



电烤箱

使用说明书



微信扫一扫，美的服务到

使用前请仔细阅读本说明书，并妥善保管

尊敬的用户：

“美的生活，从厨房开始”，感谢您选购美的厨房电器产品！美的厨房电器担负着为人类提供美好厨房生活的社会使命，致力于成为全球最优秀的厨房生活解决方案供应商。我们秉承“质量第一、用户至上”的宗旨竭诚为您服务，如果您有什么建议或者意见请及时与我们联系（美的客服电话：400-8899-315），我们将根据您的需要及时为您服务。

警告：使用前请仔细阅读本说明书，严格按本说明书指示正确摆放、使用，避免因不当的摆放、使用而造成事故。

注意：由于本公司产品外观结构不断改进，您所购买的产品可能与本说明书图示外观结构有所不同，请以实物为准。

安全警示


表示【禁止】的内容

- 本产品仅做家用，严禁将电烤箱做食物加热或解冻以外的其它用途。
- 本产品在使用时严禁小孩操作，同时应放置在小孩无法接触的地方。
- 严禁在电烤箱工作时，在其顶部上放置任何物品，以防造成火灾。
- 严禁将纸质或塑料等易燃物放置炉内，或在炉内储藏其它物品，可能会造成火灾。
- 严禁将密闭的容器放置在电烤箱内加热，可能会造成爆炸。
- 严禁拉拽电源线，在移动电烤箱前请先拔出电源线插头；严禁将电源线、插头及电烤箱浸入水中或其它液体中，以防触电。

表示【强制】的内容

- 使用完后或长期不使用电烤箱，请关闭电烤箱并拔掉电源插头。
- 本产品器具不能在外接定时器或独立遥控控制系统的方式下运行。（非智能产品要求）
- 使用本产品时，如果电路过载，可能导致电烤箱工作不正常，电烤箱应单独使用一条线路。
- 应正确使用厂家提供的配套附件，不要使用非厂家提供的附件，避免人为的操作而造成火灾或伤害。
- 在加热食物时，容器内应预留足够空间，以防液体沸腾溢泻。使用玻璃或金属容器时，请特别小心，以防造成危险或烫伤。
- 移动或清洁电烤箱时，应先拔掉电源线插头，等电烤箱冷却后再进行；请定期清洁电烤箱，以防残留的油脂着火。
- 如果电源线或本产品有损坏时为避免漏电危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员维修或更换，不可私自更换电源线或拆卸，以防触电。

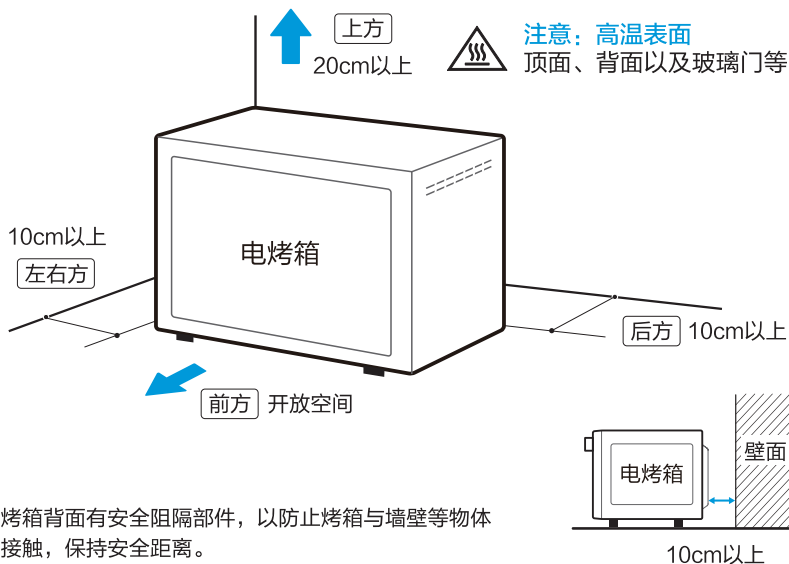
! 表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

- **注意：高温表面** 。电烤箱在工作过程中或刚使用完成后，外表面温度较高，切勿触摸。
- 电烤箱在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。
- **警告：**在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”标识的表面在使用过程中会变烫。工作状态结束后的一段时间内，外表面的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动。

产品简介

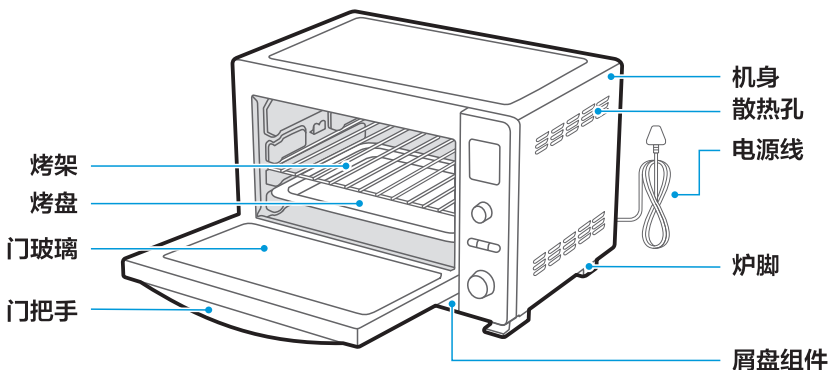
摆放注意事项

- 将电烤箱放置隔热的平面上使用，并在电烤箱周围至少保持10-15cm的距离。
- 应将电烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品。
- 为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。
- 严禁将电烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。



烤箱背面有安全阻隔部件，以防止烤箱与墙壁等物体接触，保持安全距离。

部件名称



附件清单

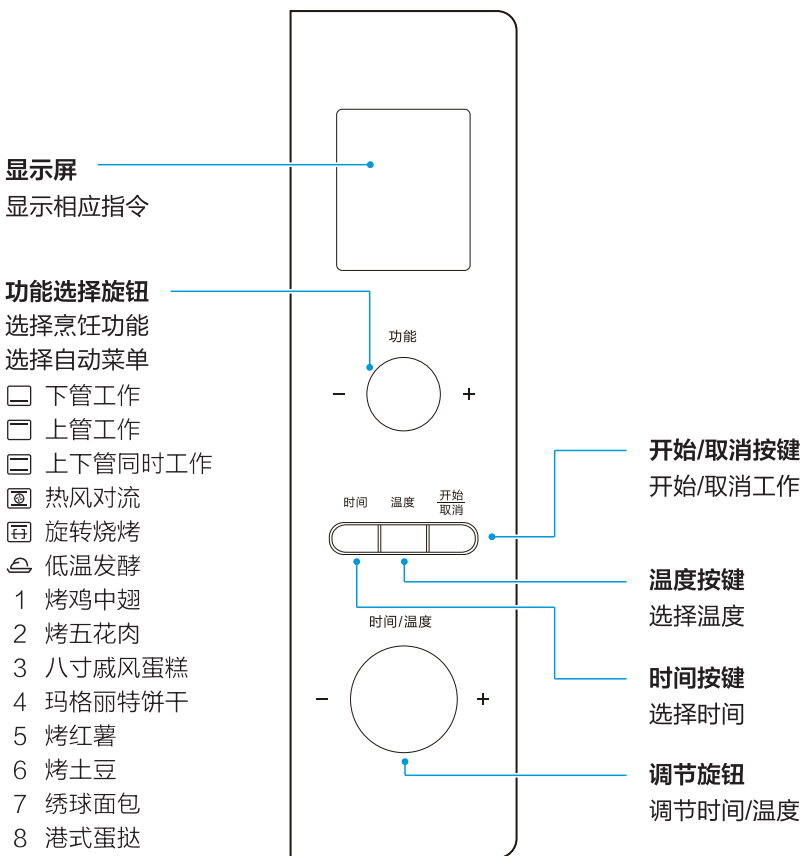
⚠ 注意

- 因产品不断更新，如实物与图片不符请以实物为准。
- 烹饪时请确保屑盘组件已经正确安装到位。
- 取放屑盘组件时，请通过塑料提手部分操作，不要接触金属部分，以防烫伤。

序号	名称	图片	数量	作用
1	烤盘		1件	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
2	烤架		1件	用于烤面包片或制作其他菜肴以及承载金属容器
3	屑盘组件		1件	用来接烤食物时的残渣 注意：屑盘组件已安装于机身中
4	取物夹		1件	用来取烤盘和烤架
5	旋转烤叉		1件	用来烤制整鸡、大块肉类
6	取物支架		1件	用来取放旋转烤叉
7	接油盘		1件	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面使用

使用说明

控制面板介绍



首次使用

空烧提示: 首次使用需空烧15分钟, 以去除发热管和腔体内的防腐蚀保护涂层。

操作方法: 1. 在断电状态下用湿布将烤箱内擦拭一遍 (请勿擦拭发热管)。

2. 将烤盘、烤架放入烤箱内, 插上电源。

3. 使用上下管功能, 温度调至最高档空烧15分钟 (空烧过程中会有异味或冒烟属于正常现象)。

空烧结束: 拔掉电源, 完全打开烤箱门以便快速散热, 待烤箱完全冷却之后取出烤盘和烤架便可正常使用。

使用流程

注意

- 烤箱采用间歇式加热原理工作，工作过程中发热管忽红忽暗，这是正常现象。
- 发热管上涂有一层防腐蚀保护层，初次使用可能会有异味或油烟，这是正常现象。
- 由于下发热管工艺特性，下发热管处于工作状态时，仅微微发红，实际仍处于正常工作状态。
- 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。
- 选择发酵功能时，可以更改时间，但温度不能更改。

- 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
- 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 调节温度** 依据食物属性及个人喜好按时间键后，旋转调节旋钮设置
- 6 设定时间** 依据食物属性及个人喜好按温度键后，旋转调节旋钮设置
- 7 开始烹饪** 按开始/取消键开始烹饪
- 8 烹饪完成** 使用取物夹或者隔热手套取出烤盘或烤架以及食物，请注意防烫

上下管独立控温

注意

- 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℃。

- 1** 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。
- 2** 此时处于上管温度设定状态，转动调节旋钮设置上管温度。
- 3** 按温度键进入下管温度设定状态，转动调节旋钮设置下管温度。
- 4** 按时间键进入时间设定状态，转动调节旋钮设置需要烹饪的时间。
- 5** 按开始取消键开始工作。

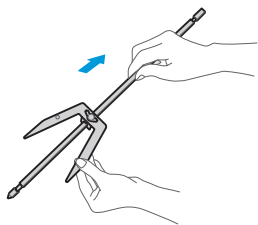
童锁功能

加锁：在初始状态或设定状态，长按住“时间键”3秒，长“嘀”一声后即进入童锁状态，显示童锁图标。在设定状态下调节时间或温度时加锁，时间/温度旋钮不可调节时间/温度。

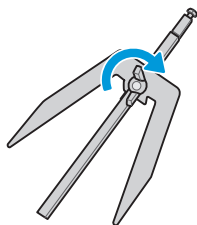
解锁：在锁定状态，长按住“时间键”3秒，长“嘀”一声后即可解锁，返回初始状态。

旋转烤叉使用

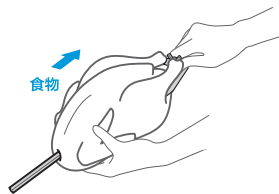
1 将烤叉穿入烤轴



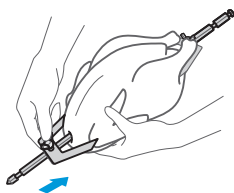
2 在合适位置旋转螺丝将烤叉固定



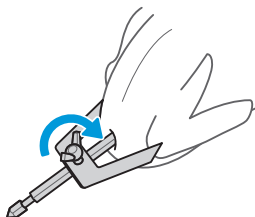
3 将烤轴穿过食物并用烤叉固定一边



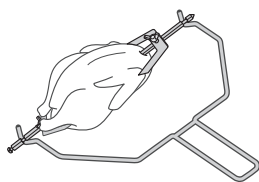
4 将另一个烤叉穿入烤轴，压紧食物



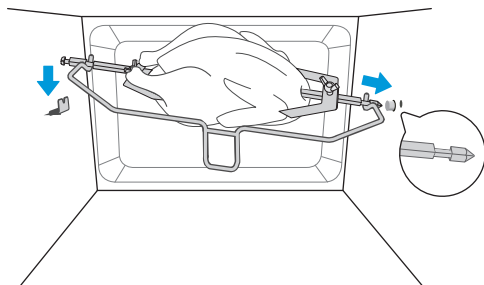
5 旋转螺丝将另一个烤叉固定



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，再将方头一端搭在腔体左侧凹槽内



自动菜单

! 注意

- 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5声提醒放入食物，放入食物后需按“开始”键才可继续烹饪，时间开始倒计时。
- 选择具体自动菜单后可以修改烹饪时间，但温度不可修改。
- 因食材差异，烘烤过程请注意观察，烹调效果以食物为准。

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 转动功能旋钮选择烤鸡翅自动菜单（屏幕显示1），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 转动功能旋钮选择烤五花肉自动菜单（屏幕显示2），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。

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 转动功能旋钮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，按开始键烘焙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 转动功能旋钮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。

烤红薯



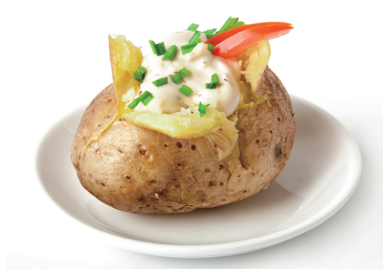
原料

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 转动功能旋钮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 转动功能旋钮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。

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 转动功能旋钮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

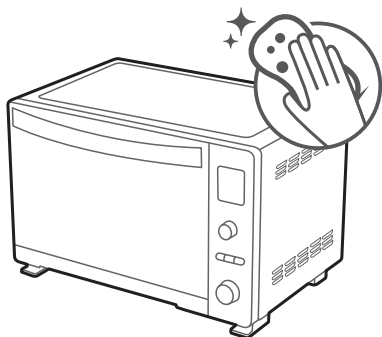
- 1 将挞皮放在烤盘里解冻20分钟。
- 2 把细砂糖加入到牛奶中搅拌均匀至溶化。
- 3 加入蛋黄、炼乳搅拌均匀后，筛入低筋面粉，搅拌均匀，过筛制成挞水备用。
- 4 将过筛的挞水装入挞皮中，装到八分满即可。
- 5 转动功能旋钮选择港式蛋挞自动菜单（屏幕显示8），按开始键开始预热，预热完成蜂鸣5声提醒，将烤盘放入烤箱第三层，烘烤20分钟左右（挞皮金黄色且呈层状起酥，挞水凝固起泡呈点状焦糖色）。
- 6 取出，转移到烤架上稍微冷却即可享用。

清洁保养

清洁注意事项

⚠ 注意

- 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。
- 严禁将电烤箱浸入水或别的液体中。
- 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。



- 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。

服务指南

产品参数

⚠ 注意

- 产品尺寸的顺序是 长x深x高，为约数，具体尺寸请参照实物。
- 外形尺寸：深度值含门拉手（若有拉手）、后板支架的长度、高度值含炉脚。
- 由于我们的产品在不断改进，实物参数可能与标注不同，具体尺寸请参照实物。

型号	T4-320F
容积	32L
外形尺寸	498 x 393 x 330mm
净重	10.2 kg
额定电压/频率	220V-50Hz
额定功率	1650W

执行标准号：GB4706.1-2005；GB4706.14-2008

中国RoHS

中国RoHS有害物质说明

零部件名称	中国RoHS管控物质或元素						零部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)		铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)
赠品-烤盘	○	○	○	○	○	○	弹簧	○	○	○	○	○	○
赠品-烤架	○	○	○	○	○	○	隔墙支架	○	○	○	○	○	○
赠品-取物夹	○	○	○	○	○	○	炉脚	○	○	○	○	○	○
腔体组件	○	○	○	○	○	○	金属发热管	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○	石英发热管	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○	同步电机	○	○	○	○	○	○
热风组件	○	○	○	○	○	○	罩极电机	○	○	○	○	○	○
旋钮组件	○	○	○	○	○	○	灯泡	○	×	○	○	○	○
拉手组件	○	○	○	○	○	○	定时器	○	○	×	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○	转换开关	○	○	×	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○	温控器	×	○	×	○	○	○
肩盘	○	○	○	○	○	○	电路板	×	○	×	○	○	○
赠品-旋转烤轴	○	○	○	○	○	○	薄膜贴片	○	○	○	○	○	○
赠品-旋转烤叉	○	○	○	○	○	○	电源线	×	○	○	○	○	○
发热管罩	○	○	○	○	○	○	导线	○	○	○	○	○	○
铰链	○	○	○	○	○	○							

备注：

- 1 本表格依据SJ/T 11364的规定编制。
- 2 ○：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。
- 3 ×：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规定的限量要求。
- 4 以上清单中所包含零部件依据不同产品型号略有不同。
- 5 本产品在日常使用情况下，环保使用期限为15年，建议使用一定年限后更换新机。

维修服务规定

注意

- 如有发现本资料内容有变更，有任何疑问请及时与我们联系（美的客服电话：400-8899-315）。
- 本产品只限于家用，非家用出现任何问题均属非规范性的操作行为，应由个人承担。
- 如您发现产品需要服务时，请直接联系当地特约服务网点或我司服务热线。
- 如来信，请留下您的联系电话，以便您能尽快得到回复。
- 为确保您的利益，请妥善保管有效的保修卡以作保修之用。

美的电烤箱将严格遵照国家制定的三包政策进行保修服务

- 用户在正常使用产品的情况下，保修按照国家“新三包”规定，执行“整机保修一年，非家庭使用（如：经营、商用、公司集体）的产品，整机免费保修半年”。本产品实施送修服务；其它事项按照国家“新三包”规定执行。
- 维修时必须出示有效购机发票和保修卡，保修有效期自发票开具之日算起，用户遗失购买发票时，按产品出厂日期计算产品保修期。
- 保修期内维修更换的零部件归本公司所有，保修期外维修更换的零部件归用户所有。
- 凡属下述情况之一的，不在保修范围内：
 - 1 电烤箱附件（烤盘、烤架、烤叉、烤轴、屑盘、取物夹、取物支架等）和赠品。
 - 2 用户搬运、使用、维护、保管不当而损坏的。
 - 3 使用电压低于187伏或者高于240伏而损坏的。
 - 4 未按产品使用说明书要求使用、维护、保养而造成损坏的。
 - 5 非本公司专业服务人员拆卸、维修的。
 - 6 因不可抗力（如雷电、火灾、地震、水灾等自然灾害）造成损坏的。
 - 7 产品超出保修期的。
 - 8 发票或保修卡上记录的型号或编号与商品实物不符合的。
- 以上情况我公司将实施收费维修，费用类型包括维修费、零部件费，具体费用标准在相关部门允许范围内。
- 由代理商、经销商、零售商自行承诺的额外服务与附加的非原厂配置赠品，由原代理商、经销商、零售商负责服务。

售后服务

产品自购买之日起保修期内非人为造成的故障，凭发票本公司给予免费维修服务。因使用不当、保修期外、保养不善而损坏者，我公司仍给予维修，但要收取一定的维修费。请用户不要撕去产品上的产品条码，以便维修人员核实记录。其它事项请参阅维修服务规定。



保修卡

相关信息(用户填写)

用户姓名		常用电话	
维修点		产品编号	
产品型号		购买日期	
购买店铺		发票号码	
通讯地址			
邮政编码			

维修记录

维修日期	
故障内容	
处理详情	
维修单位名称	
维修单位电话	
维修员签名	

维修电话：400-8899-315

- 在购买本公司产品时，请立即填写此保修卡
- 请妥善保管保修卡，消费者不必将其寄回本公司
- 维修时请携带保修卡及有效发票正本

广东美的厨房电器制造有限公司

产品型号：T4-320F

TEL 400-8899-315

广东美的厨房电器制造有限公司

地址：广东省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：16171000001898