

EBL1560A-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

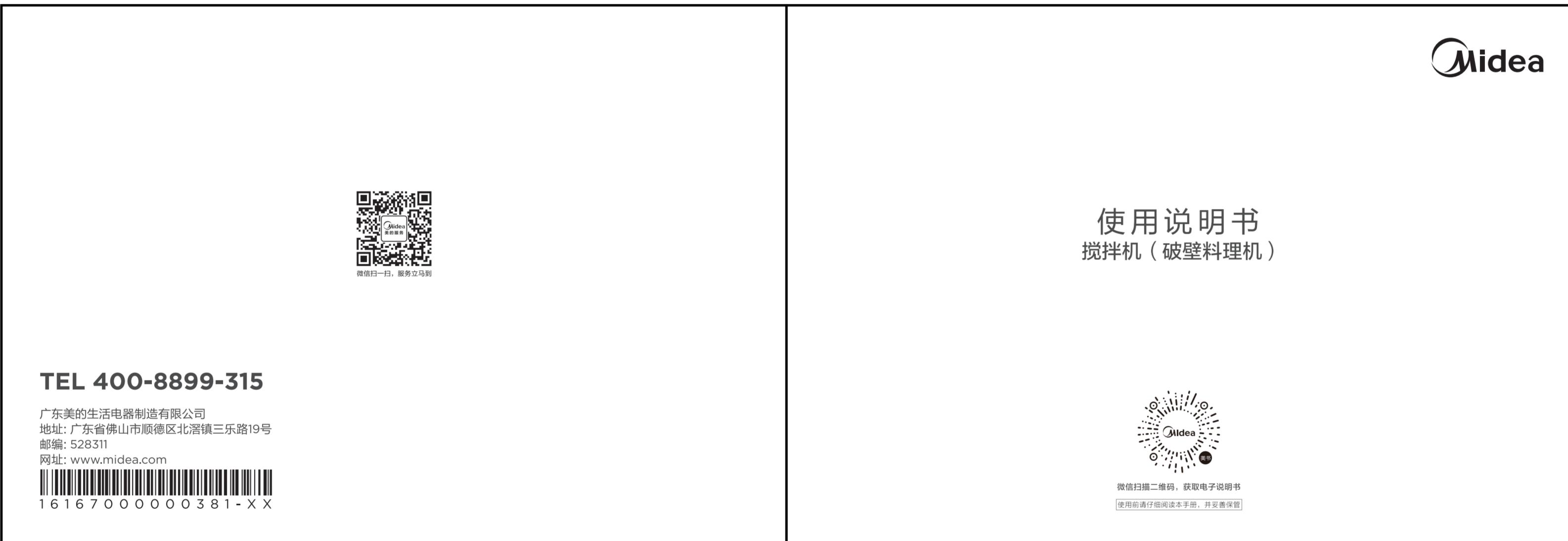
绝密

A



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

B



C

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	16167000000381		
产品型号/客户型号	MJ-EBL1560	公差	±2.0mm
客户名称	美的	成品尺寸	210x145mm
材质	<input checked="" type="checkbox"/> 70g双胶纸 <input type="checkbox"/> 128g铜版纸 <input type="checkbox"/> 其它: _____		
印刷颜色	<input type="checkbox"/> 单色 <input checked="" type="checkbox"/> 双色 <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: _____)		

D

标记	外数	分区	更改文件号	签名	年、月、日	70g双胶纸		
设计	熊秋月	2021-4-10	标准化	韦炳生	2021-4-10	阶段标记	重量	比例
校对	徐凯	2021-4-10						
审核	吴波	2021-4-10				B	重量	1:1
工艺	王送军	2021-4-10	审批	徐建飞	2021-4-10			
共 1 张 第 1 张								

美的生活电器事业部

说明书

EBL1560A-101

使用说明

使用前注意事项

⚠ 注意

- 本产品仅限海拔高度 2000 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。
- 接通电源前，请务必确保搅拌杯、杯盖、防溢阀安装到位，主机上的软胶杯垫，如有起翘，请压平后再使用。
- 产品通电时，严禁将手或尖锐硬物等伸入搅拌杯内，以免受伤或使产品受损。
- 启动机器前请放入食材，严禁空载。
- 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。
- 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。
- 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。
- 使用非加热功能时，如果运行过程中需要添加食材或配料，可通过打开防溢阀进行相关操作（使用加热类功能时严禁打开防溢阀，以免烫伤）。
- 在制作果蔬类饮品时，有核的食材需去核。
- 制作美食前请将食材清洗并切至边长不大于 1.5 厘米的块状。

热杯

⚠ 注意

- 严禁搅打或研磨干货及坚硬的中药材（如石燕、石莲子、石磁等）。
- 请勿放入超过 80°C 的食材及液体进行搅打。
- 食谱中的食材份量均按照标准水位进行配备，用户在使用时请根据水量及食物种类调整食材总份量，其中加热功能不宜超过 1400mL（豆浆、米糊功能最大容量不宜超过 1200mL），冷饮功能最高不超过 1750mL，否则易造成溢出或者糊底。
- 请勿用本产品直接加热牛奶、豆浆、冷米糊等粘稠的液体，否则会造成“糊底”等的烧焦情况，产生异味。
- 制作粥、糊、汤等必须选择对应的功能按键，否则制作出来的饮品会出现口感不好，煮不熟等情况，严重时将造成溢出或者糊底。

- 使用粥类、糊类功能，为了确保食物粉碎效果和口感，（干玉米、红豆、绿豆、薏米等）干硬的食材，使用前请用热水浸泡 4 小时。
- 机器制作过程中请勿在杯体内添加砂糖、黑糖等调味料，以避免调味料在加热时粘着在搅拌杯底部。
- 制作加热美食过程中，请勿将抹布、密封罩等外来物品放于杯盖上，以免阻碍蒸汽排出导致溢出；搅拌杯内液体沸腾后请小心喷出水蒸汽和溅出的热水。
- 当食物加热到沸腾后（倒计时开始）请勿终止程序，如误操作终止请勿选择加热功能继续制作，以免热食重复熬煮造成溢出 / 糊底。请更换食材后再重新选择功能制作，或使用锅具煮熟再使用自定义模式打碎食物。

焙香杯

⚠ 注意

- 启动产品前请放入食材，严禁空载！
- 焙香杯带有开盖安全保护，请注意杯盖安装到位才可启动产品。
- 焙香杯仅可用于研磨 / 烘焙研磨干货，严禁搅打果蔬、清水等，搅打清水、果蔬等可能造成产品保护或损坏。
- 严禁搅打坚硬的中药材（如石燕、石莲子、石磁等）。
- 搅打大颗粒食材时，请将食材捶碎，食材直径不大于 10mm 大小为宜。
- 研磨 / 烘焙研磨食材前请将食材脱水或烘干。
- 最小研磨容量勿低于 100mL，最大研磨容量请勿超过 500mL。
烘焙研磨食材最大容量请勿超过 200mL；搅打黄豆、大米、胡椒等较硬食材时，最大研磨容量请勿超过 200mL；搅打桂皮、八角等香料时，最大研磨容量请勿超过 500mL。
- 研磨开始时噪音较大，请远离儿童使用。研磨时如晃动可用手扶住手柄。
- 当研磨食材发现空转（刀片碰不到食材）时，请立即停机并取下焙香杯，当空转时间过长可能会导致食材焦糊！
- 研磨时长请勿超过 1 分钟。如果研磨未能达到理想的细腻度，可减少单次研磨的食材量，再次研磨至更细腻，但请注意观察杯内食材状态，以免长时间研磨造成焦糊！
- 两次研磨之间需停机冷却 10 分钟。
- 研磨完成后，请小心杯身余热，注意防烫！
- 焙香粉制作中及完成后，请小心杯沿温度较高，注意防烫！
- 产品未停稳前请勿提起焙香杯，以免损伤离合器防振垫。

- 使用“焙香粉”功能时：
 - 仅“焙香粉”功能带有加热模式，加热时温度较高，严禁用手直接触碰杯身及锅身。
 - 加热完成后，蒸汽余热较大，开盖注意防烫，最好等待几分钟后开盖。
 - 烘烤时间较长，请注意远离儿童使用；加热完成后会自动进行高速粉碎，请勿在搅拌时离开。
 - 搭配的食材配方，颗粒大小应均匀，避免大颗粒食材与小颗粒食材混合烘烤，避免成熟化程度不一、烘焙效果不佳。
 - 核桃、瓜子仁等高油性食材不建议单独大量烘烤研磨，容易结块。
 - 请勿烘烤带壳坚果类食材，如带壳花生、带壳核桃等食材
 - 完成焙香粉请勿直接食用，请用 85℃以上热水冲泡食用。

按键操作说明



量杯使用说明



通用功能：

功能名称	操作方法
启动/停止	设定好产品工作方式后，轻触“启动/停止”键，产品进入工作状态。工作过程中轻触“启动/停止”键，产品停止工作。
功能	轻触“功能”键，“杂粮糊”功能灯闪烁。再次轻触“功能”键下一个功能灯闪烁，到需要的功能后停止即可。
< >	搅拌功能可切换档位；预约设置可切换时间。

自定义功能：

功能名称	操作方法
搅拌	加入食材后，轻触“搅拌”键，然后轻触“<”“>”键调整档位。轻触“启动/停止”，产品进入工作状态。
预约	加入食材或清水后，选择需要的功能键。轻触“预约”键，然后轻触“<”“>”键调整需要完成食物的时间。 注：预约适用于加热功能。
模式	选中相关功能后，轻触“模式”键，显示屏有“生磨、熟磨、快速”三种制作模式可供选择，长亮的相关模式即为已选中模式，继续轻触“模式”键切换所需口感即可。 注：仅芝麻糊/杂粮糊/五谷浆的制作有3个工作模式。
云	联网启动时云食谱指示灯亮，工作完成后回到待机状态。 注：云食谱功能档不能通过“功能”按键启动。

加热功能：

功能名称	操作方法
除菌洗	加入1000毫升清水（可适当调整水量）后，选中“除菌洗”功能。轻触“启动/停止”键，产品进入工作状态，倒计时结束后工作完成。不加水启动此功能，会自动进入烘干除菌工作过程。 注：此功能仅适用于标配热杯。
杂粮糊 芝麻糊 五谷浆 绵粥 浓汤	加入食材，选择功能模式，然后轻触“启动/停止”键进入工作状态。过程中需要先煮沸，然后搅拌、长时间熬煮。 注： 1. 选定功能模式后，再自定义设置时间和速度，之前选定的功能模式则被取消。 2. 若食材中含有干玉米、红豆、绿豆、薏米等干硬食材，使用前建议先用热水浸泡4小时。

保 温	加入适量水后，选中“保温”功能。轻触“启动 / 停止”键，产品进入工作状态，过程伴随轻微搅动，搅拌杯的水温将维持约 55℃，保温时长约 6 小时。
焙香粉	<p>加入干食材，选择功能模式，然后轻触“启动/停止”键进入工作状态。工作过程中先加热，并伴随周期性低转速搅打，加热完成后进行高速粉碎。</p> <p>注：1.仅焙香杯可使用此功能。 2.严禁烘焙湿豆或加水烘焙。 3.焙香粉严禁直接食用，食用前请用85℃以上热水冲泡。</p>

非加热功能：

功能名称	操作方法
五谷粉	1.加入食材，选择功能后，轻触“启动/停止”进入工作状态。
灵芝粉	注：粉碎干货和药材请使用破壁杯/焙香杯，热杯不能粉碎干货和药材。
香 料	2. 冰沙、果蔬汁、奶昔功能仅适用于冷杯/果饮杯。
冰 沙	
果 蔬 汁	
奶 昔	

适配配件

△ 注意

- 适配配件不属于产品标配，需另外购买。配件图为示意图，请以实物为准。
- 如有新配件推出，将不另外通知，具体请咨询门店。

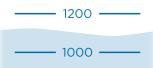


智能海拔识别

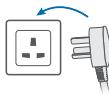
● 提示

- 产品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。
- 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，产品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。

为充分保证食材制作效果，首次使用产品前，或者产品被搬至海拔有较大变化的地区时，请按以下步骤操作：



- 1 加水（不要加任何食材）至1000mL~1200mL水位之间。



搅拌 预约

- 3 连接电源。



- 4 通电 30 秒内长按“搅拌”键和“预约”键 3 秒，进入智能海拔识别模式。



- 5 设置完成后破壁机将加热至水沸腾，过程中会短时搅打，显示屏循环显示“88:88”。

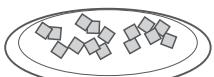
- 6 当显示屏显示“00:00”同时发出“滴滴…”提示音，海拔自适应程序完成，请断开电源。

使用方法

1 将食材切成约1.5厘米大小块状。

● 提示

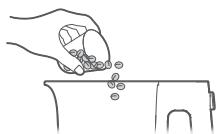
肉类切条去筋。



2 用量杯参照食谱量取适量食材，倒入搅拌杯中，并加入适量清水。

● 提示

可按食谱的配比酌量加减。



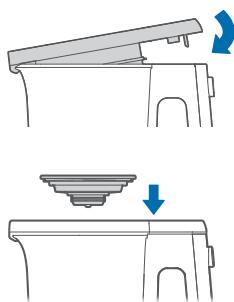
3 将杯盖盖合在搅拌杯上：

(1) 将杯盖前侧挂耳对准并挂住搅拌杯的尖嘴口，使之轻微贴合。

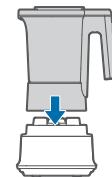
(2) 用手按压杯盖手柄上端面，使搅拌杯的锁扣自动将杯盖锁紧，最后将蒸汽阀轻微按压盖于杯盖上方。

⚠ 注意

- 杯盖密封圈不能漏装。
- 工作时蒸汽阀不可以漏装。
- 搅拌杯有开盖保护装置，如杯盖未锁紧到位，产品将不工作，显示屏闪亮显示“0888”。



4 将搅拌杯按正确的位罝放入到机座上，插上电源线，接通电源时，产品鸣一声，显示屏亮起。



5 根据需求选择产品功能。轻触“启动 / 停止”键，产品开始工作。

● 提示

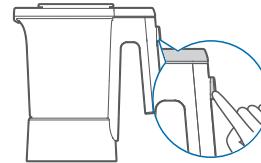
- 程序运行过程中，电机有忽快忽慢或间歇性动作属正常现象。
- 加热类功能启动后会有一段等待时间，待水达到一定温度后进入倒计时。



6 工作完成后，产品发出“滴滴 ...”提示音。拔除电源线，取下搅拌杯，按下一键开盖按键打开杯盖。

⚠ 注意

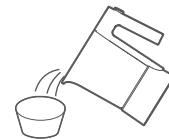
打开杯盖时注意蒸汽涌出，防止烫伤。



7 倒出浆液，依据个人口味加入调味料。

⚠ 注意

倒浆时请勿过急，防止液体溅出。



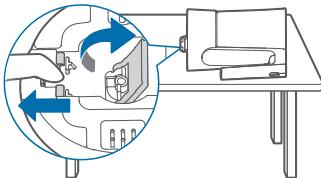
搅拌刀使用方法

⚠ 注意

- 搅拌刀刀片锋利，取放时请注意，小心割伤。
- 搅拌刀可用毛刷清洗，严禁浸入水中。
- 安装搅拌刀前，推杆需按照图示推到底部；安装搅拌刀后，滑块需扣合推杆。
- 安装搅拌刀时，请勿遗漏刀组下面的密封圈。
- 拆装搅拌刀时，杯口需朝上。请勿杯口朝下，以防搅拌刀掉落。

拆卸

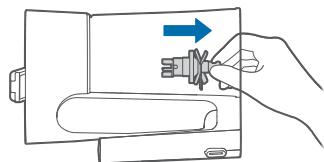
1 沿箭头方向推动杯底滑块，然后推动推杆至底部。



⚠ 注意

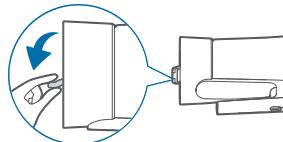
拆装搅拌刀时，热杯横放于桌面，杯口朝右。杯口请勿朝下，以防搅拌刀掉落。

2 握住搅拌刀顶部，向右取出搅拌刀。

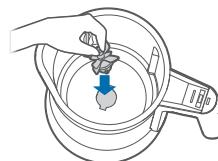


安装

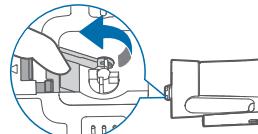
1 确保推杆处于弹开状态。



2 把搅拌刀安装到底部开孔，并用力按压到底（刀座凸点对准加热杯底部缺口部位）。



3 沿图示方向推动推杆，直至扣压到位。



食谱

名称	食材和做法
燕麦 薏米糊	食材：薏米24克、燕麦24克、黄豆24克、红枣24克（去核）、松子12克、亚麻籽12克 做法：将食材全部洗净放入热杯中，加入1000毫升清水（可根据口味增减）。选中“杂粮糊”功能，轻触“启动/停止”键，等待制作完成即可。
核桃燕 麦豆浆	食材：干黄豆50克、生燕麦20克、核桃仁15克(约一颗) 做法：将食材全部洗净放入热杯中，加入清水1000毫升（可根据口味增减）。选中“五谷浆”功能，轻触“启动/停止”键，等待制作完成即可。
营养 白粥	食材：大米 50 克 (量杯半杯) 做法：大米洗净，将处理好的食材放入热杯中，加入清水 1000 毫升刻度 (可根据口味增减)。选中“绵粥”功能，然后轻触“启动 / 停止”键，等待制作完成即可。
排骨 浓汤	食材：玉米半根(约 200 克)、排骨 200 克、胡萝卜 200 克、姜片 5 片，盐依据个人喜好添加 做法：将洗净排骨切块、玉米洗净切成 6 段、胡萝卜洗净切丁放入热杯中，加入清水约 700 毫升 (可根据口味增减)，选中“浓汤”功能，轻触“启动 / 停止”键，等待制作完成即可。
香蕉 苹果汁	食材：蜂蜜1勺、牛奶100克、香蕉1个、苹果120克（约半个）（建议加冰块：3块，口感更佳） 做法：将苹果洗净去核后切成不大于5厘米的块状，香蕉切成6段。然后将食材放入热杯中，倒入100克牛奶和1勺蜂蜜。选中“果蔬汁”功能，轻触“启动/停止”键，等待制作完成即可。
芝麻糊	食材：黑芝麻90克、粘米30克、水800毫升 做法：将洗净的食材放入热杯中，倒入800毫升的清水（可根据口味增减）。选中“芝麻糊”功能，轻触“启动/停止”键，等待制作完成即可。

名称	食材和做法
灵芝粉	食材：灵芝 100 克 做法：将灵芝 100 克放入焙香杯 / 破壁杯中，选中“灵芝粉”功能，然后轻触“启动 / 停止”键，等待制作完成即可。
红豆 薏米粉	食材：红豆、薏米各 50 克 (烘焙脱水，炒熟)，红枣干 10 克 做法：将红豆，薏米各 50 克烘干并炒熟，加入 10 克红枣干放入焙香 / 破壁杯杯中。选中“五谷粉”功能，然后轻触“启动 / 停止”键，等待制作完成即可。
芒果 奶昔	食材：芒果 400 克、酸奶 250 毫升、冰块 200 克 做法：将芒果洗净、去皮、去核、切丁放入冷杯中，然后放入酸奶和冰块。选中“奶昔”功能，轻触“启动 / 停止”键，等待制作完成即可。
辣椒粉	食材：干辣椒40克，干花椒适量 做法：将食材放入焙香杯/破壁杯中，选中“香料”功能，轻触“启动/停止”键，等待制作完成即可。
芒果 冰沙	食材：芒果 300 克、酸奶 150 毫升、冰块 50 克 做法：将芒果洗净、去皮、去核、切丁放入冷杯中，然后放入酸奶和冰块。选中“冰沙”功能，轻触“启动 / 停止”键，等待制作完成即可。

焙香杯使用方法

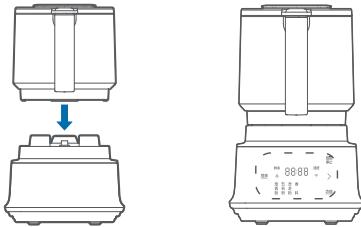
- 1 将待研磨 / 烘焙研磨食材放入焙香杯内，盖上杯盖并沿顺时针方向旋紧。



⚠ 注意

- 杯盖尾部卡扣完全卡入杯柄中。
- 杯盖密封圈不可漏装。

- 2 将装好食材的焙香杯放置于机座上。



- 3 根据需求选择产品功能。轻触“启动 / 停止”键，产品开始工作。

● 提示

- 程序运行过程中，电机有忽快忽慢或间歇性动作属正常现象。



焙香粉营养食谱

名称	食材和做法
黑米 芝麻糊	食材：黑芝麻20克、黑豆40克、黑米70克、白糯米50克、小米20克
红枣 瓜仁糊	食材：黑芝麻10克、黑豆40克、南瓜子20克、红枣干片10克、黑米70克、糙米50克
五谷糊	食材：燕麦40克、黑米40克、玉米糁40克、糙米40克、小米40克
紫米 藜麦糊	食材：紫米70克、小米60克、藜麦50克、黑芝麻10克、红枣干片10克
糙米 燕麦糊	食材：黑芝麻20克、黑豆20克、黑米60克、糙米60克、燕麦40克
薏米 核桃糊	食材：红豆20克、薏米40克、糙米70克、核桃10克、玉米糁60克
其他	机器联网后可通过APP进行DIY设置参数，实现花生/芝麻/大麦茶烘焙（食材用量在100~200mL刻度线之间）。 注：花生/芝麻/大麦茶建议设置为1档转速/5级火力/150℃/40分钟，大麦茶建议烘焙两次，两次间隔10分钟。

做法：将干净的干食材放入焙香杯中。选中“焙香粉”功能，轻触启动/停止，等待制作完成即可。

注：1.焙香粉严禁直接食用，食用前请用85℃以上热水冲泡；
2.如需追求极致细腻口感，可在工作完成后，将杯内粉末手工搅匀后，使用“五谷粉”功能再次研磨；
3.冲泡建议搅拌1~2分钟后，见糊化后再食用。

清洁保养

清洁

- 搅拌杯在打完果汁倒出后，即刻加入清水，使用“除菌洗”的工作方式，可以更好地清洗搅拌杯。
- 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。
- 产品使用后，需尽快清洗杯盖及密封圈等部件，避免长时间放置后造成染色。如果部件被食材染色，可尝试在冲洗前加几滴食用油进行擦拭。
- 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。
- 不可浸泡机座、搅拌杯、电源线等任何工作中用电的部件。
- 当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。

保养

- 如长期不用，请将本产品存放在干燥通风处，以防止电机受潮生锈，影响使用。

服务指南

产品参数

产品型号	额定电压	额定频率	加热功率	搅拌功率
MJ-EBL1560	220V~	50Hz	1500W	1500W

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

故障代码显示

● 提示

若在制作过程中，出现报警音，显示屏同时出现字母与数字，请对照下表采取措施。

代码	可能原因分析	解决对策
88	◇机器底座进水，主要是底座与杯子对接的部分进水、电路板进水等 ◇机器底座进水 ◇杯子与底座配合不到位 ◇电路板故障、机器内部连接线故障	更换搅拌杯，确认是杯子故障还是底座故障，如果确认是底座故障，如下处理： ◇机器内部水迹自然晾干，避免进水 ◇如故障不能恢复，请送售后网点维修
88	◇电路板故障、机器内部连接线故障 ◇杯子与底座配合不到位 ◇机器底座进水 ◇底座内部连接线松脱、断开 ◇电路板故障 ◇温控器高温保护	◇加热食材过量，导致食物糊底，高温报警，清理杯内食材，按照说明书食材用量，重新使用 ◇机器内部水迹自然晾干，避免进水 ◇如故障不能恢复，请送售后网点维修
88 88 88	◇线路板故障 ◇机器内部进水	◇机器内部水迹自然晾干，避免进水 ◇如故障不能恢复，请送售后网点维修

故障分析及排除

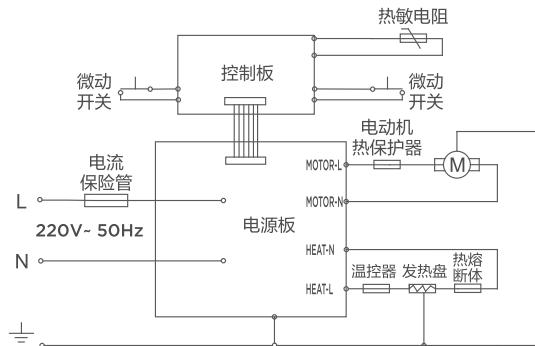
异常	可能原因分析	解决对策
溢出	食材放量过多或过少	按说明书放食材量
	水量过多或过少	请加水至正确水位线
	错选功能档	按说明书选择功能档
	机器自身故障	送当地售后维修
	带防溢功能的杯盖没有盖到位	请确保杯盖到位，信号可靠连接
糊底	食材放量过多	按说明书放食材量
	放错食材	不能放入面粉等糊底严重的食材
	水量过少	请加水至正确水位线
	杯体底部未清洗干净	使用前，请清洗干净
	错选功能档	按说明书选择功能档
食材 打不碎	机器自身故障	送当地售后维修
	食材放量过多或过少	按食谱配方操作
	水量过多或过少	请加水至正确水位线
	错选功能档	按说明书选择功能档
工作 噪音	机器自身故障	送当地售后维修
	错选功能档，此功能档只搅打不加热	按说明书选择功能档
	电机搅拌声音	属于正常现象
	产品磨合期	偶有噪音属于正常现象
	异响，电机异常	送当地售后维修
显示 8888	杯盖或杯子未安装到位	将杯盖和杯子重新装好
	机器自身故障	送当地售后维修
显示屏 不亮	电源线未插好	检查电源线并保证插好、通电
	机器自身故障	送当地售后维修

异常	可能原因分析	解决对策
按键没反应	机器正在工作，不能操作	属于正常现象
	面板有水，影响灵敏度	擦干面板
	机器自身故障	送当地售后维修
显示屏亮，但产品不工作	未按启动/停止键	重新选择功能，按启动/停止键
	杯内未加水，过热保护	请加水至正确水位线，冷却后，重新启动
	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
	机器自身故障	送当地售后维修

电路原理图

● 提示

线路如有变更，恕不另行通知。



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。

◎ 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。

● 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。
- 当取出切割刀片，排空搅拌杯和清洗期间应该小心。
- 搅拌杯仅在提供的机座上使用。
- 器具不得浸入水中。

△ 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，累计不超过两次，如需还需要继续使用，间隔20分钟后再使用。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。
- 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。
- 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。

产品执行标准: GB4706.1-2005 GB4706.30-2008
GB4706.19-2008

产品合格证
检查结论: <u>合格</u>
检查员号: <u>检验员A1</u>
检查日期: <u>见生产批号</u>
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

△ 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。



保修卡

相关信息(用户填写)

用户名		常用电话	
通讯地址			
产品型号		产品编号	
购买店铺		购买日期	
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：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。

本产品实行整机保修一年（仅适用家庭使用的产品）。

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。
- 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。