

KM18Q5-401J-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泄露、复制或散发

绝密



使用说明书

面条机



微信扫一扫，服务立马到

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



16167400000021-XX



微信扫描二维码，获取电子说明书
使用前请仔细阅读本手册，并妥善保管



16167400000021-XX



条码生成规则: Code-128B
数字部分为物料编码
XX为供应商简称, 供应商自行填写
如: 利和-LH, 亿洋-YY
要求: 字体 Gotham Book, 字号 10pt

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

16167400000021-XX



1			
标记	变更日期	变更人	变更内容
说明书技术要求			
物料编码	16167400000021		
产品型号/客户型号	MJ-KM18X5-101	公差	±2.0mm
客户名称	美的	成品尺寸	105x210mm
材质	<input type="checkbox"/> 80g双胶纸 <input checked="" type="checkbox"/> 105g铜版纸 <input type="checkbox"/> 其它: _____		
印刷颜色	<input type="checkbox"/> 单色 <input checked="" type="checkbox"/> 两色 <input type="checkbox"/> 四色(CMYK) <input type="checkbox"/> 四色(CMYK)+专色		
专色数量	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有 (<input type="checkbox"/> 1个 <input type="checkbox"/> 2个 <input type="checkbox"/> 3个 <input type="checkbox"/> 4个)		
表面处理	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 光油 <input type="checkbox"/> 光胶 <input type="checkbox"/> 哑胶 <input type="checkbox"/> 其它: _____		
成形方式	<input type="checkbox"/> 单张 <input checked="" type="checkbox"/> 钉装 <input type="checkbox"/> 胶装 <input type="checkbox"/> 折页 (<input type="checkbox"/> 风琴折 <input type="checkbox"/> 包心折 <input type="checkbox"/> 其它: _____)		

						105g铜版纸			 美的生活电器事业部
标记	外数	分区	更改文件号	签名	年、月、日	说明书			 美的生活电器事业部
设计	杨杰豪	2020-11-13	标准化	甘江林	2020-11-13				
校对	徐凯	2020-11-13					B	重量	1:1
审核	梁睿智	2020-11-13							
工艺	王送军	2020-11-13	审批	徐建飞	2020-11-13	共 1 张 第 1 张			KM18Q5-401J-101

目录

安全警示	使用前、使用中、使用后	01
产品简介	部件名称	03
	附件	03
	配送模头	03
	附件收纳	04
	产品参数	04
安装说明	安装步骤	04
	更换模头	05
	出面过程中更换模头方法	05
使用说明	使用注意事项	06
	面水比例	06
	功能说明	07
	面条制作的操作步骤	09
	面团制作的操作步骤	10
	面水比补充说明	11
	面条储存方式	12
	食谱	12
清洁保养	清洁	13
服务指南	异常分析及处理	14
	电路原理图	15
	环保清单	16
	保修卡、服务承诺	

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事项。不遵守安全警告而错误使用可能导致事故发生。

注意

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。

使用前注意事项

- 第一次使用前，需将本产品清洗干净。
- 本产品仅供家用。
- 将本产品连接电源之前，请确保本产品电压与当地的供电电压相符。
- 确保插头牢固插到电源插座上。
- 切勿用浸湿的手插接电源插头。
- 切勿将本产品连接到外部定时器，以免发生危险。
- 将产品插接到电源插座前，应正确组装本产品。
- 如果插头、电源线或产品本身已经损坏，请不要使用。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 不要自行更换本产品的零配件，以免发生危险。
- 本产品请勿由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 照看好儿童，确保他们不玩耍本产品，并将电源线放置于儿童无法接触到的地方。
- 不论因何原因本机受损时，或无故不能正常操作时，切勿开机，以免发生意外。
- 请将通孔针放置在婴儿、儿童接触不到的地方，以防止刺伤或对其造成人身伤害。
- 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。
- 产品使用前，请确保桌面清洁，及时清理油污。
- 本产品与其它厨房电器的最佳距离请保持30厘米以上。

使用中注意事项

- 禁止在不稳或倾斜的台面使用本产品。
- 制作时，请将本产品置于儿童触摸不到的地方。
- 本产品工作完成之前，切勿切断电源。务必先切断电源，然后才继续其他操作。
- 为了更好保证本产品的使用寿命，建议连续工作时间不超过45分钟，停机时间至少一小时。
- 如果模头需要连续使用，每次使用后需用模头清洁工具将模头内的面团戳出。为了便于清洁，不可将含有面团的模头直接放入水中浸泡。

使用后注意事项

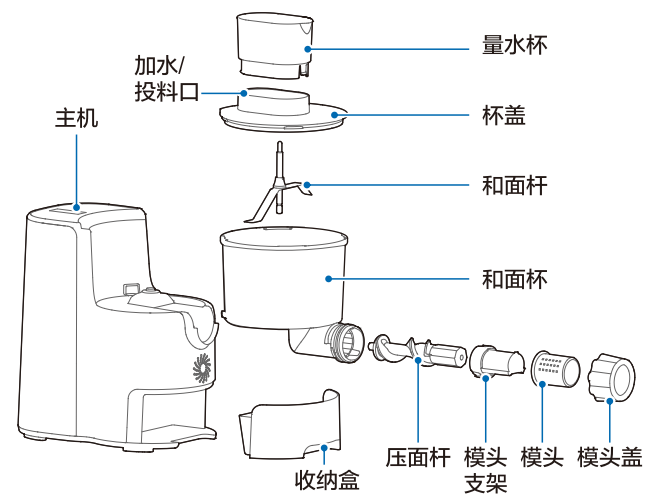
- 在清洗或拆卸本产品之前，请务必拔掉电源线插头，切断电源。
- 机座严禁放入任何液体中，不可冲洗，可用潮湿的布料进行清洁。
- 配件不能使用研磨剂等清洁材料进行清洗，部件不能放入消毒柜消毒。
- 请勿将本产品的任何部件放入洗碗机内清洗。
- 使用完毕后请将机器置于干燥通风处。

产品简介

部件名称

提示

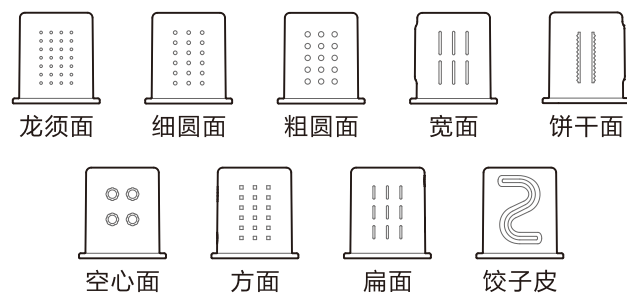
- 产品线框图仅供参考，具体请以包装箱内实物为准。
- 因不同型号的产品外观和功能有所差异，请以实物为准，选择性阅读功能说明。



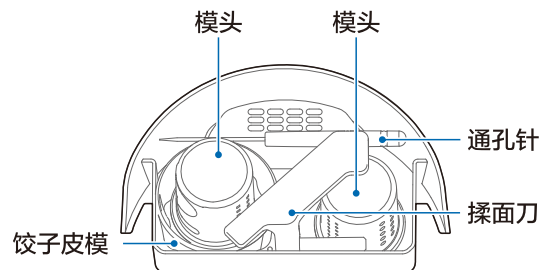
附件



配送模头



附件收纳



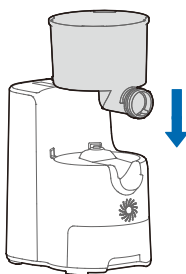
产品参数

产品型号	额定电压	额定频率	额定功率
MJ-KM18X5-101	220V~	50Hz	180W

安装说明

安装步骤

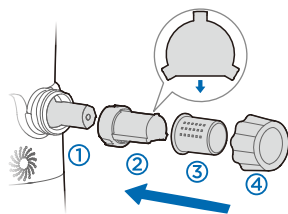
- 1 将主机放在台面上，将不带杯盖的和面杯前端定位柱插入主机，放下和面杯，待卡扣进入卡位后，听到“咔哒”一声，即安装完成。



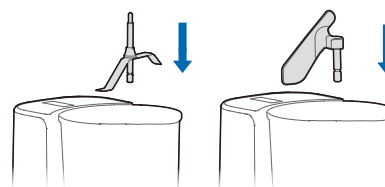
- 2 将①压面杆、②模头支架、③模头依次装进面条出孔，最后装上④模头盖旋紧。

注意:

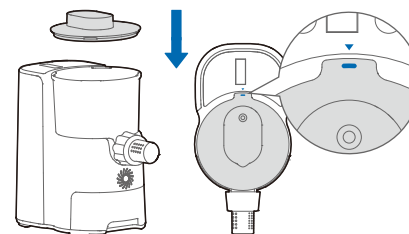
- 1.压面杆装入时会被弹出，内置弹簧是为了防止装入时出现安全事故。
- 2.模头支架开口向下装入。
- 3.每个模头有三种出面孔，想制哪种面，就将其与模头支架开口方向保持一致。



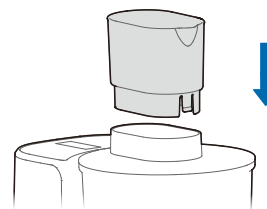
- 3 将和面杆或者揉面刀插到和面杯内的卡位上。



- 4 盖上杯盖，并旋至图示位置。



- 5 将量水杯装到杯盖上，听到“咔哒”声即安装到位。



更换模头

在停机状态下，将模头盖松开，取下模头盖及模头，装上需要更换的模头，最后装上模头盖旋紧。

出面过程中更换模头方法

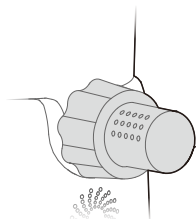
正常制面过程中不建议更换模头，如果必须更换，先按一下“停止”键，让搅拌杆自动反转约12秒停止工作，进入待机状态；拆下模头盖、模头，换装新的模头，扭紧模头盖，再连续按两次“手动出面”键，就可以继续出面了。

使用说明

使用注意事项

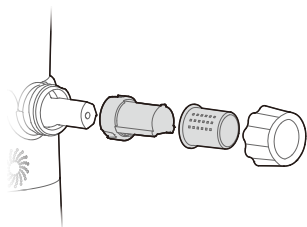
安全警示

- 1 使用前检查模头是否堵塞，面条出孔是否通畅。



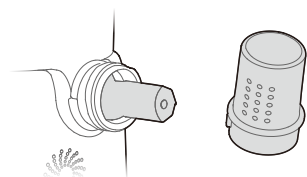
产品简介

- 2 如果面条出孔有堵塞或者杂物，需将模头拆卸下来。



安装说明

- 3 清洗面条出孔和模头孔，清洗干净后将模头安装好后再进行面条制作。



使用说明

清洁保养

面水比例

提示

- 配比表仅供参考，因为各地面粉存在差异，实际以制面调整为准。
- 南方部分地区天气潮湿，建议一杯面粉加水约85ml；两杯面粉加水约170ml。
- 根据不同面粉、季节可适当调整水量。
- 制作鸡蛋面时需将混合液从杯盖上的进水口缓慢倒入。

种类	份量	面粉	水或果蔬汁	出面时间
揉面团	半斤	1平杯 (约250g)	水115ml	约21分钟
	一斤	2平杯 (约500g)	水230ml	约21分钟

服务指南

种类	份量	面粉	水或果蔬汁	出面时间
普通面	半斤	1平杯 (约250g)	水95ml	约10分钟
	一斤	2平杯 (约500g)	水190ml	约15分钟
	一斤半	3平杯 (约750g)	水285ml	约20分钟
鸡蛋面	半斤	1平杯 (约250g)	1个鸡蛋+水60ml (混合液约95ml)	约10分钟
	一斤	2平杯 (约500g)	2个鸡蛋+水120ml (混合液约190ml)	约15分钟
	一斤半	3平杯 (约750g)	3个鸡蛋+水180ml (混合液约285ml)	约20分钟

人数	常用配比
1~2人	面250g + 水95ml
3~4人	面500g + 水190ml
5~6人	面750g + 水285ml

功能说明



安全警示

产品简介

安装说明

使用说明

清洁保养

服务指南

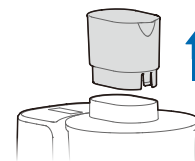
功能名称	使用方法
快速面	待机状态下按“功能”键，选取“快速面”功能，然后按“份量”键，根据显示屏显示的建议水量，将量水杯装好水。按“启动”键，待和面杆转动起来再放置量水杯。前4分钟搅拌面工作，完成后进入21分钟出面工作。
筋道面 鸡蛋面 蔬菜面	待机状态下按“功能”键，选取相应功能，然后按“份量”键，根据显示屏显示的建议水量，将量水杯装好水。按“启动”键，待和面杆转动起来再放置量水杯。前4分钟搅拌面工作，完成后进入醒面功能4分钟。完成后进入21分钟出面工作。
饺子皮	待机状态下按“功能”键，选取“饺子皮”功能，然后按“份量”键，根据显示屏显示的建议水量，将量水杯装好水。按“启动”键，待和面杆转动起来再放置量水杯。前4分钟搅拌面工作，完成后进入醒面功能4分钟。完成后进入22分钟出面工作。
揉面团	待机状态下按“功能”键，选取“揉面团”功能，根据显示屏显示的建议水量，将量水杯装好水。按“启动”键，待揉面刀转动起来再放置量水杯。机器搅面3分钟，完成后醒面3分钟。如此循环，总时长21分钟。
份量	选择“功能”后按该键，显示屏显示对应杯数的建议水量。
吹风开关	工作的情况下，出面阶段默认开启吹风。在出面阶段允许自由控制吹风。按一次该键，关掉风扇。再按一次该键，可开启风扇。
恒温醒面	待机状态下按该键，发热丝开始加热，总时长8分钟。
手动出面	待机状态下在1秒内连续按该键两次，稍后自启动进入25分钟倒计时压面工作。
手动搅拌	待机状态下按该键，稍后自启动进入4分钟倒计时搅面工作。倒计时完成停止工作，进入待机状态。
记忆功能	面条机在运行过程中突然打开杯盖或突然断电，面条机有10秒自动记忆功能，如10秒内合上杯盖或接通电源，面条机会按照原来的功能继续运转。
防止误操作功能	面条机在运行过程中，除“停止”键外其它功能按键均无效，如需切换功能请先按“停止”键后再启动相应功能。

面条制作的操作步骤

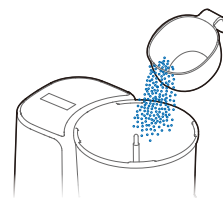
⚠ 注意

- 如搅面过程中开启容器盖超过10秒钟或突然断电，重新通电后请先按“手动搅拌”键，待搅拌工作完成后才可出面。
- 如出面过程中开启容器盖超过10秒钟或突然断电，重新通电后请先连接两次“手动出面”键，工作继续。
- 制面时，先启动机器，待和面杆转动起来，再放置量水杯。
- 使用“手动出面”时，需连续按两次。
- 安装压面杆时，因弹簧有反弹力，安装时需用力往里推。
- 使用过程中，模头的轻微晃动，属于正常现象，不影响产品使用。
- 工作时不能把筷子、勺子等伸入和面杯内。
- 不允许在和面杯内加入其他食材，以免造成堵塞。
- 盛装面条的容器需干燥，且出面过程中，面条要及时摊开，以防止面条粘在一起。

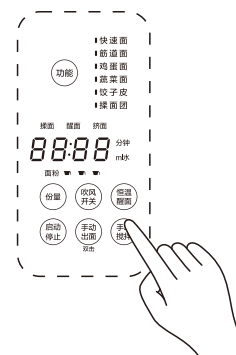
- 1 取下量水杯，旋转杯盖并取下。



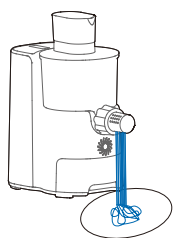
- 2 将量好的面粉倒进和面杯里，最大限量三杯面粉，约750g，完成后盖上杯盖并旋紧。



- 3 ①自制制面：
插上电源，按下“功能”键选择“快速面”、“筋道面”、“鸡蛋面”、“蔬菜面”、“饺子皮”中的一个功能。之后按“份量”键，“杯数”显示的杯子个数对应添加的面粉量（1个杯子对应1杯面粉），显示屏显示所需添加的水量。将量水杯按建议水量盛好水。按“启动”键，待和面杆转动后，将盛有定量水的量水杯装到杯盖上，水会自动滴落。
- ②手动制面：
插上电源，按“手动搅拌”键开始制面，待和面杆转动后，将盛有定量水的量水杯装到杯盖上，水会自动滴落。

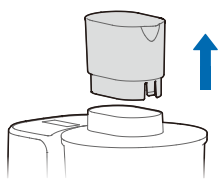


- 4 待手动搅面功能完成后，再连按两次“手动出面”键出面。“快速面”、“筋道面”、“鸡蛋面”、“蔬菜面”、“饺子皮”制面则不用再操作，可一键出面。

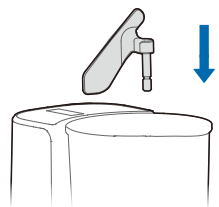


面团制作的操作步骤

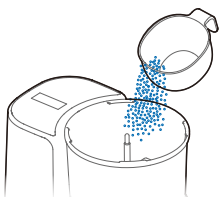
- 1 取下量水杯，旋转杯盖并取下。



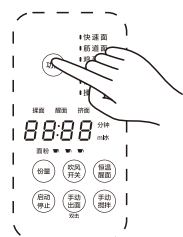
- 2 将和面杯中的和面杆换成揉面刀。



- 3 将量好的面粉倒进和面杯里，最大限量两杯面粉，约500g，完成后盖上杯盖并旋紧。



- 4 插上电源，按“功能”键选择“揉面团”功能。按“份量”键，根据显示屏显示的建议水量，将量水杯装好水。按“启动/停止”键，待揉面刀转动后，将盛有定量水的量水杯装到杯盖上，水会自动滴落。



面水比补充说明

提示

本产品推荐使用高筋面粉。

注意

- 把压好的面条重新放入搅拌容器进行制面时，要把面条扯成小块放入搅拌容器中，否则可能会损坏搅拌棒或无法出面。
- 如果进入模头的面粉太干，易造成模头堵塞，导致不出面。此时，请拆下模头旋钮，取出模头，用清洁刷（含通孔针）疏通模头孔。

高筋面粉介绍

高筋面粉的蛋白质含量平均为13.5%，通常蛋白质含量高于11.5%就可叫做高筋面粉。蛋白质含量高，因此筋度强，常用来制作具有弹性与嚼感的面包、面条等。在西饼中多用于在松饼（干层酥）和奶油空心饼（泡芙）中。在蛋糕方面仅限于高成分的水果蛋糕中使用。

高筋面粉的功效

养心、益肾、除热、止渴，主治脏躁、烦热、消渴、泄痢、痈肿、外伤出血及烫伤等。

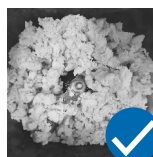
高筋面粉的营养价值

面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。

水和面粉的比例

- 一平杯面粉、一小杯水（此比例仅供参考，不同的季节制作面条，面粉和水的比例也不同；冬季气候干燥，制作面条时应适量多放点水；春天气候潮湿，制作面条时可适量少放点水）。
- 在制作面条时，若面粉还很松散就开始挤压面条，容易损坏机器，这时应再加入适量水，直到把面粉搅拌成大颗粒絮状才能开始挤压面条。效果见下图：

大约搅拌四分钟后检查面团



大颗粒絮状



太干



太湿

如果面团呈现大颗粒絮状，表示面团的软硬适中可以开始压面。如果太干，加入1茶匙水多搅拌一分钟。如果面团太湿，先按“停止”键，停止工作，再打开杯盖，加适量面粉按“手动搅拌”键，待搅拌工作完成后，再按“手动出面”键，开始压面。

面条储存方式

⚠ 注意

面条放置的时间最长为两天。

- 1 将做好的面条用保鲜袋装好并封存，防止食物串味。
- 2 将封存好的面条放置冰箱冷藏室冷藏盒里。

食谱

配料	方法
炸酱面「2人份」 <ul style="list-style-type: none"> • 猪肉末或猪肉丁200g（应选半肥瘦肉） • 姜末10g • 葱白末20g • 蒜末20g • 淀粉10g • 甜面酱3勺、豆瓣酱1勺 • 黄瓜丝50g • 一杯面粉制作的鸡蛋面（推荐使用宽面模头） 	<ol style="list-style-type: none"> 1 在准备好的猪肉末或猪肉丁加一个蛋清、少量料酒、盐，拌匀备用。 2 在另一碗中，将三汤勺甜面酱和一汤勺豆瓣酱搅匀备用。（可根据个人口味调节此比例） 3 倒入适量油在炒锅内，大火烧将油烧至八成热时，放入姜末、葱白末、蒜末煸炒出香，然后放入肉末炒熟。 4 改小火，放入准备好的酱，加入适量生抽，半碗水，炒匀后，用小火再煮5分钟。 5 另起锅将半锅水煮沸，加入鸡蛋面，沸腾加半碗水，重复3次。 6 把面条煮熟后捞出，冲凉，沥干水分后，把酱料和黄瓜丝、面条一起拌匀即可食用。
凉拌菠菜面「2人份」 <ul style="list-style-type: none"> • 杏鲍菇80g，切丁 • 胡萝卜80g，切丁 • 芹菜60g，切丁 • 蒜苔60g，切丁 • 玉米粒50g • 前腿肉50g，切丁 • 生姜5g，切丝 • 一杯面粉制作的菠菜面（推荐使用扁面模头） 	<ol style="list-style-type: none"> 1 倒入适量油在炒锅内，大火将油烧至八成熟时，放入切好的姜丝爆香。 2 先倒入准备好的胡萝卜丁翻炒，再加入准备好的蒜苔丁、杏鲍菇丁、玉米粒、肉丁，继续翻炒。 3 当配菜至七成熟时，放入适量的蚝油、生抽、盐，炒熟。 4 关火，将炒熟的配菜，盛入碗中备用。另起锅将半锅水煮沸，加菠菜面，沸腾后加半碗水，可重复3次。 5 将面条煮熟后捞出，冲凉，沥干水分后，在面条里放入适量的盐、味精、香醋、生抽，再盛入炒好的配菜，搅拌均匀即可食用。

什锦炒番茄面「2人份」

- 油菜/小白菜100g
 - 黄豆芽100g
 - 胡萝卜80g，切片
 - 洋葱80g，切丝
 - 火腿50，切片
 - 鸡蛋2个，加入
 - 少量料酒打散
 - 一杯面粉制作的番茄面（推荐使用粗圆面模头）
- 1 起锅将半锅水煮沸，加番茄面，沸腾后加半碗水，可重复2次，面条煮至八分熟即可捞出，冲凉，沥干水分，洒上少量橄榄油防止粘连在一起，备用。
 - 2 利用煮面条的水，将洗净的油菜烫熟，盛碗备用。
 - 3 放入适量油在炒锅内，大火烧将油烧至七成热时，放入打散的鸡蛋，快速炒至鸡蛋快凝固的时候，盛入碗中备用。
 - 4 炒锅放入适量油，油开后，放入准备好的胡萝卜片、洋葱丝，火腿翻炒至七成熟。
 - 5 放入炒好的鸡蛋，煮好的面条，以及豆芽，快速翻炒，放入适量精盐和生抽，出锅前放入油菜和鸡精炒匀即可。

清洁保养

清洁

⚠ 注意

- 若模头盖难以拧出，通电让机器进行“手动搅拌”10-15秒，再尝试分离。
- 当模头支架与模头难以拔出时，将其置于水中浸泡10分钟以上，再尝试拔出。
- 和面杆为金属材质，请勿用钢丝球等硬物清洗，以免金属涂层脱落。
- 使用完毕后如机身沾有水，清洁时请擦干。

当完成制面工作后，停机，拔掉电源，松开模头盖，取出模头，模头支架，以及压面杆进行清洁。

清洁方法：

- 1 将塞满面的模头晾干后，用通孔针将模头的残余面清理干净，再用半湿毛巾直接擦干净。
- 2 可拆卸部件：和面杯、杯盖、和面杆、揉面刀、压面杆、模头支架、模头、模头盖、量水杯、面粉杯可用清水浸泡10分钟以上，待残余面团软化后再用清洁刷清洗，擦干后放入收纳盒备用。

服务指南

异常分析及处理

提示

如果问题继续存在，或又出现其他问题，请与美的客户服务中心联系，以取得帮助。

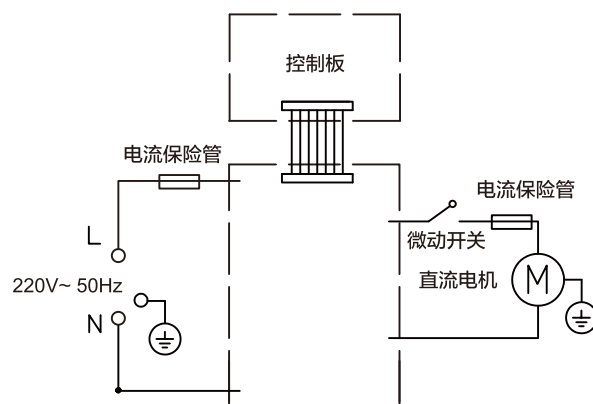
全国服务热线
400-8899-315

故障现象	原因分析	故障排除
按下功能按键，产品不工作	产品已在执行程序	属正常现象，产品闪烁5秒后开始工作
	产品本身故障	送当地售后服务部维修
通电后，启动开关后不工作	断电间隔短，系统未恢复	断电2~3分钟，再通电
	和面杯及杯盖未安装到位	将和面杯及杯盖安装到位
	电机工作时间过长，自动保护	停机20~30分钟再使用
指示灯亮，产品不工作	电源线插头松动，电源线插头没有插好	检查电源线插头是否正常接通
	未按下功能按键	选择相应功能键按下
面条易折断	产品本身故障	送当地售后服务部维修
	使用的面粉不是中、高筋面粉	选择使用中筋以上面粉
面条粘连	面粉与水量比例选择不合适，水量过少	请按面、水比例表准确量取面粉和水
	面粉与水量比例选择不合适，水量过多	请按面、水比例表准确量取面粉和水
和面杯内残留面粉过多	面粉受潮、含水量高	请确保面粉储存在干燥容器内；如果面粉受潮，制面过程适当减少水比例
	面团太湿或面粉受潮	请确保面粉储存在干燥容器内，并按说明书操作重新制作
	工作前和面杯和和面杆及模头孔没有清洗干净	请确保使用前相关部件清洗干净
	和面杆或和面杯上有粘水	请确保使用前相关部件干燥
	加水顺序不对	按说明书操作
	份量选择不对	选择手动出面功能
面及水比例不对	切断电源，清理机器，按照说明书重新操作	

电路原理图

注意

线路如有变更，恕不另外通知。



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)
模头盖	○	○	○	○	○	○
模头	○	○	○	○	○	○
和面杆	○	○	○	○	○	○
揉面刀	○	○	○	○	○	○
和面杯	○	○	○	○	○	○
量水杯	○	○	○	○	○	○
清洁工具	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
PCB组件	X	○	X	○	X	X
电机组件	X	○	○	X	X	X
底盖	○	○	○	○	○	○
电源线组件	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



本产品所含食品用塑料工具
生产许可证编号：粤XK16-204-00125

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。

注：产品若有技术改进，会编进新版手册中，恕不另行通知。产品外观、颜色如有改动，以实物为准。



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，或用户自行拆装、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。