



CHN

烧烤火锅两用电锅 使用说明书

EJ-MAH20C

- 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

使用方法	6
关于无水烹调	9
烹调方法介绍	9

关于另售配件

关于购买另售配件	11
另售配件的使用方法	11

清理和保养

清理和保养	14
收纳注意事项	15

困惑时

认为发生故障时	16
出现下列问题时	16
规格	17
关于零件的更换和购买	17



手机扫一扫进入
象印中国官方网站
可查看【产品信息】

执行标准：GB4706.1 GB4706.14 GB4706.19
生产厂：漳州灿坤实业有限公司
福建省漳州台商投资区灿坤工业园

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。

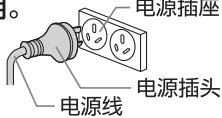
■ 误操作导致的各种危险或伤害的程度按以下的划分予以说明。

 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。
---	--

■ 针对务必遵守的内容，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。 请勿用湿的手插拔电源插头。 否则，有可能造成触电、受伤。 器具不得浸入水中。请勿溅水。 否则，会有造成故障、短路、触电的危险。 请勿使插头插口、电源线浸泡于液体或溅湿。 否则，会有造成短路、触电的危险。 请勿烹调油炸料理。 否则，会导致火灾的危险。 电源线或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。 请勿使用交流220V以外的电源。 否则，会导致火灾、触电的危险。 请勿让本体用插头附着有别针及异物。 否则，会导致触电、短路、火灾的危险。 请勿舔本体用插头和电源插头。 特别应注意不要让婴幼儿舔到。 否则，有可能造成触电、受伤。	 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。 特别注意因锅、烤盘而造成的烫伤。  请确认电源插头完全插入插座。 否则，会引起触电、短路、冒烟或起火。 需单独使用额定电流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。 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> ●有焦糊味 ●触碰时有麻电感 ●电源线重度损伤或变形 ●电源线、电源插头异常发热 ●移动电源线时会造成断续通电 ●火力调节旋钮调到“关”时，加热显示灯仍然不熄灭 ●在本体充分冷却状态下，即使火力调节旋钮调到“关”以外的刻度上，加热显示灯也不亮灯 等 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。 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、感觉能力或智力低下以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，以避免儿童用本机器玩耍。
--	--

注意

 不得在使用中或刚使用后触摸高温部分（锅把手、本体防护圈、火力调节旋钮以外）。 否则，有可能造成烫伤。 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、火灾的危险。 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。 必须使用专用电源线。 该专用电源线不得用于其他器具。 否则，会有造成故障、起火的风险。 请勿直接加热罐装和瓶装物食品等。 否则，有可能因破裂或过热而造成烫伤、受伤。 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。 如果电源线损坏，必须用专用电源线或从本公司的客服窗口或其制造商或维修部买到的专用电源线来更换（有偿）。
---	---

敬请注意

- 本产品用于一般家庭以及以下类似用途。
 - 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

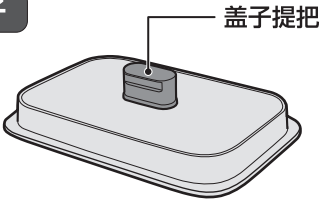
■ 关于锅、烤盘的防粘涂层（为了使其不受损伤、经久耐用）

- 不要使用市面上出售的尖端或尖角部分锋利的金属铲子。
- 不要用铲子的尖端或尖角部分用力刮擦。
- 不要使用刀叉等锋利用具进行刮擦。
- 使用煮锅、鸳鸯锅（另售配件）、章鱼丸烤盘（另售配件）时不要使用金属铲子。
- 不要使用金属汤勺。
- 使用竹签，不要使用金属签。
- 不要盖上盖子空烧或长时间空烧。
另外，不要直接用火加热锅、烤盘。
- 每次使用后请务必进行清理，不要让污垢残留在锅、烤盘上放置不管。（→P.14）

锅、烤盘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锅、烤盘变形时，可购买更换锅、烤盘。

各部分名称

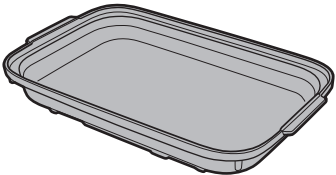
盖子



●可进行无水烹调。(→P.9)

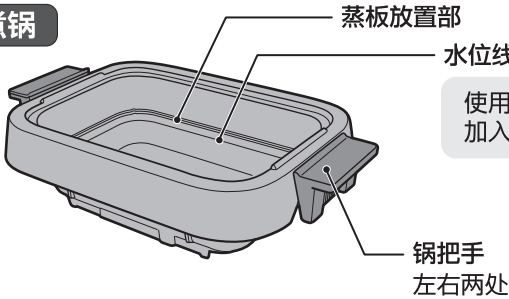
烹调过程中，盖子和盖子提把会变烫。
取盖子时请使用隔热手套等。

煎锅



●烤制薄烤饼等时，成品表面会有钻石凹纹的图案。

煮锅



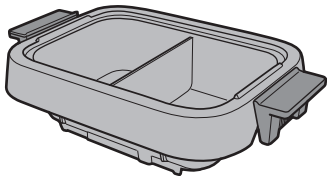
使用蒸板 (另售配件) 蒸制料理时，
加入的水 (热水) 不得超过水位线。

请小心使用盖子、锅、烤盘，不要发生碰撞、掉落，撞击等。(会引起故障，破损)

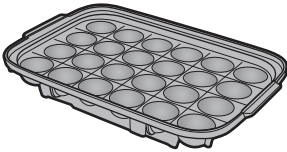
另售配件

本产品提供以下另售配件。
有关另售配件的购买，请确认P.11。

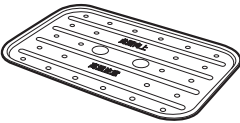
鸳鸯锅



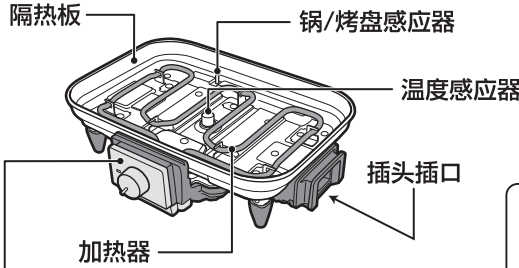
章鱼丸烤盘



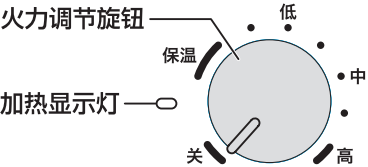
蒸板



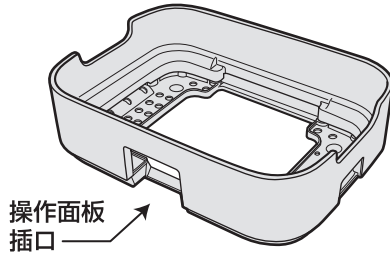
加热组件



操作面板



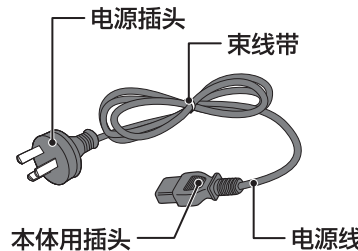
本体防护圈



本体防护圈底部



电源线

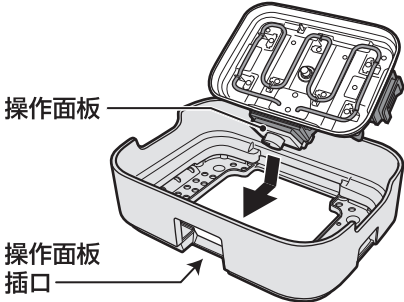


●使用时，请将捆绑电源线的束线带取下。
●电源线请勿捆绑使用。
(否则电源线发热会导致故障。)

使用方法

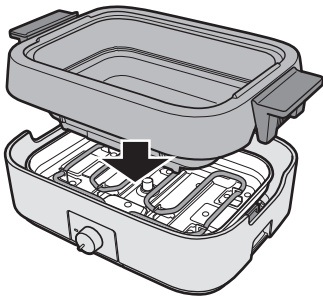
1 准备

①将加热组件安装到本体防护圈上



●如图所示，请将操作面板卡入操作面板插口。

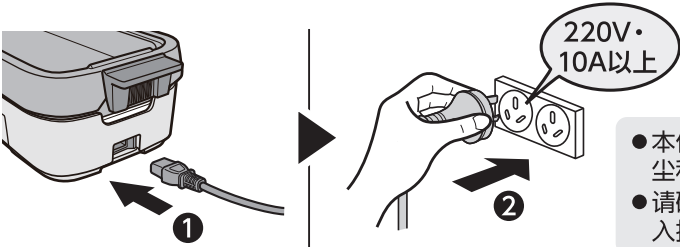
②将煮锅（或煎锅）安装到①上



●请严格按照安装步骤正确安装。（否则，会导致火灾、烫伤、故障的危险。）

2 连接插头

将火力调节旋钮调到“关”，按照①②的步骤连接电源线

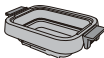


●本体用插头不要沾附灰尘和金属片。
●请确认电源插头完全插入插座。

- 本产品适用于烹调火锅料理、烧烤料理、焖烤料理、以及适用于本公司网站食谱。不要用于其他用途。
- 使用前，请用干软布将盖子、煮锅、煎锅擦拭干净。

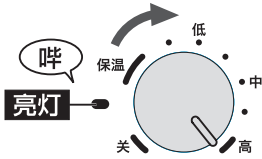
3 烹调

煮锅



- 不需要预热。
- 请勿使用煮锅来制作烧烤料理。

- ①加入水或高汤（汤）等，盖上盖子
- ②旋转火力调节旋钮至“高”刻度
(蜂鸣器鸣响，加热显示灯亮灯，开始加热。)
- ③沸腾后（煮锅和盖子之间冒出蒸气后）加入食材，一边调节旋钮一边烹调，根据您的喜好来完成料理
●加入过多食材、水或高汤（汤）时，可能会溢出来。



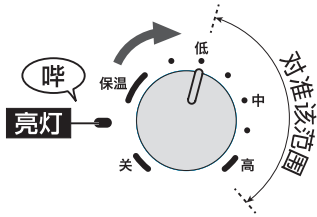
料理的参考刻度

火力刻度	料理名称
保温 ↔ 高	炖肉、汤类等

煎锅



- ①旋转火力调节旋钮，根据料理调至适宜刻度（“低”～“高”），打开电源进行预热
(蜂鸣器鸣响，加热显示灯亮灯，开始预热。)
参考预热时间 约4分钟
●请勿盖上锅盖进行预热。
(否则，煎锅的温度过高可能损坏防粘涂层。)

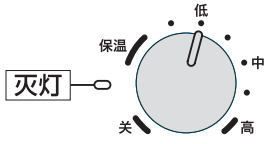


- ②等显示灯灭灯后再开始烹调
(加热显示灯熄灭。)
●预热完成后请立即开始烹调，不要长时间空烧。

料理的参考刻度

火力刻度	料理名称
高	煎鸡翅、炖菜等
中	煎饺等
低	松饼等
保温	料理的保温

●烹调物的成品状态根据其大小、室温以及电压等因素而有所不同。请根据情况来调节。

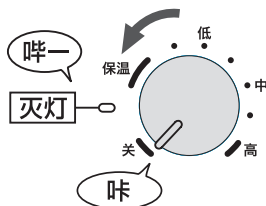


4 使用后

①将火力调节旋钮调回“关”，切断电源

请旋转火力调节旋钮到响起“咔”声。

(蜂鸣器鸣响，加热显示灯熄灭)



②将电源插头拔出插座，拆下本体用插头

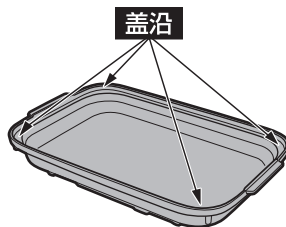
③趁着煮锅、煎锅温热时，用柔软的纸或布擦去污垢 (由于有烫伤的可能，请使用筷子等操作。)

④待煮锅、煎锅完全冷却后(使用后约40分钟)，进行清洁

- 不得在使用后触摸高温部分(本体防护圈、火力调节旋钮以外)。
(否则，有可能造成烫伤)
- 加热组件不要只拿操作面板、插头插口部分。
(会引起故障、破损)

盖上盖子时...

- 锅的表面温度比不盖盖子时高10~20℃。
- 烧烤料理及焖烤料理的完成时间将缩短。
- 火锅料理的水或高汤(汤)会快速沸腾。
- 不要在空烧状态下盖上盖子。
(锅温度上升过高，会损坏防粘涂层。)
- 请正确地将盖子盖在锅的盖沿上。
(否则，会导致烫伤、本体故障、变形)



打开盖子时...

- 烹调过程中，盖子和盖子提把会变烫。
- 取盖子时请使用隔热手套等。
- 附在盖子背面的水滴可能会滴落。
- 锅与盖子间会冒出蒸气。
此外，可能会出现油飞溅的情况。

请注意不要烫伤。

- 请使用热水作为烹调煎饺时的蒸制用水。(否则，会引起锅变形、故障)
- 向锅中的油中加入烹调食材等时，其中的水分会引起溅油。
- 使用中、使用后可能会发出“嘎吱”的响声。
- 初次使用时，可能会冒烟或有异味，并非异常。
- 烹调中，加热显示灯会忽亮忽灭，这是正在进行火力调节，并非故障。

关于无水烹调

本产品可进行无水烹调。

在低水分烹调时，盖上盖子会使锅的气密性提高，盖子内侧的形状能有效还原食材释放出的水分。

进行无水烹调时... 请参考本公司网站食谱。

通过下面的二维码或网址可以阅览本公司网站食谱。
还可以确认烹调所使用锅的种类。

- 并不是在完全无水分的状态下烹调。
- 对于水分量少的食材，请加入水分。
(接近空烧的状态，会引起锅变形、故障)
- 冒出蒸气后，请务必将火力调节旋钮调节至“保温”刻度。
(否则，会造成残留在锅与盖子间的烫水飞溅)

烹调方法介绍

请参考本公司网站食谱。

象印中国官方网站

<https://zojirushi-china.com>



手机扫一扫进入
象印中国官方网站
可查看【象印食谱】

使用方法 续

关于安全构造 基于安全考虑，在以下情况下将会自动切断电源。
(加热组件不会通电。)

未安装锅时 **未正确安装时**

- 旋转火力调节旋钮后，蜂鸣器（“哔哔”×2次）将会持续鸣响，加热显示灯闪烁来提醒。若在该状态下未进行处理，约5分钟后蜂鸣器（“哔—”×5次）鸣响，将会自动切断电源。
(在5分钟内正确安装锅后，将会开始通电。)

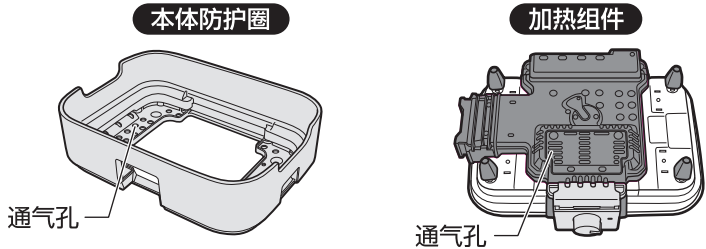
无操作状态持续约120分钟时

- 蜂鸣器（“哔—”×5次）鸣响，将会自动切断电源。

▶ 若要在电源自动关闭后再次烹调，请先将火力调节旋钮转回到“关”，然后再根据料理调至适宜刻度（“保温”～“高”）。

关于使用

- 除火锅料理、烧烤料理、焖烤料理、以及本公司网站食谱以外，不要用于其他用途。
- 不要使用其他的锅。
- 请小心使用。
(造成故障或损坏的原因)
- 请勿放在火源（煤气台等）或电炉、IH（电磁）炊具、IH（电磁）灶台上。
(否则，会引起火灾、故障)
- 不要在加热组件脏污状态下使用。
(会引起故障、变形)
- 不要在报纸等会遮挡本体底面（本体防护圈、加热组件）的通气孔的物体上使用。
另外，不要在地毯、坐垫、榻榻米、塑料布、玻璃桌子等不耐热的地方使用。
(否则，会造成火灾、地板烧焦、破损、本体变形等)



- 使用煮锅、鸳鸯锅（另售配件）时，请注意不要触摸锅子边缘处。
(会引起烫伤)
- 请小心使用加热组件，不要发生碰撞、掉落、撞击等。
(会引起故障、破损)

关于另售配件 关于购买另售配件

● 本产品提供以下另售配件。

另售配件名称	产品编号
鸳鸯锅	EJ-MAH02C
章鱼丸烤盘	EJ-MAH03C
蒸板	EJ-MAH04C

另售配件请从象印官方旗舰店购买。

象印官方旗舰店
<https://zojirushi.tmall.com>



手机扫一扫进入
象印官方旗舰店
可购买【另售配件】

关于另售配件 另售配件的使用方法

(鸳鸯锅、章鱼丸烤盘、蒸板是另售配件)

1 准备

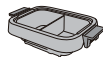
与P.6使用方法的步骤1相同。

2 连接插头

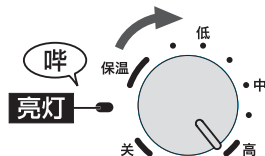
与P.6使用方法的步骤2相同。

3 烹调

鸳鸯锅



- 不需要预热。
- 请勿使用鸳鸯锅来制作烧烤料理。
- 使用鸳鸯锅烹饪时，请务必在两边都加入高汤。仅用单侧烹调会造成空烧，导致防粘涂层受损。



① 加入水或高汤（汤）等，盖上盖子

② 旋转火力调节旋钮至“高”刻度

（蜂鸣器鸣响，加热显示灯亮灯，开始加热。）

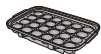
③ 沸腾后（鸳鸯锅和盖子之间冒出蒸气后）加入食材，一边调节旋钮一边烹调，根据您的喜好来完成料理

- 加入过多食材、水或高汤（汤）时，可能会溢出来。

■ 料理的参考刻度

火力刻度	料理名称
保温 ↔ 高	麻辣 & 三鲜 鸳鸯锅

章鱼丸烤盘



① 旋转火力调节旋钮，根据料理调至适宜刻度（“低”～“高”），打开电源进行预热

（蜂鸣器鸣响，加热显示灯亮灯，开始预热。）

参考预热时间 约4分钟

- 不要盖着盖子预热。

（烤盘温度上升过高，会损坏防粘涂层。）

② 等显示灯灭灯后再开始烹调

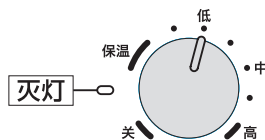
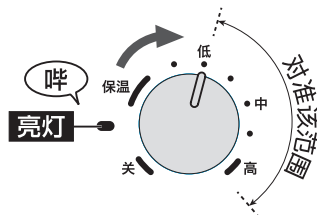
（加热显示灯熄灭。）

- 预热完成后请马上开始烹调，不要长时间空烧。

■ 料理的参考刻度

火力刻度	料理名称
高	章鱼小丸子 等
保温	料理的保温

- 烹调物的成品状态根据其大小、室温以及电压等因素而有所不同。请根据情况来调节。



蒸板



蒸板与煮锅配套使用。

- 水位线位于蒸板放置部的下方。请勿将水（热水）加至水位线以上。若加水（热水）过多，可能会导致烹调效果不良。

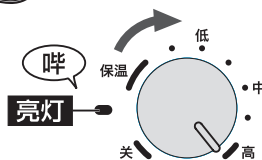
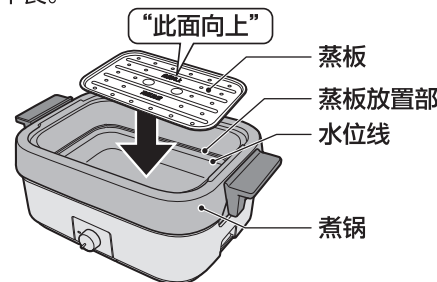
① 根据烹调时间在煮锅中加入水或热水（约1300mL）

② 在蒸板放置部上放置蒸板

- 放置时请务必确保“此面向上”朝上。

③ 把烹调物放置蒸板上，并盖上盖子

④ 旋转火力调节旋钮至“高”刻度，开始烹调（蜂鸣器鸣响，加热显示灯亮灯，开始加热。）



水量	约1300mL
烹调时间	最长约40分钟

■ 料理名称

料理名称
茶碗蒸
五谷丰登 等

- “烹调时间”为设定到“高”，沸腾后的时间。

- 蒸制料理时，煮锅和盖子之间容易积聚水滴。如果担心飞溅，请打开盖子并擦除盖子内侧的水滴。
- 烹调中打开盖子时，请小心蒸气。（否则，会有造成烫伤的危险）
- 取出蒸板时，请务必待冷却后取出。

- 使用容器时，请使用高6cm以下的容器。

- 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。

4 使用后

与P.8使用方法的步骤4相同。

清理和保养

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。

锅、烤盘以外的清理，请待产品充分冷却后再进行。

- 绝对不要清洗加热组件及电源线。（否则，会造成故障）
- 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）
- 请勿使用洗碗烘干机、餐具烘干机。（会导致伤痕、变形、变色）
- 清洗本体防护圈时务必拆下加热组件。（否则，会造成故障）
- 不要让污垢残留在锅、烤盘上放置不管或者在该状态下直接使用。附着物会变得难以清理，可能会造成焦糊。（会引起故障、火灾）
- 使用了酸（醋）和盐分（调味汁、酱油、盐）等后，请务必清洗干净。（否则，会造成防粘涂层腐蚀）
- 盖子的污垢请务必清理干净。（会导致变色）

煮锅 煎锅

另售配件

鸳鸯锅 章鱼丸烤盘 蒸板

- ① 趁锅、烤盘温热时，用柔软的纸或布擦去污垢（由于有烫伤的可能，请使用筷子等操作。）
- ② 将锅或烤盘由本体取下，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

沾附顽固污垢或待锅、烤盘冷却后再进行…

- ① 向锅、烤盘内加入热水（能盖满全体表面即可）后通电，沸腾后使用树脂铲子等尖端柔软的器具刮去污垢
- ② 待锅、烤盘冷却后，从本体上将其取下并将水倒净，然后用沾上厨房用中性洗涤剂的海绵块等清洗
- ③ 用水冲洗后，再用柔软的干布擦干水分

- 不要将滚烫状态下的锅、烤盘放入水等液体中快速冷却。（会引起锅、烤盘变形、故障）

盖子 本体防护圈

- ① 用沾上稀释后的厨房用中性洗涤剂的海绵块等进行清洗
- ② 用水冲洗后，再用柔软的干布擦干水分

污垢牢牢粘住时…

请稍微放入温水中浸泡后，按照①②的步骤清理。

隔热板

- ① 用沾上厨房用中性洗涤剂的布擦去污垢
- ② 用浸水之后彻底拧干的布擦拭
- ③ 最后用柔软的干布擦拭

隔热板以外（加热器、锅/烤盘感应器、温度感应器等）

用柔软的干布擦拭

加热组件不要水洗（不要整体一起洗）。
（内部会进水，会引起触电、故障）

此外，不要用金属丝清洁球等来清理。（会导致生锈、变色）
表面生锈或变色后，不能充分发挥隔热效果，会引起本体防护圈变形、桌子等主体放置面板温度上升。

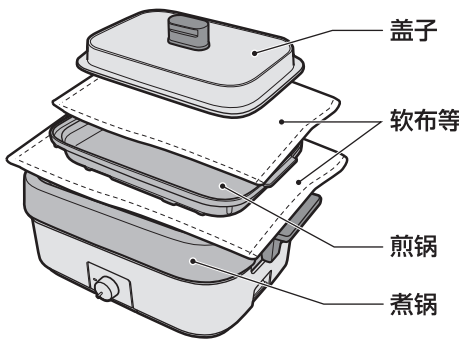
电源线

用柔软的干布擦拭

收纳注意事项

将煮锅、煎锅重叠起来收纳时，请在中间夹上软布等。（否则，锅表面可能会出现伤痕。）

- 搬移时，请注意盖子、煮锅、煎锅不要掉落。



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
沸腾前需要一定时间	盖上盖子了吗？	盖上盖子后，将会快速沸腾。
	一次性加入了大量食材吗？	请少量依次加入食材。
锅不热 (不通电)	插头是否确实连接？	请完全插入插头。
	正确安装了锅吗？	请正确安装锅。（→P.6）
烹调物很难煮(烤)熟	充分预热了吗？	请充分预热后再开始烹调。 （→P.7、12）
料理严重焦糊	锅沾附污垢？	请进行清理。（→P.14）
	在使用“高”等烹调后降低温度（“低”等）继续烹调时，请在锅冷却后开始烹调。	
烹调过程中自动切断电源	为了防止忘记断电，约120分钟无操作后，蜂鸣器（“哔—”×5次）鸣响，将会自动切断电源。再次烹调时，请将火力调节旋钮调回“关”，然后根据料理调至适宜刻度。	
电源线发热	烹调中，有时电源线可能会发热，并非异常。	
烹调过程中加热显示灯忽亮忽灭	这是在火力调节，并非故障。	

出现下列问题

●在以下情况下，请将火力调节旋钮调回“关”后进行处置。

蜂鸣器（“哔哔”×2次）持续鸣响，加热显示灯闪烁	安全构造在运行。正确安装了锅吗？	请正确安装锅。 （→P.6）
蜂鸣器（“哔—”×5次）鸣响，自动切断电源	是否在未安装锅状态下放置了5分钟以上？	请正确安装锅。 （→P.6）
	是否无操作状态持续了约120分钟？	再次烹调时，请将火力调节旋钮调回“关”，然后根据料理调至适宜刻度。
蜂鸣器（“哔哔哔…”）持续鸣响，加热显示灯闪烁	发生故障。 请将电源插头拔出插座，联系本公司的客服窗口进行修理。	

规格

型 号	EJ-MAH20C
额定电压/额定频率	220V～ /50Hz
额 定 输 入 功 率	1100W
电 源 线 长 度	2.5m
外形尺寸（约cm）	使用煮锅时：宽43×深26×高22.5 使用煎锅时：宽34×深25.5×高16.5
重 量	约5.5kg
颜 色	米白色（WA） / 浅绿色（GL）

- 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。

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
煮锅	EJ-MAH01C
煎锅	BG836005G-01

●食品接触材料一览

食品接触用				
部位名		材料名	执行标准	使用注意事项
盖子	锅盖螺丝、 螺丝垫片	不锈钢 (06Cr19Ni10)	GB4806.9-2023	使用时禁止破坏 表面涂层 使用温度不得高 于 250℃
	基 材	铝合金 (YL113)	GB4806.9-2023	
	涂 层	聚四氟乙烯	GB4806.10-2016	
	复合材料由外层到直接接触食品层的顺序为: 基材 / 涂层		GB4806.13-2023	
煎锅	基 材	铝合金 (YL113)	GB4806.9-2023	使用时禁止破坏 表面涂层 使用温度不得高 于 250℃
	涂 层	聚四氟乙烯	GB4806.10-2016	
	复合材料由外层到直接接触食品层的顺序为: 基材 / 涂层		GB4806.13-2023	
煮锅	基 材	铝合金 (YL113)	GB4806.9-2023	使用时禁止破坏 表面涂层 使用温度不得高 于 250℃
	涂 层	1,1,1,2,2,3,3-七氟-3-[(三氟 乙烯基)氧] 丙烷与四氟乙烯的聚合物	GB4806.10-2016	
	复合材料由外层到直接接触食品层的顺序为: 基材 / 涂层		GB4806.13-2023	

另售配件

鸳鸯锅	基 材	铝合金 (YL113)	GB4806.9-2023	使用时禁止破坏 表面涂层 使用温度不得高 于 250℃
	涂 层	1,1,1,2,2,3,3-七氟-3-[(三氟 乙烯基)氧] 丙烷与四氟乙烯的聚合物	GB4806.10-2016	
	复合材料由外层到直接接触食品层的顺序为: 基材 / 涂层		GB4806.13-2023	
章鱼丸 烤盘	基 材	铝合金 (YL113)	GB4806.9-2023	使用时禁止破坏 表面涂层 使用温度不得高 于 250℃
	涂 层	聚四氟乙烯	GB4806.10-2016	
	复合材料由外层到直接接触食品层的顺序为: 基材 / 涂层		GB4806.13-2023	
蒸板	基 材	不锈钢 (06Cr19Ni10)	GB4806.9-2023	——

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 (含另售配件)	○	○	○	○	○	○

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“×”的所有部件因全球技术发展水平限制而无法实现有害物质的替代。