



## 维护及使用说明

### 1 - 重要安全事项

使用本产品前请仔细阅读所有安全信息！

- 烹煮时请勿让儿童靠近灶台。
- 请小心处理高温锅具以避免受伤。
- 出于安全考虑，在使用时切勿让锅具处于无人看管状态，并确保手柄不会伸出加热的炉灶或炉火边缘。
- 锅盖和手柄在长时间烹煮过程中可能会变得高温，取下锅盖或使用手柄端起锅具时务必小心。如有必要，可以使用隔热手套或隔热垫。
- 对于硅胶包裹手柄的锅具或玻璃盖：请务必仔细阅读说明书方可在烤箱中使用。
- 从锅具倒出沸水或热汤等液体时务必小心，可以利用带滤孔锅盖以防锅中食物令液体溅出。
- 请勿在微波炉中使用。
- 请勿将高温锅盖或锅具浸入冷水。

### 2 - 使用指南

首次使用前：

- 请除去所有包装材料和标签，并妥善回收废弃物。
- 请使用温的肥皂水清洗，并用软布彻底擦拭和干燥。

烹煮：

- 一定要选择一个干净的锅具。
- 烹煮前先将食物放置至室温。
- 我们建议使用适合烘焙和油炸的油或黄油（即烟点高的油）。
- 检查油或黄油标签是否适合烹煮。
- 不要使用任何类型的喷油器，包括气雾、喷雾和泵式喷雾。这些喷雾会导致残渣堆积，不管是那一种锅具都会令到难以清除。

防止锅具变形的建议：

- 切勿将空的锅具放在加热的炉灶上，否则会对锅具和炉灶造成永久性损坏。
- 切勿让锅具煮沸或煮干。

节能及最佳烹煮和油炸效果的建议：

- 烹煮时，请选择与您的锅底直径接近的炉灶火圈。
- 使用煤气灶烹煮时，请调整火焰大小使其不会在锅的侧面燃烧。
- 请根据您的食材选择合适的温度。

热源：

- 本锅具适用于所有炉灶，包括电磁炉。

在电磁炉上使用锅具的建议：

- 电磁炉在很短的时间内会产生很强的热量，具有我们全新的感应技术的锅具在电磁炉上会被快速加热，因此注意不要选用高温设定，并且在使用过程中不要让锅具处于无人看管的状态。
- 锅具底部直径应与感应组件的尺寸相同。如果锅具太小，感应组件不能够成功检测，所以不会有效加热。

### 3 - 维护和清洁

- 本锅具适用于洗碗机。
- 每次使用后，先让锅具冷却，然后彻底清洗。
- 切勿使用钢丝棉或尼龙刷洗擦锅具。
- 对于严重的污渍，我们建议使用泡沫海绵，在大多数杂货店、百货商店和五金店都可以买到。
- 切勿使用烤箱清洁剂、研磨剂或含氯漂白剂的清洁产品。
- 请确保炉具和锅具远离杂物，以免划伤炉具。
- 随着使用时间增加，不锈钢锅具可能会轻微变色，这是绝对正常。过热可能会导致锅具上产生棕色或蓝色的污渍，但是这不会影响其性能。
- 裸露的不锈钢铆钉在洗碗机中可能会变色，但这不会影响锅具的性能。
- 如果您的不锈钢锅具开始出现腐蚀的迹象，这可能是由于洗碗机的闪锈问题。这类锅具表面的污渍可能是由于洗碗机或其他不锈钢制品（如刀具、削皮器、餐具等）内的小零件腐蚀而造成。长期暴露在盐、湿气和酸性食物中也会对锅具造成腐蚀。使用软布和温和的洗涤剂或不锈钢清洁产品可以很容易地去除腐蚀性污渍。这些污渍不会影响锅具的安全或性能。但如果选择不清除污渍，可能会带来永久性的损坏。
- 对于硅胶包裹的手柄：虽然我们的锅具适用于洗碗机，但我们还是建议手洗锅具，因为手柄在洗碗机中有机会造成磨损和褪色。手柄上也可能出现灰色或白色斑点，但这些不会影响锅具的安全或性能。

锅具的存放：

请务必小心存放，我们推荐您使用锅具保护垫。

祝您享受一个愉快烹饪之旅！

如果对锅具有任何疑问，请与我们的客户服务部联络，我们乐意为您提供帮助。

客户服务部热线：

[bialetti.care@cookware-co.com](mailto:bialetti.care@cookware-co.com)

[www.bialetti-housewares.com](http://www.bialetti-housewares.com)