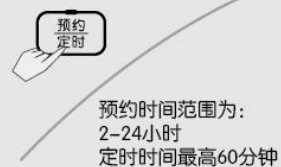
1 保温/取消

- 按此键可在任何情况下取消工作状态进入待机，在待机状态下按此键可进入保温状态，此时默认保温24小时。
- 当机器工作完成后自动进入保温时，米饭类及蛋糕功能最大默认保温5小时，其它功能最大默认保温24小时。



2 预约/定时

- 选择除蛋糕、冷食加热和开盖收汁外的功能，可按“预约/定时”键来进行预约或者烹饪定时设置。
- 预约时间范围为：2—24小时，预约时间为从预约到食物做好的时间。
- 定时时间最高为60分钟



3 - +

- 按下“预约/定时”键后，按“+”和“-”来设置预约时间或保压时间。



4

冷食加热 开盖收汁 蛋糕

- “冷食加热”、“开盖收汁”、“蛋糕”无预约功能。

备注：“冷食加热”功能烹饪前，请将食物搅拌均匀。

冷食加热 开盖收汁 蛋糕

5 功能

- 食物烹饪功能菜单包括：“牛羊肉”、“鸡鸭肉”、“豆/蹄筋”、“排骨”、“煲汤”、“快煮饭”、“杂粮饭”、“八宝粥”、“熬粥”、“蛋糕”。
- 按下功能键选择相应的功能，对应指示灯闪烁，7秒后烹饪开始，显示屏显示动态跑圈。

显示屏

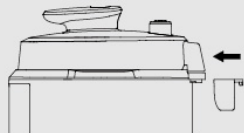


牛羊肉 鸡鸭肉 豆/蹄筋 排骨 煲汤
快煮饭 杂粮饭 八宝粥 熬粥 蛋糕

炊前准备

1 安装收水盒

确认是否已安装收水盒，如未安装，将收水盒按图示方法安装到收水圈上。



2 开盖

开盖前，确保浮子落下，用单手握紧上盖手柄，逆时针方向旋转上盖至限位边，上盖会自动打开。



3 取出内胆，将食物和水放入内胆中

食物和水不得超过内胆最大刻度线，不得少于内胆最小刻度线。烹饪米饭时，请参照米饭刻度线。



4 将内胆放入煲体内

放入前请保持内胆和发热盘的清洁及干燥，放入内胆时保证发热盘与内胆接触良好，无卡滞现象。



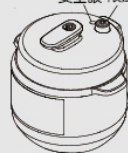
5 合盖

- 确认密封胶圈的卡扣已放入上盖的方孔内，注意密封胶圈均匀贴于上盖内侧。
- 手握上盖手柄顺时针方向合盖。



6 放置好限压放气阀

安全眼 限压放气阀



7 检查安全眼是否落下

(未加热工作之前安全眼是落下的)

各功能保压时间对照表

功能	保压时间(分钟)			调整时间/次
	最小时间	默认时间	最大时间	
牛羊肉	25	30	60	1分钟
鸡鸭肉	10	15	60	1分钟
豆/蹄筋	25	40	60	1分钟
排骨	9	12	60	1分钟
煲汤	15	20	60	1分钟
快煮饭	9	11	30	1分钟
杂粮饭	12	15	30	1分钟
八宝粥	15	25	60	1分钟
熬粥	15	20	60	1分钟
蛋糕	30	40	60	1分钟
冷食加热	1	3	30	1分钟
开盖收汁	5	8	30	1分钟

备注：以上表格内保压时间均为近似值。

对于米饭类功能，为了保证米饭效果，保压时间可能会自动增加2分钟。

烹饪食物

预约功能

1 按相应的功能按键选择需要主功能，使主功能指示灯处于闪烁状态。

- 预约只能在主功能选定的状态下设置。
- 蛋糕/冷食加热/开盖收汁功能不能设定预约时间。

例：



2 在主功能选定按下 预约/定时 键, 显示屏显示预约时间。



3 按 + 或 - 键调整预约时间, 显示屏显示以30分钟为单位递增或递减, 设置预约时间为机器工作完成时间。

注: 说明书未标注的其他烹饪功能, 均可参照此功能操作方法进行操作。+ 或 - 键支持长按, 按住 + 或 - 键不放, 超过1秒后, 预约时间每0.2秒增加或减少30分钟。



烹饪过程说明

选择功能后, 功能指示灯闪烁, 显示屏显示默认保压时间, 等待7秒后, 显示屏动态跑圈, 当压力到达设定压力后, 开始倒计时, 保压结束后机器自动进入保温功能, 显示屏显示“b”保温灯点亮, 并提示5声。

绿灯可开盖说明

当“绿灯可开盖”指示灯亮起时, 表示机器降压完成。此时需观察安全眼是否落下, 确认安全眼落下后方可开盖。



安全眼落下
绿灯可开盖

开盖取食物

1 煮流质食物(汤、粥类等)时, 请勿触碰限压放气阀或排气按钮, 必须冷却至安全眼落下后, 方可开盖。

煮流质食物时



2 煮不含流质食物时, 开盖前先按住把手上的排气按钮, 进行排气, 排气时请勿靠近排气盖, 以免烫伤, 待安全眼落下后, 方可开盖。

煮不含流质食物时



3 开启上盖时要用手紧握上盖手柄, 逆时针方向旋转上盖至限位边, 然后侧开上盖, 即可取用。



烹饪例说明

快煮饭, 杂粮饭

1 用量杯量好需要的米量并洗净, 一量杯约150克。



150g/杯

2 洗净的米放入内胆, 按照比例放入适量的水。米水比例: 1:0.9-1:1.2。
· 大米量时要适当增加水量。



3 将内胆放入锅体。
· 参照炊前准备4。
· 做米饭时, 晶瓷内胆(黑亮)会有部分粘锅底, 请使用不粘内胆。



4 合盖到位, 连接好电源, 选择相应功能(参照烹饪过程说明), 烹饪结束后, 待安全眼落下, 您就可以开盖享用营养健康又养生的各色米饭了。

快煮饭



小贴士

*正确使用量杯:



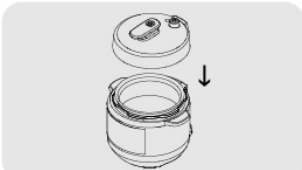
*杂粮饭配方: 粳米1杯、糯米3/4杯、玉米渣3/4杯、荞麦3/4杯、燕麦3/4杯。可根据个人喜好更改配方, 更改配方时, 请相应更改水量, 有豆类等难熟物料的配方请先将难熟物料浸泡, 浸泡时间: 绿豆1-2小时、黄豆/红豆4-6小时、黑豆8-10小时。

八宝粥、熬粥

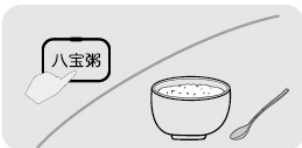
- 1 将烹饪所需的所有物料处理洗净后，一起放入内胆中，添加适量的水。
 - 一般粥类以1:7的米水比例为宜，一般汤类以水淹没物料或者稍高于物料为宜。



- 2 将内胆放入锅体。
 - 参照炊前准备4。



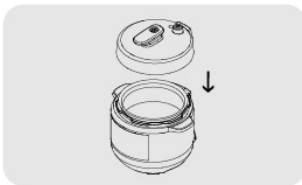
- 3 合盖到位，连接好电源，选择相应功能（参照烹饪过程说明），烹饪结束后，待安全眼落下，您就可以开盖享用香浓美味的食物了。



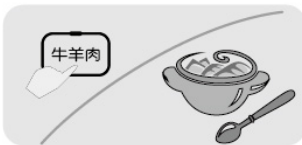
小贴士：安全眼未落下时，请勿触碰限压放气阀，请勿强行开盖，以防烫伤。

牛羊肉、鸡鸭肉、豆/蹄筋、排骨、煲汤

- 1 将烹饪所需的所有物料处理好后，一起放入内胆中，视烹饪菜目添加适量的水：一般主料中含有水量较大者（如番茄、萝卜）或液体调料的量已完成覆盖过低者，可不加水或添加1杯水，否则添加1-2杯水。



- 2 将内胆放入锅体。
 - 参照炊前准备4。



- 3 合盖到位，连接好电源，选择相应功能（参照烹饪过程说明），烹饪结束后，待安全眼落下，您就可以开盖享用美食了。

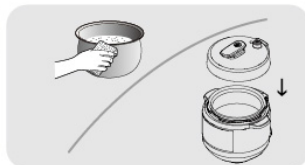
小贴士

- * 安全眼未落下时，切勿强行开盖，以免烫伤。
- * “鸡鸭肉”功能适合烹饪以禽类为主料的菜肴。
- * “猪蹄筋”功能适合烹饪以猪蹄、蹄筋、肘子等难熟材料为主料的菜品和汤品，豆类烹饪前建议浸泡2-8小时。
- * “排骨”功能适用于烹饪以排骨为主料的菜肴。
- * 一次性烹饪食材量不宜超过最大刻度线的一半，食物量大时，请选择“浓郁”口感。
- * 制作肘子等大块肉类请将原材料完全剖开并深划几刀，单块肉重量最好不要超过250克，同时选择“浓郁”口感。

蛋糕

- 1 制作蛋糕胚
 - 将打蛋器、不锈钢盆、勺充分洗净并保证干燥。
 - 取3个鸡蛋，将蛋清、蛋黄分开。
 - 在蛋黄中加入5毫升色拉油、20克细砂糖、15毫升牛奶搅匀，分次撒入50克左右低筋面粉，边撒边轻轻搅拌，面粉需要根据实际情况调节，最终制成均匀的面糊即可。
 - 在蛋清中加入5滴白醋、40克细砂糖粉，用打蛋器打至硬性发泡（即能像奶油一样堆起，即使倒过容器也不会滑落）。
 - 将蛋清泡倒入蛋黄糊中轻轻拌匀，制成蛋糕胚。

- 2 在内胆底部和边缘抹上色拉油，并将外部擦干净，放入锅体。



- 3 合盖到位，连接好电源，选择蛋糕功能，此时蛋糕功能灯闪烁，按下开始键，功能指示灯持续点亮，经过1-2分钟预热，机器发出5次“嘀”声，提示预热完成，开盖将蛋糕胚倒入预热好的内胆中，合盖到位，电压力煲进入蛋糕烹饪工作程序。

- 4 烹饪结束后，保温指示灯点亮，显示屏显示“b”，提示5声，您就可以开盖享用美味的蛋糕了。



小贴士

- *做蛋糕时请使用不粘内胆（重量较轻的为不粘内胆）。
- *打发蛋清一定要使所有用具无油无水，蛋清中不参蛋黄，才能打发到良好的效果。
- *没有低筋面粉时，可以用一般面粉加30%玉米淀粉代替。
- *混合蛋清和蛋黄糊时要小心轻拌，避免将蛋清泡破坏，影响蛋糕柔软度。
- *如需调整蛋糕量，请按比例增减各种原料。不同容量锅适合制作不同蛋糕量：
5L/6L 3-5个鸡蛋量
- *制作完成后尽快打开煲盖，避免冷凝水滴在蛋糕表面，开盖后冷却3-5分钟再取出蛋糕。
- *制作蛋糕糊时可加入橙粉、咖啡等，可制作出口味更加丰富的蛋糕。

清洁与保养

- 请在拔掉电源插头，产品完全冷却的状态下清洗和保养。
- 所有部件的清洁请勿使用香蕉水、汽油、去污粉、硬质刷等。

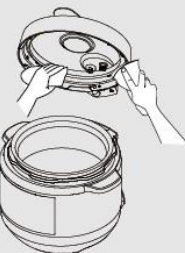
1 用干净的湿布将煲体擦拭干净，禁止直接用水冲洗和浸泡煲体，以免发生触电或短路。



2 内胆清洗：请使用海绵等柔软清洁物品将内胆清洗干净，并将其外表面擦干。



3 用水清洗上盖内侧，包括密封圈、限压放气阀、防堵件、安全眼等，然后用干净的湿布擦干。



4 清洗保养完毕后请再次确认防堵件、密封圈、限压放气阀等已正确安装。



产品规格表

型号	Y-50C20	Y-50C81/Y-50C23	Y-60C20	Y-60C81/Y-60C817
额定电压	220V	220V	220V	220V
额定频率	50Hz	50Hz	50Hz	50Hz
额定功率	1000W	1000W	1000W	1100W
额定容量	5.0L	5.0L	6.0L	6.0L
内胆口径	220mm	220mm	220mm	220mm
额定工作压力	70kPa	70kPa	70kPa	70kPa
限压压力	105kPa	105kPa	105kPa	105kPa
保温温度	60℃~80℃	60℃~80℃	60℃~80℃	60℃~80℃
产品尺寸(mm)	338 × 314 × 315	338 × 314 × 315	338 × 314 × 323	338 × 314 × 337

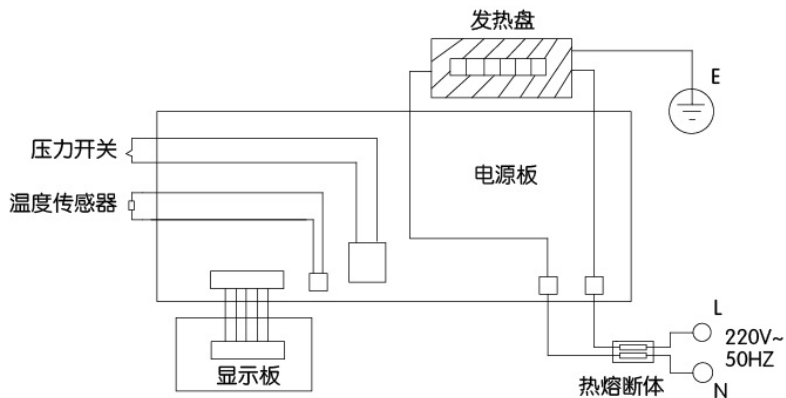
执行标准

Q/JY 006-2017

故障及处理方法

	故障现象	故障原因	处理方法
1	合盖困难	密封圈未放置好	放好密封圈
2	开盖困难	放气后浮子未落下	用筷子轻推浮子
		煲内有压力	等煲内压力下降浮子落下后再开盖
3	上盖漏气	未放上密封圈	检查密封圈是否按要求放好
		密封圈粘有食物渣滓	清洁密封圈
		密封圈磨损	送维修点维修
4	浮子漏气	浮子密封圈粘有食物渣滓	清洁浮子密封圈
		密封圈磨损	更换浮子密封圈
5	浮子不能上升	煲内食物和水过少	按规定放适量的食物和水
		上盖或限压放气阀漏气	送九阳售后服务部维修
6	工作时限压放气阀强烈排气	压力控制失灵	送九阳售后服务部维修
7	通电时显示屏不亮	电源插座接触不良	请检查电源插座
		熔断器烧断	送九阳售后服务部维修
8	数码屏显示E1, 蜂鸣器报警	温度传感器开路	送九阳售后服务部维修
9	数码屏显示E2, 蜂鸣器报警	温度传感器短路	送九阳售后服务部维修
10	数码屏显示E3, 蜂鸣器报警	压力开关开路	送九阳售后服务部维修
11	数码屏显示E4, 蜂鸣器报警	压力开关短路	送九阳售后服务部维修
		胶圈长时间漏气(80分钟)	
12	数码屏显示E5, 蜂鸣器报警	温度传感器失效	送九阳售后服务部维修

电气原理图



装箱明细

整机	电源线	饭勺	量杯	说明书	合格证	收水盒	标签
1台	1根	1把	1个	1本	1张	1个	1张

声明


本说明书中的数据由九阳研发中心数据库提供。
图示仅供参考，具体以实物为准。

电压力煲产品的有害物质限制使用标识表

有害物质的名称和含量表

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
贴纸类(铭牌、条码等)	○	○	○	○	○	○
橡胶件(胶圈、密封圈等)	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件(饭勺、上盖等)	○	○	○	○	○	○
玻璃陶瓷类结构件(玻璃盖等)*	○	○	○	○	○	○
内胆	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件(推杆等)	○	○	○	○	○	○
温度传感器*	○	○	○	○	○	○
风扇支架*	○	○	○	○	○	○
熔断器组件(熔断器等)	○	○	○	○	○	○
接地线	○	○	○	○	○	○
线束	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	○	○	○	○
电热器(发热盘等)	○	○	○	○	○	○
水泵*	○	○	○	○	○	○
开关、定时器*	○	○	○	○	○	×
阻燃塑料结构件(大隔热垫、插座等)	○	○	○	○	○	×
标准件(螺钉、转轴等)	○	○	○	×	○	○
其它金属结构件(顶杆螺母等)	×	○	○	○	○	○
印刷线路板、电源线、中心盖组件(PCB板、电容、热敏电阻等)	×	○	○	○	○	×

- ：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规定的限量要求之下。
 ×：表示该有毒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规定的限量要求。
 “x”的部件表明，由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非环保类物质或元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改进。
 *：表示仅部分型号产品含该部件。

 <p>有害物质限制使用标识</p>	<p>环保使用期限10年：表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变，用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。</p> <p>箭头循环标志：表示本产品可回收利用。超过使用期限或经过维修无法正常工作后，不应被随意丢弃，请交由正规回收渠道以及有废弃电器电子产品处理资格的企业处理。正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品的处理规定。</p>
--	--

以上标识均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T 11364要求执行。本产品长期使用不会对人体产生危害，请放心使用。

电压力煲食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。
 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说明如下：

	食品接触用材料	执行标准	符合标准情况	备注
金属	不锈钢06Cr19Ni10(螺钉、垫片、测温器等)	GB 4806.9-2016	符合	
	不锈钢10Cr17(锅盖、蒸笼等)	GB 4806.9-2016	符合	
	不锈钢022Cr19Ni10(测温器等)	GB 4806.9-2016	符合	
	铝合金基材(材料成分：Si、Fe、Cu、Mn、Mg、Ni、Zn、Ti 分别不大于0.6%、0.7%、0.3%、1.5%、0.8%、0.05%、0.2%、0.15%) (聚四氟乙烯涂层,内胆)	GB 4806.9-2016	符合	
	铝合金3003基材(聚四氟乙烯涂层,内胆)	GB 4806.9-2016	符合	
	铝合金YL101基材(聚四氟乙烯涂层,内盖)	GB 4806.9-2016	符合	
	铝合金6061(浮子螺母等)	GB 4806.9-2016	符合	
	冷轧钢板DC01基材(搪瓷涂层,内胆)	GB 4806.9-2016	符合	
	冷轧钢板DC01基材 (聚四氟乙烯涂层/搪瓷涂层,内胆)	GB 4806.9-2016	符合	
	冷轧钢板DC01基材(聚四氟乙烯涂层,内胆)	GB 4806.9-2016	符合	
塑料	PP(量杯、饭勺等)	GB 4806.7-2016	符合	
	PC(量杯、饭勺等)	GB 4806.7-2016	符合	
涂层	聚四氟乙烯涂层(铝合金基材,内胆)	GB 4806.10-2016	符合	
	聚四氟乙烯涂层(铝合金3003基材,内胆)	GB 4806.10-2016	符合	
	聚四氟乙烯涂层(铝合金YL101基材,内盖)	GB 4806.10-2016	符合	
	聚四氟乙烯涂层(冷轧钢板DC01基材,内胆)	GB 4806.10-2016	符合	
	聚四氟乙烯涂层 (搪瓷涂层/冷轧钢板DC01基材,内胆)	GB 4806.10-2016	符合	
	搪瓷涂层(冷轧钢板DC01基材,内胆)	GB 4806.3-2016	符合	
	橡胶(密封圈等)	GB 4806.11-2016	符合	
	玻璃(锅盖等)	GB 4806.5-2016	符合	

产品安全使用说明：请勿烹饪酸性食品(pH<5)。
 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！

售后服务

服务条款

1. 本产品执行全国新三包规定，整机包修1年。三包有效期自开具发票之日计算，三包范围仅限家庭使用。
2. 购机发票作为产品三包凭证。
3. 九阳用户尊享产品服务过程中的免费保洁、保养、检测服务。

非三包范围

1. 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏；
2. 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）；
3. 无有效发票或购买证明的，且无法证明属于三包期内的；
4. 发票与实物不符或涂改的；
5. 因不可抗拒的自然灾害造成损坏的；
6. 超过三包期的；
7. 使用环境（如电压、湿度、温度、通风条件等）不符合产品说明书的表述，造成损坏的；
8. 超出九阳上门服务范围的，顾客要求必须上门的。

服务网点查询

1. 请在微信中搜索“九阳”并关注，进入后点击右下方的“我”，然后选择“网点查询”进入查询即可。
2. 请登录九阳网络客户服务中心：<http://kf.joyoung.com>查询。
3. 请拨打九阳阳光服务热线：400-6186-999查询。