

烹饪指南

葱油饼制作
食材：
面粉500克、温水300克、食用盐10克、泡打粉4克、花生油适量、葱适量、五香粉或十三香适量
和面：
1 将面粉、水、盐及泡打粉放于面盆内，混匀；
2 将称量好的300克温水缓慢倒入和面盆内，边加边搅拌，然后揉成光滑的面团；
3 将和好的面团盖上湿纱布室温静置醒面5分钟。
制饼：
1 将面团按照400克/个割成数个；
2 取其中一个擀成直径3.4-40cm，建议薄片厚度不超过2mm；
3 均匀地涂上适量葱花的花生油，按需要撒上少许的佐料（五香粉、十三香）；
4 把面片按“叠被子”的方法折成一个方形的面片，折叠时注意刷花生油，保证每两层面片之间都有花生油的均匀分布；
5 将叠好的方形面片室温静置10分钟；
6 将静置完成的方形面片四个角向下折，使之成为一个圆形的面团,目的是为了煎饼时油不外溢；
7 将面片置于涂了油的面板上擀成直径25cm左右，厚度4mm左右的面饼，表面刷上油。
煎烤：
将煎烤机(电饼铛)上下盘刷上油，选择“葱油饼”功能，无操作5秒后，进入预热，预热完成后放入葱油饼，7分钟后，烤制完成，出锅。

馅饼制作
食材：
面粉500克、温水300克、花生油25克、肉馅250克、白菜250克；葱末、姜末、香油、食用盐、五香粉适量
和面：
1 按上述比例称取面粉500克、温水300克缓慢倒入和面盆内，边加边搅拌，然后揉成光滑的面团；
2 将和好的面团盖上湿纱布室温静置醒面5分钟。
制饼：
1 肉馅用葱姜末、盐、五香粉、香油拌好；
2 白菜切碎，挤干水分，不然拌好的馅太稀不好包。然后把白菜放在拌好的肉馅中，调匀；
3 将面团按照200克/个割成数个；
4 取其中一个擀成直径18-20cm，厚度2-3cm左右的薄片；
5 在面片上加入适量的馅料，把馅包成小包子状包严，压扁制成馅饼。
煎烤：
将煎烤机(电饼铛)上下盘刷上油，选择“馅饼”功能，无操作5秒后,进入预热，预热完成后放入馅饼，6分钟后，烤制完成，出锅。

07

清洁保养

清洁保养
• 每次使用后请务必拔出电源线插头，断电后至冷却，再用湿抹布擦拭，如果长期存放时应使用中性质清洁剂进行清洗。
• 不得使用研磨性清洁产品或溶剂进行清洗。
• 用完应后应倒掉煎烤机(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。
烤盘、机座清洁

1.下烤盘拆下后，可直接用水冲洗。
2.冲洗干净后，正面与背面需用抹布擦干再装入。
3.烤盘把手可以通过下拉按钮，转动90度收纳。
4.上烤盘用湿抹布擦拭干净，不可直接冲水。

08

服务指南

异常自检 当您认为产品有故障的时候，在送到维修点维修之前请检查以下情况，进行确认。

异常现象	可能原因	检查要点及排除	
控制面板无任何显示	发热盘不加热	1.电路板电源没有接通 2.工作异常导致产品过热保护 3.电源线或控制板损坏 4.电路板连线断开	1.检查插头、插座、电源线引线是否完好，并自插头和插座要插到位 2.断电，待冷却后重新启动 3、4.送指定维修网点维修
	发热盘加热	1.电源线或控制板损坏 2.电路板连线断开	送指定维修网点维修
控制面板有显示，发热盘不加热	1.电热管损坏 2.保险丝损坏 3.内部导线或电路板连线断开 4.传感器故障 5.电路板损坏	送指定维修网点维修	
长时间煮不熟食物	1.传感器故障 2.电路板故障 3.食物份量过多	1.送指定维修网点维修 2.送指定维修网点维修 3.适当减少份量或增长加工时间	
短时间煮熟食物	1.传感器故障 2.电路板故障	送指定维修网点维修	
灯不亮不加热	电路板故障		
灯不亮加热	电路板故障		

09

365天换新机

服务内容
2021年1月1日后购买的美的生活家电正常使用一年内出现性能故障(非人为因素导致)，经授权服务商/电商客服鉴定属实，凭有效凭证直接换新机。
有效凭证
有效发票、电商产品签收记录、连锁超市购物小票、美云销用户销售单、以换代修金卡等可属实凭证。无以上有效凭证，按产品出厂日期延后六个月作为购买时间点，开始计算365天换新机时间。
凡属下列情况之一的，不属换新机范围
1、非性能故障：产品经由授权服务商检测无故障或不属于性能故障；
2、样机/赠品/优惠券：不享受换新机服务权益，但可正常保修服务；
3、不当使用造成故障：因个人使用不当（包括但不限于误用、疏忽、滥用、事故）造成的产品损坏；
4、产品被拆卸过：购买的产品未被授权服务商或用户等人拆卸过；
5、非家庭用户：本服务只针对个人及家庭用户，商用产品/工程类/团购礼品类产品不享受换新机服务。
符合换新机范围，可扫描下方二维码快速换新机

扫码关注美的服务公众号
根据公众号操作，换新机
换新机原则
1、换新机自签收之日起（凭系统换货记录）仍享受365天换新机及正常三包服务；
2、换新机优先更换同型号产品；
3、若无同型号产品则提供美的同价位其他型号产品。

10

产品保修卡

产品保修卡
Midea
产品信息（用户填写）

用户姓名：	当地维修网点电话：
购买商品：	维修记录：
产品型号：	维修日期：
发票号码：	故障内容及处理情况：
购买日期：	维修单位：
产品编号：	维修人员签名：

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
全国服务热线：400-8899-315
本产品实行整机一年包修期。（仅适用户家庭使用的产品）
包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，不属包修范围
1、用户搬运和使用、保管和维护不当损坏人为损坏；
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、汤勺等）、印刷品（如说明书和开箱卡等）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、超出包修期；
8、无有效发票；
9、因不可抗力造成损坏。
本政策适用于在中华人民共和国境内（中国香港、中国澳门、中国台湾除外）销售使用的产品，消费者在指定区域外的地区使用，不能享受指定区域的“三包”政策。不属于包修范围内的产品，将提供免费维修服务，本公司客户服务中心仍然竭诚为您服务。

11

多功能煎烤机(电饼铛)

使用说明
使用前请仔细阅读本手册并妥善保管


微信扫描二维码，获取电子说明书

12

安全警示

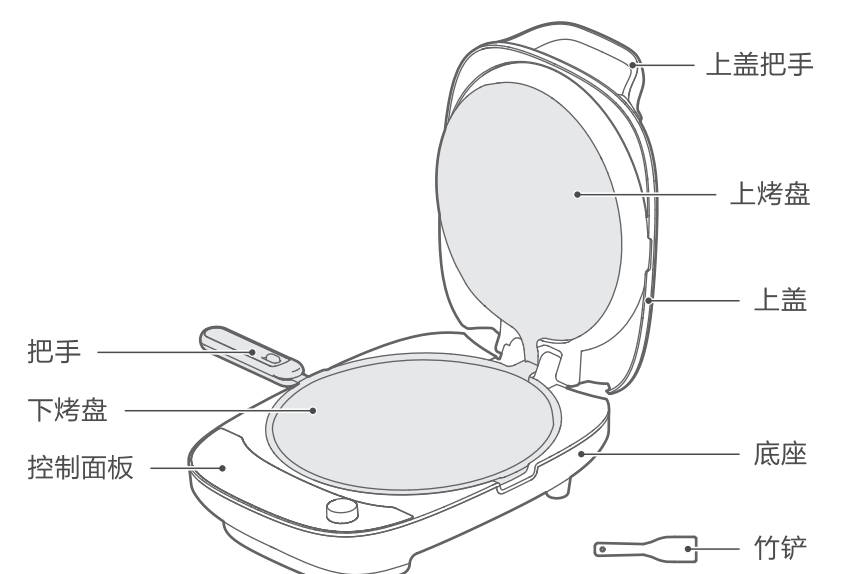
本节描述了安全事项的内容及重要性，以防止对使用者或其他人造成人身伤害或财产损失。请在充分理解下面内容的基础上阅读正文，并请务必遵守所描述的安全事项。
• 本产品未考虑无人照看的幼儿和残疾人对产品的使用或幼儿玩耍产品的情况。
• 禁止让儿童单独操作使用，确保不会将产品当成玩具，要放在婴儿接触不到的地方。
• 老年人或残障人士以及无使用经验的人应该在监护和指导下使用本产品。
【警告】重点安全注意事项
 产品正常工作的海拔高度范围为 0-2000 米。
 除维修技术人员以外，其他人不得进行分解、维修，以免造成火灾、触电、受伤。
 工作过程中，禁止移动或晃动煎烤机(电饼铛)。
 工作过程中，产品表面会受烫从而导致温度很高。禁止用手触摸热盘及产品表面，以免烫伤。
 工作过程中，禁止用刀或金属器具在烤盘内切割食品。禁止用金属或粗糙之物刷洗擦拭煎烤机(电饼铛)烤盘，以免破坏不粘涂层。
 禁止使用本产品进行煮水。
 禁止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。
 禁止将产品靠近易燃物，使用时注意远离窗帘、布帘、幕帘或类似物品，以防造成火灾。
 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。

01

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。
一些重要零部件，如保险丝等维修不当或私自短接可能使产品保护失效，导致过热或火灾。
【注意】可能造成轻伤或财产损失的事项
 放油过多溢出时，请及时擦拭，切忌让油污流入产品内部，以免影响煎烤机(电饼铛)的正常工作。
 如电源线无法够着插座，请务必用排插转接，请勿用劣质排插。
【温馨提示】其他安全事项
 产品不能作为商业用途使用，以免影响产品使用寿命。
 产品首次使用时，会发出少量油烟，属正常现象。
 请保管好说明书，以便日后使用过程中查询。
 本产品仅限于室内使用。
 产品放置的台面要定时清洁和清理。
 禁止在外接定时器或温度变化，零部件收缩膨胀时发出“咔哒”声，属正常现象，不必惊慌。

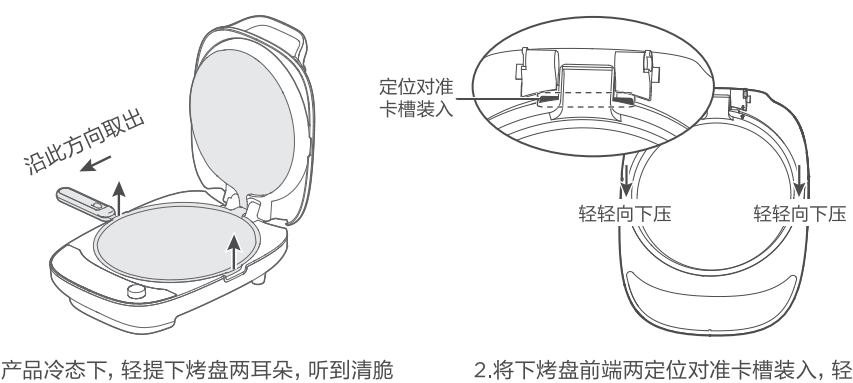
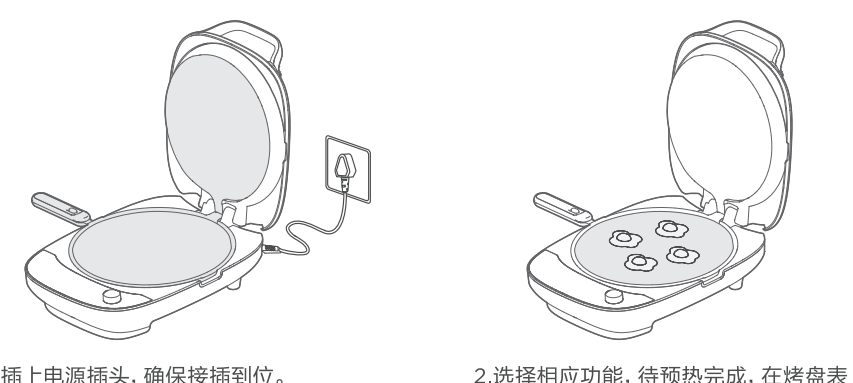
02

产品简介

部件展示

上盖把手
上烤盘
上盖
底座
下烤盘
把手
控制面板
竹铲
控制面板
面食功能菜单
时间显示
煎烤功能菜单
面食功能键
煎烤功能键
注意：说明书图片仅供参考，具体以包装箱内实物为准。

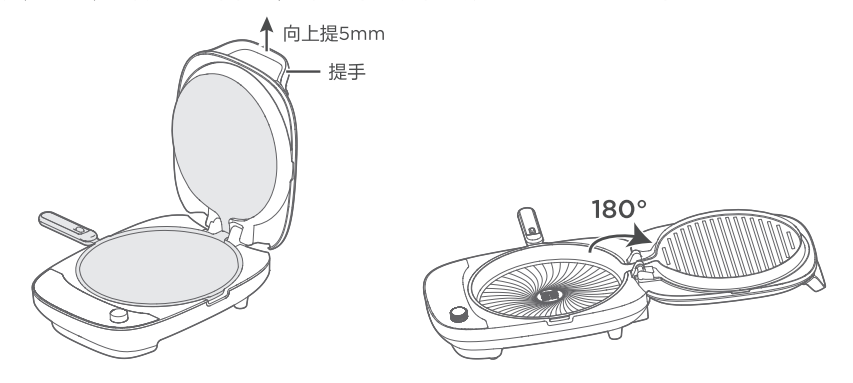
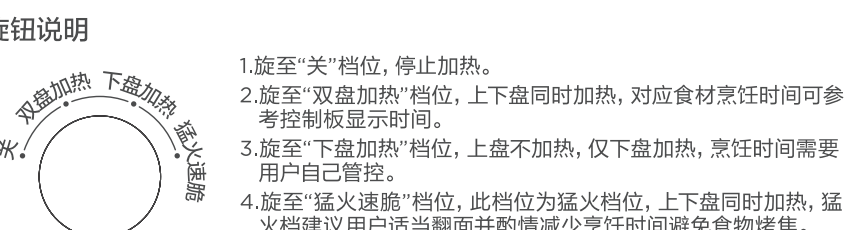
03

使用说明

安装说明
下烤盘拆卸与安装

1.产品冷态下，轻按下烤盘两耳朵，听到清脆一声，沿箭头方向可取出。
2.将下烤盘前端两端定位对准卡槽装入，轻轻向下压，烤盘即可锁紧。
快速入门

1.插上电源插头，确保插接到位。
2.选择相应功能，待预热完成，在烤盘表面涂上食用油后放入食物。
注意：在操作过程中注意避免烫伤。

04

功能说明

煎烤机(电饼铛)摊平约180度结构功能使用
1.煎烤机(电饼铛)打开约100度时，向上提起约5mm，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。

2.使用完需拭干净后，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，即可合上上下盘。
旋钮说明

1.旋至“关”档位，停止加热。
2.旋至“双盘加热”档位，上下盘同时加热，对应食材烹饪时间可参考控制板显示时间。
3.旋至“下盘加热”档位，上盘不加热，仅下盘加热，烹饪时间需要用户自己掌控。
4.旋至“猛火速煎”档位，此档位为猛火档位，上下盘同时加热，猛火档建议用户适当翻面并酌情减少烹饪时间避免食物烤焦。

05

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	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。

06

145*210mm,双面双色印刷