

<b>蒜香排骨</b>	
<b>材料:</b>	
肋排	2条
低筋面粉	适量
葱	适量
姜	适量
蒜	1大匙
黄酒	1大匙
盐	适量

做法:

- 排骨斩小块后放入清水中,去除血水后,把排骨捞出并沥干,用吸水纸吸去多余水分并放入料理盆中;
- 加入葱姜、蒜、生抽、黄酒、盐腌制30分钟;
- 烤盘上铺一张足够大的锡纸,将腌制好的排骨平铺在上面;
- 让烤箱预热5分钟后,把排骨放入烤箱烘烤约30分钟。

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

### 注意事项

**警告：**为了避免误用带来的伤害，使用本产品前应仔细阅读使用说明书，并严格按照使用说明书明示之用途使用本产品。

本“安全注意事项”中记载了重要的内容，可使您能够安全，正确地使用产品，并预防对您或他人造成人身伤害或财产损失。阅读之后妥善保管，以使本品的所有使用者可以随时查阅。

- 本产品属于Ⅰ类器具，请单独使用10A或以上的插座，使用前请确保插座的接地有效，同时请确认输入电压为：220V～ 50Hz。
- 电烤箱属于大功率电器，严禁使用软线移动插座，严禁与其它电器共用一个插座。
- 本器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 如果电源线软线损坏，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。
- 不可沿尖端物或锋利边沿来拽线，压线或让它悬垂下来，同时要远离热源和湿源；不要将金属等异物插入散热孔或间隙中，否则可能导致损坏或触电危险。
- 如果发现电源线、插头损坏或电烤箱出现故障之后，为避免危险，请务必停止使用。同时请将产品送至特约维修处、制造商的维修部门或类似部门的专业人员维修或更换。
- 电烤箱在工作过程中或刚停用完后，外表面温度较高，切勿触摸。
- 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，以防止有触电的危险。
- 严禁在电烤箱工作时，在其它顶部上放置任何物品，严禁盖住或遮挡电烤箱的散热位，以免造成火灾。
- 玻璃门上禁止放置任何物品。
- 严禁将纸质或塑料等易燃物放置烤箱内或在烤箱内储藏其它物品，可能会造成火灾。

NO.1	NO.2	NO.3	NO.4
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

### 清洁与保养

- 在清洁电烤箱前应首先拔掉电源插头,待烤箱完全冷却后方可进行。
- 烤盘、烤网的清洁可用软棉布或海绵沾。上中性清洁剂擦拭,并用清水抹干净。
- 不得使用硬刷子和物品洗刷刮刮以免损坏电烤箱内表面及烤盘、烤网的保护层。
- 不得使用汽油、天那水、抛光剂等有毒和腐蚀性清洁剂进行清洁。
- 使用电烤箱之前必须将清洗的零部件擦干后再插上电源。
- 严禁将电烤箱浸入水等液体中。

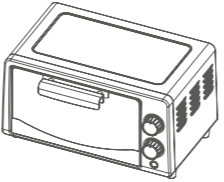
### 常见故障机及处理方法

当使用时出现以下异常现象,并不完全是机器出现故障,请在送出维修前,再仔细检查一次。

故障出现	可能原因	处理方法
无法烘烤	未接通电源	接通电源
	定时器处于“关”处	定时旋钮旋至时间刻度处
烘烤时间过长	是否停电	检查其它电器是否正常工作
	食物是否未经解冻接进行烘烤	食物先进行解冻再进行烘烤
出现烤焦现象	设定的烘烤时间过长	先让烤箱预热,再进行食物烘烤
	一次性设定好烘烤时间,避免进行多次烘烤导致烤焦	同一食物进行多次烘烤
烤箱在运行中出现冒烟、异味现象	首次使用时会出现少量冒烟,是因为生产时烤箱中的机械油蒸发产生的	首次使用时要进行空烤10-15分钟
	烤网、烤盘或发热管上有异物	将异物清理干净
	在烘烤油脂食物时,油脂滴在发热管上	放置在烤盘上烘烤

经过以上检查后仍不能排除故障,请马上与本公司特约维修点联系。切勿自行拆修。

### 产品规格

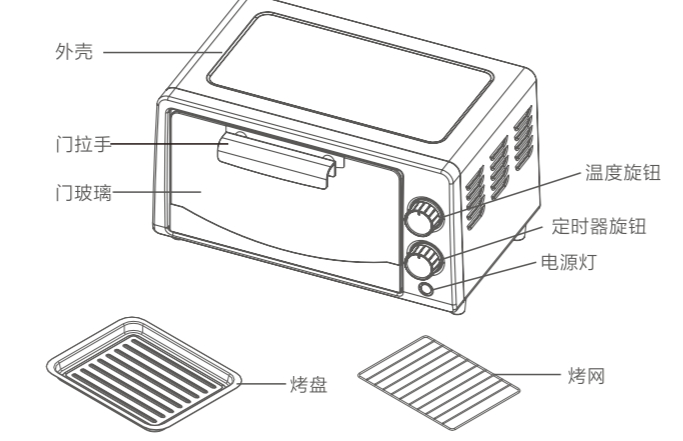
产品名称	电烤箱
型 号	BG-KX1
额定功率	750W
额定电压	220V～50Hz
额定容量	10L
产品图片	

### “食品接触”用材料明细

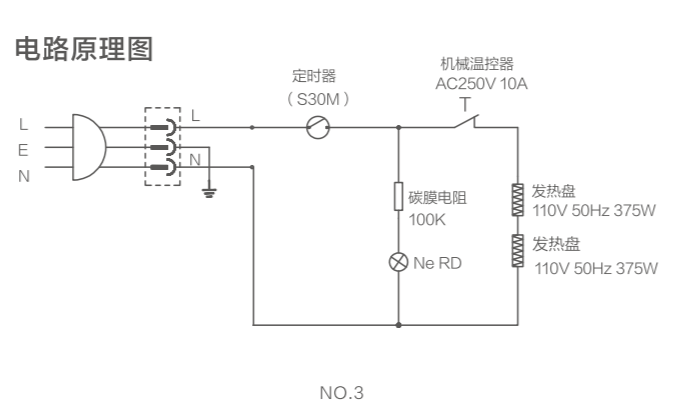
本产品与食品接触材料均符合相应食品安全国家标准:		
部件名称	材 质	标 准
烤盘	镀锌板SA1C	GB4806.9-2016
内胆	锌铝板SGLCC	GB4806.9-2016
烤网	基材：冷轧钢Q235 镀层：镀铬	GB4806.9-2016
温馨提示：不同型号使用的食品接触用部件和材质可能不同,请以实际购买机型为准。		
使用条件: 1.镀锌板、镀锌板、镀铬部件避免接触强酸性物质。 2.镀层使用温度不超过300° C。		

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

### 部件及安装图



**注：产品与实物略有不同，实际产品请以实物为准！**



NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

### 环保说明

●本产品满足《电器电子产品有害物质限制使用管理办法》的要求。在环保使用期限内,消费者在正常使用过程中不会出现有害物质泄露、析出等影响消费者健康的问题,可以放心使用。本公司产品环保使用期限为10年,只有在本说明书所述的正常情况下使用本产品时,“环保使用期限”才有效。

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	备注
塑胶件	○	○	○	○	○	○	包含:旋钮 炉脚
五金件	○	○	○	○	○	○	包含:外壳内胆螺钉 烤盘 烤网
电器件	×	○	×	○	○	○	
发热体组件	○	○	○	○	○	○	
电源线	×	○	○	○	○	○	
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							
备注：以上标“x”的部件中，部分含有有害物质超标是由于目前行业技术水平所限，暂时无法实现替代或减量化。							

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

### 主要特点

- 小巧轻便,存放不占位。
- 旋钮控制,操作简单。
- 3.0分钟定时选择,自由选择烘烤时间。
- 可调式温控,自由选择温度。
- 耐高温钢化玻璃,烘烤食物一目了然。

### 使用指南

**首次使用电烤箱前，需注意：**

- 仔细阅读说明书。
- 将烤箱内或包装箱内的附件、配件全部取出。
- 使用温水清洁烤架和烤盘等配件，用湿过清洁剂的柔软湿布擦拭烤箱内部，等待完全干燥后再使用。
- 将烤箱放置在平稳且耐高温的表面上，并单独使用一个接地可靠的插座。
- 烤箱周围应预留足够的空间，保证烤箱表面到其他物品10cm以上的空间距离，并且烤箱顶部不能放置任何物品。

初次操作电烤箱前，应将定时旋钮调到最大，先预热10～15分钟以除去电烤箱上留下的机械油；初次使用时有烟雾冒出，属正常现象。

**温馨提示：**

**当烤食物所需时间少于10分钟时，首先把定时器旋过10分钟后再往回旋到所需时间位置。**

### 保修卡

相关信息（用户填写）	
用户姓名	常用电话
通讯地址	
产品型号	产品编号
购买店铺	购买日期
发票号码	

维修日期	
故障内容	
处理详情	
维修单位名称	
维修员签名	
维修单位电话	

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。**服务承诺**
产品如有故障，请与本公司的特约维修网点或客服中心联系
本产品实行整机一年保修期。
保修期的起始日期以产品发票日期为准。

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
美的智能家居科技有限公司
生产日期见生产批号第6位（年/月/日）

鸡中翅	8个
新奥尔良腌料	适量

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

### 服务承诺

产品如有故障，请与本公司的特约维修网点或客服中心联系
本产品实行整机一年保修期。
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，不属于保修范畴：
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.使用非我司产品标配的赠品或配件，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.不可抗力造成损坏。

不属于保修期间的产品，将提供收费维修服务，本公司客户服务中心仍热情为您服务。

## 维修电话：400-930-9983

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

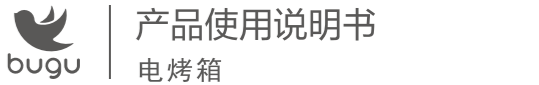
NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>



NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>

NO.9	NO.10	NO.11	NO.12
<span></span>	<span></span>	<span></span>	<span></span>