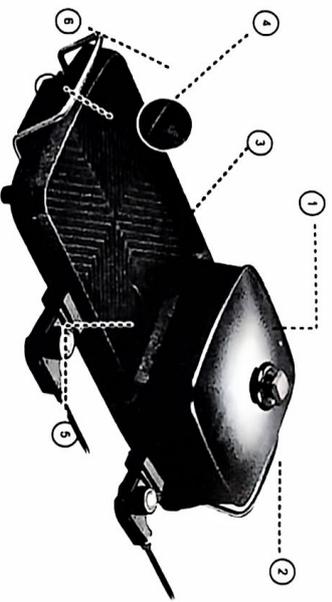


产品部件说明



- ① 可视锅盖
- ② 温控器
- ③ 手柄
- ④ 抽层式接油盒
- ⑤ 煎烤盘
- ⑥ 火锅锅体
- ⑦ 旋钮式接油盒

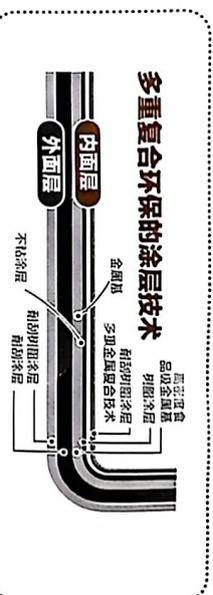
多能电料理锅同时具备煎烤和火锅双重功能，即左边可以煎烤食物，右边可以涮火锅，达到煎煮与鱼翅兼得的效果；鸳鸯锅底配置，可根据不同风味炖煮使用，差板石细格物理架空烤盘，非常适合各类肉类、蔬脆烤制。烤盘与火锅有两套温控设备分别掌控，比较适合当下节能环保的要求，并且由于是两套温控，可以让您的用餐更灵活自如！

规格型号

名称	型号	电压	额定频率	额定功率
所示	都市太太 DS6SS529	220V	50Hz	1400+1400W
	美汇多全能王锅			

产品特点

- ✓ 节能环保，更多火力选择外置旋钮操控方便快捷
- ✓ 5档温控，能美食物理经久耐用
- ✓ 双调节能控器，火锅与烤盘可分开控制电源及温度
- ✓ 高热效率贴合加热管，加热快速节能



功能操作及使用

调温器功能操作

▲ 三角符号
用手旋转旋钮即可对各按键进行操作，三角符号所指格即为真工作档位。



注意：请旋转旋钮至“三角符号”指向“OFF”位并拔出电源线插头，才可作调温器从锅体拆卸。



● 5档温控，0°C-270°C范围可调，再也不怕烤不熟或烤焦。依料理要求，按照顺时针旋转调温旋钮，当旋钮旋至三角符号指在“开/ON”档时，电源指示灯亮，料理锅即开机。拨转旋钮至“大火”档，锅体即开始快速加热。后续需求连续放置所需食材，再根据食材所需温度自行调节。每个不同的档位都有温控设定不同的保护功能，您可以根据食物的当时状态来调整档位。

产品使用小贴士

使用之前

- 首次使用前，要把锅贴锅去，用清水冲洗并抹干，涂上一层薄层的食用油（牛油及猪油除外）作为保养，再清洗后方可继续使用。

使用时

- 烹饪时建议使用耐热尼龙、塑料或木制的铲铲，尖锐的铲具或金属器具容易刮伤不粘锅的表面，缩短锅具使用寿命；
- 在使用前，倒入食用油后调用中火预热1-2分钟，以利于在烹饪过程中均匀受热。
- 不粘锅具传热均匀，使用时只须用中至小火，便可烹饪出美味食物。采用大火时，锅内必须有食物或水，请避免长时间的空锅干烧。
- 食物容量控制在锅体容量的70—80%。
- 尽管锅具具有抗强酸碱的性能，但也应尽可能地避免长时间放置强酸碱食物。

使用后

- 请勿在烹饪后立即以冷水洗热锅。锅体骤冷骤热易引起锅体损坏，建议用温水清洗，或放置一段时间后再用冷水清洗。
- 使用后遇上顽固污渍，可以用热水加上洗洁精，以海绵或抹布清洗，切勿用粗糙的纱布或金属球洗擦破坏锅具表面光泽，降低锅具不粘性。
- 使用后若锅内壁留有白色斑点，系水和食物中是淀粉在加热过程中附着在锅壁表面。用少许醋或柠檬片擦拭即可。
- 锅体若出现彩虹色，是由于食盐和食物中的矿物质过度加热形成的，可使用专用清洁剂清洗即可。
- 请勿用强碱性或强氧化性洗涤剂（如苏打、漂白粉、次氯酸钠等）清洗锅具，以免对锅具产生腐蚀。
- 请保持锅具的干净。每次使用后请彻底清除留在锅具上的各种残渣污渍，经常清洗平常不接触食物的部分，如手柄、锅体外壳、锅盖等，以免产生污垢。
- 请勿在锅具内长时间盛放食物汤汁以及酱油、醋、食盐等，长期不使用锅具，请保持锅具干燥洁净，放置通风处进行保存。
- 请放置在儿童不易触碰到的地方，以免发生危险。