



美的电烤箱

操作指引

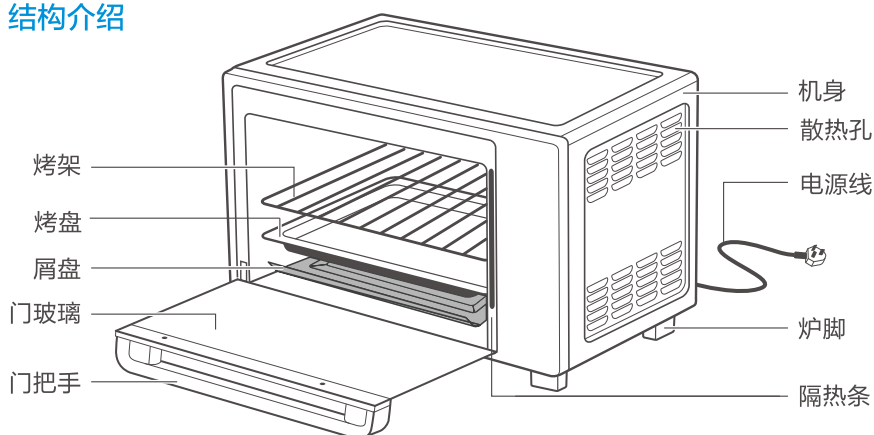


微信扫一扫，美的服务到

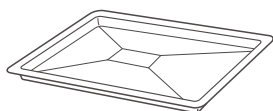
使用前请仔细阅读使用说明书，并妥善保管

产品介绍

结构介绍

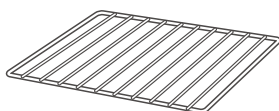


附件说明



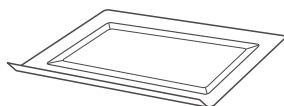
烤盘

烧烤时用来放油脂类食物
或接食物油脂
建议:使用时加铺锡纸



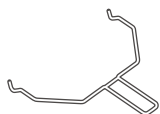
烤架

用于烤面包片或制作其他菜肴
以及承载金属容器



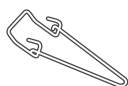
屑盘

用来接烤食物时的残渣
请放置在发热管下面使用



取物支架

用来取放旋转烤叉



取物夹

用来取烤盘和烤架



旋转烤叉

用来烤制整鸡、大块肉类



注意

因产品不断更新, 如实物与图片不符请以实物为准。

产品介绍


功能键介绍

显示屏


显示相应指令


功能选择按键

选择烹饪功能

 烤肉 (1烤鸡翅、2烤排骨、3烤五花肉)

 果蔬 (4烤红薯、5烤土豆、6烤板栗)

 面包 (7绣球面包、8水果披萨、9草莓软面包)

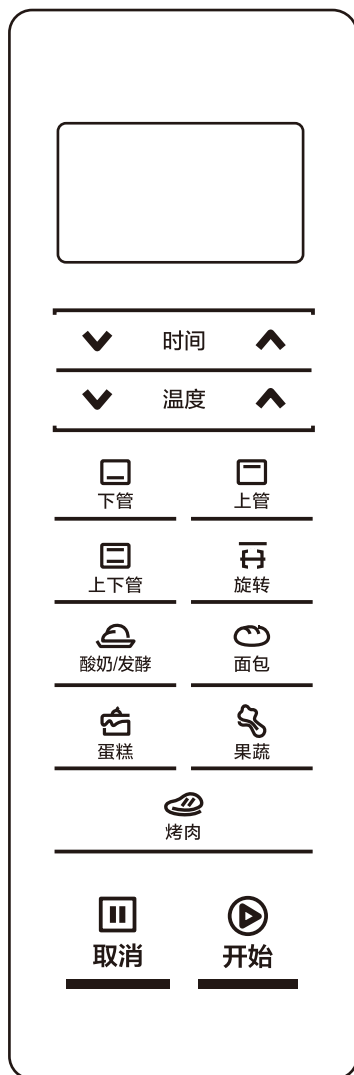
 蛋糕 (10戚风蛋糕、11纸杯蛋糕、12玛格丽特饼干)

注:重复按“烤肉”、“果蔬”、“面包”和“蛋糕”键,同一菜单类别上循环显示3个小菜单
详见P5~P10

童锁功能

加锁:初始状态时,长按住取消键3秒,长“嘀”一声后即进入童锁状态,显示童锁图标,工作状态不可以上锁。

解锁:在锁定状态,长按住取消键3秒,长“嘀”一声后即可解锁,返回初始状态。



注意

- 1.发热管上涂有一层防受盐蚀保护膜,初次使用可能会有异味或油烟,这是正常现象。
- 2.为保证按键有效,操作时请尽量按在按键中间位置。

使用说明

使用流程

- 1 插入电源** 220V交流电，注意摆放位置要与周围墙体或家具保持至少15cm哦
- 2 预热（可选）** 依据食谱按需选择预热温度及时间，预热能让食物更加入味可口
- 3 放入食材** 将食物放在烤盘或烤架上根据食物高度选择烧烤位
- 4 选择功能** 下管/上管/上下管/旋转烧烤/酸奶/发酵/烤肉/面包/果蔬/蛋糕
- 5 调节温度** 依据食物属性及个人喜好按温度【∧|∨】键设置
- 6 设定时间** 依据食物属性及个人喜好按时间【∧|∨】键设置，设定完成就可以按开始键开始烹饪啦
- 7 烹饪完成取出食物拔掉电源** 使用取物夹或者隔热手套取出烤盘或烤架以及食物，注意防烫哦

亲，这台烤箱支持上下管独立控温功能哦

具体操作如下：

在初始状态下，连续按两次上下管键即进入上下管独立控温功能。此时处于上管温度设定状态，设定好上管温度后，再按一次上下管键进入下管温度设定状态，设定完成后，再设定好需要的烹饪时间就可以开始烹饪啦。

关于发热管（烤箱使用知识）

发热管工作时忽红忽暗，这是正常现象。因为美的烤箱采用智能温度感应器，利用间歇式的加热原理，保持温场稳定性，使温度保持在您设定的温度范围。另外，不同的发热管因功率、热处理、工艺方式、地区实际电压等方面不同，发热时间和发热程度会存在差异。



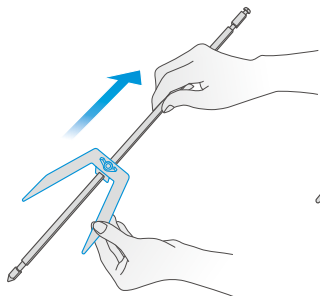
注意

- 1.使用下管/上管/上下管/旋转烧烤功能时，预热可根据自己需要设置，自动菜单有内置的预热设置（包含无预热），且不能更改，预设温度达到后会蜂鸣提醒放入食物，具体请见自动菜单说明。
- 2.选择上下管独立控温功能时，必须将上、下管温度都设定完成才能开始工作，下管温度设置的初始值为上管温度的设定值，上下管温度设定差值不能超过30摄氏度。
- 3.选择酸奶/发酵功能时，可以更改时间，但温度不能更改。

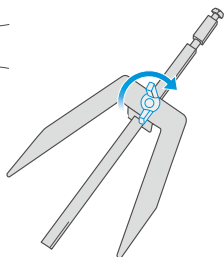
使用说明

旋转烤叉的安装及使用

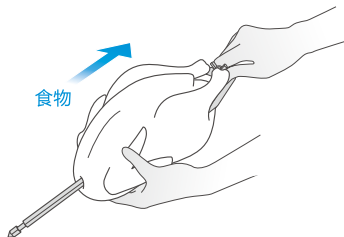
1 将烤叉穿入烤轴



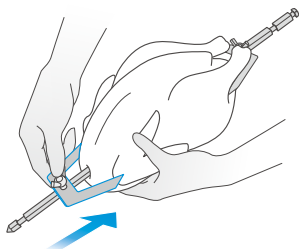
2 在合适位置旋转螺丝将烤叉固定



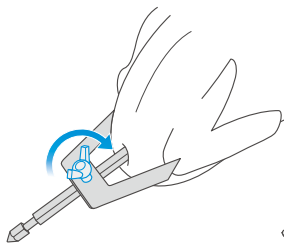
3 将烤叉穿过食物并用烤叉固定一边



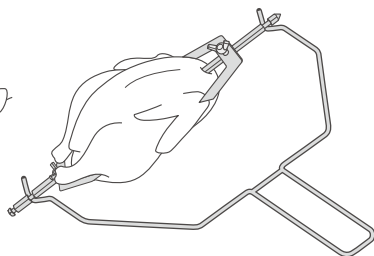
4 将另一个烤叉穿入烤轴，压紧食物



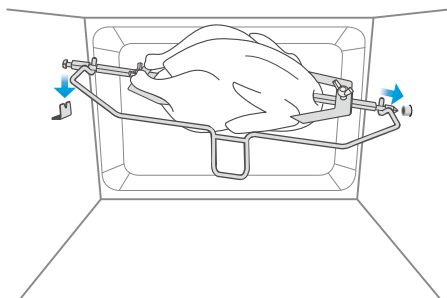
5 旋转螺丝将另一个烤叉固定



6 使用取物支架将穿好的食物放入烤箱



7 先将烤轴尖头一端插入腔体右侧孔位，再将方头一端搭载腔体左侧凹槽内



自动菜单（烤肉）

蜜汁烤鸡翅



原料

鸡翅中	20个	黑胡椒	2g
酱油	20mL	红酒	30mL
盐	8g	蜂蜜	20g
大蒜粉	2g	清水	20g

操作方式

- 1 准备食材，鸡翅洗净，用厨房纸吸去水分，用酱油、盐、大蒜粉、黑胡椒、红酒拌匀，腌制3-4小时。
- 2 腌制好的鸡翅平放在垫有烘焙纸或锡箔纸的烤盘里。
- 3 按烤肉键选择烤鸡翅自动菜单（屏幕显示1），按开始键预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，按开始键开始烹饪。
- 4 15分钟后取出鸡翅刷一次蜂蜜水，再放入烤箱烤至烹调结束。
- 5 取出装盘待凉即可食用。

烤排骨



原料

猪排骨	500g	红糖	15g
海鲜酱	20g	姜	2片
蚝油	15g	大蒜	2瓣

操作方式

- 1 准备食材，排骨洗净切段成3-4厘米长，放冷水里浸泡3小时，每小时换水。
- 2 将姜切片瓣蒜切沫，并将所有腌料用100g清水调成腌料酱，将腌料倒入去过血水的排骨里，混合均匀，盖上保鲜膜放入冰箱腌制4小时（过夜更入味）。
- 3 按烤肉键选择烤排骨自动菜单（屏幕显示2），按开始键预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将腌制好的排骨放在铺上烘焙纸的烤盘里，放入烤箱第三层，按开始键烹饪15分钟左右。
- 4 取出装盘待凉即可食用。



注意

1. 选择具体自动菜单后可按时间调节键修改烹饪时间，但温度不可修改。
2. 对于有预热的菜单，选择菜单后按开始键开始预热，预热完成蜂鸣5声提醒，放入食物后需按“开始”键才可继续烹饪。若蜂鸣后5分钟内无其他操作，烤箱自动进入待机状态。
3. 因食材差异，烘烤过程请注意观察，烹调效果以食物为准。

自动菜单（烤肉/果蔬）

烤五花肉



原料

五花肉 400g 韩式烤肉酱 适量

操作方式

- 1 准备食材，五花肉洗净，去皮，切薄片。
- 2 将姜加入适量的烤肉酱，腌制 30 分钟，在烤盘里垫上一张烘焙纸或锡箔纸，将腌好的肉铺在烤盘里。
- 3 按烤肉键选择烤五花肉自动菜单（屏幕显示 3），按开始键预热，预热完成蜂鸣 5 声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，按开始键烹饪 15 分钟左右。
- 4 取出装盘待凉即可食用。

烤红薯



原料

红薯 250g左右2个

操作方式

- 1 将红薯洗净，擦干水分，用牙签在表面扎孔排气。
- 2 按果蔬键选择烤红薯自动菜单（屏幕显示 4），将红薯放在烤架上，放入烤箱第三层，按开始键烹饪 50 分钟左右，用牙签插进去没什么阻力就可以出炉啦。
- 3 取出稍凉即可食用。

自动菜单（果蔬）

烤土豆



原料

土豆 220g左右4个

操作方式

- 1 将土豆洗净，擦干水分，用牙签在表面扎孔排气。
- 2 按果蔬键选择烤土豆自动菜单（屏幕显示5），将土豆放在烤架上，放入烤箱第三层，按开始键烹饪50分钟左右，用牙签插进去没什么阻力就可以出炉啦。
- 3 取出稍凉切块装盘口味更佳。

烤板栗



原料

板栗 300g
植物油 适量

操作方式

- 1 准备食材，首先把板栗洗干净并沥干水分，接着在每个板栗上面用刀切十字，将表皮切穿。
- 2 然后往板栗里倒入适量植物油，搅拌均匀使每粒板栗表面都裹上一层植物油，接着把板栗倒入铺有烘焙纸的烤盘。
- 3 按果蔬键选择烤板栗自动菜单（屏幕显示6），按开始键预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，按开始键烹饪15分钟左右就可以出炉啦。
- 4 取出稍凉即可食用。

自动菜单（面包）

绣球面包



原料

高筋面粉	240g	盐	3g
牛奶	80ml	酵母粉	3g
黄油	20g	鸡蛋	50g
细砂糖	15g		

操作方式

- 1 将所有原料全部混合，放入面包机，启动和面功能揉面。
- 2 揉成可拉膜状态，然后将面团放入烤箱，启动发酵功能进行基础发酵约60分钟，发酵至两倍大。
- 3 将面团分成16等分，滚圆，盖上保鲜膜醒发10分钟。
- 4 取四根搓成10厘米左右的长条，横竖各放两根，相互同一个方向折叠，最后背部捏合在一起，收口朝下，放入烤盘。
- 5 放入烤箱，启动发酵功能进行二次发酵，大约30分钟左右，面团发酵至1.5倍大，表面涂上蛋液。
- 6 按面包键选择绣球面包自动菜单（屏幕显示7），按开始键开始预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，按开始键烤14分钟左右就可以出炉了。
- 7 取出稍凉即可食用。

水果披萨



原料

普通面粉	300g	盐	5g
细砂糖	18g	水	150g
酵母	6g	芒果丁	60g
黄油	15g	红龙果丁	60g
玉米粒	少许	草莓丁	60g
番茄酱	4大勺	马苏里拉芝士	100g

操作方式

- 1 将披萨面饼的所有材料混合、揉成光滑的面团，发酵至2倍大，将水果去皮，切小块。
- 2 把发酵后的面团挤出空气，分成2份；用手掌拍扁，用擀面杖把面团擀成约8寸大小中间薄边缘厚的面饼；然后用叉子在上面叉一些小孔，防止烘焙的时候饼底鼓起来。
- 3 烤盘上铺上烤箱纸，把面饼铺在烤盘上，在面饼表面刷一层番茄酱（饼外圈大约1厘米不需要涂酱）再次铺上准备好的水果丁，铺放平整后，撒上芝士。
- 4 按面包键选择水果披萨自动菜单（屏幕显示8），按开始键预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将制作好的披萨放进烤箱第三层，烤14分钟左右，烤到芝士融化，表面金黄色就可出炉了。
- 5 取出稍凉即食。

自动菜单（面包/蛋糕）

草莓软面包



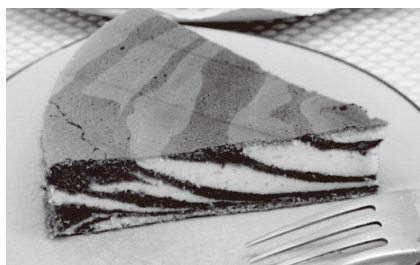
原料

高筋面粉	240g	全蛋	40g
细砂糖	30g	水	110g
盐	2g	无盐黄油	15g
酵母粉	2g	草莓酱	200g

操作方式

- 1 将除无盐黄油和草莓酱以外的材料全部混合，先搅拌成光滑的面团。
- 2 加入无盐黄油（软化的），搅拌成可拉出稍具透明薄膜状的面团将面团放入干燥的容器，盖上保鲜膜，进行基础发酵约 60 分钟，到两倍大。
- 3 将面团分成 2 等分，滚圆后盖上保鲜膜，松弛约 10 分钟，将面团分别擀成约 16 厘米的圆饼形（面团底部粘上面粉），均匀地铺上一层草莓酱，盖上另一面片，并将边缘黏贴紧。
- 4 套在 8 寸慕斯框内，进行最后发酵约 25 分钟（发酵至模具 9 分满）。
- 5 按面包键选择草莓软面包自动菜单（屏幕显示 9），按开始键预热，预热完成蜂鸣 5 声提醒，将面团放入烤箱，按开始键烤 22 分钟左右即可（在烤模上面盖上耐高温铁板或烤盘）。
- 6 取出稍凉即可食用。

斑马纹戚风蛋糕



原料

低筋面粉	100g	细砂糖	110g
鸡蛋	4个	玉米油	60g
牛奶	60g	可可粉	5g

操作方式

- 1 准备食材，可可粉加水混合均匀备用，蛋清、蛋黄分离备用。
- 2 用打蛋器将蛋白打发至粗泡，然后分三次加入细砂糖，打发至尖角状。
- 3 蛋黄搅匀后加入牛奶和玉米油，搅拌均匀，筛入面粉，搅拌均匀。
- 4 取三分之一蛋白加入到蛋黄糊中，翻拌均匀，再取三分之一加入，翻拌均匀；倒入剩余的蛋白中，翻拌均匀，取一半蛋糕糊，加入准备好的可可粉糊，翻拌均匀。
- 5 一勺原糊一勺可可糊，依次交错，并轻轻震出大气泡，按蛋糕键选择戚风蛋糕自动菜单（屏幕显示 10），按开始键预热，预热完成蜂鸣 5 声提醒，把模具放在烤架上，放入烤箱第二层，按开始键进行烘烤，直到竹签插入拔出表面没有粘黏即可。
- 6 取出倒扣在烤架上放凉后再脱模，稍凉即可食用。

自动菜单（蛋糕）

纸杯蛋糕



原料

黄油	170g	细砂糖	170g
鸡蛋	3个	低筋面粉	225g
泡打粉	7g	淡奶油	150g
巧克力粉	少许		

操作方式

- 1 准备好原料，把黄油和白砂糖放入搅拌盆里，中高速搅打，颜色呈灰白色（黄油置于室温下令其自然融化）。
- 2 鸡蛋逐个打好，倒入搅拌均匀，再将筛过面粉、泡打粉倒入，搅拌均匀。
- 3 将蛋糕浆转移到裱花袋里，然后挤入小蛋糕模里（每个小蛋糕模中挤入28g左右蛋糕浆），待烤。
- 4 按蛋糕键选择纸杯蛋糕自动菜单（屏幕显示11），按开始键预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将准备好的小蛋糕放入烤盘，再放入烤箱第三层烤13分钟左右，表面金黄色，取出放凉。
- 5 在凉蛋糕的时间，打发淡奶油，将打发好的蛋奶油装入装有裱花嘴的裱花袋里，并挤在放凉的小蛋糕上，挤出花型，在挤好的小蛋糕上筛上一层巧克力粉，即可食用。

玛格丽特饼干



原料

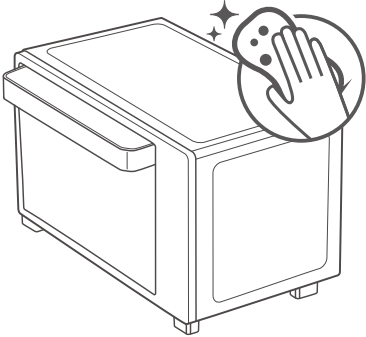
玉米淀粉	30g	牛奶	40ml
面粉	170g	黄油	60g
糖粉	60g	熟蛋黄	1个

操作方式

- 1 黄油室温软化，加入糖粉，用电动打蛋器打发，加入熟蛋黄，用刮刀捣碎继续搅拌均匀。
- 2 加入牛奶搅拌均匀后筛入面粉和玉米淀粉，用刮刀或手混合均匀，把面团装入保鲜袋，放入冰箱冷藏1小时（口感更佳）。
- 3 分成15g左右的面团，揉圆，放在铺有烘焙纸的烤盘上，用大拇指将其压出花型。
- 4 按蛋糕键选择玛格丽特饼干自动菜单（屏幕显示12），按开始键预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，按开始键烘焙20分钟左右（中途可以调换烤盘的方向让饼干上色更加均匀）。
- 5 取出稍凉即可食用。

使用说明

清洁保养



1. 清洁前，先拔掉插头并等待电烤箱完全冷却后再进行。
2. 用中性清洁剂清洗包括烤架和烤盘在内的所有附件，用柔软湿布擦拭电烤箱内部。



注意

1. 不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷和带腐蚀性清洁用品，以免损伤烤盘烤架。
2. 严禁将电烤箱浸入水或别的液体中。
3. 请不要随意擦拭发热管，金属发热管如长时间不使用，请用少量食用油轻轻擦拭发热管表面后使用。

产品规格

执行标准号：GB4706.1-2005；GB4706.14-2008

型号	T4-L326F	容 积	32 L
外形尺寸	502mm × 380mm × 325mm	净 重	7.7 kg
额定电压/频率	220V~50Hz	额定功率	1500W



注意

1. 产品尺寸的顺序是 长×宽×高，为约数，具体尺寸请参照实物。
2. 外型尺寸：宽度值含门拉手（若有拉手）、后板支架的长度、高度值含炉脚。
3. 由于我们的产品在不断改进，因此技术参数如有变更，恕不另行通知。

TEL 400-8899-315

广东美的厨房电器制造有限公司
地址：佛山市顺德区北滘镇永安路6号
邮编：528311
网址：www.midea.com
物料编码：16171000001782