



## 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)。包修日期自向用户交付产品或提供服务完结日起计算;安装品类以首次安装完成日起计算。

### 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

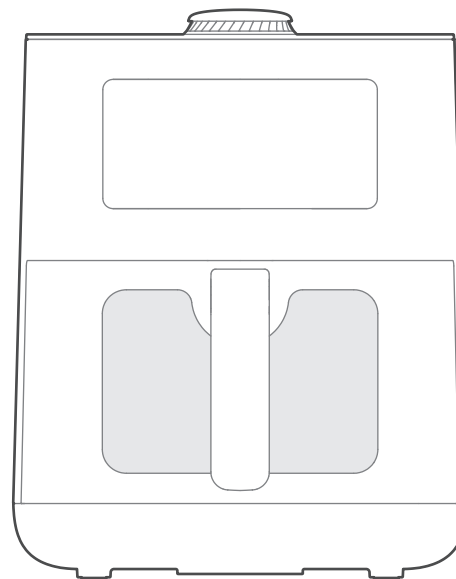


型号 MF-KZC6521

## 空气炸锅

### 使用说明书

使用前请仔细阅读本手册并妥善保管



微信扫描二维码,获取电子说明书



购买美的小家电365天内出现产品故障  
凭发票等有效凭证可直接免费换新机

# 目录

安全警示 .....	01
产品简介 .....	03
部件展示 .....	03
产品特点 .....	03
控制面板 .....	04
使用前清洁 .....	05
清洗并擦干 .....	05
功能说明 .....	05
待机模式 .....	05
工作模式 .....	05
复热功能 .....	06
预约 .....	06
温度/时间调节 .....	06
自主 .....	06
使用说明 .....	07
快速入门 .....	07
菜单食谱 .....	08
注意事项 .....	10
清洁保养 .....	10
服务指南 .....	11
异常现象解决方法 .....	11
产品参数 .....	11
环保清单 .....	12
365天只换不修 .....	13

## 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。

### 【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。
- 产品正常工作的海拔高度范围为0~2000米。
- 在产品工作前,请检查烤盘炸桶放置是否到位,以免引起故障。
- 工作过程中,禁止将手或脸靠近通风口,以免烫伤。
- 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。
- 产品在没有装入炸桶时不可开启。
- 工作过程中,禁止移动或晃动产品。
- 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、其服务机构或类似的专业人员更换。
- 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。
- 产品周围应留足够空间,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。
- 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。
- 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。
- 工作过程中,出风口禁止对着电源线。
- 工作过程中,只能触摸规定的操作界面,防止烫伤。
- 插头需彻底插入插座,以免造成火灾、触电、短路。
- 器具不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人(包括儿童)使用,除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导;应照看好儿童,确保他们不玩耍本器具。
- 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。

- 使用过程中, 请将电器的电源插头完全插入电源插座中, 并保持电源插头与插座接触良好。
- 如当需要使用延长线电源插座时, 请使用符合国家标准要求的延长线电源插座; 延长线电源插座所接家用电器的总额定电流值, 不应超过原固定插座或线路的额定电流值。
- 人员离开现场时, 请将电源关断。
- 产品出现异常噪声、异常气味、异常高温或故障时, 请立即停止使用, 关闭开关, 切断电源。
- 不应从带插座的灯头上引接电源供给家用电器。
- 本产品不应在易燃易爆物品附近或类似环境中使用。
- 不应自行拆卸家用电器, 不应变更内部接线、部件和保护装置。
- 从插座上拔下插头时, 不应在电源线施加拉力。
- 电器清洁、保养等维护项目, 应由专业人事执行, 清洁保养维护前应从插座上拔下插头或通过其他等效方式切断电源, 并等待电器冷却至室温。

### 【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。
- 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。
- 产品必须在平稳、耐热台面使用, 以免产品损坏或发生意外。
- 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

- 本产品仅限于室内使用。
- 器具打算被用于家用和类似用途, 例如:
  - 商店、办公室或其他工作环境下的员工厨房区域;
  - 农场住所,
  - 在酒店、旅馆和其他住宅类型的环境中, 供顾客使用;
  - 仅提供床位和早餐的类似环境。
- 请保管好说明书, 以便日后使用过程中查询。
- 如产品图片与实物不一致, 以产品实物为准。
- 首次使用需要200℃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。
- 每次使用后清洗前务必拔出电源线插头, 须在产品冷却后再进行清洗保养。

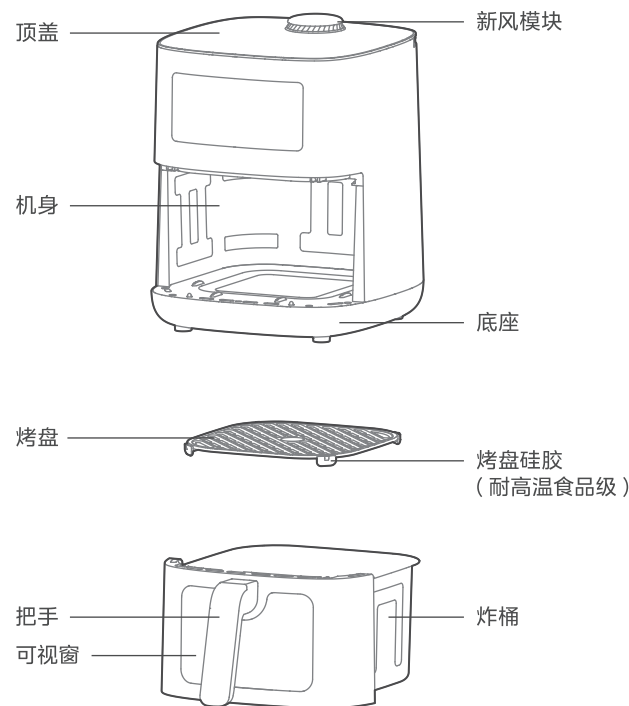


有此标识的位置:  
在器具工作期间, 表面的温度很高, 表面在使用过程中会变烫。

## 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。



### 产品特点

本产品为电子式空气炸锅, 适用于家庭烹饪。用于烘烤食物, 具有设计精美、功能多、速度快及使用方便等优点。

- 取桶断电, 安全防护;
- 少油烹炸, 健康省心;
- 立体风道, 热场均匀;
- 触屏控制, 方便快捷。

## 控制面板



## 使用前清洁

### 清洗并擦干

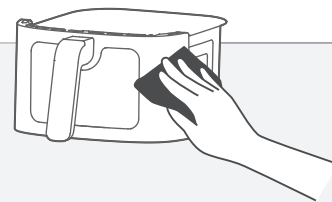
#### 步骤1

请用清水冲洗炸桶和烤盘



#### 步骤2

用干净的软布将水分擦干



## 功能说明

### 待机模式

接通电源显示开机动画，蜂鸣器长响一声，进入待机状态：数码管显示“----”。当没有推入炸桶，或炸桶推入不到位，数码管显示“[ ]”，所有菜单功能无法操作；当放置好炸桶时，显示开机动画后默认进入待机状态。

待机状态下，按任意键唤醒，可进入菜单选择状态。


### 工作模式

1 在待机状态下，单击菜单彩色图标按键，选中的菜单功能上方指示灯闪烁，未选中的菜单功能指示灯长亮。数码管显示对应的默认时间及默认的温度。


2 选好菜单后，可点击“模式”键选择烹饪模式：“仿油炸”或“空气炸”。

注：烹饪模式不同，对应的加热曲线和加热温度、时间不同。具体操作见“菜单食谱”。

3 可点击“温度”、“时间”按键和“+”、“-”按键来调节温度和时间。


4 当参数设置完成后, 单击“”键开始烹饪, 选中的菜单功能指示灯长亮, 未选中的菜单功能指示灯熄灭, 数码管显示完成时间倒计时。

## 复热功能

在待机状态下或菜单选择模式下, 单击“复热”键, 再点击“”键可复热炸桶内食材。此时数码管右侧“复热”指示灯亮起。数码管显示完成时间倒计时。

备注: 用户需结合食材种类和分量, 相应调整加热温度和时间。

## 预约

选中菜单后, 可按下预约键进行预约设置, 此时数码管右侧“预约”指示灯亮起。选择预约功能后, 可通过“+”、“-”按键调节预约时间。设置完成后按下“”键进入预约等待状态。预约时间范围为1~24小时。

注意: 避免使用易腐食材(如生鲜肉类、乳制品等)进行长时间预约, 可能导致食材变质腐坏。

## 温度/时间调节

1 单击“温度”或“时间”键后, 可通过点击“+”、“-”按键来调节温度和时间。

2 当设置温度小于等于80℃时, 时间可设置大于1小时, 最大12小时; 当设置温度大于80℃时, 时间可设置最大1小时。

## 自主

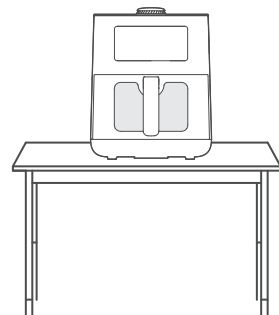
自主菜单即为“DIY”菜单。在待机状态下, 按“自主”键可进入DIY烹饪模式, 可自由设置“温度”或“时间”, 适合烹饪默认菜单之外的食材或用于解冻。

# 使用说明

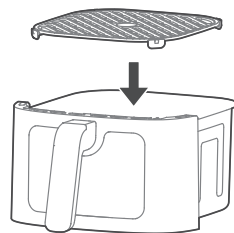
## 快速入门

(以烘烤“炸鸡翅”为例, 以下产品图片仅供说明快速入门步骤参考, 具体请以实物为准)

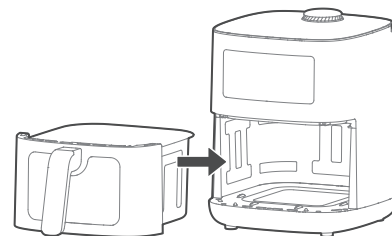
1 产品要稳定摆放于平坦的桌子, 使电源线有足够长度插在插座上, 并且保持产品周围空气流通, 不能接近易燃物品。




2 使用前先将烤盘放入炸桶底部。



3 将食材放入炸桶, 然后推入主机。



4 单击“炸鸡翅”菜单, 单击“模式”选择“空气炸”, 默认时间16分钟, 温度180℃。您可以根据个人口味调节时间和温度, 设置好之后, 单击“”启动产品开始工作。



5 当产品发出“滴滴”5声提示音, 显示界面显示“----”时, 烘烤工作完成, 食材烹饪好后, 拔下插头, 一只手按住机器顶部, 另一只手握住炸桶把手将炸桶拉出, 炸桶取出后放在平稳的桌面上, 然后借助辅助工具(如筷子), 取出已经烹饪好的食物, 取桶过程中注意防烫。

## 菜单食谱

炸鸡翅(仿油炸)		炸鸡翅(空气炸)	
食材	鸡中翅500克、香辣奥尔良腌料30克、脆炸粉100克、食用油15毫升	鸡中翅500克、料酒10克、酱油15克、蚝油15克、孜然粉1克	
步骤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.鸡中翅500克洗净,用香辣奥尔良腌料30克拌匀腌制1小时以上。准备脆炸粉100克,先将鸡翅裹上一层粉,再放水浸湿,最后再裹上一层粉。把裹好粉的鸡翅底面都均匀的喷食用油15毫升。</li> <li>2.鸡翅均匀的放进炸篮铺开,不要粘黏和堆叠,放回炸篮,开始烹饪。(一次放4-6只鸡中翅,多出来的鸡翅再循环烹饪。)烹饪结束,即可享用。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.把所有食材放盆里抓拌均匀,腌制30分钟。</li> <li>2.取出炸桶,将腌制好的鸡中翅平铺在烤盘上,放回炸桶,开始烹饪,烹饪结束即可取出享用。</li> </ol>	

干煸排骨(仿油炸)		干煸排骨(空气炸)	
食材	排骨500克、蒜瓣10克(2瓣切末)、料酒1汤匙、生抽1茶匙、蚝油1汤匙、白砂糖1茶匙、黑胡椒粉1/2茶匙、脆炸粉100克、食用油15毫升、椒盐粉1/2茶匙	排骨500克、料酒10克、酱油15克、蚝油15克、姜沫5克、蒜沫5克、1小勺辣椒粉、1小勺盐、1小勺黑胡椒粉、1小勺十三香、淀粉20克	
步骤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.排骨500克洗净、砍段;蒜瓣10克(2瓣切末),备用。</li> <li>2.排骨用蒜末、料酒1汤匙、生抽1茶匙、蚝油1汤匙、白砂糖1茶匙、黑胡椒粉1/2茶匙,搅拌均匀腌制1小时。</li> <li>3.腌制好的排骨在脆炸粉100克里滚一圈,均匀的裹上脆炸粉。</li> <li>4.取出炸篮,放入排骨,用喷油壶喷食用油15毫升。放入炸篮、开始烹饪。烹饪结束取出排骨,撒上椒盐粉1/2茶匙,即可享用。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.排骨洗净砍成小段,放入盘内,加入所有调料,抓拌均匀,腌制1小时。</li> <li>2.取出炸桶,将腌制好的排骨平铺在烤盘上,放回炸桶,开始烹饪,烹饪结束即可取出享用。</li> </ol>	

炸猪扒(仿油炸)		炸猪扒(空气炸)	
食材	猪里脊肉150克(4片)、生抽1茶匙、蚝油1茶匙、鸡蛋液2汤匙、玉米淀粉1汤匙、吉士粉1茶匙、面包糠60克、蘸芝士酱1汤匙	猪里脊肉150克(4片)、生抽1茶匙、蚝油1茶匙	
步骤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.将猪里脊肉150克(4片),用猪扒锤松肉片备用。</li> <li>2.另取一碗,放入猪里脊肉、生抽1茶匙、蚝油1茶匙、鸡蛋液2汤匙、玉米淀粉1汤匙、吉士粉1茶匙,拌匀备用。</li> <li>3.将猪里脊肉裹上面包糠60克备用。</li> <li>4.取出炸篮,放入裹上面包糠的猪里脊肉平铺在炸篮里,放回炸篮,开始烹饪。烹饪结束,蘸芝士酱1汤匙,即可享用。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.将猪里脊肉150克(4片),用猪扒锤松肉片备用。另取一碗,放入猪里脊肉、生抽1茶匙、蚝油1茶匙,拌匀备用。</li> <li>2.取出炸篮,放入猪里脊肉平铺在炸篮里,放回炸篮,开始烹饪。烹饪结束,即可享用。</li> </ol>	

炸蘑菇(仿油炸)		炸蘑菇(空气炸)	
食材	平菇200克、盐1茶匙、蚝油1茶匙、鸡蛋黄1汤匙、玉米淀粉40克、食用油1汤匙	平菇200克、盐1茶匙、蚝油1茶匙、食用油1汤匙	
步骤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.将平菇200克处理干净、沥干水份备用。</li> <li>2.另取一碗,放入平菇、盐1茶匙、蚝油1茶匙、鸡蛋黄1汤匙拌匀,再均匀裹上玉米淀粉40克、食用油1汤匙备用。</li> <li>3.取出炸篮,放入平菇平铺在炸篮里,放回炸篮,开始烹饪。烹饪结束,即可享用。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.将平菇200克处理干净、沥干水份备用。另取一碗,放入平菇、盐1茶匙、蚝油1茶匙、食用油1汤匙备用。</li> <li>2.取出炸篮,放入平菇平铺在炸篮里,放回炸篮,开始烹饪。烹饪结束,即可享用。</li> </ol>	

千层酥(仿油炸)		千层酥(空气炸)	
食材	蛋清25克、糖粉50克、法式酥皮半成品300克(6张)、杏仁片100克	蛋清25克、糖粉50克、法式酥皮半成品300克(6张)、杏仁片100克	
步骤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.将蛋清25克、糖粉50克混合均匀成糖酱状备用。</li> <li>2.将糖酱刮抹在法式酥皮半成品300克(6张)表面,并撒一层杏仁片100克,轻轻按压,让杏仁片和糖酱紧密粘黏;再把酥皮均匀切成小块,均匀放入垫有烘焙纸的烤盘中,块与块之间保持1厘米的间隙,预防烘烤时粘黏一起。</li> <li>3.取出炸篮,放入烤盘,放回炸篮,开始烹饪。烹饪结束,放凉,即可享用。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.将蛋清25克、糖粉50克混合均匀成糖酱状备用。将糖酱刮抹在法式酥皮半成品300克(6张)表面,并撒一层杏仁片100克,轻轻按压,让杏仁片和糖酱紧密粘黏;再把酥皮均匀切成小块,均匀放入垫有烘焙纸的烤盘中,块与块之间保持1厘米的间隙,预防烘烤时粘黏一起。</li> <li>2.取出炸篮,放入烤盘,放回炸篮,开始烹饪。烹饪结束,放凉,即可享用。</li> </ol>	

贝贝南瓜(仿油炸)		贝贝南瓜(空气炸)	
食材	贝贝南瓜500克(1个)、蒜瓣10克(2瓣)、黑胡椒碎1茶匙、盐1茶匙、脆炸粉50克、橄榄油5毫升	贝贝南瓜500克(1个)、蒜瓣10克(2瓣)、黑胡椒碎1茶匙、盐1茶匙、橄榄油5毫升	
步骤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.将贝贝南瓜500克(1个)切瓣、去瓜瓤;蒜瓣10克(2瓣)切片备用。另取一碗,放入贝贝瓜、蒜片、黑胡椒碎1茶匙、盐1茶匙、拌匀备用。把南瓜放脆炸粉50克里滚一圈,均匀的裹上一层脆炸粉。</li> <li>2.取出炸篮,放入贝贝瓜平铺在炸篮里,均匀的喷橄榄油5毫升;放回炸篮,开始烹饪。烹饪结束,即可享用。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.将贝贝南瓜500克(1个)切瓣、去瓜瓤;蒜瓣10克(2瓣)切片备用。另取一碗,放入贝贝瓜、蒜片、黑胡椒碎1茶匙、盐1茶匙、拌匀备用。</li> <li>2.取出炸篮,放入贝贝瓜平铺在炸篮里,均匀的喷橄榄油5毫升;放回炸篮,开始烹饪。烹饪结束,即可享用。</li> </ol>	

虾(仿油炸)		虾(空气炸)	
食材	基围虾200克、盐1茶匙、面粉50克、鸡蛋液50克、面包糠50克	基围虾200克、盐1茶匙	
步骤	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.取一碗,基围虾200克去头去壳,尾部留一截壳,加入盐1茶匙放入碗中腌制5分钟。另取三个碗,分别放上面粉50克,鸡蛋液50克,面包糠50克,取出基围虾先粘面粉,然后蘸满鸡蛋液,最后裹上面包糠。</li> <li>2.将基围虾放入炸篮,开始烹饪。烹饪结束,即可享用。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.取一碗,基围虾200克去头去壳,尾部留一截壳,加入盐1茶匙放入碗中腌制5分钟。</li> <li>2.将基围虾放入炸篮,开始烹饪。烹饪结束,即可享用。</li> </ol>	

## 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炸锅。
- 请勿使用玻璃或陶瓷的盘子或盖子。
- 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。
- 为使烧烤、烘烤效果更好, 建议使用前先预热3-5分钟。
- 空气炸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。
- 空气炸锅工作时, 确保炸锅推入整机到位, 触发微动开关, 以免影响机器运行安全与食物烘烤效果。
- 烤盘上的硅胶采用的是耐高温食品级材质, 主要用于防止烤盘边缘刮伤炸桶涂层, 烘烤食材时请勿拆下。
- 如需使用空气炸锅专用纸等辅助工具烹饪食物, 建议适当调整烹饪时长。

## 清洁保养

- 请在空气炸锅冷却状态下进行清洁工作, 防止被烫伤。
- 使用后请及时清洗烤盘、炸桶, 避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炸锅。请不要使用过湿的布来清洁空气炸锅, 防止水进入到空气炸锅内部, 易导致短路、火灾等。
- 请使用中性清洁剂或清水进行清洁烤盘和炸桶。
- 请不要使用坚硬、锋利(如钢丝球、刀片等)的物品来清洁烤盘和炸桶, 防止刮花烤盘和炸桶。

## 服务指南

### 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	上传感器开路/短路保护	送至指定的维修网点维修
显示“[ ]”	炸桶未装配到位	把炸桶拉出重新推到机身, 装配到位
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
不能顺利的将炸桶推入产品	炸桶边缘变形	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
	炸桶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桶

### 产品参数

型号	额定电压	额定频率	额定功率
MF-KZC6521	220V~	50Hz	2000W

## 环保清单

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

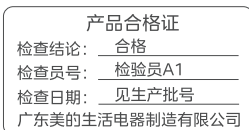
部件名称	有毒有害物质或元素									
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)	邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)	邻苯二甲酸二异丁酯(DIBP)	邻苯二甲酸丁基苯酯(BBP)	邻苯二甲酸(2-乙基)己酯(DEHP)
顶盖	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
视窗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
底座组件	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
电机罩	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
视窗玻璃	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
风叶	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
炸桶组件	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
烤盘组件	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
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。

注1: O:表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。  
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电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。  
注2: 以上未列出的部件,表明其有害物质含量均不超出电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。

### 回收处理提示性说明:

该产品建议与普通生活垃圾分开处理。在其使用寿命结束时,建议适当地送到指定回收点或由专业人士回收处理;对于产品进行不当利用或者随意处置可能会对环境和人体健康造成影响。



### 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/T 4706.1 GB/T 4706.14



## 365天只换不修

### 服务内容

自产品交付用户365天内,正常使用情况下产品发生故障,凭有效购机凭证可享受免费换新机服务。

### 有效凭证

有效发票、美的服务电子包修凭证、电商平台购买签收记录、连锁超市购物小票、美云销用户销售单、收据等可查实凭证。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天只换不修时间。

### 凡属下列情况之一的,不属只换不修范围

- 1、非产品故障不享受只换不修服务权益;
- 2、样机/赠品/优惠券,不享受只换不修服务权益,但可正常保修服务;
- 3、用户保管不当、使用不当、清洗不当,误用、滥用导致的故障或人为损坏等,不享受只换不修服务权益;
- 4、非美的授权机构或人员维修、保养、清洗导致的故障、损坏等,不享受只换不修服务权益;
- 5、非个人或家庭用户(商用用户)不享受本次服务政策;
- 6、净化器、加湿器、加湿净化一体机以及带滤网的风扇机型,其内部的湿帘、滤网属于产品耗材,耗材保修期为30天,不享受此服务政策。

### 只换不修原则

- 1、优先提供同型号产品;
- 2、同型号若价格上浮,无需补偿差价;
- 3、若无同型号产品则提供美的同价位段其他型号产品;

## 美的小家电 [365天只换不修]

- ☑ 售后无忧 产品故障 365天包换新机
- ☑ 足不出户 2小时\*快速在线鉴定
- ☑ 极速换货 1天\*内发新机 3天内收新机

\*2小时:指平均2个工作时 \*1天:指1个工作日



微信公众号入口



微信小程序入口



产品型号: MF-KZC6521

物料编码: 16161000021162

材质: 80g双胶纸, 145\*210mm单页, 四色印刷

装订方式: 骑马钉

注意:



1 6 1 6 2 0 0 0 0 0 2 0 1 - X X

条码生成规则: Code-128

数字部分为物料编码

XX为供应商简称(大写字母), 供方自行打印