

# 美的电烤箱

## 操作指引



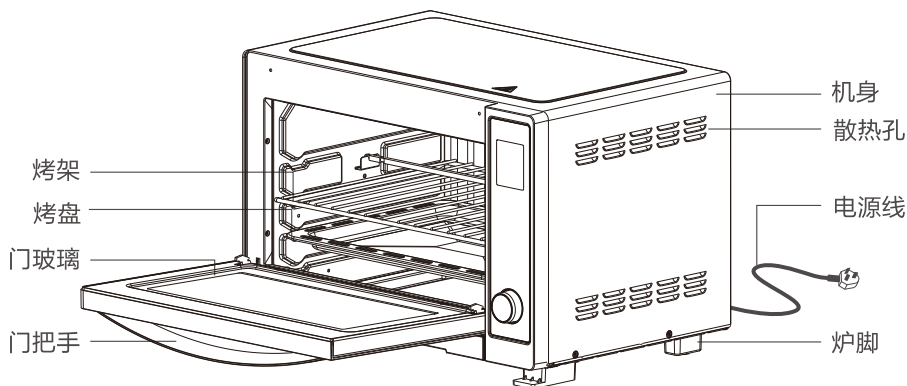
微信扫一扫，美的服务到

使用前请仔细阅读使用说明书，并妥善保管

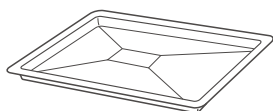


# 产品介绍

## 结构介绍

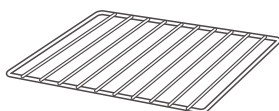


## 附件说明



### 烤盘

烧烤时用来放油脂类食物  
或接食物油脂  
建议:使用时加铺锡纸



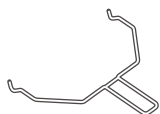
### 烤架

用于烤面包片或制作其他菜肴  
以及承载金属容器



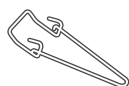
### 旋转烤叉

用来烤制整鸡、大块肉类



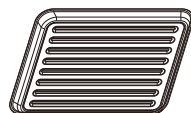
### 取物支架

用来取放旋转烤叉



### 取物夹

用来取烤盘和烤架



### 接油盘

烤鸡时用来接油渍  
注意:烤鸡时请把接油  
盘放置在下发热管上



**注意**

因产品不断更新, 如实物与图片不符请以实物为准。

# 产品介绍

## 功能键介绍

### 显示屏

显示相应指令


### 功能选择按键

选择烹饪功能

 下管工作

 上管工作

 上下管同时工作

 热风对流

 旋转烧烤

 低温发酵

### 温度按键

选择温度

### 取消按键

取消/停止





### 时间/温度旋钮

调节时间/温度  
选择功能

### 炉灯按键

开关炉灯

### 自动菜单

- |   |          |          |
|---|----------|----------|
|  | 1.烤鸡中翅   | 2.烤五花肉   |
|  | 3.八寸戚风蛋糕 | 4.玛格丽特饼干 |
|  | 5.烤红薯    | 6.烤土豆    |
|  | 7.绣球面包   | 8.港式蛋挞   |

### 时间按键

选择时间

### 开始按键

开始/确定



## 童锁功能

加锁：初始状态时，长按住取消键3秒，长“嘀”一声后即进入童锁状态，显示童锁图标。

解锁：在锁定状态，长按住取消键3秒，长“嘀”一声后即可解锁，返回初始状态。



### 注意

1. 发热管上涂有一层防受盐蚀保护膜，初次使用可能会有异味或油烟，这是正常现象。
2. 搪瓷炉腔的产品，使用过程中可能会出现轻微声响，这是正常现象。

# 使用说明

## 使用流程

- 1 插入电源** 220V交流电，注意摆放位置要与周围墙体或家具保持至少15cm哦
- 2 预热（可选）** 依据食谱选择预热温度及时间，预热能让食物更加入味可口
- 3 放入食材** 将食物放在烤盘或烤架上根据食物高度选择烧烤位
- 4 选择功能** 下管/上管/上下管/热风对流/旋转烧烤/低温发酵
- 5 设定时间** 依据食物属性及个人喜好按时间键后，旋转时间/温度旋钮设置
- 6 调节温度** 依据食物属性及个人喜好按温度键后，旋转时间/温度旋钮设置
- 7 开始烹饪** 按开始键开始烹饪
- 8 烹饪完成取出食物拔掉电源** 使用取物夹或者隔热手套取出烤盘或烤架以及食物，注意防烫哦

亲，这台烤箱支持上下管独立控温功能哦

具体操作如下：

选择上下管功能后，连续按两次温度键即进入上下管独立控温功能。此时处于上管温度设定状态，设定好上管温度后，再按一次温度键进入下管温度设定状态，设定完成后，再设定好需要的烹饪时间就可以开始烹饪啦。

## 关于发热管（烤箱使用知识）

发热管工作时忽红忽暗，这是正常现象。因为美的烤箱采用智能温度感应器，利用间歇式的加热原理，保持温场稳定性，使温度保持在您设定的温度范围。另外，不同的发热管因功率、热处理、工艺方式、地区实际电压等方面不同，发热时间和发热程度会存在差异。

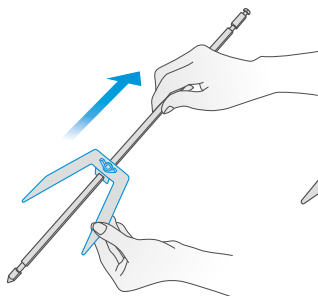


- 1.使用下管/上管/上下管/热风对流/旋转烧烤功能时，预热可根据自己需要设置，自动菜单有内置的预热设置（包含无预热），且不能更改，预设温度达到后会蜂鸣提醒放入食物，具体请见自动菜单说明。
- 2.选择上下管独立控温功能时，必须将上、下管温度都设定完成才能开始工作，下管温度设置的初始值为上管温度的设定值，上下管温度设定差值不能超过30摄氏度。

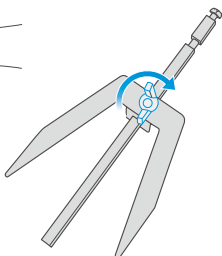
# 使用说明

## 旋转烤叉的安装及使用

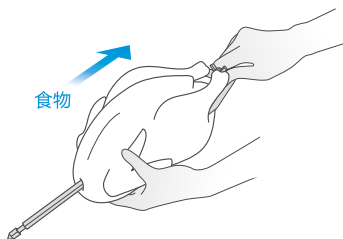
1 将烤叉穿入烤轴



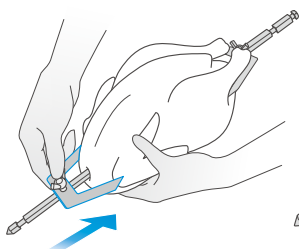
2 在合适位置旋转螺丝将烤叉固定



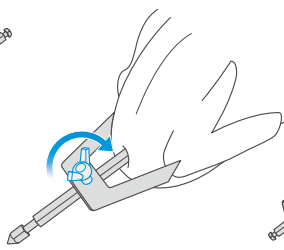
3 将烤叉穿过食物并用烤叉固定一边



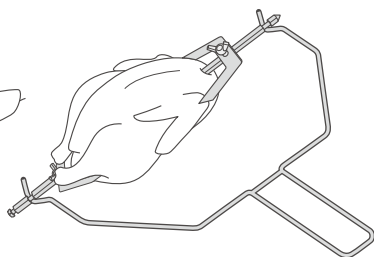
4 将另一个烤叉穿入烤轴，压紧食物



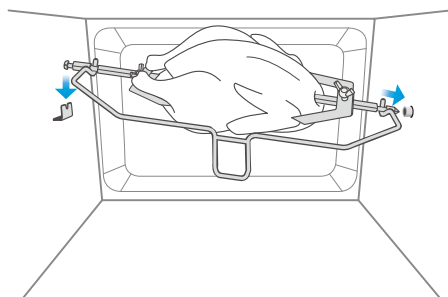
5 旋转螺丝将另一个烤叉固定



6 使用取物支架将穿好的食物放入烤箱



7 先将烤轴尖头一端插入腔体右侧孔位，再将方头一端搭载腔体左侧凹槽内



# 自动菜单（鸡翅/烤肉）

## 烤鸡中翅



### 原料

鸡翅中	20个	黑胡椒	2g
酱油	20mL	红酒	30mL
盐	8g	蜂蜜	20g
大蒜粉	2g	清水	20g

### 操作方式

- 1 准备食材，鸡翅洗净，用厨房纸吸去水分，用酱油、盐、大蒜粉、黑胡椒、红酒拌匀，腌制3-4小时。
- 2 将腌制好的鸡翅排放在垫有烘焙纸或锡箔纸的烤盘里。
- 3 按鸡翅/烤肉键选择烤鸡翅自动菜单（屏幕显示1），按开始键预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，按开始键开始烹饪。
- 4 15分钟后取出鸡翅刷一次蜂蜜水，再放入烤箱烤至烹调结束。
- 5 取出装盘待凉即可食用。

## 烤五花肉



### 原料

五花肉	400g	韩式烤肉酱	适量
-----	------	-------	----

### 操作方式

- 1 准备食材，五花肉洗净，去皮，切薄片。
- 2 将姜加入适量的烤肉酱，腌制30分钟，在烤盘里垫上一张烘焙纸或锡箔纸，将腌好的肉铺在烤盘里。
- 3 按鸡翅/烤肉键选择烤五花肉自动菜单（屏幕显示2），按开始键预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，按开始键烹饪15分钟左右。
- 4 取出装盘待凉即可食用。

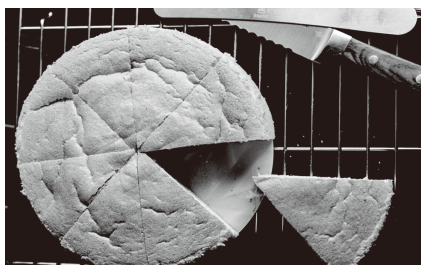


### 注意

1. 选择具体自动菜单后可以修改烹饪时间，但温度不可修改。
2. 对于有预热的菜单，选择菜单后按开始键开始预热，预热完成蜂鸣5声提醒，放入食物后需按“开始”键才可继续烹饪。若蜂鸣后5分钟内无其他操作，烤箱自动进入待机状态。
3. 因食材差异，烘烤过程中注意观察，烹调效果以食物为准。

## 自动菜单（蛋糕/饼干）

### 八寸戚风蛋糕



#### 原料

低筋面粉	90g	细砂糖	70g
牛奶	50g	玉米淀粉	10g
玉米油	50g	柠檬汁	15ml
鸡蛋	5个		

#### 操作方式

- 1 蛋黄蛋白分离，蛋白中加入柠檬汁，用打蛋器打发至粗泡，然后加入30g细砂糖，打发至尖角状。
- 2 蛋黄搅匀后加入牛奶、玉米油和40g细砂糖，搅拌均匀，筛入面粉，搅拌均匀。
- 3 分四次将蛋白加入到蛋黄糊中，翻拌均匀。
- 4 将蛋糕浆倒入8寸活底的蛋糕模具，抹平，轻震几下。
- 5 按蛋糕/饼干键选择八寸戚风蛋糕自动菜单（屏幕显示3），按开始键预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将准备好的蛋糕放在烤架上，再放入烤箱第二层，按开始键烘烤50分钟左右，直到竹签插入拔出表面没有粘黏即可。
- 6 取出倒扣在烤架上放凉后再脱模，稍凉即可食用。

### 玛格丽特饼干



#### 原料

玉米淀粉	30g	牛奶	40ml
面粉	170g	黄油	60g
糖粉	60g	熟蛋黄	1个

#### 操作方式

- 1 黄油室温软化，加入糖粉，用电动打蛋器打发，加入熟蛋黄，用刮刀捣碎继续搅拌均匀。
- 2 加入牛奶搅拌均匀后筛入面粉和玉米淀粉，用刮刀或手混合均匀，把面团装入保鲜袋，放入冰箱冷藏1小时（口感更佳）。
- 3 分成15g左右的面团，揉圆，放在铺有烘焙纸的烤盘上，用大拇指将其压出花型。
- 4 按蛋糕/饼干键选择玛格丽特饼干自动菜单（屏幕显示4），按开始键预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，按开始键烘焙20分钟左右（中途可以调换烤盘的方向让饼干上色更加均匀）。
- 5 取出，稍凉即食。



## 自动菜单（红薯/蔬菜）

### 烤红薯



#### 原料

红薯 250g左右2个

#### 操作方式

- 1 将红薯洗净，擦干水分，用牙签在表面扎孔排气。
- 2 按红薯/蔬菜键选择烤红薯自动菜单（屏幕显示5），将红薯放在烤架上，放入烤箱第二层，按开始键烹饪50分钟左右，用牙签插进去没什么阻力就可以出炉啦。
- 3 取出稍凉即可食用。

### 烤土豆



#### 原料

土豆 220g左右4个

#### 操作方式

- 1 将土豆洗净，擦干水分，用牙签在表面扎孔排气。
- 2 按红薯/蔬菜键选择烤土豆自动菜单（屏幕显示6），将土豆放在烤架上，放入烤箱第二层，按开始键烹饪50分钟左右，用牙签插进去没什么阻力就可以出炉啦。
- 3 取出稍凉切块装盘口味更佳。

# 自动菜单（面包/蛋挞）

## 绣球面包



### 原料

高筋面粉	240g	盐	3g
牛奶	80ml	酵母粉	3g
黄油	20g	鸡蛋	50g
细砂糖	15g		

### 操作方式

- 1 将所有原料全部混合，放入面包机，启动和面功能和面。
- 2 揉成可拉膜状态，然后将面团放入烤箱，启动发酵功能进行基础发酵约60分钟，发酵至两倍大。
- 3 将面团分成16等分，滚圆，盖上保鲜膜醒发10分钟。
- 4 取四根搓成10厘米左右的长条，横竖各放两根，相互同一个方向折叠，最后背部捏合在一起，收口朝下，放入烤盘。
- 5 放入烤箱，启动发酵功能进行二次发酵，大约30分钟左右，面团发酵至1.5倍大，表面涂上蛋液。
- 6 按面包/蛋挞键选择绣球面包自动菜单（屏幕显示7），按开始键开始预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，按开始键烤15分钟左右就可以出炉了。
- 7 取出稍凉即可食用。

## 港式蛋挞



### 原料

冷冻蛋挞皮	12个	蛋黄	2个
纯牛奶	180g	炼乳	30g
细砂糖	30g	低筋面粉	10g

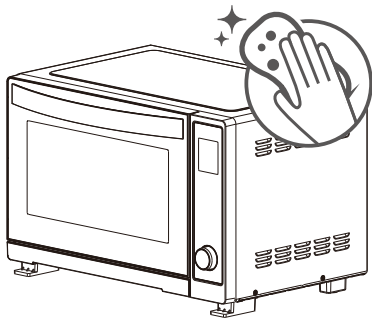
### 操作方式

- 1 将挞皮放在烤盘里解冻20分钟。
- 2 把细砂糖加入到牛奶中搅拌均匀至溶化。
- 3 加入蛋黄、炼乳搅拌均匀后，筛入低筋面粉，搅拌均匀，过筛制成挞水备用。
- 4 将过筛的挞水装入挞皮中，装到八分满即可。
- 5 按面包/蛋挞键选择港式蛋挞自动菜单（屏幕显示8），按开始键开始预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，烘烤20分钟左右（挞皮金黄色且呈层状起酥，挞水凝固起泡呈点状焦糖色）。
- 6 取出，转移到烤架上稍微冷却即可享用。



# 使用说明

## 清洁保养



1. 清洁前，先拔掉插头并等待电烤箱完全冷却后再进行。
2. 用中性清洁剂清洗包括烤架和烤盘在内的所有附件，用柔软湿布擦拭电烤箱内部。



注意

1. 不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷和带腐蚀性清洁用品，以免损伤烤盘烤架。
2. 严禁将电烤箱浸入水或别的液体中。
3. 请不要随意擦拭发热管，金属发热管如长时间不使用，请用少量食用油轻轻擦拭发热管表面后使用。

## 产品规格

执行标准号：GB4706.1-2005；GB4706.14-2008

型号	T7-L328E银色	容 积	32 L
外形尺寸	498mm×393mm×330mm	净 重	10.2 kg
额定电压/频率	220V~50Hz	额定功率	1650W



注意

1. 产品尺寸的顺序是 长×宽×高，为约数，具体尺寸请参照实物。
2. 外型尺寸：宽度值含门拉手（若有拉手）、后板支架的长度、高度值含炉脚。
3. 由于我们的产品在不断改进，因此技术参数如有变更，恕不另行通知。

TEL 400-8899-315

广东美的厨房电器制造有限公司

地址：佛山市顺德区北滘镇永安路6号

邮编：528311

网址：www.midea.com

物料编码：16171000001660