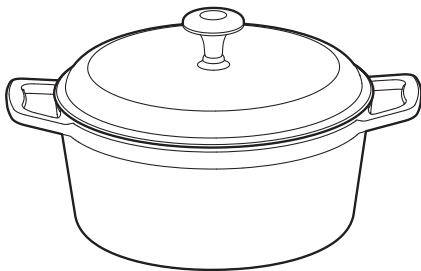


使用说明书

铸铁珐琅锅

CE01

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。

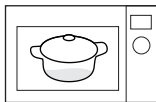
⊘ 烹饪时，锅具、提手及盖子温度较高，请勿触碰，以免烫伤。



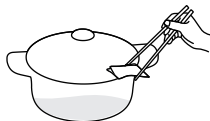
⊘ 严禁干烧。



⊘ 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。



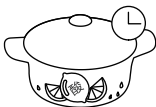
请使用木制或硅胶铲，请勿使用金属铲或其他金属器具，以免刮伤珐琅层。



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	● 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	● 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	● 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	● 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	● 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	● 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	● 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。

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

【机密】

本文件含有美的集团的保密信息，禁止任何人未经授权以任何形式使用（包括但不限于全部或部分地泄露、复制、或散发）

[illegible]