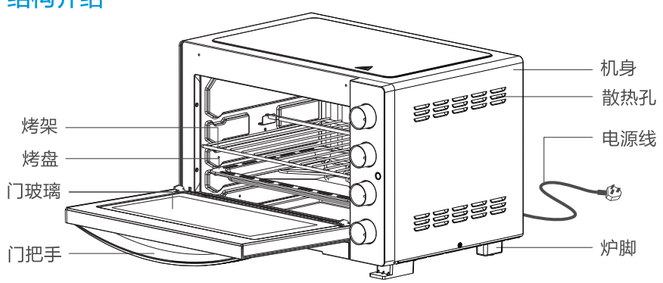
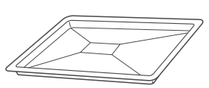
正面印刷 整体尺寸435x210mm 双色 折后A5

产品介绍

结构介绍

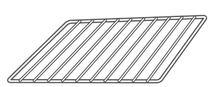


附件说明



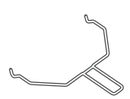
烤盘

烧烤时用来放油脂类食物或接食物油脂
建议:使用时加铺锡纸



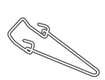
烤架

用于烤面包片或制作其他菜肴以及承载金属容器



取物支架

用来取放旋转烤叉



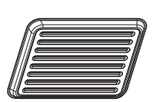
取物夹

用来取烤盘和烤架



旋转烤叉

用来烤制整鸡、大块肉类



接油盘

烤鸡时用来接油渍
注意：烤鸡时请把接油盘放置在下发热管上

⚠ **注意** 因产品不断更新，如实物与图片不符请以实物为准。

产品介绍

功能介绍

上管温度调节旋钮
调节上管温度（70℃–230℃）

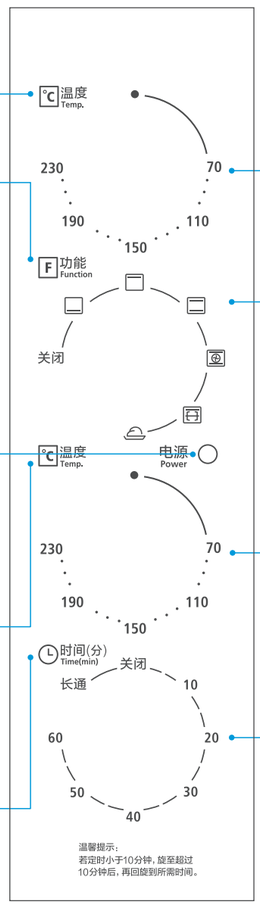
功能调节旋钮
选择烹饪功能

- 下管工作
- 上管工作
- 上下管同时工作
- 热风对流
- 旋转烧烤
- 低温发酵

电源指示灯
任务启动后的使用过程中，电源指示灯一直亮；任务结束指示灯关闭

下管温度调节旋钮
调节下管温度（70℃–230℃）

时间调节旋钮
调节烹饪时间



使用说明

使用流程

1. **插入电源** 220V交流电，注意摆放位置要与周围墙体或家具保持至少15cm哦
2. **预热（可选）** 依据食谱选择预热温度及时间，预热能让食物更加入味可口
3. **放入食材** 将食物放在烤盘或烤架上根据食物高度选择烧烤位
4. **选择功能** 下管/上管/上下管/热风对流/旋转烧烤/低温发酵
5. **调节温度** 依据食物属性及个人喜好设置
6. **设定时间** 依据食物属性及个人喜好设置，设定完成就开始自动烹饪啦
7. **烹饪完成取出食物拔掉电源** 使用取物夹或者隔热手套取出烤盘或烤架以及食物，注意防烫哦

关于发热管（烤箱使用知识）

发热管工作时忽红忽暗，这是正常现象。因为美的烤箱采用智能温度感应器，利用间歇式的加热原理，保持温场稳定性，使温度保持在您设定的温度范围。另外，不同的发热管因功率、热处理、工艺方式、地区实际电压等方面不同，发热时间和发热程度会存在差异。

⚠ **注意**

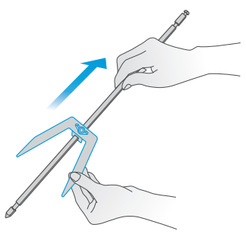
1. 烧烤时间小于10分钟时，请将时间旋钮转至大于10分钟后，再将时间旋钮拧回想要的时间位置。
2. 选择“长通”档位时，电烤箱处于长通状态，电源指示灯点亮；如需结束工作，需手动将时间旋钮拧回“关闭”档，否则烤箱将一直工作下去，时间过长，可能引起火灾。
3. 发热管上涂有一层防受盐蚀保护膜，初次使用可能会有异味或油烟，这是正常现象。
4. 搪瓷炉腔的产品，使用过程中可能会出现轻微声响，这是正常现象。

反面印刷 整体尺寸435x210mm 双色 折后A5

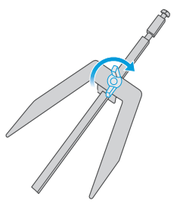
使用说明

旋转烤叉的安装及使用

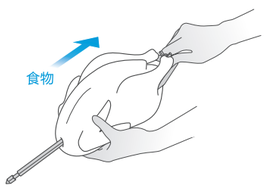
1 将烤叉穿入烤轴



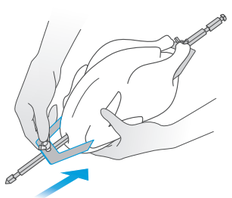
2 在合适位置旋转螺丝将烤叉固定



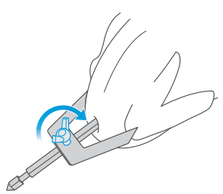
3 将烤叉穿过食物并用烤叉固定一边



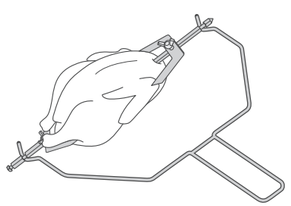
4 将另一个烤叉穿入烤轴，压紧食物



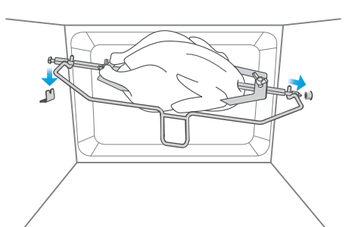
5 旋转螺丝将另一个烤叉固定



6 使用取物支架将穿好的食物放入烤箱

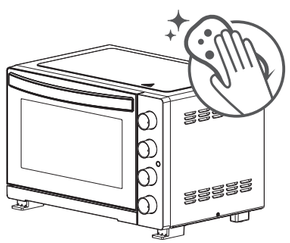


7 先将烤轴尖头一端插入腔体右侧孔位，再将方头一端搭载腔体左侧凹槽内



使用说明

清洁保养



1. 清洁前，先拔掉插头并等待电烤箱完全冷却后再进行。
2. 用中性清洁剂清洗包括烤架和烤盘在内的所有附件，用柔软湿布擦拭电烤箱内部。

注意

1. 不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷和带腐蚀性清洁用品，以免损伤烤盘烤架。
2. 严禁将电烤箱浸入水或别的液体中。
3. 请不要随意擦拭发热管，金属发热管如长时间不使用，请用少量食用油轻轻擦拭发热管表面后使用。

产品规格

执行标准号：GB4706.1–2005；GB4706.14–2008

型号	T3–L322E黑色/T3–L327E黑色	容 积	32 L
外形尺寸	498mm × 399mm × 330mm	净 重	9.7 kg
额定电压/频率	220V~50Hz	额定功率	1650W

注意

1. 产品尺寸的顺序是 长x 宽x 高 ，为约数，具体尺寸请参照实物。
2. 外型尺寸：宽度值含门拉手（若有拉手）、后板支架的长度、高度值含炉脚。
3. 由于我们的产品在不断改进，因此技术参数如有变更，恕不另行通知。

TEL 400-8899-315

广东美的厨房电器制造有限公司
地址：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：16171000001579

Midea

美的电烤箱

操作指引

微信扫一扫，美的服务到

使用前请仔细阅读使用说明书，并妥善保管