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、葱油盐、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 将柠檬酸好的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 将和好的面团盖上薄纱布室温静置醒面5分钟。

制饼：
1 将面团按照400克/个剂成数个；
2 取其中一个剂成直径34-40cm，建议薄片厚度不超过2mm；
3 均匀地涂上适有适量葱花的花生油，撒葱量上少许的盐料（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，折叠时注意将花生油、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煎成直径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，按"开始/长按取消"进入预热，预热完成后放入葱油饼，若干时间后，烤制完成，出锅。

咖饼制作

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 将上述比例称取面粉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 将和好的面团盖上薄纱布室温静置醒面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，调马；
3 将面团按照200克/个剂成数个；
4 取其中一个剂成直径18-20cm，厚度2-3cm左右的薄片；
5 在面片上加入适量的馅料，把馅包成小饺子状即，压扁解制成馅饼。

煎烤：
将煎烤机(电饼铛)上下盘刷上油，选择"咖饼"功能，按"开始/长按取消"进入预热，预热完成后放入咖饼，若干时间后，烤制完成，出锅。

清洁保养

清洁保养

- 每次使用后请务必拔出电源线插头，断电后稍等几分钟，再用湿抹布擦拭，如果长期存放时应使用中性清洁剂进行清洗。
- 不得使用研磨性清洁产品或溶剂进行清洁。
- 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。
- 收藏前应修干各部件再放置安全、干燥处。

烤盘、机座清洁

1 烤盘拆下后，正面可直接用水冲洗。

2 烤盘背面避免直接冲洗，装入前须用抹布擦干水渍；禁止整个烤盘浸水清洁。

3 清洁底座时尽量用干抹布擦拭。
4 底座接电是部位要避免进水，以免触电风险。

5 烤盘把手可以通过按住按钮，转动90度收拢。

服务指南

异常自检 当你认为产品有故障的时候，在送到维修网点修理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.工作指示指示灯产品过热保护 3.电源板或控制板损坏 4.电源板连线断开	1.检查插头、插座，电源引线是否完好，开启按未和指示重新复位 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.电源板或控制板损坏 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.电热管坏损 2.保险丝坏损 3.内部导线或电路板连线断开 4.传感器故障 5.电路板坏损开	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
短时间煮焦食物		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	
数码屏显示"C1"或"E2"		下盘热敏电阻短路	
数码屏显示"C2"或"E1"		下盘热敏电阻断路	
数码屏显示"C3"或"E6"		上盘热敏电阻短路	
数码屏显示"C4"或"E5"		上盘热敏电阻断路	

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-JKS3082	220V~	50Hz	1800W	280mm

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	○	○
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。
O 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
检查组证：合格
检查员号：：预防员11
检查日期：：见生产周专
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，如有任何印刷错漏或许存在的误解，可向本公司咨询。
注：产品若有技术改进，会编进新版说明书中，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

Midea

365天以换代修

服务内容

2021年1月1日后购买的美的主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/电商复核鉴定属实，凭有效凭证直接以换代修。

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、以换代修金卡等可查实凭证，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天以换代修时间。

凡属下列情况之一的，不属以换代修范围

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/优惠品：不享受以换代修服务权益，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：购买的产品被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以换代修服务。

符合以换代修范围，可扫描下方二维码快速以换代修

扫码关注美的服务公众号
根据公众号操作以换代修

以换代修原则

1、换货新机自货收之日起（凭系统换货记录）仍享受365天以换代修及正常三包服务；
2、以换代修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投诉其他型号产品。

产品保修卡

Midea

产品相关信息（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。（仅适用家庭使用的产品）
自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. 使用非购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. 卻不可抗力造成损坏。

本故障请用手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，消费者在指定区域内的地区使用，不能享受指定区域的"三包"政策，不属于当地范围内的产品，需要供收费维修者，本公司客户服务中心仍热情为您服务。

服务热线：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滘镇三乐路19号
邮编：528311 ｜ 网址：www.midea.com

Midea

型号 MC-JKS3082

多功能煎烤机(电饼铛)

使用说明书

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

购买美的小家电365天内出现性能故障
凭发票等有效凭证可直接免费以换代修

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。

⚠ 产品周围后留足够空间，与其它物品间保留 30 厘米以上的距离，且表面不能覆盖任何物品。

⚠ 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。

⚠ 禁止用湿手插、拔插头，以免触电、受伤。

⚠ 工作过程中，禁止移动或晃动煎烤机（电饼铛）。

⚠ 禁止将电源线强行折弯、靠近高温、腐蚀、承载重物等，以免造成电源线破损引起火灾、触电。

⚠ 工作过程中，产品表面会变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。

⚠ 禁止在外接定时器或独立的遥控控制系统方式下运行。

⚠ 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。

⚠ 工作过程中，禁止用干燥交流电 220V 以外的电压，以免造成火灾、触电。电源线破损请勿使用。电源线插头损伤，请勿使用，以免造成火灾、触电或烫伤。

⚠ 禁止使用本产品进行煮水。

⚠ 禁单独使用额定电流 10A 以上的带接地线插座，如果与其他电器合用，插座会发生异常而引起火灾等危险。

⚠ 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。

⚠ 禁止用产品靠近易燃物，使用时注意远离窗帘、布帘、幕墙或类似物品，以防造成火灾。

⚠ 禁止私自拆装检修或带电拆下后盖，产品出现故障，必须送到指定的维修点维修。产品不要放在不平稳、潮湿或靠近火源、热源（如灶具）的地方，以免意外引燃引起火灾或产品损坏。

⚠ 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。

⚠ 如果进行产品维护或更换零件，请到美的指定的专业维修网点。以免因维修不当或配件选用不当带来使用隐患。

⚠ 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。

⚠ 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。

⚠ 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、烫伤等危险事故出现。

【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

⚠ 放油过多溢出时，请及时擦拭，切勿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，请勿用闲置排插。

⚠ 使用后，切断电源，请及时将内外污物清理干净，但切勿用产品放入水中或用水清洗，以免破坏产品绝缘性能。

【温馨提示】其他安全事项

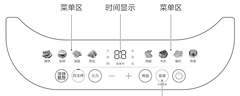
- 产品不能作为商业用途使用，以免影响产品使用寿命。
- 产品首次使用时，会冒发出少量油烟，属正常现象。
- 请保管好说明书，以便日后使用过程中查阅。
- 本产品仅限于室内使用。
- 产品放置的台面要定时清洁和清理。
- 使用时因为内部温度变化，零部件收缩膨胀时发出"咔咔"声，属正常现象，不必惊慌。

产品简介

部件展示

⚠ 注意：说明书图片仅供参考，具体以当装箱内实物为准。

控制面板

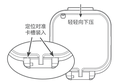


使用说明

安装说明

上烤盘拆卸与安装

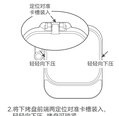
1.产品打开90度状态下，烤盘处于冷态时，按下释放按键，上烤盘弹开即可取出。



2.将上烤盘前端两定位对准卡槽嵌入，轻轻向下压，烤盘可锁紧。

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.将下烤盘前端两定位对准卡槽嵌入，轻轻向下压，烤盘可锁紧。

快速入门

❶ 接通电源

插上电源插头，确保接插到位。

❷ 菜单选择

菜单
长按取消

触摸"菜单"循环选择所需菜单功能进行烹饪；烹饪状态下，长按"菜单"可取消烹饪。

❸ 烤盘选择

烤盘

烤盘选择：触摸"烤盘"键，可开启或关闭上下烤盘；当开启时相应的指示灯亮，关闭时相应的指示灯灭。

❹ 火力选择

火力

循环触摸"火力"键，可选择不同的火力进行烹饪。

❺ 烹饪时间设置

—　+

每档菜单均有默认的时间设置，默认的烹饪时间均为合盖双盘加热工作状态下完成，如用户关闭上盘加热或下盘加热，或食物量过多时，可触摸"+"、"-"键自行调节时间。

❻ 开始预热

菜单
长按取消

点击确认好菜单3秒后产品自动进入烹饪预热状态，数码管显示马灯状态。

❼ 开始烹饪

菜单
长按取消

预热完毕(预热时间大约3-4分钟)，此时放食材指示灯亮，放入食材合上上盖进行烹饪，烹饪过程中可添加新菜，当时间显示倒计时完成，表示烹饪结束。

❽ 冷饼复热功能

冷饼
复热

启动冷饼复热：触摸"冷饼复热"键，进入烹饪状态。
烹饪时间设置：冷饼复热时，默认时间为5分钟，可根据需要触摸"+"、"-"键自行调节时间。

❾ 关机

①待机2分钟无操作，自动关机。
②待机状态下，点击"菜单"按键，立即关机。
③烹饪状态下，长按"菜单"按键，强制关机。

功能说明

烤盘独立加热

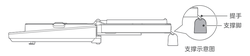
1 烤盘180°展开操作指引

自主烤

1 启动自主烤：触摸"自主烤"键，进入烹饪状态。

2 烹饪时间设置：自主烤时，时间默认为60分钟，可根据需要触摸"+"、"-"键进行自主设置。

—　+



工作时间参考

功能	默认参考加热时间（分钟）		功能	默认参考加热时间（分钟）	
	普通火	猛火		普通火	猛火
薄饼	4	3	鸡腿	6	5
咖饼	4	3	牛扒	5	4
锅盔	7	6	猪扒	6	5
煎饺	7	6	煎鱼	4	3
冷饼复热	7	6	自主烤	5	4

注意：
- 上表中所列出的若干可能和各地区的习惯相吻不同，可根据食物重量等实际情况，用"时间"调节键进行时间调整。
- 以上功能默认上、下盘同时加热。
- 除上述列出的食物外，用户还可以进行其他品类的制作，时间可自行调节。
- 烹饪中，为保证上下效果均匀性，建议适当翻面。

烹饪指南

披萨制作

食材：
饼底食材：面粉110克、植物油5克、白糖5克、盐3克、水50毫升、酵母2克
配料：披萨酱、胡萝卜、玉米、青豆、青椒、红椒、荷米肠、鸡肉粒、马苏里拉奶酪适量

步骤：
1 面粉、植物油、白糖、盐、酵母混合，加入清水，用面包机或手工揉打出膜筋，揉成光滑的面团，放上保鲜膜置于温暖处（约25度）发酵至两倍大。
2 将面团熟成面形状定，下烤盘内刷层植物油后放入饼皮，用手将周边推厚，并用叉子在饼皮上均匀戳上排气孔。
3 将披萨酱均匀涂在饼皮上；青红椒切圈，蔬果松过清水煮熟，其它材料解冻；将各种馅料均匀的放到饼皮上，最后撒上马苏里拉奶酪。
4 选择披萨功能开始烹饪。
5 烹饪结束后取出切块食用。

145*210mm,105克铜版纸，双面双色印刷