

韩式多功能电热锅 韩式四方电热锅 烧烤四方锅

产品名称	韩式多功能电热锅 韩式四方电热锅 烧烤四方锅
公司名称	佛山市顺德区茂鹏电器有限公司
价格	55.00/台
规格参数	包装:彩盒 电压:220V 功率:2000W
公司地址	广东省 佛山市 顺德区 容桂 海尾工业区
联系电话	0757-29377557 13928241339

产品详情

专业生产豆浆机、光波炉、电压力锅、电热水壶、电磁炉、燃气灶、韩式电热锅、超能灶等小家电产品..
. 厂家零利润特价直销！以上产品均适合直销、会销、展销会、马帮、跑江湖、舞台销售、以旧换新、
团购、礼品、批发等多种多样销售模式！欢迎 全国

各地客户来电咨询！商务热线:13928241339 黄经理 qq:2656591059 价格详谈！

专业生产会销、展销，直销、礼品，赠品 豆浆机 光波炉 电热炉 电压力锅 电饭煲 电磁炉 四方锅
电热水壶 超能灶 煤气炉 欢迎拨打商务热线或者网上留言咨询！

韩式电子锅

炒、煮、蒸、煎、炸、炖全能一体锅，买一只韩式电子万能锅，相当于同时购买了电饭锅、不粘锅、电炒锅、电磁炉、蒸锅，买一锅等于买五锅。

韩式电子万能锅控温非常好，一般锅是1200w就始终是1200w，炒菜、做饭跑不赢，而韩式电子万能锅最高1600w（猛火），最低20w（保温）根据需要进行选择，不浪费一点电。

韩式电子万能锅吃火锅最好，熬底料开猛火，几分钟就烧涨，再开小火，慢慢吃个爽，又省电

彩盒包装

装箱数：6台/件

韩式电子万能锅非常安全，一般锅在煮饭时无人守候是相当危险的，容易火灾、爆炸，搞得家破人亡。而韩式电子万能锅就能在超过你设定的温度档的时候，自动断电、断热，温度低于你设定的温度又会自动接通电源继续煮。家里开小火炖老鸭子，人出去打一天麻

将、耍一天，晚上回来吃炖鸭子，味道又好、营养又高，又省电，舒服得很！

韩式电子万能锅非常省电，一般锅烧开水要30分钟，韩式电子万能锅只要10分钟；一般锅一个月要花90元电费，韩式电子万能锅只花你20多元电费，一月省60多元，一年就节约800多元。

安全使用方法

当您使用电器时，除必须遵守基本安全守则外，特别提醒注意以下内容：

当您首次使用韩式多功能电子锅前，请仔细阅读所有资料。

本产品为三插结构，所有插座应可靠接地。

使用的电源电压与产品标牌上表明得电压相符。

使用时，温控器与锅体连接到位后，再接上电源。使用完毕后，先温控器调至“off”位置，再拨下电源插头；仅可使用本公司提供得电器配件，以免发生意外。

避免电线接触高温物体，锅体应放置于安全水平平面上，避免碰撞而导致烫伤。

当盛有热汤或热油时，请小心移动。

盛有热时，需有人看护；煎炸时，请不要把盖合上。

使用时请别触摸控器温护罩，小心烫手。

清洗前，先将温控器拨下放置于干燥地方，让其自然降温为
避免触电，切勿把温控器及插头浸于液体或水里。

切勿改变其用途。

若产品有任何损坏，请立即送交售后部门检查及维修，确保安全。

经常注意连接部位得紧固状况，若发现松动，即扭紧螺丝。

不适宜儿童独立使用。

三、韩式多功能电子锅基本构造和性能特点

1、经强化处理的不易碎玻璃盖，方便观察（金属盖除外）。

2、耐高温的不烫手柄。

3、优质合金锅身，经特殊的表面处理，利于健康，便于清洗。发热管采用优良材料，绝缘性能可靠，寿命大为延长。

4、温控器有6档可供调节，温度任君选择。

5、加热体与锅身紧密结合，确保热能最大限度地被食物吸收，高效节能。

6、领先的制造工艺，密封技术安全可靠。

四、操作说明

1、去掉所有包装物，用海绵或洗碗布擦干净锅体，使用前要将电热锅插口抹干，尤其是插头部位要彻底抹干，以防止漏电。

2、先将温控器调至“off”位置，与锅身连接好之后再接上电源；

3、旋转旋钮，指示灯亮表示加热开始，在煮食过程中，旋至所需温度档次，电源会因锅内食物温度及用户设定合理温度而自动开通或关断，在使用时指示灯会亮着或熄灭。此功能既可实现烹饪食物功能，也可达到省电的目的。

4、用毕，旋转旋钮至“off”处，拔去电源及温控器。

注意：此时感温棒非常烫热，切勿接触，将其位置放置于安全地方，防止烫伤小孩或他人；让其自动冷却。

五、温控器简介

韩式多功能电子锅采用温控方式，根据煮制的事物不同，选择的温度点也不一样。敬请用户使用时调好温控器，便可达到完美的烹饪效果。

温控器面板有6档文字指示，各档的温度如下：

保温---约50 ± 10

文火---约80 ± 10

小火---约110 ± 10

中火---约140 ± 10

大火---约170 ± 10

猛火---约200 ± 10

六、清洗、保修须知

2、

使用完毕，请即把温度旋转至“off”位置，才可拔掉电源，温控器放至安全地方，防止烫伤他人。

3、让锅自然冷却，清洗后抹布擦干。

4、若锅内太油腻，可用清洁剂洗净。