

以换代修服务指南



服务内容

2021年1月1日后购买的美的小家电产品，正常使用一年内出现性能故障，经授权服务商/电商客服鉴定属实，凭有效凭证直接换新机。

有效凭证

有效发票、电商产品签收记录、连锁超市购物小票、美云销用户销售单、以换代修卡等可查实凭证。无以上有效凭证，按产品出厂日期延后6个月作为购买时间点，开始计算1年以换代修时间。

以换代修换新机原则：

- 1、换货新机自签收之日起（凭系统换货记录）仍享受1年以换代修及正常三包服务；
- 2、以换代修优先更换同型号产品；
- 3、若无同型号产品则提供美的同价位段其他型号产品。

凡属下列情况之一的，不属以换代修范围：

- 1、非性能故障：产品由授权服务检测无故障或不属于性能故障；
- 2、样机/赠品优惠品：不享受以换代修服务权益，但可“享受正常保修服务”；
- 3、不当使用造成故障：因个人使用不当（包括但不限于误用、疏忽、滥用、事故）造成的产品损坏；
- 4、产品被拆卸过：产品被未授权服务商或个人拆卸过；
- 5、非家庭用户：本服务只针对个人及家庭用户，商用产品及工程类、团购礼品类产品不享受以换代修服务。

服务报单通道

报单系统	美的美居APP	“美的服务”微信公众号
报单路径	我的 - 服务中心 - 365换新机	报装报修 - “小电365天换新”



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：16171000003920

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

PT3520W-G



365天免费换新机
在线鉴定 送货上门

购买美的小家电365天内出现性能故障，凭发票等有效凭证可直接换新机
通过微信公众号、小程序及电商客服等渠道即可在线鉴定，符合权益即可足不出户享受换新机

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「智能产品」二维码，查看电子说明书

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



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, CMIIT ID:2021DP7611,
CMIIT ID:2021DP11684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
	发热管原理	05
	首次使用	06
	肉蔬烤/烘焙/披萨烤/空气炸/旋转	07
	旋转烤叉使用	08
	发酵/风干	09
	上下管独立控温	10
	菜单	11-13
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	21

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。

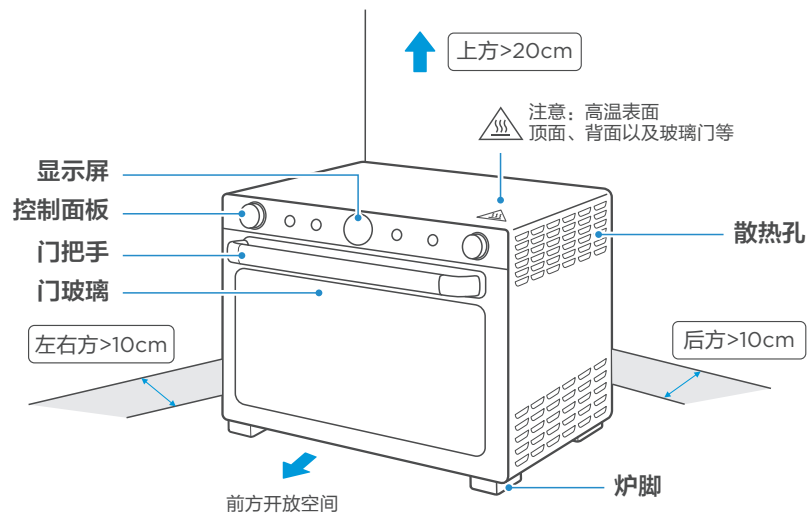
表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

- **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

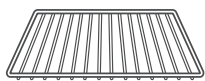
- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 将电烤箱放置隔热的平面上使用，并在电烤箱周围至少保持10-15cm的距离，顶部20cm的高度。
- 应将电烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品。
- 为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。
- 严禁将电烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。



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



旋转烤叉X1

用于烤制整鸡与大块肉类



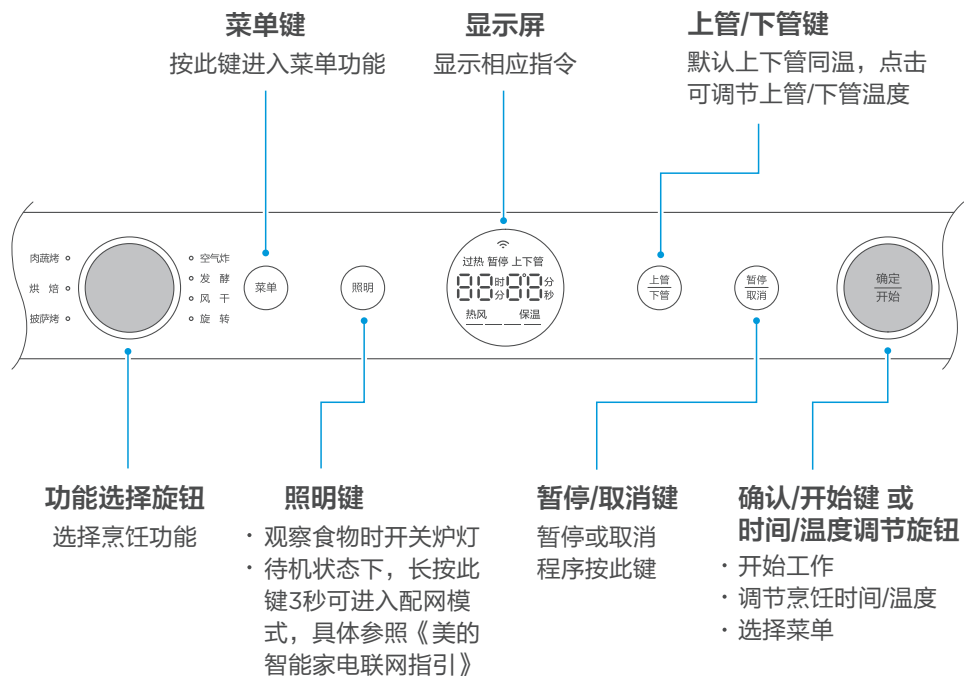
取物支架X1

用于取旋转烤叉

操作界面指引

⚠ 注意

- 待机状态下，点击【暂停/取消】键，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，选择发酵功能后，屏幕闪烁“过热”提示，发酵功能不可用。



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。**

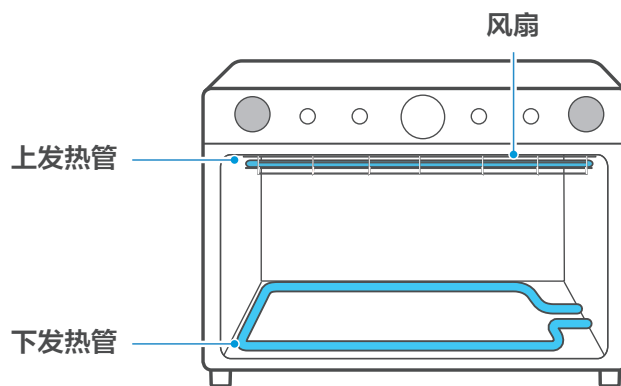
功能温度时间指引

功能	默认温度	温度范围	默认时间	时间范围
肉蔬烤	180°C	70-230°C	20min	1min-2h
烘焙	150°C	70-230°C	30min	1min-2h
披萨烤	200°C	70-230°C	20min	1min-2h
空气炸	200°C	160-230°C	20min	1min-2h
旋转	200°C	100-230°C	30min	1min-2h
发酵	35°C	25-45°C	1h	1min-12h
风干	70°C	50-90°C	4h	1min-12h

发热管原理

⚠ 注意 当发热管出现以下情况时属于正常现象：

- 若下发热管一直不亮：选择的温度过低。金属发热管表面温度达到600°C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。
- 若下发热管忽亮忽暗：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。
- 若下发热管不亮：选择了旋转模式。若想两根发热管同时工作，请使用肉蔬烤/披萨烤/烘焙/空气炸模式。
- 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。



上管工作

旋转功能时使用，适合烤表面需要上色的食物。
如：面包片、芝士焗饭、烤鸡表皮上色等



上下发热管+风扇工作

肉蔬烤/披萨烤/风干/空气炸功能时使用，360°快速烘烤食物，效果更均匀。
如：烤鸡、牛排等



上下管工作

烘焙功能时使用，适合烤大部分的食物。
如：饼干、蛋糕、面包等



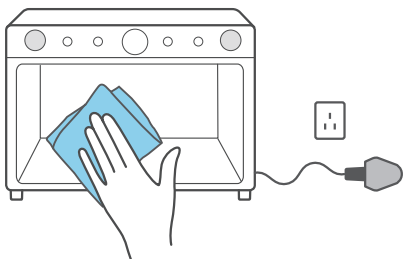
发酵

低温发酵。
如：酸奶、面团、米酒等

首次使用

⚠ 注意

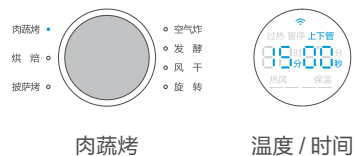
- 第一次使用，烤箱可能会散发出异味或冒烟，这是烤管上的保护层遇热挥发引起的，属于正常现象。



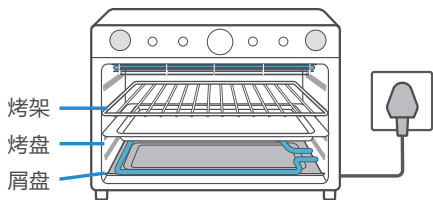
- 断电状态下，打开烤箱，取出所有塑料及纸质物品，用湿布擦拭烤箱腔体。



- 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。



- 插上电源，将烤箱设置**肉蔬烤模式**，温度**230°C**，空烧**15分钟**。

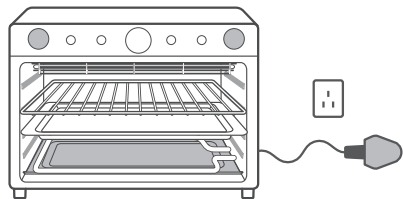


- 放入烤盘、烤架和屑盘。

注意：屑盘需放置在下烤管下面。



- 根据APP指引，完成设备添加及联网。



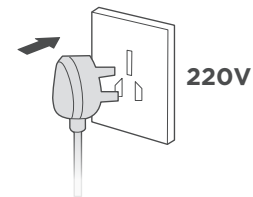
- 空烧结束，待烤箱完全冷却后即可正常使用。

肉蔬烤/烘焙/披萨烤/空气炸/旋转

⚠ 注意

- 烤箱腔体内有4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。
- 上管为石墨烯发热管，无需预热即可快速完成烘焙效果。

- 1 插入电源，220V交流电。



- 2 烹饪：

1. 将食物放入烤箱；
2. 选择肉蔬烤模式；
(烘焙、披萨烤、空气炸、旋转同理)



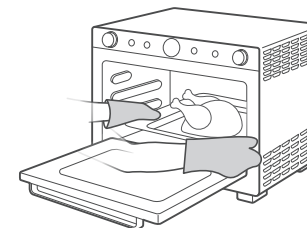
3. 旋转旋钮设定温度，按【确定/开始】选定功能；
注：默认温度与范围值详见第4页



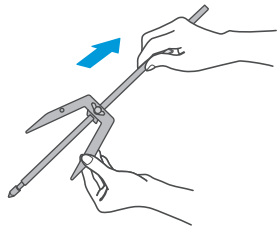
4. 旋转旋钮设定时间，按【确定/开始】烹饪。
注：默认时间与范围值详见第4页



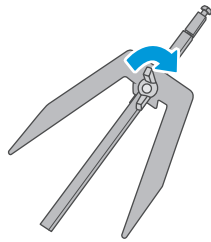
- 3 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



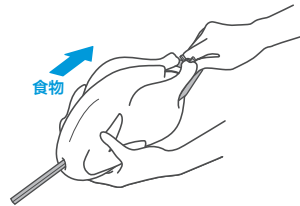
旋转烤叉使用



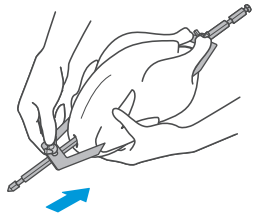
1. 将烤叉穿入烤轴



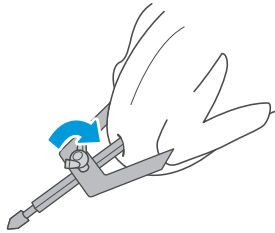
2. 在合适位置旋转螺丝将烤叉固定



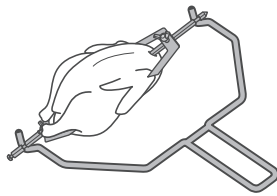
3. 将烤轴穿过食物并用烤叉固定一边



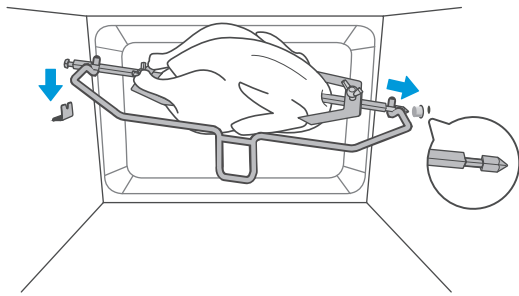
4. 将另一个烤叉穿入烤轴，压紧食物



5. 旋转螺丝将另一个烤叉固定



6. 使用取物支架将穿好的食物放入烤箱



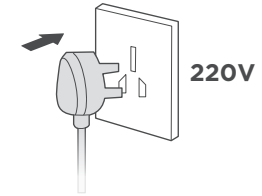
7. 先将烤轴尖头一端插入腔体右侧孔位，再将方头一端搭在腔体左侧凹槽内

发酵/风干

⚠ 注意

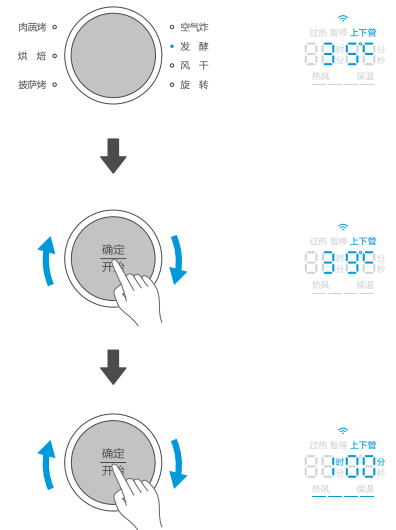
- 烤箱腔体内有4个凹槽，可以根据需要选择烤盘/烤架放置的层。
- 为保证食物效果，请将食物放在离发热管至少3厘米以上的位置。

1 插入电源，220V交流电。

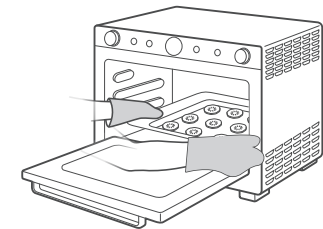


2 烹饪：

1. 将食物放入烤箱；
2. 选择发酵模式；
(风干同理)
3. 旋转旋钮设定温度，按【确定/开始】选定功能；
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】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。



上下管独立控温

⚠ 注意

- 烤箱腔体内有4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/烤架放在中上层。
- 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。
- 当您需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/披萨烤模式可支持上下管独立控温功能。

1 烹饪:

- 将食物放入烤箱;
- 选择肉蔬烤模式;



- 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**;



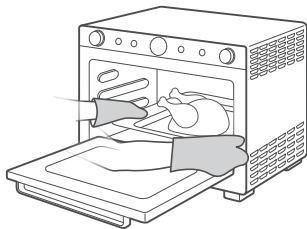
- 下管温度数字闪烁，旋转旋钮设定下管温度，按【确定/开始】选定**下管温度**;



- 旋转旋钮设定时间，按【确定/开始】烹饪。



- 烘烤结束，戴上手套，取出食物。

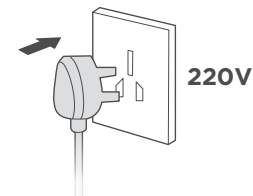


菜单

⚠ 注意

- 设置状态下或运行时可调整烹饪时间，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。
- 本机是智能产品，连接美的美居APP，还有更多本机专属的云端食谱哦~

- 插入电源，220V交流电。



2 烹饪:

- 将食物放入烤箱;
- 按【菜单】键进入菜单模式;



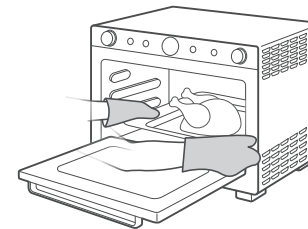
- 旋转旋钮选择菜单号，按【确定/开始】确定菜单号;



- 按【确定/开始】开始烹饪。



- 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



菜单

菜单指引

⚠ 注意

- 食物的烘烤时间、温度会因为食材不同而略有差异，请您在烘烤的过程中注意观察，并适当调整时间，避免过火或夹生。
- 设置状态下或运行时可调整烹饪时间，温度不可修改。

菜单名称	默认温度	默认时间
01 新奥尔良烤鸡翅	220°C	14min
02 韩式烤五花肉	210°C	12min
03 蜜汁烤排骨	上190°C/下180°C	21min
04 椒盐烤大虾	230°C	9min
05 黑椒牛肉粒	230°C	10min
06 孜然羊肉串	190°C	22min
07 蒜蓉烤生蚝	230°C	10min
08 金针菇培根卷	220°C	10min
09 椒盐杏鲍菇	230°C	16min
10 香甜烤红薯	230°C	55min
11 孜然小土豆	210°C	23min
12 蒜香烤茄子	220°C	23min
13 云朵戚风蛋糕	第一段：下165°C 第二段：上115°C/下135°C 第三段：上135°C/下165°C	第一段：4min 第二段：21min 第三段：30min
14 香橙玛德琳	上175°C/下155°C	15min
15 蔓越莓曲奇	第一段：上180°C/下160°C 第二段：上165°C/下150°C 第三段：风干90°C	第一段：7min 第二段：8min 第三段：10min
16 伯爵红茶饼干	第一段：烘焙165°C 第二段：风干90°C	第一段：16min 第二段：10min
17 草莓玛芬	180°C	29min
18 酥皮泡芙	第一段：上150°C/下180°C 第二段：上150°C/下190°C 第三段：上180°C/下150°C	第一段：10min 第二段：20min 第三段：14min
19 脆皮肠仔包	170°C	15min

菜单

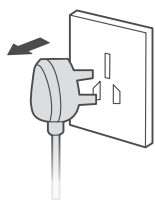
菜单指引

菜单名称	默认温度	默认时间
20 豆沙牛角面包	170°C	14min
21 熔酥蛋挞	第一段：上210°C/下200°C 第二段：上220°C/下190°C 第三段：上下160°C	第一段：12min 第二段：8min 第三段：2min
22 手工培根披萨	200°C	11min
23 自制酸奶	40°C	5h30min
24 炸薯条	210°C	28min
25 炸酥肉	220°C	20min
26 炸鱿鱼圈	210°C	16min
27 炸鸡米花	200°C	22min

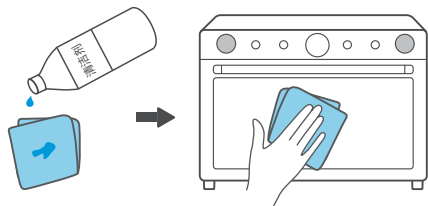
日常保养

⚠ 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。



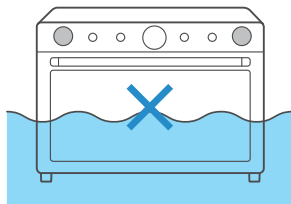
1. 拔掉插头，待烤箱完全冷却。



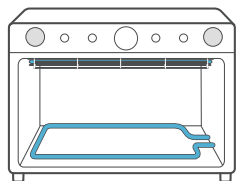
2. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤箱表面。



3. 用粘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。

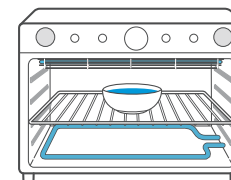
清洁小技巧

当烤箱内有油污时，可以尝试使用以下方法进行清洁：

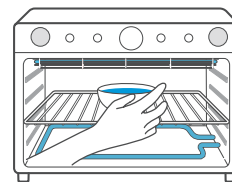
白醋清洁



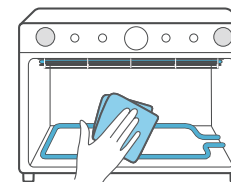
1. 准备一只耐酸耐热的碗，将白醋和水按1:1的比例兑兑。



2. 在腔体中层放入烤架，将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。

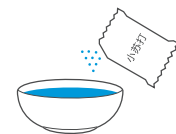


3. 加热完成，待烤箱冷却后再打开烤箱，取出白醋水。

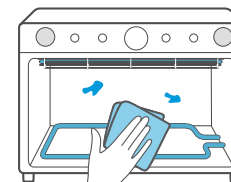


4. 用抹布将腔体内壁擦拭干净即可。

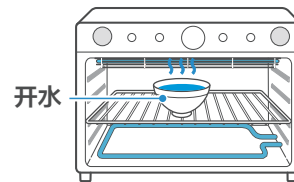
小苏打清洁



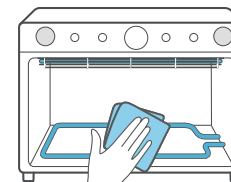
1. 取一只小碗，将30g小苏打粉和15g水混合成比较浓稠的状态。



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	• 炉灯只有在工作过程中才会点亮	• 正常情况，无需处理
下发热管忽亮忽灭	• 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
下发热管一直不亮	• 选择的温度过低，发热管是金属材质，需要达到600°C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
下发热管不亮	• 选择了旋转模式	• 若想两根发热管同时工作，请使用肉蔬烤/烘焙/披萨烤模式
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06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
	• 误以为触摸按键，按压的力度过小	• 稍微用力按压按键
	• 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	PT3520W-G
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	1750W
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						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)	多溴二苯醚 (PBDEs)		铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多环芳烃 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)
烤盘	○	○	○	○	○	○	弹簧	○	○	○	○	○	○
烤架	○	○	○	○	○	○	隔墙支架	○	○	○	○	○	○
取物夹	○	○	○	○	○	○	炉脚	○	○	○	○	○	○
腔体组件	○	○	○	○	○	○	金属发热管	○	○	○	○	○	○
炉门组件	○	○	○	○	○	○	石英发热管	○	○	○	○	○	○
控制面板组件	○	○	○	○	○	○	同步电机	○	○	○	○	○	○
热风组件	○	○	○	○	○	○	罩极电机	○	○	○	○	○	○
旋钮组件	○	○	○	○	○	○	灯泡	○	×	○	○	○	○
拉手组件	○	○	○	○	○	○	定时器	○	○	×	○	○	○
底板	○	○	○	○	○	○	转换开关	○	○	×	○	○	○
外罩	○	○	○	○	○	○	温控器	×	○	×	○	○	○
屑盘	○	○	○	○	○	○	电脑板	×	○	×	○	○	○
旋转烤轴	○	○	○	○	○	○	薄膜贴片	○	○	○	○	○	○
旋转烤叉	○	○	○	○	○	○	电源线	×	○	○	○	○	○
发热管罩	○	○	○	○	○	○	导线	○	○	○	○	○	○
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。

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/环氧树脂涂层	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物品, 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 -	
维修人员签名 -	

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

