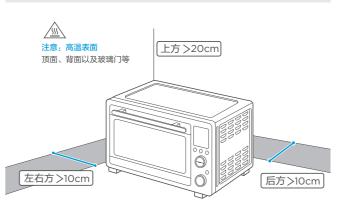


# 产品简介

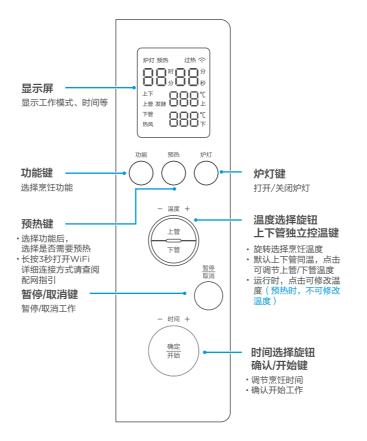
### ⚠ 备注

- · 由于产品在不断升级,如实物与下图存在差异,请以实物为准
- · 请参考图示中标记的安全距离摆放产品
- · 请将屑盘放置在下发热管下方且勿当烤盘使用





# 控制面板介绍



# 首次使用

### <u></u>注意

发热管上涂有一层防腐蚀保护涂层,初次使用可能会有异味或油烟, 属于正常现象

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

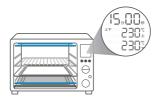
### 操作方法



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. 请将烤盘、烤架插入烤 箱内,屑盘放置烤管下 方,插上电源



3. 使用上下管功能,上下管 温度调至最高档空烧15分钟

清洁说明

免损伤产品机身及配件 · 产品使用后,请及时擦拭清洁



4. 拔掉电源, 待散热完全 冷却后便可正常使用

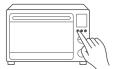
# 使用流程

### ⚠ 注意

- ・使用烤盘时,在食物下方放置锡箔纸或烘焙纸,以便清洁 ·如烤箱内温度高于设置温度,烤箱不工作并提示"过热",并非故障, 请等待烤箱冷却再使用
- ・单独的上下管最高温度只能到180℃,上下管同时工作才能达到230℃



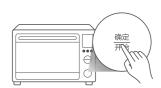
1. 插入电源, 220V交流电







4. 旋转时间旋钮设定时间



5. 按确认/开始键开始工作

3. 旋转温度旋钮设定温度

# 使用说明书 PT3530W

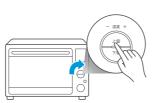


# 上下管独立控温

## <u>î</u> 注意

# 在烹饪过程中,按上/下管可以调节温度

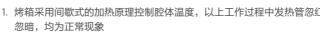




2. 按上管,旋转旋钮调节上管温度

# 下发热管

□ 上下管同时工作 : 上、下发热管均工作



用含洗洁精温水浸 泡附件, 便于清洁

· 请不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷、钢丝刷和带腐蚀性清洁用品,以

・烘烤中,产生的油烟可能会引起彩色面板轻微发黄,属正常现象



严禁将烤箱浸入水

或别的液体中



用沾有中性清洁剂 的湿布擦拭

断电且发热管冷却 后清理发热管表面 残留的污渍

# 服务指南

### 故障处理

当发生故障时,请致电我司客服400-8899-315,联系专业人员排除故障

## 产品参数

产品型号: PT3530W 执行标准号: GB4706.1-2005, GB4706.14-2008

谷积	35L
额定电压/频率	220V~ 50Hz
净重	7.7 kg
额定功率	1500W
外形尺寸(宽x深x高)	502x380x325 mm

- 1. 产品尺寸顺序为宽×深×高,外形深度含拉手、后板拉伸的长度,高度值含炉脚,因产品 不断升级,尺寸参数与标注数据可能存在差异,偏差值±5%
- 2. 由于我们的产品在不断改进,实物参数可能与标注不同,具体参数请参照实物



### 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: 16171000003263

本资料上所有内容均经过认真核对,如有任何印刷错漏或内容上的误解,可向 本公司咨询。注:产品若有技术改进,会编进新版手册中,恕不另行通知。产 品外观、颜色如有改动,以实物为准。



1. 按功能键选择上下管功能





3. 按下管, 旋转旋钮调节下管温度 4. 旋转时间旋钮设定时间



5. 按确认/开始键开始工作

# 发热管原理说明

# 上发热管

### 发热管仅在处于工作状态时才会发红

□ 下管工作: 下发热管工作, 上发热管不工作 □ 上管工作: 上发热管工作, 下发热管不工作

1. 烤箱采用间歇式的加热原理控制腔体温度,以上工作过程中发热管忽红

2. 金属发热管表面温度达到600℃以上,才会呈现明显的暗红色,若能正 常工作,发热管不发红属于正常现象,不影响正常使用