



微信扫一扫，服务立马到

产品使用说明书

智能电烤箱

PT2520W

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：16171000003540 B1

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。



微信扫一扫
获取电子说明书和食谱

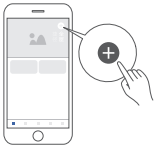
使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管



- 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

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	01
	产品简介	02
	操作界面指引	03-04
	首次使用	05
	无预热操作	06-07
	有预热操作	08-09
	上下管独立控温 发热管原理	10 11

清洁保养	日常保养	12
	清洁小技巧	13

服务指南	非故障自查	14
	故障处理	15
	产品参数	15

环保清单	中国RoHS	16
	食品接触材料信息	17

维修服务	维修服务规定	18
	售后服务	18
	保修卡	20

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。

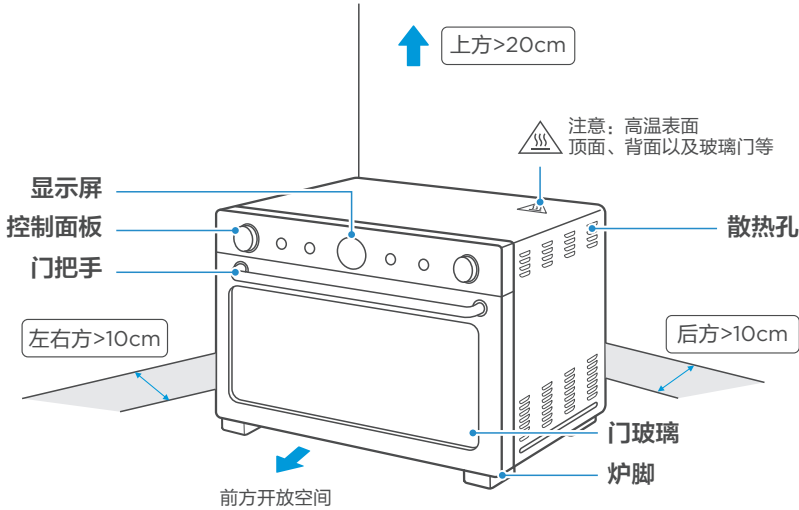
⚠ 表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

- **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

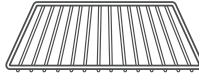
- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 将电烤箱放置隔热的平面上使用，并在电烤箱周围至少保持**10-15cm**的距离，顶部**20cm**的高度。
- 应将电烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品。
- 为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。
- 严禁将电烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。



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



屑盘X1

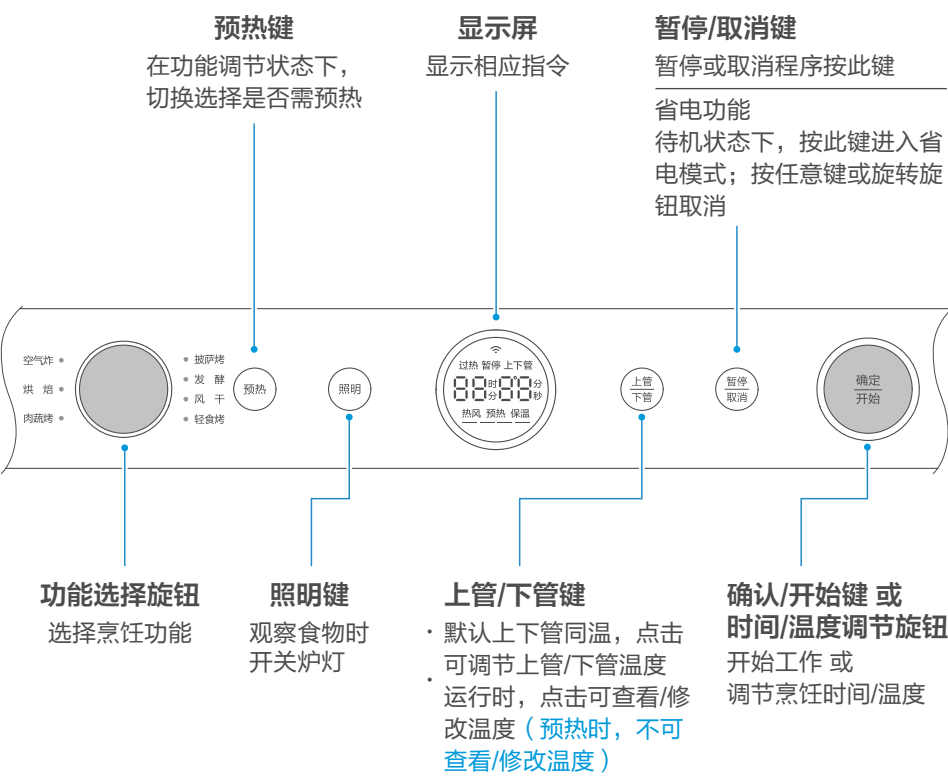
用于承接烘烤食物时掉落的少量油脂及碎屑，便于清洁

请将屑盘放置在下发热管下方且勿当烤盘使用

操作界面指引

⚠ 注意

- 上电/待机状态下，点击【暂停/取消】键，即可进入全熄屏状态；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。



⚠ 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。**

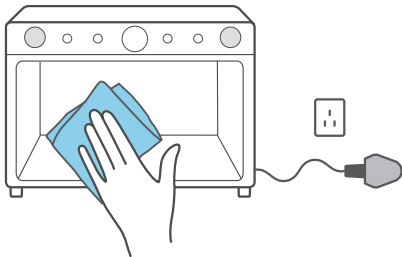
功能温度时间指引

功能	默认温度	温度范围	默认时间	时间范围	预热
肉蔬烤	200℃	180-230℃	30min	1min-2h	是
烘焙	180℃	100-230℃	30min	1min-2h	是
披萨烤	200℃	180-230℃	20min	1min-2h	是
空气炸	200℃	160-200℃	20min	1min-1h	是
轻食烤	150℃	90-180℃	30min	1min-2h	是
发酵	35℃	25-45℃	1h	1min-12h	否
风干	60℃	50-90℃	6h	1min-12h	否
一键预热	180℃	70-230℃	/	/	是

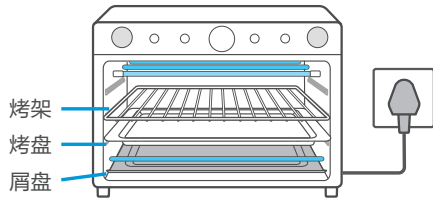
首次使用

⚠ 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。



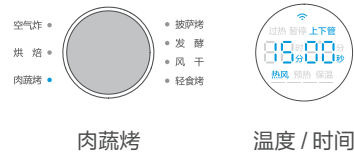
2. 放入烤盘、烤架和屑盘。
注意：屑盘需放置在下烤管下面。



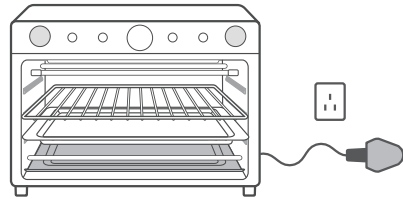
3. 扫描机身二维码或在应用市场搜索“美的美居”，下载并安装美居APP。



4. 根据APP指引，完成设备添加及联网。



5. 插上电源，将烤箱设置**肉蔬烤模式（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。

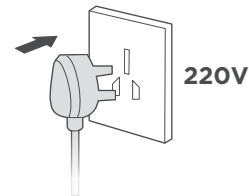
无预热操作

⚠ 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。

一键烘焙

1 插入电源，220V交流电。

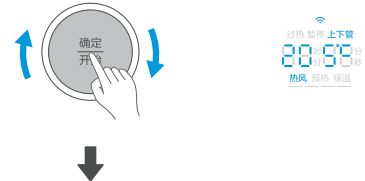


2 烹饪：

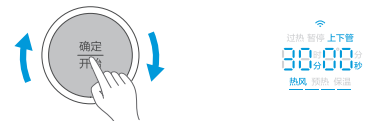
- 将食物放入烤箱；
- 按【上下管】键进入烘焙温度设定模式；



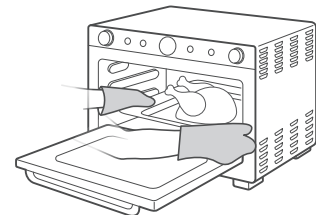
- 旋转旋钮设定温度，按【确定/开始】选定温度；
注：默认温度与范围值详见第4页



- 旋转旋钮设定时间，按【确定/开始】开始烹饪。
注：默认时间与范围值详见第4页



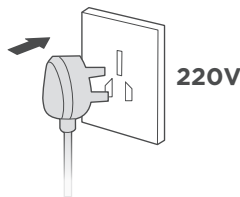
3 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



无预热操作

功能操作

1 插入电源，220V交流电。

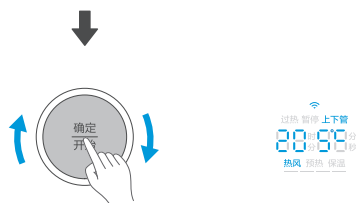


2 烹饪:

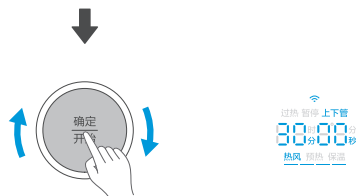
- 1. 将食物放入烤箱;
- 2. 旋转功能旋钮选择所需功能; (如: 肉蔬烤)



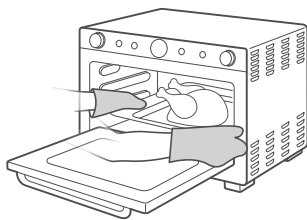
- 3. 旋转旋钮设定温度, 按【确定/开始】选定温度;
注: 默认温度与范围值详见第4页



- 4. 旋转旋钮设定时间, 按【确定/开始】开始烹饪。
注: 默认时间与范围值详见第4页



3 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



有预热操作

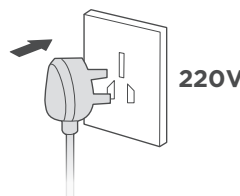
⚠ 注意

- 预热结束后，放入食物按【确认/开始】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，保温30分钟后工作停止进入初始状态。

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。

有预热操作

1 插入电源，220V交流电。



2 预热:

- 1. 按【预热】键;



- 2. 旋转旋钮设定烹饪时间, 按【确定/开始】开始预热。
注: 温度/时间与无预热同理



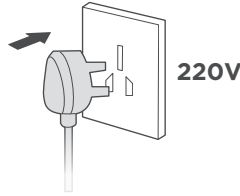
3 烹饪:

预热结束后，其余操作同【无预热操作】。

有预热操作

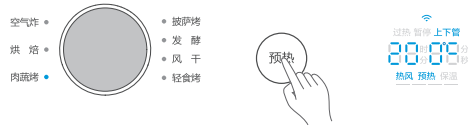
有预热操作

1 插入电源，220V交流电。



2 预热:

- 1. 旋转功能旋钮选择所需功能；（如：肉蔬烤）
- 2. 按【预热】键；



- 3. 旋转旋钮设定预热温度，按【确定/开始】选定温度；
注：温度/时间与无预热同理



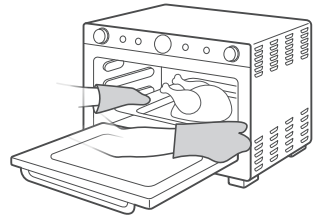
- 4. 旋转旋钮设定烹饪时间，按【确定/开始】开始预热。
注：温度/时间与无预热同理



3 烹饪:

预热结束后，将食物放入烤箱，按【确定/开始】开始烹饪。

4 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



上下管独立控温

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。如使用上管时，建议把烤盘/烤架放在高层。
- 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。
- 必须将上下管温度都设定完成才能开始工作。

当您需要设置上下管不同温度时，按【上管/下管】键，分别设置上管/下管温度。
仅限肉蔬烤/烘焙/披萨烤/轻食烤模式可支持上下管独立控温功能。

1 烹饪:

- 1. 将食物放入烤箱；
- 2. 选择肉蔬烤模式；



- 3. 按1次【上管/下管】，**上管温度**数字闪烁，旋转旋钮设定上管温度，按【确定/开始】选定**上管温度**；



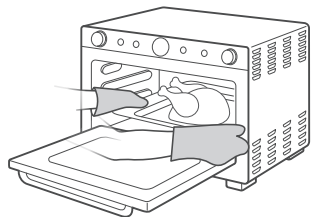
- 4. 下管温度数字闪烁，旋转旋钮设定下管温度，按【确定/开始】选定**下管温度**；



- 5. 旋转旋钮设定时间，按【确定/开始】烹饪。



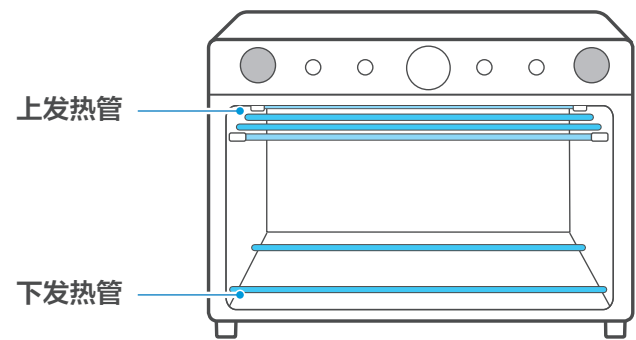
2 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



发热管原理

⚠ 注意 当发热管出现以下情况时属于正常现象：

- 若上管不亮：选择了发酵模式。
- 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。
- 若下管不亮：①选择了空气炸模式；②下管是金属管，亮得比石墨管慢一点，属于正常现象；③金属管需要表面达到600℃以上时，才会呈现明显的暗红色，因此设置温度较低时，金属发热管也可能不会亮，不影响正常使用。
- 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。



上管工作

空气炸功能时使用，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

肉蔬烤/烘焙/披萨烤/轻食烤/风干功能时使用，适合烤大部分的食物。
如：饼干、蛋糕、面包等



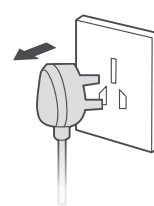
下管工作

发酵功能时使用，适合面团发酵与酸奶制作。

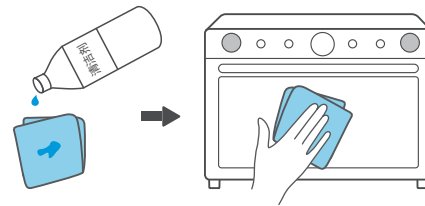
日常保养

⚠ 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。



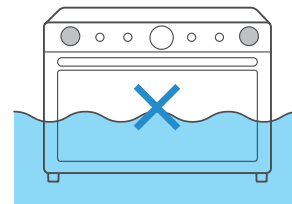
1. 拔掉插头，待烤箱完全冷却。



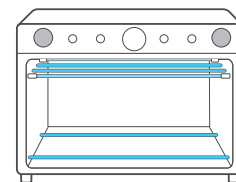
2. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤箱表面。



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。

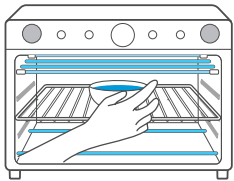
清洁小技巧

当烤箱内有油污时，可以尝试使用以下方法进行清洁：

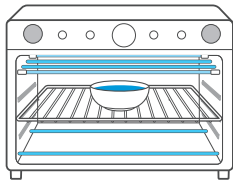
白醋清洁



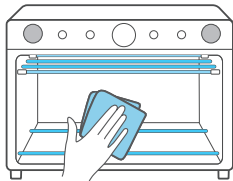
1. 准备一只耐酸耐热的碗，将白醋和水按1:1的比例兑兑。



3. 加热完成，待烤箱冷却后再打开烤箱，取出白醋水。



2. 在腔体中层放入烤架，将兑兑好的白醋水放在烤架上，设置烘焙模式150℃，加热15分钟。

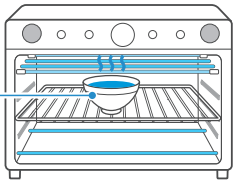


4. 用抹布将腔体内壁擦拭干净即可。

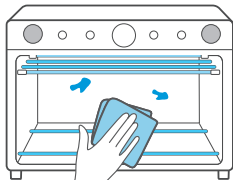
小苏打清洁



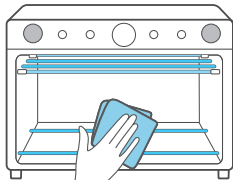
1. 取一只小碗，将30g小苏打粉和15g水混合成比较浓稠的状态。



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。



2. 用抹布或海绵将小苏打糊均匀涂抹在烤箱内壁上。



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	• 炉灯只有在工作过程中才会点亮	• 正常情况，无需处理
	• 工作过程中炉灯10分钟后自动熄灭	• 按【照明】键点亮炉灯
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
发热管一直不亮	• 选择的温度过低，发热管是金属材质，需要达到600℃才会发红	• 正常情况，此时烤箱的温度会上升至您所选的温度，若想发热管发亮，请调高温度
上/下发热管不亮	• 选择了空气炸/发酵模式	• 若想两根发热管同时工作，请使用肉蔬烤/烘焙/披萨烤/轻食烤模式
炉门关不严冒烟	• 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
	• 烤箱内壁有食物残渣	• 每次使用后清洁食物残渣
有烧焦味道	• 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
	• 首次使用发热管的保护油的的味道	• 请参考05页【首次使用】
触摸有静电	• 烤箱的发热管、内壁有食物残渣	• 及时清洁烤箱，参考13页【清洁小技巧】
	• 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	
按键没反应	• 实际温度受食物的份量的影响	• 重新选择功能时没有清除当前选定的模式
	• 测量的温度受温度计放置位置的影响	
工作过程中有异响	• 为了节能，机器在待机10分钟后进入了省电模式	• 按【暂停/取消】键清除当前状态
	• 误以为触摸按键，按压的力度过小	• 按下【确定/开始】键激活机器
	• 没有在有效按键区域	• 稍微用力按压按键
	• 腔体由于热胀冷缩发出的轻微响声	• 有效按键区域在文字的中间位置
		• 正常情况，无需处理

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	PT2520W
执行标准号	GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008
容积	25L
额定电压/频率	220V~ 50Hz
额定功率	1700W
净重	11.1kg
外形尺寸（宽x深x高）	441x425x368mm

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))	多环芳烃 (PBBs)	多溴联苯醚 (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))	多环芳烃 (PBBs)	多溴联苯醚 (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℃~40℃
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℃~160℃
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℃~230℃
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℃
不锈钢10Cr17	烤轴支架、玻璃夹	GB 4806.9-2016	使用温度230℃
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℃
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℃
不锈钢板 06Cr18Ni11Ti	发热管	GB 4806.9-2016	使用温度230℃
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℃
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℃
冷轧钢板基材/ 环氧树脂涂层	玻璃夹基材，涂层	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃
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℃
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℃
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℃
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℃~100℃
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℃~100℃

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：
 - 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。
 - 用户搬运、使用、维护、保管不当而损坏的。
 - 使用电压低于187伏或者高于240伏而损坏的。
 - 未按产品使用说明书要求使用、维护、保养而造成损坏的。
 - 非本公司专业服务人员拆卸、维修的。
 - 因不可抗力（如雷电、火灾、地震、水灾等自然灾害）造成损坏的。
 - 产品超出保修期的。
 - 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A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

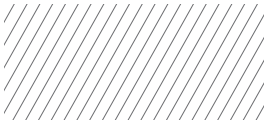
24h 服务热线 免长途



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B联

维修日期 -	请加盖公章 
故障内容 -	
处理详情 -	
维修单位名称 -	
维修单位电话 -	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
维修人员签名 -	