品质检验员签字					
通过时间 ☑					
编 码	16101000C0364	制作	刘佳	材 质	105色铝板
工厂型号/客户型号	MY-D20B5L			其他要求	颜色：KY00 QS标识数：C100 M40 Y0 K55
客户名称	美的(中国)家电制造有限公司				
计 划	☑ 内销 ☐ 内外销			变更记录	A.2201012102
印刷颜色	☐ 单色 ☑ 双色 ☐ 三色 ☐ 四色				A.2201012101 原单色图示打表改“黑度”“绿度”红度
纸 张	☐ 木 ☑ 铜 ☐ 1寸 ☐ 21寸 ☐ 31				A.3201021 原单色图示打表更改印纸
尺寸规格（单位：mm）	105X123mm				

美的 Midea

电压力锅

使用说明书

TEL 400-8899-315

广东美的厨房电器制造有限公司
地址：广东省佛山市顺德区北滘镇林港路1号
邮箱：53631
网址：www.midea.com
服务邮箱：MIDEA@400.com.cn

使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管

1

目录

安全注意事项 ……（1）
产品简介 ……（4）
安装清洁 ……（5）
使用说明 ……（6）
维修服务 ……（8）
电路原理图 ……（10）
技术参数 ……（11）
保修卡 ……（12）

安全注意事项

⚠ 特别提示

- 为保证使用安全，请务必阅读和遵守以下安全注意事项，以免发生意外伤害事故或财产损失事故发生。
- 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
  - 幼儿玩弄器具的情况

☒ 表示【禁止】的内容　　☒ 表示【强制】的内容

⚠ 请按照说明正确使用，否则因不当操作而造成的损害或伤害不在保修范围内。

⚠ 请原谅因超出说明书内容的操作而造成的损害或伤害。

使用注意

- ☒ 切勿以非指定电源插头与孔状态使用。
  长时间使用（超期使用，但是：或带安全带（超期带）；超长时间使用（超长使用）以致引起漏电或者因此引起损坏。
- ☒ 工作时请气阀处保持畅通。请勿将手或脸靠近蒸汽口，以免烫伤。
  烹饪过程中，不要倒掉有毒物质或排气口。
- ☒ 请使用220V~50Hz的安全电源插座。
  请使用额定220V~50Hz的带接地线的电源。切勿超大负荷使用。
  ※ 请勿拆卸或擅自改装此产品。
- ☒ 请定期检查电气线路，确保正常安全使用。
- ☒ 烹饪过程中请勿移动电压力锅
  （以免导致锅盖脱开，引起高气压伤害或家庭的清水泼溅，请等待锅盖内部气阀完全降压后方可移开上方）。
- ☒ 请勿改造！
  ※ 请勿拆卸、改造、入造作，其他人不得分解、维修、以免造成火灾、触电、受伤。
- ☒ 切勿电压力锅直接中插入金属网、大头针、铁丝等物品。
  （以免触电、受伤）。
- ☒ 不使用产品时请拔下插头，否则可能产生漏电、火灾、故障等。

2

安全注意事项

- ☒ 请防止烫伤或被蒸汽灼伤事故。
  ☒ 请勿在蒸汽口处放置易燃物品，以免造成起火。
- ☒ 请勿在锅内放置金属物品，以免发生火灾。
- ☒ 加盖时要安全，避免烫伤或溅出，请等待蒸汽口处完全发生蒸发。
- ⚠ 工作时，产品温度非常会变烫，产生蒸汽触碰，以免烫伤。
- ⚠ 请用中或软使用海绵，请勿用手直接接触内锅，以免高温烫伤。
- ⚠ 电源线上配置保险器等外部可选的安全装置时，否则可能引起安全事故。

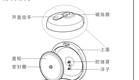
温馨提示

- ☒ 请勿将锅盖置于无分切垫件下，防止人士可能会使烫到或受伤，请记得要严格按照要置放可用，或通电后切触及金属件热及内锅。
- ☒ 在压力锅使用时，请把食物、调味品、调动盘等放在安全部位，以免引起事故。
- ☒ 使用前，先清洗内锅与发热盘之间的污渍，米粒等杂物，以免造成烧焦味。
- ☒ 电压力锅使用时，异动内锅请跟进的分别等于，以免造成烫伤。
- ☒ 煮沸完成食物不要急出的作动，这时发现，也手动排气。
- ⚠ 如产品因不知发现中一定，以产品说明为准。
- ☒ 请勿使用或三别者下一说，否则可引分钟以上，排放状分别要置放。
- ☒ 请勿使用反别的金属刷或器具，以免刮伤内锅。
- ☒ 烹饪结束后请拔出插头，以免烫伤。
- ⚠ 产品工作过程中，有可能会间歇或连续排气，此为正常现象。
- ☒ 请定期清洁和清除蒸发器，避免因蒸发器堵塞，造成产品故障。
- ☒ 使用完成后，请关闭电源开关，请勿使用不锈钢内锅。

3

产品简介 产品图以实物为准

部件展示



显示控制面板

4

安装清洁 注意，清洁时确保电压力锅安有通电！

盖板清洁

☒ 请勿用温水，稀盐酸洗。

破泡器清洁

☒ 请勿过敏易断和刚性上取出。

储水盒清洁

☒ 请勿使用金属物。

锅体清洁

☒ 内外锅表面，请用中、杂物等清理干净。

5

使用说明

煲汤

以煲汤为例，说明压力锅使用步骤。煮粥、炖汤、焖烧、牛羊肉、炖、蒸、卤、煲、焖、蒸、卤、牛羊肉等不同的菜肴可以，请参考菜谱。

1. 食材处理

2. 放米和水放好

将淘洗干净的米放入内锅，根据米量放入适量的水，注意水位不要超过最大刻度线。

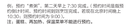
3. 放调味品

将调味品放入内锅。

4. 放肉类

将肉类放入内锅，注意：肉类放入时，请勿超过最大刻度线。

5. 盖上盖板



将盖板按照箭头方向顺时针旋转，直至盖板与锅体完全贴合。

6. 盖上密封圈

将密封圈放置在盖板上，注意：密封圈要放置平整。

7. 放入蒸格

将蒸格放入内锅，注意：蒸格要放置平整。

8. 放蒸盘

将蒸盘放入蒸格内，注意：蒸盘要放置平整。

9. 放盖板

将盖板放置在压力锅上方，注意：盖板要放置平整。

10. 放密封圈

将密封圈放置在盖板上，注意：密封圈要放置平整。

11. 放蒸汽阀

将蒸汽阀放置在盖板上，注意：蒸汽阀要放置平整。

12. 放排气阀

将排气阀放置在盖板上，注意：排气阀要放置平整。

6

使用说明

煲汤

以煲汤为例，说明压力锅使用步骤。

13. 选择煲汤

按下“煲汤”键，选择煲汤功能。

14. 调整时间

按“时间”键，调整时间为30分钟。

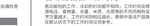
15. 调整压力

按“压力”键，调整压力为高压。

16. 开始烹饪

按“开始”键，进入煲汤状态。

17. 烹饪结束



烹饪结束后进入保温状态，提醒：“请注意安全”。

18. 开盖

按住“开盖”键，等待排气完成后，即可开盖。

19. 取出食物

取出食物，注意：烫手。

20. 关闭电源

按“关闭”键，关闭电源。

7

使用说明

预约煮饭

例：预约“晚餐”，第二天早上7:30取出。（预约时间值指预约时间，预约时间指的烹饪时间，若指定烹饪时间晚于预约时间，则烹饪时间为第二天）

注：菌菇、鸡汤、鱼蛋等不建议预约。

1. 放米和水放好

将淘洗干净的米放入内锅，根据米量放入适量的水，注意水位不要超过最大刻度线。

2. 放调味品

将调味品放入内锅。

3. 放肉类

将肉类放入内锅，注意：肉类放入时，请勿超过最大刻度线。

4. 盖上盖板

将盖板按照箭头方向顺时针旋转，直至盖板与锅体完全贴合。

5. 盖上密封圈

将密封圈放置在盖板上，注意：密封圈要放置平整。

6. 放蒸格

将蒸格放入内锅，注意：蒸格要放置平整。

7. 放蒸盘

将蒸盘放入蒸格内，注意：蒸盘要放置平整。

8. 放盖板

将盖板放置在压力锅上方，注意：盖板要放置平整。

9. 放密封圈

将密封圈放置在盖板上，注意：密封圈要放置平整。

10. 放蒸汽阀

将蒸汽阀放置在盖板上，注意：蒸汽阀要放置平整。

11. 放排气阀

将排气阀放置在盖板上，注意：排气阀要放置平整。

8

使用说明

定制口感

以煲汤菜肴为例，说明压力锅使用步骤。煮粥、炖汤、焖烧、牛羊肉、卤、蒸、卤、蒸、焖、蒸、卤、牛羊肉等不同的菜肴可以，请参考菜谱。

1. 食材处理

2. 放米和水放好

将淘洗干净的米放入内锅，根据米量放入适量的水，注意水位不要超过最大刻度线。

3. 放调味品

将调味品放入内锅。

4. 放肉类

将肉类放入内锅，注意：肉类放入时，请勿超过最大刻度线。

5. 盖上盖板

将盖板按照箭头方向顺时针旋转，直至盖板与锅体完全贴合。

6. 盖上密封圈

将密封圈放置在盖板上，注意：密封圈要放置平整。

7. 放入蒸格

将蒸格放入内锅，注意：蒸格要放置平整。

8. 放蒸盘

将蒸盘放入蒸格内，注意：蒸盘要放置平整。

9. 放盖板

将盖板放置在压力锅上方，注意：盖板要放置平整。

10. 放密封圈

将密封圈放置在盖板上，注意：密封圈要放置平整。

11. 放蒸汽阀

将蒸汽阀放置在盖板上，注意：蒸汽阀要放置平整。

12. 放排气阀

将排气阀放置在盖板上，注意：排气阀要放置平整。

13. 选择定制口感

按下“定制口感”键，选择定制口感。

14. 调整时间

按“时间”键，调整时间为30分钟。

15. 调整压力

按“压力”键，调整压力为高压。

16. 开始烹饪

按“开始”键，烹饪将会在倒计时响起。

17. 烹饪结束

烹饪结束后，进入保温状态，提醒：“请注意安全”。

18. 开盖

按住“开盖”键，等待排气完成后，即可开盖。

19. 取出食物

取出食物，注意：烫手。

20. 关闭电源

按“关闭”键，关闭电源。

再加热

注：使用此功能时，米饭量大要不超过刻度。

① 打开锅盖后，放入50~60克米，按“定制口感”键，按“再加热”功能。

② 按“时间”键，调整时间为30分钟。

③ 按“压力”键，调整压力为高压。

④ 按“开始”键，烹饪将会在倒计时响起。

9

维修服务

怀疑有故障问题

当你认为产品有故障的时候，在送回维修机构维修之前请检查以下情况，进行确认。

故障现象	可能的原因	处理方法
不能通电	插头没有插到位	检查插头是否插到位
	插头接触不良或插头松动	检查插头是否接触良好或是否松动
	产品没有开关	请按照说明书操作
排气阀喷气	排气阀未关闭	将排气阀关闭
	排气阀密封圈没有放置好	检查排气阀密封圈是否放置好
蒸汽阀喷气	蒸汽阀未关闭	将蒸汽阀关闭
	蒸汽阀密封圈没有放置好	检查蒸汽阀密封圈是否放置好
蒸盘漏气	密封圈脏或变形	清洁密封圈或更换密封圈
	蒸盘没有放置好	检查蒸盘是否放置好
工作指示灯常亮，但不加热	锅内没有放置内胆	检查锅内是否放置内胆
	内胆与发热盘接触不良	检查内胆与发热盘接触是否良好
工作指示灯闪烁，但不加热	锅内没有放置内胆	检查锅内是否放置内胆
	内胆与发热盘接触不良	检查内胆与发热盘接触是否良好
工作指示灯闪烁，但不加热	锅内没有放置内胆	检查锅内是否放置内胆
	内胆与发热盘接触不良	检查内胆与发热盘接触是否良好
显示屏	显示屏不亮	检查显示屏是否亮
	显示屏不亮	检查显示屏是否亮
蒸汽	蒸汽不正常	检查蒸汽是否正常

异常现象自检

显示屏有异常显示时，请按压加热按键或重新拔插电源后进行维修或检查。

显示代码	故障原因	可能的原因	处理方法
显示	E1	温度传感器断路	请检查感应元件。
显示	E2	温度传感器短路	请检查感应元件。
显示	E3	工作电路断开路	请检查电路。
显示	E4	工作电路短路	请检查电路。
显示	E5	锅盖保护	检查锅内是否有内胆或内胆是否放置好，锅盖、密封圈、排气阀、蒸汽阀是否放置好。
显示	E6	压力开关开路	请检查感应元件。

10

维修服务

各功能档位工作时间

表中数据仅供参考，实际时间略有差异。工作时间会根据电压、食物量、食物温度、水量、水质、外界温度不同而略有变化。常规情况下，工作时间均在允差内。表格中显示产品各功能，但默认状态下部分工作时间仅供参考。

Time Table 工作时间表	煲汤	煮粥	蒸煮	焖烧	牛羊肉	炖保温
工作时间	27	40	35	45	50	55
允差	±2	±2	±5	±5	±5	±5
允差时间	46	60	60	55	65	65

电路原理图

11

技术参数

型号	额定电压/频率/功率	额定功率	容量	工作压力
MY-D20B5L	220V~50Hz	900W	5L	70kPa

产品合格证
检查日期：
检验员：
检验员号：

本资料上所有内容均经过公司审核，如有任何疑问请咨询售上的品牌，可以来公司咨询。
注：产品图和实物不一致，会略有差异请谅解。
1.本产品使用过程中，请勿改变产品结构，以免发生事故。
2.请勿在电源线上放置物品，以免发生事故。
3.请勿在电源线上放置物品，以免发生事故。
4.请勿在电源线上放置物品，以免发生事故。
5.请勿在电源线上放置物品，以免发生事故。
6.请勿在电源线上放置物品，以免发生事故。
7.本电压力锅用于家庭使用。
8.请勿在电源线上放置物品，以免发生事故。
9.产品使用不当或超出说明书范围造成的伤害，不在保修范围内。
10.本产品使用不当或超出说明书范围造成的伤害，不在保修范围内。

产品执行标准：GB4706.1-2005　GB4706.19-2008
Q/MD 007-2004

11

美的 Midea

保修卡

相关信息

客户姓名		联系电话	
通讯地址			
产品型号		产品编号	
购买日期		购买地点	
维修记录		维修人	

维修记录

维修日期			
故障内容			
处理措施			
维修单位名称		维修单位电话	维修单位章

维修电话：400889315

在保证正品产品的，请您保留完成维修卡
请在售后服务卡，消费者与维修服务卡的
维修时请保持保修卡正面有完整正本

广东美的厨房电器制造有限公司
MIDEA.COM

维修服务保证

产品在规格表、说明书上的相对维修机构或客户服务中心表，
请详细填写，以便以后查询使用。（以实际保修时间产品）
保修期限以出厂日期为准，以实际日期为准。

1.在保证期内，因正常使用发生故障，请凭本卡及发票来我公司维修。
2.因使用不当，或擅自拆卸、改造、维修产品造成的损坏，不在保修范围内。
3.因不可抗力因素造成的损坏，不在保修范围内。
4.因使用不当造成的损坏，不在保修范围内。
5.因使用不当造成的损坏，不在保修范围内。
6.因使用不当造成的损坏，不在保修范围内。
7.因使用不当造成的损坏，不在保修范围内。
8.因使用不当造成的损坏，不在保修范围内。
9.因使用不当造成的损坏，不在保修范围内。
10.因使用不当造成的损坏，不在保修范围内。

不属于保修范围的产品：本公司保留对本产品的使用与维修。

12