微信扫一扫，服务立马到

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：16171000003500 B2

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。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。

产品使用说明书

智能电烤箱

PT3550W

微信扫一扫
获取电子说明书和食谱

使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

美的智能家电联网指引

安装美的美居App 即刻体验精彩内容

美的美居

美的美居App

1 下载安装应用App

扫描右方二维码或在应用市场搜索“美的美居”下载并安装App；

2 注册登录

在App主界面，点击“+”按钮，根据向导完成帐号注册登录；

3 添加设备

扫描家电机身智能二维码或者选择品类型号，进入添加设备向导；

4 设备联网

根据App向导提示，为设备连接网络；若联网失败，请参考App页面提示进行操作。

注意事项及联网失败原因排查：

- 为产品联网时，请确保手机尽量接近本产品。
- 根据App提示，如果您的产品仅支持2.4GHz WiFi通信，选择当前家庭WiFi网络时，请注意选择2.4GHz网络。
- 路由器WiFi名称不建议含有中文或特殊字符（包括标点符号，空格等）。
- 建议同一路由器下连接设备数不超过10个，避免因信号不稳定对联网造成影响。
- 若路由器或WiFi名称密码更改，需重复以上过程重新联网。
- 随着产品技术更新，美的美居App内容可能会有所变更，实际以美的美居App内展示向导为准。

本设备分别包括型号核准代码为:
CMIIT ID: 2019DP13126, CMIIT ID:2019AP3110, CMIIT ID:2020DP11515的无线电发射模块

目录

尊敬的用户:

感谢您使用美的公司的产品！

为了您正确使用本产品，请在产品安装和使用前仔细阅读本说明书，并妥善保管以供日后参考。

认识产品	重要的安全说明	03
	产品简介	04
	操作界面指引	05-06
	首次使用	07
	便捷模式（专业模式同理）	08-09
	智能菜单	10-12
	发热管原理	13
清洁保养	日常保养	14
	清洁小技巧	15
服务指南	非故障自查	16
	故障处理	17
	产品参数	17
环保清单	中国RoHS	18
	食品接触材料信息	19
维修服务	维修服务规定	20
	售后服务	20
	保修卡	22

重要的安全说明

表示【禁止】的内容

- 本产品仅做家用，严禁将电烤箱用于烹饪食物以外的其它用途。
- 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。
- 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。
- 烘烤时，烤箱内的温度较高，请使用耐高温的附件、模具，避免造成火灾或伤害。
- 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。

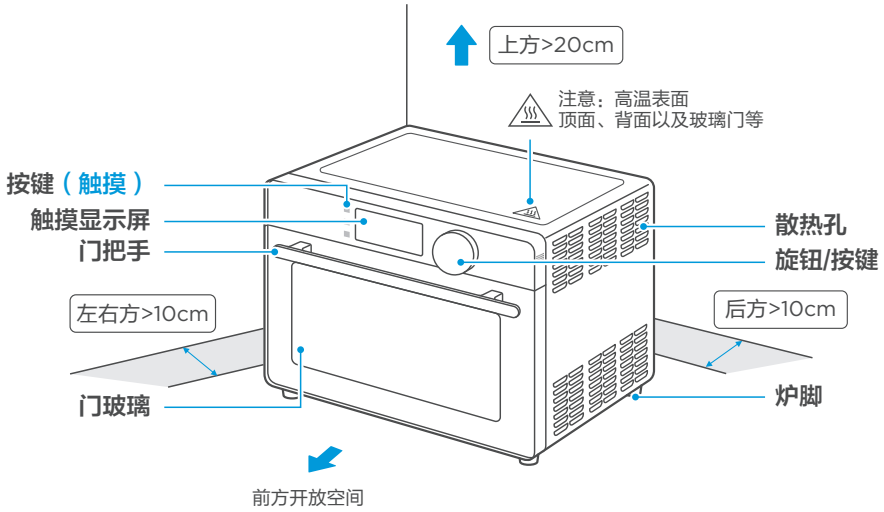
表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

- **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

注意

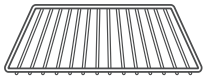
- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 将电烤箱放置隔热的平面上使用，并在电烤箱周围至少保持10-15cm的距离，顶部20cm的高度。
- 应将电烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品。
- 为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。
- 严禁将电烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。



烤盘X1

用于烤小型或容易滴汁滴油的食物。如：饼干、肉类等

烘烤前铺上锡纸或者硅油纸，烤盘更容易清洁哦



烤架X1

用于烤体积较大或不会滴油的食物。如：吐司片、带模具的蛋糕等

用烤架烘烤会滴油的食物，请将烤盘放在烤架下面承接油滴

硅胶手套X1

用于拿取烘烤完的食物，隔热防烫

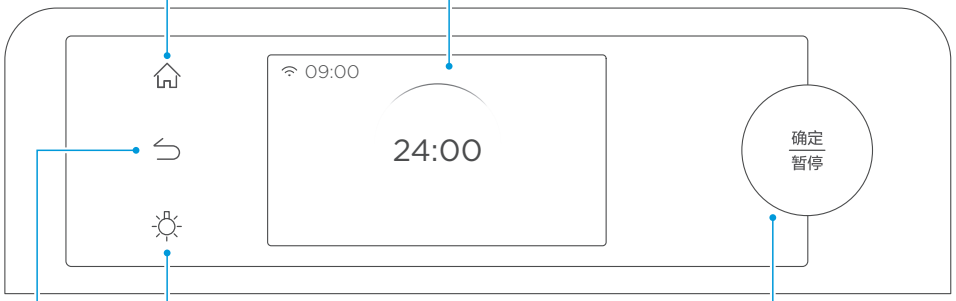
操作界面指引

注意

- 初始/取消状态下，长按【 】键3秒，即可进入省电模式；点击任意键或旋转旋钮，即可唤醒。
- 当腔体温度过高时，屏幕闪烁“过热”提示，发酵功能不可用。

主页键
· 按此键进入主界面
· 长按3秒进入省电模式，按任意键退出模式

触摸显示屏
· 显示相应指令
· 触摸点击选择功能/参数



返回键
按此键返回上一级界面

炉灯键
打开/关闭炉灯

确定/暂停按键
功能/参数选择旋钮
按此键确定开始工作/暂停工作

功能/参数选择旋钮：
· 选择烹饪温度/时间
· 选择功能/自动菜单

操作界面指引

注意

- 食物在烘烤过程中需要挥发水分，外形、口感才会更好，为确保烹饪效果，烤箱不是完全密闭的设计，烘烤含水量高的食物时，有水汽产生属正常现象。

功能指引

便捷模式

空气炸：利用热风+双上管烘烤食物，适合烤薯条、鸡柳等酥脆食物等
肉蔬烤：利用上下管烘烤食物适合烤肉类、蔬菜类
极炙烤：快速发热，缩短烘烤时间，适合大部分食物
烘焙烤：适合烘烤面包、蛋糕、饼干等
风干：利用低温烘干果干肉干等
发酵：利用低温发酵面团、酸奶等

智能菜单

麦香面包：轻卡柔软的面包菜单
小资甜点：精致下午茶必选菜单
滋味烤肉：肉食者的专属菜单
低脂小食：健康无油的空气炸菜单
营养蔬菜：营养好吃的烤蔬菜菜单

专业模式

上管：对食物表面加热，适合对食物进行上色
热风+上管：上管配合热风烤制，均匀性更好
上下管：上下加热，可保持食物湿、嫩
热风+上下管：上下管+热风搅动，均匀性更好
下管：加热缓慢、柔和，适合厚底食物

我的

最近使用过的烹饪程序可在【 最近 】查看；收藏的菜单可在【 收藏 】查看

设置

可根据自己喜好，在此进行显示亮度等内容的设置。

功能温度时间指引

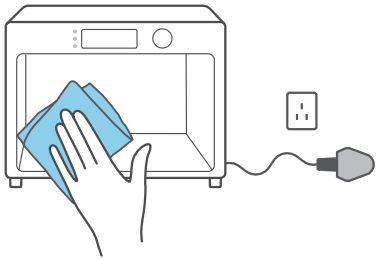
功能	默认温度/时间	温度范围	时间范围
空气炸	200°C/20min	100-220℃	1min-2h
肉蔬烤	200°C/20min	70-230℃	1min-2h
极炙烤	200°C/20min	70-230℃	1min-2h
烘焙烤	180°C/30min	70-230℃	1min-2h
风干	70°C/6h	50-90℃	10min-12h
发酵	35°C/1h	25-45℃	10min-12h

功能	默认温度/时间	温度范围	时间范围
上管	160°C/20min	70-220℃	1min-2h
热风+上管	160°C/20min	70-230℃	1min-2h
上下管	200°C/30min	70-230℃	1min-2h
热风+上下管	200°C/20min	70-230℃	1min-2h
下管	160°C/20min	70-220℃	1min-2h

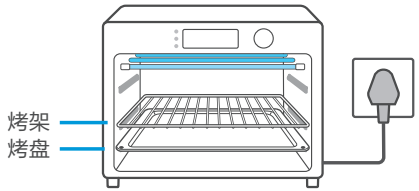
首次使用

⚠ 注意

- 第一次使用，烤箱可能会散发出异味或冒烟，这是烤管上的保护层遇热挥发引起的，属于正常现象。



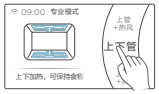
1. 断电状态下，打开烤箱，取出所有塑料及纸质物品，用湿布擦拭烤箱腔体。



2. 放入烤盘和烤架。

3. 扫描机身二维码或在应用市场搜索“美的美居”，下载并安装美居APP。

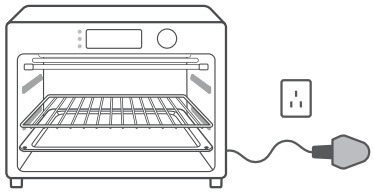
4. 根据APP指引，完成设备添加及联网。



上下管

温度 / 时间

5. 插上电源，将烤箱设置**上下模式（无预热）**，温度**230°C**，空烧**15分钟**。



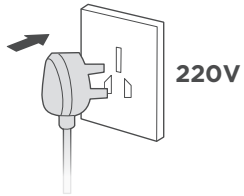
6. 空烧结束，待烤箱完全冷却后即可正常使用。

便捷模式（专业模式同理）

⚠ 注意

- 烤箱腔体内有3个凹槽，可以根据需要选择烤盘/烤架放置的层。
- 为保证食物效果，请将食物放在离发热管至少3厘米以上的位置。
- 预热结束后，放入食物按【确定/暂停】键，烤箱继续工作，时间倒计时开始，预热结束后，无操作情况下自动进入保温状态。

1 插入电源，220V交流电。

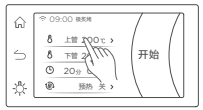


2 烹饪:

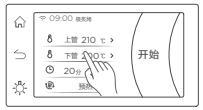
1. 将食物放入烤箱；
2. 点击【便捷模式】或按【确定/暂停】键选定模式；

3. 滑动页面点击对应图标或旋转旋钮选择功能，按【确定/暂停】选定功能；
（如：极炙烤）

4. 点击上管进入温度设置，或旋转旋钮选择上管，按【确定/暂停】进入设置页面；滑动温度设置温度，点击，或旋转旋钮调节温度，按【确定/暂停】选定温度；

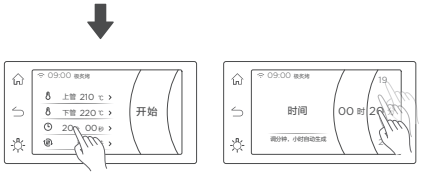


5. 下管温度设置步骤同上；
（仅“上下管”、“极炙烤”和“烘焙烤”功能下支持上下独立控温设置）

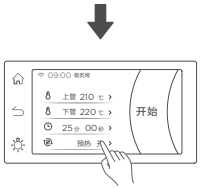


便捷模式（专业模式同理）

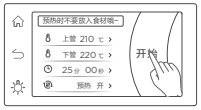
6. 时间设置步骤同上；
   注：默认温度/时间与范围值详见第6页



7. 如需预热，可点击预热或旋转旋钮选择预热，按【确定/暂停】打开预热；
   （此时步骤4/5的温度则是设置为预热温度）
   Tis: 预热是指在放入食物前，先让烤箱空烤一段时间，使食物在放入烤箱的时候有一定的温度。这样烤出来的食物口感会更好哦。



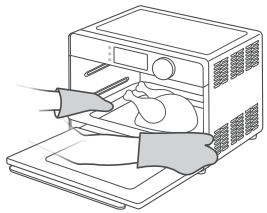
8. 点击开始或旋转旋钮选择开始，按【确定/暂停】开始预热；
   （如无需预热，此步骤直接开始烹饪，可忽略以下步骤说明）



9. 预热结束后，放入食物，点击开始烹饪或旋转旋钮选择开始烹饪，按【确定/暂停】开始烹饪。

10. 或通过美居APP完成以上参数设置。

3 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



智能菜单

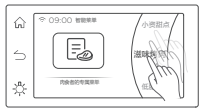
⚠ **注意**

- 选择具体智能菜单后可以修改烹饪时间，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。
- 含有预热的智能菜单，预热结束前请勿放入食物。
- 本机型是智能产品，连接美的美居APP，还有更多本机专属的云端食谱哦~
- 如需查看对应菜谱操作步骤，可在“美居APP-PT3550W-设备 ”扫描【详情】里的二维码查看哦~

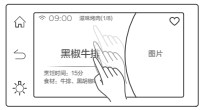
1 烹饪:

1. 将食物放入烤箱；
2. 滑动页面点击或旋转旋钮选择【智能菜单】，按【确定/暂停】键选定模式；

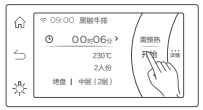
3. 滑动页面点击对应菜单或旋转旋钮选择菜单，按【确定/暂停】选定菜单；
   （如：滋味烤肉）



4. 滑动页面点击对应菜谱或旋转旋钮选择菜谱，按【确定/暂停】选定菜谱；

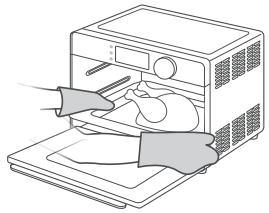


5. 点击【开始】或按【确定/暂停】开始烹饪。
   （若需更改时间，可点击时间或旋转旋钮选择时间，按【确定/暂停】修改时间）



6. 或通过美居APP完成以上参数设置。

2 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



菜单指引

麦香面包

序号	菜单名称	默认份量	默认时间	是否预热	推荐容器	放置区域
1	红糖芋泥软欧包	400g	13分钟	是	烤盘	中层
2	日式海盐面包	8个	15分钟	是	烤盘	中层
3	原味贝果	5个	9分钟	是	烤盘	中层
4	全麦核桃包	1个	33分钟	/	烤盘	下层
5	意大利薄底披萨	300g	9分钟	是	烤盘	中层

小资甜点

序号	菜单名称	默认份量	默认时间	是否预热	推荐容器	放置区域
1	戚风蛋糕	240g	45分钟	是	烤架	下层
2	草莓纸杯蛋糕	620g	24分钟	是	烤盘	中层
3	可露丽	1000g	75分钟	是	烤架+12连模具	中层
4	葡式蛋挞	700g	18分钟	是	烤盘	中层
5	蔓越莓饼干	15个	11分钟	是	烤盘	中层
6	酥皮泡芙	450g	31分钟	是	烤盘	中层

滋味烤肉

序号	菜单名称	默认份量	默认时间	是否预热	推荐容器	放置区域
1	黑椒牛排	500g	6分钟	是	烤盘	中层
2	土豆泥焗扇贝	500g	10分钟	是	烤盘	中层
3	香辣孜然烤羊排	500g	23分钟	是	烤盘	中层
4	香草烤鸡	1400g	55分钟	/	烤架+烤盘	中层+下层
5	脆皮叉烧	250g	20分钟	/	烤盘	中层
6	烤鳕鱼	660g	10分钟	是	烤盘	中层
7	柠檬秋刀鱼	500g	10分钟	是	烤盘	中层
8	黑胡椒烤肋排	900g	50分钟	/	烤盘	中层

菜单指引

低脂小食

序号	菜单名称	默认份量	默认时间	是否预热	推荐容器	放置区域
1	黄金薯条	330g	25分钟	/	烤盘	中层
2	炸鸡块	400g	15分钟	/	烤盘	上层
3	炸鸡柳	400g	20分钟	/	烤盘	上层
4	原味酸奶	1000g	5小时	/	烤盘	中层
5	香甜红薯干	500g	8小时	/	烤架	中层

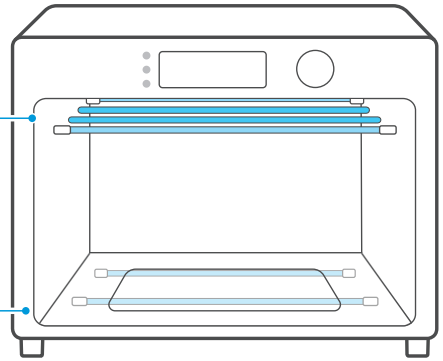
营养蔬菜

序号	菜单名称	默认份量	默认时间	是否预热	推荐容器	放置区域
1	迷迭香小土豆	800g	40分钟	/	烤盘	中层
2	孜然烤韭菜	150g	3分钟	是	烤盘	中层
3	蒜香烤茄子	400g	25分钟	是	烤盘	中层
4	柠檬烤芦笋	250g	5分钟	是	烤盘	中层
5	芝士烤红薯	680g	17分钟	是	烤盘	中层
6	奶酪焗南瓜	500g	17分钟	/	烤盘	中层

发热管原理

⚠ **注意** 当发热管出现以下情况时属于正常现象：

- 若发热管忽亮忽暗：无需处理，烤箱采用间歇式加热原理控制腔体温度，即发热管会在到达设定温度后停止工作一小会。
- 若上/下发热管不亮：选择了单上管/单下管/空气炸模式，若想上下发热管同时工作，请使用上下管模式。
- 使用油纸、铝箔锡纸时，请不要让其接触到发热管，以免引起冒烟着火。



下管工作

适合烤底部较厚或想要底部焦脆口感的食物。如: 披萨、馅饼等

上管工作

适合烤表面需要上色的食物。如: 面包片、芝士焗饭等

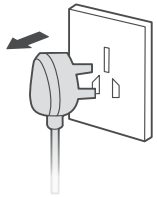
上下管工作

适合烤大部分的食物。如: 饼干、蛋糕、面包等

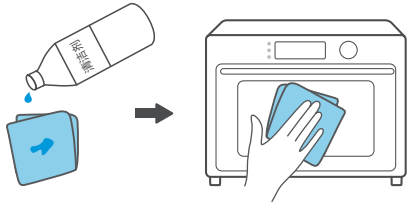
日常保养

⚠ **注意**

- 每次使用后，及时清洁烤箱可以避免异味和污垢堆积。
- 如长期不使用，需将烤盘/烤架清洗烘干存放在烤箱内，并避免潮湿环境。
- 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，以免损伤产品机身及配件。

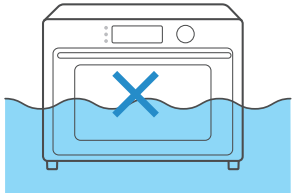


1. 拔掉插头，待烤箱完全冷却。

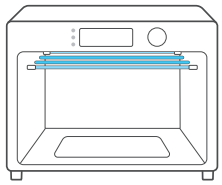


2. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤箱表面。

3. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤盘或烤架，然后用清水冲洗干净，最后用布擦干。



4. 严禁将烤箱浸入水或别的液体中。



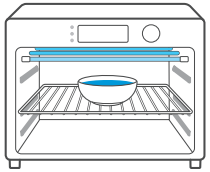
5. 断电且发热管冷却后清理发热管表面残留的污渍及平板上的污迹。

清洁小技巧

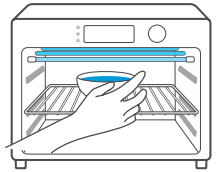
当烤箱内有油污时，可以尝试使用以下方法进行清洁:

白醋清洁

1. 准备一只耐酸耐热的碗，将白醋和水按1:1的比例勾兑。



2. 在腔体中层放入烤架，将勾兑好的白醋水放在烤架上，设置上下管模式150°C，加热15分钟。



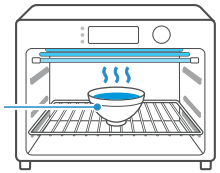
3. 加热完成，待烤箱冷却后再打开烤箱，取出白醋水。

4. 用抹布将腔体内壁擦拭干净即可。

小苏打清洁

1. 取一只小碗，将30g小苏打粉和15g水混合成比较浓稠的状态。

2. 用抹布或海绵将小苏打糊均匀涂抹在烤箱内壁上。



3. 在烤箱里放入一碗开水，关闭烤箱门。（不需要通电），静置1小时。

4. 用抹布将腔体内壁擦拭干净即可。

服务指南

非故障自查 （委托维修前，下列情况并非故障）

现象	原因	处理方法
炉灯不亮	• 未打开炉灯	• 点击炉灯键打开炉灯
发热管忽亮忽灭	• 烤箱采用间歇式发热原理，即烤管会在到达设定温度后停止工作一小会，等温度降下来再继续工作，以便更好控制烤箱内的温度在设定范围	• 正常情况，无需处理
上/下发热管不亮	• 选择了上管/下管/空气炸模式	• 若想上下发热管同时工作，请使用上下模式
炉门关不严	• 为了保证食物中的水分更好地散出，故将炉门留有一定的间隙	• 正常情况，无需处理，不会影响食物效果哦
冒烟	• 烤箱内壁有食物残渣	• 每次使用后清洁食物残渣
	• 食物残渣跌落到发热管	• 使用前在烤盘、烤架上铺油纸/铝箔锡纸
有烧焦味道	• 首次使用发热管的保护油的味道	• 请参考07页【首次使用】
	• 烤箱的发热管、内壁有食物残渣	• 及时清洁烤箱，参考15页【清洁小技巧】
触摸有静电	• 插座未接地线	• 排查插座是否有接地线
自行测温，实际温度与设置的温度不符合	• 烤箱控制的温度是炉腔中心温度	• 正常情况，无需处理，可根据实际温度自行微调
	• 温度计存在一定的误差	
	• 实际温度受食物的份量的影响	
	• 测量的温度受温度计放置位置的影响	
按键没反应	• 重新选择功能时没有清除当前选定的模式	• 按【暂停/取消】键清除当前状态
	• 为了节能，机器在待机5分钟后进入了省电模式	• 按下【确定】键激活机器
	• 没有在有效按键区域	• 有效按键区域在文字的中间位置
工作过程中有异响	• 腔体由于热胀冷缩发出的轻微响声	• 正常情况，无需处理

服务指南

故障处理

当发生故障时，若重新通电再启动后故障仍无法排除，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	PT3550W
执行标准号	GB 4706.1-2005　GB 4706.14-2008
容积	35L
额定电压/频率	220V~ 50Hz
额定功率	1900W
净重	14.8kg
外形尺寸（宽x深x高）	441x449x409 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。

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					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBBs)	多溴二苯醚(PBDEs)
烤盘	○	○	○	○	○	○
烤架	○	○	○	○	○	○
取物夹	○	○	○	○	○	○
腔体组件	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○
热风组件	○	○	○	○	○	○
旋钮组件	○	○	○	○	○	○
拉手组件	○	○	○	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○
屑盘	○	○	○	○	○	○
旋转烤轴	○	○	○	○	○	○
旋转烤叉	○	○	○	○	○	○
发热管罩	○	○	○	○	○	○
铰链	○	○	○	○	○	○

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)
弹簧	○	○	○	○	○	○
隔墙支架	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○
金属发热管	○	○	○	○	○	○
石英发热管	○	○	○	○	○	○
同步电机	○	○	○	○	○	○
罩极电机	○	○	○	○	○	○
灯泡	○	×	○	○	○	○
定时器	○	○	×	○	○	○
转换开关	○	○	×	○	○	○
温控器	×	○	×	○	○	○
电脑板	×	○	×	○	○	○
薄膜贴片	○	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	○	○
导线	○	○	○	○	○	○

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. 本产品在正常使用情况下，环保使用期限为15年，建议使用一定年限后更换新机。

食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品

本产品食品接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016、GB 9685-2016以及相应材料及制品食品安全国家标准要求，具体信息如下:

材质	用途	执行标准	备注
ABS	水盒组件（水盒）	GB 4806.7-2016	仅接触水，常温使用
POM	水盒组件(水管塞)	GB 4806.7-2016	仅接触水，常温使用
PP+RS9120	浮球	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20°C~40°C
铝合金	蒸气发生器组件（电器件）	GB 4806.9-2016	仅接触水，使用温度20°C~160°C
铜HPb59-2	排气阀	GB 4806.9-2016	排气钢管仅接触水蒸气，使用温度40°C~230°C
不锈钢06Cr19Ni10	烤架、烤轴、烤叉、烤叉紧固螺钉、温度传感器	GB 4806.9-2016	可选配件，可接触各类型食品，使用温度230°C
不锈钢10Cr17	烤轴支架、玻璃夹	GB 4806.9-2016	使用温度230°C
镀锌钢板	内胆、门内衬、接渣盘	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品，使用温度230°C
镀铝钢板	烤盘、发热管罩	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品，使用温度230°C
不锈钢板06Cr18Ni11Ti	发热管	GB 4806.9-2016	使用温度230°C
冷轧钢板基材/高温有机硅涂层	门内衬基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230°C
搪瓷钢板基材/搪瓷涂层	内胆基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	使用温度230°C
冷轧钢板基材/环氧聚酯涂层	玻璃夹基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230°C
搪瓷钢板基材/搪瓷涂层	烤盘基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	可选配件，可接触各类型食品，使用温度230°C
钢丝基材/镀铬/镍/铜镀层	取物夹、烤轴、烤架、烤叉紧固螺钉基材，涂层	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品，使用温度230°C
冷轧钢板基材/镀铬/镍/铜镀层	烤叉基材，涂层	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品，使用温度230°C
钢化玻璃或LOW-E钢化玻璃	门窗板	GB 4806.5-2016	----
硅胶	蒸气发生器组件（水管）、进水管、出水管、密封圈	GB 4806.11-2016	蒸气发生器组件（水管）为可选配件，蒸气发生器组件（水管）、进水管、出水管仅接触水，使用温度40°C~100°C
外帆布内化纤	手套	GB 4806.1-2016	----
陶瓷	蒸气发生器组件（盖）	GB 4806.4-2016	蒸气发生器组件（盖）为可选配件，仅接触水，使用温度40°C~100°C

备注:

1 所列部品为可能接触食物部品，不宜作为容器长期存储食品；
2 本系列产品包含以上食品接触材料及部件，但部分机型可能不含个别材料及部件，以实际产品为准。

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。

维修服务

为了您更好的享受美的生活，我们提供免费咨询、定期免费检修、保养、回访服务，
全国10000余个服务网点，随时听候为您服务。

保修卡Ⓐ联

用户姓名 –

发票号码

产品型号 –

购买日期 –

购买店铺 –

安装日期 –

常用电话 –

邮政编码 –

通讯地址 –

产品编号 –

在购买本产品时，请立即填写本联保修卡，将发票贴于本保修卡背面，一并妥善保管。维修时请出示本维修卡及购机发票

400-8899-315 24h 服务热线 免长途

通讯地址：广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号
邮政编码：528311

保修卡Ⓑ联

维修日期 –

故障内容 –

处理详情 –

维修单位名称 –

维修单位电话 –

维修人员签名 –

请加盖公章

在购买本产品时，
请立即填写本联保修卡，
将发票贴于本保修卡背面，
一并妥善保管。
维修时请出示本维修卡及购机发票