

使用说明书

产品型号： MG38CB-AA

- 本产品只作家用。
- 使用前请仔细阅读使用说明书，并妥善保存。
- 产品请以实物为准，图片仅供参考。

扫我知更多



目 次

目次	1
产品规格	1
用前须知	2
部件名称	3
控制面板及操作指南简介	4
使用指南	5
使用技巧	6
烧烤位	7
清洁保养	7
维修服务规定	8
保修卡	封底

产品规格

项 目	型 号
	MG38CB-AA
容 积	38L
额定电压/频率	220V~ 50Hz
额定功率	1800W
外型尺寸	535mmx405mmx355mm
炉腔尺寸	390mmx290mmx340mm
产品净重	7.6Kg

备注：①产品尺寸为约数，具体尺寸以实机为准。

②由于我们的产品不断的改进，因此技术参数如有变更，恕不另行通知。请以产品铭牌上为准。

执行标准号：GB4706.1-2005 GB4706.14-2008

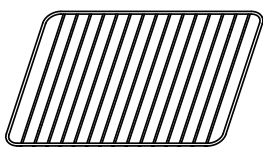
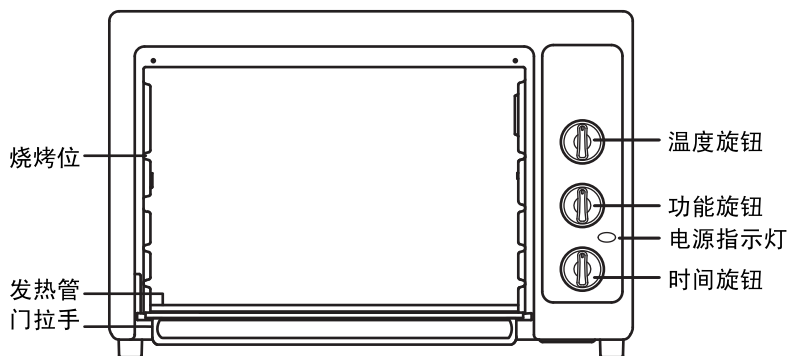
用前须知

1. 使用本产品前请仔细阅读说明书。
2. 严禁将电源线、插头及烤箱浸入水中或其他液体中，以防触电。
3. 烤箱在工作时，表面温度可能很高，请勿随意触摸。如需触碰或移动烤箱，请使用电烤箱专用手套。
4. 请将电烤箱放置于隔热的水平桌面上使用。
5. 使用电烤箱时严禁小孩操作及应将电烤箱放置在小孩无法接触的地方。
6. 将电烤箱放在干燥、平坦的地方上使用，并在周围保留足够的空间，与周围物体保持至少10-15cm的距离。
7. 清洁电烤箱时，须拔掉电源插头。等待烤箱冷却至室温时方可进行操作。
8. 长时间不使用电烤箱，请拔掉电源插头。
9. 请不要使用非厂家提供的配件。
10. 严禁拉拽电源线，在移动电烤箱前需先拔出插头，并用双手搬动烤箱。
11. 严禁将烤箱放置在易燃物或热源的附近使用
12. 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。
13. 请不要户外使用本产品。
14. 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。
15. 如果电源线或本产品有损坏时，必须由授权维修点的专业维修人员进行维修，不可私自更换电源线或拆卸，以防电击。
16. 可将附件放在电烤箱内储藏，炉内严禁储藏其他物品。
17. 严禁将电烤箱靠近易燃物，使用时注意远离窗帘、布帘、幕墙或类似物品，以防造成火灾。烤箱在工作时，严禁在箱顶放置任何物品。不要将纸板、纸张或塑料等物品放置在炉内。
18. 使用完后，请关闭烤箱并拔掉电源插头。
19. 请不要将密闭的容器放置在炉内加热，否则可能有爆炸的危险。
20. 加热物品时，容器内应预留足够空间，以防液体沸腾溢泻。
21. 请定期清洁烤箱，以防残留的油脂着火。
22. 烤箱处于工作状态时，为免灼伤，仅可使用旋钮或把手。
23. 请使用柔软的湿布清洁炉门，不要使用锋利的清洁器具以防对门玻璃造成损坏。
24. 在使用玻璃或金属容器时，请特别小心，以防造成危险。
25. 本产品仅做家用，严禁将烤箱做食物加热或解冻以外的其他用途。
26. 表面在使用过程中会变烫。
27. 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。

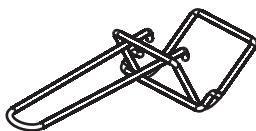
请妥善保存本说明书

部件名称

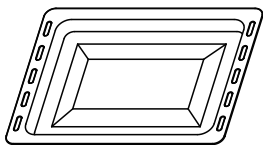
MG38CB-AA



烤架



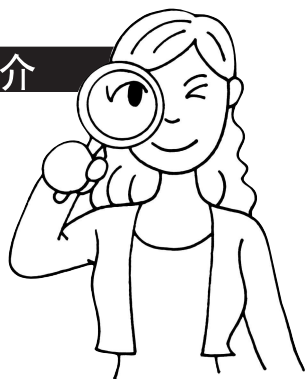
取物夹



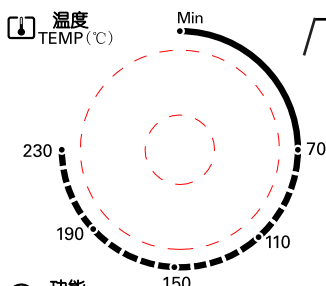
烤盘

注意：本公司保留对产品的设计更改权，您购买的产品可能已做改进而与本书不完全一致，但不会改变其性能及使用方法，敬请放心使用。

控制面板及操作指南简介

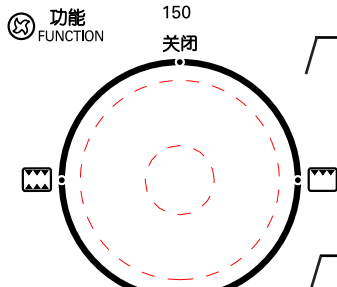


曲奇 170℃ 20MIN.	蛋挞 160℃ 25MIN.
蛋糕 165℃ 20MIN.	面包 180℃ 15MIN.
披萨 200℃ 18MIN.	牛排 220℃ 15MIN.
鸡翅 230℃ 20MIN.	烤鱼 230℃ 25MIN.
香肠 230℃ 15MIN.	红薯 230℃ 38MIN.






温度设置:

顺时针将温度旋钮旋转至您想要的温度，温度可调节的范围为70℃到230℃。烤箱炉腔内达到规定温度后温控器断开，腔内温度低时温控器接通。

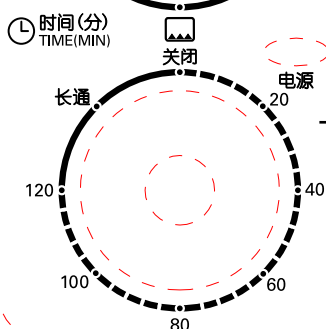


功能设置:

 烧烤:处于烧烤档时,只有上发热管工作
 烘烤:处于烘烤档时,只有下发热管工作
 烤面包:处于烤面包档时,上下发热管均工作。

电源指示灯:

在使用过程中,电源指示灯会一直亮。



时间设置:

120分钟带长通时间旋钮:时间最多能设置到120分钟。时间旋钮同时也是“通/断”开关,如果定时器设置到“关闭”档,烤箱将处于断电状态。如果需要设置时间,将旋钮顺时针旋转到想要的时间位置,同时,电源指示灯将点亮。当设置的工作时间结束时,会听到铃声提示,同时烤箱会自动切断电源。当把时间旋钮逆时针拧到“长通”档时,烤箱将处于长通状态。此时,电源指示灯将点亮,如需结束工作,需要手动将时间旋钮拧回“关闭”档,否则,烤箱将一直工作下去。

(备注:产品控制面板上印刷图案如有所更改,恕不另行通知。)

第一次使用前需注意

1. 将烤箱内的附件及包装物全部取出。
2. 使用温水清洁烤架和烤盘，用浸过清洁剂的柔软湿布擦拭烤箱内部，等待完全干燥后再使用。
3. 将烤箱放置在平稳的表面，并单独使用一条线路。
4. 烤箱周围应预留足够的空间，保证烤箱表面到其他物品至少10cm的距离，烤箱顶部不能放置任何物品。
5. 使用前确保屑盘已正确安装到位。

注意：

第一次使用时，需先将温度调到最高，预热5分钟，以除尽残留的油烟。

在初次使用时会有闻到异味，这是正常的。因为在发热管上涂有一层防止发热管在运输过程中受盐蚀的保护膜。

附件使用技巧

烤盘：烧烤时用来放肉、家禽肉、鱼等其他各种会出油的食物。

烤架：用于烤面包或制作其他菜肴放以及承载金属容器。

取物夹：用来取烤盘和烤架。

一般操作

1. 根据食物的高度，将烤架或烤盘插入适当的烧烤位。
2. 将食物放在烤架或烤盘上。
 - ⚠ 请勿使用塑料或纸质等不耐热的容器承载食物。
 - ⚠ 请勿使用玻璃或陶瓷的盘子或盖子。
 - ⚠ 请勿让油脂直接滴落到烤箱腔体底部烤制含油脂较多的食物时，务必将烤盘放在烤架下。
3. 轻轻关上炉门，根据食谱或是个人喜好设置您想要的功能。
4. 按照食谱或是个人喜好设置您想要的温度。
5. 设置好烧烤时间，此时，电源指示灯亮，烤箱开始工作。
6. 完成烤制后，即将所有开关转到“关”的位置。

使用技巧



【高温表面】

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”标志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。

烧烤

本功能适用于烤制肉片，土豆片等易熟食物。

1. 将温度旋钮旋转到200℃的位置。
2. 将功能旋钮旋转到
3. 关上玻璃门，调节时间旋钮，将电烤箱预热5~10分钟。
4. 先将食物放在烤盘或烤架上（如油脂食物选择放在烤架上，必须将烤盘放在烤架的下方，以防烧烤时溢出的油脂直接滴落腔体流出台面），再将烤架和烤盘放在适当的烧烤位上进行烧烤；烤土豆片等可直接放在烤架上。
5. 根据食物的大小、厚薄及烧烤色泽效果，设定烧烤温度和时间。
6. 设置完毕即进入烧烤阶段。

取出食物前，请确保食物已经完全烤好，并使用取物夹或烤箱专用手套，以防烫伤。

烘烤

本功能适用于烤制蛋糕，点心等食物。

1. 将温度旋钮旋转到200℃的位置。
2. 将功能旋钮旋转到
3. 关上玻璃门，调节时间旋钮，将电烤箱预热5~10分钟。
4. 先将食物放在烤盘上，再将烤盘放在适当的烧烤位上进行烧烤。
5. 根据食物的大小、厚薄及烧烤色泽效果，设定烧烤温度和时间。
6. 设置完毕即进入烘烤阶段。

取出食物前，请确保食物已经完全烤好，并使用取物夹或烤箱专用手套，以防烫伤。

烤面包

本功能适用于烤制面包片、各类面包、比萨、饼干、家禽肉、肉排等食物。

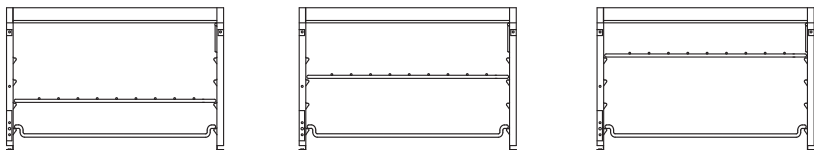
1. 将温度旋钮旋转到230℃的位置。
2. 将功能旋钮旋转到
3. 关上玻璃门，调节时间旋钮，将电烤箱预热5~10分钟。
4. 先将食物放在烤盘或烤架上（如油脂食物选择放在烤架上，必须将烤盘放在烤架的下方，以防烧烤时溢出的油脂直接滴落腔体流出台面），再将烤架和烤盘放在适当的烧烤位上进行烧烤；烤面包片时直接将面包片放在烤架上。
5. 根据食物的大小、厚薄及烧烤色泽效果，设定烧烤温度和时间。
6. 设置完毕即进入烧烤阶段。

取出食物前，请确保食物已经完全烤好，并使用取物夹或烤箱专用手套，以防烫伤。

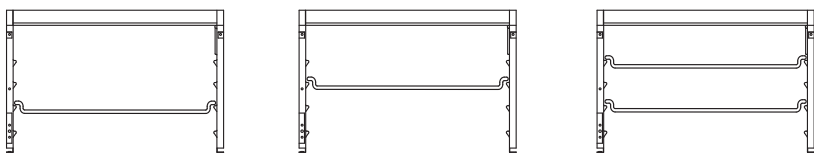
烧烤位

烤箱设置有四层烧烤位，烧烤时，您可以根据食物大小、烧烤效果等选择不同的烧烤位。

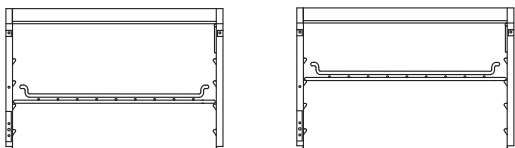
烧烤位示意图：



1. 烤架使用示意图（注意：烤制含油脂较多的食物时，务必将烤盘放在烤架下方）



2. 大烤盘使用示意图



3. 小烤盘使用示意图（小烤盘必须放置在烤架上才可使用。）



清洁保养

1. 清洁烤箱前，请先拔掉插头，并等待烤箱完全冷却后再进行。
2. 用中性清洗剂清洗包括烤架和烤盘在内的所有附件。
3. 不要使用尖锐的清洁工具、硬毛刷和带腐蚀性的清洁用品，以免损伤烤盘。
4. 用柔软的湿布擦拭烤箱内部。
5. 用浸过清洁剂的柔软湿布清洁炉门表面。
6. 严禁将烤箱浸入水或别的液体中。
7. 请不要随意擦拭发热管，对金属发热管如长时间不使用，请用少量食物油轻轻擦拭发热管表面后使用。”

维修服务规定

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起算，用户遗失购买发票时，按产品出厂日期计算产品保修期。

◎本公司产品实行全国范围联保（不含港、澳、台地区）。

◎在美的电烤箱特约服务网点修理后，同一部位、同一故障现象再次出现的30日内由该服务网点免费维修。

◎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，费用类型包含维修费、零部件费，具体费用标准在相关部门许可范围内。

◎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。

美的电烤箱保修承诺汇总表

品类	保修承诺
正品	整机保修一年，外观不包修。
样品机	整机保修一年，外观不包修，不包退，不包换。
处理打折机（等外品）	整机保修一年，外观不包修，不包退，不包换。
非家庭使用	整机保修半年。

备注：1）、样品机、处理打折机是指发票、保修卡或机体上已注明“样品机”、“处理打折”、“等外品”等字样的。
2）、工业使用不保修，另有协议签定除外。

维修收费项目表

费用类别	整机保修一年内		整机保修一年外		
	检修	维修	检修	维修	清洁
维修费	免费	免费	相关部门许可范围内	相关部门许可范围内	相关部门许可范围内
零件费	免费	免费	——	按照我司《维修配件价格表》执行	——

注意：

◎本产品只限于家用，非家用出现任何问题本公司概不负责。

◎如您发现产品需要服务时，请直接联系当地特约服务网点和我司服务热线400-8899-315。

◎如来信，请留下您的联系电话，以便您能尽快得到回复。

本资料内容如有变更，恕不另行通知！

保修卡

Warranty Card

用户姓名 Name of Customer		电话 Tel.		邮编 Zip Code	
通讯地址 Correspondence Address					
产品型号 Appliance Model			编号 Number		
购买商店 Shop Purchased			购买时间 Date purchased		
维修点 Service Unit			发票号码 Invoice No.		

维修记录

Service Record

日期 Date	故障内容 Problem	处理内容 Actions	维修单位名称 Name of Service Unit	电话 Tel.	维修员签名 Signature by Service Personnel

此保修卡在购买本公司产品时立即填写 Fill in this card immediately upon purchase of Midea product.
此保修卡请妥善保存, 购买者不必将卡寄回本公司 Keep this card properly. Do not send it back to Midea.
维修时请携带此证及有效发票正本 Please present this card and valid original invoice for service.

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