



# 产品使用说明书

## 电烤箱

### PT12X3



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

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。

使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

更多使用指引，请扫描机身「扫码开启服务」二维码

# 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 | 安全警示     | 04    |
|      | 产品简介     | 05    |
|      | 操作界面指引   | 06    |
|      | 发热管原理    | 07    |
|      | 首次使用     | 08    |
|      | 操作流程     | 09-10 |
|      | 常用菜单     | 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      | 19    |

# 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

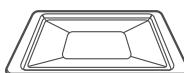
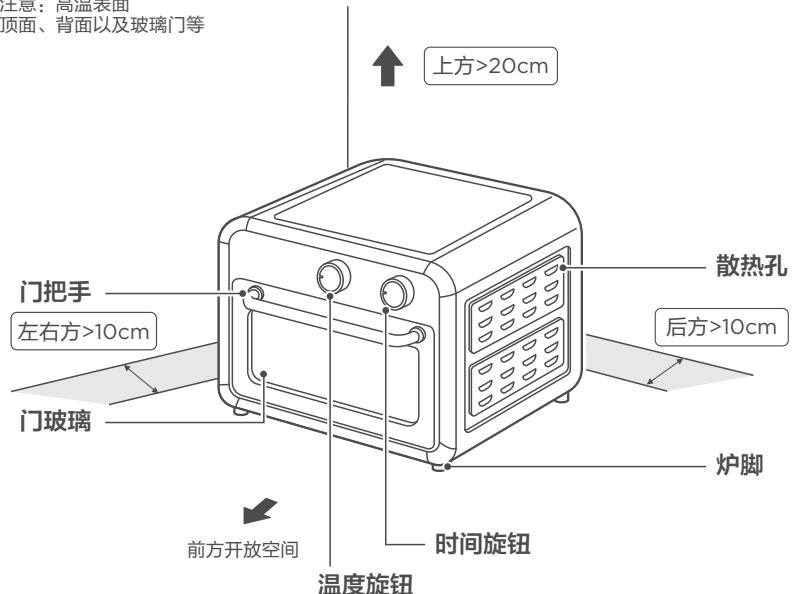
- 注意：高温表面 。电烤箱在工作过程中或刚使用完成后，外表面温度较高，切勿触摸。
- 电烤箱在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。
- 警告：在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”标识的表面在使用过程中会变烫。工作状态结束后的一段时间内，外表面的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动。

# 产品简介

## 注意

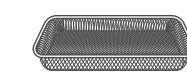
- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 将电烤箱放置隔热的平面上使用，并在电烤箱周围至少保持10-15cm的距离。
- 应将电烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品。
- 为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。
- 严禁将电烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。

 注意：高温表面  
顶面、背面以及玻璃门等



烤盘X1

用于烧烤或烘焙及其他易滴油的食物。  
如：饼干、肉类等



空气炸篮X1

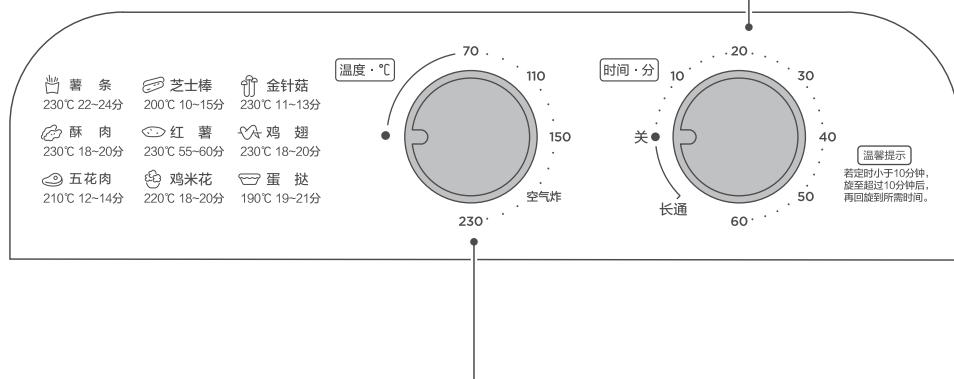
用于炸食类食物。  
如：炸薯条、炸鸡翅等



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。

# 操作界面指引



## 1 调节烘烤温度

设置范围: 70-230°C

温度需高于70°C烤箱才能工作哦!

## 2 调节烘烤时间

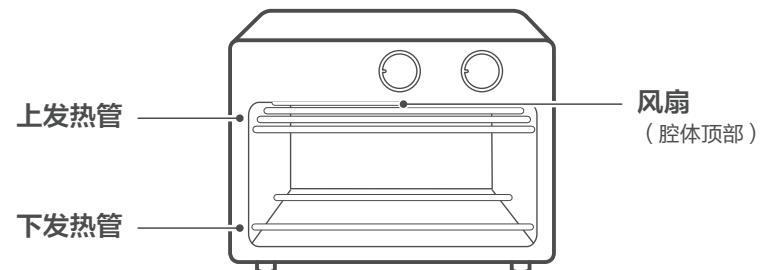
设置范围: 0-60分钟

时间需要设置大于10分钟才能工作哦!  
如果所需要的时间小于10分钟, 需要先  
旋到大于10分钟位置再往回旋。  
长通: 旋至此位置时, 烤箱将会在手动  
关闭前一直工作。

# 发热管原理

⚠ 注意 当发热管出现以下情况时属于正常现象:

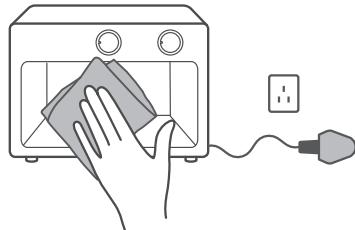
- 若发热管忽亮忽暗: 无需处理, 烤箱采用间歇式加热原理控制腔体温度, 即发热管会在到达设定温度后停止工作一小会。
- 金属管需要表面达到600°C以上时, 才会呈现明显的暗红色, 因此设置温度较低时, 金属发热管也可能不会亮, 不影响正常使用。
- 使用油纸、铝箔锡纸时, 请不要让其接触到发热管, 以免引起冒烟着火。



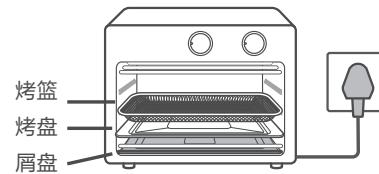
## 首次使用

### ⚠ 注意

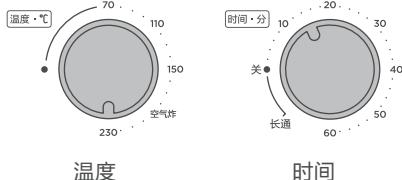
- 第一次使用，烤箱可能会散发出异味或冒烟，这是烤管上的保护层遇热挥发引起的，属于正常现象。



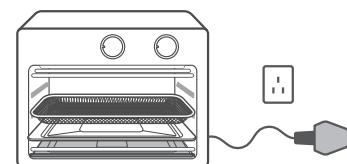
1. 断电状态下，打开烤箱，取出所有塑料及纸质物品，用湿布擦拭烤箱腔体。



2. 放入烤盘、炸篮和肩盘。  
注意：肩盘需放置在下烤管下面。



3. 插上电源，将烤箱设置温度230°C，空烧15分钟。



4. 空烧结束，待烤箱完全冷却后即可正常使用。

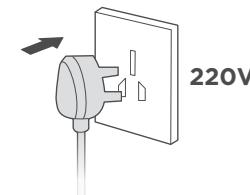
## 操作流程

### ⚠ 注意

- 烤箱腔体内有3个凹槽，可以根据需要选择烤盘/空气炸篮放置的层。通常建议将烤盘/空气炸篮放置中间层。
- 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。

## 无预热操作

① 插入电源，220V交流电。

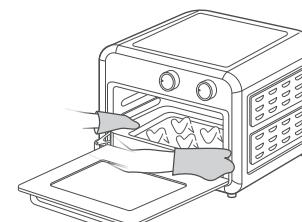


② 烹饪：

- 将食物放入烤箱；
- 设定温度；
- 设定时间，开始烹饪。



③ 烘烤结束，戴上手套，取出食物。

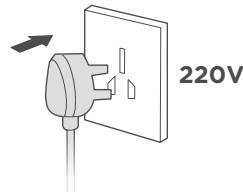


# 操作流程

## 有预热操作

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。

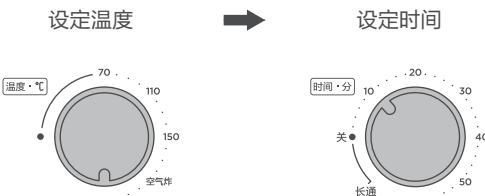
- ① 插入电源，220V交流电。



### ② 预热：

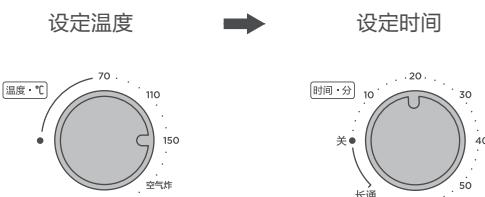
1. 设定温度；
2. 设定时间，开始预热。

建议预热10分钟

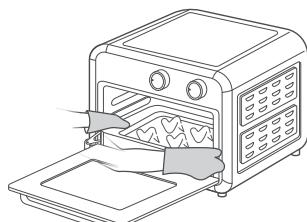


### ③ 烹饪：

- 预热结束后，将食物放入烤箱，重复第2步操作。



- ④ 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



# 常用菜单

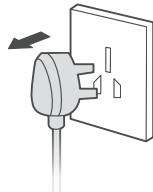
食物加热时间建议（可根据个人喜好调整时间）

| 编号 | 食物      | 烘烤温度  | 烘烤时间              |
|----|---------|-------|-------------------|
| 1  | 黄金薯条    | 230°C | 22-24min          |
| 2  | 炸酥肉     | 230°C | 18-20min          |
| 3  | 炸鱿鱼圈    | 230°C | 13-15min          |
| 4  | 炸鸡米花    | 220°C | 18-20min          |
| 5  | 蒜蓉烤生蚝   | 230°C | 10-11min          |
| 6  | 香甜烤红薯   | 230°C | 55-60min          |
| 7  | 新奥尔良烤鸡翅 | 230°C | 18-20min          |
| 8  | 韩式烤五花肉  | 210°C | 12-14min          |
| 9  | 孜然小土豆   | 230°C | 19-20min          |
| 10 | 金针菇培根卷  | 230°C | 12-14min          |
| 11 | 蒜香烤茄子   | 220°C | 25-27min (后段8min) |
| 12 | 葡式蛋挞    | 190°C | 19-21min          |
| 13 | 蔓越莓曲奇   | 180°C | 17-19min          |
| 14 | 柠檬片     | 70°C  | 2h-4h             |
| 15 | 芝士虾仁披萨  | 230°C | 8-13min           |
| 16 | 芝士棒     | 200°C | 10-15min          |
| 17 | 金针菇     | 230°C | 11-13min          |

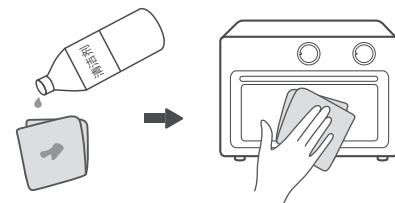
# 日常保养

## ⚠ 注意

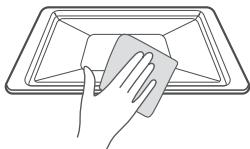
- 每次使用后，及时清洁烤箱可以避免异味和污垢堆积。
- 如长期不使用，需将烤盘/炸篮清洗烘干存放在烤箱内，并避免潮湿环境。
- 请不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷、钢丝刷和带腐蚀性清洁用品，以免损伤产品机身及配件。



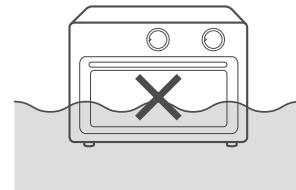
1. 拔掉插头，待烤箱完全冷却。



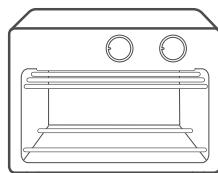
2. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤箱表面。



3. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤盘或炸篮，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。

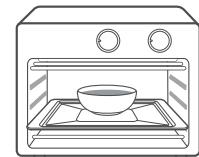
## 清洁小技巧

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. 准备一个耐酸耐热的碗，将白醋和水按1:1的比例勾兑。



2. 在腔体中层放入烤盘，将勾兑好的白醋水放在烤架上，设置温度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. 取一个小碗，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                                      |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 指示灯不亮               | • 没有旋转时间旋钮                                                         | • 选择好功能、温度后, 旋转时间旋钮开始工作                   |
|                     | • 插头没有插好、插座没有通电                                                    | • 换个插座试试                                  |
| 发热管忽亮忽暗             | • 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             | • 发热管是金属材质, 当表面温度达到600°C以上, 才会呈现明显的暗红色。                            | • 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 |
| 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, 不会影响食物效果哦                          | • 正常情况, 无需处理                              |
| 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、炸篮上铺油纸/铝箔锡纸                      |
| 有烧焦味道               | • 首次使用时发热管的保护油遇热挥发                                                 | • 请参考08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13页【清洁小技巧】                    |
| 工作中有“嘀嗒”声           | • 控制时间的计时器发出的声音                                                    | • 正常情况, 无需处理                              |
| 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                                                   |                                           |
|                     | • 温度计存在一定的误差                                                       | • 正常情况, 无需处理, 可根据实际温度自行微调                 |
|                     | • 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                                                 |                                           |
| 旋钮不好旋               | • 时间旋钮与温度旋钮的内部结构有所不同, 故旋转旋钮时需更大的力度                                 |                                           |
|                     | • 为了防止误操作, 时间旋钮回旋时, 需要更大的力度                                        | • 正常情况, 无需处理                              |
| 旋钮不动/不工作            | • 所选时间低于10分钟                                                       | • 将时间旋钮旋至超过10分钟后再回旋                       |

## 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         | PT12X3                         |
| 执行标准号        | GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008 |
| 容积           | 12L                            |
| 额定电压/频率      | 220V~ 50Hz                     |
| 额定功率         | 1200W                          |
| 外形尺寸 (宽x深x高) | 340x254x327mm                  |

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     | ○             | ○     | ○     | ○           | ○          | ○            |
| 肩盘     | ○             | ○     | ○     | ○           | ○          | ○            |
| 旋转烤轴   | ○             | ○     | ○     | ○           | ○          | ○            |
| 旋转烤叉   | ○             | ○     | ○     | ○           | ○          | ○            |
| 发热管罩   | ○             | ○     | ○     | ○           | ○          | ○            |
| 铰链     | ○             | ○     | ○     | ○           | ○          | ○            |

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<br>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<br>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<br>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<br>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起算起，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满的生活，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 - |       |
| 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。