

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，凭有效凭证直接以换代修。

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/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 - 以换代修	报装报修 - 以换代修
		

服务热线：400-8899-315

广东美的厨房电器制造有限公司

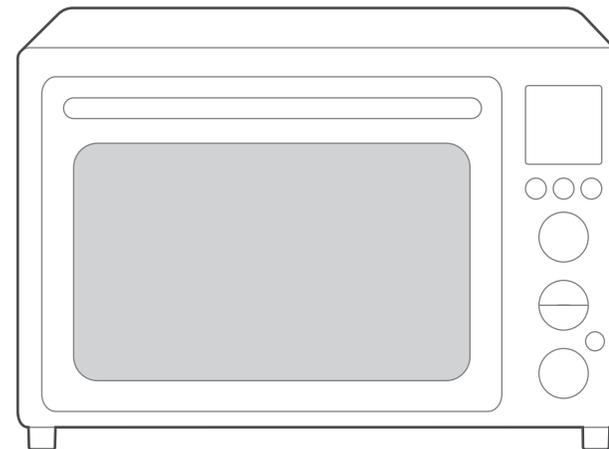
地址：广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号
邮编：528311 | 网址：www.midea.com
物料编码：1617100004200 B1

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。
注：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。

型号 PT4012W二代

电烤箱 使用说明书

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



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免费以换代修

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。

安全提示	重要的安全说明	01
认识产品	产品简介	02
	操作界面指引	03
	功能温度时间指引	04
	首次使用	05
功能介绍	上下/上管/下管/热风/旋转/发酵	06
	上下/上管/下管/热风/旋转	07-08
	空气炸	09-10
	上下管独立控温	11
	自动菜单	12-13
	旋转烤叉使用	14
	发热管原理	15
清洁保养	日常保养	16
	白醋清洁	17
	小苏打清洁	17
服务指南	非故障自查	18
	故障处理	19
	产品参数	19
环保清单	中国RoHS	20
	食品接触材料信息	21
维修服务	维修服务规定	22
	售后服务	22
	保修卡	23

安全提示

重要的安全说明

- 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

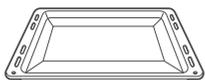
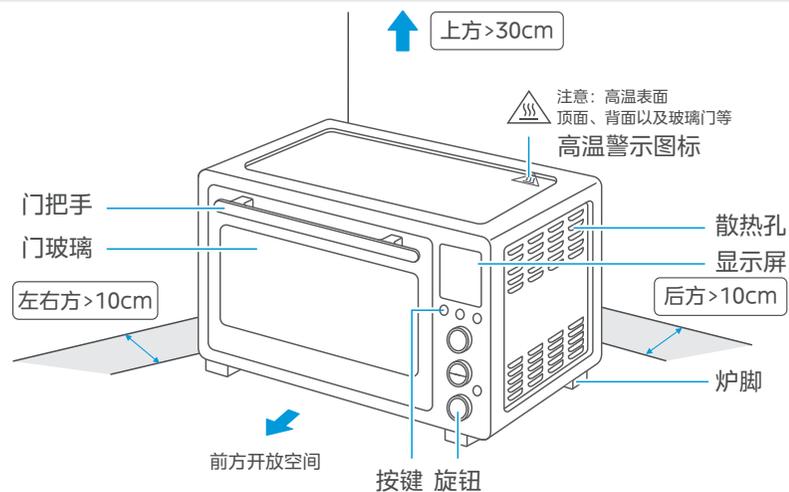
- **注意：**高温表面 。电烤箱在工作过程中或刚使用完成后，外表面温度较高，切勿触摸。
- 电烤箱在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。
- **警告：**在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”标识的表面在使用过程中会变烫。工作状态结束后的一段时间内，外表面的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动。

认识产品

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**30cm**的高度。
- 此产品为桌面式产品，禁止用作嵌入式。
- 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。
- 应将电烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品，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

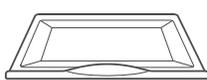
烘烤前铺上锡纸或者硅油纸，烤盘更容易清洁哦



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

- 初始/取消状态下，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。
- 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。
- 本产品有记忆功能，可以记忆使用过的功能模式和温度时间参数。自动菜单只记忆使用过的菜单号，不记忆温度和时间。

显示屏 显示相应指令



空气炸键 选择空气炸功能



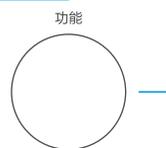
预热键 • 叠加/取消预热 • 待机状态下，一键预热



炉灯键 打开/关闭炉灯

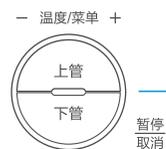


功能选择旋钮 选择烹饪功能



温度/菜单选择旋钮 上下管独立控温键

- 选择烹饪温度
- 选择自动菜单序号
- 默认上下管同温，点击可调节上管/下管温度
- 点击可修改温度
(预热时，不可修改温度)



暂停/取消键 • 暂停/取消工作 • 点击进入省电模式



时间选择旋钮 确认/开始键 • 调节烹饪时间 • 确认开始工作



⚠ 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。**

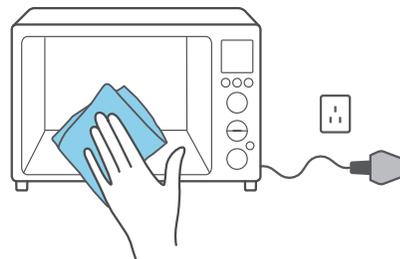
功能温度时间指引

功能	默认温度	温度范围	默认时间	时间范围
上下	180°C	70-230°C	30min	1min-2h
上管	160°C	70-180°C	20min	1min-2h
下管	160°C	70-180°C	20min	1min-2h
热风	200°C	40-230°C	30min	1min-12h (40-130°C) 1min-2h (135-230°C)
旋转	200°C	70-230°C	1h	1min-2h
发酵	35°C	25-45°C	1h	1min-12h
菜单	视菜单而定	视菜单而定	视菜单而定	视菜单而定
空气炸	200°C	160-230°C	30min	1min-2h
预热	180°C	70-230°C	/	/

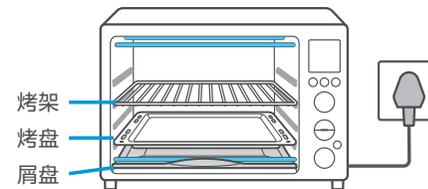
首次使用

⚠ 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。



- 放入烤盘、烤架和屑盘，插上电源。
注意：屑盘需放置在下发热管下面。



- 将烤箱设置**上下模式（无预热）**，温度**230°C**，空烧**15分钟**。



- 空烧结束，待烤箱完全冷却后即可正常使用。

功能介绍

上下/上管/下管/热风/旋转/发酵

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

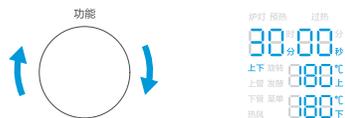
⚠ 注意

- 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。

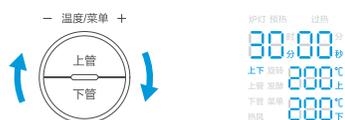
1 无预热设定

1 将食物放入烤箱;

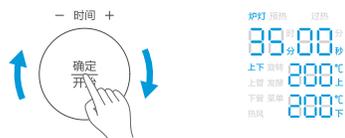
2 旋转功能旋钮选择所需功能;



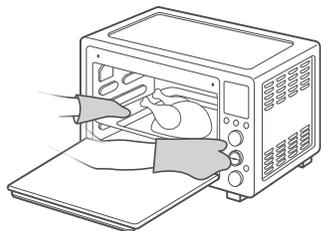
3 旋转温度/菜单旋钮设定温度;
注：默认温度与范围值详见第4页



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



5 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



上下/上管/下管/热风/旋转

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ 注意

- 预热结束后，按【暂停/取消】键，其余操作同无预热操作。无操作情况下自动进入保温状态，保温20分钟后工作停止进入初始状态。

1 有预热设定（发酵功能不可用）

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 按【预热】键;



2 旋转温度/菜单旋钮设定预热温度;
注：温度/时间与无预热同理



3 按【确定/开始】开始预热。



4 预热结束后，按【暂停/取消】键，其余操作同【无预热操作】。

2 功能叠加预热设定 (发酵功能不可用)

1 旋转功能旋钮选择所需功能;
(发酵不可预热)



2 按【预热】键;



3 旋转温度/菜单旋钮设定预热温度;
注: 温度/时间与无预热同理

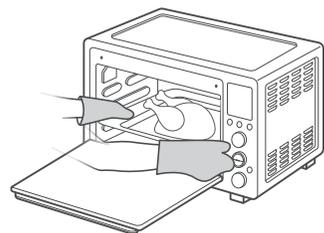


4 旋转时间旋钮设定烹饪时间;
注: 温度/时间与无预热同理



5 按【确定/开始】开始预热, 预热结束后, 将食物放入烤箱, 按【确定/开始】开始烹饪。

6 烘烤结束, 戴上手套, 取出食物。



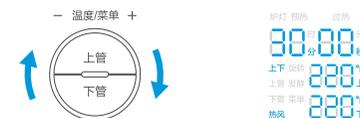
1 无预热设定

1 将食物放入烤箱;

2 按【空气炸】键;



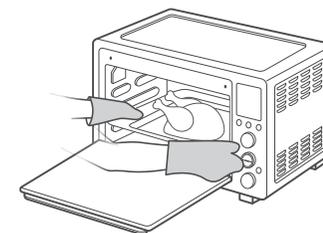
3 旋转温度/菜单旋钮设定温度;
注: 默认温度与范围值详见第4页



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



5 烘烤结束, 戴上手套, 取出食物。



2 有预热设定

1 按【空气炸】键;



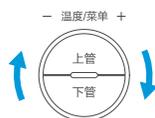
炉灯 预热 过热
 88:00 分 秒
 上下 预热 200℃ 上
 上管 预热 200℃ 上
 下管 菜单 200℃ 下
 热风 200℃ 下

2 按【预热】键;



炉灯 预热 过热
 88:00 分 秒
 上下 预热 200℃ 上
 上管 菜单 200℃ 上
 下管 菜单 200℃ 下
 热风 200℃ 下

3 旋转温度/菜单旋钮设定预热温度;
 注: 温度/时间与无预热同理



炉灯 预热 过热
 88:00 分 秒
 上下 预热 200℃ 上
 上管 菜单 200℃ 上
 下管 菜单 200℃ 下
 热风 200℃ 下

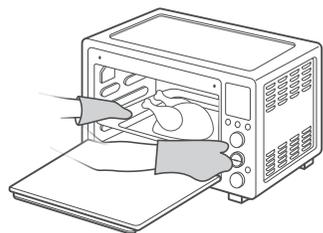
4 旋转时间旋钮设定烹饪时间;
 注: 温度/时间与无预热同理



炉灯 预热 过热
 88:00 分 秒
 上下 预热 200℃ 上
 上管 菜单 200℃ 上
 下管 菜单 200℃ 下
 热风 200℃ 下

5 按【确定/开始】开始预热, 预热结束后, 将食物放入烤箱, 按【确定/开始】开始烹饪。

6 烘烤结束, 戴上手套, 取出食物。



上下管独立控温

*图示仅展示效果, 具体显示以实际为准

⚠ 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。
- 仅“上下和热风”功能下支持上下独立控温设置。

1 将食物放入烤箱;

2 旋转功能旋钮选择上下管/热风模式;



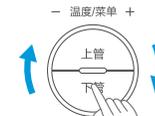
炉灯 预热 过热
 88:00 分 秒
 上下 预热 200℃ 上
 上管 菜单 200℃ 上
 下管 菜单 200℃ 下
 热风 200℃ 下

3 按【上管】, 上管温度数字闪烁, 旋转温度/菜单旋钮设定上管温度;



炉灯 预热 过热
 88:00 分 秒
 上下 预热 200℃ 上
 上管 菜单 200℃ 上
 下管 菜单 200℃ 下
 热风 200℃ 下

4 按【下管】, 下管温度数字闪烁, 旋转温度/菜单旋钮设定下管温度;



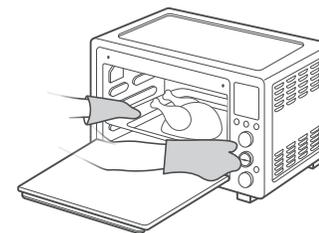
炉灯 预热 过热
 88:00 分 秒
 上下 预热 200℃ 上
 上管 菜单 200℃ 上
 下管 菜单 200℃ 下
 热风 200℃ 下

5 旋转时间旋钮设定时间, 按【确定/开始】开始烹饪。



炉灯 预热 过热
 88:00 分 秒
 上下 预热 200℃ 上
 上管 菜单 200℃ 上
 下管 菜单 200℃ 下
 热风 200℃ 下

6 烘烤结束, 戴上手套, 取出食物。



自动菜单

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

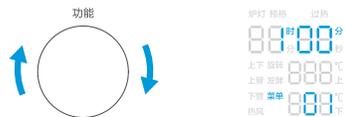
⚠ 注意

- 选择具体自动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。
- 含有预热的自动菜单，预热结束前请勿放入食物。

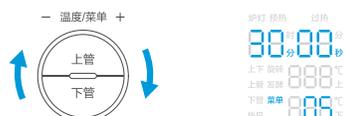
① 自动菜单设定

1 将食物放入烤箱；

2 旋转功能旋钮选择菜单模式；



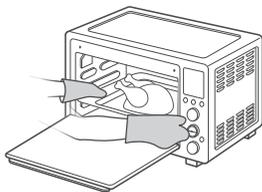
3 旋转温度/菜单旋钮选择菜单号；



4 按【确定/开始】开始烹饪。



5 烘烤结束，戴上手套，取出食物。

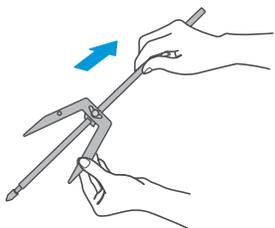


② 更多菜单指引

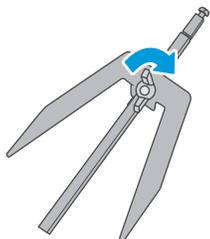
序号	菜单名称	默认温度	默认时间	是否预热
01	烤全鸡	230°C	60min	/
02	新奥尔良鸡翅	上230°C 下210°C	16min	是
03	烤香肠	上200°C 下180°C	12min	是
04	骨肉相连	210°C	17min	是
05	蒜香烤茄子	220°C	30min	/
06	黑椒牛肉粒	230°C	10min	是
07	蜜汁鸡翅	190°C	20min	是
08	韩式烤五花肉	上200°C 下180°C	15min	是
09	金针菇芦笋培根卷	230°C	11min	/
10	香辣烤排骨	210°C	30min	/
11	葡式蛋挞	上200°C 下230°C	18min	是
12	蔓越莓曲奇	150°C	21min	是
13	巧克力蔓越莓软欧	上180°C 下150°C	24min	是
14	云朵戚风蛋糕	第一段 上120°C 下200°C 第二段 上120°C 下140°C 第二段 上130°C 下155°C	第一段 5min 第二段 15min 第二段 35min	是
15	古早蛋糕	150°C	63min	是
16	椒盐烤大虾	230°C	11min	/
17	重庆烤鱼	230°C	20min	是
18	烤红薯	230°C	52min	/
19	蒜蓉烤生蚝	230°C	13min	/
20	盐烤秋刀鱼	180°C	15min	是
21	炸薯条	230°C	26min	/
22	炸鸡米花	230°C	24min	/
23	炸酥肉	230°C	23min	/
24	炸鸡柳	230°C	16min	/
25	爆汁豆腐	230°C	33min	/

旋转烤叉使用

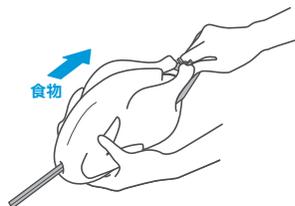
*图示仅展示效果，具体显示以实际为准



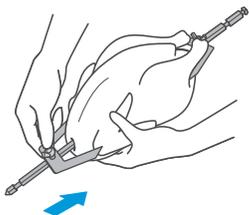
1. 将烤叉穿入烤轴



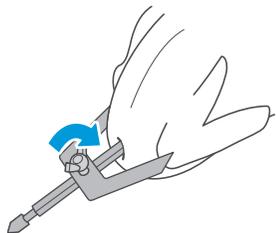
2. 在合适位置旋转螺丝将烤叉固定



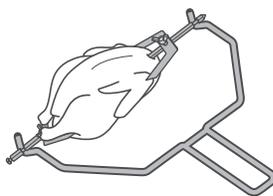
3. 将烤轴穿过食物并用烤叉固定一边



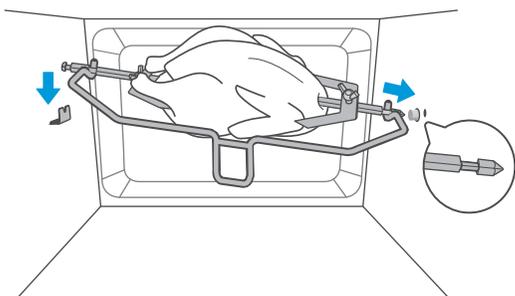
4. 将另一个烤叉穿入烤轴，压紧食物



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



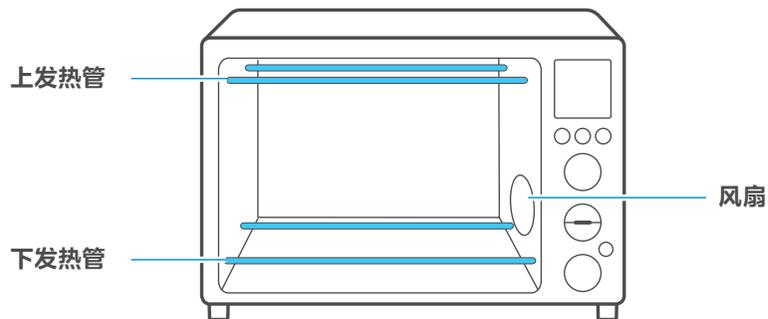
7. 先将烤轴尖头一端插入腔体右侧孔位，再将方头一端搭在腔体左侧凹槽内

发热管原理

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

⚠ **注意** 当发热管出现以下情况时属于正常现象：

- 若发热管一直不亮：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。



上下管功能

使用上下管工作，适合烤大部分的食物。
如：饼干、蛋糕、面包等



旋转功能

使用上下管工作，360°快速烘烤食物，效果更均匀。
如：烤鸡表皮上色等



上管功能

使用单上管工作，适合烤表面需要上色的食物。
如：面包片、芝士焗饭等



发酵

低温发酵。
如：酸奶、面团、米酒等



下管功能

使用单下管工作，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



空气炸功能

使用上下管+风扇工作，360°快速烘烤食物，效果更均匀。
如：炸薯条，鸡米花，芝士棒等

清洁保养

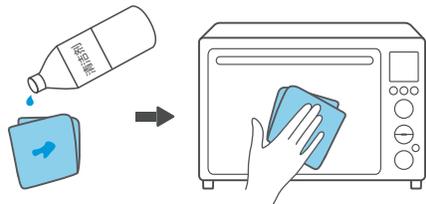
⚠ 注意

- 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。

日常保养



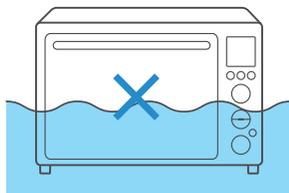
1. 拔掉插头，待烤箱完全冷却。



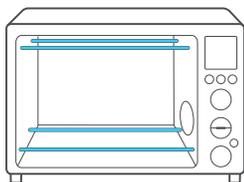
2. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤箱表面。



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。



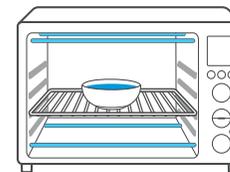
5. 断电且发热管冷却后清理发热管表面残留的污渍。

白醋清洁

当烤箱内有油污时，可以尝试使用以下方法进行清洁：



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°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。

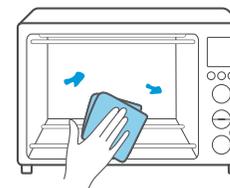


4. 用抹布将腔体内壁擦拭干净即可。

小苏打清洁

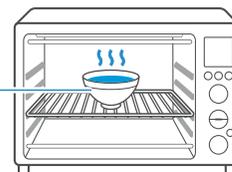


1. 取一个小碗，将30g小苏打粉和15g水混合成比较浓稠的状态。



2. 用抹布或海绵将小苏打糊均匀涂抹在烤箱内壁上。

开水



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	
炉灯不亮	<ul style="list-style-type: none"> 烹调工作中炉灯点亮一段时间后自动熄灭 	<ul style="list-style-type: none"> 按炉灯键可以开关炉灯 	
发热管忽亮忽灭	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 正常情况, 无需处理 	
发热管一直不亮	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 选择了上管/下管模式 	<ul style="list-style-type: none"> 若想上下发热管同时工作, 请使用上下模式 	
炉门关不严	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 正常情况, 无需处理, 不会影响食物效果哦 	
冒烟	<ul style="list-style-type: none"> 烤箱内壁有食物残渣 	<ul style="list-style-type: none"> 每次使用后清洁食物残渣 	
	<ul style="list-style-type: none"> 食物残渣跌落到发热管 	<ul style="list-style-type: none"> 使用前在烤盘、烤架上铺油纸/铝箔锡纸 	
有烧焦味道	<ul style="list-style-type: none"> 首次使用发热管的保护油的味道 	<ul style="list-style-type: none"> 请参考05页【首次使用】 	
	<ul style="list-style-type: none"> 烤箱的发热管、内壁有食物残渣 	<ul style="list-style-type: none"> 及时清洁烤箱, 参考16页【清洁保养】 	
触摸有静电	<ul style="list-style-type: none"> 插座未接地线 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 烤箱控制的温度是炉腔中心温度 	<ul style="list-style-type: none"> 正常情况, 无需处理, 可根据实际温度自行微调 	
	<ul style="list-style-type: none"> 温度计存在一定的误差 		
	<ul style="list-style-type: none"> 实际温度受食物的份量的影响 		
按键没反应	<ul style="list-style-type: none"> 测量的温度受温度计放置位置的影响 	<ul style="list-style-type: none"> 按【暂停/取消】键清除当前状态模式 	
	<ul style="list-style-type: none"> 重新选择功能时没有清除当前选定的模式 		
	<ul style="list-style-type: none"> 为了节能, 机器在待机一段时间后进入了省电模式 		<ul style="list-style-type: none"> 按下【确定/开始】键激活机器
	<ul style="list-style-type: none"> 误以为触摸按键, 按压的力度过小 		<ul style="list-style-type: none"> 稍微用力按压按键
工作过程中有异响	<ul style="list-style-type: none"> 没有在有有效按键区域 	<ul style="list-style-type: none"> 有效按键区域在文字的中间位置 	
	<ul style="list-style-type: none"> 腔体由于热胀冷缩发出的轻微响声 	<ul style="list-style-type: none"> 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	PT4012W二代
执行标准号	GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008
容积	40L
额定电压/频率	220V~ 50Hz
额定功率	1800W
外形尺寸(宽x深x高)	535x404x357.5 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						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))	多联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)		铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多联苯 (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	×	○	×	○	○	○
肩盘	○	○	○	○	○	○	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 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°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

维修服务规定



- 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。

保修卡

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 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
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 -	