



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

本产品实行整机一年包修期。(仅适用家庭使用的产品)

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

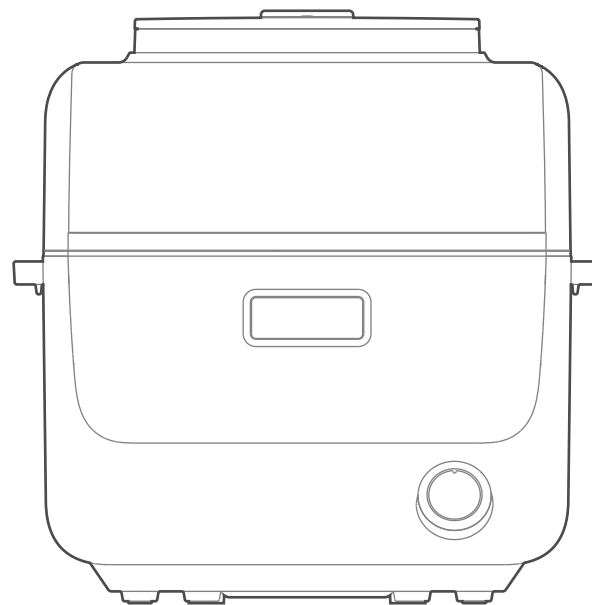


型号 MF-KZC40C01XM

电烤炉(空气炒锅)

使用说明书

使用前请仔细阅读本手册并妥善保管
更多使用指引请【扫描机身二维码】查看电子版



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

安全警示	01
产品简介	03
部件展示	03
配件清单	03
产品特点	04
控制面板	04
联网指引	05
使用前清洁	05
清洗并擦干	05
产品安装	06
拆卸蒸汽阀	06
安装蒸汽阀	06
清洁底座/内锅/蒸烤架	06
如何使用量具	06
使用说明	07
炒菜模式	07
温馨提示	08
鲜蒸模式	08
温馨提示	09
焖炖模式	09
温馨提示	09
空炸模式	10
自清洁模式	11
温馨提示	11
预约模式	12
其它模式(复热/解冻/保温)	12
菜单食谱	13
注意事项	14
移动整机示意图	14
清洁保养	14
服务指南	15
产品参数	15
异常现象解决方法	15
环保清单	16
365天以换代修	17

安全警示

本节描述了安全事项的内容及重要性,以防止对使用者或他人造成人身伤害或财产损失。请在充分理解下面内容的基础上阅读正文,并请务必遵守所描述的安全事项。

- 本产品未考虑无人照看的幼儿和残疾人对产品的使用或幼儿玩耍产品的情况。
- 禁止让儿童单独操作使用,确保不会将产品当成玩具,要放在婴儿接触不到的地方。
- 老年人或残障人士以及无使用经验的人应该在监护和指导下使用本产品。

【警告】重点安全注意事项



⚠ 禁止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。



⚠ 产品周围应留足空间,与其它物品间保留30厘米以上的距离,且表面不能覆盖任何物品。



⚠ 禁止将产品浸入水中或淋水。



⚠ 禁止用湿手拔插插头,以免触电、受伤。



⚠ 产品正常工作的海拔高度范围为0~2000米。



⚠ 除维修技术人员以外,其他人不得进行分解、维修,以免造成火灾、触电、受伤。

【警告】重点安全注意事项

⚠ 在产品工作前,请检查蒸烤架内锅放置是否到位,以免引起故障。

⚠ 工作过程中,禁止用布等遮盖通风口,以免引起事故或者造成产品损坏。

⚠ 产品在没有装入内锅时不可开启。

⚠ 工作过程中,禁止移动或晃动产品。

⚠ 工作过程中,禁止将手或脸靠近通风口,以免烫伤。

⚠ 工作过程中,只能触摸规定的操作界面,防止烫伤。

⚠ 禁止将电源线强行折弯、靠近高温、捆绑、承载重物等,以免造成电源线破损引起火灾、触电。

⚠ 禁止用于除交流电220V/50Hz以外的电压,以免造成火灾、触电。电源线插头或线身损伤禁止使用。

⚠ 工作过程中,出风口禁止对着电源线。

⚠ 插头需彻底插入插座,以免造成火灾、触电、短路。

⚠ 禁止向产品底部的排气孔插入大头针、铁丝或其他物品,避免触电伤害。

- ⚠ 要单独使用额定电流10A以上的带接地线插座,如果与其他电器合用,插座可能会发生异常而引起火灾等危险。
- ⚠ 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。
- ⚠ 一些重要零部件,如保险丝等维修不当或私自短接可能使产品保护失效,导致过热或火灾。
- ⚠ 产品不使用或外出时,请务必拔掉电源线插头,避免发生故障或危险。
- ⚠ 如需进行产品维修或更换零件,请到美的指定的专业维修网点。以免因维修不当或配件选用不当带来使用隐患。
- ⚠ 电源线插头、插尾以及产品插座如有灰尘或水迹,请及时清理,以免造成火灾、触电或短路。
- ⚠ 不得将下列物品放入产品中烘烤,如:纸类、塑料或易燃物品等。
- ⚠ 工作过程中,某些表面的温度很高,加热腔表面在使用过程中会变烫。

【注意】可能造成轻伤或者财产损失的事项

- ⚠ 产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- ⚠ 产品必须在平稳、耐热台面使用,以免产品损坏或发生意外。
- ⚠ 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本产品时,请咨询授权医疗人员并参考医疗设备提供说明。
- ⚠ 如果发现产品出现故障,请务必停止使用,并立即与本公司服务部联系。

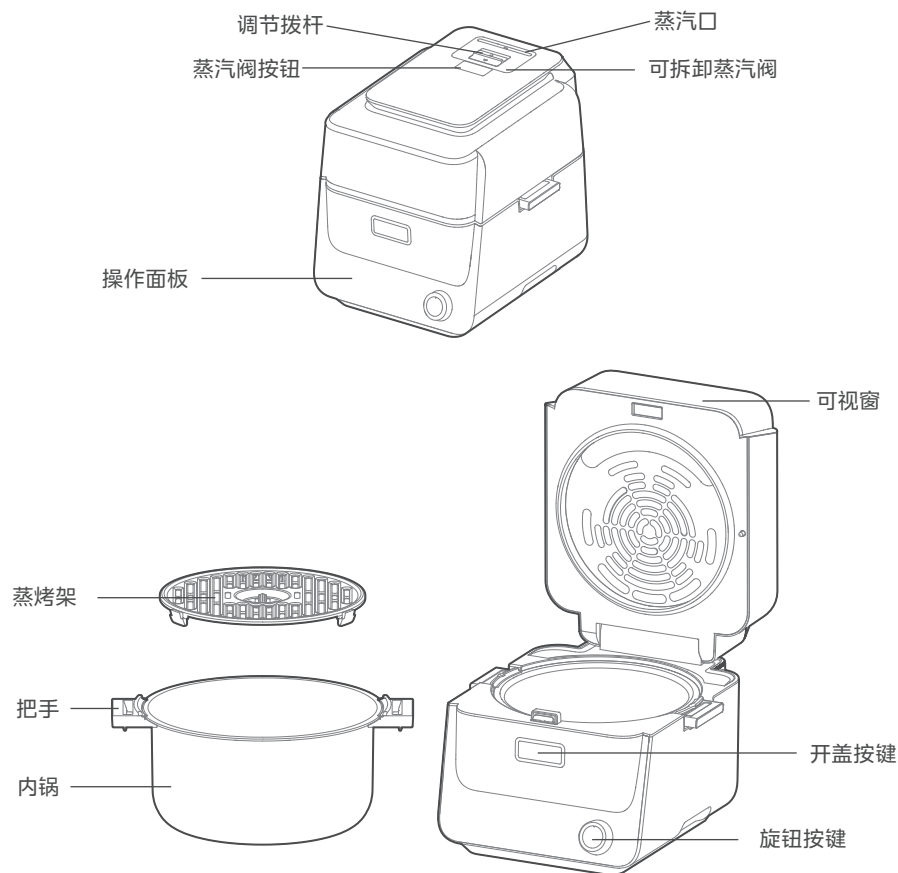
【温馨提示】其他安全事项

- 本产品仅限于室内适用。
- 首次使用需用200°C干烧10分钟,干烧过程中可能会出现少量白烟或异味,属于正常现象,不必惊慌。
- 如产品图片与实物不一致,以产品实物为准。
- 请保管好说明书,以便日后使用过程中查询。
- ⚠ 有此标识的位置:
在器具工作期间,表面的温度很高,表面在使用过程中会变烫。

产品简介

部件展示

⚠ 注意:说明书图片仅供参考,具体以包装箱内实物为准。



配件清单



汤匙 ×1



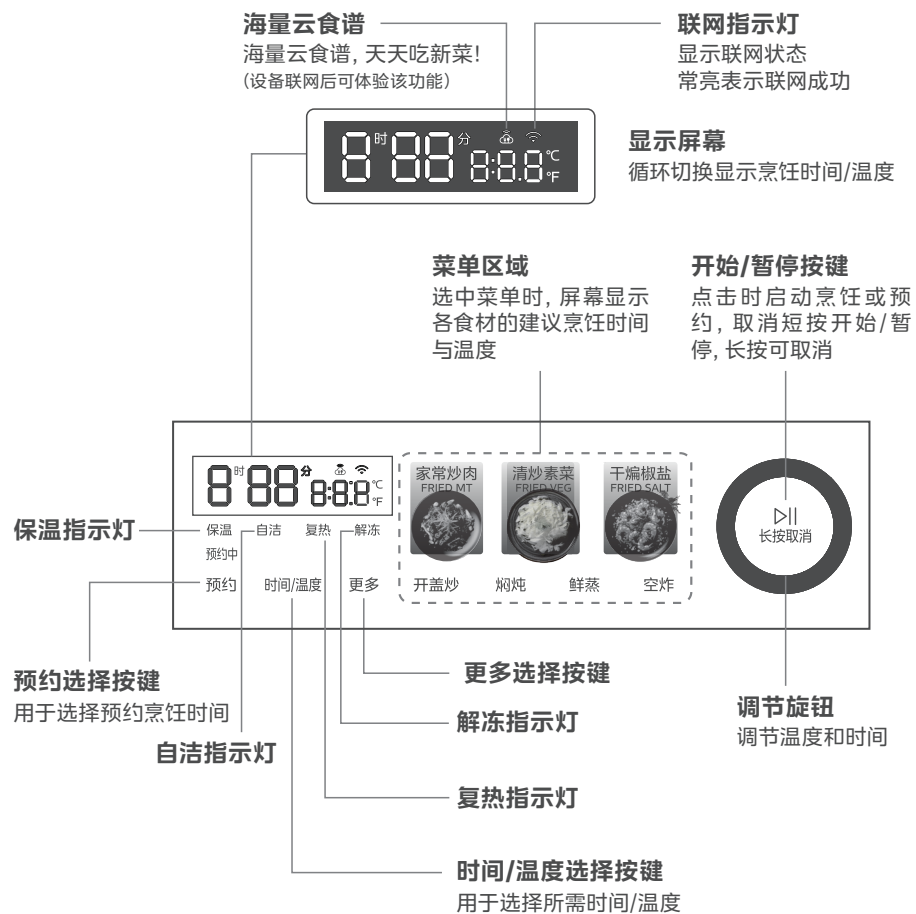
茶匙 ×1

产品特点

本产品为电子式空气炒锅，适用于家庭烹饪。用于烹饪食物，具有设计精美、功能多、速度快及使用方便等优点。

- 开盖/取桶不工作，安全防护；
- 少油油炸，健康省心；
- 立体风道，热场均匀；
- 智联控制，方便快捷；
- 可视烹饪，全程了然；
- 大方容量，尽兴分享。

控制面板



联网指引

1 下载安装美的美居

扫描二维码或在应用市场搜索“美的美居”下载并安装App



2 登录账号

在App首页，点击“请先登录”按钮，完成登录



3 添加设备

扫描机身二维码或选择设备型号(见本说明书封面)，进入联网页面



4 设备联网

根据页面提示，为设备连接网络



- 根据App提示，如果您的产品支持2.4GHz无线网络，选择当前家庭无线网络时，请注意选择2.4GHz网络
- 若路由器或无线网络名称密码更改，需重复以上过程重新联网
- 随着产品技术更新，美的美居App内容可能会有所变更，实际以美的美居App内展示向导为准

使用前清洁

清洗并擦干

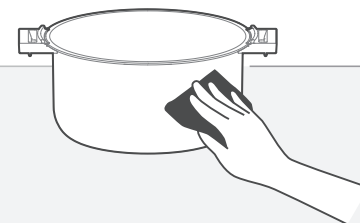
步骤1

用清水冲洗内锅和内锅



步骤2

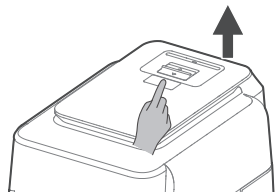
用干净的软布将水分擦干



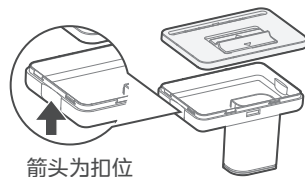
产品安装

拆卸蒸汽阀

1 向下按按键，蒸汽阀向上弹出。



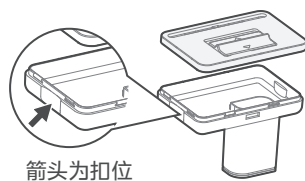
2 取出蒸汽阀，掰开扣位，打开蒸汽阀盖。



箭头为扣位

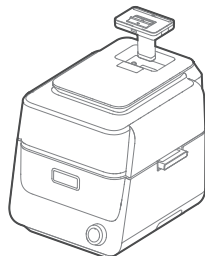
安装蒸汽阀

1 按正确的方向对准扣位，合上蒸汽阀盖。

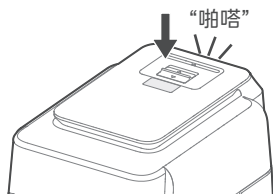


箭头为扣位

2 放入机座蒸汽阀口。



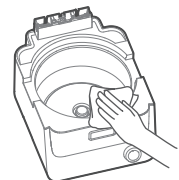
3 按箭头方向下压，听到“啪嗒”一声扣紧。



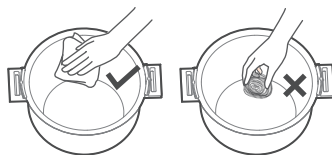
“啪嗒”

清洁底座/内锅/蒸烤架

1 用干净软布擦拭。



2 清洁内锅/蒸烤架。



3 清洗完成后擦干内锅/蒸烤架。



如何使用量具



- 量取1汤匙液体材料：如酱油、食用油、醋、酒、水等材料约等于15毫升。
- 量取1汤匙固体和膏体材料：盐、糖、豆瓣酱、蚝油、辣酱、甜面酱等材料约等于15克。
- 量取1汤匙粉末材料：淀粉、胡椒粉、五香粉等材料约等于7.5克。



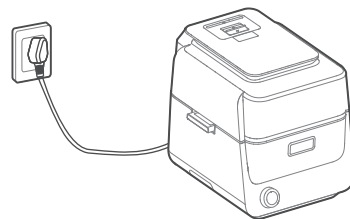
- 量取1茶匙液体材料：如酱油、食用油、醋、酒、水等材料约等于5毫升。
- 量取1茶匙固体和膏体材料：盐、糖、豆瓣酱、蚝油、辣酱、甜面酱等材料约等于5克。
- 量取1茶匙粉末材料：淀粉、胡椒粉、五香粉等材料约等于2.5克。

使用说明

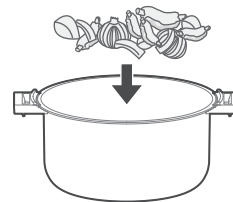
炒菜模式

1 将食材拌均匀，可根据个人需求自行搭配食材。

2 将产品接通电源。

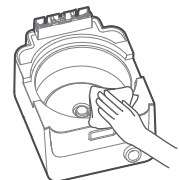


3 按开盖按键打开产品，取约350g食材，将食材倒入内锅中均匀堆放后合盖。

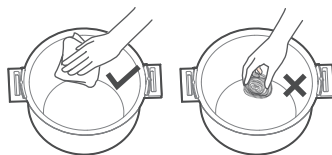


3 按箭头方向下压，听到“啪嗒”一声扣紧。

1 用干净软布擦拭。



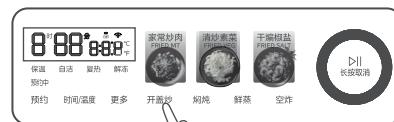
2 清洁内锅/蒸烤架。



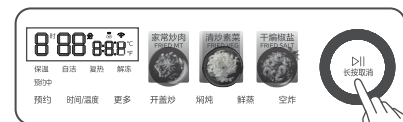
3 清洗完成后擦干内锅/蒸烤架。



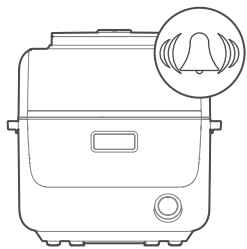
4 根据不同的食材选择“家常炒肉/清炒素菜/干煸椒盐”烹饪模式。



5 按旋钮上的启动键开始工作。

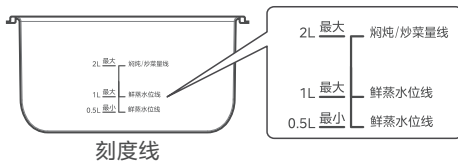


- 6 当产品发出“叮”或“滴”的提示音时烘烤完成，请小心取出内锅，用筷子或夹具取出食物。



温馨提示

- 食材添加量不应超过刻度线。
- 程序设定时间为烹饪约350g量的食材，当食材过多时，可根据需要适当加长烹饪时间。



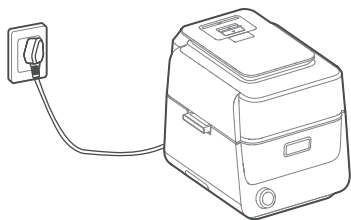
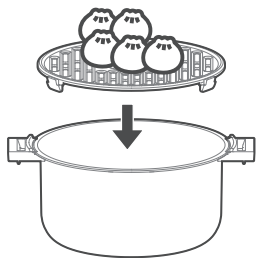
刻度线

鲜蒸模式

- 1 在内锅加入干净的清水。

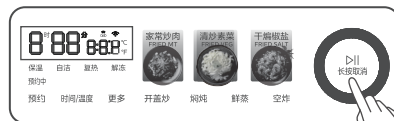
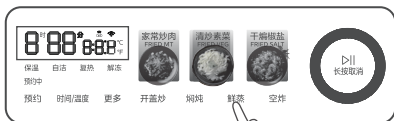
- 2 蒸烤架放入内锅，在蒸烤架上放入食材。

- 3 将产品接通电源。

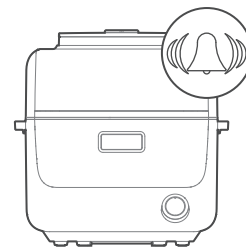


- 4 产品合盖选择“鲜蒸”功能。

- 5 按旋钮上的启动键开始工作。

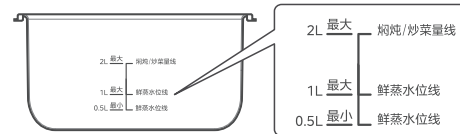


- 6 当产品发出“叮”或“滴”的提示音时烘烤完成，请小心取出内锅，用筷子或夹具取出食物。



温馨提示

- 清水添加量不应超过刻度线。



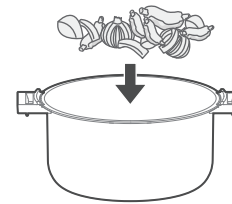
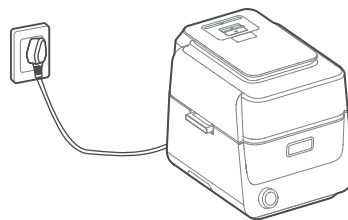
刻度线

焖炖模式

- 1 将食材拌均匀，可根据个人需求自行搭配食材。

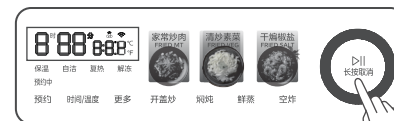
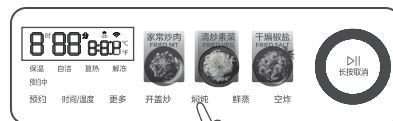
- 2 将产品接通电源。

- 3 按开盖按键打开产品，取约350g食材，将食材倒入内锅中均匀堆放后合盖。

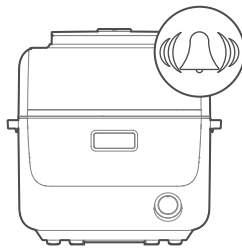


- 4 选择“焖炖”烹饪模式。

- 5 按旋钮上的启动键开始工作。



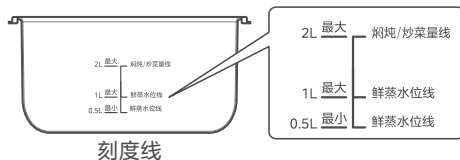
- 6 当产品发出“叮”或“滴”的提示音时烘烤完成，请小心取出内锅，用筷子或夹具取出食物。



- 7 烹饪完成后可根据个人需要开盖收汁。

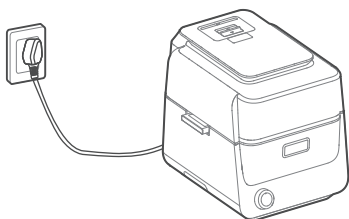
温馨提示

- 清水添加量不应超过刻度线。
- 工作刚结束时，内锅和蒸烤架处于高温状态，请勿用手触碰，以防烫伤。

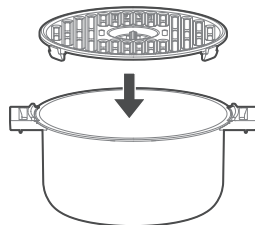


空炸模式

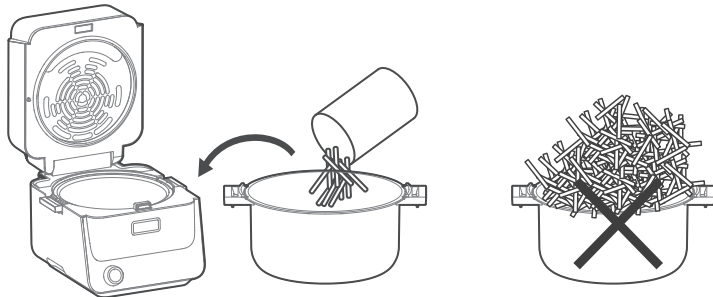
- 1 将产品接通电源。



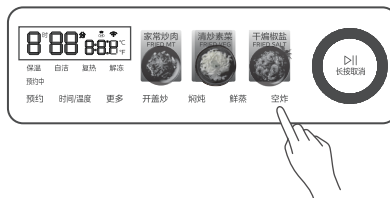
- 2 按开盖按键打开产品，将蒸烤架放入内锅中。



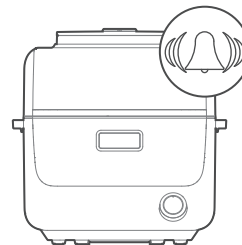
- 3 将需要烘烤的食材均匀的铺在蒸烤架上后合盖，请勿将食材堆叠过高。



- 4 选择“空炸”功能，根据不同食材，单击选择“时间/温度”按键设定产品工作时间和温度。

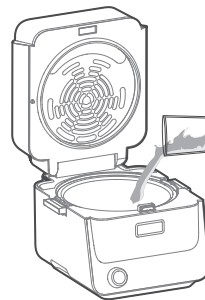


- 5 当产品发出“叮”或“滴”的提示音时工作完成，请小心取出内锅，用筷子或夹具取出食物。

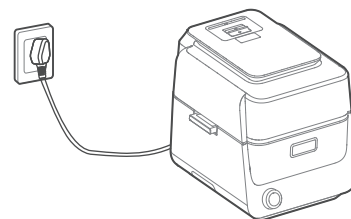


自清洁模式

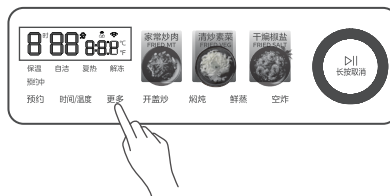
- 1 在内锅中倒入0.5L左右的干净清水。



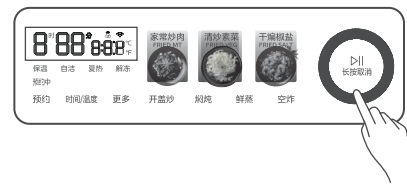
- 2 接通电源，产品合盖。



- 3 选择“更多-自洁”功能。



- 4 按旋钮上的启动键开始自清洁。



- 5 10分钟后自清洁完成，按开盖按键打开产品。

- 6 待产品冷却3-5分钟后用软毛巾擦干净机头上的软化油垢和水渍。

温馨提示

- 自清洁的原理主要是利用高温蒸汽软化产品上盖上的油渍层，自洁程序完成后请用软毛巾擦拭上盖。
- 擦拭产品过程中请注意防止烫伤。

预约模式

- 1 准备好需要烹饪的食材。
- 2 接通电源, 将食材放入内锅后合盖。
- 3 选中菜单后, 单击“预约”按键, 进入预约设置状态, “预约中”指示灯闪烁指示, 可通过快旋和慢旋旋钮来调节预约完成时间, 调节完成后, 点击旋钮键启动预约, 此时“预约中”指示灯常亮。以预约2小时为例, 2小时后完成烹饪。
- 4 开始预约。

温馨提示

- 容易变质的食物建议不使用预约功能。

其它模式 (复热/解冻/保温)

- 1 准备好需要复热/解冻/保温的食材。
- 2 接通电源, 将食材放入内锅后合盖。
- 3 选择“更多-复热/解冻/保温”功能。
- 4 开始复热/解冻/保温。
- 5 复热/解冻/保温完成。

菜单食谱

烹饪模式	菜单模式	菜品	操作步骤	每次烹饪量
炒菜	家常炒肉	蒜苔炒腊肉	食材: 蒜苔250g、烟熏腊肉100g、蒜瓣15g、葱段15g、食用油30ml、生抽10ml、蚝油15g 做法: 把蒜苔切段、腊肉切片。全部材料混合在一起搅拌均匀放入锅	约350g
		小炒黄牛肉	食材: 肥牛肉250克、食用碱1克、葱头50克、油泼辣子30克、蚝油15克、红油15毫升、食用油15毫升、淀粉5克、葱15克、香菜15克 做法: 肥牛肉切片, 葱头切片、葱和香菜切段; (为保证嫩度, 牛肉可以先用食用碱腌制处理) 全部材料混合在一起搅拌均匀放入锅内; (香菜和葱除外) 烹饪约5分钟即可; 打开锅盖, 放入香菜和葱搅拌均匀, 即可出锅。	约350g
	干煸椒盐	椒盐虾	食材: 基围虾350克、青椒20克、蒜瓣10克、椒盐粉6克、食用油30毫升 做法: 1. 将基围虾350克清洗干净; 青椒20克切末; 蒜瓣10克(2瓣)切末备用。 2. 把基围虾、青椒末、蒜末、椒盐粉6克、食用油30毫升拌匀调味备用。锅放入调好味的食材, 合上锅盖, 烹饪约9分钟即可出锅。出锅后可以根据个人喜好撒适量椒盐粉装饰和调味。	约350g
清炒素菜	蒜蓉炒菜心	食材: 菜心350克、蒜瓣10克、盐3克、食用油15毫升 做法: 1. 将菜心350克处理干净、切段; 蒜瓣10克(2瓣)切末备用。 2. 把菜心段、蒜末、盐1/2茶匙拌匀调味备用。 3. 锅放入调好味的食材, 合上锅盖, 烹饪约5分钟即可出锅。	约350g	

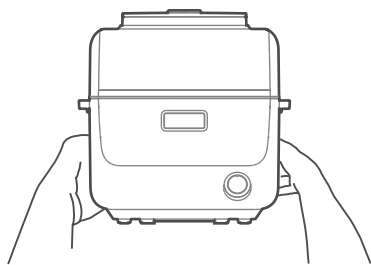
注意事项

- 请勿使用塑料或纸质等不耐热的容器承载食物放入空气炒锅。
- 请勿使用玻璃的盘子或盖子（低温食谱，如“酸奶”可以使用）。
- 可根据个人口味调整工作时间，工作过程中建议您经常检查食物避免食物烤焦。
- 为使烘烤效果更好，建议使用前先预热3-5分钟。
- 空气炒锅处于工作状态时和工作结束后的一段时间内，外表面及出风口的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动，以免造成危险。
- 空气炒锅工作时，确保内锅放入整机到位，触发微动开关，以免影响机器运行安全与食物烘烤效果。
- 如需使用空气炒锅专用纸等辅助工具烹饪食物，建议适当调整烹饪时长。
- 如需炙烤去除食物油脂的时候可使用蒸烤架进行烹饪。
- 开盒盖操作时勿将手指插入机体后盖凹槽内，以免压到手指。
- 请使用木质或硅胶材质锅铲进行烹饪，以防刮伤涂层。

移动整机示意图

请双手端取机身，轻拿轻放。

请勿端取两边把手移动整机。



清洁保养

- 请在空气炒锅冷却状态下进行清洁工作，防止被烫伤。
- 使用后请及时清洗蒸烤架、内锅，以免因食物残留油污的侵蚀造成涂层的损坏。
- 请勿使用较强腐蚀性的清洁剂来进行清洁，以防机器及您的健康受到损害。
- 请选取柔软干净的布来擦拭空气炒锅。请不要使用过湿的布来清洁空气炒锅，防止水进入到空气炒锅内部，易导致短路、火灾等。
- 请使用中性和清水进行清洗蒸烤架和内锅。
- 请不要使用坚硬、锋利（如钢丝球、刀片等）的物品来清洁蒸烤架和内锅，防止刮花蒸烤架和内锅。

服务指南

产品参数

型号	额定电压	额定频率	额定功率	内锅容量
MF-KZC40C01XM	220V~	50Hz	2085W	4.0L

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。

异常现象	可能原因	检查要点及排除
产品未工作	电源未插	将电源线插头插入接地插座中
显示E1/E2	底部温度传感器开路/短路保护	送至指定的维修网点维修
显示E5/E6	上盖温度传感器开路/短路保护	送至指定的维修网点维修
显示E0	过零故障	送至指定的维修网点维修
显示OPEN	上盖未合好或内锅未放置到位	重新按压或放置到位
风扇不转	机器未接通	插入电源插头
	电机损坏或其他元器件短路	送至指定的维修网点维修
风扇异响	风扇扇叶变形	送至指定的维修网点维修
不加热	发热管损坏	送至指定的维修网点维修
	电路板损坏	
不能顺利的将内锅放入产品	内锅边缘变形	送至指定的维修网点维修
冒出白烟	正在烤制油腻的食材	在烤制油腻的食材将有白烟的渗漏，属正常现象
	内锅中还有残留上次烤制后的油脂残渣	请务必在每次烘烤完成后清洗炸锅

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)
上盖	○	○	○	○	○	○
电机罩	○	○	○	○	○	○
风叶	○	○	○	○	○	○
蒸烤架组件	○	○	○	○	○	○
外壳	○	○	○	○	○	○
内锅组件	○	○	○	○	○	○
底盖	○	○	○	○	○	○
可视玻璃	○	○	○	○	○	○
防护网	○	○	○	○	○	○
电源线组件	X	○	○	○	X	X
电机组件	○	○	○	X	X	X
PCB组件	X	○	X	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	

声明

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, 会编进新版说明书中, 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: GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008 GB 4706.19-2008



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。

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。

激活电子包修卡, 领取服务权益

扫码激活权益

- 365天以换代修, 产品出故障, 直接以换代修
- 电子包修卡, 告别纸质发票
- 获取家电使用技巧, 更多新品免费测评机会
- 7 X 24 小时自助服务平台, 免排队秒响应



微信扫一扫

按提示信息, 点击登陆



按要求填写信息, 激活电子包修卡

登记家电信息	
产品品类*	_____
产品型号*	_____
.....	_____
激活电子包修卡	