

说明书			
制作	陈丽琳	型号	MY-C567N
编码	16161100005086	货号	
印刷要求	210*145mm、20页 80g双胶纸、双色印刷、钉装		
变更记录	A: 202303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

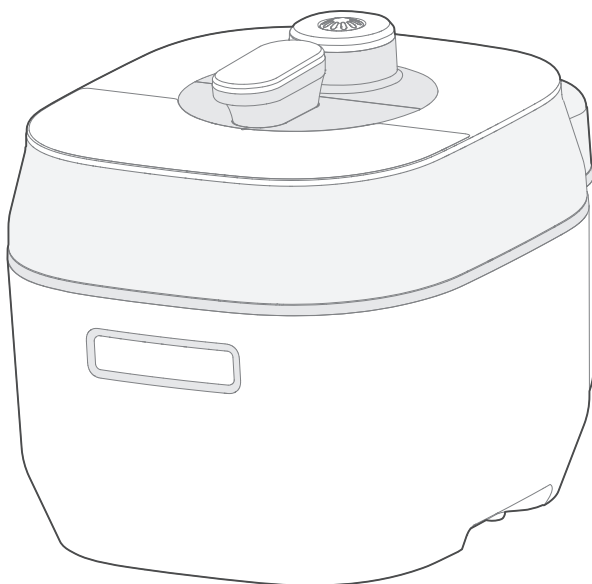
型号 MY-C567N

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

更多使用指引扫描机身“智能产品”二维码，查看电子说明书



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
破泡器/盖板清洁	07
储水盒清洁	07
煲体/内锅清洁	08

功能介绍	08
保温/取消功能介绍	08
黄焖鸡块烹饪步骤	09
孜然羊肉烹饪步骤	09
红烧小排烹饪步骤	10
葱油大虾烹饪步骤	10
蒜蓉生蚝烹饪步骤	11
喷香米饭烹饪步骤	11
清香煮粥烹饪步骤	12
浓香煲汤烹饪步骤	12
开盖煮烹烹饪步骤	12
预约功能介绍	13
浓香模式功能介绍	13
排气功能介绍	13

快手好菜

服务指南	14
异常现象解决方法	14
故障代码解决方法	14
产品参数	15
食品接触清单	15
环保清单	16
365天以换代修	17

使用前

使用时

困惑时

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，请提锅体提手或底部扣手。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

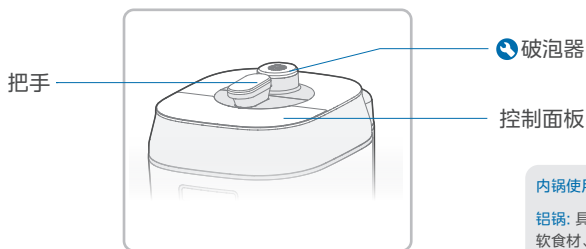
⚠ 对于使用电磁加热技术的产品，为避免电磁场影响，装有心脏起搏器的人士或助听器、植入耳蜗的使用者，在使用此类产品时，请咨询授权医疗人员并参考医疗设备提供商的说明。

产品简介

本说明书图示仅供参考，请以实物为准

部件展示

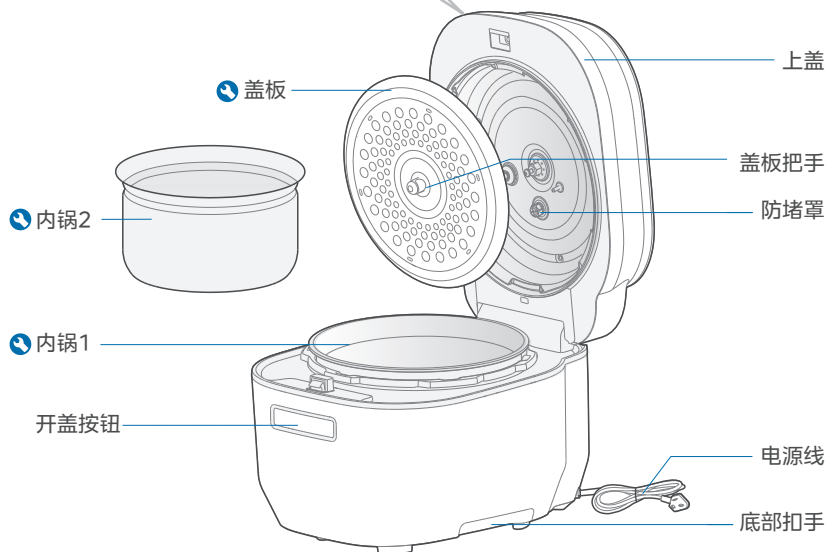
可拆卸部件（使用前，请先清洗）



内锅使用建议：

铝锅：具有不粘涂层，适用于烹饪米饭、软食材、易粘食物；

不锈钢锅：具有耐磨耐刮特性，适用于煲汤或烹饪带骨头等硬质食材。



配件清单



饭勺1个



汤勺1个



量杯1个



储水盒1个

产品简介

操作面板

使用前



联网指示灯

常亮表示联网成功



云食谱指示灯

联网后从手机端启动
云食谱烹饪时常亮

显示屏幕

显示烹饪或预约所剩时长
如剩余30分钟



保温/取消键

开始键

浓香模式/
长按排气键

预约键

预约烹饪完成时长

功能选择键

按【主食菜肴】键
选择左边5种功能
菜单

功能选择键

按【快手好菜】键
选择右边5种功能
菜单

时间调节键

调节烹饪或预约时长

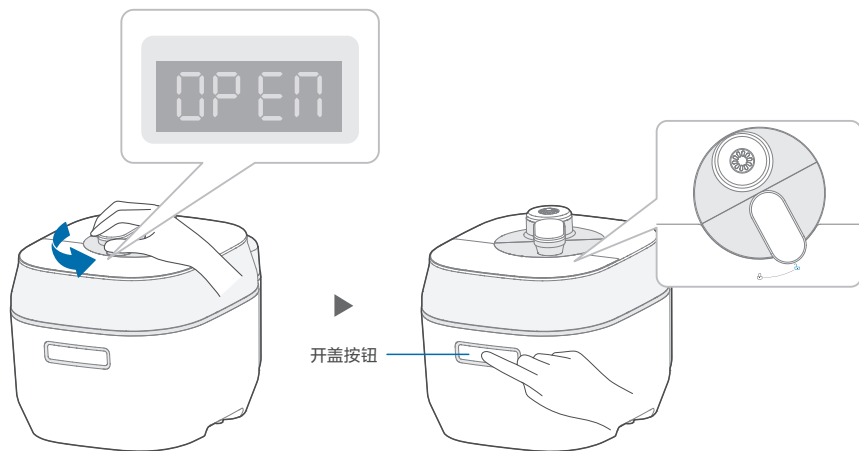
小贴士

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

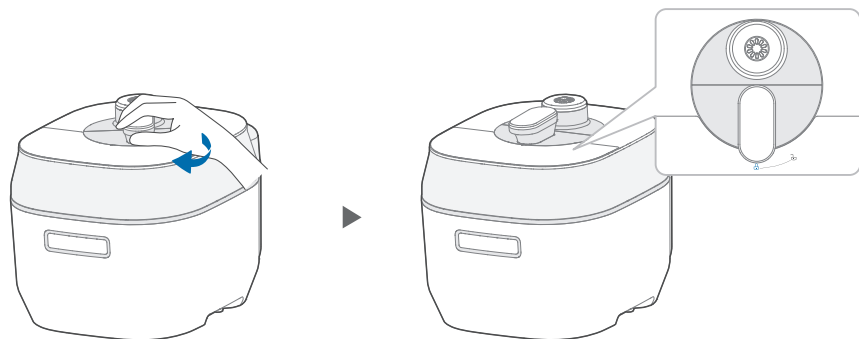
开盖

逆时针旋转把手至开盖位 ，数码管显示“OPEN”，然后按下开盖按钮，即可开盖



合盖

盖上锅盖，顺时针旋转把手至合盖位 ，即合盖到位



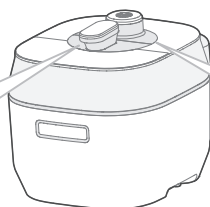
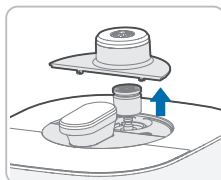
产品安装/清洁

⚠ 注意清洁时确保电压力锅断电!

破泡器清洁

1 向上拉起破泡器和排气阀

2 清洗擦干后，重新安装到位

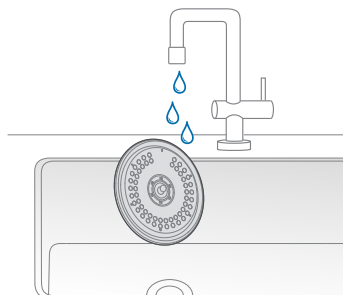
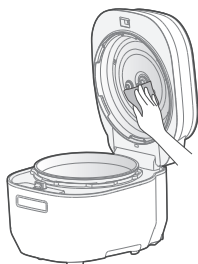
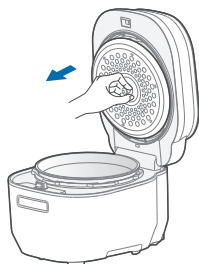


盖板清洁

1 将盖板从锅盖上拔出

2 擦洗上盖异物

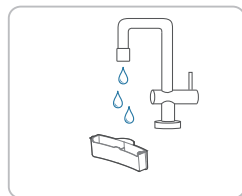
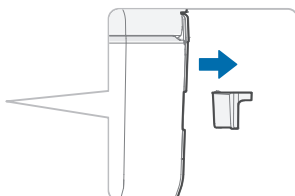
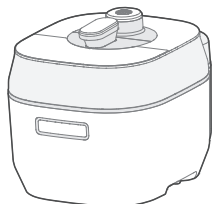
3 清洗盖板并擦干，重新安装到位



储水盒清洁

1 将产品背后的储水盒水平拉出

2 清洗擦干后，重新安装到位



使用
时

产品安装/清洁

⚠ 注意清洁时确保电压力锅断电！

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



功能介绍

保温/取消功能介绍

1 保温

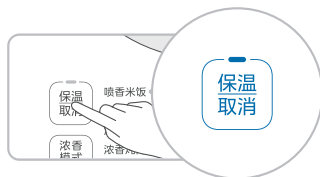
- 烹饪结束自动进入保温状态
- 待机状态下，按一下【保温/取消】键进入保温状态，显示“0h”，保温灯亮

剩余约

0h

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

功能介绍 —— 快手好菜

黄焖鸡块烹饪步骤

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、葱切段、姜切丝；然后和所有调料拌匀备用

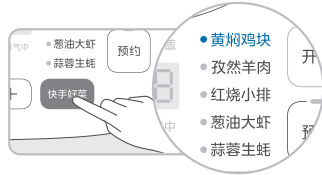
3 加水

内锅放入100毫升水，再把步骤2的所有食材倒入

4 烹饪

合好上盖，按【快手好菜】键选择“黄焖鸡块”功能，再按【开始】键音乐声响起，进入烹饪状态；烹饪结束，即可享用

鸡肉	500克	食用油	5毫升
生抽	10毫升	老抽	5毫升
蚝油	15克	小葱	15克
玉米淀粉	7.5克	姜	15克
水	100毫升		



孜然羊肉烹饪步骤

1 食材准备

以烹饪500克羊腿肉和线椒为例，如右图准备食材

2 备料

将羊腿肉切薄片、线椒切段、姜切片、干辣椒切段；然后和所有调料拌匀备用

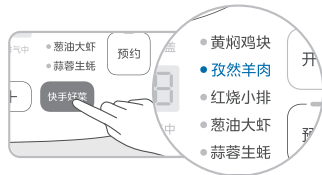
3 入锅

把步骤2的所有食材倒入

4 烹饪

合好上盖，按【快手好菜】键选择“孜然羊肉”功能，再按【开始】键音乐声响起，进入烹饪状态；烹饪结束，即可享用

羊腿肉	250克	姜	10克
线椒	250克	花椒	2克
孜然粉	3.75克	小苏打	1克
生抽	10毫升	干辣椒	10克
蚝油	15克	玉米淀粉	2.5克
食用油	60毫升		



使用

功能介绍 —— 快手好菜

红烧小排烹饪步骤

1 食材准备

以烹饪500克排骨为例，如右图准备食材

2 备料

将排骨洗净、剁块、沥干水分；然后和所有调料拌匀备用

3 加水

内锅放入100毫升水，再把步骤2的所有食材倒入

4 烹饪

合好上盖，按【快手好菜】键选择“红烧小排”功能，再按【开始】键音乐声响起，进入烹饪状态；烹饪结束，即可享用

排骨	500克	食用油	5毫升
蚝油	15克	玉米淀粉	3.75克
姜片	10克	红烧酱油	5毫升
水	100毫升	老干妈辣椒酱	15克



葱油大虾烹饪步骤

1 食材准备

以烹饪500克大虾为例，如右图准备食材

2 备料

将虾洗净、去虾须、在背面划一刀；小葱切段、姜切片，然后和所有调料拌匀备用

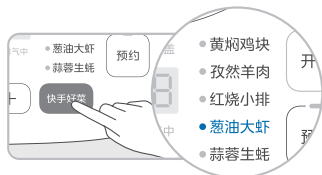
3 加水

内锅放入50毫升水，把步骤2的所有食材倒入内锅拌匀

4 烹饪

合好上盖，按【快手好菜】键选择“葱油大虾”功能，再按【开始】键音乐声响起，进入烹饪状态；烹饪结束，撒上葱段，拌匀即可享用

大虾	500克	食用油	30毫升
小葱	20克	白砂糖	5克
料酒	10毫升	姜	15克
生抽	10毫升	盐	5克
水	50毫升		



功能介绍 —— 快手好菜

蒜蓉生蚝烹饪步骤

1 食材准备

以烹饪500克生蚝为例，如右图准备食材

2 备料

将生蚝洗净；大葱、姜切丝；蒜瓣切末；取一碗，除料酒以外的调料拌匀备用

3 加水

内锅放入100毫升水，交错放入生蚝、大葱丝、姜丝、料酒

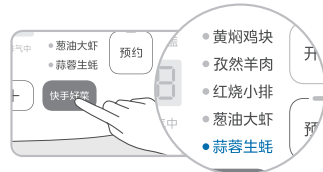
4 烹饪

合好上盖，按【快手好菜】键选择“蒜蓉生蚝”功能，再按【开始】键音乐声响起，进入烹饪状态

5 完成

烹饪结束，打开蚝盖，蘸酱汁食用

生蚝	500克	柠檬汁	5毫升
鱼露	2.5毫升	芥末	5克
料酒	15毫升	大葱	20克
海鲜酱油	10毫升	姜	20克
水	100毫升	蒜瓣	20克



使用时

喷香米饭烹饪步骤

1 量米、洗米

用产品附带的量杯量米，淘洗干净大米

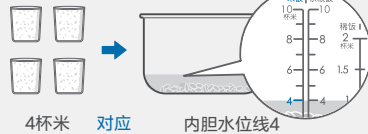
2 加水

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【主食菜肴】键选择“喷香米饭”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

4杯米对应内胆米饭水位线4



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。

功能介绍

清香煮粥烹饪步骤

1 量米、洗米

用产品附带的量杯量米，淘洗干净大米

2 加水

参照粥水位线加水(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【主食菜肴】键选择“清香煮粥”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

2杯米对应内胆粥水位线2



浓香煲汤烹饪步骤

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【主食菜肴】键选择“浓香煲汤”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；
- 浓香炖肉功能也可按此步骤烹饪。

开盖煮烹饪步骤

1 开盖

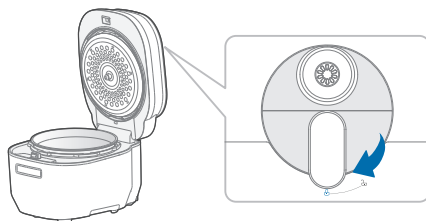
打开上盖，放好食材

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

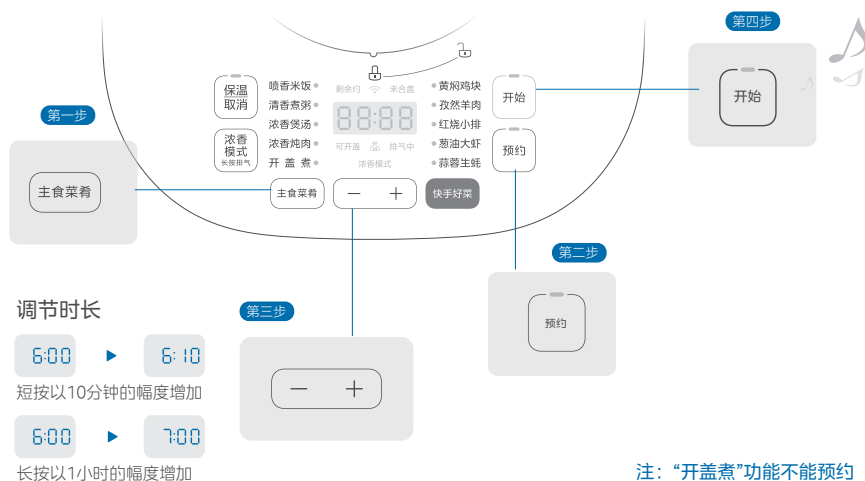
按【主食菜肴】键选择“开盖煮”功能，按【-/+】键可调节烹饪时间，再按【开始】键音乐声响起，进入烹饪状态



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【主食菜肴/快手好菜】键选择所需功能（喷香米饭、清香煮粥、黄焖鸡块等）
- 2 按【预约】键，显示屏上的时间开始闪烁，按【- / +】键调节预约时长；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



浓香模式/长按排气功能介绍

1 浓香模式

- 浓香模式烹饪：烹饪过程中产品排气沸腾、收汁入味，烹饪出的汤更浓、肉更香、口感更好；
- “浓香模式”灯亮为浓香模式烹饪；
- 任意时间按【浓香模式】键，功能可取消，指示灯灭。



小贴士

- 仅“浓香煲汤、浓香炖肉”功能可选择浓香模式烹饪。

2 长按排气

- 烹饪完成，可长按【浓香模式/长按排气】键快速排气；“可开盖”灯亮，即可开盖；
- 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。

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传感器开路	
	E4	IGBT传感器短路	
	E5	上盖传感器开路	
	E6	上盖传感器短路	
	EU	通信错误	
	C2	IGBT高温	
闪烁	E7	电磁阀短路	
	E7	电磁阀开路	

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
	电热盘故障	送维修点检修
	电路故障	送维修点检修

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-C567N	220V~50Hz	1300W	5.0L	70kPa	浓香炖肉挡位、 不锈钢内锅

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
浮子、浮子座、排气阀芯、防堵罩、固定座	铝合金AL6063	GB4806.9-2016	不得接触酸性食物
盖板	铝合金AL3105	GB4806.9-2016	不得接触酸性食物
浮子密封圈、排气阀密封垫、传感器密封垫、密封圈	聚二甲基硅氧烷	GB4806.11-2016	硅橡胶
锅盖	不锈钢10Cr17	GB4806.9-2016	/
弹簧垫圈、上盖温度传感器、压板	不锈钢06Cr19Ni10	GB4806.9-2016	SUS304
内锅	聚四氟乙烯涂层 / 铝合金	GB4806.10-2016	涂层使用温度 不超过250℃
内锅	搪瓷 / 冷轧钢板	GB4806.3-2016	/
饭勺、汤勺、量杯	聚丙烯（丙烯均聚物）/ 丙烯乙烯共聚物	GB4806.7-2016	PP

铝合金(wt.%):Si ≤ 0.6, Fe ≤ 0.7, Cu ≤ 0.3, Mn ≤ 1.5, Mg ≤ 0.45, Zn ≤ 0.4, Cr ≤ 0.2
钢板(wt.%):C ≤ 0.2, Mn ≤ 0.6, P ≤ 0.05, S ≤ 0.04

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！

困
惑
时

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、经非我司指定维修部维修，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

