

说明书			
制作	陈丽琳	型号	MY-S580F
编码	16161100004986	货号	
印刷要求	210*145mm、24页 80g双胶纸、双色印刷、钉装		
变更记录	A: 20221212制作		



供应商需自行改成自己的简称首字母



文件里的蓝均为QS蓝
注意控制好颜色

本产品所含食品用塑料工具
生产许可证编号：粤XK16-204-00125

型号 MY-S580F

电压力锅

使用说明书

使用前请仔细阅读本手册并妥善保管
说明书图示仅供参考，具体以实物为准



微信扫描二维码，获取电子说明书



购买美的小家电365天内出现性能故障
凭发票等有效凭证可直接免费以换代修

目录

安全提示	01
产品简介	04
部件展示	04
配件清单	04
操作面板	05
开合盖指引	06
产品安装/清洁	07
密封圈、盖板清洁	07
储水盒、煲体、内锅清洁	08
蒸汽清洁	08
功能介绍	08
压力调节功能介绍	08
排气功能介绍	08
低脂汤烹饪步骤	09
6分钟快手好菜	10
肉/鸡烹饪步骤	12
杂粮饭烹饪步骤	12
喷香饭烹饪步骤	12
无水焗/稀饭/本味蒸烹饪步骤	13
大火焯水/开盖收汁烹饪步骤	14
低脂模式功能介绍	14
预约功能介绍	15
保温/取消功能介绍	15
服务指南	16
产品参数	16
故障代码解决方法	16
异常现象解决方法	16
食品接触清单	17
环保清单	18
365天以换代修	19
产品保修卡	20

安全提示

- 为保证使用安全，避免对您或他人造成伤害和财产损失，请您务遵守以下安全注意事项。
- 不遵守安全警告错误使用时可能导致事故发生。
- 本产品未考虑到无人照看的幼儿和残疾人对器具的使用、幼儿玩耍器具的情况，该情况有可能导致事故发生。

 【警告】表示可能会导致死亡或重伤的安全事项

 【注意】表示可能会导致轻伤或财产损害的安全事项

 【温馨提示】表示可能影响使用体验的其他事项

重点安全注意事项



⚠ 禁止湿手触摸

请勿用湿手拔插插头，以免触电、受伤。



⚠ 严禁机身浸水

严禁将器具浸入水中或淋水。



⚠ 禁止易燃物品

严禁将产品靠近易燃物，使用时注意远离窗帘、布帘、幕帘或者类似物品，以防造成火灾。



⚠ 请勿自行改造

除维修人员以外，其他人不得进行分解维修，以免造成火灾、触电、受伤。



⚠ 禁止儿童操作

请勿让儿童单独操作使用，要放在婴幼儿不能接触的地方，以避免触电、烫伤等危险事故出现。



⚠ 防止排气孔堵塞

勿用此煲做可能引起排气孔堵塞的食物：如片状食物（白菜、紫菜）或带状食物（海带），碎片状食物（玉米渣），以免引起事故或造成产品损坏。

其他安全注意事项

使用限制

 请勿向产品缝隙中插入金属屑、大头针、铁丝等物品，以免触电、受伤。

 请勿将金属制品置于内锅与煲体间隙中，以免金属制品熔融引起烫伤、起火。

 请勿在外接定时器 / 独立遥控控制系统方式下运行。

 请勿用坚硬物体碰撞内锅，以免变形。如密封圈变形、破损或内锅变形请勿使用电压力锅以免发生事故。

 严禁加热时使用其他锅盖，否则会引起性能不良或安全隐患。

 内锅不得放在其他器具上加热。本产品标配的内锅禁止用作其他用途，以免引起内锅变形，影响使用。

 此产品只能使用标配内锅，以免造成过热、异常。

安全提示

使用前

-  请定期检查排气口和浮子，确保没有被阻塞。
-  请确保内锅底部和外锅之间没有金属类的异物，以免造成火灾。
-  烹饪前，先清除内锅与线圈盘（或热盘）之间的水滴、米粒等异物，以免造成过热或者短路；务必将内锅表面的水分擦干，以免造成故障。
-  烹饪量不能超过最大水位线。
-  产品使用前，请检查内锅、排气阀、密封圈、防堵罩、活动盖板等是否安装到位，以免引起事故。
-  必须对蒸汽排出管道做定期检测，以确保其不被堵塞，因此请定期清洁排气阀、密封圈、破泡器、盖板、防堵罩及放置的台面。
-  通电使用前，请移除内锅防护纸（如有），以免影响电压力锅正常使用。

使用中

-  烹饪过程中请勿移动产品，以免导致锅盖意外打开，引起蒸汽烫伤或使里面的汤水溢出；或导致碰到操作按键引起产品停止工作。
-  请勿在排气阀或破泡器上添加任何重物或以其他物体替代排气阀使用。
-  烹饪过程中排气阀自动排气，请勿将手或脸靠近蒸汽口或破泡器，以免烫伤。烹饪过程中，不要用抹布等物盖住排气口或破泡器。
-  烹饪过程中，由于内部压力作用，上盖会上移稍许，上盖和煲体的间隙会稍变大，是正常现象，不影响使用。
-  烹饪过程中，勿打开锅盖。烹饪完毕，直到压力充分释放后，浮子落下方可打开锅盖。如开盖困难，请勿强行打开，否则可能引起烫伤或其他伤害。
-  烹饪过程中，产品某些表面会变烫，严禁用手触摸；使用中或刚使用完毕，请勿用手直接接触内锅，以免高温烫伤。
-  烹饪过程中，有可能会间歇或直接排气，此为正常现象。
-  烹饪过程中有“蹦蹦”声属正常现象。

使用结束

-  直到压力充分释放后，方可开盖。烹饪完毕，浮子、安全眼、浮子顶杆落下或控制面板“可开盖”灯亮起，可认为压力充分释放，方可开盖，切勿强行开盖。
-  煮粥类或者各种豆类应让产品自然排气冷却，达到无压，勿手动排气。
-  使用完请勿立刻煮下一锅，应等待 15 分钟以上，待煲体冷却至室温。
-  请勿使用坚硬物体、尖锐的金属制品等盛饭和清洁，以免刮伤内锅。

安全提示

使用环境

- ⚠ 产品仅限于室内使用，且与其它厨房电器的最佳距离为30cm以上。
- ⚠ 产品正常工作的海拔高度范围：0~2000米。
- ⚠ 产品不要放在在不平稳、潮湿或靠近其它火源、热源（如炉具）的地方。以免意外引燃引起火灾，或产品损坏。

用电安全

- ⚠ 请使用 220V~ 50Hz 的交流电源插座。如使用非 220V~ 50Hz 民用电或专用电源，可能会引起火灾或触电；使用劣质排插转接存在起火风险。
- ⚠ 要单独使用额定电流 10A 以上的带接地线插座。如果与其它电器合用，插座可能会发生异常而引起火灾等危险。
- ⚠ 请使用美的专用电源线。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。
- 不使用产品时请拔下插头，否则可能产生漏电、火灾、故障等。
- ⚠ 插头需彻底插入插座，以免造成火灾、触电或短路。
- ⚠ 拔插头时捏住插头拔下，不能拉拽电源线，经常清洁插头的插片。
- ⚠ 电源线禁止触及锅盖等外部可见的金属部件，否则可能引起非正常工作。
- 室内接地装置不充分的条件下，敏感人士可能会感应到电，建议检查室内接地装置是否可靠，或通电后勿触及金属外壳及内锅。

维修处理&其他提醒

- ⚠ 一些重要零部件，如保险丝等维修不当或私接可能使产品保护失效，导致过热或火灾。
- ⚠ 搬移产品时，请提锅体提手。切勿直接提开盖旋手，以免损坏产品，请勿在开盖状态下搬移产品，以免造成伤害。
- 使用煮饭和蛋糕功能时（如有），请使用铝锅。
- ⚠ 请到美的指定的维修网点维修或更换零件，在维修处修理时，热熔断路器禁止短接失去热保护，在加热异常的时候，容易引起火灾。
- 如产品图片与实物不一致，以产品实物为准。

特殊人群注意

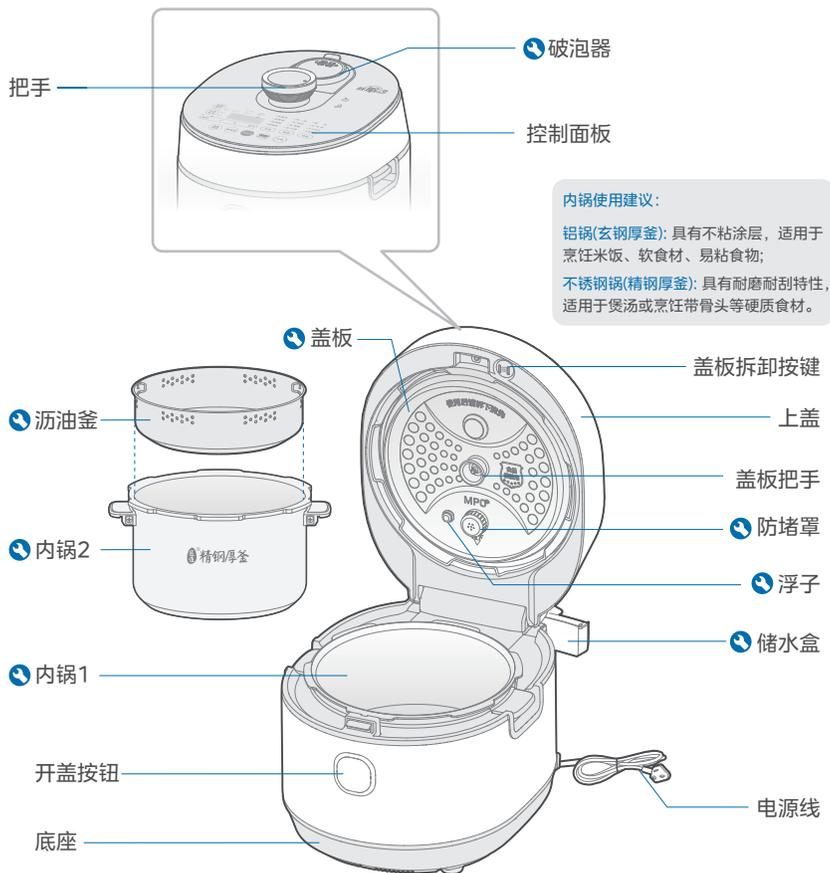
- ⚠ 对于使用电磁加热技术的产品，为避免电磁场影响，装有心脏起搏器的人士或助听器、植入耳蜗的使用者，在使用此类产品时，请咨询授权医疗人员并参考医疗设备提供商的说明。

产品简介

本说明书图示仅供参考, 请以实物为准

部件展示

可拆卸部件 (使用前, 请先清洗)



使用
前

配件清单



饭勺1个



汤勺1个



量杯1个



提取架1个

产品简介

操作面板

低脂模式键

指示灯常亮表示处于低脂模式烹饪

显示屏幕

显示烹饪或预约所剩时长如剩余30分钟

低脂指示灯

常亮表示低脂模式烹饪

长按排气键

长按2秒此键可快速排气

保温/取消键

常用功能键

按压对应功能键选择该功能

功能选择键

按【主食/菜肴/特色】键选择所需的功能菜单

开始键



小贴士

智能倒计时: 因环境和份量差异, 烹饪前期显示预估时间, 倒计时会出现停止或跳动情况 (如5分钟跳变一次), 烹饪后期显示准确时间, 倒计时1分钟跳变一次。

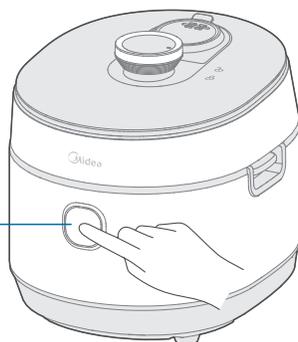
开合盖指引

开盖

逆时针旋转把手至开盖位 ，然后按下开盖按钮，即可开盖



开盖按钮



合盖

盖上锅盖，顺时针旋转把手至合盖位 ，即合盖到位

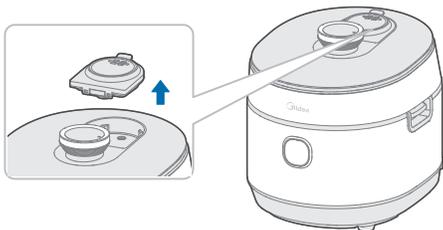


产品安装/清洁

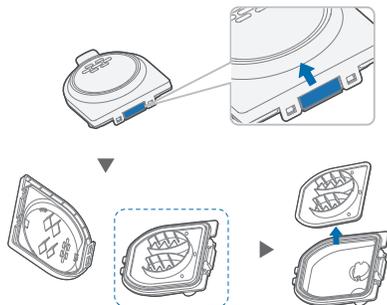
⚠ 注意清洁时确保电压力锅断电!

破泡器清洁

1 握住破泡器向上拉起



2 如图按下卡扣, 可拆开破泡器清洁



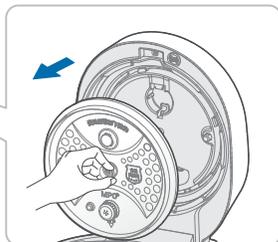
3 清洗擦干后, 重新安装到位

盖板清洁

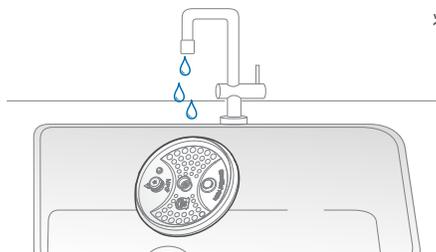
1 按下盖板拆卸按键



2 握住盖板把手向外拆出盖板



3 清洗盖板并擦干

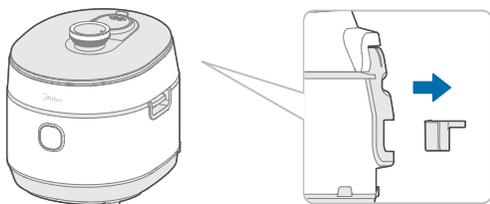


4 对准孔位后往里直推, 然后再用双手按压盖板下方, 将盖板安装到位

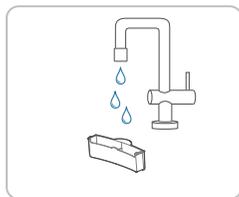


储水箱清洁

1 将产品背后的储水箱水平拉出



2 清洗擦干后，重新安装到位

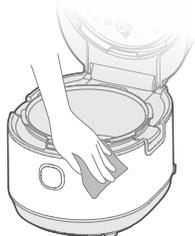


煲体、内锅清洁

内外锅的水、饭粒、杂物等需清理干净

清洁煲体

用干净的软布擦拭煲体



清洁内锅

用软布擦拭内锅



擦干水分

清洗完成后擦干内锅表面



使用
时

功能介绍

压力调节功能介绍

- 选择功能烹饪时，可依据个人喜好按【压力】键，再按【+/-】键调节烹饪压力
- “大火焯水”、“开盖收汁”功能不可调节压力



排气功能介绍

非流体食物如“煮饭、炖肉”可快速排气；煮粥、煲汤等不可，有溢出风险

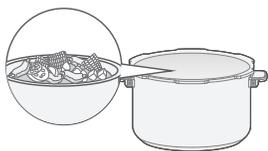
- 烹饪完成，可长按【长按排气】键2秒进入排气模式；
- 在排气模式下，按住【长按排气】键则快速排气，松手后恢复间歇性排气；
- “可开盖”灯亮，即可开盖



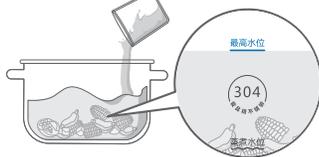
功能介绍

低脂汤烹饪步骤

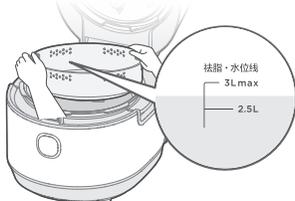
- 1 备汤料（如排骨、玉米、胡萝卜）洗净，切块放入内锅



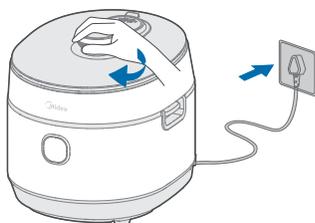
- 2 加水不超过最高水位线，低脂汤建议加水至最高水位线



- 3 放入祛脂釜，轻轻向下按压祛脂釜使水浸入釜中，确保平稳放到位，建议祛脂水位线为2.5L~3Lmax



- 4 合好上盖，接通电源



- 5 按功能键【低脂汤】，再按【开始】键或等待5秒，音乐声响起进入烹饪状态



- 6 烹饪完成后，打开盖待稍冷却后，用提取架向上提取祛脂釜，待汤沥出后拿出祛脂釜即可



* 提取架使用技巧：首先按照图1放入提取架，然后按照图2扣住祛脂釜提手向上提

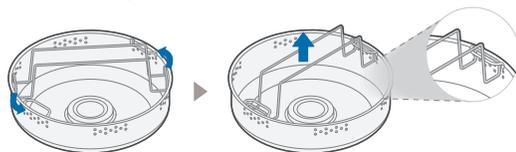


图1

图2

* 祛脂釜只能搭配不锈钢内锅使用，不可直接放入产品内部使用



功能介绍 ——6分钟快手好菜

注: 若食材份量增加, 需适当增加烹饪时间

三杯鸡烹饪步骤

1 食材准备

以烹饪500克鸡肉为例, 如右图准备食材

2 备料

将鸡肉洗净切块、姜切碎; 然后和所有调料拌匀, 最后加入食用油拌匀备用

3 加水

内锅放入30毫升水, 再把鸡肉平铺在锅内

4 烹饪

合好上盖, 按【6分钟快手好菜】键, 按“-/+”键调节烹饪时间至6分钟, 再按【开始】键或等待5秒, 音乐声响起进入烹饪状态

5 完成

烹饪完成, 加入葱段拌匀, 即可享用

鸡肉	500克	食用油	15毫升
生抽	15毫升	葱	10克
老抽	5毫升	姜	10克
蚝油	15毫升	糖	5克
料酒	15毫升	水	30毫升
淀粉	7.5克		



孜然牛肉烹饪步骤

1 食材准备

以烹饪250克牛肉为例, 如右图准备食材

2 备料

将牛肉切薄片、红尖椒切碎、姜切丝; 然后和所有调料拌匀, 最后加入食用油拌匀备用

3 加水

内锅放入30毫升水, 再把牛肉平铺在锅内

4 烹饪

合好上盖, 按【6分钟快手好菜】键, 按“-/+”键调节烹饪时间至5分钟, 再按【开始】键或等待5秒, 音乐声响起进入烹饪状态

5 完成

烹饪完成, 加入葱和香菜拌匀, 即可享用

牛肉	250克	食用油	15毫升
生抽	5毫升	孜然粉	5克
老抽	5毫升	红尖椒	15克
蚝油	10毫升	葱	10克
香菜	10克	姜	10克
淀粉	7.5克	水	30毫升



使用
时

功能介绍 —— 6分钟快手好菜

注：若食材份量增加，需适当增加烹饪时间

香菇肉片烹饪步骤

1 食材准备

以烹饪200克香菇和瘦肉为例，如右图准备食材

2 备料

将香菇、瘦肉、线椒洗净切片；然后和所有调料拌匀，最后加入食用油拌匀备用

3 加水

内锅放入30毫升水，再把肉片平铺在内锅中，加入香菇片、线椒搅拌均匀

4 烹饪

合好上盖，按【6分钟快手好菜】键，按“-/+”键调节烹饪时间至6分钟，再按【开始】键或等待5秒，音乐声响起进入烹饪状态；烹饪结束，即可享用

香菇	200克	食用油	15毫升
瘦肉	200克	生抽	15毫升
线椒	50克	蚝油	15克
		淀粉	5克



蒜香生蚝烹饪步骤

1 食材准备

以烹饪600克生蚝为例，如右图备食材

2 备料

生蚝打开洗净，保留半壳、大葱和姜切丝、蒜剁泥、小葱和小米椒切碎备用

3 入锅

内锅放入大葱丝、姜丝、料酒1大勺和水100毫升，交错放入生蚝（平面朝上、尖底朝下）；剩下的调料和水搅拌均匀成酱料备用

4 烹饪

合好上盖，按【6分钟快手好菜】键，按“-/+”键调节烹饪时间至5分钟，再按【开始】键或等待5秒，音乐声响起进入烹饪状态

5 完成

烹饪完成，蘸酱即可享用

生蚝	600克（约5只）		
料酒	10毫升	小葱	10克
蚝油	15毫升	蒜瓣	20克
米醋	10毫升	大葱	20克
色拉油	30毫升	姜	10克
白砂糖	15克	水	200毫升
美极鲜味露	20毫升	小米椒	3个



功能介绍

肉/鸡烹饪步骤

1 备料

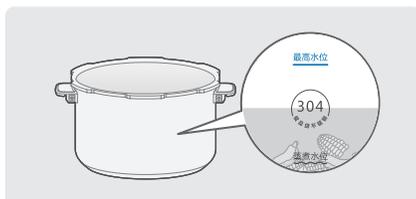
备料、洗净，切块放入内锅

2 加水

加水不超过最高水位线

3 烹饪

合好上盖，按【菜肴】键选择“肉/鸡”功能，按【-/+】键可调节烹饪时间，再按【开始】键音乐声响起，进入烹饪状态



小贴士

- 肉类食物建议先焯水；水位线仅供参考，请以实物为准；
- 牛/羊肉、豆/蹄筋功能也可按此步骤烹饪。

杂粮饭烹饪步骤

1 备料

将豆类杂粮用温水浸泡2-3小时

2 加水

将配好量的杂粮一起洗净后加入内锅，参照杂粮饭水位线加适量水

3 烹饪

合好上盖，按【主食】键选择“杂粮饭”功能，按【-/+】可调节烹饪时间，再按【开始】键音乐声响起，进入烹饪状态



喷香饭烹饪步骤

1 量米、洗米

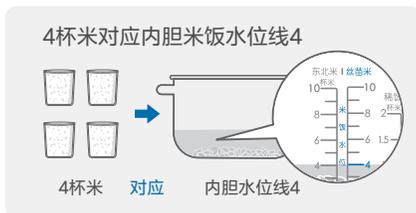
用产品附带的量杯量米，淘洗干净大米

2 加水

参照米饭水位线加水(右图以烹饪4杯丝苗米为例)，不超过内锅最大水位线，否则可能导致溢出

3 烹饪

合好上盖，按【喷香饭】键，再按【开始】键或等待5秒，音乐声响起进入烹饪状态



小贴士

- 淘米建议淘洗二次，去除杂质同时能保留大米营养物质。
- 将锅内的米搅拌均匀并平铺于锅内，便于受热均匀。

使用时

功能介绍

无水焗烹饪步骤

1 备料

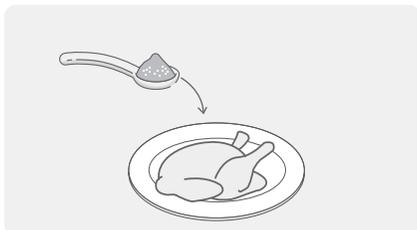
将食材(如鸡翅、整只鸡、排骨)洗干净,沥干水分,加入辅料和调料拌匀

2 入锅

在锅内倒一些油,用刷子把锅的侧面和底部都涂抹上一层油;在锅底放一层姜片垫底,再将食材均匀放在姜片上

3 烹饪

合好上盖,按【菜肴】键选择“无水焗”功能,按【-/+】可调节烹饪时间,再按【开始】键音乐声响起,进入烹饪状态



小贴士

建议排骨、鸡翅腌制30分钟以上,整只鸡腌制3小时以上

稀饭烹饪步骤

1 量米、洗米

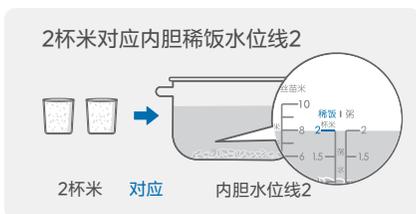
用产品附带的量杯量米,淘洗干净大米

2 加水

参照稀饭水位线加水(右图以烹饪2杯米为例),不超过内锅最大水位线,否则可能导致溢出

3 烹饪

合好上盖,按【特色】键选择“稀饭”功能,按【-/+】可调节烹饪时间,再按【开始】键音乐声响起,进入烹饪状态



本味蒸烹饪步骤

1 备料

准备好食材放入沥油釜

2 加水

内锅加适量水

3 烹饪

合好上盖,按【特色】键选择“本味蒸”功能,按【-/+】可调节烹饪时间,再按【开始】键音乐声响起,进入烹饪状态



功能介绍

大火焯水烹饪步骤

1 开盖

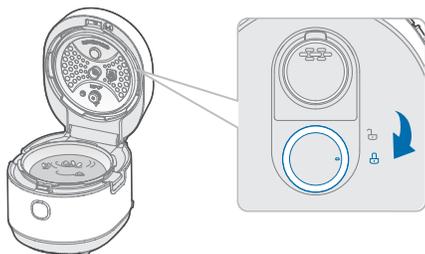
打开上盖，内锅放适量水和食材

2 把手转到合盖位

不要合盖，直接将把手转到合盖位

3 烹饪

按【特色】键选择“大火焯水”功能，再按【开始】键音乐声响起，进入烹饪状态



开盖收汁烹饪步骤

1 开盖

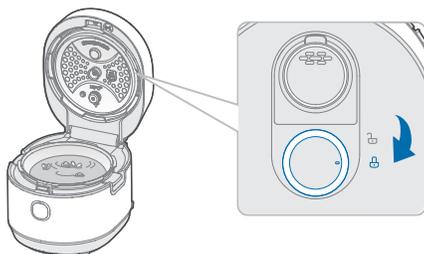
打开上盖，放好食材

2 把手转到合盖位

不要合盖，直接将把手转到合盖位

3 烹饪

按【特色】键选择“开盖收汁”功能，按【-/+]键可调节烹饪时间，再按【开始】键音乐声响起，进入烹饪状态



低脂模式功能介绍

- “低脂模式”功能指示灯亮为低脂烹饪状态
- 任意时间按“低脂模式”功能可取消，指示灯灭
- 目前仅有“肉/鸡”、“牛/羊肉”、“低脂汤”功能具有低脂模式。
(低脂汤默认低脂模式，不可取消)



功能介绍

预约功能介绍 预约设置时长为烹饪完成倒计时

- 1 按【预约】键，显示屏上的时间开始闪烁，按【- / +】键调节预约时长
- 2 选择所需功能菜单，再按【开始】键音乐声响起，预约成功，烹饪将在指定时间后完成

第一步



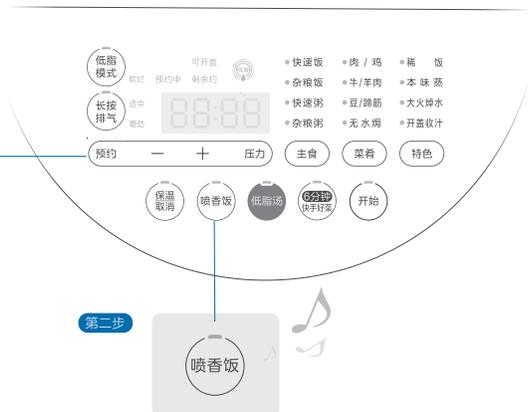
调节时长

6:00 ▶ 6:10

短按以10分钟的幅度增加

6:00 ▶ 7:00

长按以1小时的幅度增加



第二步

保温/取消功能介绍

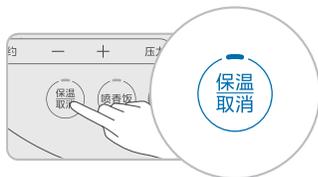
1 保温

- 烹饪结束自动进入保温状态
- 待机状态下，按一下【保温/取消】键进入保温状态，显示“0h”，保温灯亮



2 取消

- 烹饪过程中，需要切换或取消当前功能，可按【保温/取消】键，重新选择



小贴士

“0h”表示保温时长不足1小时，保温1小时后显示“1h”，2小时后显示“2h”，以此类推

服务指南

产品参数

型号	额定电压/ 额定频率	额定功率	额定容量	工作压力	能效测试
MY-S580F	220V~50Hz	1500W	5.0L	70kPa	蹄筋挡位、不锈钢内锅

故障代码解决方法

指示灯状态	异常显示	可能的原因	处理方法
常亮	E1	底部传感器开路	拔下电源插头后重新通电仍报故障，请送当地售后服务维修
	E2	底部传感器短路	
	E3	IGBT传感器短路	
	E4	IGBT传感器短路	
	E5	上盖传感器短路	
	E6	上盖传感器短路	
	C2	IGBT高温	
闪烁	EU	通信接收错误	放置内锅后仍故障，请送当地售后服务维修
常亮	EU	通信发送错误	
常亮	C4	无锅保护	放置内锅后仍故障，请送当地售后服务维修

当显示屏出现故障代码时，可根据以上列表进行判断和处理，若问题无法解决，可联系售后服务进行维修。

全国服务热线
400-8899-315

异常现象解决方法

当您认为产品有故障的时候，在送到维修网点修理之前请检查以下情况，进行确认

异常情况	可能原因	应对措施
不能合盖	不在开盖位置	使对位点对准开盖位置
	把手卡死	送维修点检修
不能开盖	锅内有压力，浮子未落下	待锅盖上的浮子落下
	浮子卡死	轻拍锅盖或拆下破泡器，用尖细物将浮子往下轻压，若无效果送维修点
锅盖漏气	锅盖密封圈破损	更换锅盖密封圈
	锅盖密封圈上粘有异物	清洁锅盖密封圈
	浮子密封垫破损	送维修点更换浮子密封垫
	浮子密封垫粘有异物	清洁浮子密封垫
	未装浮子组件	装浮子组件
工作状态时产品不加热	合盖不到位	重新合盖
	线圈盘故障	送维修点检修
	电路故障	送维修点检修

服务指南

食品接触清单 本产品与食品接触材料均符合GB4806.1-2016系列标准的要求

部件名称	材质	执行标准	备注
弹簧垫圈、上盖温度传感器、压板、防堵罩座、防堵罩、弹簧、弹垫、锅盖、锅盖包边圈、螺钉、盖板、盖板把手	不锈钢06Cr19Ni10	GB4806.9-2016	SUS304
锅盖、盖板、蒸笼、漏勺	不锈钢10Cr17	GB4806.9-2016	/
浮子、浮子座、排气阀芯、防堵罩、盖板把手、上盖温度传感器、上盖温度传感器外套、泄压片、安全阀	铝合金	GB4806.9-2016	不得接触酸性食物
密封圈、密封垫、密封环、密封胶座、排气阀顶锥	聚二甲基硅氧烷	GB4806.11-2016	硅橡胶
锅盖自锁滑块	不锈钢Y12Cr18Ni9	GB4806.9-2016	/
盖板	铝合金	GB4806.9-2016	不得接触酸性食物
玻璃盖	玻璃	GB4806.5-2016	/
炖盅、汤勺	陶瓷	GB4806.4-2016	/
内锅、蒸笼、蒸架	不锈钢06Cr19Ni10	GB4806.9-2016	SUS304
内锅	搪瓷 / 冷轧钢板	GB4806.3-2016	/
内锅、内锅组件	聚四氟乙烯涂层 / 铝合金	GB4806.10-2016	涂层使用温度不超过250℃
饭勺、汤勺、多用勺、蒸笼	聚丙烯（丙烯均聚物） / 丙烯乙烯共聚物	GB4806.7-2016	PP
量杯	聚丙烯（丙烯均聚物）	GB4806.7-2016	PP
安全阀	锡铋合金	GB4806.9-2016	/
木铲	木	GB4806.12-2022	/
铝合金(wt.%):Si ≤ 0.6, Fe ≤ 0.7, Cu ≤ 0.3, Mn ≤ 1.5, Mg ≤ 0.9, Zn ≤ 0.25, Cr ≤ 0.1 钢板(wt.%):C ≤ 0.2, Mn ≤ 0.6, P ≤ 0.05, S ≤ 0.04 锡铋合金(wt.%):Bi ≥ 50, Sn ≥ 40, In ≥ 1			
注：本系列产品包含以上食品接触部件，部分机型可能不含个别部件，以实际产品为准！			

服务指南

环保清单 产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
蒸汽阀组件	○	○	○	○	○	○
上盖总成	○	○	○	○	○	○
防溢盖板	○	○	○	○	○	○
提手	○	○	○	○	○	○
炖盅	○	○	○	○	○	○
内锅	○	○	○	○	○	○
外锅	○	○	○	○	○	○
加热盘组件	○	○	○	○	○	○
饭勺/汤勺	○	○	○	○	○	○
量杯	○	○	○	○	○	○
外壳	○	○	○	○	○	○
底盖	○	○	○	○	○	○
PCB组件	X	○	X	X	X	X
电源线组件	X	○	○	○	X	X

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。

○ 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 26572规定的限量要求以下。

X 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 26572的限量要求。

产品合格证

检查结论: 合格

检查员号: 检验员A1

检查日期: 见生产批号

广东美的生活电器制造有限公司

生产日期见生产批号前6位 (年/月/日)



本产品所含食品用塑料工具
生产许可证编号: 粤XK16-204-00125

▲ 注意

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。

产品执行标准: GB4706.1-2005 GB4706.19-2008 GB4706.14-2008 Q/MD 007

365天以换代修

服务内容

2021年1月1日后购买的美的生活家电正常使用一年内出现性能故障(非人为因素导致), 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六个月作为购买时间点, 开始计算365天以换代修时间。

凡属下列情况之一的, 不属以换代修范围

- 1、非性能故障: 产品经由授权服务商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: 购买的产品被未被授权服务商或用户等人拆卸过;
- 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。

符合以换代修范围, 可扫描下方二维码快速以换代修



扫码关注美的服务公众号
根据公众号操作以换代修

以换代修原则

- 1、换货新机自签收之日起(凭系统换货记录)仍享受365天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。

产品保修卡

产品相关信息（用户填写）

用户姓名:	当地维修网点电话:
购买商品:	维修记录:
产品型号:	维修日期:
发票号码:	故障内容及处理情况:
购买日期:	维修单位:
产品编号:	维修人员签名:

服务承诺

产品如有故障，请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系

全国服务热线：400-8899-315

本产品仅适用家庭使用，实行整机包修一年。包修期的起始日期以产品发票日期为准。

凡属下列情况之一的，不属包修范围

- 1、用户搬运和使用、保管和维护不当损坏/人为损坏；
- 2、经非本司指定维修部维修，或用户自行装拆、维修；
- 3、产品附件（如饭勺、汤勺等）、印刷品（如说明书和开箱卡）等损坏；
- 4、使用非我公司产品标配的赠品和配件，造成损坏；
- 5、发票所载型号与维修产品型号不符或被涂改；
- 6、非家庭使用（如经营、商用、公司集体）的产品；
- 7、超出包修期；
- 8、无有效发票；
- 9、因不可抗力造成损坏。

本政策适用于在中华人民共和国境内（中国香港、中国澳门、中国台湾除外）销售使用的产品，消费者在指定区域外的地区使用，不能享受指定区域的“三包”政策。

不属于包修范围内的产品，将提供收费维修服务，本公司客户服务中心仍热情为您服务。

服务热线：400-8899-315

广东美的生活电器制造有限公司

地址：广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号

邮编：528311 | 网址：www.midea.com



16161100004986-XX