

# 使用说明书

产品型号: T3-L383B红色 T3-L383B银色 T3-L383B白色 T3-L383B金色  
T3-L383B橙色 T3-L381B  
T3-L385B黑色 T3-L385B银色 T3-L385B白色 T3-L385B金色  
T3-L385B橙色 T3-L385B红色

- 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



# 一. 目录

目录	1		
产品规格	1	使用技巧	8
使用环境	1	旋转烤叉安装及使用	9
安全方面的注意事项	2	烧烤位	9
配件介绍	5	清洁保养	9
部件介绍	6	维修服务规定	10
使用指南	7	保修卡	封底

# 二. 产品规格

项目 \ 型号	T3-L381B T3-L383B系列	T3-L385B系列
容 积	38L	38L
额定电压 / 频率	220V ~ 50Hz	220V ~ 50Hz
额定功率	1800W	1800W
外型尺寸	535mm*405mm*375mm	535mm*405mm*375mm
产品净重	9.7 Kg	9.8 Kg

## 提示

- 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：深度值含门拉手(若有拉手)、后板拉伸的长度，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。

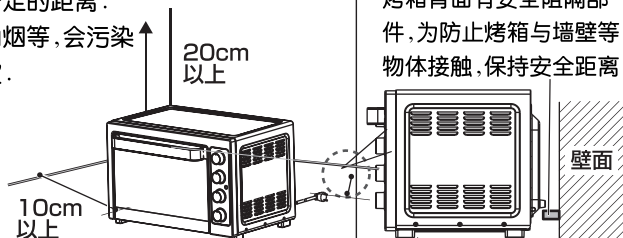
执行标准号：GB4706.1-2005;GB4706.14-2008

# 三. 使用环境

## 注意

■ 烤箱要和墙壁、橱柜保留一定的距离。

因为烤制过程中，排出的油烟等，会污染家具，甚至会过热引起火灾。



## 四. 安全方面的注意事项

### 4.1 使用前

使用本产品前请仔细阅读说明书。

 <b>危险</b>	使用错误会导致重伤	 <b>禁止</b>	这个标志是禁止的意思
 <b>警告</b>	使用错误会导致伤害	 <b>指示</b>	表示强制的行为(必须做的事)
 <b>注意</b>	使用错误会导致财产损失	 <b>注意</b>	表示注意

### 使用前

#### 危险



禁止  
拆开

- [内有高压电源,切勿拆开外罩,进行修理和改造]

除有资格的维修人员外,其他人来执行检修操作都有危险。使用过程中遇到故障请联系我司维修客服中心。



严禁  
小孩  
操作

- [放置在小孩子无法接触的地方]

请将产品放置在小孩子无法接触的地方,以免孩子触碰烤箱造成烫伤或其他危害。

#### 警告



插座  
必须  
单独  
使用

- [由于工作电流大,请使用专用插座]

请不要与其他耗电大的电气(特别是空调,取暖器等)共用插座,以免造成电路过载,引起火灾。



禁止

- [插座不易插或太松]

若电源线或电源插头损伤,请立即停止使用。松动的插座不要使用,否则将可能导致火灾,触电,受伤。



禁止

- [电源线损坏,必须由专业人员更换]

如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造商、其维修部门或类似部门的专业人员更换。



水平  
隔热  
桌面

- [请将电烤箱放置于隔热的水平桌面上使用]

## 四. 安全方面的注意事项

### 4.2 安装时

#### 使用前

##### 注意



禁止

- [电源线或插头不要靠近高温或潮湿的地方]

电源线或插头不要靠近外罩、排气口、高温或潮湿的地方,以免电源线老化造成危险



拔插头

- [长时间不使用时,应拔下插头]

长时间不使用烤箱时,应拔下电源插座上的插头,避免因绝缘橡胶线老化而引起漏电、火灾的情况发生。



[定期检修电源线]

需要定期检查电源线是否破损,请勿在电源损坏的情况下使用本产品。

#### 安装时

##### 警告



去包装件

- [使用时必须将包装材料全部取下]

如果不取下包装,工作过程中会导致火灾、烧伤等事故。



- [产品不要接近易燃、不耐热的物体]

烤箱请远离地毯、桌布、窗帘或者不耐热的家具以及墙壁。



- [包装用的塑胶袋不要放到儿童能接触的地方,可直接废弃]

如果套在头上会使人窒息。

### 使用时

#### 警告



##### ● [高温表面]

烤箱在使用过程中会发热,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,某些表面的温度会很高.贴有"高温表面"标志的表面在使用过程中会变烫.



##### 防烫

##### ● [请使用烤箱专用手套或取物夹拿取食物]

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或取物夹.



##### 禁止

##### ● [严禁将烤箱做食物加热或解冻以外的其他用途]



##### 禁止

##### ● [严禁在烤箱顶部放置任何物品]



##### 禁止

##### ● [烤箱工作时,炉腔内不要放置纸板、纸张或塑料物品]



##### 禁止

##### ● [请不要将密闭的容器放置在炉内加热] 会有爆炸的危险

#### 注意



##### 禁止

##### ● [尽量避免空烧]



##### 禁止

##### ● [器具不能在外接定时器或独立的控制系统的方式运行]



##### 预热

##### ● [使用前需预热5分钟]

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,这是正常现象.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.

## 四. 安全方面的注意事项

### 4. 4使用后

#### 使用后

#### ⚠ 警告



湿手

- [禁止湿手拔插电源]



禁止

- [禁止将电源线、插头及烤箱浸入水中或其他液体中] 以防触电

#### ⚠ 注意



清洁

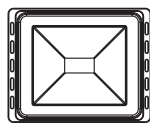
- [拔插头, 烤箱冷却后再清洁]  
清洁电烤箱时, 须拔掉电源插头。等待烤箱冷却至室温时方可进行操作。



清洁

- [定期清洁烤箱, 以防残留的油脂着火]

## 五. 配件介绍



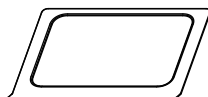
烤盘

烧烤时用来放肉、鱼等油脂类食物  
建议: 烤盘内铺上锡箔纸, 再将食物放在锡箔纸上, 这样便于烤盘的清洗



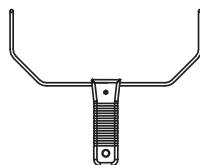
金属烤架

用于烤面包或制作其他菜肴以及承载金属容器。



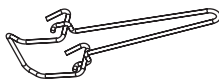
屑盘

用来接烤非油脂食物时出的残渣和油脂。



取物支架

用来取旋转烤叉。



取物夹

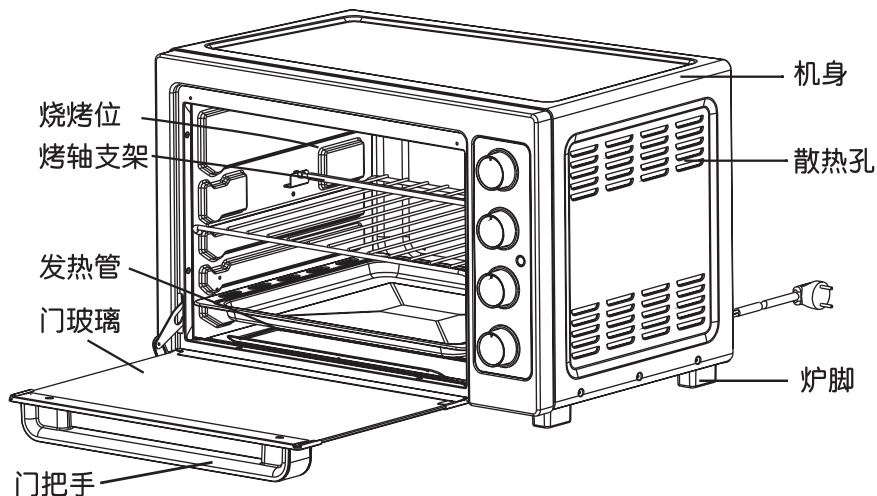
用来取烤盘和烤架。



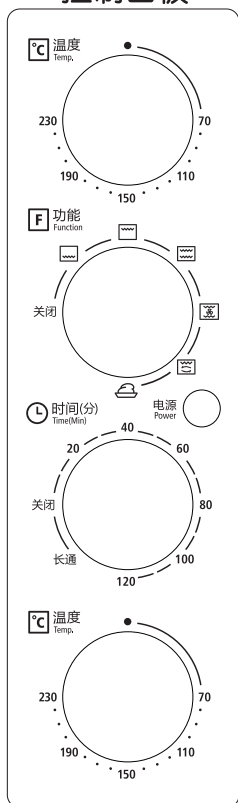
旋转烤叉

用来烤制整鸡、大块肉类。

## 六. 部件介绍



### 控制面板



#### 上管温度旋钮:

温度可调节的范围为70℃-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。

#### 功能旋钮:

- |         |      |
|---------|------|
| 下管工作    | 上管工作 |
| 上下管同时工作 | 热风对流 |
| 旋转烧烤    | 发酵   |

#### 电源指示灯:

在使用过程中,电源指示灯会一直亮。

#### 时间旋钮:

0-120分钟时间选择.将旋钮顺时针旋转到想要的时间位置,同时,电源指示灯点亮.当设置的工作时间结束,会听到铃声提示,同时烤箱会自动切断电源。

选择"长通"档位时,烤箱处于长通状态.此时,电源指示灯点亮,如需结束工作,需手动将时间旋钮拧回"关闭"档,否则烤箱将一直工作下去。

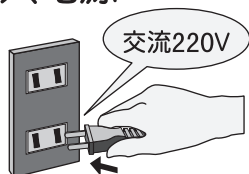
#### 下管温度旋钮:

温度可调节的范围为70℃-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。

# 七. 使用指南

在产品使用前,请将烤箱预热5分钟,以便除尽残留的油烟.第一次使用烤箱会闻到异味,这是正常现象.因为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.

## 1 插入电源



## 2 放入食物

- 根据食物的高度,将烤架插入适当的烧烤位;
- 将食物放在烤盘或烤架上.

## 3 温度选择

- 根据食物的属性及个人喜好选择烤制温度.  
(70°C-230°C温度选择)

## 4 功能选择

- 根据食物的属性及个人喜好选择功能.  
(工作方式:下管/上管/上下管/热风对流/旋转烧烤/发酵)

## 5 时间选择

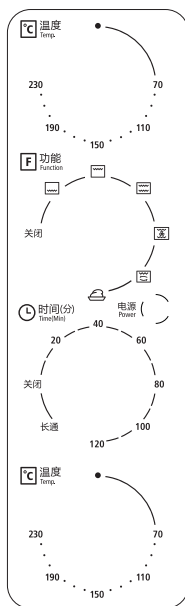
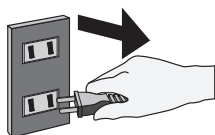
- 根据食物的属性及个人喜好选择烤制时间.  
(0-120分钟带长通功能)

## 6 工作完成,取出食物

- 使用取物夹或者隔热手套取出烤盘或烤架以及食物.



## 7 拔掉电源



⚠ 如果烧烤时间小于20分钟,需要将时间旋钮转至大于40分钟后,再将时间旋钮拧回想要的时间位置.

⚠ 选择"长通"档位时,烤箱处于长通状态.此时,电源指示灯点亮,如需结束工作,需手动将时间旋钮拧回"关闭"档,否则烤箱将一直工作下去.



# 八. 使用技巧



下管工作

下管工作档位：  
是指选择此档位时，烤箱下  
发热管工作。

例如：

咖啡炖蛋	曲奇饼干
温度:180°C	温度:180°C
下管	下管
时间:25分钟	时间:12分钟



上管工作

上管工作档位：  
是指选择此档位时，烤箱上  
发热管工作。

例如：

烤鸡翅	烤牛排
温度:230°C	温度:230°C
上管	上管
时间:15分钟	时间:13分钟



上下管

上下管工作档位：  
是指选择此档位时，烤箱上  
发热管和下发热管同时工  
作。

例如：

戚风蛋糕	菠萝包	披萨	红薯
温度:170°C	温度:170°C	温度:230°C	温度:230°C
上下管	上下管	上下管	上下管
时间:27分钟	时间:15分钟	时间:12分钟	时间:44分钟



热风循环

热风循环工作档位：  
是指选择此档位时，风扇开  
启，并且烤箱上发热管和下  
发热管同时工作。  
[热风循环功能有助于食物  
受热更均匀，烧色更均匀]

例如：

烤秋刀鱼	马芬蛋糕	热风循环功 能不可以烤制面 包，风会将发酵起 来的面包或面团 吹塌陷，影响制作 效果。该功能多用 来烤制肉类食物。
温度:230°C	温度:170°C	
热风循环	热风循环	
时间:20分钟	时间:20分钟	



旋转烧烤

旋转烧烤工作档位：  
是指选择此档位时，烤箱上  
发热管和旋转烧烤功能同  
时工作。

例如：

烤鸡	烤五花肉
温度:220°C	温度:220°C
旋转烧烤	旋转烧烤
时间:43分钟	时间:30分钟



发酵

发酵工作档位：  
是指选择此档位时，烤箱处  
于低温发酵功能。  
 [此时温度旋钮不用调节]

例如：

酸奶	发面
温度: --	温度: --
发酵	发酵
时间:6-8小时	时间:1-2小时

注：发面时，为避免其发酸，将烤盘放置中层，烘烤时建议于烤箱中置一碗水，切勿用塑料碗盛装。



[以上数据仅供参考,实际工作中请依食物温度、大小等因素具体而定,也可根据个人喜好选择设置]

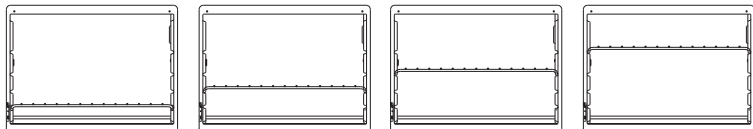
## 九. 旋转烤叉安装及使用



## 十. 烧烤位

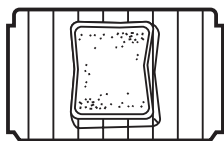
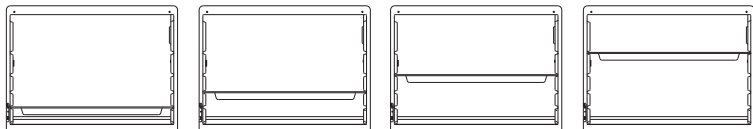
烤箱设置有四层烧烤位，烧烤时，您可以根据食物大小、烧烤效果等选择不同的烧烤位。  
烧烤位示意图：

### 1. 烤架使用示意图



### 2. 烤盘使用示意图

■ (烤制含油脂较多的食物时，务必使用烤盘烤制食物)



烤制面包片、蔬菜等食物可用烤架

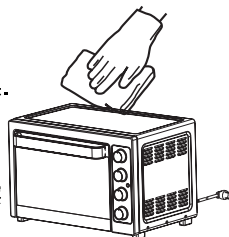


烤制肉类、披萨等油脂类较多的食物，需使用烤盘  
烤盘放在烤架上

**!** 建议：烤盘内铺上锡箔纸，再将食物放在锡箔纸上，这样便于烤盘的清洗

## 十一. 清洁保养

1. 清洁前，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，以免损伤烤盘烤架。
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，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。



# 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。

◎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	整机保修一年內		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.

此保修卡请妥善保管, 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.

261800101090

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](http://www.midea.com)