

蛋糕制作

食材

面粉 500克、清水 300克、食用油 10克、泡打粉 4克、鸡蛋 鸡蛋 2个、黄油 25克、砂糖 100克、牛奶 50克

步骤

1. 将面粉、水、盐及泡打粉于容器中混合。
2. 将黄油切成 300 毫升温水搅拌均匀加入盆内，边加边搅拌，然后加入鸡蛋的面团。
3. 将材料的面团上撒上布帘室温静置 5 分钟。

制作

1. 将面团按 400g 一个分成两个。
2. 取其中一个做成直径 5.4-6.0cm，建议填充厚度不超过 2mm。
3. 将另一个做成直径 6.2cm 的圆片，用保鲜膜包裹好放入盆中，室温静置 15 分钟。
4. 把面团按“叠被子”的方法折成一个圆形的片，折的时候要轻柔地压油，保证每层的面片之间都有空气的分布。
5. 静置完成的圆形面片四个角向下折，使之成为一个圆形的圆盖，目的是为了烘烤时油不外溢。
7. 将黄面黄油涂于油的板面上将直径 25cm 左右，厚度 4mm 左右的蛋糕，表面抹上油。

烘烤

将烘烤机(电饼铛)上下盘向上推，选择“蛋糕”功能，按“开始/长按取消”键进入烘烤，预热完成进入烘焙时间，约 30 分钟。

出炉

将烘烤机(电饼铛)上下盘向上推，选择“蛋糕”功能，按“开始/长按取消”键进入烘烤，预热完成进入烘焙时间，约 30 分钟。

面粉制作

食材

面粉 500克、凉水 300克、鸡蛋 25克、黄油 250克、白糖 250克、玉米、芝麻、香酥、食用油、豆香粉适量

步骤

1. 将上述材料按照配方加入盆内，边加边搅拌，然后揉成光滑的面团。
2. 将和好的面团上撒上布帘室温静置 5 分钟。

制作

1. 将面团揉成条，约 10cm 长，卷成饼状。
2. 把面团切成 3cm 厚，不粘的粉或玉米粉不好，然后把白芝麻放在饼的中间，均匀。
3. 将面团按 200g 一个分成两个。
4. 取一个做成直径 6.2cm，厚度 2-3cm 左右的圆片。
5. 在面片上放入适量的馅料，把馅料包成包子状，用保鲜膜包裹好。

烘烤

将烘烤机(电饼铛)上下盘向上推，选择“煎饼”功能，按“开始/长按取消”键进入烘烤，预热完成进入烘焙时间，约 30 分钟。

清洁保养

清洁保养

- 每次使用后请务必拔出电源线插头，断电后静置几分钟，再用湿布擦拭。
- 如果长期存放时应进行清洁再进行清洗。
- 不得使用时使用化学清洁产品或溶剂进行清洗。
- 用完后应倒掉煎烤机(电饼铛)内的油，每次煎食应趁热将油倒出。
- 切勿将煎烤机(电饼铛)放入水中清洗，以免发生触电风险和功能故障。
- 收藏前应晾干各部件再放置安全、干燥处。

烤箱、机盖清洁

1. 将烤箱拆下后，可直接用水冲洗。
2. 拆下上下盘，用湿布擦拭干净后，再用干布擦拭。
3. 将上下盘放入清水中，用刷子清洗，然后用干布擦拭。

服务指南

异常自检

异常现象	可能原因	检查要点及排除
控制板无任何显示	1. 电源线插头没有插紧 2. 工作异常导致产品过热保护 3. 断路器或过载保护 4. 断路器或过载保护	1. 检查插头、插座、电源线是否插紧 同时，再插插头和电源线看是否 2. 断电、待冷却后重新启动 3. 4. 检测维修触点维修
发热盘不加热	1. 电源线或控制板损坏 2. 温度传感器损坏 3. 温度传感器未插紧 4. 温度传感器未插紧	1. 检测维修触点维修 2. 检测维修触点维修 3. 检测维修触点维修
控制板有显示，发热盘不加热	1. 发热盘短路 2. 温度传感器损坏 3. 内部供电或电路板连接断开 4. 温度传感器损坏	1. 检测维修触点维修 2. 检测维修触点维修
长时间不烤食物	1. 食物量太多 2. 食物量太多 3. 食物量太多	1. 适当减少食物量 2. 适当减少食物量 3. 适当减少食物量
短时间烤食物	1. 温度传感器损坏 2. 温度传感器损坏	1. 检测维修触点维修 2. 检测维修触点维修
灯不亮加热	电源线故障	检测维修触点维修
灯不亮加热	电源线故障	检测维修触点维修
数码显示“C1”或“E2”	下盘加热电路短路	检测维修触点维修
数码显示“C2”或“E1”	下盘加热电路短路	检测维修触点维修
数码显示“C3”或“E0”	上盘加热电路短路	检测维修触点维修
数码显示“C4”或“E5”	上盘加热电路短路	检测维修触点维修

产品参数

型号	额定电压	额定频率	额定功率	烤盘尺寸(外径)
MC-JKS1098 MC-JKS1099	220V~	50Hz	1600W	286mm

环保清单

产品中可能含有害物质或元素名称及其含量

部件名称	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)
外壳组件	○	○	○	○	○	○
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

本产品符合SJ/T 11364的规定编制。
○表示有害物质或元素含量在GB/T 26572规定的限量要求以下。
X表示有害物质或元素含量超过GB/T 26572规定的限量要求。

365天换新机

服务内容

2023年1月1日起购买的美的微波炉使用一年出现性能故障(非人为因素导致)，经授权服务人员检测属实，凭有效凭证换新机。

有效凭证

1. 保修凭证：产品经授权服务人员检测或不属于性能故障。
2. 授权服务人员：不享受换新机服务，但可享受维修服务。
3. 不当使用造成故障：因个人使用不当(包括但不限于：误用、滥用、事故)造成的产品损坏。
4. 产品拆解：购买的产品未被拆解或拆开后未拆封。
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/礼品类产品不享受换新机服务。

凡属下列情况之一的，不属于换新范围

1. 不可抗力造成：产品在授权服务人员检测或不属于性能故障。
2. 非授权服务人员：不享受换新机服务。
3. 不当使用造成故障：因个人使用不当(包括但不限于：误用、滥用、事故)造成的产品损坏。
4. 产品拆解：购买的产品未被拆解或拆开后未拆封。
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/礼品类产品不享受换新机服务。

符合换新机范围，扫描下方二维码快速换新机

扫码关注美的服务公众号，自助申请换新机。

换新机原则

1. 换新机自签收之日起(凭系统换机记录)享受365天换新机及正常三包服务。
2. 换新机先更换原型号产品。
3. 若无原型号产品提供优质的同价位段同规格型号产品。

产品保修卡

产品相关信息(用户填写)

用户姓名:	注册维修网点电话:
购买日期:	维修日期:
产品型号:	维修内容:
发票号码:	故障原因及处理情况:
购买日期:	维修单位:
产品型号:	维修人员姓名:

服务承诺

产品如有故障，请与本公司的维修网点或客户服务中心联系。
全国服务热线：400-8899-315
本方法律服务一年包修，只限于保修范围内的产品。
包修期自生产日期起以产品生产日期为准。

凡属下列情况之一的，不属于包修范围

1. 用户私自使用、保管和维护不当造成的损坏。
2. 非授权服务人员私自维修、拆卸、改装、修理。
3. 产品附件(如把手、盖子等)、电源线(如电源线)和附件(如电源线)。
4. 使用非本公司产品配套的配件和材料，造成损坏。
5. 及附件与型号不符或型号不符或不兼容。
6. 非厂家授权(如维修、商店、公司等)的产品。
7. 超出保修范围。
8. 不可抗力造成。
9. 不可抗力造成损坏。

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滘镇三龙湾11号
邮编：528111 | 网址：www.midea.com | 1516200001673-HS

多功能煎烤机(电饼铛) 使用说明

微信扫码二维码，获取电子版说明书

微信扫一扫二维码，获取电子版说明书。

使用前请仔细阅读本手册并按要求进行操作。

安全警告

本节概述了安全警告的优先级及重要性，以防止使用者或他人人身造成伤害或财产损失。请在充分理解下面内容的基础上阅读本文，并请务必遵守所列的安全警告。

- 本产品未考虑无人看管的幼儿和残废人对产品的使用或幼儿玩弄产品的情况。
- 禁止让幼儿单独操作产品，确保安全产品是安全使用。避免幼儿单独使用产品。
- 若有人或宠物以及无经验的用户误入产品盖子或把手下方使用本产品。

【警告】重点安全注意事项

- ▲ 产品正常工作的海拔高度范围为 0-2000m。
- ▲ 产品使用区域应有足够空间，与墙体/柜体保持 30 厘米以上的距离，且表面不能覆盖任何物品。
- ▲ 禁止非技术人员以外，其他人不得进行分解、维修、以造成火灾、触电、受伤。
- ▲ 禁止用手触摸、抓插头，以免触电、受伤。
- ▲ 禁止用电源线直接打穿、靠近高温、明火、热源等，以免火灾、触电。
- ▲ 禁止在外部定时或独立的遥控控制原模式下运行。
- ▲ 禁止用于除交流电 220V 以外的电压，以免火灾、触电。
- ▲ 禁止私自拆修或修理电源线下底座，产品出故障时，必须到指定的维修点进行维修。产品不要放在不平整、潮湿或靠近水源、热源(如炊具)的地方，以免引发触电火灾或产品损坏。
- ▲ 禁止使用本产品进行煮水。
- ▲ 禁止向产品前部的孔洞插入大头针、图钉等异物，以免触电、受伤。
- ▲ 禁止向产品前部的孔洞插入大头针、图钉等异物，以免触电、受伤。
- ▲ 禁止私自拆修或修理电源线下底座，产品出故障时，必须到指定的维修点进行维修。产品不要放在不平整、潮湿或靠近水源、热源(如炊具)的地方，以免引发触电火灾或产品损坏。
- ▲ 禁止向产品前部的孔洞插入大头针、图钉等异物，以免触电、受伤。
- ▲ 禁止私自拆修或修理电源线下底座，产品出故障时，必须到指定的维修点进行维修。产品不要放在不平整、潮湿或靠近水源、热源(如炊具)的地方，以免引发触电火灾或产品损坏。

【注意】可能造成轻伤或财产损失的事项

- ▲ 禁止进行产品维修或更换零件，请到指定的专业维修点进行维修，以免发生火灾、触电、受伤。
- ▲ 禁止用手触摸、抓插头，以免触电、受伤。
- ▲ 禁止向产品前部的孔洞插入大头针、图钉等异物，以免触电、受伤。
- ▲ 禁止私自拆修或修理电源线下底座，产品出故障时，必须到指定的维修点进行维修。产品不要放在不平整、潮湿或靠近水源、热源(如炊具)的地方，以免引发触电火灾或产品损坏。

【温馨提醒】其他安全事项

- 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。
- 产品放置的台面要定时清洁和清理。
- 禁止在外部定时或独立的遥控控制原模式下运行。
- 禁止私自拆修或修理电源线下底座，产品出故障时，必须到指定的维修点进行维修。产品不要放在不平整、潮湿或靠近水源、热源(如炊具)的地方，以免引发触电火灾或产品损坏。

产品简介

部件展示

把手按钮、烤盘把手、下烤盘、控制面板、上盖把手、拆盖按钮、发热盘、升降按钮、上烤盘、发热盘、底座、门锁

控制面板

强火键、时间显示、火力键、强火速热键、时间调节键、开始/长按取消键

使用说明

安装说明

下烤盘拆卸与安装

1. 产品打开90度状态下，烤盘处于锁定状态，按下拆盖按钮，上烤盘即可取出。
2. 将上烤盘底部固定点对准底座卡入，轻转向下压，烤盘可安装。

上烤盘拆卸与安装

1. 产品打开90度状态下，烤盘处于锁定状态，按下拆盖按钮，上烤盘即可取出。
2. 将上烤盘底部固定点对准底座卡入，轻转向下压，烤盘可安装。

快速入门

● 接通电源

插上电源插头，确保接触到位。

● 功能选择

触摸“煎食功能”或“煎烤功能”选择所需的功能进行操作。

● 烤盘选择

将食物放入烤盘，轻压“烤盘”键，即可开始烹饪上下烤盘。当烤盘处于锁定状态时，关闭烤盘盖，轻压“烤盘”键，即可解除锁定状态。

● 烹饪时间设置

每档烹饪均有默认的时间设置，默认的时间可根据食物量进行调整。轻压“时间”键，即可进入时间设置界面。轻压“时间”键，即可进入时间设置界面。轻压“时间”键，即可进入时间设置界面。

● 开始烹饪

轻压“开始”键，即可开始烹饪。轻压“开始”键，即可开始烹饪。轻压“开始”键，即可开始烹饪。

功能说明

● 烤盘独立加热

1. 烤盘180°展开操作指引

2. 烹饪时间设置：轻压“时间”键，即可进入时间设置界面。轻压“时间”键，即可进入时间设置界面。轻压“时间”键，即可进入时间设置界面。

● 煎食功能

轻压“煎食功能”键，即可开始煎食。轻压“煎食功能”键，即可开始煎食。轻压“煎食功能”键，即可开始煎食。

● 煎烤功能

轻压“煎烤功能”键，即可开始煎烤。轻压“煎烤功能”键，即可开始煎烤。轻压“煎烤功能”键，即可开始煎烤。

工作时间参考

功能	默认参考加热时间(分钟)	煎食功能	煎烤功能
煎蛋	4	3	6
牛排	4	3	6
葱油饼	7	6	6
鱼饼	7	6	6
手抓饼	4	3	6
鸡翅	5	4	8
培根	3	2	7
冷煎熟肉	3	2	6

烹饪指南

披萨制作

食材：面粉、酵母、白糖、盐、橄榄油、加入水、用搅拌机或手工揉成面团，揉成光滑的面团，包上保鲜膜于室温处(25度左右)发酵2小时。

1. 将面团揉成光滑的面团，用搅拌机或手工揉成面团，揉成光滑的面团，包上保鲜膜于室温处(25度左右)发酵2小时。
2. 将面团揉成光滑的面团，用搅拌机或手工揉成面团，揉成光滑的面团，包上保鲜膜于室温处(25度左右)发酵2小时。
3. 将面团揉成光滑的面团，用搅拌机或手工揉成面团，揉成光滑的面团，包上保鲜膜于室温处(25度左右)发酵2小时。
4. 将面团揉成光滑的面团，用搅拌机或手工揉成面团，揉成光滑的面团，包上保鲜膜于室温处(25度左右)发酵2小时。
5. 将面团揉成光滑的面团，用搅拌机或手工揉成面团，揉成光滑的面团，包上保鲜膜于室温处(25度左右)发酵2小时。

145*210mm,105克/张,双面,双色印刷