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、以换代修金卡等可查实凭证。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”

美的美居App

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

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

电烤箱

PT1511
PT15A3
(A3系列)

365天 以换代修

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「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	重要的安全说明	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。

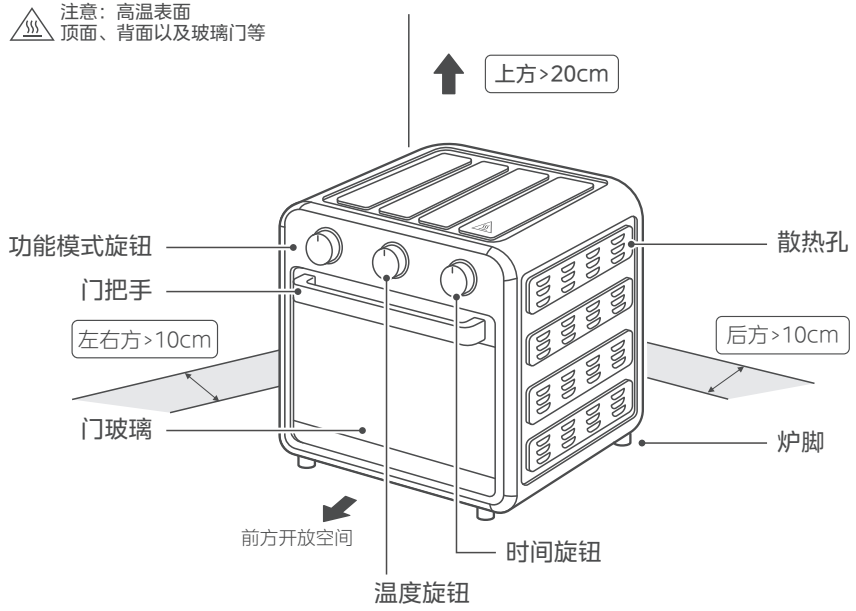
表示【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

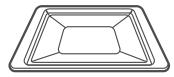
- **注意**：高温表面 ♨。电烤箱在工作过程中或刚使用完成后，外表面温度较高，切勿触摸。
- 电烤箱在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。
- **警告**：在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”标识的表面在使用过程中会变烫。工作状态结束后的一段时间内，外表面的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动。

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。

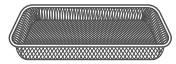




烤盘X1

用于烧烤或烘焙及其他易滴油的食物。
如：饼干、肉类等

烘烤前铺上锡纸或者硅油纸，烤盘更容易清洁哦



空气炸篮X1

用于炸食类食物。
如：炸薯条、炸鸡翅等

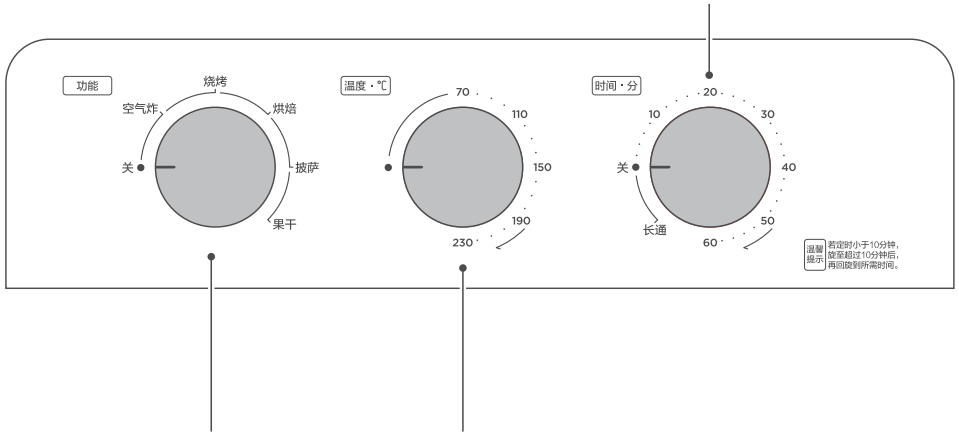
请将烤盘放在空气炸篮下面承接油滴

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



3 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。

1 选择烘烤模式

选择烹饪功能

2 调节上管烘烤温度

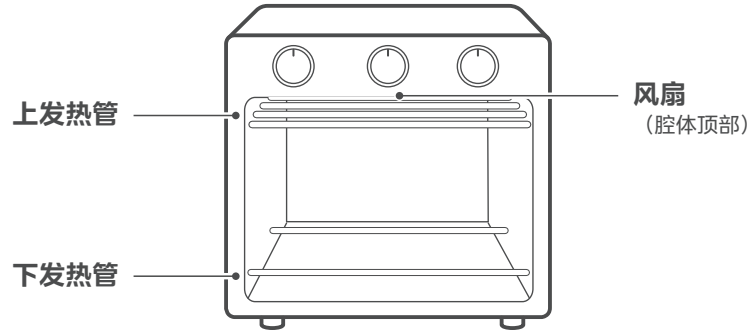
设置范围: **70-230℃**

温度需高于70℃烤箱才能工作哦！

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。
- 若下管不亮：①选择了空气炸/果干模式；②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
（上面四根+风扇）

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
（上面内外两根+下管+风扇）

烘焙/烧烤/披萨功能时使用，适合烤大部分的食物。
如: 饼干、蛋糕、面包等

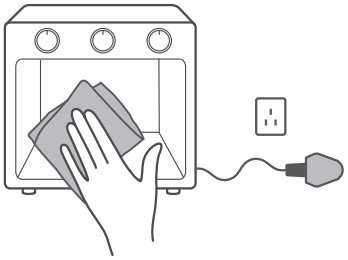
上下管工作
（上面中间两根+下管+风扇）

果干功能时使用，适合风干水果与肉类。
如：果干、肉干等

首次使用

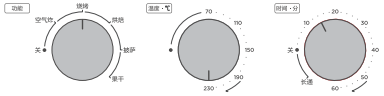
⚠ 注意

- 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。

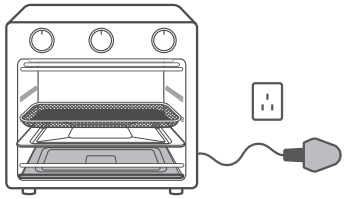


1. 断电状态下，打开烤箱，取出所有塑料及纸质物品，用湿布擦拭烤箱腔体。

2. 放入烤盘、烤架、烤篮和屑盘。
注意：屑盘需放置在下烤管下面。



3. 插上电源，将烤箱设置烧烤模式，温度**230℃**，空烧**15分钟**。



4. 空烧结束，待烤箱完全冷却后即可正常使用。

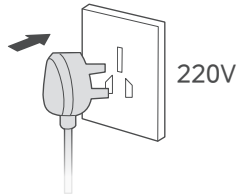
操作流程

⚠ 注意

- 烤箱腔体内有3个凹槽，可以根据需要选择烤盘/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。
- 设置上下管模式时，上、下管温度都需要设置。

无预热操作

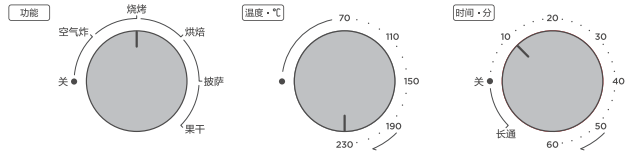
❶ 插入电源，220V交流电。



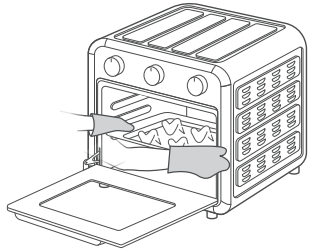
❷ 烹饪:

选择烘烤模式 ➡ 设定温度 ➡ 设定时间

1. 将食物放入烤箱;
2. 选择烘烤模式;
3. 设定温度;
4. 设定时间，开始烹饪。



❸ 烘烤结束，戴上手套，取出食物。

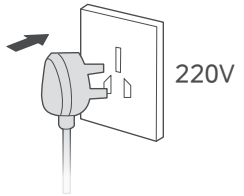


操作流程

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。

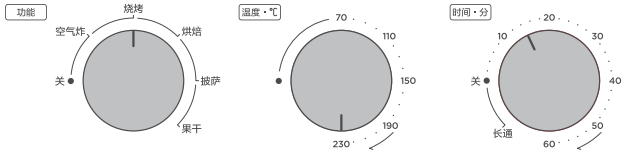
1. 插入电源，220V交流电。



2. **预热**:
   1. 选择烘烤模式；
   2. 设定温度；
   3. 设定时间，开始预热。

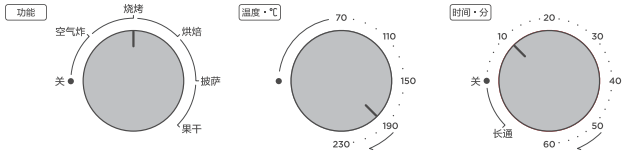
   建议使用烧烤模式
   预热10-15分钟

选择烘烤模式 ➡ 设定温度 ➡ 设定时间

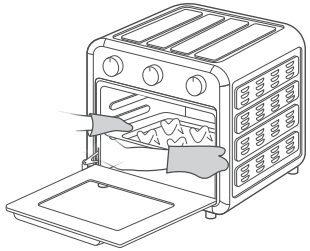


3. **烹饪**:
   预热结束后，将食物放入烤箱，重复第2步操作。

选择烘烤模式 ➡ 设定温度 ➡ 设定时间



4. 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



常用菜单

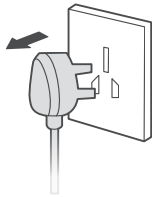
食物烘烤时间建议 （可根据个人喜好调整时间）

编号	食物	烘烤模式	烘烤温度	烘烤时间
1	黄金薯条	空气炸	230℃	23-25min
2	炸酥肉	空气炸	230℃	18-20min
3	炸鱿鱼圈	空气炸	230℃	13-15min
4	炸鸡米花	空气炸	220℃	18-20min
5	蒜蓉烤生蚝	烧烤	230℃	9-10min
6	香甜烤红薯	烘焙	230℃	60min
7	新奥尔良烤鸡翅	烧烤	230℃	17-19min
8	韩式烤五花肉	烧烤	210℃	9-12min
9	孜然小土豆	烧烤	230℃	18-20min
10	金针菇培根卷	烧烤	220℃	12-14min
11	蒜香烤茄子	烧烤	220℃	28-30min
12	葡式蛋挞	烘焙	190℃	18-20min
13	蔓越莓曲奇	烘焙	180℃	14-16min
14	纸杯蛋糕	烘焙	180℃	15-17min
15	柠檬片	果干	70℃	3-5h
16	冷冻披萨	披萨	180℃	8-13min

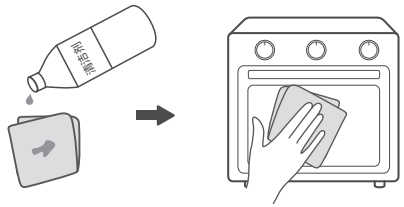
日常保养

⚠ 注意

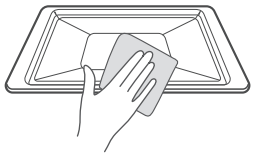
- 每次使用后，及时清洁烤箱可以避免异味和污垢堆积。
- 如长期不使用，需将烤盘/烤架清洗烘干存放在烤箱内，并避免潮湿环境。
- 请不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷、钢丝刷和带腐蚀性清洁用品，以免损伤产品机身及配件。



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。

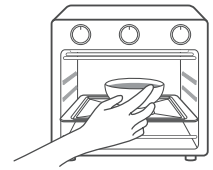
清洁小技巧

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。

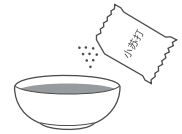
2. 在腔体中层放入烤架，将勾兑好的白醋水放在烤架上，设置上下管模式150℃, 加热15分钟。



3. 加热完成，待烤箱冷却后再打开烤箱，取出白醋水。

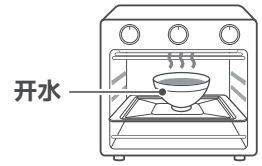
4. 用抹布将腔体内壁擦拭干净即可。

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。

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℃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
上/下发热管不亮	• 选择了空气炸/果干模式	• 若想上下管同时工作，请使用烧烤/烘焙/披萨模式
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，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、烤架上铺油纸/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	• 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	
	• 实际温度受食物的分量的影响	
	• 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	• 正常情况，无需处理
	• 为了防止误操作，时间旋钮回旋时，需要更大的力度	
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

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	PT1511 PT15A3
执行标准号	GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008
容积	15L
额定电压/频率	220V~ 50Hz
额定功率	1200W
外形尺寸（宽x深x高）	334x304x339mm

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 265 72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 265 72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/环氧聚酯涂层	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:
  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