

Midea

煎烤机 食谱

口感酥脆 色味俱佳





杂蔬鸡蛋饼

原料

胡萝卜约20g，玉米粒约20g，青豆约20g，鸡蛋2个，盐、油、鸡精适量或根据个人口味添加。

步骤

- 将胡萝卜切成小丁，与玉米粒、青豆一起过沸水抄熟；
- 鸡蛋2个打散；
- 将蔬菜粒加入蛋液中搅打均匀；
- 煎烤机烤盘刷上适量的油，选择上下盘加热2-3分钟后，倒入蛋液，煎3-4分钟即可。

法式蛋皮吐司

原料

吐司3片，黄瓜半根，火腿2片，鸡蛋2个，牛奶约50g，过筛低筋面粉约15g，溶化黄油、沙拉酱、白兰地适量或根据个人口味添加。

步骤

- 取两片吐司，抹少许沙拉酱，一片上面摆放切好的黄瓜片，另一片放上切好的火腿；
- 将吐司叠放整齐，用锯齿刀切去四边的面包皮，再从中剖为两半；
- 将鸡蛋、牛奶、糖、白兰地、面粉混合搅拌均匀；
- 在下烤盘刷上少量溶化的黄油，选择下盘加热2—3分钟后，倒入蛋液，煎1分钟；
- 将吐司放在蛋皮中间，卷起包好即可。

TIPS

蛋皮吐司法式的制作重点在于蛋皮，注意控制火候。黄瓜也可以换成生菜、西红柿，火腿也可以换成培根或者煎肉片，简单的吐司也可以有富于变化的口感。





西兰花烩鲜虾

原料

基围虾约150g、西兰花约100g、盐、鸡精、胡椒粉适量或根据个人口味添加。

步骤

- 西兰花撕成小朵洗干净炒约5成熟，可根据个人喜好微调；
- 基围虾洗干净用沸水煮熟；
- 在煎烤机上下烤盘刷上适量的油，选择上下盘加热2-3分钟后，将西兰花放入烤盘炒约3分钟，加入基围虾再炒约3分钟，加入适量的盐、鸡精、胡椒粉和少量水炒均匀，盖好上盖焖约2分钟，出锅摆盘即可。

双椒煎鳊鱼

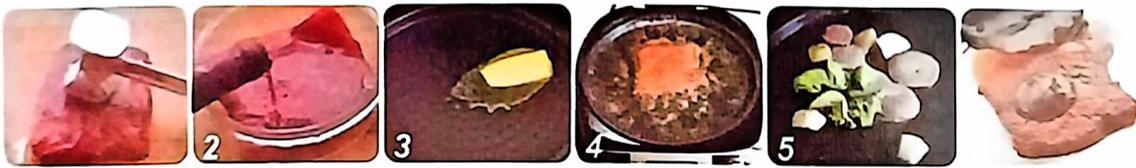
原料

鳊鱼1条(重量约500g),青红尖椒各1个,姜、蒜末、盐、醋、老抽、料酒、植物油、豆瓣酱、鸡精、胡椒粉适量。

步骤

- 将鳊鱼活杀,清理干净,青红椒切圈,大蒜生姜切末;
- 煎烤机上下盘刷油,上下盘加热2—3分钟后,放入鳊鱼每面煎5分钟左右,加入姜蒜末、青红椒;
- 加入盐、醋、老抽、料酒、豆瓣酱、鸡精、胡椒粉,加适量水(约30ml),再煮8分钟左右,至汤汁浓稠时,盛起装盘即可。





黑椒牛肉

原料

牛里脊肉约200g、红酒约60g、老抽、盐、鸡精适量或根据个人口味添加；土豆半个、西兰花4小朵、圣女果1个、洋葱1/4个、盐、黑胡椒。

步骤

- 牛肉捶松后，切好用红酒、老抽、盐、鸡精腌制约2小时；
- 在煎烤机上下烤盘刷上适量的油，上下盘加热2-3分钟后，放入适量的黄油，放入腌制的牛肉煎3-4分钟、翻面再煎3-4分钟即可；
- 土豆切小块、西兰花4小朵、圣女果对切、洋葱切片；
- 煎烤机清洗干净再次刷油，上下盘加热2-3分钟后，加入蔬菜煎熟，加盐和黑胡椒炒匀；
- 将煎好的牛排摆入盘中，浇上炒熟后的黑椒汁即可。

金牌BBQ烤翅

原料

鸡中翅约500g，白砂糖、花生油、酱油、盐、烧烤汁、料酒、蒜头、生姜适量或根据个人口味添加。

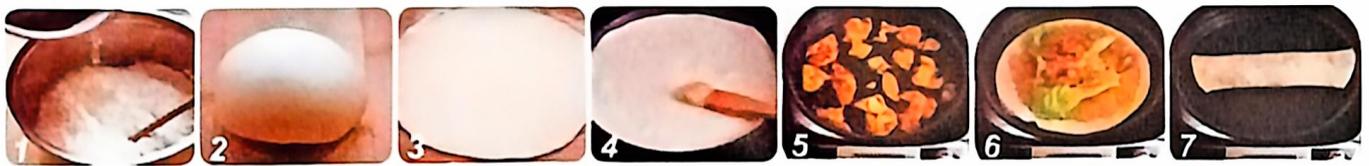
步骤

- 鸡翅解冻洗净，正反两面各划两刀，便于入味，加入切碎的蒜头、生姜以及白砂糖、花生油、酱油、盐、烧烤汁、料酒后腌制两小时。
- 在上下烤盘刷油，上下盘加热2-3分钟后，将腌好的鸡中翅摆放在盘中，并合好上盖；
- 约8分钟后，盛起装盘即可。

TIPS

如果不想选择预设程序，可以选择自主烹饪。只开下盘，大火，两面各煎5-8分钟即可，这样表皮煎烤的色度可以自主掌握。





墨西哥鸡肉卷饼

原料

中筋面粉约120g / 水约80g / 鸡脯肉约80g / 生菜叶4片 / 甜辣酱约30g / 盐 / 川香鸡柳腌料 / 料酒 / 生粉适量

步骤

- 面粉，加入水和盐，和匀揉成面团，包上保鲜膜静置约30分钟；
- 将面团分割成两份，揉圆，擀成与烤盘差不多大小的圆形薄面皮；
- 鸡脯肉切大片，加入腌料、水、料酒、生粉拌匀，腌约5分钟；
- 在煎烤机上下盘刷上适量的油，选择上下盘加热2-3分钟后，放入鸡肉片两面煎熟；
- 将鸡脯肉取出，煎烤机上下烤盘清洗干净后重新刷油，选择上下盘加热2-3分钟后，放入饼皮开始烙饼，约5分钟后将面皮表面刷少量油，然后翻面再烙另一面，再烙约5分钟即可；
- 将烙好的饼皮中间刷上甜辣酱，放上生菜和煎好的鸡肉片，卷成长卷形，切段即可。

三鲜锅贴

原料

猪前夹肉约250g、水发香菇约100g、榨菜约50g、市售饺子皮一袋、水100ml、葱约60g、鸡蛋1个、生粉、姜、大蒜、老抽、盐、蚝油、鸡精、油、黑芝麻、胡椒粉。

步骤

- 猪前夹肉剁成肉泥，加入切碎的水发香菇、榨菜、葱、姜、大蒜，打入一个鸡蛋，加生粉、老抽、盐、蚝油、鸡精、胡椒粉拌匀成饺子馅，包成锅贴；
- 在煎烤机上下烤盘刷上适量的油，选择上下盘加热2-3分钟后，放入锅贴，合盖；
- 加热约4分钟后，将锅贴翻边并将20g的水均匀淋在锅贴侧面，继续加热至功能完成；
- 开盖撒上少量黑芝麻即可出锅。

TIPS

- 煎饺时间根据饺子和注水量的多少把控，一般以煎到水分收干，底部焦酥。盖上盖子看不到，当听到电饼铛里劈啪作响，就表示水分已经差不多煎干，这时可以再煎1—2分钟后，开盖，关闭上盘，开盖煎至底部变焦即可。





田园鲜蔬鸡肉披萨

原料

高筋面粉约250g、水约150g、胡萝卜玉米青豆粒约50g、青椒红椒各半个、荷米肠约10片、鸡肉粒约60g、马苏里拉碎约120g、披萨酱约40g、盐、油、酵母粉适量。

步骤

- 面粉、盐、酵母混合，加入清水，面包机搅打出膜，手工揉成光滑面团，包上保鲜膜置于温暖处(约28度)发酵至两倍大；
- 将面团取出重新揉圆，盖上湿布醒发20分钟；
- 将面团擀成圆形面皮，上下烤盘刷适量油，选择上下盘加热，将披萨圈放入下烤盘并把擀好的面皮放入披萨圈，用手将周边推厚，用叉子在饼底均匀地插上排气孔；
- 将披萨酱均匀涂在面皮上；
- 青红椒切圈，蔬果粒过沸水煮熟，其它材料解冻；
- 将馅料均匀摆于饼皮上；撒上马苏里拉碎，合盖加热2分钟后，关闭下烤盘，仅用上烤盘加热3-4分钟，取出分切装盘。

南瓜饼

原料

市售南瓜饼一袋、油30克。

步骤

- 煎烤机烤盘刷上适量的油，选择上下盘加热2-3分钟后，放入南瓜饼煎制；
- 煎制约5分钟后，翻面再煎制约5分钟即可出锅。

TIPS

南瓜饼是大家常见的一款甜食，大家吃到的南瓜饼一般是用炸的，但其实也可以用煎的，煎制的饼用油更少，也更健康。



煎 / 烤 / 烙 / 炒



微信扫一扫
开启智能服务

广东美的生活电器制造有限公司

广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号 | 邮政编码：528311

服务热线：400-8899-315 | 邮箱：service@midea.com.cn

www.midea.com



多功能煎烤机(电饼铛)

使用说明书



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

- ⚠ 插头需彻底插入插座，以免造成火灾、触电、短路。
- ⚠ 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。
- ⚠ 产品周围应留足够空间，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。
- ⚠ 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、捆绑、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。
- ⚠ 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。电源线插头损伤，请勿使用，以免造成火灾、触电或短路。
- ⚠ 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。
- ⚠ 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。

- ⚠ 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。产品不要放在不平稳、潮湿或靠近火源、热源（如炊具）的地方，以免意外引燃引起火灾或产品损坏。
- ⚠ 禁止将产品靠近易燃物，使用时注意远离窗帘、布帘、幕墙或类似物品，以防造成火灾。

【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

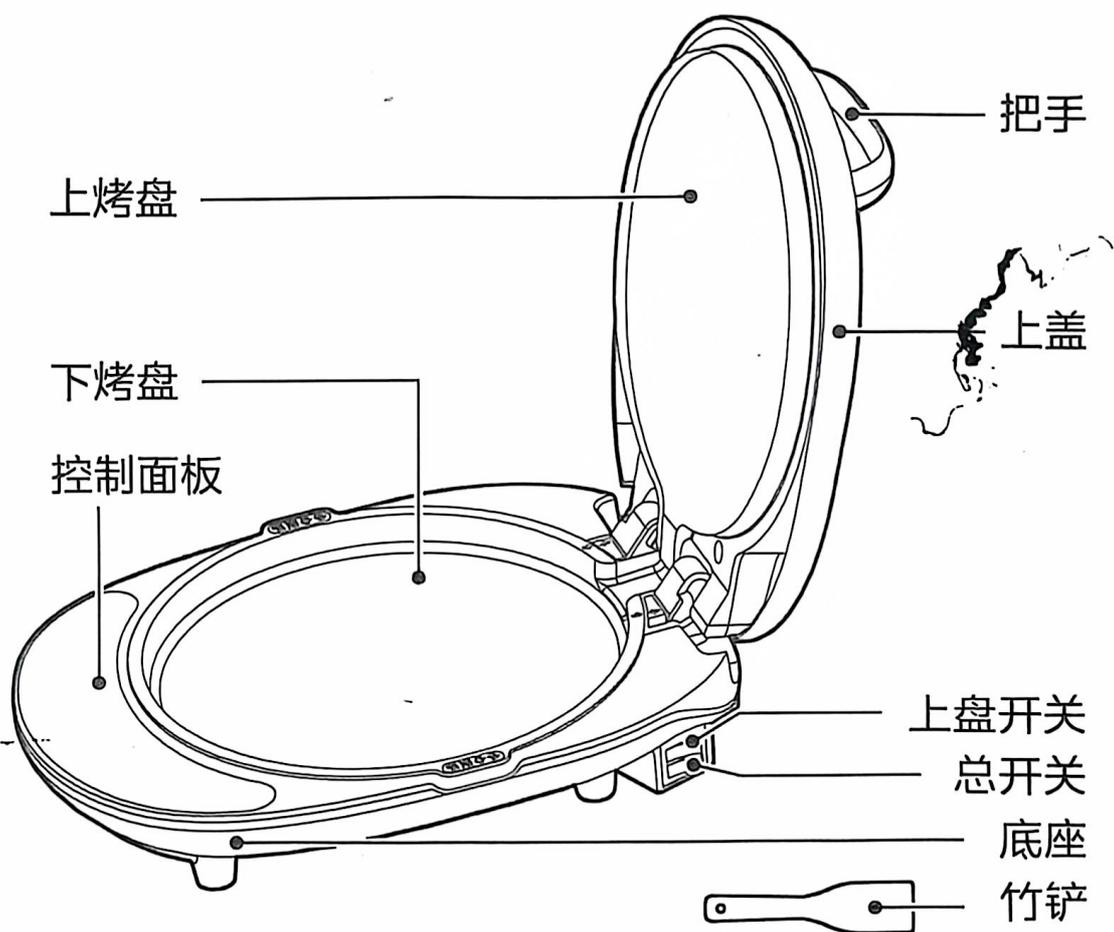
- ⚠ 放油过多溢出时，请及时擦拭，切忌让油污流入产品内部，以免影响煎烤机（电饼铛）的正常工作。
- ⚠ 使用后，切断电源，请及时将内外污物清理干净，但切勿将产品放入水中或用水清洗，以免破坏产品绝缘性能。
- ⚠ 如电源线无法够着插座，请务必用排插转接，^{切勿用}劣质排插。

【温馨提示】其他安全事项

- 本产品仅限于室内使用。
- 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，会蒸发出少量油烟，属正常现象。
- 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。
- 产品正常工作的海拔高度范围为 0~2000 米。
- 产品放置的台面要定时清洁和清理。
- 请保管好说明书，以便日后使用过程中查询。

产品简介

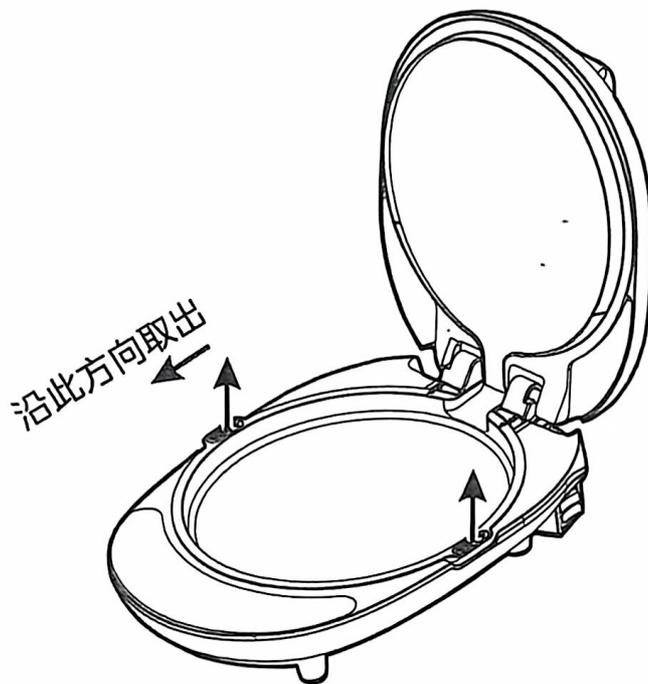
部件展示 ⚠注意：说明书图片仅供参考，具体以包装箱内实物为准。



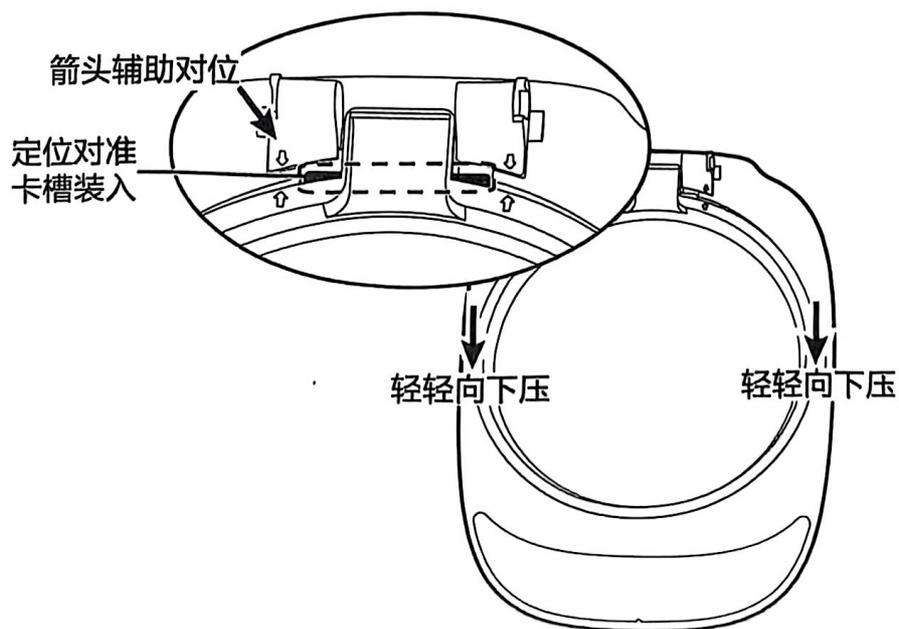
安装说明

下烤盘拆卸与安装

1 产品冷态下, 轻提下烤盘两耳朵, 听到清脆一声, 沿箭头方向可取出。

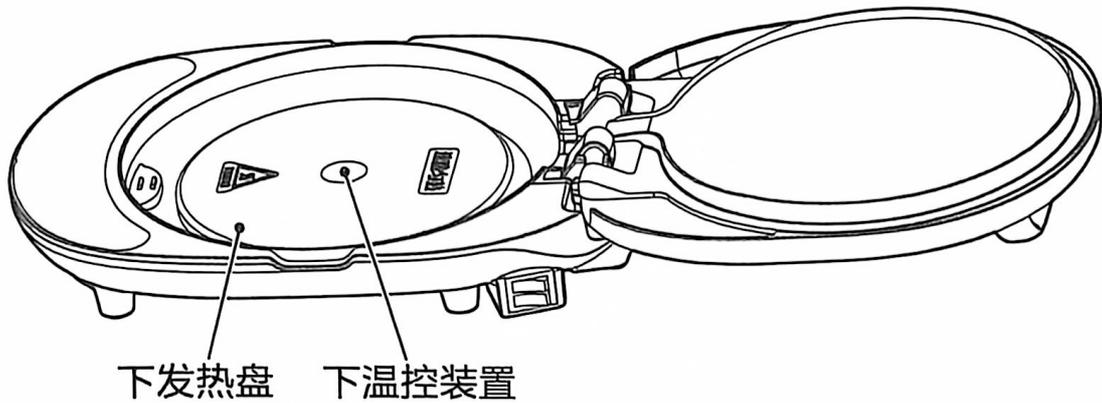


2 将下烤盘前端两定位对准卡槽装入, 轻轻向下压, 烤盘可锁紧。



发热盘及温控装置

拆下烤盘后，发热盘有余热勿用手触摸，避免烫伤；待冷却后，及时用抹布擦干积水污垢；装配烤盘前，确保发热盘及温控装置上下运动顺畅，及确保表面无异物，否则影响烹饪效果。

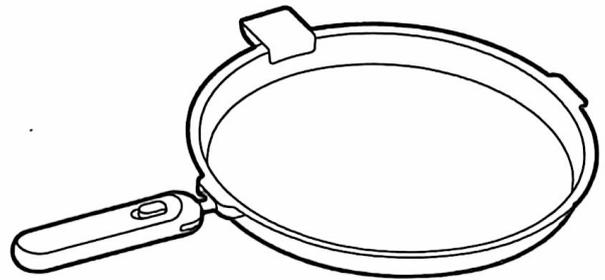
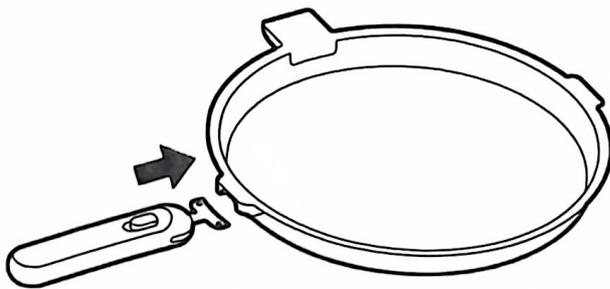


烤盘把手装置

(仅适用于MC-JS3406)

1 将把手对准烤盘的螺钉孔。

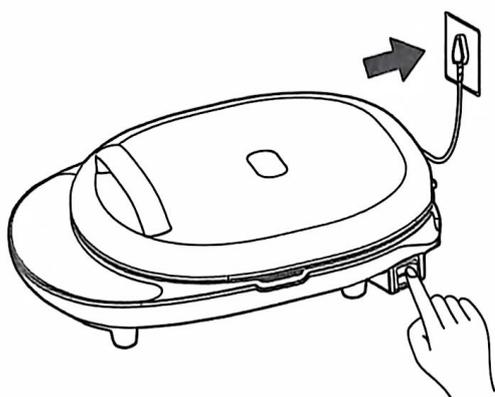
2 用螺钉将把手锁紧。



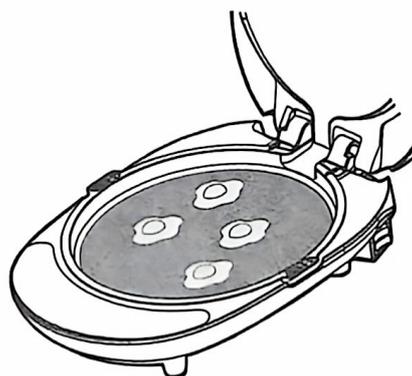
使用说明

快速入门

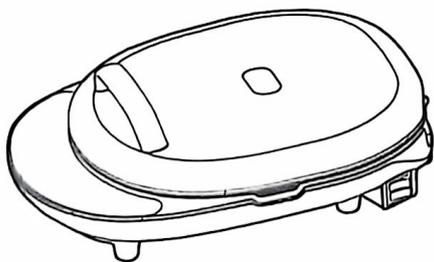
1 插上电源插头，确保接插到位；打开产品后面的总开关和上盘开关。



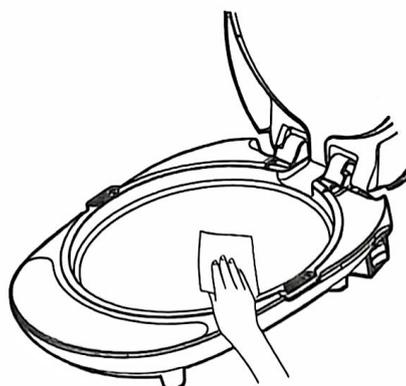
2 选择相应功能，在烤盘表面涂上食用油，待油加热后放入食物。



3 合上上烤盘，开始烹饪，烹饪完成后机器会发出蜂鸣声音提醒。也可根据具体烹饪食物及数量自行控制烹饪时间。



4 烹饪完成后，拔下电源插头，用湿毛巾将烤盘擦拭干净。



功能说明

注意：在操作过程中注意避免烫伤。

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(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)。

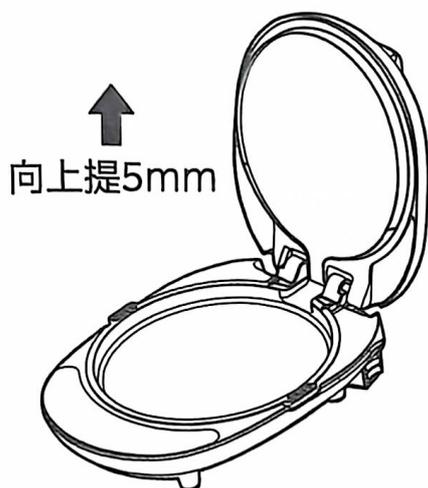


图1

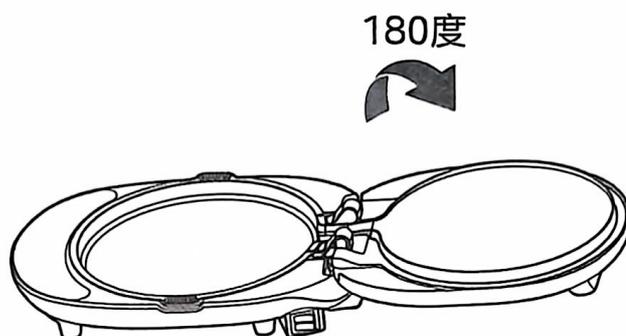


图2

2 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, 即可合上上下盘。

工作时间参考

食物名称	时间(分钟)		食物名称	时间(分钟)	
	MC-JK30Power301 MC-JK30JTY301	MC-JS3006		MC-JK30Power301 MC-JK30JTY301	MC-JS3006
培根	3	3	发面饼	8	--
煎蛋	4	4	锅盔	--	8
肉串	4	4	手抓饼	7	7
煎饺	6	6	葱油饼	7	7
鸡翅	5	5	蔬菜	5	5
鱼虾	5	5	香酥馍片	3	3
馅饼	5	5	自主加热	60	60
鸡蛋饼	6	6	--	--	--

MC-JS3406

食物名称	锅盔(15mm)		锅盔(25mm)		锅盔(35mm)		水煎包	
时间(分钟)	9		10		11		6	
食物名称	煎蛋	薄饼	煎鱼	馅饼	锅贴	烤肉	鸡翅	发面饼
时间(分钟)	4	5	6	7	7	8	6	8

注意:

- 上表中所列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时间上的调整。
- 以上食物的加热时间应从产品预热完成之后计起，预热完成时会有一个蜂鸣器提示音，如果用户完成第一个菜单，继续进行下一个菜单烹饪时，则默认不需要预热。
- 烹饪过程中，适时对食物进行翻面，烹饪效果更佳。
- 自主加热是一个自行烹饪的过程，由用户自行进行烹饪监控，默认持续加热时间是60分钟。

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 (外径)
MC-JK30Power301	220V~	50Hz	1600W	286mm
MC-JS3006	220V~	50Hz	1600W	286mm
MC-JS3406	220V~	50Hz	1800W	325mm
MC-JK30JTY301	220V~	50Hz	1500W	286mm

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。

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
电源指示灯不亮	发热盘不加热	1.电源没有接通 2.内部导线断开 3.电源开关损坏	1检查开关、插头、插座、电源引线是否完好, 并且插头和插座要插到位。 2、3送指定维修网点维修
	发热盘加热	1.电源指示灯损坏 2.电源指示灯线断开	送指定维修网点维修
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	送指定维修网点维修
工作指示灯不亮	发热盘加热	1.工作指示灯损坏 2.工作指示灯断开	送指定维修网点维修
面板上的工作灯亮	发热盘不加热	1.上盘发热管损坏 2.内部导线断开	送指定维修网点维修
工作指示灯一直不灭		上盘温控器损坏	送指定维修网点维修
产品不能自动限温		温控器损坏	送指定维修网点维修

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。
- 收藏前应晾干各部件再放置安全、干燥处。

烤盘清洁

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。



产品合格证

检查结论：合格

检查员号：检验员A1

检查日期：见生产批号

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内容上的误解，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 Q/MD 019

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;
- 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段其他型号产品。



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，或用户自行装拆、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，将提供收费维修服务，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

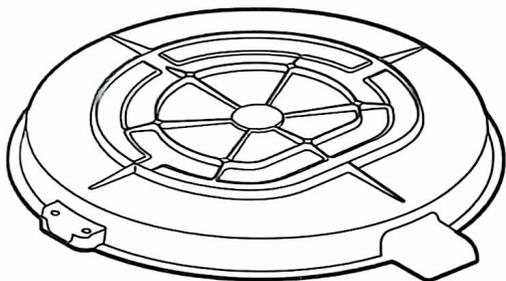
地址：广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号

邮编：528311 | 网址：www.midea.com

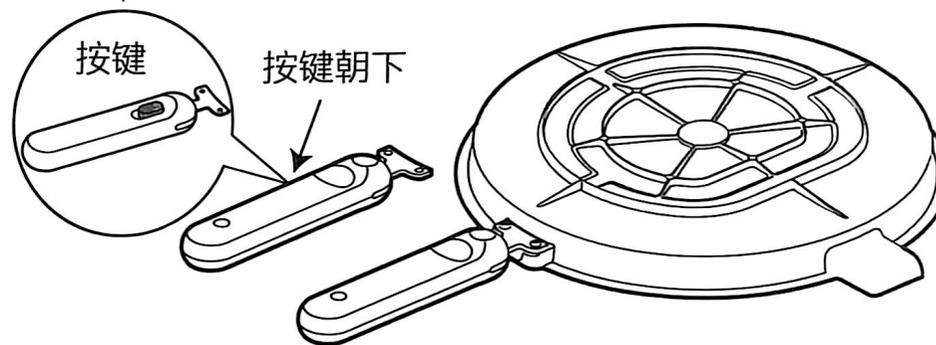


烤盘把手装配说明

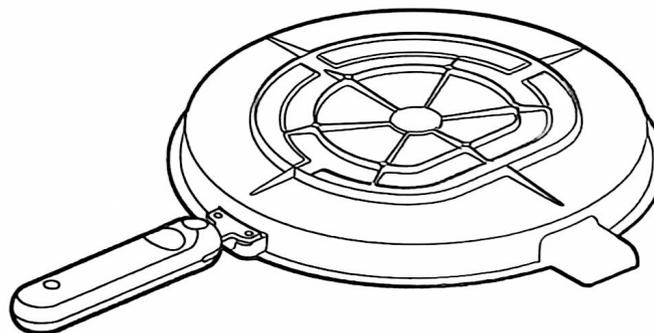
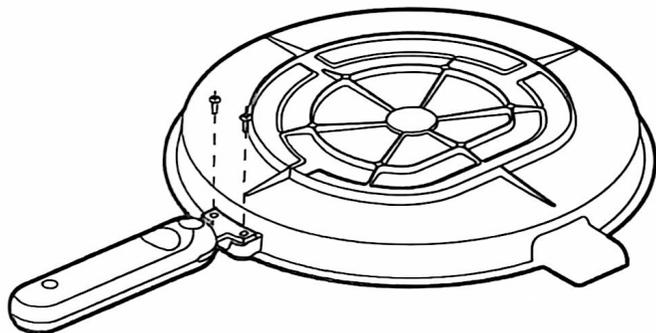
1. 烤盘放在平面上，背面朝上（如图）。



2. 把手背面朝上，带有按键面朝下，金属片平放在烤盘带有螺钉孔的平面上（如图）。



3. 金属片的通孔与螺钉孔对准，用螺钉进行锁紧固定，装配完毕。



温馨提示

1. 产品首次使用时，可能散发少量白烟，属于正常现象。
2. 产品使用过程中因零部件热胀冷缩，可能发出“咔咔”声，请放心使用。
3. 为获得更好的烹饪效果，本产品**自动控温**，温度过高时停止加热，指示灯熄灭；过低时恢复加热，指示灯亮起（仅适用于带指示灯的产品）。