

# 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：

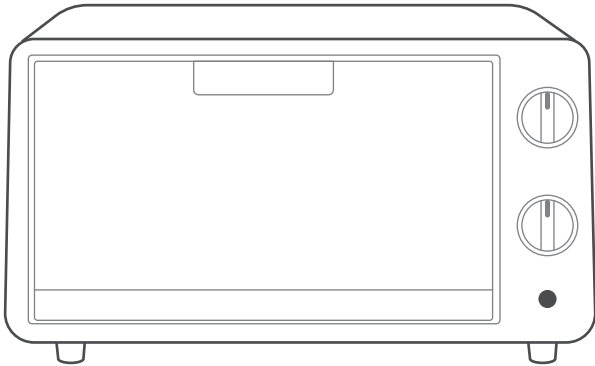
- 1. 非性能故障：产品由授权服务检测无故障或不属于性能故障；
- 2. 样机/赠品优惠品：不享受以换代修服务权益，但可“享受正常保修服务”；
- 3. 不当使用造成故障：因个人使用不当（包括但不限于误用、疏忽、滥用、事故）造成的产品损坏；
- 4. 产品被拆卸过：产品被未授权服务商或个人拆卸过；
- 5. 非家庭用户：本服务只针对个人及家庭用户，商用产品/工程类/团购礼品类产品不享受以换代修服务。

## 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                                                                        |
|      |  |  |

型号 PT10K1

# 电烤箱 使用说明书



## 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

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。

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。

|      |          |    |
|------|----------|----|
| 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 |
|      | 首次使用     | 04 |
| 功能介绍 | 无预热设定    | 05 |
|      | 有预热设定    | 06 |
|      | 常用菜单     | 07 |
|      | 发热管原理    | 08 |
| 清洁保养 | 日常保养     | 09 |
|      | 白醋清洁     | 10 |
|      | 小苏打清洁    | 10 |
| 服务指南 | 非故障自查    | 11 |
|      | 故障处理     | 12 |
|      | 产品参数     | 12 |
| 环保清单 | 中国RoHS   | 13 |
|      | 食品接触材料信息 | 14 |
| 维修服务 | 维修服务规定   | 15 |
|      | 售后服务     | 15 |
|      | 保修卡      | 17 |

# 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。

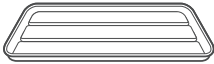
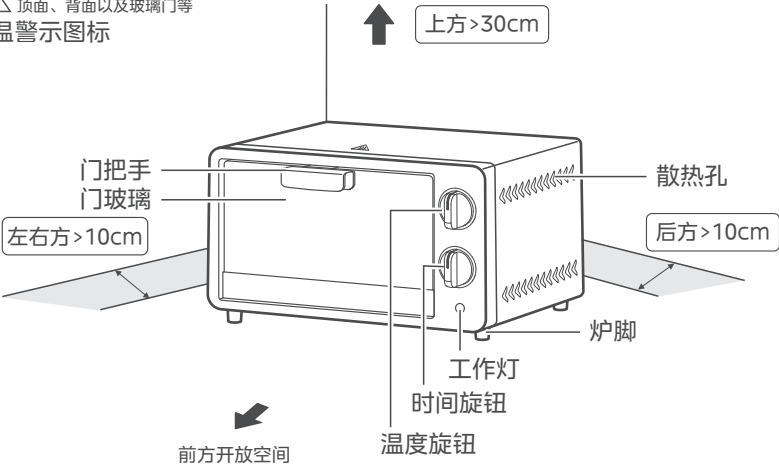
# 认识产品

## 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。
- 产品不能放在塑料件或其他家电上使用，请放在瓷砖、大理石、不锈钢等耐温平台使用。
- 使用后需清洁内腔、发热管，好的使用习惯可以延长产品使用寿命。
- 使用烤盘烹饪时，需将烤盘放置在烤架上使用。

⚠ 注意：高温表面  
顶面、背面以及玻璃门等  
高温警示图标



烤盘X1

用于烤小型或容易滴汁滴油的食物。如：饼干、肉类等



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

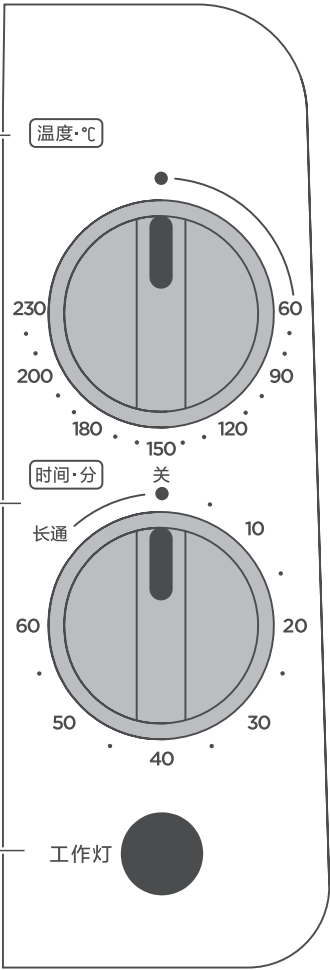
烘烤前铺上锡纸或者硅油纸，  
烤盘更容易清洁哦

## 操作界面指引

- 1 调节烘烤温度**  
设置范围: **60-230°C**  
温度需高于**60°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。

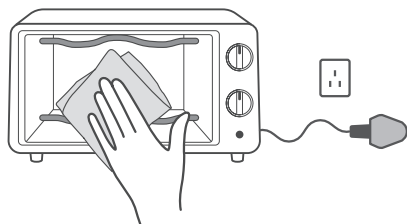
**工作状态指示灯**  
使用过程中，工作状态指示灯常亮，  
任务结束，指示灯熄灭。



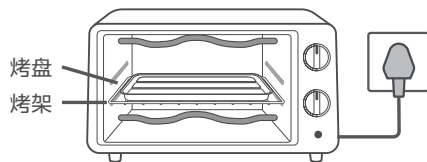
## 首次使用

### ⚠ 注意

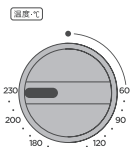
- 第一次使用，烤箱可能会散发出异味或冒烟，这是烤管上的保护层遇热挥发引起的，属于正常现象。



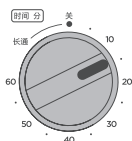
- 断电状态下，打开烤箱，取出所有塑料及纸质物品，用湿布擦拭烤箱腔体。



- 放入烤架和烤盘，插上电源。

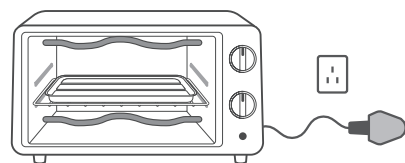


温度



时间

- 将烤箱温度设置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

### 无预热设定

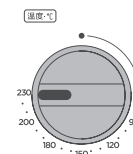
\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

### ⚠ 注意

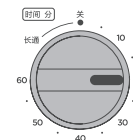
- 为保证食物效果，请将食物放在离发热管至少3厘米以上的位置。

- 将食物放入烤箱；

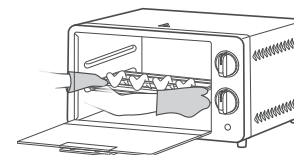
- 旋转温度旋钮，设定温度；



- 旋转时间旋钮，设定时间，开始烹饪；



- 烘烤结束，戴上手套，取出食物。



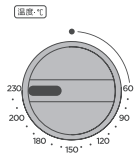
# 功能介绍

## 有预热设定

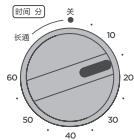
\*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

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。

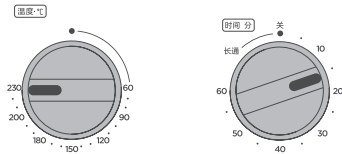
1 旋转温度旋钮，设定预热温度；



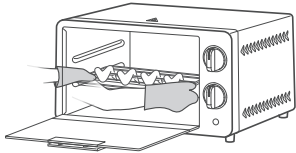
2 旋转时间旋钮，设定预热时间，开始预热；  
建议预热10-15分钟



3 预热结束后，将食物放入烤箱，重复第1、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）

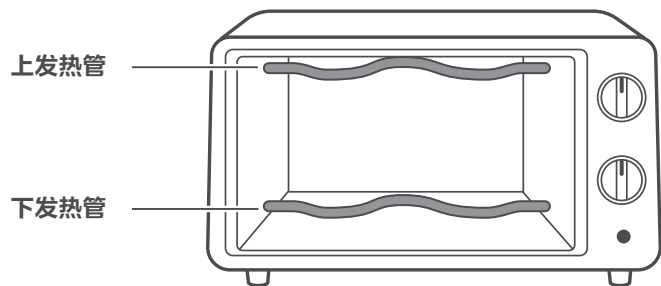
| 编号 | 食物   | 烘烤温度  | 烘烤时间     |
|----|------|-------|----------|
| 1  | 黄油曲奇 | 160°C | 25-30min |
| 2  | 纸杯蛋糕 | 150°C | 35-40min |
| 3  | 蛋挞   | 220°C | 15-20min |
| 4  | 披萨   | 200°C | 15-20min |
| 5  | 烤鱼   | 230°C | 25-30min |
| 6  | 鸡翅   | 230°C | 20-25min |
| 7  | 牛排   | 230°C | 10-15min |
| 8  | 红薯   | 230°C | 55-60min |

## 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。
- 若发热管一直不亮：选择的温度过低。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。

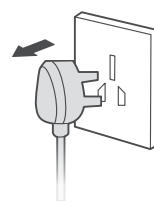


## 清洁保养

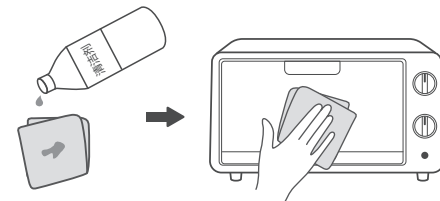
**⚠ 注意**

- 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



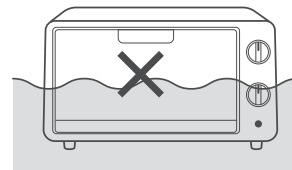
1. 拔掉插头，待烤箱完全冷却。



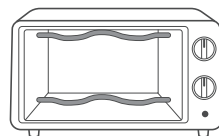
2. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤箱表面。



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。



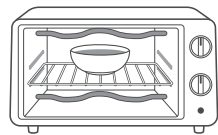
5. 断电且发热管冷却后清理发热管表面残留的污渍。

## 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：



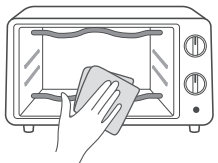
1. 准备一个耐酸耐热的碗，将白醋和水按1:1的比例勾兑。



2. 把烤架放入腔体中，将勾兑好的白醋水放在烤架上，设置温度150℃，加热15分钟。

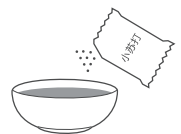


3. 加热完成，待烤箱冷却后再打开烤箱，取出白醋水。

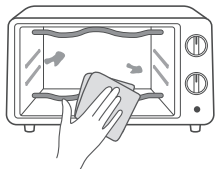


4. 用抹布将腔体内壁擦拭干净即可。

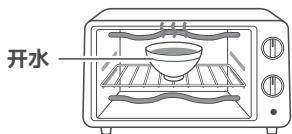
## 小苏打清洁



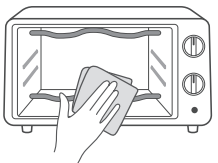
1. 取一个小碗，将30g小苏打粉和15g水混合成比较浓稠的状态。



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。

## 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 |
| 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04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09页【清洁保养】                   |
| 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                                                 |                                        |
| 旋钮不好旋              | • 测量的温度受温度计放置位置的影响                                              | • 正常情况，无需处理                            |
|                    | • 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                               |                                        |
| 旋钮不动/不工作           | • 为了防止误操作，时间旋钮回旋时，需要更大的力度                                       | • 将时间旋钮旋至超过10分钟后再回旋                    |
|                    | • 所选时间低于10分钟                                                    |                                        |

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        | PT10K1                         |
| 执行标准号       | GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008 |
| 额定电压/频率     | 220V~ 50Hz                     |
| 额定功率        | 800W                           |
| 外形尺寸（宽x深x高） | 344x264x191 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。

环保清单

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<br>(Pb)     | 汞<br>(Hg) | 镉<br>(Cd) | 六价铬<br>(Cr(VI)) | 多环芳<br>烃(PBBs) | 多溴二<br>苯醚(PBDEs) |
| 烤盘         | ○             | ○         | ○         | ○               | ○              | ○                |
| 烤架         | ○             | ○         | ○         | ○               | ○              | ○                |
| 取物夹        | ○             | ○         | ○         | ○               | ○              | ○                |
| 腔体组件       | ○             | ○         | ○         | ○               | ○              | ○                |
| 炉门组件       | ○             | ○         | ○         | ○               | ○              | ○                |
| 控制面板<br>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         | ○             | ○         | ○         | ○               | ○              | ○                |

| 零部件名称 | 中国RoHS管控物质或元素 |           |           |                 |                |                  |
|-------|---------------|-----------|-----------|-----------------|----------------|------------------|
|       | 铅<br>(Pb)     | 汞<br>(Hg) | 镉<br>(Cd) | 六价铬<br>(Cr(VI)) | 多环芳<br>烃(PBBs) | 多溴二<br>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<br>06Cr19Ni10    | 烤架、烤轴、烤叉、烤叉<br>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<br>06Cr18Ni11Ti | 发热管                         | GB 4806.9-2016                    | 使用温度230℃                                              |
| 冷轧钢板基材/<br>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℃                                              |
| 搪瓷钢板基材/<br>搪瓷涂层      | 内胆基材，涂层                     | GB 4806.9-2016<br>GB 4806.3-2016  | 使用温度230℃                                              |
| 冷轧钢板基材/<br>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℃                                              |
| 搪瓷钢板基材/<br>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℃                                |
| 钢丝基材/镀铬/<br>镍/铜镀层    | 取物夹、烤轴、烤架、烤<br>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/<br>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<br>LOW-E钢化玻璃   | 门窗板                         | GB 4806.5-2016                    | ----                                                  |
| 硅胶                   | 蒸气发生器组件（水管）、<br>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

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。

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



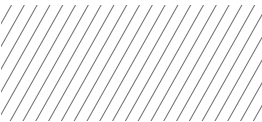
通讯地址: 广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号  
邮政编码: 528311



保修卡B联

|          |
|----------|
| 维修日期 -   |
| 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