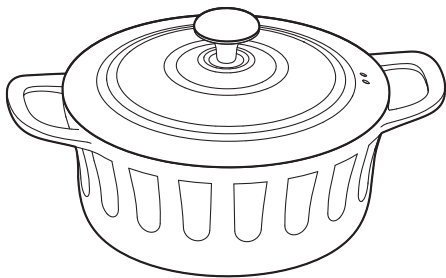


使用说明书

鑄鐵木一口一鍋
铸铁珐琅锅

IC-21SUCEP

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，
并请妥善保管。





使用说明


为了安全请务必遵守

为防止给您的人身及财产安全造成损害，为了您可以安全正确地使用本产品，本说明书记载了以下重要内容。


■对注意事项进行了区分说明

 不能做的“禁止”


 “遵守指示”

 “提醒注意”


本产品适用于燃气灶、电磁灶、红外炉、电炉多种热源。

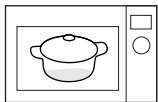
 烹饪时，锅具、提手及盖子温度较高，请勿触碰，以免烫伤。




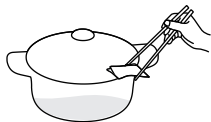
 严禁干烧。





 请勿将产品放入微波炉内使用。



 在首次烧煮前，用食用油在锅口和锅盖边缘涂抹2-3次，晾干之后再行使用。



 烹饪前小火“预烹饪”
除汤类外，每次烹饪前请将锅具用小火“预烹饪”2-3分钟，因珐琅和铸铁的膨胀系数不同，故不要直接用大火烹饪，预热后调至中小火进行烹饪。

 避免锅具骤冷骤热
使用小火“预烹饪”后，请缓慢调高灶具温度，并保持中小火烹饪。请不要将高温的锅具直接用冷水冲洗或放入冰箱，最佳的方法是待其自然冷却，以免造成珐琅瓷脱落。

清洁保养

可能影响使用体验的日常清洁保养事项



锅具洗净擦干后，建议您用食用油涂抹锅口以及锅盖边缘，可对锅具起到防锈和保护作用。



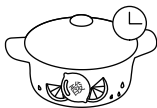
请使用木制或硅胶铲，请勿使用金属铲或其他金属器具，以免刮伤珐琅层。



长时间不使用，请将锅具清洗干净并擦干，用食用油涂抹锅口以及锅盖边缘，放置在通风干燥处存放。



烹饪后请勿长时间存放食物或积水。



服务指南

请在申请修理前进行一次调查

异常情况	可能原因/处理方法
搪瓷层崩裂	<ul style="list-style-type: none">● 干烧时间过长。● 高温的锅具直接用冷水冲洗或放入冰箱中。● 避免长时间干烧。● 避免热锅接触低温介质。
锅边缘生锈	<ul style="list-style-type: none">● 锅沿存在水分与空气接触氧化会生锈。● 可清洗并擦干水分，用少许植物油擦拭2~3次即可消除。
白珐琅出现鸡蛋纹	<ul style="list-style-type: none">● 铸铁与珐琅釉膨胀系数不同，在受冷受热过程中膨胀压力也不同，会产生轻微应力纹（鸡蛋纹）手摸无明显触感，这是材料特性产生的压力纹但不影响正常使用。
不小心烧焦糊底如何处理	<ul style="list-style-type: none">● 加入温水没过焦痕，加入小苏打，开小火煮8~10分钟，用百洁布（可蘸清洁膏）清洗打磨。
溢锅、扑锅怎么办	<ul style="list-style-type: none">● 烹煮食材不超过8分满，特别注意粘稠和易发泡的食物（如：粥、银耳等），密切关注水量和火力（中火开锅转小火）。● 如还是有溢锅现象，请调小火或锅盖留缝。
可以放入微波炉或洗碗机吗	<ul style="list-style-type: none">● 请勿放入微波炉中加热，因为金属会反射微波，可能导致食物无法均匀受热，甚至可能引发火花和火灾。● 建议不要放入洗碗机，避免划伤釉面。
可以使用钢丝球或铁铲吗	<ul style="list-style-type: none">● 珐琅锅不建议使用，会划伤釉面。

服务指南

产品合格证

产品合格证

检查日期：见生产批号

检查结论：合格

检验员号：验A1

生产日期见生产批号前6位（年/月/日）

声明

本资料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。

注：产品若有技术改进，会编进新版手册中，恕不另行通知。产品外观、颜色如有改动，以实物为准。

用心致物
#DetailsMatter

服务热线：400-822-9088

制造商：广东美的生活电器制造有限公司

地 址：广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号

原产地：中国

