

安全警示

提示 避免对您和他人造成伤害和财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。不遵守安全警告而错误使用可能导致事故发生。

注意 本产品未考虑以下情况：
• 无人照看的幼儿和残疾人对器具的使用
• 幼儿玩耍器具的情况

表示【禁止】的内容

- 请勿使用本产品进行煮水。
- 请勿向产品底部的孔洞插入大头针、铁丝或其他物品，以免触电、受伤。
- 请勿用湿手插、拔插头，以免触电、受伤。
- 电源线插头损伤，请勿使用，以免造成火灾、触电或短路。
- 请勿让幼儿单独操作使用，要放在婴幼儿不能接触的地方，以避免触电、烫伤等危险事故发生。
- 使用后，切断电源，请及时将内外污染物清理干净，但切勿将产品放入水中或用水清洗，以免破坏产品绝缘性能。
- 工作过程中，禁止移动或晃动产品。
- 请勿改造：除维修技术人员以外，其他人不得进行分解、维修，以免造成火灾、触电、受伤。
- 请勿用以下方式操作，以免造成电源线破损引起火灾、触电：电源线强行折弯、靠近高温、捆绑、承载重物等。
- 产品不要放在不平稳、潮湿或者靠近其它火源、热源的地方，否则会受到损坏或发生事故。
- 如需进行产品维护或更换零件，请到美的指定的专业维修网点。以免因维修不当或配件选用不当带来使用隐患。
- 不能在外接定时器或独立的遥控控制系统方式下运行。
- 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。
- 器具工作期间，某些表面会变暖从而导致温度很高。严禁用手触摸热盘及产品表面，以免烫伤。
- 器具某些表面在使用过程中会变暖，请勿触摸。

7

表示【强制】的内容

- 本产品仅限于室内使用。
- 要单独使用额定电流10A以上的带接地线插座，如果与其他电器合用，插座会发生异常而引起火灾等危险。
- 请勿用于除交流电220V以外的电压，以免造成火灾、触电。电源线破损请勿使用。
- 请勿私自拆装检修或带电拆下后盖，产品出现故障，必须送到指定的维修点维修。
- 插头需彻底插入插座，以免造成火灾、触电、短路。
- 电源线插头、插尾以及产品插座如有灰尘或水迹，请及时清理，以免造成火灾、触电或短路。

表示【警告】能造成人员伤亡的事项

- 放油过多溢出时，请及时擦拭，切忌让油污流入产品内部，以免影响产品的正常工作。

表示【注意】可能造成轻伤或财产损失的事项

- 在烹饪过程中，请勿用刀或金属器具在烤盘内切割食品。请勿用金属或粗糙之物刷洗拭擦产品烤盘，以免破坏不粘涂层。
- 产品不能作为商业用途使用，以免影响产品使用寿命。

表示【温馨提示】的内容

- 使用时因为内部温度变化，零部件收缩膨胀时发出“咔咔”声，属正常现象。
- 产品首次使用时，会蒸发出少量油烟，属正常现象。
- 产品正常工作海拔高度范围为0-2000米。
- 以保证得到专业优质的服务，请保管好说明书，不要丢弃。

8

环保清单

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
外盖组件	○	○	○	○	○	○
烤盘	○	○	○	○	○	○
铲子	○	○	○	○	○	○
加热组件	X	○	○	X	○	○
PCB组件	X	○	X	○	X	X
电源线组件	X	○	○	○	X	X

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。

X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的限量要求。

产品合格证	
检查结论:	合格
检查员号:	检验员A1
检查日期:	见生产批号
广东美的生活电器制造有限公司	

声明

本资料上所有内容均经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，可向本公司咨询。

注：产品若有技术改进，会编进新版手册中，恕不另行通知。产品外观、颜色如有改动，以实物为准。

产品执行标准：GB4706.1-2005 GB4706.14-2008

9

保修卡

相关信息(用户填写)	
用户姓名	发票号码
购买商店	购买日期
产品型号	产品编号
当地维修网点电话	
维修记录	
维修日期	
故障内容及处理情况	
维修单位	
维修人员签名	

维修电话：400-8899-315

在购买本公司产品时，请立即填写此保修卡
请妥善保管保修卡，消费者不必将其寄回本公司
维修时请携带保修卡及有效发票正本
广东美的生活电器制造有限公司
www.midea.com

服务承诺

产品如有故障，请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系。

本产品实行整机保修一年。(仅适用家庭使用的产品)
保修期的起始日期以产品发票日期为准。

凡属下列情况之一的，不属保修范围。

- 1.用户搬运、使用、保管、维护不当而损坏，或人为损坏；
- 2.经非本公司指定维修部维修，或用户自行拆装、维修；
- 3.产品附件(如饭勺、汤勺、接浆杯等)、印刷品(如说明书等)和赠品等损坏；
- 4.使用非我公司产品标配的赠品和配件，造成损坏；
- 5.发票所载型号与维修产品型号不符或被涂改；
- 6.非家庭使用(如经营、商用、公司集体)的产品；
- 7.超出保修期；
- 8.无有效发票；
- 9.因不可抗力造成损坏；

不属于保修范围的产品，将提供收费维修服务，本公司客户中心仍热情为您服务。



微信扫一扫，服务马上到

使用说明书

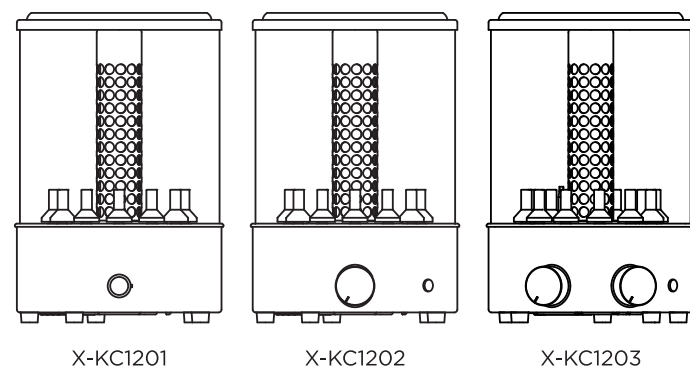
烧烤机(无油烟自动烤串机)

使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

产品简介

产品展示

注意 1.说明书图片仅供参考，具体以包装箱内实物为准。
2.因不同型号的产品外观和功能有所差异，请以实物为准，选择性阅读功能说明。



清洁保养

- 每次使用后请务必拔出电源线插头，断电后稍等几分钟，再用湿抹布擦拭，如果长期存放时应使用清洁剂进行清洗。
- 不得使用研磨性清洁产品或溶剂进行清洁。
- 用完后应倒掉本产品内的油，每次使用应换上干净的油。
- 切勿将本产品放入水中清洗，以免发生触电危险和功能故障。
- 收藏前应晾干各部件再放置安全、干燥处。

1

使用说明

快速入门 (注意：在操作过程中注意避免烫伤)

- 1 打开包装，将机器放在平坦、干净的耐热台面(台面耐热温度不低于50℃)。
- 2 拿起玻璃把底下的泡沫垫拿走，将集油盒安装到机台底座方孔内。
- 3 插上电源，打开电源开关，进行机器预热(大约2分钟)。
- 4 从机器上部将烤签尖端放入集油板上的旋转烤签插头尖坑。
- 5 开始烤制直至烤制完毕。
- 6 从机器上部取出烤制食物。
- 7 从机器下部拉出集油盒倒油。
- 8 反复重复第4步可以反复烤制食物。
- 9 关闭电源开关，等待机器降温到常温(约15分钟)。
- 10 拉出集油盒，取下玻璃，烤签插头可以拧下拆卸清洗，拆完烤签插头，取下集油板，清洗这些即可。

使用注意事项

- 1 电源插座必须是额定电流7.5A以上的有接地的三脚插座或排插。
- 2.本产品严禁不拆集油板/烤签插头情况下用水对整机直接清洗。
- 3.在下列动作必须拔掉电源，待冷却后，才能进行。
 - a 移动机器；
 - b 清洁机器；
 - c 机器故障。
- 4.烧烤过程中不要触碰旋转腔体表面，以防温度过高烫伤。
- 5.及时清理油盒，请不要将油污直接倒入下水道，特别是在冬天，以免油脂凝固堵塞管道。
- 6.本产品适用于任何长度不低于30厘米的圆烤签。
- 7.本产品烤制食物直径或宽度不要超过3厘米为宜，否则会影响烤干正常旋转。
- 8.本产品如遇故障，请勿自行拆卸修理，送至指定维修部处理。

2

食物烤制温度-时间对照表

食物类型	> 240 ℃
肉类	6分钟
玉米	12分钟
根茎类	12分钟
鱼类	6分钟

注意：
食品营养物质保持度随烤制温度上升而下降，有害物质随烤制温度上升而增加。

食谱



所需材料	所需材料
牛/羊肉、辣椒粉、孜然粉、椒盐粉、洋葱、生姜、红椒	料酒、鸡中翅、烤肉酱、芝麻、生抽、白糖、五香粉、辣椒粉
制作方法 1.肉洗干净，切成块状，根据个人喜好调味。道：辣椒粉、椒盐粉、烧烤酱、洋葱等，腌制2小时左右。 2.将调好的肉用竹签/铁杆串好，放进烧烤炉。 3.把温度调高，等待6分钟即可享受美味。(第一炉由于需要升温，时间会稍长)	制作方法 1.鸡翅洗干净沥干水分，放进保鲜袋。 2.调好酱料放进鸡翅中拌匀，密封好放进冰箱腌制3小时以内使其入味。 3.腌好的鸡翅加上芝麻用竹签串起来放进烧烤炉。 4.把温度调高，等待8分钟即可享受美味。(第一炉由于需要升温，时间会稍长)

3



所需材料	所需材料
鱿鱼须、食盐、香葱、孜然粉、花椒粉、辣椒油粉、生抽、醋	盐、料酒、葱片、生抽、五香粉、孜然粉、胡椒粉、姜片、蜂蜜
制作方法 1.把鱿鱼须洗干净。 2.把鱿鱼须和食盐、花生油、孜然粉、花椒粉、生抽、胡椒粉、醋放在一起拌匀，放进冰箱腌制2小时。 3.把腌制好的鱿鱼须拿出来，用竹签/铁杆串好放进烧烤炉。 4.把温度调高，等待7-10分钟即可享受美味。(第一炉由于需要升温，时间会稍长)	制作方法 1.刮掉鱼鳞，把鱼洗干净背上刮两刀，撒盐、姜粉、料酒、胡椒粉等。 2.将鱼腹内放入葱片和姜片用于去腥，等待40分钟，使其入味。 3.用生油、蜂蜜调成酱汁刷在鱼上。 4.把调好的鱼用竹签/铁杆串好放进烧烤炉。 5.把温度调高，等待8分钟即可享受美味。(第一炉由于需要升温，时间会稍长)



所需材料	所需材料
大虾、海鲜酱油、料酒、辣椒粉、橄榄油、柠檬汁、蒜头	一包豆腐、辣椒粉、蚝油、孜然粉、花生油、芝麻
制作方法 1.大虾剪去虾须和虾枪，去除泥肠，洗干净。 2.将所有材料和海鲜酱油混合搅拌均匀，淋在大虾上，腌制45分钟左右。 3.把腌制好的大虾用竹签/铁杆串好放进烧烤炉。 4.把温度调高，等待7-8分钟即可享受美味。(第一炉由于需要升温，时间会稍长)	制作方法 1.把豆腐解冻。 2.把解冻好的豆腐和辣椒粉、蚝油、孜然粉拌匀。 3.拌匀后用竹签/铁杆串好，放进烧烤炉。 4.把温度调高，等待5-7分钟即可享受美味。(第一炉由于需要升温，时间会稍长)

4



所需材料	所需材料
玉米、蒜蓉辣椒酱、黄油、香葱、香茅油、孜然粉	鱼丸/牛肉丸、椒盐粉、辣椒油、食用盐、辣椒粉
制作方法 1.玉米清洗干净，把一个玉米分成3段。 2.准备黄油一小块，蒜蓉辣椒适量，均匀的涂在玉米表面，根据个人口味，喜欢原味的可以不涂油。 3.将玉米用竹签/铁杆串好放进烧烤炉。 4.把温度调高，等待13分钟即可享受美味。(第一炉由于需要升温，时间会稍长)	制作方法 1.鱼丸/牛肉丸解冻、洗干净。 2.在鱼丸/牛肉丸割开小口，把椒盐粉、食用盐、辣椒粉倒进去腌制30分钟，使其入味。 3.用竹签/铁杆串好放进烧烤炉。 5.把温度调高，等待7分钟即可享受美味。(第一炉由于需要升温，时间会稍长)

服务指南

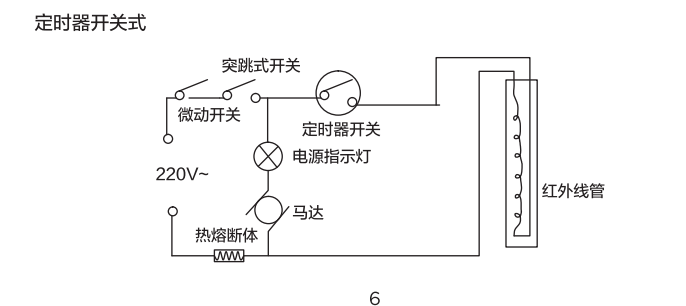
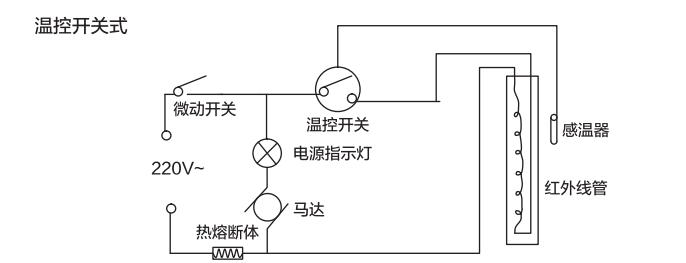
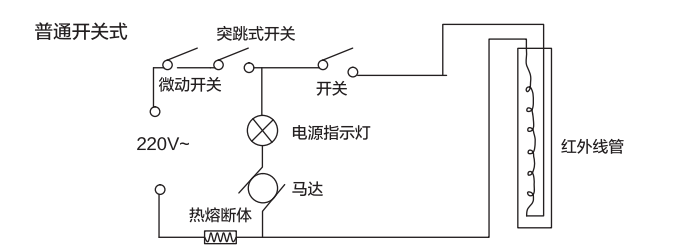
产品参数

型号	额定电压	额定频率	额定功率	容量
X-KC1201	220V	50Hz	1100W	12串
X-KC1202	220V	50Hz	1100W	12串
X-KC1203	220V	50Hz	1100W	12串

5

电路原理图

提示 线路如有变更，恕不另行通知。



6