

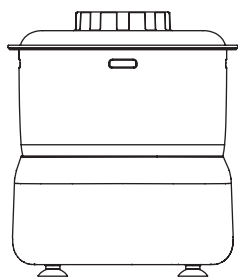
产品获得CCC认证  
本企业通过ISO9001  
质量管理体系认证

# Joyoung 九阳

## 使用说明书 Operation Instruction

### 和面机

M6-MC130/M6-MC320/M6-MC131/  
M6-MC132/M6-MC133/M6-MC331



## 九阳股份有限公司 Joyoung Company Limited

济南市槐荫区美里路999号  
No. 999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan  
邮编: 250118 电话: 400 6186 999  
www.joyoung.com



微信扫一扫, 注意事项全知道

V7 211110

尊敬的用户:

感谢您使用九阳和面机。本说明书适用于M6-MC130、M6-MC320、M6-MC131、M6-MC132、M6-MC133、M6-MC331产品, 书中所有内容仅供用户使用和维护时参考, 未尽事宜, 欢迎向本公司的客户服务部门咨询。

本产品与食品接触配件均符合相应法律法规和标准要求, 请放心使用。

愿九阳产品给您的生活带来温馨、便捷与健康。

### 安全注意事项

**注意: 对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。**

#### 使用前注意事项

1. 本产品不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人(包括儿童)使用, 除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。应照看好儿童, 确保他们不玩耍本产品。
2. 本产品仅适于家庭使用, 请勿作为其他用途。
3. 机器严禁重物积压。
4. 严禁自行拆卸或改造本产品。
5. 本产品输入电压/频率为220V/50Hz, 接通电源前, 请确认电压是否相符, 以免损坏产品。
6. 使用前请检查搅拌锅、锅盖等可拆部件是否损坏。如损坏请拨打阳光服务热线400 6186 999或送九阳售后维修, 切勿自行处理, 以免发生危险。
7. 接通电源前, 请务必确认可拆部件安装到位, 以免发生危险。
8. 本产品的运行速度已设置成理想状态, 不需要进行调节。
9. 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。

#### 使用中注意事项

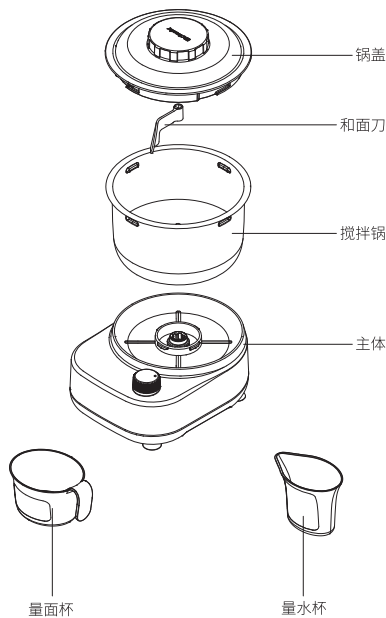
1. 请勿用湿手插、拔电源插头, 以免引起触电。
2. 严禁搅拌锅内加固物体, 以防损坏机器。
3. 禁止将本产品放置在靠近炉灶等高温、强磁、易燃易爆的地方, 以免引起产品损坏、火灾或人身伤害。
4. 产品必须远离火源30cm以上, 以免损坏产品或发生火灾危险。

5. 面粉与水建议按照《食材用量参考表》添加, 以免过干或过湿导致配件损坏。
6. 接通电源前, 请确认部件安装到位, 无人使用时请拔掉电源, 以免发生危险。
7. 请在水平台面上操作, 请勿在地毯、毛巾等织物、塑料、纸等易燃物上操作本产品。
8. 在拆装、调校或清洗任何部件前, 请务必先断开电源, 以防漏电或意外启动。
9. 在更换部件或接触运动部件前必须关掉开关并断开电源。
10. 断开电源时, 请用手握住插头拔出, 请勿拉扯电源线; 请勿将电源线碰到尖锐的棱边、尖角等物, 以免损坏漏电。
11. 本产品必须与配套的搅拌锅等部件一起使用, 请勿使用本产品以外的配件, 以免影响产品性能或发生事故。
12. 产品不可连续循环工作, 如需循环和面, 中间至少停机20分钟。
13. 机器请放置在水平台面, 四个脚垫切勿悬空, 以免跌落造成伤害。

#### 使用后注意事项

1. 使用后请及时清洗, 与食品接触配件用清水进行清洗, 在拆卸、清理或清洗可拆卸部件过程中应小心, 以避免发生伤害事故或损坏配件。
2. 严禁将本产品直接加热, 或将各塑料配件放入消毒柜、洗碗机及超过60°C的热水中清洗消毒, 以免受热变形。
3. 请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体(例如汽油、丙酮)来清洁产品。
4. 请勿将主体浸泡或冲淋在水或其他液体下, 以防漏电或产品损坏。
5. 无人使用本产品时, 请关闭开关、断开电源, 以免产品发生短路。
6. 丢弃本产品和产品包装时, 请交由有相关资质的部门回收丢弃, 丢弃产品时请剪断电源线。

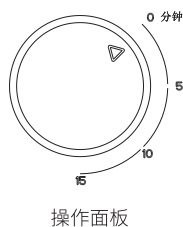
### 产品部件名称



备注: 图片仅供参考, 具体造型以实物为准。

### 使用方法

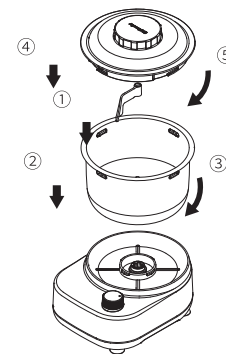
#### (一) 旋钮说明



操作面板

和面	用于进行和面启动操作, 可以调节和面时间
----	----------------------

#### (二) 安装说明



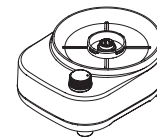
#### (三) 食材用量参考表

- 本机可和干面粉重量: 200 ~ 600g
- 面粉与水的比例可参考下表或食谱

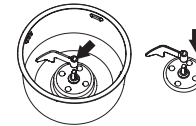
以下数据仅供参考		
面粉(g)	水(mL)	时间(分钟)
200 (1平杯)	100~110	10~15
400 (2平杯)	200~240	10~15
600 (3平杯)	300~360	10~15

#### (四) 操作方法

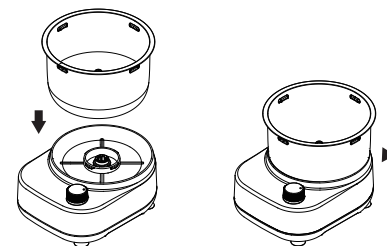
1. 使用前, 先将搅拌锅、和面刀、搅拌锅盖清洗干净。
2. 将主体放置于桌面上并确认4个吸盘脚垫已经稳定吸附于桌面。



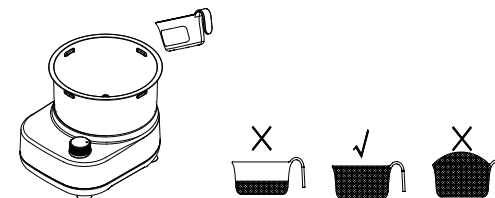
3. 安装和面刀, 将和面对准搅拌锅内五金轴安装到位。



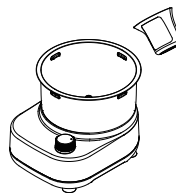
4. 将搅拌锅组件对准主体扣位并顺时针旋紧。



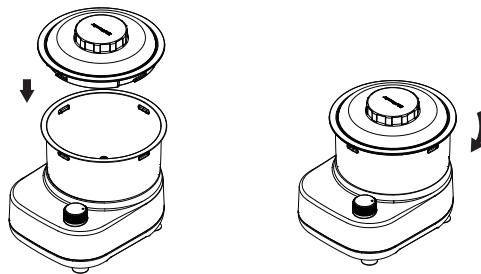
5. 取适量的面粉放置于搅拌锅中。



6. 加入对应推荐的水量。<见(三)食材用量参考表>。



7. 将搅拌锅盖对准搅拌锅扣位并顺时针旋紧。



8. 接通电源并通过旋动和面旋钮选定和面时间，设定好时间后面机开始和面。当和面旋钮转动至 0 min 时表示和面完成。

9. 和面完成后断开电源，打开搅拌锅盖并取出面团。

## 清洁与保养

- 和面完成后，停机，拔下插头，拆下各配件。
- 机器主体部分请使用干抹布清洁外表面，严禁用水对主体进行冲洗。
- 严禁搅拌锅盛水后长时间安装在主体上。严禁将搅拌锅浸泡在水中清洗。
- 其他可拆卸部件(搅拌锅盖、和面刀、量水杯、量面杯)请使用清洁刷用清水洗净后风干或擦干。

## 故障分析及排除

故障现象	故障原因	处理方法
产品不工作	1.电源线未插到位 2.电机连续工作时间过长,自动保护 3.产品本身故障	1.将电源线插到位 2.电源线断开电源,冷却20~30分钟后再使用 3.送当地售后服务部维修
和面不成团或粘连	1.加水过多或过少 2.食材配比错误	1.适当调整水量 2.严格按照配比添加物料

- 如问题不能解决，切勿私自拆卸机器。请送当地售后服务部进行维修，详情请查阅说明书中“售后服务”相关内容或拨打阳光服务热线:400-6186-999进行咨询。
- 以上内容如因型号或零部件变更与实物不符，请以实物为准，恕不另行通知，敬请谅解！

## 产品基础信息和装箱明细

执行标准	GB4706.1-2005、GB4706.30-2008	
产品尺寸(长×宽×高)	245mm×195mm×226mm	
产品净重	约2.0kg	
技术参数	额定电压	220V
	额定频率	50Hz
	和面功率	70W
	额定容量	面粉：200g~600g
装箱明细	和面机	1台
	说明书	1本
	量面杯	1个
	量水杯	1个

注1:本产品为II类电器,不需要外加接地装置。

注2:本产品的部分参数可能会有变更而未及时通知,不便之处,敬请谅解。

(所有数据由九阳研发中心提供,若有变更恕不另行通知)

## 电气原理图



## 食谱:

序号	食谱名称	食材	步骤
1	馒头	高筋面粉500克 酵母粉5克 水250毫升	1.将酵母在30~40℃的水中融化; 2.用量面杯量取面粉倒入搅拌锅中; 3.将酵母水混合物倒入搅拌锅中; 4.盖上锅盖,旋转旋钮至时间12分钟; 5.和面结束后得到一个光滑的面团; 6.放在环境温度30~40℃醒发60分钟(发酵时间长短受环境温度影响),发酵至面团表面光滑,用手指戳洞后不回缩。 7.从搅拌锅中取出面团,揉成长条。(从搅拌锅中取面团前,在发酵好的面团和工作台上撒少许干面粉,双手心上粘少许面粉,可防止面团粘手) 8.切成大小均匀的馒头剂子; 9.稍加整形后放入蒸架上,蒸架上可放一层纱布防止粘连; 10.盖上蒸笼盖,放在环境温度30~40℃的地方,继续发酵20分钟; 11.发酵好后,用旺火蒸25分钟即可,蒸好后直接出锅。
2	面条	高/中筋面粉500克 水250~275毫升 盐5克	1.将盐溶解在水中; 2.用量面杯量取面粉倒入搅拌锅中,并加入调好的水; 3.盖上锅盖,旋转旋钮至时间15分钟; 4.和面结束后得到一个光滑的面团; 5.取出面团用保鲜膜包好,充分醒发约20分钟(可选); 6.在工作台上撒少许面粉,取出面团,将面团按扁; 7.用擀面杖擀开; 8.整张面皮均匀擀薄后,将面皮叠成若干层; 9.用刀切出合适的宽度; 10.拌散凉开,撒上一些干面粉在面条上防粘。水煮沸后下锅,煮至面条没有白芯。
3	吐司甜面包	高筋面粉500克 白砂糖50克 盐4克 牛奶250毫升 鸡蛋1个 黄油20克 酵母5克	1.牛奶中加入酵母、盐和白砂糖混合搅拌(也可将牛奶加热至30~40℃); 2.用量面杯量取面粉倒入搅拌锅中; 3.把调好的牛奶混合物、鸡蛋倒入搅拌锅中; 4.盖上锅盖,旋转旋钮至时间15分钟; 5.搅拌过程中,面粉基本成团后,打开锅盖,加入黄油,盖上锅盖继续和面; 6.和面结束后得到面团可拉出手膜即可; 7.放在环境温度30~40℃醒发60分钟(发酵时间长短受环境温度影响),发酵至面团表面光滑,用手指戳洞后不回缩。 8.取出发酵好的面团,(从搅拌锅取面团前,在发酵好的面团和工作台上撒少许干面粉,双手心上粘少许面粉,可防止面团粘手); 9.将面团分成小份,约160克每个小面团,揉成团状,将面团轻揉并适当拉长,用擀面杖压成长片状,用手将面片从小端开始卷起,将面团接缝向下,放入面包模具中。 10.放在环境温度30~40℃的地方继续醒发1~1.5小时,发至八分满(占面包模具的80%容积); 11.醒发完成后放入烤箱中,烤箱温度160~180℃,时间40~60分钟(视不同烤箱差异调整); 12.取出面包模具,抖松后,冷却即可。
4	饺子皮	中筋面粉500克 水250~300毫升	1.用量面杯量取面粉倒入搅拌锅中,并加入水; 2.盖上锅盖,旋转旋钮至时间12~15分钟; 3.和面结束后得到一个光滑柔软的面团; 4.在工作台上撒少许面粉,取出面团,揉成长条; 5.将面团分成10克左右的剂子; 6.将小面团搓圆后压扁,用擀面杖擀薄; 7.加入调好的馅料,对折捏起(裹饺子的方法根据个人喜好制作)

## 有害物质限制使用标识表


有害物质的名称和含量表

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
与食品接触的配件(杯体、螺杆等)	○	○	○	○	○	○
橡胶件(密封圈、轴密封等)	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件(杯盖*、旋钮*等)	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件(榨汁网*、轴等)	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件(装饰件*、垫片等)	○	○	○	○	○	○
玻璃陶瓷类结构件(杯体*、螺杆*等)	○	○	○	○	○	○
标准件(螺钉、螺母等)	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(电机支架、插座*等)	○	○	○	○	○	×
电器件、印刷线路板组件(PCB板、电容、变压器等)、电机、电源线、线束	×	○	×	○	○	×

○: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规定的限量要求之下。

×: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。“×”的部件表明,由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非环保类物质或元素的完全替代,后续随着技术上的改进将逐步改进。

\*:表示仅部分型号产品含该部件。

 有害物质限制使用标志	环保使用期限10年:表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变,用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。  箭头循环标志:表示本产品可回收利用。超过使用期限或经过维修无法正常工作后,不应被随意丢弃,请交由正规回收渠道以及有废弃电器电子产品处理资格的企业处理,正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品的处理规定。
· 以上标识均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T11364要求执行。 · 本产品长期使用不会对人体产生危害,请放心使用。 · 全新产品在打开包装或者使用过程中可能存在一定的气味,通风和使用一段时间后气味会逐渐消除,这是正常现象。本产品符合相应食品安全和使用国家安全标准要求,请放心使用。	

## 食品接触材料信息表

请根据说明书要求正常使用本产品。本产品符合相应食品安全国家标准要求,食品接触材料及其执行标准符合性信息说明如下:

食品接触用材料	执行标准	符合标准情况	备注
金属	不锈钢06Cr19Ni10(杯体、发热盘、螺杆、刀片等)	GB 4806.9-2016	符合
	不锈钢12Cr13(刀盘、搅拌轴等)		
	不锈钢12Cr17Ni7(刀片、刀轴等)		
	不锈钢20Cr13(绞肉刀等)		
	不锈钢30Cr13(绞肉刀等)		
	不锈钢022Cr19Ni10(螺杆等)		
	不锈钢Y12Cr18Ni9(刀轴等)		
	不锈钢019Cr19Mo2NbTi(刀盘等)		
	不锈钢(材料成分C、Si、Mn、Ni、Cr分别为:0.12%、1.00%、2.0%~4.5%、6.0%~8.0%、16.0%~18.0%)(刀轴等)		
	压铸铝合金(材料成分Cu、Ni、Sn、Pb含量均小于0.1%、Si、Zn、Fe、Ti含量分别小于:1%、0.4%、0.8%、0.2%、Mg、Mn含量分别为:2.5%~4%、0.4%~0.6%(饺子皮馒头等))		
塑料	ABS(刮刀、搅拌棒、进料筒等)	GB 4806.7-2016	符合
	AS(搅拌杯、量杯、上盖等)		
	PA(刀架、馒头盖、耐磨垫片等)		
	PBT(榨汁网主体等)		
	PC(搅拌杯、量杯、投料盖、进料筒、挤汁器等)		
	PMMA(螺杆等)		
	POM(搅拌器、馒头、刀杆、连杆、耐磨垫片等)		
	PP(搅拌杯盖、量杯、接汁杯等)		
	PPE(投料盖、搅拌杯盖等)		
	PS(搅拌杯、接汁杯、果渣桶等)		
PTFE(垫片等)			
改性PCT(冷搅拌杯、榨汁器等)			
PET(配合改性PCT使用于有颜色的冷搅拌杯、榨汁器等)			
陶瓷(螺杆等)	GB 4806.4-2016	符合	
橡胶(密封圈、垫圈、套管等)	GB 4806.11-2016	符合	
玻璃(接汁杯、搅拌杯等)	GB 4806.5-2016	符合	

注:本系列产品包含以上食品接触材料,部分机型可能不含个别材料,请以实际产品为准。

## 售后服务

### ① 保修规定:

- 执行国家新三包法,整机包修1年,产品质量问题7天包退,15天包换;全系列产品全国联保。

### ② 包修期界定:

- 以有效包修凭证(发票、购买记录、九阳官微产品档案)的日期作为包修期的起始日期;
- 无有效包修凭证的,按产品生产日期延后3个月作为包修期的起始日期。

### ③ 非保修范围:

- 因不可抗力造成的自然灾害造成的损坏的;
- 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏;
- 非我公司指定的维修点安装、维修造成损坏的(包括消费者自行安装或拆卸修理的);
- 包修凭证与实物不符或涂改的;
- 超过三包期的;
- 违背事实原则,伪造凭证不予作为保修依据。

### ④ 如需售后服务:

- 可登陆九阳客服网站<http://kf.joyoung.com/>
- 九阳官微:Joyoung九阳
- 阳光服务热线:4006186999

## 合格证

检验结论:合格

制造/检验日期:见产品生产批号

检验:JY(检)