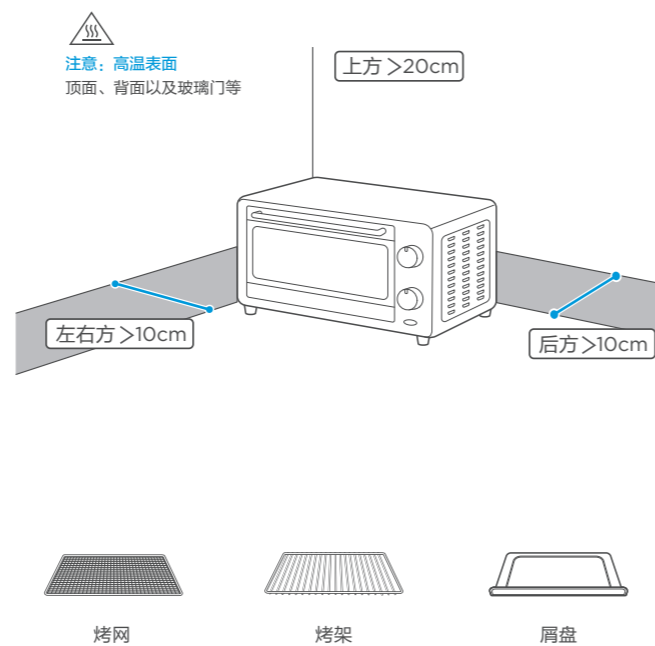




产品简介

⚠ 备注

- 由于产品在不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准
- 请参考图示中标记的安全距离摆放产品



快速入门指南

低温干果烤箱
PT1301



微信扫描二维码，获取电子说明书及菜谱

使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

控制面板介绍

温度调节旋钮

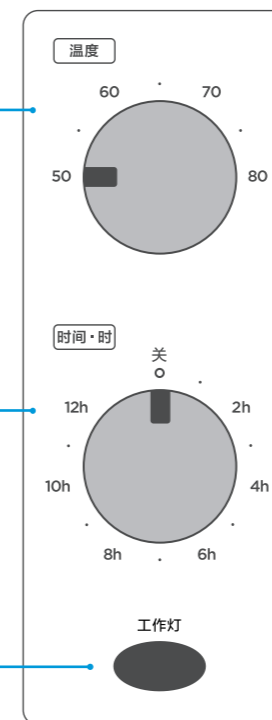
加热食物时，请旋至超过50°C范围

时间调节旋钮

若定时 < 2小时，请将时间旋转变至 > 2小时后，再将时间旋钮拧回想要的时间位置

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



微信扫一扫，服务立马到

TEL 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。

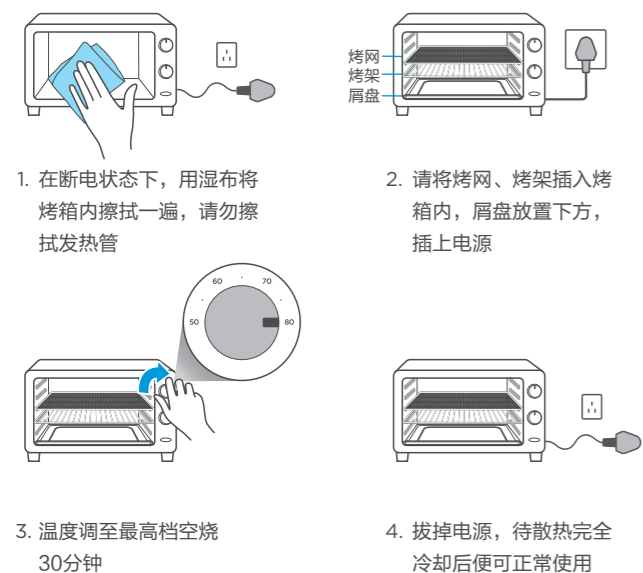
首次使用

⚠ 注意

发热管上涂有一层防腐蚀保护层，初次使用可能会有异味或油烟，属于正常现象

首次使用需空烧30分钟，以去除发热管和腔体内的防腐蚀保护层

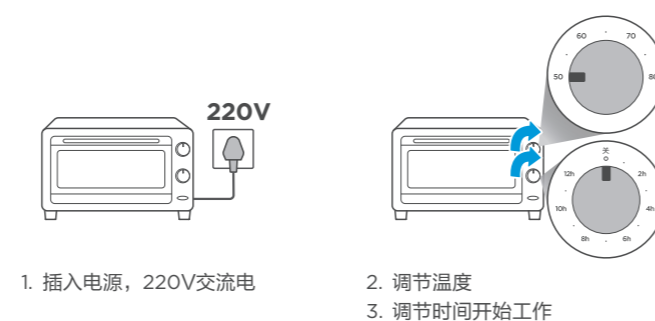
操作方法



使用流程

⚠ 注意

· 烤箱采用间歇式的加热原理控制腔体温度，工作过程中发热管忽红忽暗，属于正常现象



菜单推荐

菜单	建议温度	建议时间
柠檬片	80°C	11-12小时
苹果片	80°C	11-12小时
香蕉片	80°C	9-10小时
山药干	70°C	11-12小时
牛肉干	60°C	11-12小时
吐司条	60°C	3-4小时

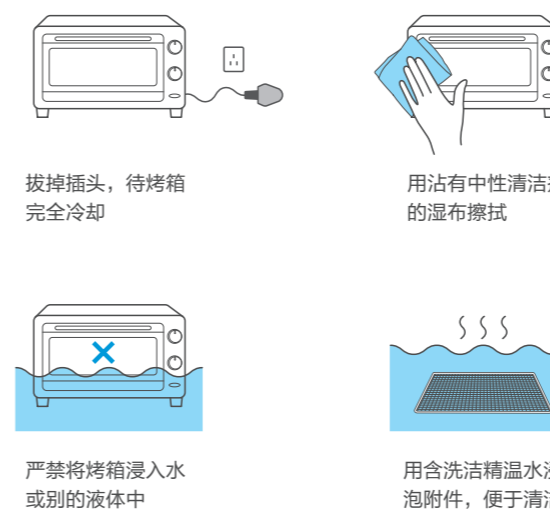
小贴士

- * 不同食材数量及厚度会影响烘干时间，请根据实际烘干情况调整时长
- * 烤制过程中间时间左右调转烤架位置，烘干效果更佳

清洁说明

⚠ 注意

- 请不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷和带腐蚀性清洁用品，以免损伤产品机身及配件
- 产品使用后，请及时擦拭清洁
- 烘烤中，产生的油烟可能会引起彩色面板轻微发黄，属正常现象



服务指南

故障处理

当发生故障时，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：PT1301
系列名称：低温干果烤箱
执行标准号：GB4706.1-2005，GB4706.14-2008

容积	13L
额定电压/频率	220V-50Hz
净重	3.5kg
额定功率	350W
外形尺寸(宽x深x高)	393x282x226 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. 炉腔尺寸包含拉伸长度，宽深高乘积结果得到炉腔容积。因产品不断升级，容积参数与标注数据可能存在差异，偏差范围±12%
3. 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