

美的面包机

美的 Midea

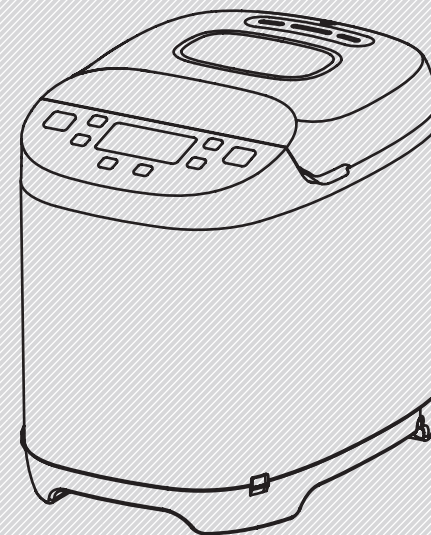


本产品所含食品用塑料工具  
生产许可证编号：粤XK16-204-00125

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。

执行标准：GB4706.1-2005 GB4706.14-2008  
GB4706.19-2008

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  
全国服务热线：4008899315 Email: service@midea.com.cn  
网址：www.midea.com



## 使用说明书

### 面包机

### 产品型号：MM-ESC2000

感谢您购买美的面包机，在使用前请先详细阅读此说明书，阅后请小心收藏，以备日后查阅。图片仅供参考，产品以实物为准。

MIDEA.COM | 4008899315

# 目 录

安全注意事项 .....	(1)
产品说明 .....	(5)
使用说明 .....	(8)
清洁保养 .....	(15)
异常现象自检 .....	(16)
维修服务保证 .....	(19)
电路原理图 .....	(19)

## 安全注意事项

为了保证使用安全，避免对您和他人造成伤害和财产损失，请您务必遵守以下安全注意事项。

不遵守安全警告而错误使用时可能导致事故发生。

本产品未考虑以下情况：

——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

文中图标的意思：

⊘ 表示【禁止】的内容      ⚠ 警告 可能造成人员伤亡的事项

❗ 表示【强制】的内容      ⚠ 注意 可能造成轻伤或者财产损失的事项

## 警 告

- ⊘ 工作过程中，请勿将手或脸靠近蒸汽口，以免烫伤。
- ⊘ 工作过程中，请勿用布等遮盖蒸汽口，以免引起事故或者造成面包机损坏。
- ⊘ 请勿改造：  
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。

## 安全注意事项

- ⊗ 请勿用于除交流电220V以外的电压，以免造成火灾、触电。
- ⊗ 请勿用以下方式操作，以免造成电源线破损引起火灾、触电：  
电源线强行折弯、靠近高温、捆绑、承载重物等。
- ⊗ 电源线插头损伤，请勿使用，以免造成火灾、触电或短路。
- ⊗ 严禁拉拽电源线，在移动面包机前需先拔出插头，并用双手搬动面包机。
- ⊗ 工作过程中，禁止移动或晃动面包机。
- ⊗ 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。
- ⊗ 严禁将面包机靠近易燃物，使用时注意远离窗帘、布帘、幕墙或类似物品，以防造成火灾。
- ⊗ 请不要将密闭的容器放置在面包桶内加热，否则可能有爆炸的危险。
- ⊗ 请勿向面包机底部的排气孔插入大头针、铁丝或其他物品，避免触电伤害。
- ❗ 器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- ❗ 器具不得浸入水中或淋水。
- ❗ 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。
- ❗ 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。
- ❗ 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。
- ❗ 插头需彻底插入插座，以免造成火灾、触电、短路。
- ❗ 请勿用湿手拔插插头，以免触电、受伤。
- ❗ 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。
- ❗ 本产品仅限于室内使用。

## 安全注意事项

- ❗ 本产品仅做家用，严禁将面包机做食物加热或和面发酵等说明书规定以外的其他用途。
  - ⚠️ 清洁面包机时，须拔掉电源插头，等待面包机冷却至室温时方可进行操作。
  - ⚠️ 请每次使用后需清洁面包机的烤箱腔体，以防残留的面粉、面包渣在烘烤时冒烟或起火。
  - ⚠️ 器具工作期间，某些表面会变烫从而导致温度很高。严禁用手触摸发热管及产品表面，以免烫伤。
  - ⚠️ 面包机处于工作状态时，为避免灼伤，仅可使用控制面板或把手等指定位置。
  - ⚠️ 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商说明。
- 注：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。**

## 注意事项

- ⊘ 在取出面包时，不可敲打面包桶表面或边缘，否则可能造成面包桶的损坏。
- ⊘ 拿取面包桶时，请务必带上专用手套。
- ⊘ 面包机处于工作状态时，请勿打开上盖，否则可能会碰到运动部件，造成伤害。
- ⊘ 产品只能使用原配面包桶，以免造成产品异常、损坏。
- ⊘ 面包桶只能与产品配套使用，请勿用作其他用途。
- ⊘ 面包机在工作时，严禁在机顶放置任何物品。
- ⊘ 不要将纸板、纸张或塑料等物品放置在面包桶内。
- ⊘ 面粉、发酵剂等使用量请勿超过菜单配件表中规定的重量。

## 安全注意事项

⚠ 面包机不要放在不平稳，潮湿或者靠近其他火源、热源的地方，否则会受到损坏或者发生事故，使用时与周围物体保持至少10-15cm的距离。

## 温馨提示

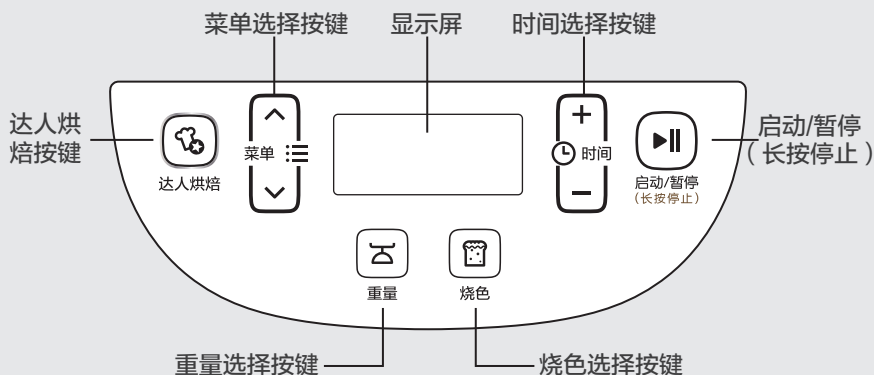
- 如产品图片与实物不一致，以产品实物为准。
- 首次使用时，面包机会有轻微冒烟和异味，属于正常现象，请勿惊慌。
- 请保管好说明书，以便日后使用过程中查询。
- 产品正常工作的海拔高度范围为0~2000米。

# 产品说明

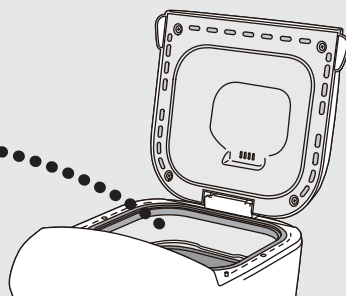
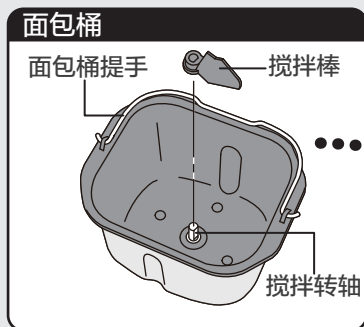
## 零部件说明

温馨提示：图示面包机不一定为您所购买的产品，但面包机操作流程通用，敬请参考进行操作。

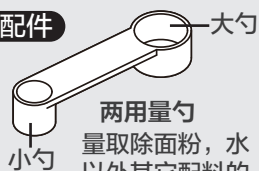
### 操作界面



# 产品说明



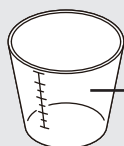
## 配件



### 两用量勺

量取除面粉，水以外其它配料的主要量具。

注：如想更加精确的量取食材，请使用电子秤。



量杯(两个，一个用来量水，一个用来量面粉)

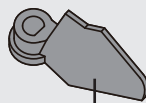
量取面粉：1杯=约150克

量取水等液体：请参照量杯壁上刻度

温馨提示：产品配料表中量勺、量杯所对应的食材量为大约值，方便操作。

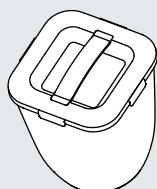
## 双用量勺食材换算标准 (以1平勺为标准)

食材	小勺	大勺
盐	约6克	—
砂糖	—	约12克
植物油	—	约12克
奶粉	—	约6克
酵母	约3克	—
蜂蜜	—	约16克
泡打粉	约3克	—



### 搅拌棒

安装在面包桶内，用来搅拌各种配料并进行和面。



### 酸奶桶

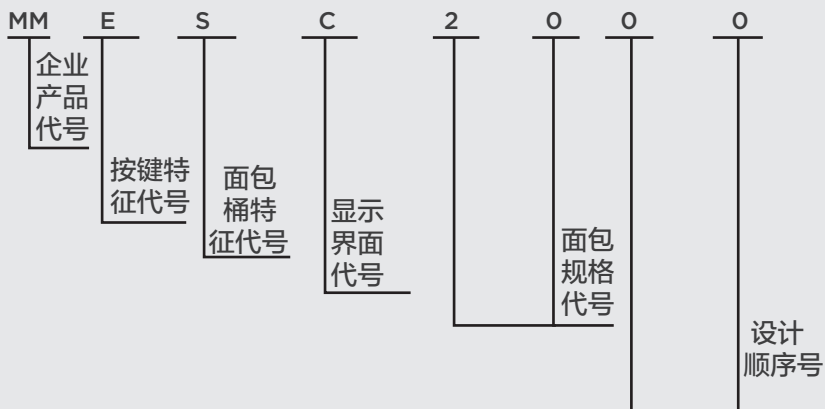
用于发酵酸奶和发酵米酒的容器，放在加水后的面包桶中使用。

# 产品说明

## 技术参数

产品型号	电源	最大功率(W)	加热功率(W)	电机功率(W)	可制作面包重量(g)	产品尺寸 长x宽x高(mm)
MM-ESC2000	220V-50Hz	580	500	80	750/1000	345x253x315

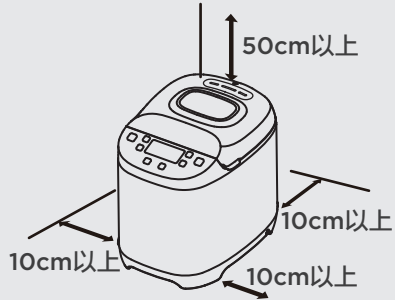
## 产品命名规则





## 首次使用须知

- 将面包机内的附件及包装物全部取出。
- 使用温水清洁面包桶，用浸过清洁剂的柔软湿布擦拭面包桶内部，等待完全干燥后再使用。
- 将面包机放置于平稳的台面，并单独使用一条电源线路。
- 面包机周围应预留足够的空间，保证面包机表面到其他物品至少10cm的距离（如右图）。
- 使用前请确保面包桶与搅拌棒已正确安装到位。

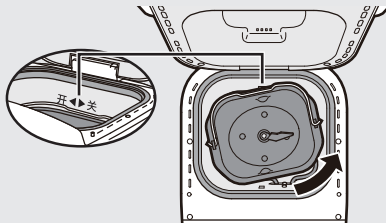


### 注意：

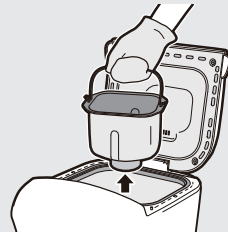
第一次使用时，请在面包桶内壁涂一层油，插上电源，选择烘烤菜单，按下“启动/暂停（长按停止）”键，面包机开始烘烤（空烧10分钟以烘散机器内部异味，并使机器进入最佳工作状态）

## 安装说明

- 取出面包桶：逆时针旋转面包桶并向上提（即：按内部腔体内标有“开”的方向旋转），便可将面包桶取出。



面包桶（逆时针旋转）



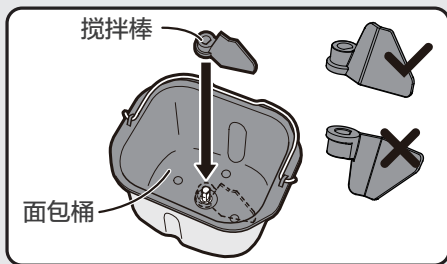
面包桶（上提取出）

- 安装面包桶：向下轻压面包桶，顺时针旋转（即：按内部腔体内标有“关”的方向旋转），将面包桶安装牢固。

注意：面包桶要安装到位，面包桶的侧面要与面包机腔体平行。

## 使用说明

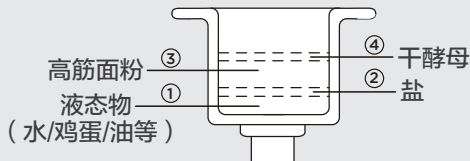
- 安装搅拌棒：将搅拌棒安放于面包桶内转轴上，注意装配到位。（安装好搅拌棒这一步很重要，请勿遗漏。）  
注意：安装搅拌棒时，注意搅拌棒轴孔的形状与面包桶内转轴的形状要相匹配，以便安装。



## 投放食材

注意：每款面包通常可选两种重量（各机型可能各不相同），请依照个人需求进行重量选择。通常500克适合2人份；750克适合3-4人份；1000克适合3-5人份；1250克适合4-6人份。

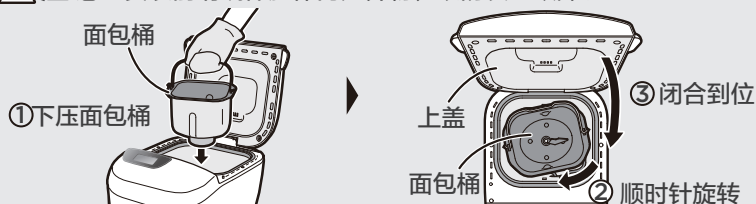
- 将面包桶从面包机中取出，安装好搅拌棒，再向桶内投放食材。如未将安装在机体内的面包桶取出，而直接投入面粉等食材，容易使食材落到机体内部的加热管等部件上，导致机器发生故障。
- 食材的投放种类和顺序如下：



注意：请按以上顺序投放食材，切记配料过程中酵母不能直接接触油、糖、盐和含有油、糖、盐的水溶液；否则会导致酵母失去活性，造成面包制作失败。

- 将面包桶装入面包机，准备制作面包。  
如下图：向下轻压面包桶，顺时针旋转安装到位。

⚠ 注意：安装前请确保腔体内无异物，以防发生故障。

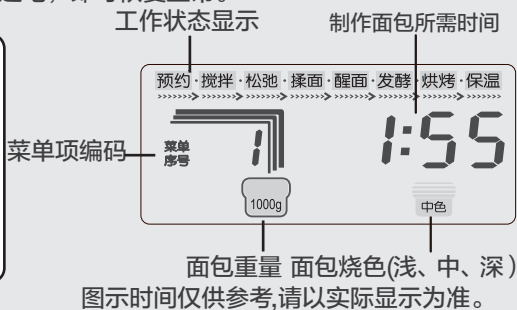
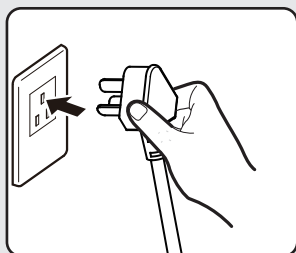


## 启动制作

- 接通电源，通电后面包机显示屏显示如下图所示。

温馨提示：

面包机通电3秒内，数据处于初始化状态，期间请勿对按键进行操作。如使用中如发现按键异常，请重新通电，即可恢复正常。



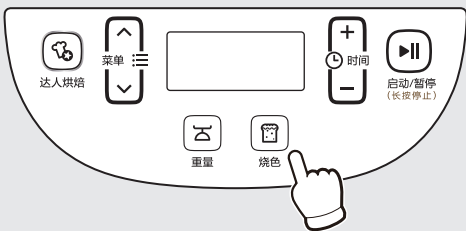
- 通过重复按菜单按键进行菜单项的切换选择。

例如：选中菜单中的“快速主食面包”，这时显示屏显示“!”。



- 通过重复点烧色按进行不同烧色的切换选择。

注意：面包烧色可选浅/中/深三种，请依照个人喜好进行选择。不同的制作原料对烧色均有比较明显的影响，请进行针对性的选择。

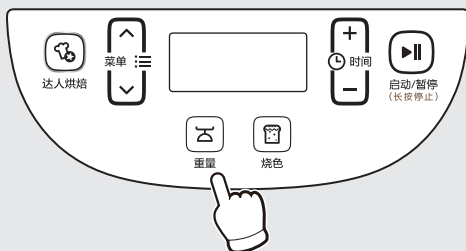


## 启动制作

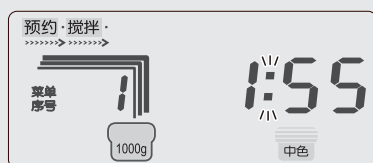
- 通过重复点击重量按键进行不同面包重量的切换选择。

### 注意：

每款面包通常可选两种重量（各机型可能各不相同），请依照个人需求进行重量选择。通常500克适合2人份；750克适合3-4人份；1000克适合3-5人份；1250克适合4-6人份。



- 按启动/暂停（长按停止）启动菜单项功能，显示屏上时间开始倒计时，【:】开始闪烁，显示屏左上角显示工作状态。



### 温馨提示：

- 如果您主动想停止其运作，请长按启动/暂停（长按停止）键大于2秒，即可听见一声蜂鸣音，即停止运作。如果您主动想暂停其运作，请短按启动/暂停（长按停止）键1秒，即可听见一声蜂鸣音，即进入暂停状态。
- 如果因断电等意外停止运作，机器可在5-15分钟内记忆之前的状态，在此期间恢复电源即可继续进行制作。

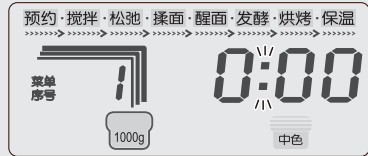
**注意：**一旦进行主动停止操作，机器即回到初始状态，之前的制作即中断，不可恢复。

## 制作完成

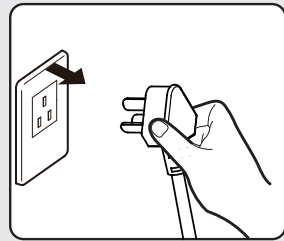
- 长按启动/暂停（长按停止）约2秒钟（伴有蜂鸣音）即可完成全部制作，此时便可取出面包。
- 面包制作完成后，显示屏时间显示为0:00（伴有10声蜂鸣音），这时如果不取出面包，面包机将自动进入保温状态。（如右图，“:”不断闪烁）

### 注意：

1. 自动保温状态可以持续1小时，保温1小时后自动停止保温（伴有蜂鸣音），显示屏恢复初始默认状态。（如右图）
2. 保温过程中也可以通过长按启动/暂停（长按停止）键中断保温（伴有蜂鸣音）
3. 一旦中断保温，便不能再次返回保温状态。



- 面包制作完成后请拔下电源插头。



## 取出面包

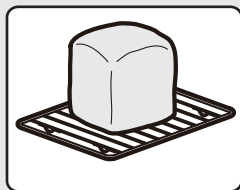
- 保温停止后，请尽快取出面包桶。

**⚠ 注意：**一定要戴手套或使用其他隔热物品取出面包桶，因刚刚烘烤结束的面包桶表面有很高的温度，切忌用裸手去取，以防烫伤。



- 如下图从面包桶中倒出面包，将面包桶翻过来，轻轻摇晃几下，直至面包倒出。

**⚠ 注意：**请不要使用硬质物体去掏面包，可能导致面包桶内壁被刮花。

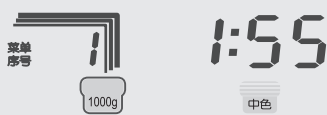


### 温馨提示：

请勿连续数次使用面包机，由于面包机在烘焙过程中使机器内部达到高温状态，为了不影响面包制作的发酵效果，本机有热保护功能，当面包机内部温度过高时（通常刚刚烘烤结束）此时面包机无法启动，显示屏显示【H:HH】，请稍等片刻，待机器冷却后，方可继续进行制作。

H:HH

【过热状态】

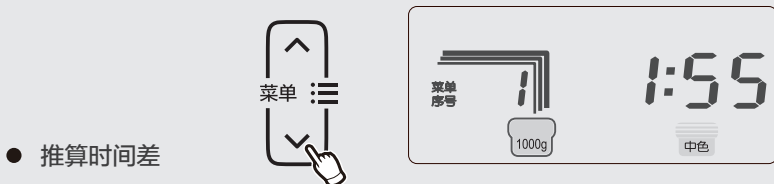


【恢复正常】

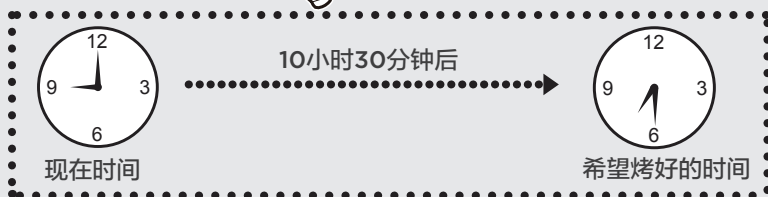
## 预约功能

例如：现在是晚上9点。希望在明天早上7点半吃到暖香的新鲜面包,设置方法如下：

- 按菜单选择键选择01号菜单——快速主食面包，此时显示为菜单默认制作时间。（注：请以机器实际显示时间为准。）



- 推算时间差



例如：

晚上9点和第二天早上7点半，时间差为10小时30分。则如右图所示显示时间应设置为“10:30”，表示10小时30分钟后面包制作完成。

设置方法：

- 按时间“+/-”键可调整预约时间。长按时间“+/-”键可实现快近或快退，接近目标时间时，停止长按，改为点按。



- 设置完成后，按下启动/暂停（长按停止）即进入面包预约制作状态。第二天上午即可吃到新鲜的面包了。



## 清洁保养

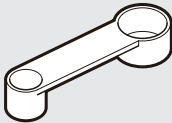
- 请在面包机冷却状态下进行清洁工作，防止被烫伤。
- 请勿使用较强腐蚀性的清洁剂来进行清洁，以防机器及您的健康受到损害。



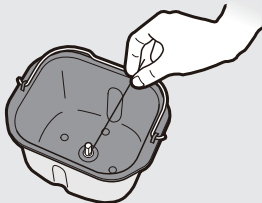
- 请选取柔软干净的布来擦拭面包机，清除腔体内的残留面粉或面包渣。请不要使用过湿的布来清洁面包机，防止水进入到面包机内部，易导致短路、火灾等。



- 请使用中性清洁剂或清水进行清洁量杯、量勺与酸奶桶。以免使用时影响酵母等食材的新鲜度和稳定性。
- 请不要使用洗碗机等其他清洗设备来清洁量杯、量勺与酸奶桶，否则可能造成破损，影响使用。



- 请使用中性清洁剂或清水进行清洁面包桶及转轴，搅拌棒。以免使用时影响酵母等食材的新鲜度和稳定性。细小之处使用竹签进行清洁（右图）。



- 请不要使用坚硬，锋利（如钢丝球，刀片等）的物品来清洁面包桶内部，防止刮花面包桶内壁。



## 面包制作效果不佳

序号	存在问题	原因分析	解决措施
1	面包顶部下陷，皮很厚，并起皱皮	面包做完后保温及保留在面包桶内时间太长，水份挥发太多	面包制作完成后取出，保温不要过长。
2	配料搅拌不充分，面包烘烤不好	面包菜单程序选择不合适	检查配方是否符合选用的菜单
		面包机启动后，按了启动/暂停（长按停止）按键，程序被中断	制作时间在30分中内，可直接按启动/暂停（长按停止）键重新开始。
		面包机启动后，多次打开上盖，导致面包发干，色泽不佳	面团发酵时，请勿打开上盖
		搅拌阻力大，几乎阻转，面团搅拌不充分	检查配料是否过量或水是否太少，搅拌棒插口是否损坏，取出面包桶，搅拌棒空转是否正常
3	面包发酵体积过大，顶住上盖	加入太多的酵母，或面粉过量，水过量，气温过高也会出现该现象	检查前面几个因素，适当减少酵母、面粉或水的量
4	面包发酵体积太小，或没有发酵	是否放了酵母，面粉和水的份量是否足够，酵母的活性，水温是否过高，酵母与盐是否混合在一起	检查酵母的量及酵母的发酵性能。 环境温度和配料温度是否合适
5	面团发得过大，周边有溢出面包桶边缘	液体加的量过多，面团过软，并且酵母过多	减少液体的份量，提高面团的硬度，适当减少酵母
6	面包发酵之后烘烤，中间塌陷	使用的面粉不是高筋面粉，没有发酵支撑力	使用专用面包粉或强力面粉
		发酵速度太快，发酵温度过高	使用常温的配料，制作面包应在室内
		水放得太多，面团太湿，太软	在不同季节可根据面粉的吸水性，按配方可加减水量

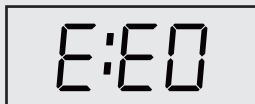
## 异常现象自检

序号	存在问题	原因分析	解决措施
1	面包较重,组织纤维致密,不松软	面粉过量或水量不够	减少面粉份量,增加水量
		加果料太多,或全麦粉太多	减少相应配料的量,增加酵母
2	面包切开后,中间有太多的空洞	水量加得太多,或没有加盐	适当减少水量,检查是否加盐
		水温太高	检查加水的温度
3	面包外表面或角上粘有干粉	粘性强的配料未溶化,如黄油、香蕉等	将黄油溶化,或切成小块
		搅拌不充分,水量过少	检查加水量是否合适,搅拌机机构传动是否正常
4	添加的葡萄干被拌碎,口感不好	葡萄干或其它果料随机搅拌的时间太长,有过量吸水或变质	在制作过程中,有加果料提示后再加入
5	烤制蛋糕或加糖过多的食物时,表皮烧色太深,皮太厚	不同配方对烧色有很大影响,加糖多的配方做出的面包表皮烧色深。	对于加糖过多的配方,可提前5-10分钟,按启动/暂停(长按停止)键关机,自然保温20分钟后取出。

### 怀疑有故障的时候

序号	存在问题	原因分析	解决措施
1	面包机烘烤时有油烟从排气筒处冒出	面包配料粘在电热管上或第一次使用，电热管表面有保护油	第一次使用时,用烘烤菜单干烧10分钟,拔掉插头,冷却后,清洁电热管。
2	搅拌棒取出困难	搅拌棒与面包桶内的轴粘紧了	取出面包后,用热温水放入面包桶内泡10分钟,取出搅拌棒,并清洗干净。
3	可以听到电机在转动,但面团未搅拌	面包桶未安放好,或面团过大,搅不动	检查面包桶是否正确安放,面团是否按配方配制,称量是否准确。

### 显示异常原因判断



温度传感器开路, 请送当地售后服务维修



温度传感器短路, 请送当地售后服务维修



面包机处于过热状态, 高温会杀死酵母, 影响面包发酵效果, 程序设定此时无法启动。待机器冷却后, 方可继续进行操作

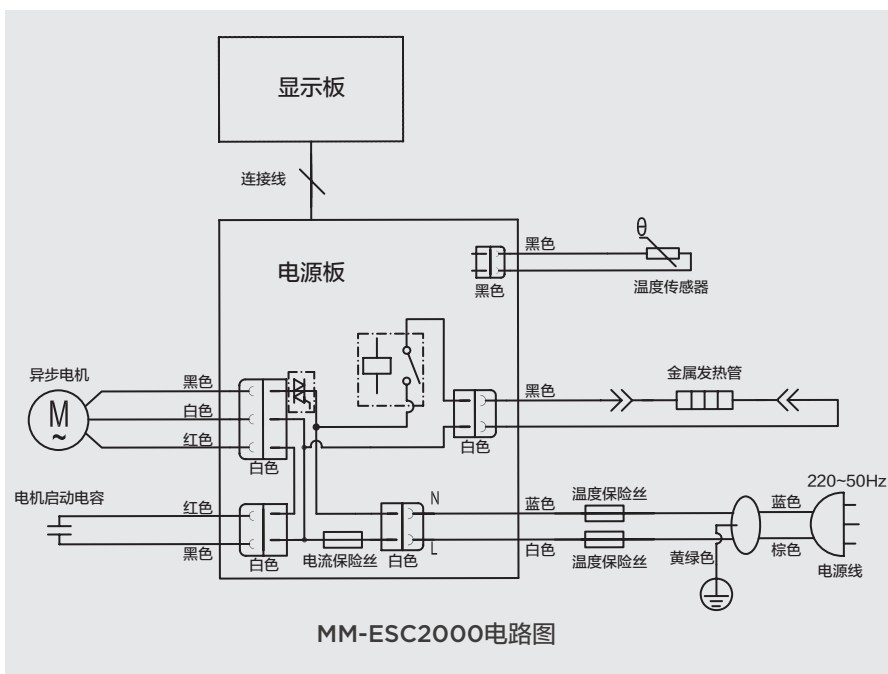


面包机所处环境温度过低, 低温会抑制酵母活性, 影响面包发酵效果, 程序设定此时无法启动。将面包机置于合适的温度环境下, 方可继续进行操作

## 维修服务保证

- 美的牌面包机实行一年保修期（仅实用于家庭使用的产品）。
- 保修期的起始日期以产品发票日期为准。
- 下列情况之一者，不属于保修范围：
  - 1.消费者使用、保管、维护不当造成损坏。
  - 2.非本公司指定维修部自行装拆修理而造成损坏。
  - 3.发票型号与维修产品型号不符或者有涂改。
  - 4.无有效发票。
  - 5.因不可抗拒力造成的损坏。
  - 6.本产品用于非家庭用途，将不在保修范围内。
  - 7.属于人为造成故障或使用不当造成故障不属于包保修之内。
- 不属于保修范围内的产品，本公司客户服务中心仍热情为您服务。

## 电路原理图



# 保修卡

## 相关信息

用户姓名

常用电话

通讯地址

产品型号

产品编号

购买店铺

购买时间

维修点

发票号码

## 维修记录

维修日期

故障内容

处理详情

维修单位名称

维修单位电话

维修员签名

**维修电话：4008899315**

在购买本公司产品时，请立即填写此保修卡  
请妥善保管保修卡，消费者不必将其寄回本公司

维修时请携带保修卡及有效发票正本