

SUPOR 苏泊尔

不锈钢器皿

使用说明书 An instruction manual

- 为确保您能正确安全地使用本产品，使用前请仔细阅读使用说明书；
- 在您首次使用前，如发现有产品缺损的情况，在确保产品包装完整和产品未被使用的前提下，我们将为您更换产品；但不包括使用不当、擅自拆卸、刻意破坏等人为因素造成的产品损坏的情况。

2 安全、清洗注意事项

- 烹饪时如需打开锅盖，请注意避免蒸汽烫伤；
- 锅具的手柄不要向外伸展太多，烹饪时请注意避免儿童靠近，以免小孩或衣服接触发生意外；
- 锅内出现顽固污渍，可在清洗前装入适量温水浸泡约二十分钟后清洗；
- 请勿将锅具放进微波炉内加热；
- 锅具金属部分加热后温度较高，如需接触，请使用防烫手套；
- 本品为家庭使用类型，请勿作为工业/商业用途。

3 日常使用说明

- 首次使用前，请将锅体上所有宣传标贴除去，放进含有中性清洁剂的温水中，以海绵或软性清洁布擦洗，然后用温水冲洗，内外擦净；
- 建议使用中小火烹饪，这样既能避免食物焦糊，保留食物原汁原味，又能达到节能效果；请勿长时间空锅干烧，以免损坏锅体，缩短使用寿命；
- 请勿在空锅或冷锅冷水状态下加入食盐，沉积的食盐会对锅体表面产生一定的损坏；
- 使用锐利的金属铲勺可能会造成锅具表面轻微刮痕，不影响此产品的正常使用；
- 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；
- 锅具使用完毕后请及时清洗擦干，以免残留的食物尤其是酸碱物质对锅体表面造成损坏；
- 水渍、调料及食材等可能在烹饪后残留在锅具表面造成白斑、黄斑等，可加入少许白醋或柠檬汁加至温热后，用软性清洁布擦拭去除。

4 火锅使用说明（仅适用于一网捞多功能升降火锅）

- 首先将火锅底料加入锅内，放入适量的水并加热至微沸（请勿超过锅身内“最大水位线”标记）；
- 放入滤网，加入适量的火锅食材（可按需再加适量水或汤汁，但请勿超过滤网内“最大水位线”标记）；
- 食材煮熟后，两手分别拿持滤网两侧手柄，将其底部凸起处分别卡入相应的锅身手柄内，即可享受一网美食。为防止加热后的汤汁外溢，请平稳端取滤网。



①



②



③

温馨提示

- 涮煮火锅过程中，滤网端起和放下时需轻拿轻放，以免锅内汤汁溅出、造成烫伤；
- 为避免溢锅风险，涮煮火锅使用滤网时，汤汁最大水位请勿超过滤网内“最大水位线”标记；
- 涮煮火锅时，锅内汤汁沸腾后，请转小火使用。

5 保养方法

- 锅具上的塑料、硅胶、玻璃、木质等非金属部件请注意避免火焰接触；
- 请注意定期清洗锅具外表面，以免积垢影响加热效率；
- 请勿长时间在锅内存放食物和积水，长时间不用时，请保持锅体干燥，在通风处保存。



使用前请仔细阅读使用说明书

商标持有人：浙江苏泊尔股份有限公司
地址：浙江玉环大麦屿经济开发区
制造商：武汉苏泊尔炊具有限公司
地址：武汉市汉阳区金色一路8号
邮编：430051
全国服务电话：400-8899-717
网址：www.supor.com.cn

版本号：SM418-2009

执行标准：GB/T 29601-2013《不锈钢器皿》
GB/T 32147-2015《家用电磁炉适用锅》⁽¹⁾
Q/SP 113《蒸格》

※请使用电磁炉烹饪区域与锅具底部接触平面直径相适应的电磁炉⁽²⁾
注释⁽¹⁾、⁽²⁾的内容，适用于锅身上有“电磁炉适用”标记的产品
主体部分不锈钢类型：奥氏体型不锈钢/铁素体型不锈钢
(具体型号对应的执行标准、不锈钢类型见包装盒)