

101-001-2X80MK

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

QS蓝



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



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



使用说明书
和面机



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

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-KM08X2-100	公差	±2.0mm
客户名称	美的	成品尺寸	210*145mm
材质	<input checked="" type="checkbox"/> 105g铜版纸 <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: _____)		

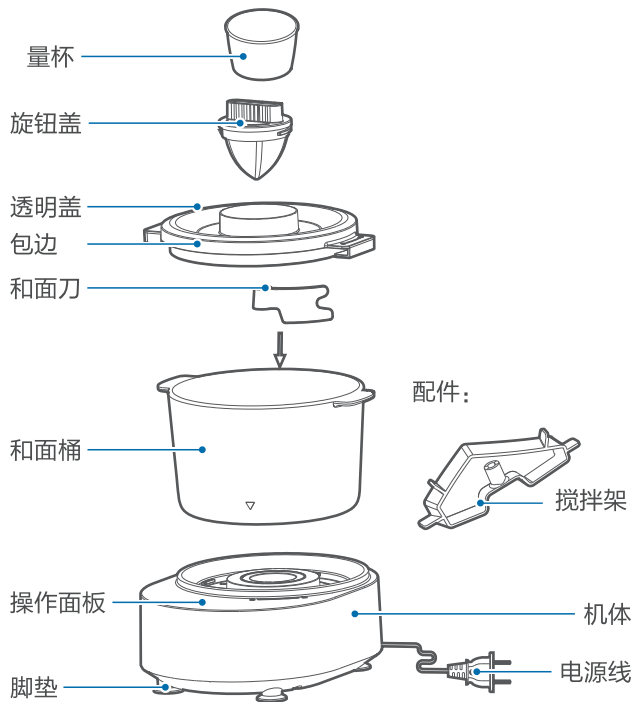
						105g铜版纸			美的生活电器事业部	
标记	外数	分区	更改文件号	签名	年、月、日			说明书		
设计	陈思源	2021-5-27	标准化	韦炳生	2021-5-27	阶段标记	重量			比例
校对	徐凯	2021-5-27				B	重量			1:1
审核	刘龙龙	2021-5-27				共 1 张				KM08X2-100-101
工艺	宣鑫	2021-5-27	审批	徐建飞	2021-5-27	第 1 张				

产品简介

部件名称

提示

- 因产品外观各有差异，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。



使用说明

使用方法

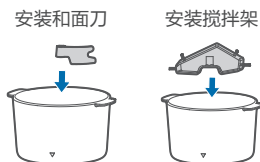
1 使用前，先将和面桶、和面刀、桶盖、小盖清洗干净。

2 将机器放置在平稳的桌面上。

注意

- 本机器设有吸盘式脚垫，必须放在平面上，否则无法吸附，将影响产品的使用安全性。

3 装入和面刀，将和面刀对准D型孔方向，安装到位。



提示

- 使用和面功能时安装和面刀，使用搅拌功能时安装搅拌架

4 将所需的面粉、水等食材放入和面桶内。

注意

- 本机可和干面粉重量：200至640g。面粉与酵母的比例建议：100:1。
- 面粉与水的比例建议：100:50。可参考以下图表或者食谱。
- 第一次和面完成后，需让机器冷却30分钟后，才可进行第二次连续和面，否则会因为过热缩短机器使用寿命。

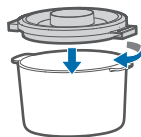


面粉和水的比例为2:1（以下数据仅供参考可根据和面情况，适当调整和面时间）

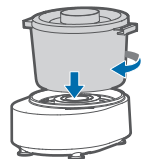
刻度	max
面粉	120g
水	150g

面粉	水	和面时间
240g ≈ 2杯	120g	约10分钟
360g ≈ 3杯	180g	约10分钟
480g ≈ 4杯	240g	约10分钟
600g ≈ 5杯	300g	约10分钟

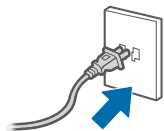
5 将桶盖扣位对准和面桶上的扣位
向下装配桶盖，然后将桶盖顺时
针旋紧。



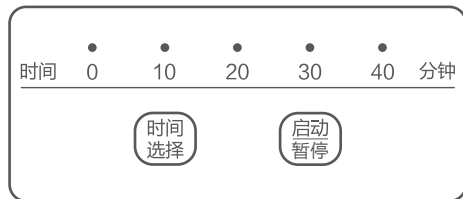
6 将和面桶装配到主机上。



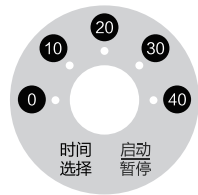
7 产品接通电源。



产品控制界面



MJ-KM08X2-100



MJ-KM08Q2-400

8 轻触“时间选择”键，默认和面时间为 10 分钟，对应指示灯
闪亮，可通过轻触“时间选择”键调整时间（10~40 分钟）。
设定好时间后，轻触“启动/暂停”键，开始和面。

提示

- 若中途需要暂停工作，请轻触“启动/暂停”键，再次轻触后回复工作。
- 和面未结束时长按“启动/暂停”键，可结束和面操作，回复到初始状态。

9 和面完成后，如不需要再进行工作，请拔掉电源线插头，打
开桶盖，取出面团。

注意

- 为了您的安全，从和面桶里取出面团时，请先拔掉电源线插头，再打开桶盖，取出面团。
- 产品运行过程中严禁将手伸入加料口。

食谱：馒头

食材

高筋面粉	酵母粉	水
400g	4g	190-200mL

制作方法

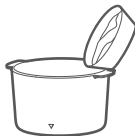
1 将酵母融入30-40℃温水中。



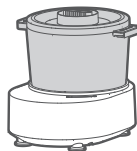
2 将面粉倒入和面桶内。



3 将酵母水倒入和面桶中。



4 将和面桶放入机体中，设定和面时间（约20分钟）。



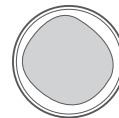
5 和面机将面粉搅拌成光滑的面团，和面完成。

6 将面团放在30-40℃的环境中（约45分钟）。

提示

- 发酵时间的长短跟环境温度有关。

7 发酵至手指按压无弹性，发酵完成。



8 从和面桶中取出面团，揉成长条。

提示

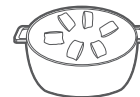
- 从和面桶取出面团前，在发酵好的面团和工作台上撒少许面粉，手心上粘上少许干面粉，可防止面团粘手。



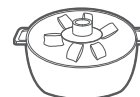
9 切成大小均匀的馒头剂子。



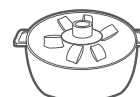
10 在蒸盘上放张纱布，再放上馒头生胚，边角稍稍整形。



11 盖上蒸笼盖，放在环境温度为30-40℃的地方，发酵20分钟左右。



12 发酵好后，用旺火蒸20-30分钟即可。蒸好后静置5分钟左右再出锅。



食谱：吐司（面包）

食材

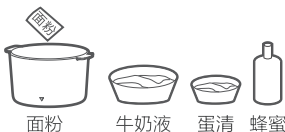
高筋面粉	酵母粉	盐	牛奶
300g	5g	3g	140-160mL
蜂蜜	黄油	鸡蛋	食用油
60g	15g	1个	适量

制作方法

1 先将牛奶加热到 30-40℃，再将酵母、盐融入牛奶中。



2 将面粉倒入和面桶内，将牛奶液、蜂蜜、蛋清倒入和面桶中。



3 将和面桶放入机体中，设定和面时间（约 30 分钟）。



4 面粉快搅拌成面团后，打开小盖，加入黄油。

⚠ 注意

• 产品运行过程中严禁将手伸入加料口。

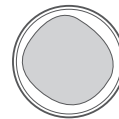


5 和面机将面粉搅拌成光滑的面团，和面完成。

6 将面团放在 30-40℃ 的环境中（约 60 分钟）。

💡 提示

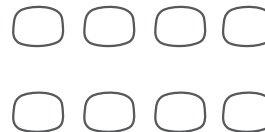
• 发酵时间的长短跟环境温度有关。



7 从和面桶中取出面团，分割成八等份。

💡 提示

• 从和面桶取出面团前，在发酵好的面团和工作台上撒少许面粉，手心上粘上少许干面粉，可防止面团粘手。



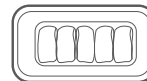
8 取一个面团，拍扁，然后卷成一个圆柱。



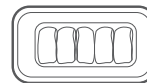
9 擀长，然后卷起。



10 在土司模内壁刷上少许食油，再将卷好的面团并排放入土司模内。



11 放在环境温度为 30-40℃ 的地方发酵 1 小时左右，手指按压无弹性，发酵完成。



12 放入烤箱中，烤箱温度 180℃，烘烤时间 35-40 分钟即可。



食谱：油条

食材

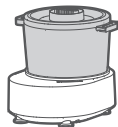
中筋面粉	酵母	食用小苏打	盐
500g	6g	3g	5g
白砂糖	鸡蛋	水	食用油
5g	1个	250g	15g

制作方法

1 根据配方用量，将面粉、酵母、盐、白糖、食用小苏打加入和面桶中。



2 将搅拌桶安装在机体上，启动和面机（时间设定20min），在搅拌过程中加入1个鸡蛋与15g食用油。



3 待鸡蛋与食用油混合均匀后，加入250g水。



4 和面完成后，将和好的面团常温下（约25℃）放置1.5~2小时，然后从和面桶中取出面团。

提示

- 环境温度高时适当减少放置时间，环境温度低时适当延长放置时间。
- 从和面桶取出面团前，在发酵好的面团和工作台上撒少许面粉，手心上粘上少许干面粉，可防止面团粘手。

5 双手心粘上少许干面粉，将面团擀成长方形（宽15cm厚5mm左右）。



6 将面团切成2cm宽的长条，放置15分钟。



7 两条叠加在一起，再用抹油的筷子在中间压一下。



8 两手各捏一头，稍稍拉升一下，大约达到30cm即可。



9 油温至少180℃，生胚在手上稍微扭转一下，再放入锅中炸。



10 将炸好的油条沥油出锅。



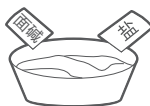
食谱：面条

食材

高筋面粉	盐	面碱	水
400g	3g	1g	190-210mL

制作方法

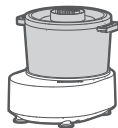
1 将面碱、盐融入水中。



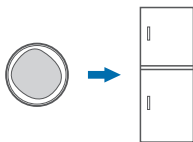
2 将面粉倒入和面桶内，将面碱水倒入和面桶中。



3 将和面桶放入机体中，设定好和面时间（约20分钟）。



4 和面完成后，取出面团用保鲜膜包好，放入冰箱中冷藏1小时。



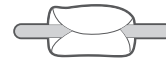
5 在工作台上撒上少许干面粉，取出面团，将面团按扁。



6 用擀杖擀开（边擀边在面团上撒些干面粉防粘）。



7 从一头将面皮卷在擀杖上。



8 滚动擀杖将面皮擀（中间不断停下来更换方向，并撒点面粉防粘）。



9 整张面皮均匀擀薄后（厚薄自掌握），均匀撒满面粉防粘。



10 将面皮叠成若干层，用刀切成自己喜欢的宽度。



11 拌散晾开，撒上一些干面粉在面条上防粘，最好一两小时后再煮，开水下锅，中火煮，新鲜面条只需等水烧开后就差不多，煮久了面条会沱成面汤，晾干过夜的面条比较耐煮，需要多煮一会儿。

食谱：韭菜猪肉馅

食材

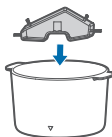
猪肉	韭菜	调味料（根据个人口味添加）
500g	500g	盐、鸡精、五香粉、生抽、老抽、白胡椒粉、生粉、蚝油、香油、葱姜水

⚠️ 注意

- 分量和比例可按需调整，总重量不得超过1000g

制作方法

1 安装搅拌架



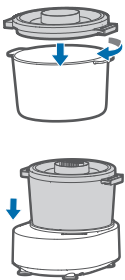
2 往和面桶中加入肉馅和根据个人口味所需的调味料



3 装好桶盖然后将和面桶安装到主机上启动搅拌

💡 提示

- 在搅拌过程中少量多次的加入葱姜水，搅拌均匀后加食用油封面。
- 韭菜清洗干净，切小粒，加适量盐抓匀，腌制10分钟左右，让韭菜表面出水，挤干水分后备用。
- 在开始包饺子时，继续往和面桶加入处理好的韭菜，启动和面机，待拌匀后即可用于包饺子。



食谱：猪肉白菜馅

食材

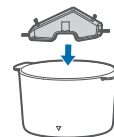
猪肉	白菜	调味料（根据个人口味添加）
500g	500g	盐、鸡精、五香粉、生抽、老抽、蚝油、生粉、葱姜水、香油

⚠️ 注意

- 分量和比例可按需调整，总重量不得超过1000g

制作方法

1 安装搅拌架



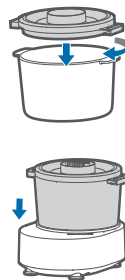
2 往和面桶中加入肉馅和根据个人口味所需的调味料



3 装好桶盖然后将和面桶安装到主机上启动搅拌

💡 提示

- 在搅拌过程中少量多次的加入葱姜水，搅拌均匀后加食用油封面。
- 白菜洗净，先切成丝，再切成粒，加适量盐抓匀，腌制10分钟左右，让白菜充分的出水，挤干水分后备用。
- 在开始包饺子时，继续往和面桶加入处理好的白菜，启动和面机，待拌匀后即可用于包饺子。



食谱：牛肉胡萝卜洋葱馅

食材

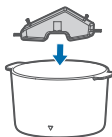
牛肉	胡萝卜	洋葱	调味料（根据个人口味添加）
500g	250g	250g	盐、鸡精、生抽、老抽、白胡椒粉、生粉、蚝油、葱姜水、香油

⚠️ 注意

- 分量和比例可按需调整，总重量不得超过1000g

制作方法

1 安装搅拌架



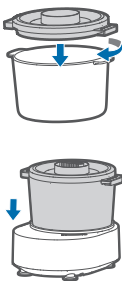
2 往和面桶中加入肉馅和根据个人口味所需的调味料



3 装好桶盖然后将和面桶安装到主机上启动搅拌

💡 提示

- 在搅拌过程中少量多次的加入葱姜水，搅拌均匀后加食用油封面。
- 胡萝卜用擦子擦成丝，用刀剁碎，洋葱切碎。
- 起锅热油，分别把胡萝卜碎和洋葱碎炒香，稍微的放一点盐入底味。
- 在开始包饺子时，继续往和面桶加入处理好的胡萝卜与洋葱，启动和面机，待拌匀后即可用于包饺子。



食谱：香菇玉米猪肉馅

食材

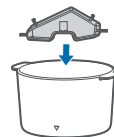
猪肉	玉米	香菇	调味料（根据个人口味添加）
500g	250g	250g	盐、胡椒粉、生抽、料酒、鸡粉、生粉、蚝油、葱姜水、香油

⚠️ 注意

- 分量和比例可按需调整，总重量不得超过1000g

制作方法

1 安装搅拌架



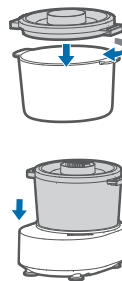
2 往和面桶中加入肉馅和根据个人口味所需的调味料



3 装好桶盖然后将和面桶安装到主机上启动搅拌

💡 提示

- 在搅拌过程中少量多次的加入葱姜水，搅拌均匀后加食用油封面。
- 香菇洗净后切成丁，玉米剥粒备用。
- 起锅热油，分别把香菇碎和玉米粒炒香，稍微的放一点盐入底味。
- 在开始包饺子时，继续往和面桶加入处理好的香菇碎和玉米粒，启动和面机，待拌匀后即可用于包饺子。



清洁保养

清洁

- 清洁前，必须拔掉电源线插头，否则可能发生短路或者触电等危险。
- 机器机体，请以干抹布擦拭。严禁将机体用水冲洗或置于水中。
- 和面桶、桶盖、小盖、和面刀、量杯、搅拌架可放水中清洗，并请自然晾干或用于布擦干。
- 不可浸泡机座、和面桶、电源线等任何工作中用电的部件。
- 不可直接冲淋机座以及和面桶底部。
- 不可将产品、电源线及包装附件等置于太阳下暴晒。
- 金属制刷子、尼龙制刷子、去污粉、稀释剂、等清洁用品会损坏产品表面结构。

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

常见问题分析

全国服务热线
400-8899-315

提示

- 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。

异常	可能原因分析
指示灯不亮	1.是否停电? 2.电源线是否插入插座中? 3.电源插座是否处于关闭状态?
搅拌过程中和面刀停止转动	1.是否已到了所设定的和面时间? 2.电机过热，需等待电机冷却到室温。
产品有异味	最初使用本产品时主机有气味是正常现象，多次使用自然消散。
和面机启动后不工作	1.线路板故障：拔掉插头后等待数分钟后再重新上电；如仍不能回复，请送售后网点维修。 2.电机故障：请送售后网点维修

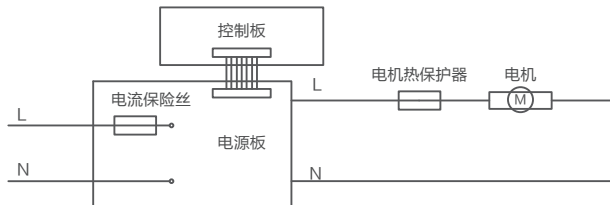
产品参数

产品型号	额定电压	额定频率	额定功率	额定容积
MJ-KM08X2-100	220V~	50Hz	80W	2.0L
MJ-KM08Q2-400	220V~	50Hz	80W	2.0L

电路原理图

提示

线路如有变更，恕不另行通知。



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)
塑胶组件	○	○	○	○	○	○
电路板组件	X	○	○	○	○	○
五金组件	○	○	○	○	○	○
容器	○	○	○	○	○	○
电机组件	○	○	○	○	○	○
电源线组件	○	○	○	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。

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。

- 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。
- 启动机器前，请确保和面桶已安装在机器上，当机器在使用中时，请勿将和面桶从机器上移开。
- 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。
- 机器使用后，必须拔出电源线插头，否则可能发生触电、漏电、火灾的危险。
- 请勿用手拽电源线的方式拔出电源线插头。
- 用手握住电源线插头，将电源线插头平稳插入或拔出电源插座。
- 请勿用湿手插拔电源线，可能导致触电或者短路。
- 插上电源线后，请勿让手指、毛发、衣服等接触旋转部件。
- 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。
- 请勿使用铁器类的硬物刮擦机器。
- 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。

- 和面桶仅在提供的机座上适用。
- 器具不得浸入水中。
- 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。
- 请单独使用6A以上规格的插座，如果与其它电器共用插座，插座线路部分可能会导致异常发热起火。
- 第一次和面完成后，如不需醒面，需让机器冷却30分钟后，才可进行第二次连续和面，否则会因为过热造成机器寿命缩短。当电机过热时，机器会自动停止工作，待冷却后会重新开始工作。所以当机器因过热停止工作时，请按“开始/暂停”键，并拔掉电源线插头。
- 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，拔下电源插头，取下容器，将卡死和面刀的材料取出，待电机冷却后方可继续使用。
- 请勿将机体粘湿或浸水，可能导致触电或者短路。
- 请勿把和面桶当成液体容器使用。
- 按按键时不可用力过猛，以防止损坏按键。

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)

用户姓名		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。