

# 电烤箱

PT08A0



微信扫描二维码，获取电子说明书及菜谱

使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管



## 目录

### 安全警示

表示【禁止】的内容 .....	3
表示【强制】的内容 .....	3
表示【注意】可能造成 轻伤或者财产损失的事项 .....	3
摆放注意事项 .....	4

### 产品简介

部件名称 .....	5
附件名称 .....	5
控制面板 .....	6

### 使用说明

首次使用 .....	7
使用流程 .....	9
菜谱指引 .....	10

### 清洁保养

清洁说明 .....	11
------------	----

### 服务指南

产品参数 .....	12
中国RoHS .....	13
食谱接触材料信息表 .....	14
维修服务规定 .....	15

### 菜单食谱

烤彩椒鸡肉串 .....	17
鲜虾培根披萨 .....	18
蜜汁烤肋排 .....	19
新奥尔良烤翅 .....	20
培根金针菇卷 .....	21
香烤羊排 .....	22
日式盐烤秋刀鱼 .....	23
鸡蛋芝士烤吐司 .....	24
熔岩乳酪吐司 .....	25
蔓越莓曲奇 .....	27
葡式蛋挞 .....	28
日式炸虾天妇罗 .....	29
保修卡	




### 表示【禁止】的内容

- 本产品仅做家用，严禁将电烤箱做食物加热或解冻以外的其它用途。
- 本产品在使用时严禁小孩操作，同时应放置在小孩无法接触的地方。
- 严禁在电烤箱工作时，在其顶部上放置任何物品，以防造成火灾。
- 严禁将纸质或塑料等易燃物放置炉内，或在炉内储藏其它物品，可能会造成火灾。
- 严禁将密闭的容器放置在电烤箱内加热，可能会造成爆炸。
- 严禁拉拽电源线，在移动电烤箱前请先拔出电源线插头；严禁将电源线、插头及电烤箱浸入水中或其它液体中，以防触电。

### 表示【强制】的内容

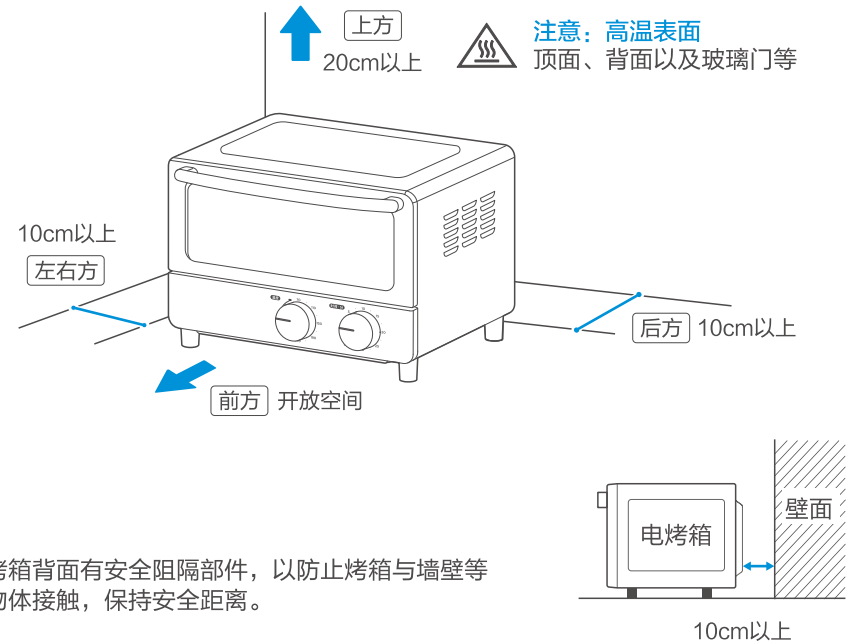
- 使用后或长期不使用电烤箱，请关闭电烤箱并拔掉电源插头。
- 本产品器具不能在外接定时器或独立遥控控制系统的方式下运行。（非智能产品要求）
- 使用本产品时，如果电路过载，可能导致电烤箱工作不正常，电烤箱应单独使用一条线路。
- 应正确使用厂家提供的配套附件，不要使用非厂家提供的附件，避免人为的操作而造成火灾或伤害。
- 在加热食物时，容器内应预留足够空间，以防液体沸腾溢泻。使用玻璃或金属容器时，请特别小心，以防造成危险或烫伤。
- 移动或清洁电烤箱时，应先拔掉电源线插头，等电烤箱冷却后再进行；请定期清洁电烤箱，以防残留的油脂着火。
- 如果电源线或本产品有损坏时为避免漏电危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员维修或更换，不可私自更换电源线或拆卸，以防电击。

### 表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

- **注意：高温表面** 。电烤箱在工作过程中或刚使用完成后，外表面温度较高，切勿触摸。
- 电烤箱在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。
- **警告：**在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”标识的表面在使用过程中会变烫。工作状态结束后的一段时间内，外表面的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动。

### 摆放注意事项

- 将电烤箱放置隔热的平面上使用，并在电烤箱周围至少保持10-15cm的距离。
- 应将电烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品。
- 为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。
- 严禁将电烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。

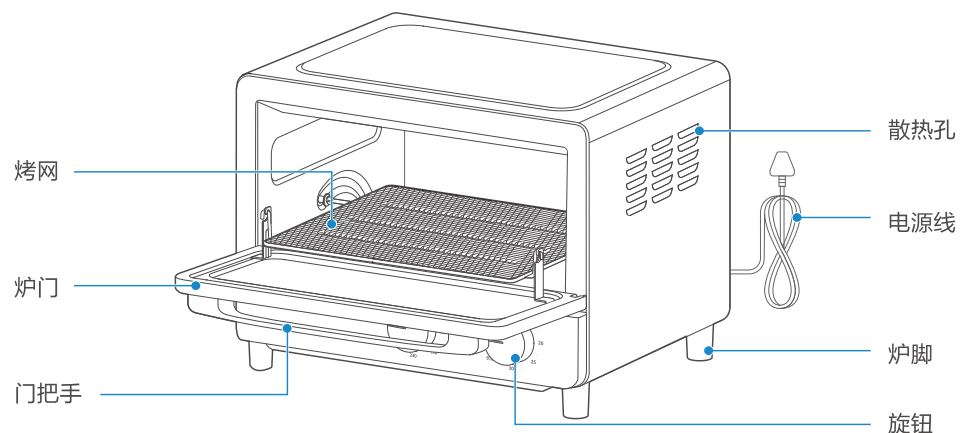


## 产品简介

### 结构说明

#### ⚠️ 备注

- 由于产品在不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准请参考图示中标记的安全距离摆放产品
- 请将屑盘放置在下发热管下方且勿当烤盘使用



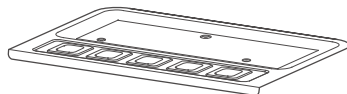
### 附件说明

#### ⚠️ 备注

因产品不断更新，如实物与图片不符请以实物为准。

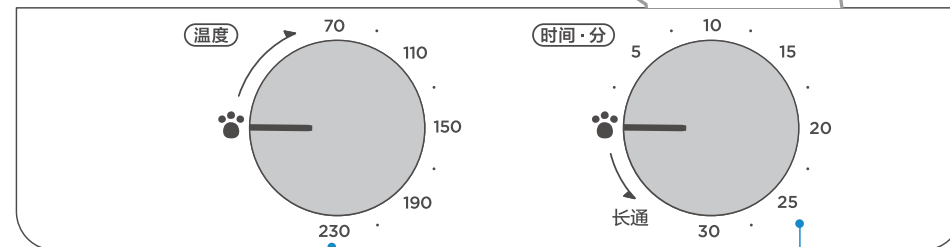


烤盘



屑盘

### 控制面板介绍



#### 温度调节旋钮

调节温度

烹饪时请勿旋至小于70°C范围，可调温度范围70°C~230°C。

#### 时间调节旋钮

调节烹饪时间

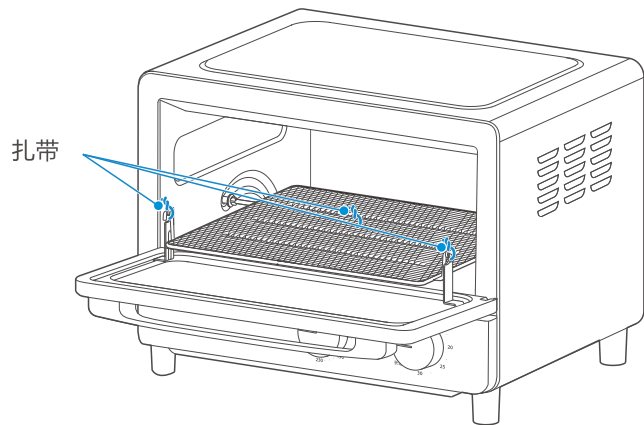
若定时小于10分钟，请将时间旋钮转至大于10分钟后，再将时间旋钮拧回想要的时间位置。

## 使用说明

### 首次使用

#### ⚠ 注意

发热管上涂有一层防腐蚀保护层，初次使用可能会有异味或油烟，属于正常现象



**拆除扎带：**请拆掉固定烤网的扎带（共3处）

**空烧提示：**首次使用需空烧15分钟，以去除发热管和腔体内的防腐蚀保护层。

**操作方法：**① 在断电状态下用湿布将烤箱内擦拭一遍。

② 将烤盘、烤网放入烤箱内，插上电源。

③ 温度调至最高档空烧15分钟。

**注：**空烧过程中会有异味或冒烟属于正常现象。

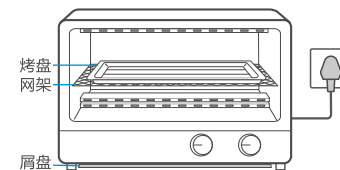
空烧结束：拔掉电源，完全打开烤箱门以便快速散热，待烤箱完全冷却之后取出烤盘便可正常使用。

首次使用需空烧15分钟，以去除发热管和腔体内的防腐蚀保护层

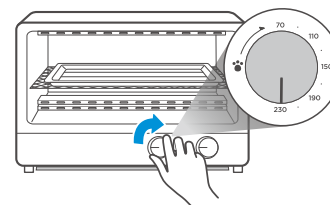
### 操作方法



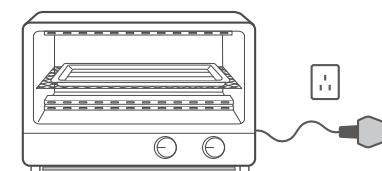
1. 在断电状态下，用湿布将烤箱内擦拭一遍，请勿擦拭发热管



2. 请将烤盘放入烤箱的网架上内，屑盘放置底部烤管下方，插上电源



3. 旋转温度旋钮，温度调至最高档空烧15分钟

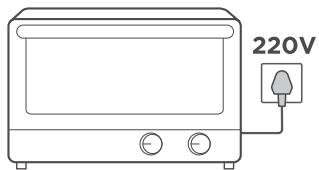


4. 拔掉电源，待散热完全冷却后便可正常使用

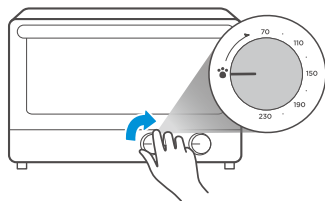
## 使用流程

### 注意

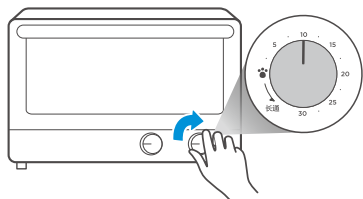
- 使用烤盘时，在食物下方放置锡箔纸或烘焙纸，以便清洁
- 烤箱采用间歇式加热原理工作，工作过程中发热管忽亮忽灭，这是正常现象
- 机器正在工作或工作结束后，机身、玻璃、烤网、烤盘温度较高，请注意切勿直接接触
- 选择“长通”档位时，电烤箱处于长通状态；如需结束工作，需手动将时间旋钮拧回“🐾”档，否则烤箱将一直工作下去，时间过长，可能引起火灾
- 使用铝箔时，请注意避免接触加热管，以免铝箔溶解，粘附在加热管上，引起故障
- 烘烤出油食材出汁、形状容易塌掉、小于网眼的食材时，请将附带的烤盘等放在烤网上
- 取出附件和食物时，请注意防烫



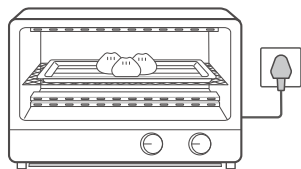
1. 插入电源，220V交流电



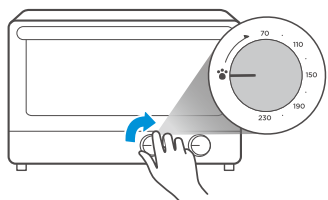
2. 待机状态时，依据食谱选择预热温度



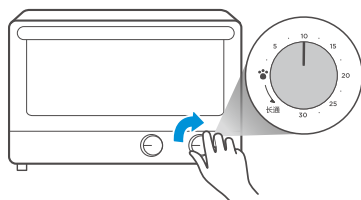
3. 设定预热时间，开始预热



4. 将食物放入烤盘或烤网上



5. 依据食材属性、食谱选择烹饪温度



6. 设定烹饪时间，开始烹饪

## 菜谱指引

### 注意

- 烘烤标准取决于食材种类、量、大小、烘烤前温度等，因此请根据具体情况适当调整。
- 若食材叠放，请在烘烤中途调换上下位置。
- 若连续烘烤，请将烘烤时间设定为短于第一次烘烤的时间。
- 炉内温度升高，则温控器开始运行，可能导致加热管不亮灯，这是正常现象。
- 请勿烘烤标注“可用微波炉”的冷冻食品，以免引起火灾。本产品仅可烘烤市面上销售的冷冻食品中有“可用烤箱”标识的食材。

序号	菜单名称	数量	预热时间	预热温度	烘烤时间
1	烤彩椒鸡肉串	4串	5分钟	230℃	15分钟
2	鲜虾培根披萨	视烤盘大小而定	5分钟	230℃	18分钟
3	蜜汁烤肋排	6块	/	/	15分钟
4	新奥尔良鸡翅	8只	5分钟	230℃	25分钟
5	培根金针菇卷	视烤盘大小而定	5分钟	230℃	25分钟
6	香烤羊排	4块	5分钟	230℃	70分钟
7	日式盐烤秋刀鱼	1条	5分钟	230℃	10分钟
8	鸡蛋芝士烤吐司	1块	5分钟	230℃	10分钟
9	熔岩乳酪吐司	2块	5分钟	230℃	15分钟
10	蔓越莓曲奇	8片	5分钟	230℃	8分钟
11	葡式蛋挞	6个	5分钟	230℃	29分钟
12	日式炸虾天妇罗	8只	5分钟	230℃	15分钟

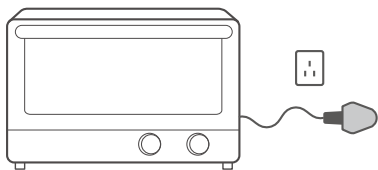


## 清洁保养

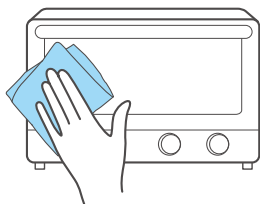
### 清洁说明

#### ⚠ 注意

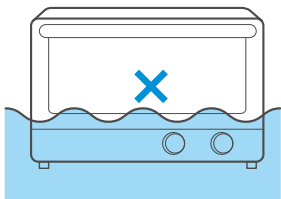
- 不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷和带腐蚀性清洁用品，以免损伤烤盘、烤网。
- 严禁将电烤箱浸入水或别的液体中，以防损坏烤箱。
- 请务必等到本体冷却后清洁保养。
- 平时请保持接渣盘整洁，以免在污垢或碎屑残留的状态下使用时导致起火或火灾。
- 清洁保养后请勿忘记安装接渣盘，以免导致放置本品的场所焦糊。
- 炉内残留有食材或污垢时请勿放置不管，以免起火或引起火灾
- 请勿使用去污粉、刷子、信那水或汽油等清洁本产品。



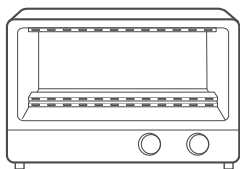
拔掉插头，待烤箱完全冷却



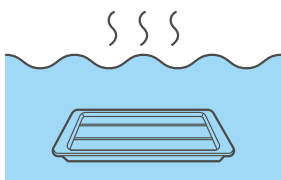
用沾有中性清洁剂的湿布擦拭



严禁将烤箱浸入水或别的液体中



断电且发热管冷却后清理发热管表面残留的污渍



用含洗洁精温水浸泡附件，便于清洁

## 服务指南

### 故障处理

当发生故障时，请致电我司客服400-8899-315，联系专业人员排除故障

### 产品参数

产品型号：PT08A0

执行标准号：GB4706.1-2005，GB4706.14-2008

容积	8L
额定电压/频率	220V-50Hz
净重	3kg
额定功率	1000W
外形尺寸（宽×深×高） （含拉手、隔墙支架等）	300x272x227 mm

1. 产品尺寸顺序为宽×深×高，外形深度含拉手、后板拉伸的长度，高度值含炉脚，因产品不断升级，尺寸参数与标注数据可能存在差异，偏差值±5%
2. 炉腔尺寸包含拉伸长度，宽深高乘积结果得到炉腔容积。因产品不断升级，容积参数与标注数据可能存在差异，偏差范围±12%
3. 由于我们的产品在不断改进，实物参数可能与标注不同，具体参数请参照实物




**中国RoHS有害物质说明**

零部件名称	中国RoHS管控物质或元素						零部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)		铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)
烤盘	○	○	○	○	○	○	弹簧	○	○	○	○	○	○
烤架	○	○	○	○	○	○	隔墙支架	○	○	○	○	○	○
取物夹	○	○	○	○	○	○	炉脚	○	○	○	○	○	○
腔体组件	○	○	○	○	○	○	金属发热管	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○	石英发热管	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○	同步电机	○	○	○	○	○	○
热风组件	○	○	○	○	○	○	罩极电机	○	○	○	○	○	○
旋钮组件	○	○	○	○	○	○	灯泡	○	×	○	○	○	○
拉手组件	○	○	○	○	○	○	定时器	○	○	×	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○	转换开关	○	○	×	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○	温控器	×	○	×	○	○	○
扇盘	○	○	○	○	○	○	电脑板	×	○	×	○	○	○
旋转烤轴	○	○	○	○	○	○	薄膜贴片	○	○	○	○	○	○
旋转烤叉	○	○	○	○	○	○	电源线	×	○	○	○	○	○
发热管罩	○	○	○	○	○	○	导线	○	○	○	○	○	○
铰链	○	○	○	○	○	○							

备注:

- 1 本表格依据SJ/T 11364的规定编制。
- 2 ○: 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。
- 3 ×: 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。
- 4 以上清单中所包含零部件依据不同产品型号略有不同。
- 5 本产品在正常使用情况下, 环保使用期限为15年, 建议使用一定年限后更换新机。


**请根据说明书要求正常使用本产品**

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016、GB 9685-2016以及相应材料及制品食品安全国家标准要求, 具体信息如下:

材质	用途	执行标准	备注
ABS	水盒组件(水盒)	GB 4806.7-2016	仅接触水, 常温使用
POM	水盒组件(水管塞)	GB 4806.7-2016	仅接触水, 常温使用
PP+RS9120	浮球	GB 4806.7-2016	仅接触水, 使用温度20℃~40℃
铝合金	蒸气发生器组件(电器件)	GB 4806.9-2016	仅接触水, 使用温度20℃~160℃
铜HPb59-2	排气阀	GB 4806.9-2016	排气钢管仅接触水蒸气, 使用温度40℃~230℃
不锈钢06Cr19Ni10	烤架、烤轴、烤叉、烤叉紧固螺钉、温度传感器	GB 4806.9-2016	可选配件, 可接触各类型食品, 使用温度230℃
不锈钢10Cr17	烤轴支架、玻璃夹	GB 4806.9-2016	使用温度230℃
镀锌钢板	内胆、门内衬、接渣盘	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品, 使用温度230℃
镀铝钢板	烤盘、发热管罩	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品, 使用温度230℃
不锈钢板06Cr18Ni11Ti	发热管	GB 4806.9-2016	使用温度230℃
冷轧钢板基材/高温有机硅涂层	门内衬基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
搪瓷钢板基材/搪瓷涂层	内胆基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	使用温度230℃
冷轧钢板基材/环氧聚酯涂层	玻璃夹基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
搪瓷钢板基材/搪瓷涂层	烤盘基材, 涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	可选配件, 可接触各类型食品, 使用温度230℃
钢丝基材/镀铬/镍/铜镀层	取物夹、烤轴、烤架、烤叉紧固螺钉基材, 涂层	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品, 使用温度230℃
冷轧钢板基材/镀铬/镍/铜镀层	烤叉基材, 涂层	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品, 使用温度230℃
钢化玻璃或LOW-E钢化玻璃	门窗板	GB 4806.5-2016	----
硅胶	蒸气发生器组件(水管)、进水管、出水管、密封圈	GB 4806.11-2016	蒸气发生器组件(水管)为可选配件, 蒸气发生器组件(水管)、进水管、出水管仅接触水, 使用温度40℃~100℃
外帆布内化纤	手套	GB 4806.1-2016	----
陶瓷	蒸气发生器组件(盖)	GB 4806.4-2016	蒸气发生器组件(盖)为可选配件, 仅接触水, 使用温度40℃~100℃

备注:

- 1 所列部品为可能接触食物部品, 不宜作为容器长期存储食品;
- 2 本系列产品包含以上食品接触材料及部件, 但部分机型可能不含个别材料及部件, 以实际产品为准。



## 维修服务规定

### 注意

- 如有发现本资料内容有变更，有任何疑问请及时与我们联系（美的客服电话：400-8899-315）。
- 本产品只限于家用，非家用出现任何问题均属非规范性的操作行为，应由个人承担。
- 如您发现产品需要服务时，请直接联系当地特约服务网点或我司服务热线。
- 如来信，请留下您的联系电话，以便您能尽快得到回复。
- 为确保您的利益，请妥善保管有效的保修卡以作保修之用。

## 美的电烤箱将严格遵照国家制定的三包政策进行保修服务

- 用户在正常使用产品的情况下，保修按照国家“新三包”规定，执行“整机保修一年，非家庭使用（如：经营、商用、公司集体）的产品，整机免费保修半年”。本产品实施送修服务；其它事项按照国家“新三包”规定执行。
- 维修时必须出示有效购机发票和保修卡，保修有效期自发票开具之日算起，用户遗失购买发票时，按产品出厂日期计算产品保修期。
- 保修期内维修更换的零部件归本公司所有，保修期外维修更换的零部件归用户所有。
- 凡属下述情况之一的，不在保修范围内：
  - 1 电烤箱附件（烤盘、烤架、烤叉、烤轴、屑盘、取物夹、取物支架等）和赠品。
  - 2 用户搬运、使用、维护、保管不当而损坏的。
  - 3 使用电压低于187伏或者高于240伏而损坏的。
  - 4 未按产品使用说明书要求使用、维护、保养而造成损坏的。
  - 5 非本公司专业服务人员拆卸、维修的。
  - 6 因不可抗力（如雷电、火灾、地震、水灾等自然灾害）造成损坏的。
  - 7 产品超出保修期的。
  - 8 发票或保修卡上记录的型号或编号与商品实物不符合的。
- 以上情况我公司将实施收费维修，费用类型包括维修费、零部件费，具体费用标准在相关部门允许范围内。
- 由代理商、经销商、零售商自行承诺的额外服务与附加的非原厂配置赠品，由原代理商、经销商、零售商负责服务。

## 售后服务

产品自购买之日起保修期内非人为造成的故障，凭发票本公司给予免费维修服务。因使用不当、保修期外、保养不善而损坏者，我公司仍给予维修，但要收取一定的维修费。请用户不要撕去产品上的产品条码，以便维修人员核实记录。其它事项请参阅维修服务规定。



## 烤味帮手

了解烤箱，使用更安心！

## 烘烤加热原理和方法提醒

发热管产生热量使腔体温度升高。

预热完成后，尽量缩短中途开门时间，以保持炉内温度。

烹饪完成后，请立刻取出以免食物过度受热，颜色变深。

## 参数调整说明

烹调方法和食物特性密切相关，本书所给食材份量、烹饪时间为经过验证的合适匹配，您可根据所需份量、个人口味和喜好，进行适当调整。以肉类烤制为例，增加时间，口感更有韧性；减少时间，口感更嫩。

## 配料容量对照表

### 重量估计

- 1克≈1枚回形针
- 5克≈1枚一元硬币
- 10克≈1枚鹌鹑蛋
- 50克≈1枚鸡蛋
- 1汤匙≈15克
- 1茶匙≈5克



## 烤彩椒鸡肉串

制作时间  
约15分钟

难度  
3星

### 食材

鸡胸肉	200克
彩椒	1个
黑胡椒粉	适量
料酒	少许
蜜汁味烤肉料	8克
盐	适量
油	适量
水	18克

- 步骤
- ① 将鸡胸肉洗净后晾干水，切成3厘米左右的大块；
  - ② 放入适量油、盐、黑胡椒粉、料酒，再加入蜜汁味烤肉料和10克水抓拌均匀，再盖上保鲜膜，腌制4小时以上入味；
  - ③ 将三色彩椒切成3厘米左右的块状；
  - ④ 将烤肉料8克及水8克调成料汁，同时烤箱预热至230度，时间为5分；
  - ⑤ 取出腌好的鸡肉块、用长竹签与彩椒块交替穿成肉串，全部串完后，在肉串上刷一遍料汁，再放入烤盘；
  - ⑥ 烤盘放入烤箱，烤约15分钟；
  - ⑦ 烤至10分钟时取出再刷一遍酱汁后放入烤箱，再烤至程序结束；
  - ⑧ 吃之前可以再撒点黑椒或辣椒面在上面，味道会更好。



## 鲜虾培根披萨

制作时间  
约18分钟

难度  
4星

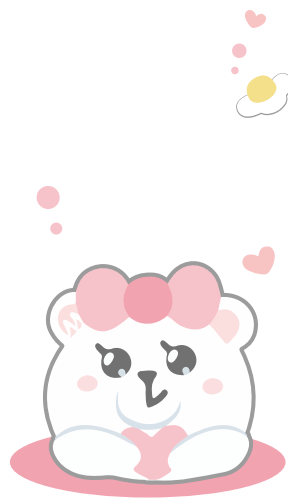
### 饼皮材料

高筋粉	60克
低筋粉	25克
盐	1克
细砂糖	5克
水	50克
干酵母	2克
黄油	5克

### 馅料材料

虾仁	8个
料酒	适量
海鲜肠	1根
番茄酱	10克
马苏里拉	100克

- 步骤
- ① 饼皮材料后油法揉到扩展；
  - ② 28度左右发酵到两倍大；
  - ③ 发酵时准备食材，鲜虾洗干净用盐和料酒腌十分钟；
  - ④ 然后把鲜虾和海鲜肠切小块，小火煎一下，逼出油和水；
  - ⑤ 面团发酵完成后，排气滚圆松弛15分钟；
  - ⑥ 将饼皮擀开成中间薄，四周略厚的方形；
  - ⑦ 移入烤盘整理下形状，用叉子叉洞，以免烘烤时鼓起；饼皮上先挤一层酱汁，用刮刀抹平，同时预热烤箱至230度，时间为5分钟；
  - ⑧ 在饼皮上撒一层马苏里拉芝士，放上馅料，再撒一层马苏里拉；
  - ⑨ 放入烤箱，烤约18分钟，烤到饼皮四周上色，芝士融化。



## 蜜汁烤肋排

制作时间  
约15分钟

难度  
3星

### 食材

猪肋排	300克
水	500克
生抽	40克
蜂蜜	30毫升
白糖	15克
姜	25克
蒜	10克
大葱	25克
白胡椒	少许

- 步骤
- ① 猪肋排氽水后洗干净，所有配料放入小锅里煮；
  - ② 配料煮至水剩一小半时，关火，把猪肋排泡在里面一个晚上；
  - ③ 把猪肋排捞出来，剩下的汤汁继续收浓；
  - ④ 猪肋排均匀蘸上上一步骤收浓的酱汁，烤盘铺上锡纸，放入肋骨；
  - ⑤ 烤盘放入烤箱，温度调至230度，烤制15分钟。



步骤④



## 新奥尔良鸡翅

制作时间  
约25-28分钟

难度  
3星

### 食材

鸡翅中	400克
新奥尔良烤翅腌料	28克
温开水	28克
蜂蜜	1勺
食用油	适量

- 步骤
- ① 翅中用清水清洗，浸泡半小时去血水；捞出控水，用厨房纸
  - ② 吸干表面水分，分别在两面划两道口子，便于入味；
  - ③ 奥尔良烤翅腌料和温开水混合，将处理好的鸡翅在里面打个滚儿；
  - ④ 放入保鲜碗，将剩余腌料汁全部倒入，密封冷藏2小时以上入味；
  - ⑤ 腌好的鸡翅里倒适量食用油，拌匀；
  - ⑥ 烤盘铺上烘焙纸后，将鸡翅放入烤盘；
  - ⑦ 将烤盘放入烤箱，温度调至230度，时间调至20分钟；
  - ⑧ 一勺蜂蜜加少许温开水调开，在第20分钟取出烤盘，将调开的蜂蜜刷在鸡翅的两面，同时将鸡翅翻面再烤5-8分钟。



步骤④





## 香烤羊排

制作时间  
约70分钟

难度  
3星

### 食材

小羊排	400克
洋葱	1个
盐	少许
植物油	少许
辣椒粉	适量
孜然粉	适量
黄酒	10毫升
蒜蓉辣酱	500克

- 步骤
- ① 小羊排清洗干净，抹上黄酒、盐，揉捏按摩15分钟；
  - ② 将洋葱切成丝，再与蒜蓉酱和孜然粉混合在一起；
  - ③ 混合的酱料涂抹在羊排上，腌制一小时左右；
  - ④ 两面涂植物油后包入锡纸，放入烤箱温度调至230度，时间调至“长通”烤约1小时；
  - ⑤ 约1小时后取出，打开锡纸，撒上孜然粉、辣椒粉，肉厚的一面朝上，再烤制10分钟。



步骤①

小贴士 ① 多包几层锡纸，能防止汁液流干影响嫩嫩口感哦！



## 培根金针菇卷

制作时间  
约25分钟

难度  
3星

### 食材

培根	80克
金针菇	100克
食用油	15克
孜然粉	5克
酱油	适量

- 步骤
- ① 金针菇焯水后，剪去根部，沥净水份备用；
  - ② 少许植物油、酱油加孜然粉调好酱料备用；
  - ③ 培根解冻后，切成合适的长度，一般一长条切成相当的两段，同时预热烤箱，温度调至230度，时间调至5分钟；
  - ④ 将金针菇放在培根一端，包裹慢慢卷到另一端，然后用两只竹签穿好；
  - ⑤ 把卷好的金针菇放入铺了锡纸的烤盘上，每个卷之间稍留空隙，避免烤的时候有不熟的地方；
  - ⑥ 烤盘放入预热好的烤箱，烤约18分钟取出（具体时间要根据卷的大小和厚度增减），刷上调好的酱料，同时翻面，再烤约7分钟；



## 日式盐烤秋刀鱼

制作时间  
约10分钟

难度  
2星

### 食材

秋刀鱼 \_\_\_\_\_ 1条  
海盐 \_\_\_\_\_ 少许  
柠檬 \_\_\_\_\_ 1个

- 步骤 ① 将秋刀鱼的内脏去掉，表皮洗净，蓝色的小点点是它的鱼鳞，要冲掉；  
② 用海盐轻轻地按摩鱼身两面，腌制约10分钟后用厨房纸吸掉鱼皮的水分；  
③ 刨一点柠檬皮屑，塞入鱼腹；  
④ 烤盘铺上烘焙纸，秋刀鱼切半，并放在烤盘上；



步骤①



步骤④

- ⑤ 烤盘放入烤箱，温度调至230度，时间调至10分钟；  
⑥ 烤好后取出，在鱼上挤点柠檬汁。



## 鸡蛋芝士烤吐司

制作时间  
约10分钟

难度  
1星

### 食材

吐司 \_\_\_\_\_ 1片  
鸡蛋 \_\_\_\_\_ 1个  
马苏里拉芝士 \_\_\_\_\_ 适量

- 步骤 ① 刀在吐司上划出正方形，不要切到底，适中大小；  
② 预热烤箱至230度，时间为5分钟；  
③ 勺子背把中间方框内吐司压实；  
④ 吐司凹槽内打进个鸡蛋；  
⑤ 蛋清上撒芝士碎（避开蛋黄）；  
⑥ 烤盘铺上锡纸，放上吐司，烤盘放入烤箱，烤约10分钟；  
⑦ 出炉后，撒上喜欢的调料，胡椒粉，沙拉酱，番茄酱均可；  
配上香肠，就是一顿快手早餐！

- 小贴士 ① 避开蛋黄？！答：一是可以随时观看蛋黄成熟度；二是不会出现芝士已烤好，底下蛋黄没有熟的情况；三是比较漂亮。  
② 若喜欢脆脆口感可加几分钟，自己多注意观察哦！





## 🍷 熔岩乳酪吐司

🕒 制作时间  
约15分钟

🏠 难度  
2星

### 食材

吐司	2片
芝士	2片
黄油	15克
牛奶	150毫升
杏仁片	1大勺
面粉	1大勺
糖	1~2大勺

- 步骤
- ① 烤箱预热至210度，时间约5分钟；
  - ② 开小火，黄油下锅，待黄油稍稍融化后，加入面粉；
  - ③ 小火炒面粉，炒到面粉冒小泡泡，然后加入冷牛奶；
  - ④ 小火慢煮至酱汁粘稠、没有疙瘩的状态后关火；
  - ⑤ 放入芝士片，利用酱汁的温度让芝士片缓缓融化；
  - ⑥ 加入糖，搅拌至芝士片和糖完全融化，则奶油酱完成，放在旁边待用；
  - ⑦ 烤盘铺上锡纸，放上两片厚片吐司；
  - ⑧ 把奶油酱铺均匀，撒上少许杏仁片；
  - ⑨ 把吐司放入预热好的烤箱，烤约15分钟。



步骤②



步骤⑤



步骤⑧



## 食材

低筋面粉	350克
糖粉	150克
黄油	250克
鸡蛋	1个
蔓越莓干	125克

- 步骤 ① 准备好所有食材和配料，室温软化黄油直至能轻易搓一个洞，不能熔化成液体；



步骤①

- 将糖粉过筛，倒入已软化好的黄油中，用刮刀把它们混合均匀；
- 将蛋液打散，蛋液分两次加入黄油糊里，用打蛋器搅拌均匀；
- 低筋面粉过筛，加入黄油糊里面搅拌均匀；
- 蔓越莓干切碎，放入黄油糊中，搅拌均匀；
- 将和好的食材放入模具塑形，然后放进冰箱冷藏最少2小时；
- 将冷冻好的食材取出，切成约5mm厚的片状，平铺在垫有烘焙纸的烤盘里，每块曲奇之间一定要留有一块曲奇的空隙，否则曲奇烘烤膨胀粘一起；
- 烤盘放进烤箱，温度调至170度，烤约20分钟。



## 食材

牛奶	66g
细砂糖	24g
鸡蛋	2个
淡奶油	100g
速冻挞皮	6个 (20g/个)

- 步骤 ① 细砂糖加牛奶，用手动打蛋器搅打一分钟至糖完全融化；
- 一个全蛋和一个蛋黄敲入干净的碗中，用打蛋器打散，但不能过度打花；
  - 蛋液中加入牛奶，轻轻搅拌均匀形成挞水；
  - 用筛网过滤挞水至少3次，过滤出蛋筋和气泡，得到细腻的挞水；



步骤④

- 烤箱预热至230度，时间为5分钟；
- 挞皮不需解冻，直接平铺在烤盘上面；
- 挞水倒入挞皮中，9分满；
- 烤盘放入烤箱，烤约29分钟，葡挞表面形成焦糖色黑点，挞皮变成金黄色，即可出炉。



## 日式炸虾天妇罗

制作时间  
约15分钟

难度  
3星

### 食材

虾	8只
盐	1克
黑胡椒	2克
酱油	适量
料酒	适量
面粉	10克
鸡蛋	1个
面包糠	10克
橄榄油	5克

- 步骤
- ① 小火把面包糠倒到锅里，加入适量橄榄油，一直勤用铲子翻一翻至混合均匀；
  - ② 把虾洗净之后剥掉皮，留最后一节和尾巴的壳不要去掉；
  - ③ 用牙签从虾的第二个关节插进去，带着虾线往外挑，把整个虾线都带出来；
  - ④ 把虾肚子翻过来，用小刀斜着浅浅切两三刀，再翻过来掰直，用手使劲压一压，把筋给压断；
  - ⑤ 放到碗里，加入黑胡椒、酱油、料酒，腌大概十分钟；
  - ⑥ 把蛋液打散，把面粉、蛋液、炒好的面包糠分别放在不同的碗或盘子里；
  - ⑦ 把虾裹一层面粉，再裹一层蛋液，最后裹一层面包糠（虾尾巴不要裹上面包糠），同时烤箱预热至230度，时间为5分钟；
  - ⑧ 烤盘上铺油纸，把虾竖直放上去；
  - ⑨ 烤盘放入烤箱，烤约15分钟。

小贴士 ① 如果虾尾巴上有不小心裹上去的面包糠，可以用手撸下来，顺便把虾尾巴展开，成品会更好看！



## 维修服务

为了您更好的享受美的生活，我们提供免费咨询、定期免费检修、保养、回访服务，全国10000余个服务网点，随时听候为您服务。

### 保修卡A联

用户姓名 -	发票号码
产品型号 -	购买日期 -
购买店铺 -	安装日期 -
常用电话 -	邮政编码 -
通讯地址 -	产品编号 -

在购买本公司产品时，请立即填写本联保修卡，将发票贴于本保修卡背面，一并妥善保管。维修时请出示本维修卡及购机发票

400-8899-315 24h 服务热线 免长途

通讯地址：广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号  
邮政编码：528311



### 保修卡B联

维修日期 -	请加盖公章
故障内容 -	
处理详情 -	
维修单位名称 -	
维修单位电话 -	
维修人员签名 -	

在购买本公司产品时，请立即填写本联保修卡，将发票贴于本保修卡背面，一并妥善保管。维修时请出示本维修卡及购机发票





微信扫一扫，服务立马到

**TEL 400-8899-315**

广东美的厨房电器制造有限公司

地址：广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号

邮编：528311

网址：[www.midea.com](http://www.midea.com)

物料编码：16171000002580