1 2 3 4 5 6

MJ-LZ80E201-101

本文件含有美的集团的保密信息
禁止任何人未经授权以任何形式使用
包括但不限于全部或部分地址泄露、复制或散发

机密

A

清洁保养

清洁

1.清洁产品前，请务必关闭旋钮开关并拔下电源插头。
2.谨防余热烫伤，请待产品或配件冷却后再进行清洗。
3.请勿使用钢丝绒、腐蚀性液体(比如汽油或丙酮)或研磨性清洁剂清洗产品。
4.主机严禁使用水或其它液体进行冲洗和浸泡，以防漏电或产品损坏；可以先用拧干的布擦拭，再用干抹布擦干。
5.禁止使用洗碗机或烘碗机进行清洁，以免造成产品变形或发生危险。
6.请勿让水或清洁剂等流入主机内部，以免损坏零件或发生电击危险。
7.请勿将产品或附件置于太阳下暴晒！

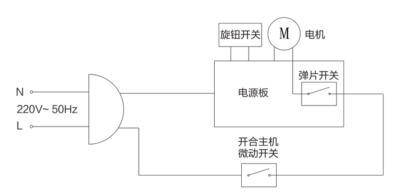
保养

1.本产品宜经常使用，以保持电机干燥。
2.如长期不用，请将本产品保存在干燥通风处，以防止电机受潮，影响使用。

服务指南

电路原理图

提示 线路如有变更，恕不另行通知。



异常处理

- 产品如出现异常情况如：异常噪音、气味、烟雾等，应立即切断电源，停止使用。
- 如出现产品不能工作：请检查电源是否连接好，开关是否调至开的位置，配件是否装到位。
- 如经上述检查，产品还是不能工作，请到指定的维修中心维修和咨询。

故障分析及排除

异常情况	可能原因分析	解决对策
整机不工作	未插接电源或电源接触不良	检查电源是否接好
	机头未压合到位	将机头压合到位，即压合至开合主机按钮弹起
	机器自身故障	送当地售后维修
开合主机按钮不回弹	机头未压合到位	将机头压合到位
机器工作过程中，食材上升沾到机头上	加入的食材过量	关闭机器，取出部分食材，分多次，逐次进行加工
机器烫手、冒烟，发出异味等	机器工作时间过长	减少工作时间
	机器处理的食材过多	减少加工的食材量
机器突然停止工作	机器过载	过载时请按下述步骤处理：将旋钮旋至“关”，拔下电源插头；取出部分食材以减小负载；待产品冷却后，再接通电源并选择所需的速度档位。
	超出机器设定工作时长（15分钟）	待机器冷却后，再重新启动

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)
齿轮组件	○	○	○	○	○	○
主机外壳	○	○	○	○	○	○
防溅盖	○	○	○	○	○	○
金属碗	○	○	○	○	○	○
搅拌组件	○	○	○	○	○	○
开关组件	○	○	X	○	○	○
电机组件	X	○	○	○	○	○
PCB板组件	X	○	○	○	○	○
电源线	X	○	○	○	○	○
铜合金螺母	X	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。
O 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规定的限量要求。

产品执行标准：GB4706.1-2005 GB4706.30-2008

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）

⚠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。
另：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，请以实物为准。

Midea

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			
维修人员签名			

维修电话：400-8899-315

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

广东美的生活电器制造有限公司
www.midea.com

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。
本产品实行整机一年保修期。
保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，不属保修范围。
1.用户搬运、使用、保管、维护不当而损坏，或人为损坏；
2.经非本公司指定维修部维修，或用户自行装拆、维修；
3.产品附件（如饭勺、汤勺、接浆杯等）、印刷品（如说明书等）和赠品等损坏；
4.使用非我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.超出保修期；
8.无有效发票；
9.因不可抗力造成损坏；

不属于保修范围的产品，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。

B

TEL 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

Midea

厨房机械
（多功能厨房机）

使用说明书

微信扫一扫，服务立马到

使用前请仔细阅读本说明书，并妥善保管

C

安全警示

提示

为保证使用安全，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

禁止的内容

- 本产品工作时严禁空载运行或超负载使用。
- 本产品工作时，禁止移动产品或触碰正在运动中的部件，避免意外伤害。
- 禁止将电源线挂于锋利的物体上，且不能连接到可移动的物体。
- 禁止在倾斜的台面或不稳定的台面使用本产品。
- 请勿使用劣质排插转接，以免引起火灾和人身伤害。
- 禁止将产品放置在太靠近炉具的地方，以免产品受损或引起火灾和人身伤害。

强制的内容

- 请勿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。
- 如插头或其他零件损坏时，必须停止使用本产品，并到指定维修点，请专业人士更换或维修，以免引起伤害。
- 在拆装或调试产品的任何部件前，请确保产品处于断电状态。
- 若电源线损坏，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。
- 请勿使用本产品以外的附件和配件，以免引起火灾和人身伤害。
- 请勿在无人看管的情况下运行本产品。

可能造成人员伤亡的事项

- 使用前请确认电压是否和本产品规格一致(220V~ 50Hz)，以免引起产品安全危险和损坏。
- 本产品在连续工作15分钟后，机器自动停机，应停机约20分钟，待其冷却后方可继续操作。

可能造成轻伤或者财产损失的事项

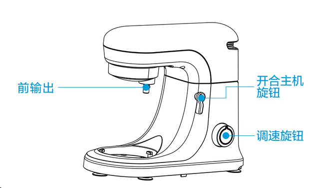
- 本产品内设过热保护装置，当非正常使用或电机严重超载运行时，产品会自动停机保护，如保护30分钟后，仍不能启动，产品需送本公司维修网点维修，请勿自行拆机。
- 使用产品后，清洗干净与食物接触的部位，避免长时不用残留物腐蚀散发出异味。
- 若产品在使用过程中出现卡死现象，请立即关掉电源，拔下电源的插头，取下容器，将卡死输出配件的材料取出，待电机冷却后方可继续使用。
- 产品使用前，请确保桌台清洁，及时清理油污。
- 产品使用后，请及时拔掉电源及清洗产品。
- 本产品与其它厨房电器的最佳距离请保持30厘米以上。

产品简介

部件名称

提示 产品线框图仅供参考，具体请以包装箱内实物为准。

● 厨师机



附件

部件名称	功能介绍
前输出	装配和面钩，搅拌器，打蛋器附件。
开合主机旋钮	用于控制机头的抬起和合拢。
调速旋钮	用于控制速度。
和面钩	J型和面钩模拟行星运行轨迹，实现多向圆周运动,模仿人手外形和面，360°均匀搓、揽、打、使面粉均匀发酵，快速出膜。
搅拌器	用于混合食物，搅拌至需要调和的粘稠度，免除人工搅拌的麻烦，干净卫生，省时省力。
打蛋器	12股不锈钢V形打蛋器，360°搅拌，轻松打发蛋清、奶油、冰淇淋等，快速打出丰盈细腻的效果，打发不飞溅，干净卫生。
金属碗	4.5L不锈钢大容量搅拌碗，一次制作满足一家人美食需求，304健康不锈钢材质，让家人不仅吃的饱，还吃得健康。
防溅盖	可视化防溅盖，防尘防飞溅，中途可加食材。

产品参数

产品型号	产品货号	额定电压	额定频率	额定功率
MJ-LZ80E201	LZ80E201	220V~	50Hz	800W

使用说明

使用前须知

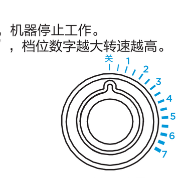
- 首次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。
- 接通电源前，请务必确保旋钮处于“关”位置且配件安装到位，以防发生危险。
- 某些食材可能会导致配件表面染色但不会造成负面影响，染色通常在使用一段时间后就会消失。
- 在拆装、清洗配件之前，请将旋钮档位旋至“关”并且拔掉电源插头。
- 在产品安装有搅拌配件、或任何活动部件未停止运转时，请勿旋转开合主机旋钮。
- 每次使用完毕后，请参照“清洁保养”方法及时进行清洁和保养。

操作功能介绍

一、旋钮说明

关停：旋钮边标识“⌒”对准“关”，机器停止工作。
档位：旋钮边标识“⌒”对准“1–7”，档位数字越大转速越高。

各配件的建议使用速度如下：
搅拌碗工具：
对于和面钩，建议加工速度为1–2;
对于搅拌器，建议加工速度为1–4;
对于打蛋器，建议加工速度为7。



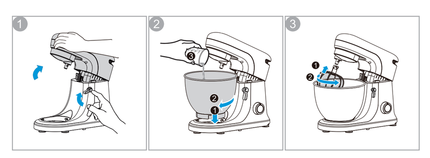
旋钮示意图

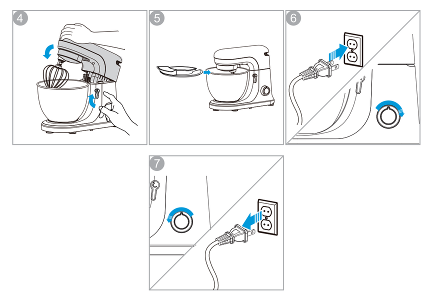
二、开合主机旋钮

开合主机旋钮用于控制厨师机机头的抬起和合拢。当机头处于合拢状态时，旋转开合主机旋钮，用手抬起机头；当机头处于抬起状态时，需先旋转开合主机旋钮抓住机头，缓慢合拢机头，机头合拢后开合主机旋钮会弹出。

使用方法

旋转开合主机旋钮，用手抬起机头（图1）；将金属碗安放到机座上并沿顺时针方向旋紧并向金属碗中加入待加工食材（图2）；选择所需配件，将配件对准卡槽插入，并沿逆时针方向旋转并安装到位（图3）；旋转开合主机旋钮，抓住机头缓慢合拢机头（图4）；将防溅盖开槽口对准金属杆安装到位（图5）。将插头插入电源，选择所需速度(图6)；完成后，旋钮关停，插头从插座拔出(图7)。





操作指引

一、搅拌碗工具

搅拌碗工具配备金属碗、和面钩、搅拌器、打蛋器。其中，和面钩用于制作面包、面包卷等，搅拌器用于制作蛋糕、饼干、糕点、马铃薯泥、面圈、无麸面包、冰奶油等，打蛋器用于制作蛋白、奶油、蛋白霜饼、蛋白牛奶酥等。
使用前，请从下表选择所需配件并正确安装。

金属碗	配件	食物	份量（最大）	时间	速度
	打蛋器	奶油	300ml	5min	7
		蛋清	×6	3min	7
	搅拌器	酥皮饼	350g	3min	1–4
		蛋糕	400g	5min	1–4
		土豆泥	300g	3min	1–4
	和面钩	面包团	500g	5min	1–2

食谱

曲奇	食材：有盐及无盐黄油各100g、糖霜125g、牛奶100g、低筋面粉125g、高筋面粉180g 做法：1. 将黄油在室温下软化后，切成2×2cm的块状； 2. 将搅拌器装到机头上，然后将黄油放入金属碗中用7档打发约3分钟，再放糖霜以相同档位打发约2分钟； 3. 加入牛奶、面粉用1档搅拌均匀（约30秒）后，再将旋钮旋至4档继续搅拌约3分钟； 4. 将金属碗内的食材取出，然后使用相应的工具制作曲奇饼； 5. 将曲奇饼放入烤箱中，在180℃下烘烤约13分钟即成（根据饼的大小调整烘烤时间）。
休闲共享面包	食材：35g黄油、25g橄榄油、6g盐、10g酵母、45g糖、1个鸡蛋、280ml牛奶、500g高筋粉 做法：1. 将和面钩装到机头上，再将高筋面粉、糖、鸡蛋、酵母、盐、黄油、橄榄油放入金属碗中，然后将旋钮旋至1档低速搅拌30秒使其均匀； 2. 加入牛奶，使用2档搅拌约1分30秒； 3. 干湿均匀后将旋钮旋至4或5档，高速搅拌约8~10分钟直至形成光滑面团（注意：此步骤低速档搅拌效果相对差）； 4. 在碗底涂抹植物油，将揉好的面团放入金属碗中，覆上一层保鲜膜； 5. 一次发酵：将面团发酵1小时至体积增大1倍； 6. 二次发酵：将面团揉成圆团状，放入长条形烤盘中盖好，在烤盘中发酵1小时； 7. 将烤盘放入烤箱中，在180℃下烘烤40分钟即成（根据面团大小调整烘烤时间）。
早餐小面包	食材：16g黄油、15g橄榄油、3g盐、5g酵母、25g糖、1个鸡蛋、160ml牛奶、300g高筋粉 做法：1. 将和面钩装到机头上，再将高筋面粉、糖、鸡蛋、酵母、盐、黄油、橄榄油放入金属碗中，然后将旋钮旋至1档低速搅拌30秒使其均匀； 2. 加入牛奶，使用2档搅拌约1分30秒； 3. 干湿均匀后将旋钮旋至4或5档，高速搅拌约8~10分钟直至形成光滑面团（注意：此步骤低速档搅拌效果相对差）； 4. 在碗底涂抹植物油，将揉好的面团放入金属碗中，覆上一层保鲜膜； 5. 一次发酵：将面团发酵1小时至体积增大1倍； 6. 二次发酵：将面团揉成圆团状，放入长条形烤盘中盖好，在烤盘中发酵1小时； 7. 将烤盘放入烤箱中，在180℃下烘烤40分钟即成（根据面团大小调整烘烤时间）。

1.打开厨师机前，确保旋钮处于“关”位置，然后安装打蛋器、搅拌器或和面钩。
2.金属碗最多可加工500g面粉和其它原料。
3.按说明书中建议的份量、加工时间和速度操作，请勿超过建议的加工速度以免损坏机器。

注意：
1.为避免食材飞溅，使用时请逐渐提高加工速度。
2.在产品工作期间，禁止将手或其它任何物体伸入金属碗内。
3.搅打：在搅打蛋白或奶油前，请确保金属碗、打蛋器干燥无油脂。
4.和面：请根据温、湿度条件调节液量来和面（建议面粉和水的比例是5:3），和面过程中如发现面粉太干可中途加入适量的水；为避免飞溅，和面时请在低档运行30秒，待干湿均匀后再切换至更高档位，待面粉成团后请及时移除防溅盖。
5.揉制：如果想用厨师机反复揉制面团，请将面团向下压到金属碗底部，以免面团裹住工具。请确保使用建议速度范围内的速度反复揉制面团。
6.搅拌配件请勿接触酸性食物。

D

标记	变更日期	变更人	变更内容

说明书技术要求			
物料编码	暂无		
产品型号/客户型号	MJ-LZ80E201-101	公差	±2.0mm
客户名称	美的	成品尺寸	105x210mm
材质	√ 80g双胶纸 ☐ 105g哑粉纸 ☐ 其它：______		
印刷颜色	☐ 单色 ☐ 两色 √ 四色(CMYK) ☐ 四色(CMYK)+专色		
专色数量	√ 无 ☐ 有 （☐ 1个 ☐ 2个 ☐ 3个 ☐ 4个）		
表面处理	√ 无 ☐ 光油 ☐ 光胶 ☐ 哑胶 ☐ 其它：______		
成形方式	☐ 单张 ☐ 钉装 ☐ 胶装 √ 折页 （☐ 风琴折 √ 包心折 ☐ 其它：风琴折+对折 ）		

标记	外数	分区	更改文件号	签名	年、月、日
设计	罗琼华	2017-01-16	标准化	甘江林	2017-01-16
校对	徐凯	2017-01-16			
审核	范谦	2017-01-16			
工艺	张马妹	2017-01-16	审批	徐建飞	2017-01-16

80克双胶纸

阶段标记	重量	比例
B	重量	1:1
共 1 张	第 1 张	

美的生活电器事业部

说明书

MJ-LZ80E201-101

1 2 3 4 5 6