

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。

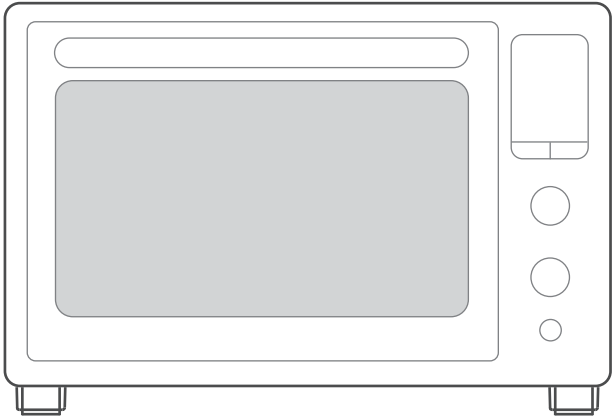
服务报单通道

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 Q40

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：16171000005060

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。

使用前请仔细并妥善保管以供将来参考
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
	功能温度时间指引	04
	首次使用	05
功能介绍	烘烤（上下、上管、下管、热风）	06
	空气炸/复脆/发酵/风干	07
	上下管独立控温	08
	自动菜单	09-10
	发热管原理	11
清洁保养	日常保养	12
	白醋清洁	13
	小苏打清洁	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

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

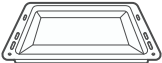
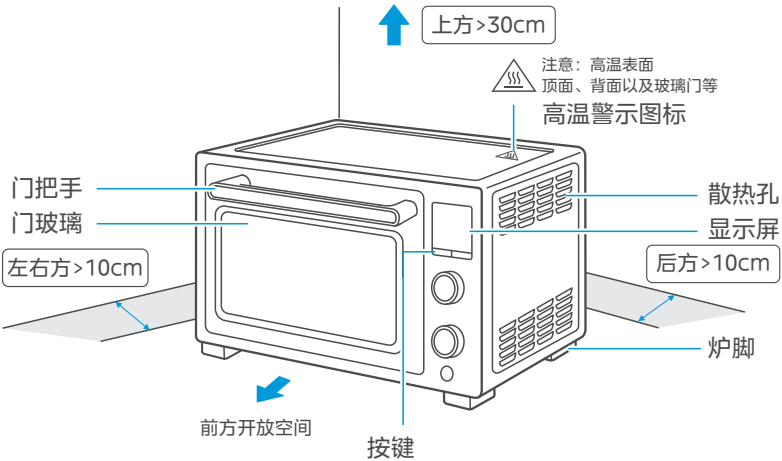
- **注意：**高温表面 。电烤箱在工作过程中或刚使用完成后，外表面温度较高，切勿触摸。
- 电烤箱在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内的发热单元。
- **警告：**在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。器具工作期间，某些表面的温度很高。贴有“高温表面”标识的表面在使用过程中会变烫。工作状态结束后的一段时间内，外表面的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动。

认识产品

产品简介

⚠ 注意

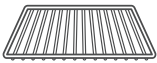
- 由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。
- 将电烤箱放置隔热的平面上使用，并在电烤箱周围至少保持**10-15cm**的距离，顶部**30cm**的高度。
- 此产品为桌面式产品，禁止用作嵌入式。
- 为避免产品工作中油烟污染家具或发热引起火灾，产品要和墙壁、橱柜保留一定距离。
- 应将电烤箱放置在干燥的环境中，不可在室外使用本产品，严禁将电烤箱放置在易燃物或热源附近使用，应注意远离窗帘等或类似物品，以防造成火灾。
- 炸篮需要放置在烤架上使用。



烤盘X1

用于烤小型或容易滴汁滴油的食物。如：饼干、肉类等

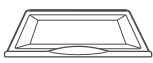
烘烤前铺上锡纸或者硅油纸，烤盘更容易清洁哦



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

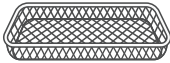
用烤架烘烤会滴油的食物，请将烤盘放在烤架下面承接油滴



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

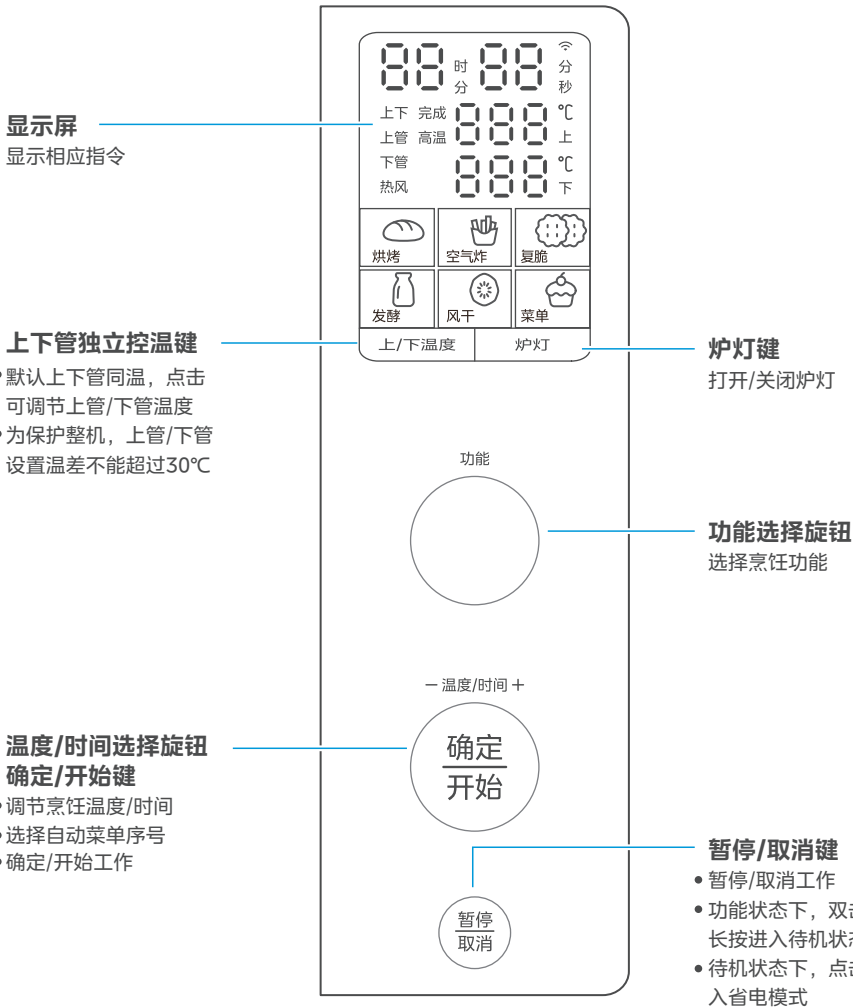
用于炸食类食物。如：炸薯条、鸡米花等

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。炸篮需要放置在烤架上使用。

操作界面指引

⚠ 注意

- 待机状态下，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“高温”提示，此时发酵功能不可用，待温度降低后，可继续使用发酵功能。
- 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。
- 记忆功能：任何一个工作模式工作超过3分钟则被记忆，如果上一次工作模式为烘烤（上下、单上、单下、热风）且超过3分钟，再次上电时则自动进入对应模式，此时如想选择除烘烤以外的其他模式（空气炸、复脆、风干、发酵、菜单），需按一次暂停/取消键，再旋转功能旋钮，选择对应模式。（如果工作过程中有参数调整，则记忆调整后的温度及累计工作时间）



⚠ 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。**

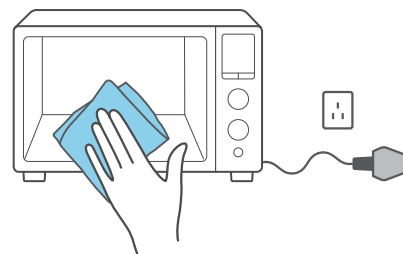
功能温度时间指引

功能	默认温度	温度范围	默认时间	时间范围
上下	180℃	70-230℃	30min	1min-2h
上管	180℃	70-180℃	30min	1min-2h
下管	180℃	70-180℃	30min	1min-2h
热风	160℃	70-230℃	30min	1min-2h
风干	60℃	50-140℃	2h	1min-12h
空气炸	200℃	160-230℃	20min	1min-2h
发酵	35℃	25-45℃	1h	1min-12h
复脆	150℃	70-230℃	10min	1min-2h
菜单	视菜单而定	视菜单而定	视菜单而定	视菜单而定

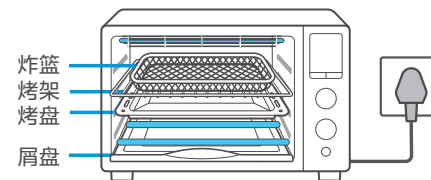
首次使用

⚠ 注意

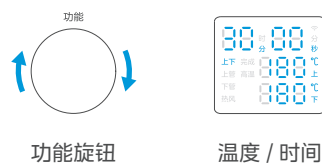
- 第一次使用，烤箱可能会散发出异味或冒烟，这是烤管上的保护层遇热挥发引起的，属于正常现象。



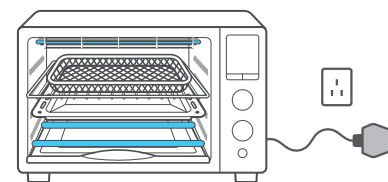
- 断电状态下，打开烤箱，取出所有塑料及纸质物品，用湿布擦拭烤箱腔体。



- 放入烤架、烤盘、炸篮和屑盘，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**，**温度230℃**，**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

烘烤（上下、上管、下管、热风）

*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。
- 记忆功能：任何一个工作模式工作超过3分钟则被记忆，如果上一次工作模式为烘烤（上下、单上、单下、热风）且超过3分钟，再次上电时则自动进入对应模式，此时如想选择除烘烤以外的其他模式（空气炸、复脆、风干、发酵、菜单），需按一次暂停/取消键，再旋转功能旋钮，选择对应模式。（如果工作过程中有参数调整，则记忆调整后的温度及累计工作时间）

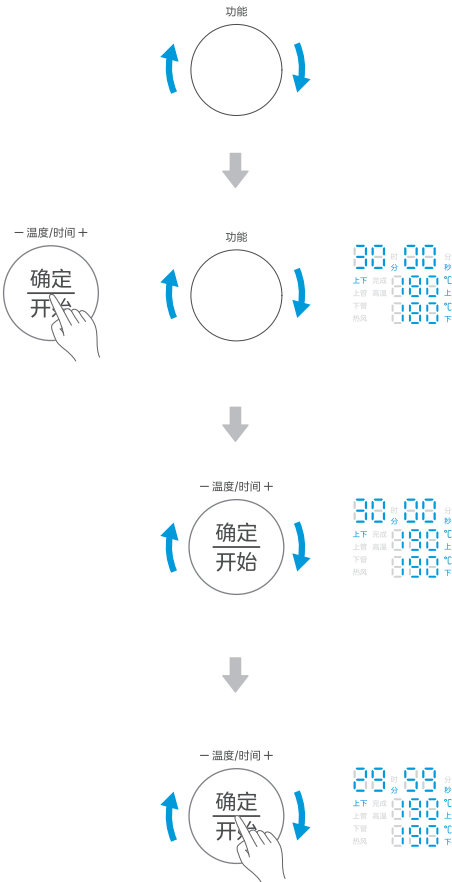
1 将食物放入烤箱；

2 旋转功能旋钮选择烘烤模式；

3 按【确定/开始】键确定烘烤模式，
旋转功能旋钮选择所需功能；
如：上下管功能

4 旋转温度/时间旋钮设定温度；

5 按【确定/开始】键，旋转
温度/时间旋钮设定时间，按
【确定/开始】键开始烹饪。



空气炸/复脆/发酵/风干

*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。
- 当腔体温度过高时，屏幕闪烁“高温”提示，此时发酵功能不可用，待温度降低后，可继续使用发酵功能。
- 记忆功能：任何一个工作模式工作超过3分钟则被记忆，如果上一次工作模式为烘烤（上下、单上、单下、热风）且超过3分钟，再次上电时则自动进入对应模式，此时如想选择除烘烤以外的其他模式（空气炸、复脆、风干、发酵、菜单），需按一次暂停/取消键，再旋转功能旋钮，选择对应模式。（如果工作过程中有参数调整，则记忆调整后的温度及累计工作时间）

1 将食物放入烤箱；

2 旋转功能旋钮选择所需功能；
如：空气炸功能

3 旋转温度/时间旋钮设定温度，
按【确定/开始】键确定温度；

4 旋转温度/时间旋钮设定时间，
按【确定/开始】键开始烹饪。



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。
- 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。
- 仅上下功能支持上下独立控温设置。
- 记忆功能：任何一个工作模式工作超过3分钟则被记忆，如果上一次工作模式为烘烤（上下、单上、单下、热风）且超过3分钟，再次上电时则自动进入对应模式，此时如想选择除烘烤以外的其他模式（空气炸、复脆、风干、发酵、菜单），需按一次暂停/取消键，再旋转功能旋钮，选择对应模式。（如果工作过程中有参数调整，则记忆调整后的温度及累计工作时间）
- 为保护整机，上下设置温差不能超过30度。

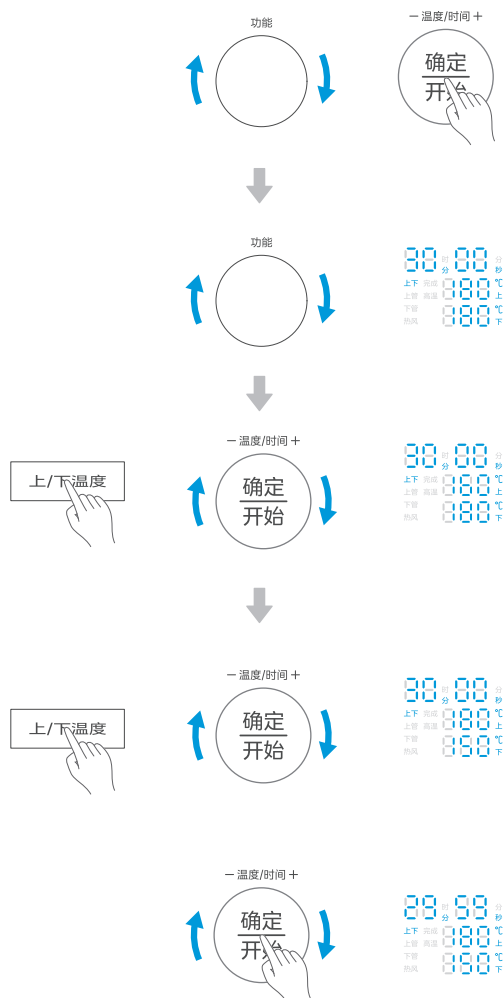
- 1 将食物放入烤箱；
- 2 旋转功能旋钮选择烘烤模式，按【确定/开始】键确定功能；

- 2 旋转功能旋钮选择上下功能；

- 3 按1次上/下管温度键，旋转温度/时间旋钮设定上管温度；

- 4 再按1次上/下管温度键，旋转温度/时间旋钮设定下管温度；

- 5 旋转温度/时间旋钮设定时间，按【确定/开始】键开始烹饪。



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。
- 03号、09号、13号、22号、29号菜单烹饪一段时间后会暂停，详细步骤请参考电子菜谱。
- 记忆功能：任何一个工作模式工作超过3分钟则被记忆，如果上一次工作模式为烘烤（上下、单上、单下、热风）且超过3分钟，再次上电时则自动进入对应模式，此时如想选择除烘烤以外的其他模式（空气炸、复脆、风干、发酵、菜单），需按一次暂停/取消键，再旋转功能旋钮，选择对应模式。（如果工作过程中有参数调整，则记忆调整后的温度及累计工作时间）

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功能；

- 3 旋转温度/时间旋钮选择菜单号，按【确定/开始】确定菜单号；

- 4 按【确定/开始】开始烹饪。



2 更多菜单指引

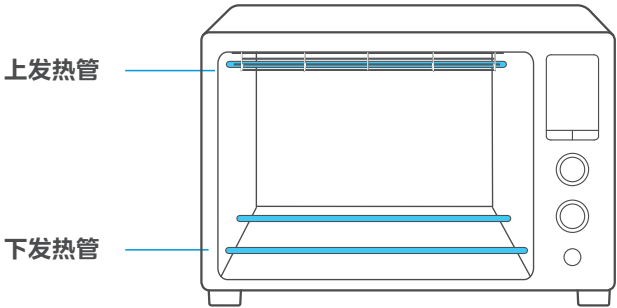
	序号	菜单名称	默认时间	默认温度
滋味烧烤	01	新奥尔良鸡翅	16min	上230℃ 下220℃
	02	孜然脆皮烤肠	17min	上210℃ 下190℃
	03	锡纸烤排骨	第一段 25min 第二段 5min	第一段 230℃ 第二段 210℃
	04	黑椒牛肉粒	9min	230℃
	05	骨肉相连	15min	230℃
	06	韩式烤五花肉	13min	上230℃ 下210℃
	07	蜜汁脆皮叉烧	20min	190℃
健康嫩烤	08	烤红薯	1h	230℃
	09	蒜香烤茄子	第一段 20min 第二段 7min	第一段 220℃ 第二段 220℃
	10	金针菇芦笋培根卷	11min	上230℃ 下220℃
	11	香甜烤玉米	18min	上210℃ 下190℃
	12	菌菇烤鸡胸	30min	180℃
	13	培根风琴烤土豆	第一段 45min 第二段 15min	第一段 230℃ 第二段 230℃
	14	意式薄底披萨	12min	220℃
烘焙甜品	15	经典葡式蛋挞	27min	上200℃ 下190℃
	16	威风蛋糕	第一段 14min 第二段 26min 第三段 10min 第四段 10min	第一段 上140℃ 下160℃ 第二段 上140℃ 下170℃ 第三段 上130℃ 下140℃ 第四段 上140℃ 下150℃
	17	蔓越莓曲奇	17min	上170℃ 下150℃
	18	藜麦坚果欧包	28min	上180℃ 下160℃
	19	酸奶溶豆	1h	90℃
	20	红丝绒纸杯蛋糕	21min	155℃
	21	北海道吐司	40min	170℃
海鲜肉蔬	22	椒盐烤大虾	9min	230℃
	23	川味烤鱼	18min	230℃
	24	蒜蓉烤生蚝	12min	230℃
	25	土豆泥焗扇贝	12min	220℃
	26	蒜香海鲜大咖	17min	230℃
	27	盐烤秋刀鱼	12min	190℃
	28	西班牙海鲜烩饭	30min	210℃
低脂小食	29	炸薯条	第一段 21min 第二段 6min	230℃
	30	炸鸡米花	23min	220℃
	31	炸酥肉	22min	220℃
	32	炸鸡柳	24min	220℃
	33	爆汁豆腐	第一段 22min 第二段 8min	230℃
	34	炸芝士棒	19min	210℃
	35	香辣牛肉干	第一段 50min 第二段 30min	第一段 130℃ 第二段 100℃

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℃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。
- 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



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



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



热风功能

使用上下管工作，搭配风扇，360°快速烘烤食物，效果更均匀。
如：烤鸡、牛排等



风干功能

使用上下管工作，搭配风扇，使食物脱水，达到风干效果。
如：肉脯，果蔬干等



空气炸功能

使用上下管工作，搭配风扇，360°快速烘烤食物，脱脂率更高，效果更均匀。
如：炸薯条，鸡米花，芝士棒等



发酵

低温发酵。
如：酸奶、面团、米酒等



复脆

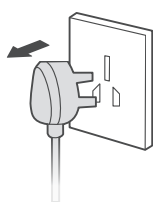
主要作用是加热食物，使其变得更加酥脆，口感更佳。
如：薯条、饼干等需要恢复脆度的食品

清洁保养

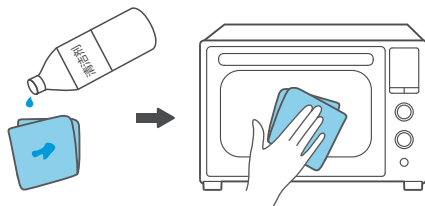
⚠ 注意

- 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



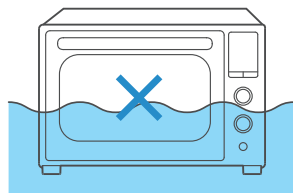
1. 拔掉插头，待烤箱完全冷却。



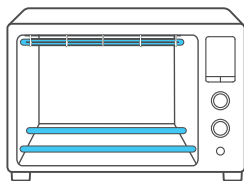
2. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤箱表面。



3. 用沾有中性清洁剂的湿布擦拭烤盘、炸篮或烤架，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。



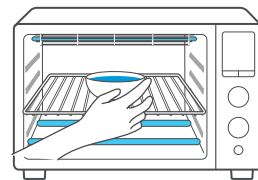
5. 断电且发热管冷却后清理发热管表面残留的污渍。

白醋清洁

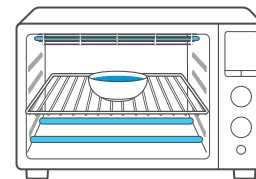
当烤箱内有油污时，可以尝试使用以下方法进行清洁：



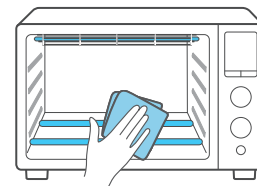
1. 准备一个耐酸耐热的碗，将白醋和水按1:1的比例兑兑。



3. 加热完成，待烤箱冷却后再打开烤箱，取出白醋水。



2. 在腔体中层放入烤架，将兑兑好的白醋水放在烤架上，设置烘焙模式（上下功能），温度150℃，加热15分钟。

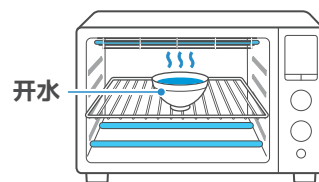


4. 用抹布将腔体内壁擦拭干净即可。

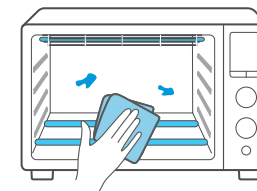
小苏打清洁



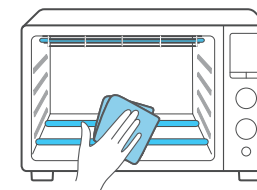
1. 取一个小碗，将30g小苏打粉和15g水混合成比较浓稠的状态。



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。



2. 用抹布或海绵将小苏打糊均匀涂抹在烤箱内壁上。



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	烹调工作中炉灯点亮一段时间后自动熄灭	按炉灯键可以打开炉灯
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
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℃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
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、炸篮上铺油纸/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，参考页【清洁保养】
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	长按【暂停/取消】键清除当前状态
	为了节能，机器在待机一段时间后进入了省电模式	按下任意键激活机器
	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

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	Q40
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	2000W
外形尺寸（宽x深x高）	535x413x357 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))	多氯联苯 (PBBs)	多溴联苯醚 (PBDEs)		铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多氯联苯 (PBBs)	多溴联苯醚 (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℃~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、腔体、 前板基材	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、腔体基材	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/ 环氧树脂涂层	玻璃夹基材，涂层，前板基材	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、挂架	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、 手套、门体滴胶	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℃
硼硅玻璃或微晶陶瓷	内隔板	GB 4806.5-2016 GB 4806.4-2016	使用温度40℃~300℃
PP	水盒组件	GB 4806.7-2016	导水管仅接触水，常温使用
PC、ABS+PC	水盒组件	GB 4806.7-2016	仅接触水，使用温度20℃~100℃
镀铝钢板基材/ 高温油涂层	腔体	GB 4806.9-2016 GB 4806.10-2016	使用温度230℃

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：
 - 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

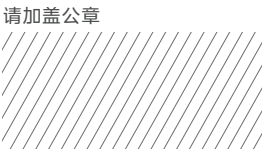


通讯地址：广东省佛山市顺德区北滘镇永安路6号
邮政编码：528311



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 -



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