

蔡大厨
CAI DA CHU



电饼铛



仅供家庭室内使用

使用前请仔细阅读使用说明书，并将使用说明书妥善保管
以备将来参考

执行标准:GB/T 4706.1-2024 GB/T 4706.14-2024

【安全注意事项】

使用前请详细阅读接本说明书，为了避免给您和他人造成伤害 及带来不必要的财产损失，遵守以下“安全注意事项”并按正确方法使用，确保安全。请妥善保管说明书，以便不了解时可随时查阅。



注意：高温表面。器具工作期间某些表面温度很高，器具表面在使用过程中会变烫，有烫伤的危险！

注意

- 1、请勿使用在料理以外的用途，使用时，必须有人看管。切勿在无人看管的情况下让产品工作，以防烤焦食材引发火灾等危险。
- 2、本产品仅限于家庭使用，不能用于商业用途。
- 3、本器具打算被用于家用和类似用途，例如：
 - 商店、办公室或其他工作环境下的员工厨房区域；
 - 农场住所；
 - 在酒店、旅馆和其他住宅类型的环境中，供顾客使用；
 - 仅提供床位和早餐的类似环境。
- 4、器具不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。
- 5、应照看好儿童，确保他们不玩要本器具。
- 6、如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其服务机构或类似的专业人员更换。
- 7、本器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 8、工作期间，产品会产生高温和蒸汽，请勿用手触摸或脸靠近。取出食物时，请小心高温，以免烫伤。
- 9、清洁与食物接触的表面的方法详见第4页清洁与保养。
- 10、加入食材时应适量不宜过多。使用后烤盘务必擦拭干净晾干，以免食材残留的盐分、油脂侵蚀烤盘涂层，造成损坏。
- 11、请勿撞击电热管或本体，使之损坏变形，引发故障或伤害。
- 12、请勿将仍含有热度的烤盘放置在塑料桌垫或桌上，不要把任何东西压在产品上。
- 13、本器具禁止长时间干烧工作，请勿用于油炸料理或炖煮食物。
- 14、请勿在通气口放置食物或堵住通气口。
- 15、如器具为可拆卸的产品，请勿在发热管上放除自带烤盘以外的物品。
- 16、请勿将本体置于水中或水龙头冲洗，避免水渗入机体发生故障。
- 17、请去除异物或污垢后再使用。

蔡大厨

- 18、打开包装后，请将塑料袋放入垃圾桶，以免儿童玩耍，造成窒息的危险。请将任何包装材料远离儿童，这些材料是一个潜在的危险来源。
- 19、不使用的情况下，电源需拔掉，避免遗忘造成火灾。
- 20、如因使用不当或不遵守本说明而造成损坏，本公司概不负责。
- 21、本产品使用前请确保插座的接地有效。同时请确认输入电源为220V~50Hz。
- 22、必须单独使用10A或以上带接地的插座，插头需彻底插入插座，以防出现意外。
- 23、禁止用湿手插/拔插头，否则会造成触电。
- 24、如果产品发生故障或损坏，请停止使用，可以与卖方联系，切勿自行维修，以免发生危险。
- 25、烤盘表面涂有不沾涂层，不得煎烤或清洗过程使用尖锐、金属制品，以免刮花涂层。
- 26、器具使用完请勿马上触碰，尤其烤盘和其他高温部分，请在完全冷却之后再行进行清洁养护。

【产品参数】

产品名称	电饼铛
产品型号	KS-401
产品尺寸	374*280*142mm
额定电压/频率	220V~50Hz
产品功率	1300W
产品清单	本体x1 说明书x1
制造商	厦门星灿电器有限公司

【产品简介】

此款蔡大厨电饼铛外观大气，制作精良。烤盘有高级不粘安全水性涂层；用户可按照不同食物和份量，来设定15分钟和30分钟的煎烤时间。注意:产品图片和实物略有不同时，请以实物为准。

本产品拥有两款不同的烤盘可以相互替换使用。平盘为长方形30*24cm，8洞盘圆孔直径8cm，深1.8cm，满足绝大多数家庭需要，清洗简单。您可以根据自己的喜好制作各种美食，如：煎荷包蛋、铜锣烧、杂粮煎饼、煎牛排，煎鸡翅，烤肉，煎牛肉饼，煎饺子等等，满足您多样的需求。

界面操作如下：

1) 按一下开关，15分钟指示红灯亮，产品执行15分钟循环加热模式；再按一下开关，30分钟指示红灯亮，产品执行30分钟循环加热模式；再按一下开关，关机。15分钟或30分钟加热模式完成后，均自动进入保温模式。如需继续加热制作，请重复前面操作即可。

2) 按一下保温，保温指示蓝灯亮，产品执行保温模式。

注：若用户需求的煎烤的时间小于15分钟，可设定15分钟加热模式，食物煎烤完成后，提前关机；若用户需求的煎烤时间为20分钟，则可以设定30分钟加热模式，完成后，提前关机。

【产品特点】

- 1、烤盘是压铸铝食品级水性涂层，烤盘可拆洗，清洗更简单。有两种烤盘，平盘和8洞盘，用户可根据需求选择购买单盘或双盘。
- 2、产品带盖子，煎烤食物时不易流失水份，也更容易让食物熟透，也令食物有更好的口感；产品的盖子可拆下，方便清洁。
- 3、主机盖子有防烫手柄设计，开盖使用更方便安全。
- 4、产品内置过热保护系统，令食物煎烤有合适的温度，不致于温度过高或过低。
- 5、盘面面积大功率大，电热管的多重弯曲形状能均匀受热，导热更快，食物受热均匀，效率更高。

【清洁与保养】

- 1、机器清洗前务必关闭电源，拔出插头，待完全冷却后再清洗，以免 造成烫伤。手湿时不要拔电源线，以免发生危险。
- 2、请勿向本产品淋水或将本产品浸入水中。
- 3、不可将主机浸入水中或置于水龙头下冲洗，以免水进入机器内部， 造成机内电子零件或插头损坏
- 4、每次使用后，请务必清洁本产品。
- 5、请勿用信那水、酒精、汽油、碱性洗涤剂、漂白剂等擦拭本产品。 以免发生变色、变形、变质、破损或故障。
- 6、请勿用洗碗机等进行清洗干燥。
- 7、禁止使用金属刷、其他粗硬质刷子或其他尖锐物品清洗，以免造成 烤盘不粘涂层损坏导致无法使用。
- 8、使用软性洗洁剂软布擦拭，洗净后用软布擦干，晾干再进行存储。
- 9、器具清洁干净后，进行收纳前，需保持干燥，烤盘涂层面避免碰撞等导致涂层受损。收纳于避免阳光直射的干燥场所。

【紧急处理方法】

- 机器发生异常时请立即停止使用，切断电源，从电源插座上拔出电 源插头。以免导致持续冒烟，火灾及触电等风险。
- 本产品的电源线如有任何损坏时，不得使用或私自更换，可联系经 销商退回更换，以避免危

【简易故障排除】

本产品在设计和制造时非常仔细的考虑了安全问题，若使用时发生异常状况，请按下列内容处理，若仍无法正常运转，请向经销商或本公司咨询。请勿自行拆解机器尝试修理：

常见故障	可能原因	解决方案
按下开关，指示灯不亮	电源插头未插牢	请将电源插头牢固地插入插座。
烤盘不热	带开关的产品未打开	请将开关打开并预热。
按下保温，指示灯不亮	电源插头未插牢	请将电源插头牢固地插入插座
使用中发出咔叽咔叽的声音	并非故障，是电热管加热膨胀所致	请直接使用。
初次使用有异臭味	在生产过程中，保养油可能会蒸发多次后的味道	首次使用时，请将烤盘请干净，再进行5分钟左右的空烧。

如仍不能排除故障，请咨询购买时的平台店铺或蔡大厨客服中心。

【服务承诺】

尊敬的用户：

感谢使用蔡大厨产品，为了方便您更好的使用产品，请仔细阅读保修条款。

- 请您妥善保管好保修卡，这将是您的保修凭证。
- 如果产品出现故障，或第一次从包装盒取出时有损坏，请将其立即退回购买处。
- 如果您有任何疑问，请通过购买渠道周一至周五8:00-17:00之间联系我们。
- 购机享受主机3个月免费保修。
- 不予保修范围:下列情况发生时，则不分期限、地点、修理及更换零件，本公司均需收取维修费；
 - ① 消费者未按说明书进行操作，因使用，保管不当造成损坏的；
 - ② 非经我公司授权的服务网点检修，擅自拆动机器的；
 - ③ 因不可抗力（包括电压异常、跌撞、水、火等自然灾害）造成损坏的；
 - ④ 超过3个月有效时限的。
- 适合地区：本服务只适用于中国大陆地区内的制定范围，若产品不再规定的 服务区域，或产品移至香港、澳门、台湾地区或其他国家，本条款自动失效。 产品不参与保修。
- 本产品保修围 主机：3个月保修
消耗性零件：如烤盘，不在保修范围，需酌情收取零件材料

【使用前须知】

- 1、首次使用时，请先将烤盘擦拭干净，待机器完全晾干后空烧3-5分钟预热再使用。如机器有轻微烟雾，这属于正常现象，请放心使用。
- 2、使用时，带开关或档位的产品需调整到适当档位，或对应的“开”，使用结束后，恢复到起始位置或对应的“关”。

【烹饪食谱】

烹调方法仅作参考可根据个人口味和不同食物大小作相应的调整。

鸡蛋饼

材料:

- 鸡蛋
- 面粉
- 食用盐
- 葱、韭菜
- 植物油



制作

1. 将所以材料混合，加适量水搅拌成稀稀的面糊；
2. 煎烤机刷上少许植物油预热1分钟后，倒入一点点面糊摊平；
3. 约3分钟后在倒入少许植物油将饼翻一面，待两面煎至金黄色即可。

煎牛排

材料:

- 牛排
- 黄油
- 食用盐
- 番茄酱
- 柠檬汁



制作

1. 取新鲜牛排备用。
2. 打开电源开关预热，烤盘均匀刷上黄油，放入牛排，煎至自己所需的熟度。将柠檬汁淋至牛排表面加热一会。
3. 最后取出牛排，浇上番茄汁即可。

鸡蛋汉堡

材料:

- 鸡蛋 面粉
- 葱花 猪肉泥
- 食用盐 火腿肠
- 番茄酱
- 黑胡椒酱



制作

1. 面粉加适量水搅拌成糊状，然后加入盐和少量五香粉，搅匀备用；
2. 6孔烤盘加热刷油，油热后舀入一勺面糊继续加热1-2分钟，随后在面糊上打入一个鸡蛋，放少许肉、火腿和葱，加热至基本煎熟；
3. 另一个孔加面糊，将前面基本煎熟有鸡蛋的半个汉堡从孔中取出，鸡蛋面朝下放入刚倒入面糊的孔内，加热直至熟透即可。也可再次翻面煎一次，以便熟的更透一些。最后涂上自己喜欢的酱料即可食用，

香脆煎饺

材料:

- 食用油
- 速冻水饺
- 水淀粉（水+淀粉）
- 葱花
- 芝麻



制作

1. 烤盘刷上一层油（饺子数量多可以多刷些），饺子依次放入烤盘中（无需解冻）；
2. 放入饺子后盖好盖子等待4-6分钟；
3. 另取一个碗倒进热水加入少许淀粉，搅匀后成水淀粉备用；
4. 打开盖子观看饺子底部煎到有微微发黄后，加入备用的水淀粉，（若不想用水淀粉，可换成直接烧开的热水即可）；
5. 加入的水量大概没过饺子的一半位置，盖好盖子等待9-12分钟左右（中途不确定可以打开盖子看看水分蒸发情况），中途饺子无需翻面，等锅中水分快要蒸发干的时候打开盖子，在饺子周围刷上一圈油（一点就行不用太多），这时候不需要再盖上盖子了。若喜欢饺子两面酥脆的可以给饺子翻面继续煎到两面金黄即可；
6. 这时候饺子上可以撒上一些葱花和黑芝麻，香香脆脆的煎饺就可以出锅啦。

产品保修卡

客户信息

用户		联系人		联系方式	
用户地址					
经销单位		联系人		联系方式	
产品型号		产品名称			
购买日期					
故障描述					

维修日期	故障检测情况记录	维修员	备注

制造商：厦门星灿电器有限公司

地址：厦门火炬高新区（翔安）产业区同龙二路898号3-4层

联系方式：0592-5749945 网址：www.sinokingsun.com

电子档说明书查询方式：1、搜索网址：www.sinokingsun.com，2、首页选择“产品说明书”，根据说明书选择对应的“品牌及型号”，即可查询对应的说明书。

产品合格证

本产品经检验，符合国家有关标准，特准予出厂。

产品名称：电饼铛

生产日期：_____

检 验 员：_____

执行标准：GB/T 4706.1-2024 GB/T 4706.14-2024