

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：

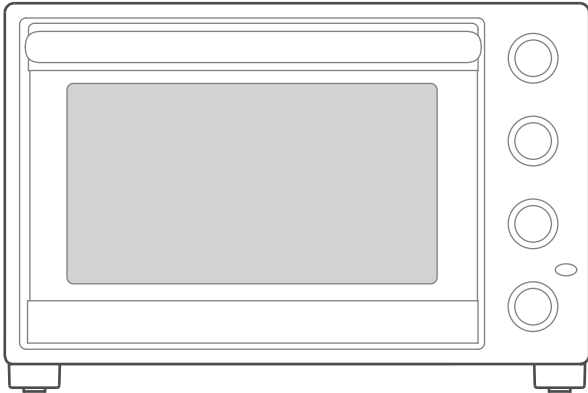
- 1. 非性能故障：产品由授权服务检测无故障或不属于性能故障；
- 2. 样机/赠品优惠品：不享受以换代修服务权益，但可“享受正常保修服务”；
- 3. 不当使用造成故障：因个人使用不当（包括但不限于误用、疏忽、滥用、事故）造成的产品损坏；
- 4. 产品被拆卸过：产品被未授权服务商或个人拆卸过；
- 5. 非家庭用户：本服务只针对个人及家庭用户，商用产品/工程类/团购礼品类产品不享受以换代修服务。

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
		

型号 PT35K7

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
物料编码：16171000004860

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

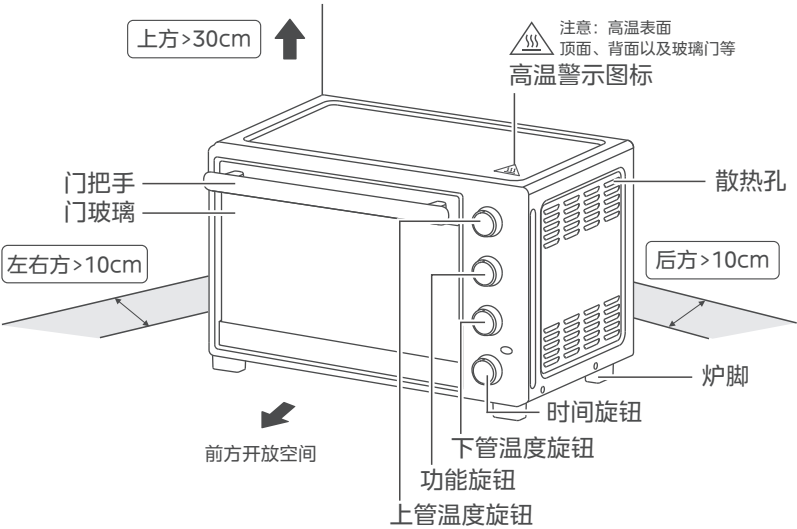
- **注意：**高温表面 。电烤箱在工作过程中或刚使用完成后，外表面温度较高，切勿触摸。
- 电烤箱在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。
- **警告：**在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”标识的表面在使用过程中会变烫。工作状态结束后的一段时间内，外表面的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动。

认识产品

产品简介

⚠ 注意

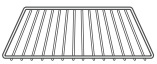
- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 将电烤箱放置隔热的平面上使用，并在电烤箱周围至少保持**10-15cm**的距离，顶部**30cm**的高度。
- 此产品为桌面式产品，禁止用作嵌入式。
- 为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。
- 应将电烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品，严禁将电烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。



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

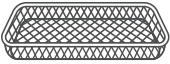
用烤架烘烤会滴油的食物，请将烤盘放在烤架下面承接油滴



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



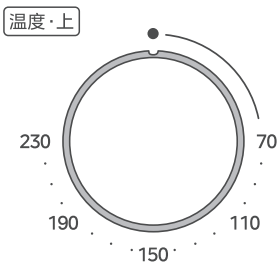
空气炸篮X1

用于炸食类食物。如：炸薯条、鸡米花等

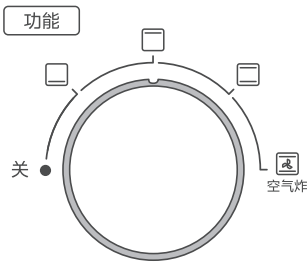
空气炸含油量较高食物时，建议铺上锡纸或者硅油纸，更易清洁哦

操作界面指引

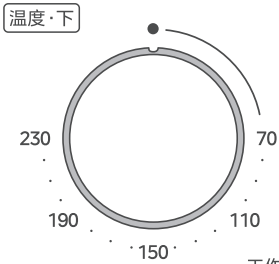
- 2 调节上管烘烤温度
设置范围：70-230℃
温度需高于70℃烤箱才能工作哦！



- 1 选择烘烤模式
- ☐ 下发热管工作
 - ☐ 上发热管工作
 - ☐ 上下发热管同时工作
 - ☒ 上下发热管+风扇工作



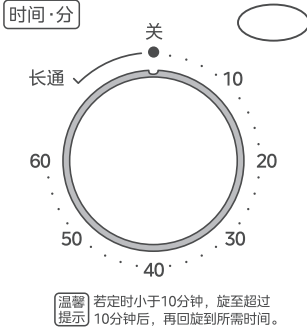
- 3 调节下管烘烤温度
设置范围：70-230℃
温度需高于70℃烤箱才能工作哦！



- 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。



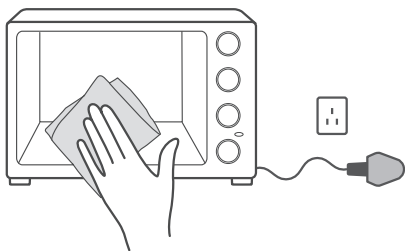
- 4 调节烘烤时间
设置范围：0-60分钟
时间需要设置大于10分钟才能工作哦！
如果所需要的时间小于10分钟，需要先旋到大于10分钟位置再往回旋。
长通：旋至此位置时，烤箱将会在手动关闭前一直工作。



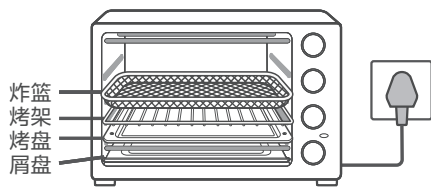
首次使用

⚠ 注意

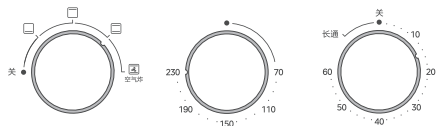
- 第一次使用，烤箱可能会散发出异味或冒烟，这是烤管上的保护层遇热挥发引起的，属于正常现象。



- 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。



- 放入炸篮，烤架和烤盘，插上电源。
注意：屑盘需放置在下烤管下面。

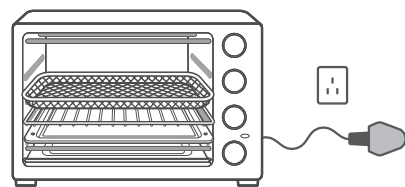


模式

温度

时间

- 将烤箱设置上下管模式，上下管温度设置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

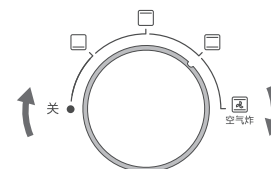
无预热设定

*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

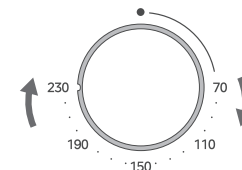
⚠ 注意

- 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。
- 使用烤盘时，在食物下方放置锡箔纸或烘焙纸，以便清洁。
- 设置上下管模式时，上、下管温度都需要设置。

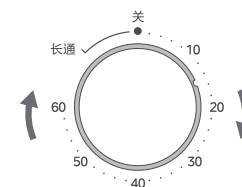
- 将食物放入烤箱；
- 选择烘烤模式；
(如上下管模式)



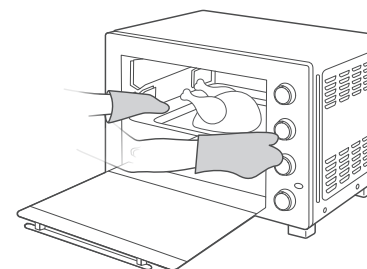
- 旋转上管温度旋钮，设定上管温度；
旋转下管温度旋钮，设定下管温度；



- 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。



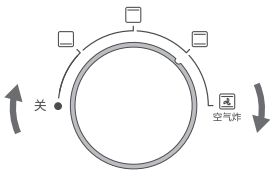
功能介绍

有预热设定

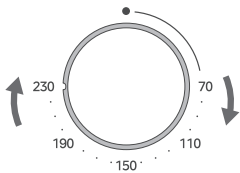
*图示仅展示效果，具体显示以实际为准

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。

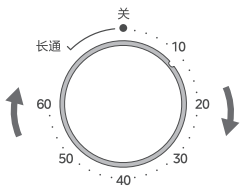
1 选择烘烤模式；



2 旋转上管温度旋钮，设定上管预热温度；
旋转下管温度旋钮，设定下管预热温度；

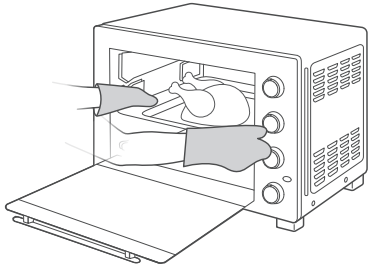


3 旋转时间旋钮，设定预热时间，
开始预热；
建议使用上下管模式
建议预热10-15分钟



4 预热结束后，将食物放入烤箱，
重复第2、3步操作；

5 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）

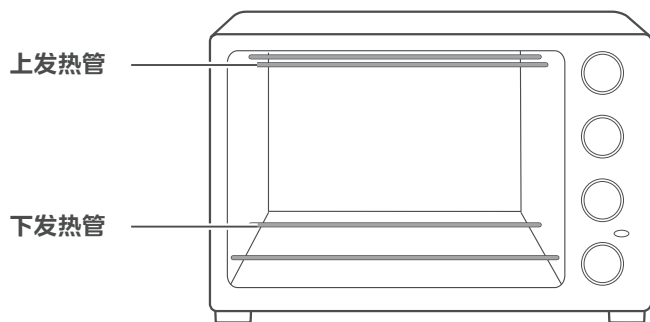
编号	食物	烘烤模式	烘烤温度	烘烤时间
1	新奥尔良烤鸡翅	上下管	230℃	20-25min
2	韩式烤五花肉	上下管	210℃	15-20min
3	孜然羊肉串	上下管	190℃	20-25min
4	烤香肠	上下管	220℃	13-18min
5	蜜汁烤排骨	上下管	190℃	20-25min
6	香甜烤红薯	上下管	230℃	50-60min
7	戚风蛋糕	上下管	150℃	50-60min
8	经典葡式蛋挞	上下管	200℃	20-25min
9	蔓越莓曲奇	上下管	160℃	15-20min
10	巧克力纸杯蛋糕	上下管	180℃	18-22min
11	草莓玛芬	上下管	170℃	25-30min
12	全麦面包	上下管	170℃	30-35min
13	蒜蓉烤生蚝	上下管	230℃	10-12min
14	锡纸烤鱼	上下管	230℃	20-25min
15	蒜香烤扇贝	上下管	200℃	10-12min
16	韩式烤鱿鱼	上下管	230℃	8-10min
17	椒盐烤大虾	上下管	230℃	10-12min
18	香烤鳕鱼	上下管	230℃	10-12min
19	炸薯条	空气炸	230℃	20-25min
20	炸酥肉	空气炸	230℃	17-22min
21	炸鱿鱼圈	空气炸	230℃	17-22min
22	炸鸡米花	空气炸	230℃	17-22min
23	炸芝士棒	空气炸	210℃	10-15min
24	炸鸡柳	空气炸	230℃	17-22min

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。



下管工作

使用下管工作时，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



上管工作

使用上管工作时，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

使用上下管工作时，适合烤大部分的食物。如：饼干、蛋糕、面包等



上下管+风扇工作

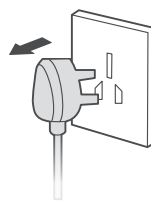
使用上下管+风扇工作，360°快速烘烤食物，效果更均匀。如：炸薯条、鸡米花，芝士棒等

清洁保养

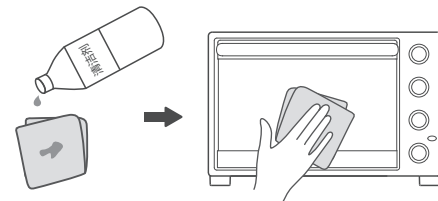
⚠ **注意**

- 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/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。

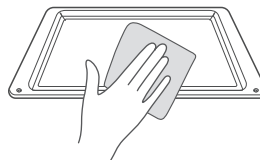
日常保养



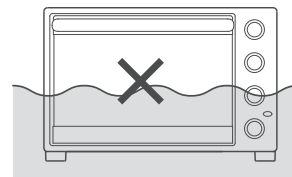
1. 拔掉插头，待烤箱完全冷却。



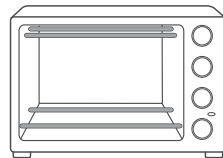
2. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤箱表面。



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。



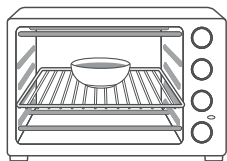
5. 断电且发热管冷却后清理发热管表面残留的污渍。

白醋清洁

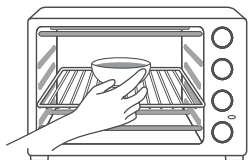
当烤箱内有油污时，可以尝试使用以下方法进行清洁：



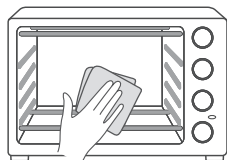
1. 准备一个耐酸耐热的碗，将白醋和水按1:1的比例勾兑。



2. 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。

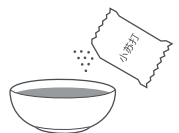


3. 加热完成，待烤箱冷却后再打开烤箱，取出白醋水。

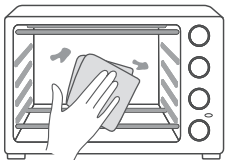


4. 用抹布将腔体内壁擦拭干净即可。

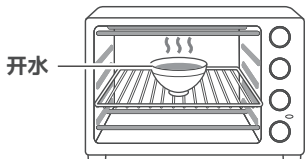
小苏打清洁



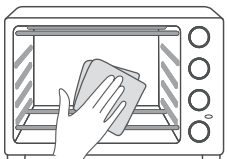
1. 取一个小碗，将30g小苏打粉和15g水混合成比较浓稠的状态。



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
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、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	PT35K7
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	1500W
外形尺寸（宽x深x高）	502x380x325 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 (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	○	○	○	○	○	○

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

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



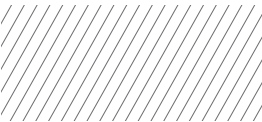
通讯地址: 广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号
邮政编码: 528311



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