

本文件含有美的集团的保密信息，禁止任何人未经授权以任何形式使用，包括但不限于全部或部分地泄露、复制或散发。

绝密

**安全警示**

**● 提示** 避免对他人造成危害和财产损失。请务必遵守以下安全注意事项，不遵守安全警告可能导致事故发生。

**△ 注意** 本产品考虑以下情况：  
• 无人照看的幼儿和残疾人对器具的使用  
• 幼儿玩具的情况

**○ 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。
- 电源线插头损坏，请勿使用，以免造成火灾、触电或短路。
- 请勿让儿童单独操作使用，要放在婴幼儿不能接触的地方，以避免触电、受伤等危险事故发生。
- 使用后，切断电源，请及时将内外污物清理干净，但切勿将产品放入水中或用洗涤剂清洗，以免损坏产品绝缘性能。
- 工作过程中，禁止移动或晃动煎烤机(电饼铛)。
- 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。
- 请勿用以下方式进行操作，以免造成电源线破损引起火灾、触电、电源线强行折弯、靠近热源、磨损、承载重物等。
- 煎烤机(电饼铛)不要放在不平稳、潮湿或靠近其它热源、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点进行。以免因维修不当或配件选择不当带来使用隐患。
- 不能在非指定时温控或独立的温控控制系统方式下运行。
- 如果电源线损坏，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，某些表面会发热而导致温度很高。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质，请勿触摸。

**● 表示【强制】的内容**

- 本产品仅限于室内使用。
- 单独使用额定电流10A以上的带接地线插座，如果与其他电器共用，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。
- 请勿私自拆修或拆卸电线下后盖，产品出现故障，必须送到指定的维修点维修。
- 插头需牢固插入插座，以免造成火灾、触电、短路。
- 电源线插头、插座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】可能造成人员伤亡的事项**

- 放油过多溢出时，请及时擦拭，切忌让油流入产品内部，以免影响煎烤机(电饼铛)的正常工作。

**△ 表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项**

- 在烹饪过程中，请勿用力或金属器具在烤盘内切割食品。请勿用金属或粗糙之物清洗煎烤机(电饼铛)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，会发出少量油烟，属正常现象。
- 产品在正常工作的海拔高度范围为0-2000米。
- 以保证得到专业优质的服务，请保留好说明书，不要丢弃。

**异常自检**

序号	异常现象	产生原因	检查要点及排除
1	电源指示灯不亮	1. 电源没有接通 2. 内部导线断开 3. 电热管损坏	检查开关、插头、插座、电源线引线是否完好，并且插头和插座要插到位。 2、3送指定维修部维修
2	电源指示灯亮，发热盘不加热	1. 电热管损坏 2. 温控器损坏 3. 保险丝损坏 4. 内部导线断开	送指定维修部维修
3	面板上的工作灯不亮	1. 电源没有接通 2. 内部导线断开 3. 显示灯损坏 4. 电源管损坏 5. 保险丝损坏 6. 温控器损坏	检查开关、插头、插座、电源线引线是否完好，并且插头和插座要插到位。 2、3、4、5、6送指定维修部维修
4	面板上的工作灯一直不灭	1. 电热管损坏 2. 温控器损坏 3. 内部导线断开	送指定维修部维修
5	面板上的工作灯一闪一闪	1. 温控器损坏 2. 下盘发热管损坏	送指定维修部维修
6	产品不能自动限温	1. 温控器损坏 2. 温控器导线松动	送指定维修部维修

备注：产品如无指示灯则不参考1、2、3、4、5点自检

**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	○	○
电器组件	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：  
合格结论：\_\_\_\_合格\_\_\_\_  
不合格结论：\_\_\_\_不合格\_\_\_\_  
检查日期：\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日  
检查员：\_\_\_\_  
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，如有任何印刷错误属内容上的误制，可向本公司咨询。  
注：产品若有技术改进，会编订新版手册中，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 Q/M 019

**保修卡**

相关产品(用户填写)

用户姓名	购买日期	发票号码
购买地点	购买日期	产品编号
当地维修点电话	产品编号	

**维修电话：400-8899-315**

在本公司产品销售、建立保修档案时，请务必填写此卡，以便售后服务。消费者不必将其寄回本公司，请妥善保管。如有遗失，恕不补发。  
广东美的生活电器制造有限公司  
www.midea.com

**服务承诺**

产品保修政策：请与本公司的特约维修点或客户服务中心联系。美的多功能煎烤机(电饼铛)实行整机保修一年。(仅选用家使用的产品)保修期的起始日期以产品发货日期为准。

凡下列情况之一者，不能保修范围：  
1. 用户未按使用、保养、维护不当而损坏，或人为损坏；  
2. 经本公司指定维修部维修、或用户自行拆卸、维修；  
3. 产品因不可抗力(洪水、火灾、地震等)、印刷品(如说明书等)和赠品等损坏；  
4. 使用非原厂配件(零件和配件)而造成损坏；  
5. 发售后私自拆卸或对产品型号不符或被改造；  
6. 非正常使用(如改装、商用、公司集体用途)；  
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，将提供免费维修服务。本公司客户中心仍热情为您服务。

**使用说明书**  
多功能煎烤机(电饼铛)

TEL 400-8899-315

广东美的生活电器制造有限公司  
地址：广东省佛山市顺德区北涌镇三乐路19号  
邮编：528311  
网址：www.midea.com

**产品简介**

**部件展示**

△ 注意 因产品外观有差异，下页仅供参考，具体以包装箱内实物为准。

**清洁保养**

- 每次使用后请务必拔出电源线插头，断电后静置几分钟，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剂或溶剂进行清洗。
- 用完后应倒掉煎烤机(电饼铛)内的油，每次煎煮应换上干净的油。
- 切勿将煎烤机(电饼铛)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。

**使用说明**

**快速入门** (注意：在操作过程中注意避免烫伤)

- 插上电源插头，确保接插到位；MC-WJH3002/MC-JK30Easy201：打开产品后面的总开关和上盘开关，并提前将温度调节旋钮调到大火/预热档。MC-JK30X3-160：旋转开关转到对应的双盘加热或下盘加热。MC-JK3003：旋钮调到对应的火力档位。同时面板右边开关拨到双盘加热或下盘加热。
- 在烤盘表面涂上食用油，待油加热后放入食物。
- 合上上烤盘，开始烹饪，烹饪时间参考后面的《工作时间参考》，也可根据烹饪食物及数量自行控制。
- 烹饪完成后，按下电源插头，用湿毛巾将烤盘擦拭干净。

**功能说明**

煎烤机(电饼铛)摊平180度结构功能使用

- 煎烤机(电饼铛)打开约100度时，向上提起约5mm(如图1)，再摊开至约180度位置。此时整个煎烤机(电饼铛)基本处于摊平状态，需要烤制的食物可放在上下盘上进行烤制(如图2)。注意：在操作过程中注意避免烫伤。
- 使用完擦拭干净后，拉起把手向上提起至上下盘约100度的位置，把上盘向上拉起约5mm，即可合上上盘。

**工作时间参考**

食物名称	时间(分钟)			
	MC-JK30Easy201 MC-WJH3002	MC-JK30X3-160	MC-JK3003	MC-JK3005
煎蛋	3-4	3-4	3-4	3-4
鸡蛋	4-5	4-5	4-5	4-5
葱油饼	5-6	6-7	6-7	--
蛋饼	4-5	5-6	6-7	6-7
发面饼	5-6	6-7	6-7	6-7
馒头	--	3-4	4-5	4-5
炒粉	--	6-7	6-7	6-7
鸡蛋饼	4-5	4-5	4-5	4-5
煎饺	--	5-6	5-6	5-6
菜盒	--	6-7	6-7	6-7
水煎包	4-5	4-5	6-7	6-7
鸡胸肉	--	5-6	5-6	5-6
五花肉	--	3-4	3-4	3-4
培根	--	2-3	4-5	4-5
牛扒	3-4	3-4	3-4	3-4
煎鱼	4-5	4-5	4-5	4-5
鲜虾	--	4-5	4-5	4-5
炒饭	4-6	6-7	6-7	6-7
韭菜	--	4-5	3-4	3-4
面条	4-5	4-5	--	--
锅盔	5-6	--	--	--
手抓饼	5-6	--	4-5	4-5
面包片	--	--	4-5	--
鲜葱	--	--	7-8	7-8

**注意：**

- 上表中列出的食物名称可能和各地的习惯称呼不同，可根据食物重量等实际情况进行酌情上的调整。
- 以上食物加热时间应从产品预热完成之后计起。
- 烹饪中，为保证食物上下面受热，建议适时翻面。
- 烹饪过程中，指示灯熄灭，不代表食物熟，只是内部达到温控动作温度。
- 烤鱼时加热时间35分钟。
- 避免食品保质期到期前未吃完。
- 选择非煎烤功能时，需用自行购买合适的锅盔辅助烹饪，锅盔非本机标配配件，需用自行购买。
- 以上时间仅供参考，烹饪时间请参考说明书。MC-JK3005/MC-JK3003的时间是在对应档位下的参考时间，其它型号在火力调到火力状态下的参考时间，用户也可以根据个人口味喜好自行调整。
- MC-JK30Easy201的上盖温度传感器由于采用液阻的技术特性，在正常使用条件下循环变色次数可达3000次，达到使用寿命后，变色效果会有一定程度减弱。

**服务指南**

**产品参数**

型号	额定电压	额定频率	额定功率	烤盘尺寸(长*宽)
MC-WJH3002	220V	50Hz	1500W	286mm
MC-JK30Easy201	220V	50Hz	1500W	286mm
MC-JK30X3-160	220V	50Hz	1500W	286mm
MC-JK3003	220V	50Hz	1500W	286mm
MC-JK3005	220V	50Hz	1500W	286mm

**电路原理图**

● 提示 线路如有变更，恕不另行通知。

**100\*140mm, 70克双胶纸, 双面单色印刷, 7页14P**

标记	变更日期	变更人	变更内容
说明书技术要求			
物料编码	1616200000601		
产品型号/客户型号	MC-WJH3002	公差	±2.0mm
客户名称	美的	成品尺寸	100*140mm
材质	<input checked="" type="checkbox"/> 70g双胶纸 <input type="checkbox"/> 128g铜版纸 <input type="checkbox"/> 其它: _____		
印刷颜色	<input checked="" type="checkbox"/> 单色 <input type="checkbox"/> 两色 <input type="checkbox"/> 四色(CMYK) <input type="checkbox"/> 四色(CMYK)+专色		
专色数量	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有 ( <input type="checkbox"/> 1个 <input type="checkbox"/> 2个 <input type="checkbox"/> 3个 <input type="checkbox"/> 4个 )		
表面处理	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 光油 <input type="checkbox"/> 光胶 <input type="checkbox"/> 哑胶 <input type="checkbox"/> 其它: _____		
成形方式	<input type="checkbox"/> 单张 <input type="checkbox"/> 钉装 <input type="checkbox"/> 胶装 <input checked="" type="checkbox"/> 折页 ( <input type="checkbox"/> 风琴折 <input type="checkbox"/> 包心折 <input checked="" type="checkbox"/> 其它: 对折 )		

1616000000734-XX

**备注：**  
条码生成规则：Code128  
数字部分为物料编码，XX为供应商简称，供应商自行填写  
如：利和-LH，亿洋-YY；  
供应商简称字体要求：Arial，字号10pt  
数字行转曲后与条码行平齐（同宽62mm）

标记	外数	分区	更改文件号	签名	年、月、日	70g双胶纸			美的生活电器事业部
设计	罗琼华	2019-10-15	标准化	周静雯	2019-10-15	阶段标记	重量	比例	
校对	袁财文	2019-10-15				B	重量	1:1	
审核	黄杰泉	2019-10-15				共 1 张 第 1 张			
工艺	李亮华	2019-10-15	审批	王开祥	2019-10-15	WJH3002-101			