

规格

型 号	EP-TAH30C
额定电压/额定频率	220V~/50Hz
额定输入功率	800W
电源线长度	1.0m
外形尺寸 (约cm)	使用煮锅时: 宽21×深22×高21 使用煎锅时: 宽20.5×深22×高16.5
重 量	约2.8kg
颜 色	黑色 (BA)

- 本产品在不同电源电压或电源频率的其他国家及地区无法使用。
- 外形尺寸表示的是安装锅的状态盖上锅盖时的尺寸。

●食品接触材料一览

产品名称	烧烤火锅两用电锅
型 号	EP-TAH30C

食品接触用				
部位名	材料名	执行标准	使用注意事项	
锅盖	上 盖	钢化玻璃	GB4806.5-2016	—
	上盖包边	不锈钢(06Cr19Ni10)	GB4806.9-2016	
	锅盖螺丝	铝合金(1050)	GB4806.9-2016	
	螺丝衬垫	硅胶	GB4806.11-2016	
煮锅	基 材	铝合金(3003)	GB4806.9-2016	使用时禁止破坏表面涂层
	涂 层	聚四氟乙烯	GB4806.10-2016	
煎锅	基 材	铝合金(YL113)	GB4806.9-2016	使用时禁止破坏表面涂层
	涂 层	聚四氟乙烯	GB4806.10-2016	
附件	蒸 板	不锈钢(06Cr19Ni10)	GB4806.9-2016	—

本表格依据GB4806.1-2016的规定编制。

销 售 商: 上海象印家用电器有限公司

地 址: 中国(上海)自由贸易试验区富特北路225号第三层D13部位

生产日期: 请参照产品本体

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
外装构成品	○	○	○	○	○	○
内部构成品	○	○	○	○	○	○
电气零件	×	○	○	○	○	○
附件	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

○: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

×: 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

注: 表中标有“×”的所有部件都符合欧盟RoHS指令, 因全球技术发展水平限制而无法实现有害物质的替代。



CHN

烧烤火锅两用电锅 使用说明书

EP-TAH30C

- 感谢您购买本产品。
- 请在使用前仔细阅读使用说明书, 以便正确使用。并请阅读后妥善保管。

目录

使用前

安全注意事项 2
各部分名称 4

使用方法

准备 5
烹调 6
收纳注意事项 8
关于零件的更换和购买 8

清理和保养

清理和保养 11

困惑时

认为发生故障时 11
规格 12

食谱

小馄饨 9
日式咖喱锅 9
炒乌冬面 9
蒸鸡肉 10
鸡蛋羹 10
蒸粗粮 10

EP-TAH30C 执行标准: GB4706.1 GB4706.14 GB4706.19
生产厂: 杭州欧歌电器有限公司
临安市青山湖街道泉口街18号

象印有限公司

©

安全注意事项

请务必遵守

为了防止给使用者或他人带来危害、财产损失，务请遵守以下注意事项。

■ 误操作导致的各种危险或伤害的程度按以下的划分予以说明。

 警告 可能会导致死亡或重伤的情况。	 注意 可能会导致轻伤或住房、家财等损害的情况。
--	--

■ 务请遵守的情况，按以下的划分予以说明。




 不得进行的“禁止”情况。	 务必实行的“指示”情况。
--	--

 警告	
 请勿改造。除修理技术人员外不得拆卸修理。 否则，有造成火灾、触电、受伤的危险。 需修理时，请咨询本公司的客服窗口。	 请勿让儿童单独使用，请勿在婴幼儿的手够得到的地方使用。 否则，有可能造成烫伤、触电、受伤。 特别要注意因锅边缘处而造成的烫伤。
 请勿浸水或溅水。 否则，会有造成故障、短路、触电的危险。 请勿使电源插头浸泡于液体或溅湿。 否则，会有造成短路、触电的危险。	 发生异常、故障时，请立即停止使用。 如照常使用则可能导致冒烟、起火、触电、受伤。 <异常、故障事例> ● 电源线、电源插头异常发热 ● 电源线重度损伤或变形 ● 移动电源线时会造成断续通电 ● 有焦糊味 ● 触碰时有麻电感 ● 在机体充分冷却状态下，即使温度调节杆调到“关”以外的刻度上，显示灯也不亮灯 ● 温度调节杆调到“关”时，显示灯仍然不熄灭 发生上述情况时，请立即拔掉电源插头，必须委托本公司的客服窗口进行检查、修理。 需独立使用额定10A以上的电源插座。 若与其他器具共用，则多用插座部位会因异常发热导致着火。 请确认电源插头完全插入插座。 否则，会有造成触电、短路、起火的危险。 在没有安全责任人对本机器的使用给予指挥管理或指示的情况下，运动能力、感觉能力或是智力低下及缺乏经验和知识的人（包括儿童）严禁使用本机器。 家长应照看管理好孩子，避免儿童用本机器玩耍。
 请勿用湿的手插拔电源插头。 否则，可能导致触电、受伤。	
 请勿烹调油炸食品。 否则，会导致火灾的危险。 请勿使用交流220V以外的电源。 否则，会导致火灾、触电的危险。 电源线或电源插头有损伤或插座松动时，请勿使用。 否则，会导致触电、短路、起火。 	
电源线不得受损。 请勿过度弯曲、拉伸、扭转、打结、或接近高温处、被重物压迫、挤压、加工等，会造成电源线受损，导致火灾、触电。	

 注意	
 不得在使用中或刚使用后触摸高温部分（锅盖提把、温度调节杆以外）。 否则，有可能造成烫伤。	 请不要将锅盖用于其他产品。 玻璃有可能破碎。

2 ● 您所购买的商品与本说明书插图可能会有不符之处。

注意

 请不要使用于火锅料理、烧烤料理、煎烤后焖煮的料理、蒸制料理以外的用途。 请勿在不稳定的地方或不耐热的垫子上、火源附近、易燃物附近及易滑场所等使用。 否则，会有造成受伤或火灾的危险。 请勿直接加热罐装和瓶装物食品等。 否则，有可能因罐、瓶破裂或过热而造成烫伤、受伤。 请勿靠近墙壁或家具使用。 否则，蒸气或热度会损害墙壁和家具，引起变色、变形。 本产品并无经由外部定时器及遥控系统进行使用的设计。	 不使用时，请将电源插头拔出插座。 否则，会导致受伤、烫伤，或因绝缘性能下降而触电、漏电引起火灾。  在预热和烹调中，请将对烟雾及气味敏感的小鸟等小动物移到其他房间，并开窗或打开换气扇。 拔掉电源插头时，必须手持插头，请勿拉扯电源线。 否则，会因触电、短路而起火。 请在本体冷却后进行清洗。 否则，碰到高温部位可能会导致烫伤。 (关于锅的清理和保养请参阅P.11) 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
--	---

敬请注意

- 除火锅料理、烧烤料理、煎烤后焖煮的料理、蒸制料理以外，不要用于其他的用途。
- 不要使用其他的锅。
- 不要取下煮锅、煎锅后通电。（造成火灾的原因。）
- 不要将沾附在加热板上的污垢和异物置之不理。（造成焦垢或腐蚀的原因。）
- 请小心使用。（造成故障或损坏的原因。）
- 请勿将蒸板用于煮锅以外的器具。（造成火灾的原因。）
- 如果煮锅、煎锅的防粘涂层损伤，或者长时间装着烹调食品，则会导致防粘涂层剥落或产生腐蚀现象。为了使防粘涂层经久耐用，请务必遵守以下事项。
 - 不要使用金属铲子和勺子。
 - 不要使用刀叉等锋利用具进行刮擦。
 - 不要空烧煮锅。另外，不要在盖上锅盖的状态下空烧或者长时间空烧煎锅。
 - 不要使用含有研磨剂的洗涤剂、去污粉、尼龙刷或者金属刷、密胺海绵和海绵的尼龙面等。
 - 不要使用厨房用中性洗涤剂以外的洗涤剂(如含氯等的碱性洗涤剂、酸性洗涤剂、稀释剂、漂白剂等)。
 - 煮锅、煎锅请勿放置烹调食品或者在污垢残留的情况下放置。酸(醋)和盐分(调味汁、酱油、盐)等会造成腐蚀。另外，沾附物会造成烧烤不均匀而影响烹饪口味。所以请务必清除干净。

告知

- 煮锅、煎锅的防粘涂层会因使用而消耗。**
- 有时会出现色斑或剥落，但不影响卫生和性能。而且对人体无害能正常烹调，敬请安心使用。
 - 如在意防粘涂层剥落或煮锅、煎锅变形时，可购买更换（有偿）。

- 不要使用煮锅烹调烧烤料理。
 另外，不得按压烹调食品或在空烧状态下使用。
 (否则，会造成防粘涂层剥落或产生腐蚀，以及锅变形或烹调食品颜色转移等。)
- 在煮锅没有装入高汤等液体状态下不要放在燃气灶上。
 (装有高汤等液体时可以放在燃气灶上。)
 (否则，会造成防粘涂层剥落或产生腐蚀，以及煮锅变形或变色。)
- 请勿放在火源（煤气台等）或电炉、IH炊具、IH灶台上。
 (煮锅也可直接放在燃气灶上加热。)
 (否则，会引起火灾、故障。)
- 不得急剧冷却煎锅。
 (否则，会造成煎锅变形，产生故障。)
- 本产品用于一般家庭及以下类似用途。
 - 可用于商店、办公室或其他工作环境中的员工用厨房。
 - ※但是，不要用于不特定多数人造成的长时间使用。
 - 宾馆、营业性场所、其他住宿设施等。

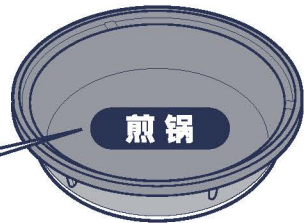
3

各部分名称

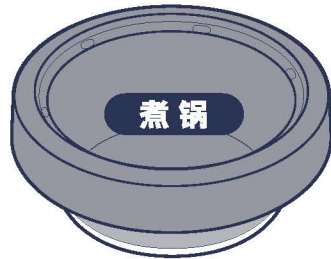
名称 钢化玻璃器具
种类 整体物理钢化
使用注意事项

非耐热玻璃

- 不得强烈撞击
- 不能急剧加热或冷却
- 使用时应避免造成破损
- 破碎时，碎玻璃会形成细小碎片飞溅，敬请注意
- 使用煎锅时，请勿盖上锅盖进行预热
- 不得接近火源



为烧烤料理专用。



当煮锅烫手时，请使用隔热手套。



加热板

- 使用前请先取出置于加热板与锅之间的保护纸。

操作面板

电源线

束线带

电源线

电源插头

温度调节杆

本体(底部)

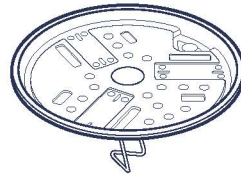
橡胶脚垫(两处)

- 请勿取出橡胶脚垫。

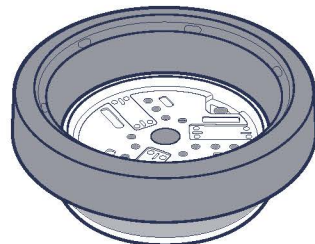
附件

蒸板

蒸制料理时使用。

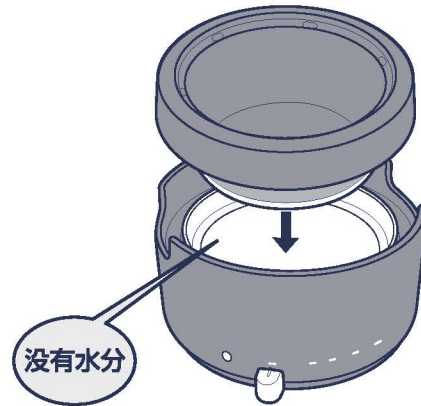


将煮锅安装后使用。(参阅P.7)



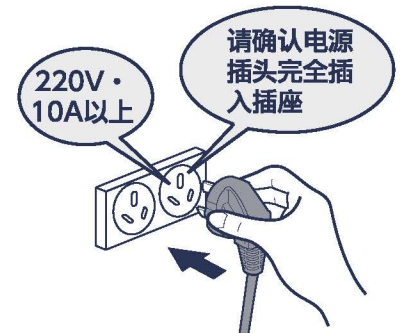
使用方法 准备

①将煮锅或煎锅放入本体。



- 请确认煮锅、煎锅与加热板之间没有水分。(否则，会引起性能下降和故障。)
- 在放入了本体的状态下，请不要转动煮锅、煎锅。(否则，会造成加热板或锅底面损伤。)
- 煮锅、煎锅应平稳放入，不要倾斜。

②将温度调节杆调到“关”，将电源插头插入电源插座。



烹饪要点

盖上锅盖时…

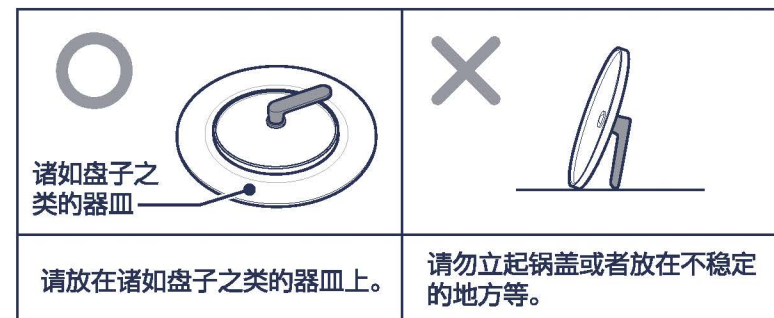
- 与不加锅盖时相比，煎锅的表面温度约高摄氏20~30℃。
- 烧烤料理、煎烤后焖煮的料理、蒸制料理时加盖的话，易熟并嫩。
- 可更快烧开火锅料理的高汤。

在掀锅盖时请格外注意

- 烧烤料理时，锅盖和煎锅之间有可能会有热油溅出。
- 烹调煎烤后焖煮的料理、蒸制料理时，锅盖与煮锅或煎锅之间会有蒸气冒出。
- 烹调中锅盖会发烫，请注意烫伤。

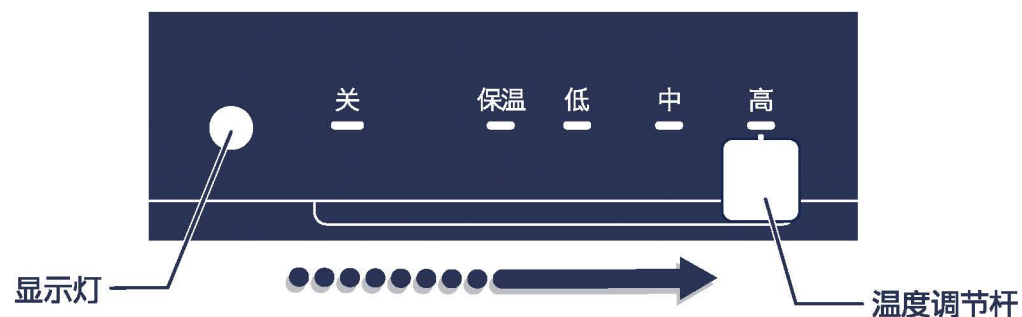
锅盖的放置方法

- 烹调中请将揭开的锅盖放在盘子之类的器皿上。(请勿立起锅盖或者放在不稳定的地方或不耐热的垫子上、容易滑动的地方等。否则，会有造成伤害、烫伤、损坏。)



使用方法 烹调

操作面板



- 请使用热水进行烹调煎饺。
(如果加入冷水而急剧冷却, 则会造成煎锅变形, 产生故障。)
- 保温时, 请将温度调节杆调到“保温”。
- 在使用中、使用后, 从本体、煮锅、煎锅、锅盖处会发出“吱吱声”, 并非故障。
- 在预热和烹调中, 显示灯会忽亮忽灭, 这是正在进行温度调节, 并非故障。
- 初次使用时, 可能会冒烟或有异味, 并非异常。

使用煮锅

烹调火锅料理时

- ① 加入水或高汤, 盖上锅盖。
- ② 将温度调节杆调到“高”。
(显示灯亮灯)
- ③ 煮开后加入食材, 开始烹调。

〈使用煮锅时的火锅料理〉

温度刻度	料理名称	
保温 ↔ 高	什锦火锅	涮涮锅
	涮羊肉	
	汤豆腐	关东煮

- 煮锅请不要用于烧烤料理。
- 当放入过多的食材、水或高汤等液体时, 请注意有溢出的危险。

使用煮锅 + 蒸板

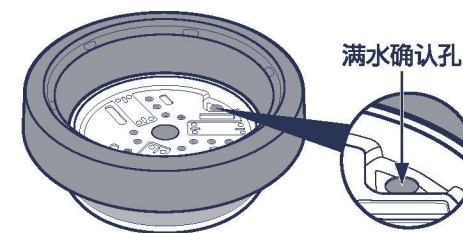
蒸制料理时

- ① 根据烹调时间加入水或热水。
 - 参考右表, 调整加水量。
 - 右表的烹调时间为设定到“高”, 沸腾后的时间。
- ② 安装蒸板。
 - 根据水量调整蒸板的脚架(有3处)高度。
- ③ 把烹调物放置蒸板上, 并盖上锅盖。
- ④ 将温度调节杆调到“高”。
(显示灯亮灯)

烹调时间	最长烹调约20分钟	最长烹调约20分钟
水量	约250mL	约300mL
蒸板的高度	低	高
		
食谱例	鸡蛋羹	蒸粗粮

注意

- 烹调中打开锅盖时, 请小心蒸气。
(否则, 会有造成烫伤的危险。)
- 请勿将水(热水)加至满水确认孔以上。
若加水(热水)过多, 可能会导致烹调效果不良。
- 取出蒸板时, 请待冷却后再拎取出。



- 使用容器时, 请降低蒸板的高度, 使用8cm以下的耐热容器。
- 蒸制中若水用尽时, 煮锅可能会附着白色或浅茶色的粉末, 这是水中所含的矿物质成份, 并非煮锅变色及腐蚀。虽然对人体健康没有影响, 但使用后请尽快清洗。

使用煎锅

烹调烧烤料理时

- ① 将温度调节杆调到所需的温度刻度, 进行预热。
(显示灯亮灯)
- 请勿盖上锅盖进行预热。
(否则, 煎锅的温度升得过高, 可能损伤防粘涂层。)

大致预热时间 约3分钟

- ② 预热时间结束后, 开始烹调。

- 煎锅请不要用于火锅料理。
- 煎锅请不要使用煤气灶。

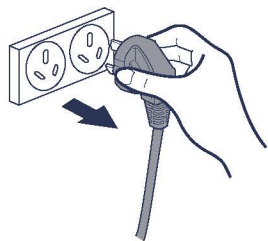
〈烹调烧烤的参考火候〉

温度刻度	料理名称
高	烤肉、炒面、牛排、日式牛肉火锅等
中	煎饺等
低	奶味薄饼等
保温	料理的保温

- 温度刻度表示的是未加锅盖时煎锅表面的大致温度。

使用后...

- ①将温度调节杆调到“关”。
- ②从电源插座拔出电源插头。

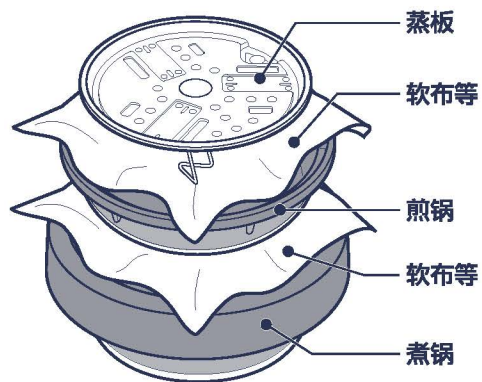


- 烹调结束后，请务必握住电源插头，从电源插座拔掉。
- 请不要长时间装着烹调食品放置。（否则，会造成煮锅、煎锅的防粘涂层产生腐蚀现象。）
- 待本体冷却后再清洗。（使用后约50分钟）

收纳注意事项

重叠锅收纳时，请夹持软布等，按照右图的顺序重叠。（盘表面可能会受损。）

- 搬运时，请注意不要让锅跌落。



关于零件的更换和购买

- 出现损坏时，请更换新的零件（有偿）。
- 如需购买，请确认好产品的型号及零件名称后，请至本公司的客服窗口购买更换。

零件名称	零件编号
锅 盖	BX192801R-00
煮 锅	BX192005G-00
煎 锅	BX192006G-00
蒸 板	BX192802G-00

- 当盖着锅盖时有时会有溢出，使用时敬请注意。
- 烹调时可能会有油溅出，请格外小心。

使用煮锅

小馄饨

材料 (1人份)

高~低

水 350mL
 冷冻小馄饨 12个
 芝麻油 10mL

作法

- ①在煮锅中倒入350mL水，将火力调至“高”，煮至水沸腾。
- ②水沸腾后放入冷冻小馄饨，盖上锅盖煮5分钟。根据沸腾情况调节火力【高~低】。
- ③打开锅盖，再煮1分钟。根据个人喜好淋上芝麻油食用。

日式咖喱锅

材料 (1人份)

高~低

鱼豆腐(切成便于食用的大小) ... 65g
 包心鱼丸 50g
 ④ 贡丸 55g
 蟹肉棒 80g
 亲亲肠 120g
 水 500mL
 市售咖喱块 25g

作法

- ①向煮锅内放入水和④后，将火力调至“高”。
- ②煮沸后为防止溢锅请随时调节火力【高~低】大小。
- ③加入咖喱块后搅拌融化，煮约10分钟即可。

使用煎锅

炒乌冬面

材料 (1人份)

高

色拉油 3g
 白玉乌冬面 200g
 卷心菜 50g
 胡萝卜 11g
 猪肉片 75g
 高汤 35g
 酒 7g
 淡口酱油 10g

作法

- ①在煎锅中倒油，将火力调至“高”，热锅5分钟后放入猪肉。
- ②猪肉变色后，放入卷心菜、胡萝卜翻炒至断生。
- ③放入乌冬面与高汤，轻轻翻动乌冬面。乌冬面散开后，盖上锅盖等待1分钟。
- ④打开锅盖，放入酒与酱油，加热至水分蒸发。

使用煮锅+蒸板

蒸鸡肉

材料 (1人份) **高~低** 蒸板 **高**

- 鸡胸脯肉100g
- 酒4g
- 卷心菜25g
- 大葱12g
- 生姜4g
- 芝麻佐料适量
- 水300mL

作法

- ①鸡肉切成1cm宽，洒上酒备用。卷心菜切成5cm的方形，大葱斜切为宽度1cm的切片，生姜切丝。
- ②将卷心菜铺在盘中，上面放上鸡肉，然后洒上葱片和姜丝。
- ③将水倒入锅中，将蒸板高度调整为高后放入煮锅。
- ④把②放在蒸板上盖上锅盖。
- ⑤将火力调至“高”，沸腾后（从煮锅与锅盖之间冒出蒸气）再蒸约10分钟。待水沸腾后，根据沸腾情况调节火力【高~低】。
- ⑥蒸好后将火关掉，沾着芝麻佐料食用。

蒸粗粮

材料 (单次用量) **高~低** 蒸板 **高**

- 玉米(切成约4cm的圆段)180g
- 红薯(切成约4cm的圆段)125g
- 芋艿(将皮清洗干净)80g
- 水250mL

鸡蛋羹

材料 (1人份) **高~低** 蒸板 **低**

- 鸡蛋1个
- 高汤(用温水融化)2/3杯
- 淡口酱油1g
- 甜料酒10g
- 盐1g
- 虾子1只
- 鸡肉16g
- 鱼糕5g
- 鲜香菇1/5朵
- 银杏(罐头)1个
- 鸭儿芹0.5g
- 水250mL

●使用直径约11cm、高约5cm的耐热容器

作法

- ①将蛋液打至未起泡，与A混合后过滤。
 - ②剥去虾壳并挑除泥肠，鸡肉切成一口大小。鲜香菇去除根部。
 - ③将B放入耐热容器，并倒入①。
 - ④将水倒入锅中，将蒸板高度调整为低后放入煮锅。
 - ⑤把③放在蒸板上盖上锅盖。
 - ⑥将火力调至“高”，沸腾后（从煮锅与锅盖之间冒出蒸气）再蒸约10分钟。待水沸腾后，根据沸腾情况调节火力【高~低】。
 - ⑦蒸好后将火关掉。
- ◇取出时因容器很烫，故请使用隔热手套等取出。

每次使用后务必进行清理。
如果不及时清理污垢，会留下焦垢而愈发难以清除。

- 清洗时，请拔下电源插头，待本体充分冷却后再进行。
- 请不要用直接火源进行空烧。(否则，可能损伤防粘涂层。)
- 请勿使用以下物品。
 - 厨房用中性洗涤剂以外的洗涤剂、稀释剂、漂白剂等(会导致变色、破裂、退化、腐蚀。)
 - 去污粉、尼龙刷、刷子、金属制的物品、密胺海绵、海绵的尼龙面、含有研磨剂的洗涤剂等(会损伤表面。)
- 使用化学抹布时，请勿用力搓擦或长时间放置。(会损伤表面或引起化学反应。)
- 清洗结束后，请用柔软的干布彻底擦净水分。
- 请勿使用洗碗烘干机、餐具烘干机。(会导致损伤、变形、变色。)

锅盖 煮锅 煎锅 蒸板

- ①用海绵块沾上厨房用中性洗涤剂擦洗。
- ②用水冲洗后，再用柔软的干布擦干水分。
 - 请待锅盖、煮锅、煎锅冷却后再进行清洗。
 - 请勿在煎锅还烫时放入水中骤然冷却。(否则，则会造成煎锅变形，产生故障。)
 - 请勿使用海绵的尼龙面。
 - 清洗锅盖时，请充分冲洗以免残留洗涤剂。(洗涤剂中含有的碱性成份若残留，锅盖有时会失去光泽。)
 - 蒸板洗净后，请将水分擦净，尤其是脚架安装处的水分要充分擦净。

沾附顽固污垢时

- ①趁锅温热时，用柔软的纸或布擦去污垢。(由于会有烫伤的危险，所以请使用筷子等。)
- ②将锅由本体取下，向烹调面加入温水与厨房用中性洗涤剂，稍加浸泡后用海绵块等清洗。
- ③用水冲洗后，再用柔软的干布擦干水分。

加热板

- 用抹布浸温水拧干后擦去污垢。
- 有焦斑沾附时，请用砂纸(400号左右)磨擦。
 - 请不要淋浇到水或整个冲洗。(造成故障的原因。)

本体

用软布浸水拧干后擦拭。

电源线 (电源插头)

用干软布擦拭。

认为发生故障时

在委托修理前，请检查以下项目。

出现下列问题	检查内容	处理方法
锅不热(不通电)	电源插头是否拔下?	请插进电源插头。
烹调食品不易烤熟	预热时间是否足够?	请在充分预热之后再开始烹调。(参阅P.7)
	没有盖上锅盖?	盖上锅盖可以使蓄热加快。
至烧开为止需要很长时间或不烧开	一次放入食材过量?	请逐渐适量添加食材。
	加热板沾附污垢?	请进行清理。(参阅本页)
料理严重焦糊	煮锅、煎锅沾附污垢?	
电源线发热	烹调中，有时电源线可能会发热，并非异常。	