

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

A

**安全注意事项**

**特别提示**

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

**表示【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。
- 请勿使用劣质排插接线，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。

**表示【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。
- 本产品在连续搅拌果蔬时，每次的工作时间不能超过3分钟，累计不超过6分钟。在操作中，如发现机座过热现象，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，将卡死刀片的材料取出，待电机冷却后方可继续使用。
- 产品使用前，请确保桌面清洁，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。

**清洁保养**

**清洁**

- 搅拌杯在打完果汁倒出后，即刻加入清水，多次使用“点动”的工作方式，可以更好的清洗搅拌杯。
- 断开电源，机座外部可用拧干的布擦拭，严禁将机座放入水或其它液体中，也不能在水或其它液体下冲洗，以防漏电或器件损坏。
- 清洗时，请用清水冲洗搅拌杯内部及配件，并抹干；刀片非常锋利，清洗时小心刀片，以免割伤。
- 请勿使用研磨性清洁剂或腐蚀性液体（比如汽油或丙酮）来清洁产品。
- 如部件被果蔬汁染色，在冲洗前加几滴食用油进行擦拭，可更好地清除染色。
- 用清水冲洗部件后，再彻底擦干。
- 慎防余热烫伤，请待搅拌杯冷却后清洁！
- 当杯桶内的残留物干结成难以清除的硬块时，加入适量的水浸泡，待0.5~1小时软化后，再将其清洗擦拭干净。
- 当不锈钢发热盘底部多次清洗不到位时，会于底部积聚有浅褐色的附着层，此时，可以用清水长时间浸泡，再用稍硬的洁布蘸取白醋，以适度的力顺其底部纹理旋转擦拭干净。
- 不可浸泡机座、搅拌杯、电源线等任何工作中用电的部件！
- 不可直接冲淋机座以及搅拌杯底部！
- 不可将产品、电源线及包装附件等置于太阳下暴晒！

**异常分析及处理**

**异常处理**

- 产品出现异常情况如：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，开关是否打开，搅拌杯是否安装到位。
- 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**

故障	可能性原因分析	解决对策
指示灯不亮	电源线未插好	检查电源线并保证插好
	杯盖未盖到位	将杯盖重新盖好，装到位后会听到蜂鸣器短鸣声
指示灯亮，产品不工作	选功能后，未按启动键	选好功能后，再按下功能键
	杯内未加水，熔断器起保护	请正确加水到相应的水位线
	工作过程中出现鸣叫报警	先拔掉电源，再通电后按正常工作步骤进行操作
加热不停止	产品本身故障	送当地售后服务中心维修
	断电间隔短，系统未复位	断电3分钟后再通电使用
按键无反应	产品已在执行程序	正常现象
	加水过多或过少	请加水至正确的水位线
	电源电压过低	可用家用稳压器
食材打不碎	食材太多或太少	请按食谱配方操作
	产品本身故障	送当地售后服务中心维修
	杯内未清洗干净	请将杯内清洗干净再使用
糊底	食材加太多	请按食谱配方操作
	按错功能键	选择正确的功能键
异常噪声	产品磨合	偶有噪声属于正常情况
	物料块状过大，或放置过多物料，电机出现堵转	物料尽量切小块，尤其是较硬的物料（如排骨、鱼等），放置容量不要超过说明书规定的配比
显示屏显示E1	清洗时耦合器表面有水迹	检查耦合器部位是否有水迹，用干抹布擦干，断电，重新上电启动即可
	未擦干	
显示屏显示E2	耦合器部位有水迹	用干抹布将上下耦合器部位的水迹擦干；断电，重新上电启动即可
	机器故障	退指定维修地点进行维修
显示屏显示E3	杯体未安装到位，接触不良	断电3分钟后再通电使用
	机器故障	退指定维修地点进行维修
显示屏显示E4	线路板故障	退指定维修地点进行维修
	机器内部进水	退指定维修地点进行维修

**如果问题继续存在，或又出现其它问题，请与美的客户服务中心联系，以取得帮助。**

**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

**产品技术参数**

产品型号	额定电压	额定频率	加热功率	搅拌功率
MJ-BL10K21	220V-	50Hz	800W	1000W

**执行标准：**  
GB4706.1-2005 GB4706.30-2008 GB4706.19-2008 GB9684-2011

**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  
MIDEA.COM

**产品合格证**

检验结论：合格  
检验员号：检验员A1  
检验日期：见生产批号  
广东美的生活电器制造有限公司

**生产许可**

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

**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。

**维修服务保证**

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：

- 用户搬运、使用、保管、维护不当而损坏，或人为损坏。
- 经非本公司指定维修部维修，或用户自行拆装、维修。
- 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。
- 使用非我司标配的赠品和配件，造成损坏。
- 发票所载型号与维修产品型号不符或被涂改。
- 非家庭使用（如经营、商用、公司集体）的产品。
- 超出保修期。
- 无有效发票。
- 因不可抗力造成损坏。

**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  
物料编码：16164000001161

**保修卡**

美的 Midea

**搅拌机（破壁料理机）使用说明书**

使用前请仔细阅读本说明书，并妥善保管

B

B

**产品部件名称**

**使用说明**

**使用前须知**

1. 本产品仅限海拔高度1000米以下使用，超过海拔高度使用可能导致食物不熟、溢出、糊底等问题。  
2. 请勿放入超过80°C的食材及液体进行搅打，容量不能超过最大刻度。  
3. 机座外部可用拧干的布擦拭，严禁将机座放入水或其他液体中，也不能在水或其它液体下冲洗，以防漏电或器件损坏。  
4. 清洗时，请用清水冲洗搅拌杯内部及配件，并抹干；刀片非常锋利，清洗时小心刀片，以免割伤。  
5. 请勿使用研磨性清洁剂或腐蚀性液体（比如汽油或丙酮）来清洁产品。  
6. 打热饮时，最大容量不要超过1400ml；  
7. 请将食材清洗并切至边长不大于5厘米的块状。  
8. 严禁搅拌或研磨干货以及坚硬的中药材（如石燕、石莲子、石磁等）。

**按键操作说明**

本产品控制面板按键分为两个部分：旋钮控制模式和个性化操作模式。

**量杯使用说明**

制作米糊、粥、豆浆时，请根据参考客户加入适量的水，1平杯黄豆/米约90g-100g，配水约1200ml，可根据个人口味适当增减水量来调节浓度。

**使用方法**

1. 将食材切成约5厘米大小块状。（肉类切条去筋）

2. 使用量杯参照食谱比例以及依据个人口味量取适量的食材。

3. 将量好的食材倒入搅拌杯中。（注意杯桶内不应有其它异物）

4. 向搅拌杯内加入适量清水。（打开杯盖时注意涌出蒸汽，防止烫伤！）

5. 将杯盖嘴对准玻璃杯杯口从上往压到位，注意杯盖密封圈不能漏，再将投料盖两侧凸耳对准杯盖凹口，顺时针旋紧到杯盖上。（搅拌杯有开盖保护装置，如杯盖未压到位，产品将不工作）

6. 先将旋钮旋到“关”档，再将搅拌杯按正确的位置放入到机座上。

7. 插上电源线，数码管常亮显示“----”，LED光圈闪烁。

注意：  
如果运行过程中需要添加物料或配料，可通过打开投料盖进行相关操作。

9. 如选择功能档位，选择“启动”按键，10. 工作完成后，LED光圈闪烁显示。

**食谱**

1. 红枣小米粥  
材料：小米200克、红枣30枚、冰糖适量  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“熬粥”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

2. 健脑核桃粥  
材料：核桃仁30克、小米150克、银耳1朵、冰糖适量  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“熬粥”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

3. 小米南瓜粥  
材料：小米100克、南瓜300克  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“熬粥”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

4. 鸡肝胡萝卜粥  
材料：鸡肝50克、胡萝卜100克、大米100克、适用盐少许  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“熬粥”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

5. 南瓜排骨汤  
材料：小排骨300克、南瓜1/2个、玉米1根、胡萝卜1根、葱姜少许  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“浓汤”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

6. 增强体质鱼骨浓汤  
材料：大鱼300克、豆腐1块、韭菜2根、葱姜少许  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“浓汤”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

7. 美容养颜银耳红枣汤  
材料：银耳1片、枸杞15克、去核红枣15粒、莲子10克  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“浓汤”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

8. 冬瓜荷叶瘦肉汤  
材料：冬瓜500克、猪（瘦）肉160克、荷叶、实用盐3克  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“浓汤”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

9. 核仁豆浆  
材料：黄豆50克、核桃仁20克、花生仁20克、枸杞15克  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“豆浆”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

10. 红枣枸杞豆浆  
材料：黄豆50克、红枣20粒、枸杞15克  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“豆浆”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

11. 莲子绿豆豆浆  
材料：绿豆25克、莲子20克  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“豆浆”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

12. 燕麦核桃豆浆  
材料：黄豆50克、燕麦片50克、核桃仁20克  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“豆浆”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

13. 核桃花生米糊  
材料：花生仁10克、核桃仁30克  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“米糊”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

14. 蛋黄米糊  
材料：鸡蛋1个、小米50克  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“米糊”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

15. 牛奶黑米糊  
材料：牛奶150毫升、黑米100克、白糖适量  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“米糊”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

16. 红薯香蕉米糊  
材料：大米100克、红薯50克、香蕉50克  
做法：将食材洗净去皮、去核切碎至边长小于5厘米，将处理好的食材加入破壁机中加入适量水（加温开水制作速度更快）选择“米糊”功能，按下“启动”键，等待制作完成即可

**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)
推杆	○	○	○	○	○
杯盖组件	○	○	○	○	○
大杯	○	○	○	○	○
刀盘组件	○	○	○	○	○
上固定板	○	○	○	○	○
外壳	○	○	○	○	○
电机总成	X	○	○	X	X
PCB板组件	X	○	X	○	X
底座	○	○	○	○	○
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。

**智能海拔识别**

机器在工作过程中实时自动适应水温及所在地区海拔与电压，将功能制作程序调节至最佳状态，以保证食材营养充分释放，防止海拔及电压变化导致食材不熟、溢出、糊底等问题。

为充分保证食材制作效果，首次使用机器前，或者机器被搬至海拔有较大变化的地区时，请按以下步骤操作：

- 加水（不要加任何食材）至1.0L~1.2L水位之间。
- 将搅拌杯和杯盖安装到位，并放入主机上。
- 连接电源。
- 过程中，数码管循环显示“00:00”，同时发出“嘀嘀...”提示音，海拔自适应程序完成，请断开电源。

**温馨提示**

- 煮水过程中有较大的水蒸汽，请注意防烫。
- 完成智能海拔识别后，机器就已经调节到当地环境下最优的制作程序，并一直保持此状态运行。

C

C

标记	变更日期	变更人	变更内容		
说明书技术要求					
物料编码	16164000001161				
产品型号/客户型号	MJ-BL10K21				
客户名称	美的				
材质	<input type="checkbox"/> 80g双胶纸	<input checked="" type="checkbox"/> 105g哑粉纸	<input type="checkbox"/> 其它： _____		
印刷颜色	<input type="checkbox"/> 单色	<input type="checkbox"/> 两色	<input checked="" type="checkbox"/> 四色(CMYK)		
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 type="checkbox"/> 钉装	<input type="checkbox"/> 胶装	<input checked="" type="checkbox"/> 折页	( <input type="checkbox"/> 风琴折 <input checked="" type="checkbox"/> 包心折 <input type="checkbox"/> 其它： 风琴折+对折)

标记	变更日期	变更人	变更内容
----	------	-----	------

说明书技术要求

物料编码	16164000001161	
产品型号/客户型号	MJ-BL10K21	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哑粉纸 <input type="checkbox"/> 其它： _____	
印刷颜色	<input type="checkbox"/> 单色 <input type="checkbox"/> 两色 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 钉装 <input type="checkbox"/> 胶装 <input checked="" type="checkbox"/> 折页 ( <input type="checkbox"/> 风琴折 <input checked="" type="checkbox"/> 包心折 <input type="checkbox"/> 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	2016-09-09	标准化	周燕冰	2016-09-09	阶段标记		重量	比例
校对	徐凯	2016-09-09					B	重量	1:1
审核	钱云飞	2016-09-09							
工艺	张马妹	2016-09-09	审批	徐建飞	2016-09-09	共 1 张	第 1 张		

# 105克哑粉纸

# 说明书

BI 10K21-101

**BL10K21-101**