

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、盐及泡打粉放入面盆内，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 将和好的面团盖上薄纱布盖室温静置醒面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34~40cm，建议薄片厚度不超过2mm；
3 均匀地涂上拌有适量葱花的花生油，按需撒入少许的佐料（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，按“”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。

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 将和好的面团盖上薄纱布盖室温静置醒面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。然后将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，把馅料包成小包子状包严，压扁擀制成圆饼。

煎烤：
将煎烤机(电饼铛)上下盘刷上油，选择“馅饼”功能，按“”进入预热，预热完成后放入馅饼，若干时间后，烤制完成，出锅。

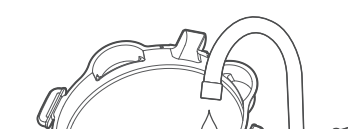
08

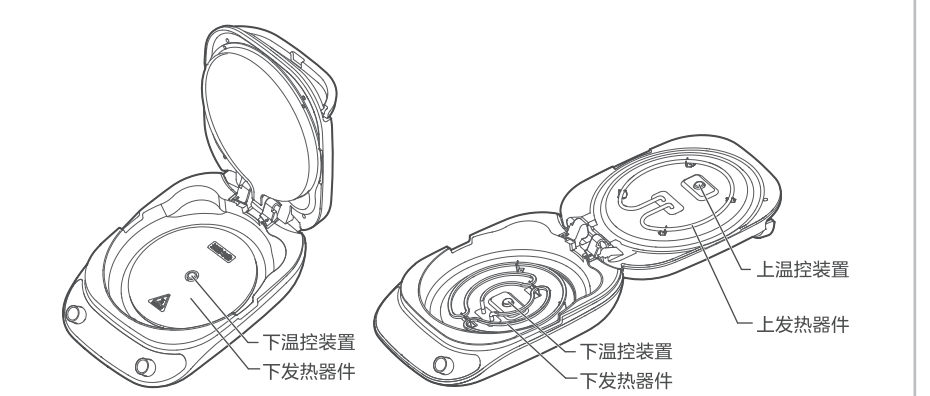
清洁保养

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和清洁剂进行清洗。
- 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.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。



拆下烤盘后，内部结构件及发热器件有余热请勿用手触摸，避免烫伤；待充分冷却后方可用抹布蘸干的水和牙刷，装烤盘前，确保温控装置上下运动顺畅，并确保表面无异物，否则影响烹饪效果。

09

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.检查插头、插座、电源线是否完好，并且插头和插座要插到位 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 5.4.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 5.电路板环拆开 送指定维修网点维修
控制面板有显示，发热盘不加热	1.电热管环损 2.保险丝环损 3.内部导线或电路板连线断开 4.传感器故障 5.电路板环拆开	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	
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	送指定维修网点维修
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	

10

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-JKE3436 MC-JKS3486 MC-JKE3483	220V~	50Hz	2100W	324mm

环保清单	产品中有害物质或元素的名称及含量					
	有害物质或元素					
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	○	○	○	○	○	○
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。

产品合格证
检验结论：合格
检验员：检验员A1
检验日期：见生产日期
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，如有任何印刷错误或内容上的误解，可向本公司咨询。
注：产品若有技术改进，会随新版说明书中，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 GB4706.14

11

365天以换代修



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，凭有效凭证直接以换代修。

有效凭证

有效发票、电商产品签收记录、连锁店购物小票、美云销用户销售单、以换代修金卡等可查凭证。无以上有效凭证，按产品出厂日期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，不属于换代修范围

- 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；
- 样机/赠品/优惠品：不享受以换代修权益，但可正常保修服务；
- 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；
- 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；
- 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。

以换代修原则

- 退换货新机自签收之日起（凭系统换货记录）仍享受365天以换代修及正常三包服务；
- 以换代修优先更换同型号产品；
- 若无同型号产品则提供同价位段其他型号产品。

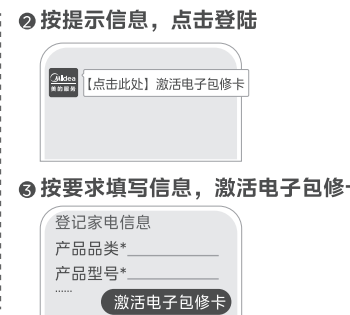
激活电子包修卡，领取服务权益

扫码激活权益

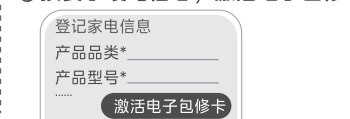
- 365天以换代修，产品故障，直接以换代修
- 电子包修卡，告别纸质发票
- 获取家电使用技巧，更多新品免费测评机会
- 7×24小时自助服务平台，免排队秒响应



按提示信息，点击链接



按要求填写信息，激活电子包修卡



12

产品保修卡



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)
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，不属于包修范围

- 用户搬运和使用、保管和维护不当损坏/人为损坏；
- 经非本公司指定维修部维修，或用户自行拆拆、维修；
- 产品附件（如饭勺、汤勺等）、印刷品（如说明书和开箱卡等）损坏；
- 使用非我公司产品标配的赠品和配件，造成损坏；
- 发票所载型号与维修产品型号不符或被涂改；
- 非家庭使用（如经营、商用、公司集体）的产品；
- 超出包修期；
- 无有效发票；
- 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）被使用的产品，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东路1号
邮编：528311 | 网址：www.midea.com



微信扫描二维码，获取电子说明书

使用前请仔细阅读本手册并妥善保管

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

- 产品正常工作海拔高度范围为0~2000米。
- 产品周围应留足够空间，与其它物品间隔保留30厘米以上，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。
- 禁止将电源线强行折弯、靠近高温、潮湿、承重重物等，以免造成电源线破损引起火灾、触电。
- 禁止在外接定时器或独立的遥控控制系统方式下运行。
- 禁止用于除交流电220V以外的电压，以免造成火灾、触电。电源线破损请勿使用。电源线插头损坏，请勿使用，以免造成火灾、触电或短路。
- 要单独使用额定电流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。产品不要放在不平整、潮湿或靠近火源、热源（如炊具）的地方，以免意外引发火灾或产品损坏。
- 插头需彻底插入插座，以免造成火灾、触电、短路。
- 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、幕布或类似物品，以防造成火灾。
- 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。

01

- 如需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导致产品保护失效，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、烫伤等危险事故发生。

【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，切忌让油流入产品内部，以免影响煎烤机(电饼铛)的正常工作。
- 如电源线无法够插座，请务必用排插转接，请勿用劣质排插。
- 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水清洗，以免损坏产品绝缘性能。
- 有此标识的位置，器具工作期间，某些表面会变暖从而导致温度很高，严禁用手触摸热盘及产品表面，以免烫伤。

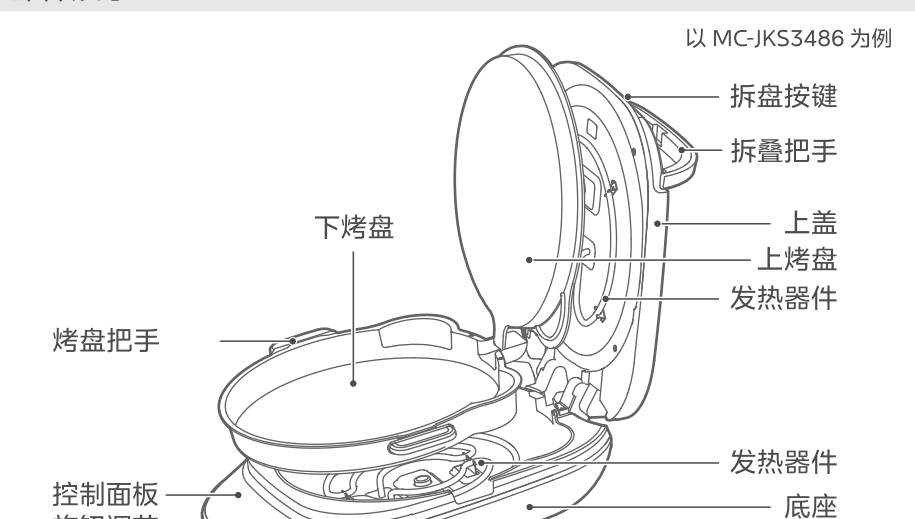
【温馨提示】其他安全事项

- 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，会蒸发出少量油脂，请及时清理。
- 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。
- 产品使用时因内部温度变化，零部件收缩膨胀时发出“咔嚓”声，属正常现象，不必惊慌。

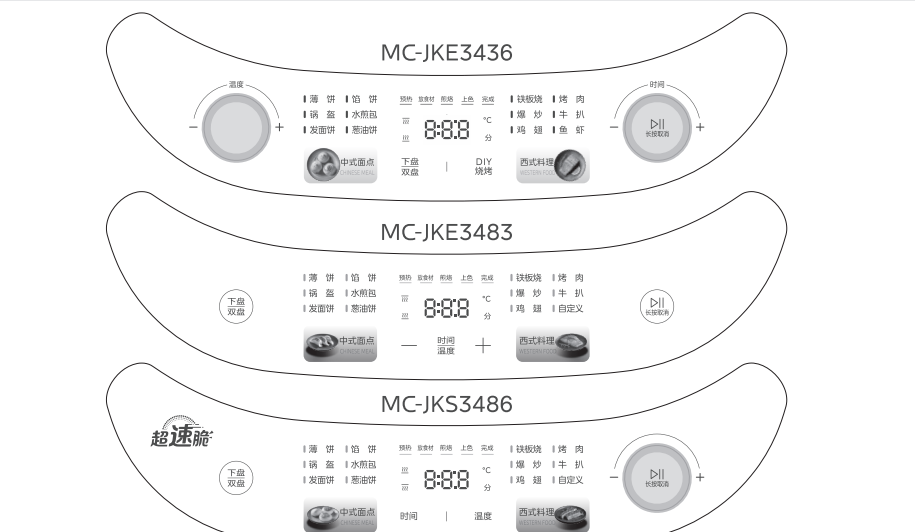
产品简介

部件展示

注意：说明书图片仅供参考，具体以包装箱内实物为准。



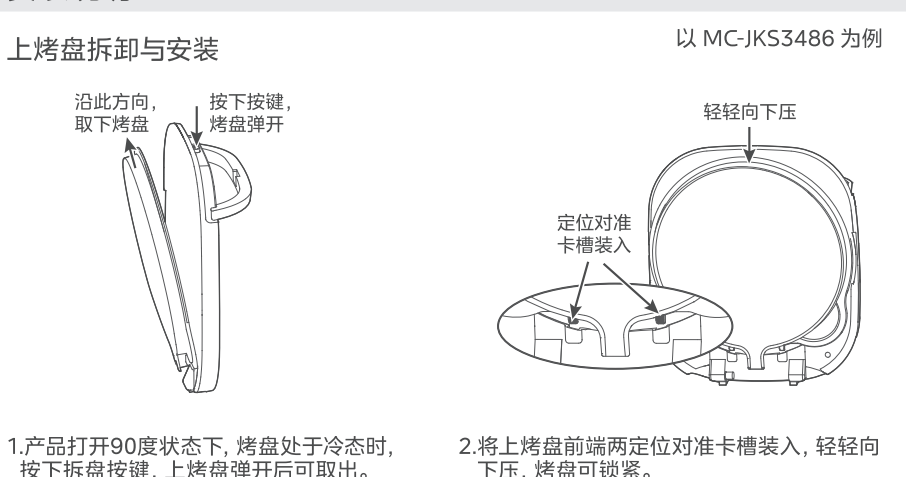
控制面板



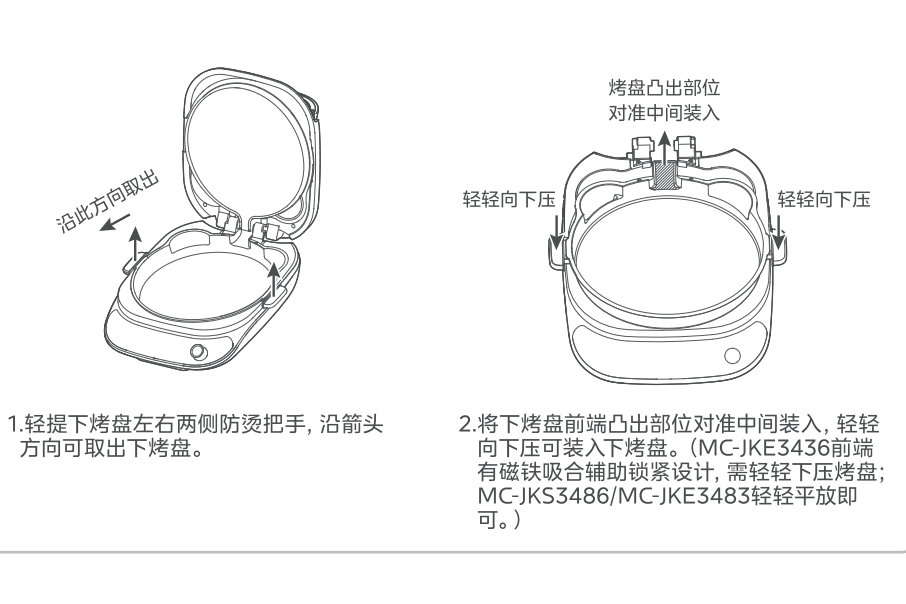
03

使用说明

安装说明



下烤盘拆卸与安装



04

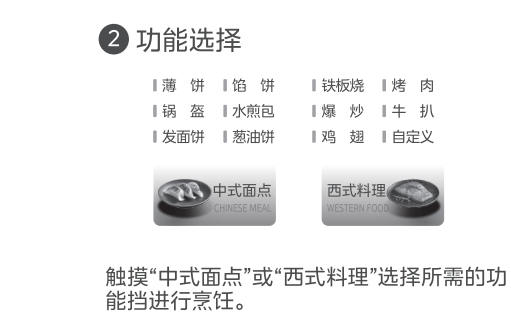
快速入门

1 接通电源



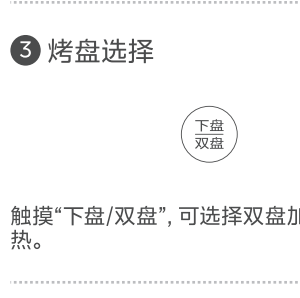
插上电源插头，确保插接到位。

2 功能选择



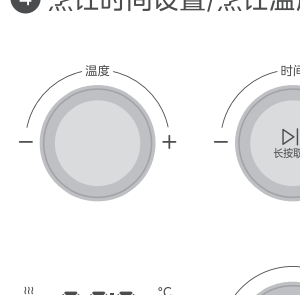
触屏“中式面点”或“西式料理”选择所需的功能进行烹饪。

3 烤盘选择



触屏“下盘/双盘”，可选择双盘加热或下盘加热。

4 烹饪时间设置/烹饪温度设置



MC-JKE3436在旋钮时可调节烹饪温度，右旋钮转动可调节烹饪时间，屏幕显示当前设定的烹饪温度或烹饪时间。



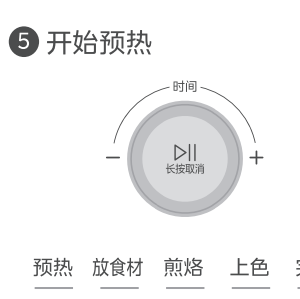
MC-JKS3486先触屏“时间”或“温度”，屏幕上显示当前的烹饪时间或烹饪温度并闪烁，顺时针转动右旋钮可增加烹饪时间或烹饪温度，反之逆时针转动可减少烹饪时间或烹饪温度。



MC-JKE3483先触屏“时间/温度”切换对应的烹饪时间或烹饪温度设置，当屏幕上的数字闪烁时，再触屏“+”或“-”调整。

05

5 开始预热



预热 放食材 煎烤 上色 完成

轻触“长按取消”键，产品进入预热状态。预热过程中，预热指示灯闪烁；注：如中途停止烹饪，可长按“长按取消”键退出加热。

6 开始烹饪

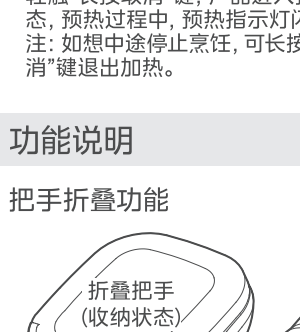


预热 放食材 煎烤 上色 完成

预热完毕(预热时间大约3~4分钟)，此时放食材指示灯闪烁，放入食材至上盖进行烹饪。烹饪过程中可随时翻面，当时间显示倒计时完成，完成指示灯亮起，表示烹饪结束。

功能说明

把手折叠功能



上盖把手具有折叠功能，产品不使用时，可向上收起。产品需要使用时，请提前将把手打开至显示状态，把手即可卡停。温馨提示：加热时，请将把手翻转至垂直角度使用。

烤盘180°展开操作指引



产品打开90度时，向上提起若干高度，可将上烤盘组件展开180度使用。使用上盖把手支撑桌面倾斜。

06

工作时间参考

功能	MC-JKE3436		MC-JKE3483		MC-JKS3486	
	时间(分钟)	温度	时间(分钟)	温度	时间(分钟)	温度
薄饼	4	220°C	4	220°C	5	210°C
馅饼	7	220°C	7	220°C	7	220°C
锅盔	8	220°C	8	220°C	9	220°C
水煎包	17	220°C	16	220°C	17	220°C
发面饼	7	220°C	9	225°C	8	220°C
葱油饼	4	220°C	4	220°C	5	210°C
铁板烧	6	210°C	6	210°C	10	220°C
烤肉	4	210°C	4	220°C	4	210°C
牛扒	4	220°C	4	220°C	4	220°C
鸡翅	6	210°C	5	210°C	5	220°C
爆炒	15	220°C	8	220°C	9	220°C
鱼虾	5	220°C	--	--	--	--

注意:

· 上表中所列出的名称可能和各地区的习惯称呼不同，可根据食物重量等实际情况，调整烹饪时间。

· 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。

145*210mm,105克铜版纸, 双面双色印刷