食谱

曲奇	食材	有盐及无盐黄油各100克、糖霜125克、牛奶100克、低筋面粉125克、高筋面粉180克
	做法	1.将黄油在室温下软化后，切成2x2厘米的块状； 2.将搅拌器装到机头上，然后将黄油放入全属碗中，用7挡打发约3分钟，再放糖霜以 相同挡位打发约2分钟； 3.加入牛奶，面粉用1挡搅拌均匀（约30秒）后，再将旋钮旋至4挡继续搅拌约3分钟； 4.将全属碗内的食材取出，然后使用相应的工具制作曲奇饼； 5.将曲奇饼放入烤箱中，在180℃下烘烤约13分钟即可。（根据饼的大小调整烘烤时 间）
休闲共享面包	食材	黄油35克、橄榄油25克、盐6克、酵母10克、糖45克、鸡蛋一个、牛奶280ml、高筋粉 500克
	做法	1.将和面钩装到机头上，再将高筋面粉、糖、鸡蛋、酵母、盐、黄油、橄榄油放入全属碗 中，然后旋钮旋至1挡低速混拌30秒使其均匀； 2.加入牛奶，使用2挡搅拌约1分30秒； 3.干湿均匀后将旋钮旋至4或5挡，高速搅拌约8-10分钟直至形成光滑面团（注意：此 步骤低速挡搅打效果相对差）； 4.在碗底涂抹植物油，将揉好的面团放入全属碗中，覆上一层保鲜膜； 5.一次发酵：将面团发酵1小时至体积增大1倍； 6.二次发酵：将面团揉成面团状，放入长条形烤盘中盖好，在烤盘中发酵1小时； 7.将烤盘放入烤箱中，在180℃下烘烤40分钟即可。（根据面团大小调整烘烤时间）
早餐小面包	食材	黄油16克、橄榄油15克、盐3克、酵母5克、糖25克、鸡蛋一个、牛奶160ml、高筋粉 300克
	做法	1.将和面钩装到机头上，再将高筋面粉、糖、鸡蛋、酵母、盐、黄油、橄榄油放入全属碗 中，然后旋钮旋至1挡低速混拌30秒使其均匀； 2.加入牛奶，使用2挡搅拌约1分30秒； 3.干湿均匀后将旋钮旋至4或5挡，高速搅拌约8-10分钟直至形成光滑面团（注意：此 步骤低速挡搅打效果相对差）； 4.在碗底涂抹植物油，将揉好的面团放入全属碗中，覆上一层保鲜膜； 5.一次发酵：将面团发酵1小时至体积增大1倍； 6.二次发酵：将面团揉成面团状，放入长条形烤盘中盖好，在烤盘中发酵1小时； 7.将烤盘放入烤箱中，在180℃下烘烤40分钟即可。（根据面团大小调整烘烤时间）

1.打开厨师机，确保旋钮处于"0"位置，然后安装打蛋器、搅拌器或和面钩；
2.全属碗最多可加工500克面粉和其它原料；
3.按说明书中建议的份量、加工时间和速度操作，请勿超过建议的加工速度以免损坏机器。

注意：
1.为避免食材飞溅，使用前请逐渐提高加工速度；
2.在产品工作期间，禁止将手或其它任何物体伸入全属碗内；
3.搅打：在搅打蛋白或奶油前，请确保全属碗，打蛋器干燥无油脂；
4.和面：请根据温、湿度条件调节液量来和面（建议面粉和水的比例是5：3），和面过程中如发现面粉太干可中途加入适量的水；为避免飞溅，和面时请在抵挡运行30秒，待干湿均匀后再切换至更高挡位，待面粉成团后请及时移除防溅盖。
5.揉制：如果想用厨师机反复揉制面团，请将面团下压到全属碗底部，以免面团重住工具。请确保使用建议速度范围内的速度反复揉制面团；
6.搅拌配件请勿接触酸性食物。

清洁保养

清洁

1.清洁产品前，请务必将旋钮旋至"0"，关闭产品后拔下电源插头。
2.谨防余热烫伤，请待产品或配件冷却后再进行清洁。
3.请勿使用钢丝绒、腐蚀性液体（比如汽油或丙酮）或研磨性清洁剂清洁产品。
4.主机严禁使用水或其它液体进行冲洗和浸泡，以防漏电或产品损坏；可以先用拧干的布擦拭，再用干抹布擦干。
5.禁止使用洗碗机或烘碗机进行清洁，以免造成产品变形或发生危险。
6.请勿让水或清洁剂等流入主机内部，以免损坏零件或发生电击危险。
7.请勿将产品或其附件置于太阳下暴晒！

保养

1.本产品宜经常使用，以保持电机干燥。
2.如长期不用，请将本产品保存在干燥通风处，以防止电机受潮，影响使用。

服务指南

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)
齿轮组件	○	○	○	○	○	○
主机外壳	○	○	○	○	○	○
防溅盖	○	○	○	○	○	○
金属碗	○	○	○	○	○	○
搅拌组件	○	○	○	○	○	○
开关组件	○	○	X	○	○	○
电机组件	X	○	○	○	○	○
PCB板组件	X	○	○	○	○	○
电源线	X	○	○	○	○	○
铜合金螺母	X	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。
O 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的限量要求。

产品参数

型号	额定电压	额定频率	额定功率
MJ-MD51	220V~	50Hz	1000W

异常自检 当您认为产品有故障的时候，在送到维修网点修理之前请检查以下情况，进行确认。

异常现象	可能原因	检查要点及排除
整机不工作	未插接电源或电源接触不良	检查电源是否接好
	机头未压合到位	将机头压合到位后，将锁杆拉向左侧锁定
	机器自身故障	送指定维修网点维修
机器工作过程中，食材上升沾到机头上	加入的食材过量	关闭机器，取出部分食材，分多次，逐次进行加工
机器烫手、冒烟、发出异味	机器工作时间过长	减少工作时间
	机器处理的食材过量	减少加工的食材量
机器突然停止工作	过流保护，数码管显示E1	将旋钮旋至"0"，拔下电源插头；取出部分食材以减小负载；待产品冷却后，再接通电源并选择所需的速度挡位
	过热保护，数码管显示E2	将旋钮旋至"0"，拔下电源插头；待产品冷却后，再接通电源并选择所需的速度挡位
	超出机器设定工作时长(10分钟)	待机器冷却后，再重新启动

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

生产许可
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。

产品执行标准：GB4706.1 GB4706.30

365天以换代修

Midea

服务内容

2021年1月1日后购买的美的生活家电正常使用一年内出现性能故障(非人为因素导致)，经授权服务网/电商客服鉴定属实，凭有效凭证直接以换代修。

有效凭证

有效发票、电商产品签收记录、连锁超市购物小票、美云销用户销售单，以换代修金卡等可查实凭证，无以上有效凭证，按产品出厂日期延后六个月作为购买时间点，开始计算365天以换代修时间。

凡属下列情况之一的，不属以换代修范围

1、非性能故障：产品经由授权服务商检测无故障或不属于性能故障；
2、样机/赠品/优惠品：不享受以换代修服务权益，但可正常保修服务；
3、不当使用造成故障：因个人使用不当（包括但不限于误用、疏忽、滥用、事故）造成的产品损坏；
4、产品被拆卸过：购买的产品被未被授权服务商或用户等人拆卸过；
5、非家庭用户：本服务只针对个人及家庭用户，商用产品/工程类/团购礼品类产品不享受以换代修服务。

以换代修原则

1、换货新机自签收之日起（凭系统换货记录）仍享受365天以换代修及正常三包服务；
2、以换代修优先更换同型号产品；
3、若无同型号产品则提供美的同价位段其他型号产品。

激活电子包修卡，领取服务权益

扫码激活权益

- ☑ 365天以换代修，产品出故障，直接以换代修
- ☑ 电子包修卡，告别纸质发票
- ☑ 获取家电使用技巧，更多新品免费测评机会
- ☑ 7 X 24 小时自助服务平台，免排队秒响应

美的电子包修卡

❶ 按提示信息，点击登陆

❷ 按要求填写信息，激活电子包修卡

产品保修卡

Midea

产品相关信息（用户填写）	
用户姓名:	当地维修网点电话:
购买商品:	维修记录:
产品型号:	维修日期:
发票号码:	故障内容及处理情况:
购买日期:	维修单位:
产品编号:	维修人员签名:

服务承诺

产品的有效期，请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系
全国服务热线：400-8899-315
本产品实行整机一年包修期。(仅适用家庭使用的产品)
自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，不属包修范围

1、用户搬运和使用、保管和维护不当损坏/人为损坏；
2、经非本司指定维修部维修，或用户自行装拆、维修；
3、产品附件（如饭勺、汤勺等）、印刷品（如说明书和开箱卡等）损坏；
4、使用非我公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、超出包修期；
8、无有效发票；
9、因不可抗力造成损坏。

本政策适用于在中华人民共和国境内（中国香港、中国澳门、中国台湾除外）销售使用的产品。消费者在指定区域外的地区使用，不能享受指定区域的"三包"政策。不属于包修范围内的产品，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。

服务热线：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

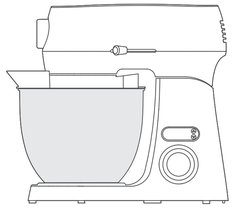
Midea

型号 MJ-MD51

厨师机

使用说明书

使用前请仔细阅读本手册并妥善保管



微信扫描二维码，获取电子说明书

购买美的小家电365天内出现性能故障
凭发票等有效凭证可直接免费以换代修

安全警示

本节描述了安全事项的内容及重要性，以防止对使用者或他人造成人身伤害或财产损失。
请在充分理解下面内容的基础上阅读正文，并请务必遵守所描述的安全事项。

- 本产品未考虑无人照看的幼儿和残疾人对产品的使用或幼儿玩耍产品的情况。
- 禁止让儿童单独操作使用，确保不会将产品当成玩具，要放在婴幼儿接触不到的地方。
- 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。

【警告】重点安全注意事项

- ⚠ 产品正常工作的海拔高度范围为 0~2000 米。
- ⚠ 除维修技术人员以外，其他人不得进行分解、维修，以免造成火灾、触电、受伤。
- ⚠ 禁止将产品机身浸入水中及水龙头下冲洗。
- ⚠ 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。
- ⚠ 请勿使用本产品意外的附件和配件，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。
- ⚠ 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。
- ⚠ 产品周围应留足够空间，与其它物品间保留 30 厘米以上的距离，且表面不能覆盖任何物品。
- ⚠ 禁止用湿手插、拔插头，以免触电、受伤。
- ⚠ 请勿让儿童单独操作使用，确保不会将产品当成玩具，要放在婴幼儿接触不到的地方。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。
- ⚠ 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。
- ⚠ 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。
- ⚠ 如果电源软线损坏，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。
- ⚠ 使用前请确保电压是否与本产品规格一致（220V~ 50Hz），以免引起产品安全危险和损坏。

【注意】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。
- ⚠ 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，将卡死输出配件的材料取出，待电机冷却后方可继续使用。
- ⚠ 在组装、拆卸、清洁和更换配件之前，请务必关闭设备并拔掉插头。
- ⚠ 本产品在连续工作 15 分钟后，机器自动停机，应停机约 20 分钟，待其冷却后方可继续操作。
- ⚠ 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。
- ⚠ 本产品内设保护程序，将在连续运行 10 分钟后自动关闭。这样可以避免因长时间使用而产生的安全隐患。
- ⚠ 本产品仅限于室内适用。

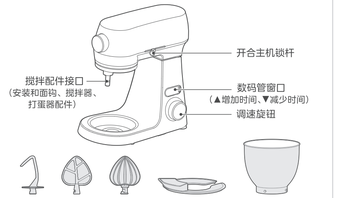
【温馨提示】其他安全事项

- 产品使用前，请确保桌台清洁，及时清理油污。
- 如产品图片与实物不一致，以产品实物为准。
- 产品使用后，请及时拔掉电源及清洗产品。
- 请保管好说明书，以便日后使用过程中查阅。

产品简介

部件展示

⚠ 注意：说明书图片仅供参考，具体以包装箱内实物为准。



部件名称	功能介绍
前输出	装配和面钩、搅拌器、打蛋器。
开合主机锁杆	用于控制机头的抬起和合拢(锁杆在左侧是锁定状态，在右侧是未锁定状态)。
调速旋钮	用于控制速度。
数码管窗口	计时显示及调整显示功能，工作前设定时间则为工作倒计时，不设定时间则会自动显示工作时长。
和面钩	J型和面钩模拟行星运行轨迹，实现多向圆周运动，模仿人手外形和面，360度均匀搅、拌、打、使面粉均匀发酵，快速出膜。
搅拌器	用于混合食物，搅拌至需要调和的粘稠度，免除人工搅拌的麻烦，干净卫生，省时省力。
打蛋器	12股不锈钢V形打蛋器，360度搅拌，轻松打发蛋清、奶油、冰淇淋等，快速打出丰盈细腻的效果，打发不飞溅，干净卫生。
金属碗	5.0L不锈钢大容量搅拌碗，一次制作满足一家人美食需求，304健康不锈钢材质，让家人不仅吃的饱，还吃得健康。
防溅盖	可视化防溅盖，防止防飞溅，中途可加食材。

使用说明

使用前须知

1.首次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部位。
2.接通电源前，请务必确保旋钮处于"0"位置且配件安装到位，以防发生危险。
3.某些食材可能会导致配件表面染色但不会造成负面影响，染色通常在使用一段时间后就会消失。
4.在拆装、清洗配件之前，请将旋钮拧位旋至"0"并且拔掉电源插头。
5.在产品安装有搅拌配件，或在何连动部件未停止运转时，请勿旋转开合主机旋钮。
6.每次使用完毕后，请参照"清洁保养"方法及时进行清洁和保养。

操作功能介绍

一、旋钮说明
关停：旋钮边标识"⏻"对准"0"，机器停止工作。
挡位：旋钮边标志"⏻"对准"1-7"，挡位数字越大转速越高。

各配件的建议使用速度如下：
搅拌桶工具：
对于和面钩，建议加工速度1-2；对于搅拌器，建议加工速度1-4；对于打蛋器，建议加工速度7。

二、开合主机锁杆
开合主机锁杆用于控制厨师机头的抬起和合拢。当机头处于锁定状态时，将锁杆从左往右拉，即可解锁机头。后可将机头抬起或合拢；当机头处于未锁定状态时，将锁杆从右往左拉，即可锁定机头，防止晃动。（锁杆在左侧是锁定状态，在右侧是未锁定状态）。

操作指引

搅拌桶工具配备金属碗、和面钩、搅拌器、打蛋器。其中，和面钩用于制作面包、面包卷等；搅拌器用于制作蛋糕、饼干、糕点、马铃薯泥、面团、无麸面包、冰奶油等；打蛋器用于制作蛋白、奶油、蛋白霜饼、蛋白半奶酥等，使用前，请从下表选择所需配件并正确安装。

金属碗	配件	食物	份量(最大)	时间	速度
	打蛋器	奶油	300ml	5分钟	7
		蛋清	x 6	3分钟	7
	搅拌器	酥皮饼	350g	3分钟	1-4
		蛋糕	400g	5分钟	1-4
		土豆泥	300g	3分钟	1-4
	和面钩	面包团	500g	5分钟	1-2

使用说明

安装说明

1. 拔掉电源（确保产品未通电）。
2. 先如图按住机头后，将开合主机锁杆从左向右拉（解锁）。
3. 抬起机头到最大位置后，将锁杆从右向左拉（锁定机头）。
4. 将搅拌桶如图放入，顺时针旋转，直到刚固定到位。
5. 将所需的搅拌配件对准接口后，向上按压装入，逆时针旋转锁紧即可。
6. 将锁杆从左往右拉，解锁后，扶住机身缓慢放下机头。
7. 机头放下后，将锁杆从右往左拉，锁定机头即可，再将防溅罩平放进入。
8. 将需要搅拌的食材加入碗内后，接通电源。
9. 逆时针旋转调速旋钮至 0，将调速旋钮归位。

10. 设置运行时间将旋转开关转到 0 档。按时间设置键设置时间，设置时间会显示在数码管窗口上。按 "▲" 键一次递增 10 秒钟，LCD 显示数字加 10; 按 "▼" 键一次，递减 10 秒钟。注意：长▲按 "▲" 或 "▼" 设置的时间会持续变化（持续按照 10 秒递增或递减）。
11. 顺时针旋转调速旋钮，根据搅拌食材或自身所需选择速度（可参考第 4 页中食谱设置）。
12. 搅拌完成后，拔掉电源。
13. 将防溅罩平移取出。
14. 按住机头后，将开合主机锁杆从左向右拉（解锁）。
15. 抬起机头到最大位置后，将锁杆从右向左拉（锁定机头）。
16. 将搅拌配件顺时针旋转后下拉即可取出。
17. 扶住搅拌锅逆时针旋转后，上抬即可取出。
18. 将锁杆从左往右拉，解锁后，扶住机身慢慢放下机头。
19. 机头放下后，将锁杆从右往左拉，锁定机头即可。

145*210mm,80克双胶纸，双面双色印刷