

九阳·家用全自动馒头机
Joyoung JiaYong QianZi DongMantou Ji



快速馒头
KuaisuMantou

北方快速馒头

750g (3-5人)		
材料	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	255	255ml
油	4	1小勺
面粉	480	3+1/10杯
酵母	4.4	1+1/3小勺

南方快速馒头

750g (3-5人)		
材料	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	180	180ml
糖	21.6	1+2/3大勺
油	4	1小勺
面粉	350	2+1/4杯
酵母	3.3	1小勺

做法

1. 向外桶注水至刻度线处(水勿进底座)。
2. 按配方顺序将物料配入馒头桶中。
3. 选择“快速馒头”功能。
4. 选择制作时间。
5. 启动制作，等待制作完成(有完成制作蜂鸣提醒)。



- 温馨提示:**
1. 面粉配置时，要将面粉刨松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
 2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
 3. 冬天天气冷到水的温度 $<15^{\circ}\text{C}$ 时，请将配方和外桶用水改为温水(2成开水+8成冷水，水温在 25°C 左右)。
 4. 夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
 5. 更多注意事项详见“入门攻略”。

南北方

快速馒头 19/20

九阳·家用全自动馒头机
Joyoung JiaYong QianZi DongMian Touji



精蒸馒头
JingZhengMantou

北方精蒸馒头

材料	750g (3-5人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	255	255ml
油	4	1小勺
面粉	480	3+1/10杯
酵母	4.4	1+1/3小勺

南方精蒸馒头

材料	750g (3-5人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	180	180ml
糖	21.6	1+2/3大勺
油	4	1小勺
面粉	350	2+1/4杯
酵母	3.3	1小勺

做法

1. 向外桶注水至刻度线处(水勿进底座)。
2. 按配方顺序将物料配入馒头桶中。
3. 选择“精蒸馒头”功能。
4. 选择制作时间。
5. 启动制作，等待制作完成(有完成制作蜂鸣提醒)。



温馨提示:

1. 面粉配置时，要将面粉刨松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
3. 冬天天气冷到水的温度 $<8^{\circ}\text{C}$ 时，请将配方和外桶用水改为温水(1成开水+9成冷水，水温在 20°C 左右)。
4. 夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
5. 更多注意事项详见“入门攻略”。

南北方

精蒸馒头 21/22

九阳·家用全自动馒头机
JiYang JiaYong QuanZi DongMian Touji



玉米馒头
YuMiMantou

玉米馒头

材料	750g (3-5人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	240	240ml
糖	17.3	1+1/3大勺
油	4	1小勺
玉米粉	85	1/2杯
面粉	350	2+1/4杯
酵母	3.3	1小勺

做法

1. 向外桶注水至刻度线处(水勿进底座)。
2. 按配方顺序将物料配入馒头桶中。
3. 选择“玉米馒头”功能。
4. 选择制作时间。
5. 启动制作，等待制作完成(有完成制作蜂鸣提醒)。



玉
米
馒
头
23
/
24



- 温馨提示:**
1. 面粉配置时，要将面粉刨松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
 2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
 3. 冬天天气冷到水的温度 $<8^{\circ}\text{C}$ 时，请将配方和外桶用水改为温水(1成开水+9成冷水，水温在 20°C 左右)。
 4. 夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
 5. 更多注意事项详见“入门攻略”。

九阳·家用全自动馒头机
Joyoung JiaYong QianZi DongMian Tou Ji

1. 蒸南瓜制作：南瓜去皮、蒸熟、晾凉。
2. 因南瓜含水量不同，制作效果会略有差异，可根据实际情况微调用水量。

南瓜馒头
NanGuaMantou

南瓜馒头

材料	750g (3-5人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	90	90ml
糖	17.4	1+1/3大勺
油	4	1小勺
蒸南瓜	140	1/2杯
面粉	350	2+1/4杯
酵母	2.5	3/4小勺

做法

1. 向外桶注水至刻度线处(水勿进底座)。
2. 按配方顺序将物料配入馒头桶中。
3. 选择“粗粮馒头”功能。
4. 选择制作时间。
5. 启动制作，等待制作完成(有完成制作蜂鸣提醒)。



粗

粮馒头
25/26

温馨提示:

1. 面粉配置时，要将面粉刨松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
3. 冬天天气冷到水的温度 $< 0^{\circ}\text{C}$ 时，请将配方和外桶用水改为温水(1成开水+9成冷水，水温在 20°C 左右)。
4. 夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
5. 夏天或室温过高时，面团容易发稀，若发现，可将所有用水降温处理或减少配方用水量。
6. 更多注意事项详见“入门攻略”。

九阳·家用全自动馒头机
Joyoung JiaYong QianZiDongMantouji

1. 蒸紫薯制作：紫薯去皮、蒸熟、晾凉、捣碎。
2. 因紫薯含水量不同，制作效果会略有差异，可根据实际情况微调用水量。

紫薯馒头
ZishuMantou

紫薯馒头

材料	750g (3-5人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	180	180ml
油	4	1小勺
糖	19.5	1+1/2大勺
蒸紫薯	90	1/2杯
面粉	350	2+1/4杯
酵母	2.5	3/4小勺

做法

1. 向外桶注水至刻度线处(勿进底座)。
2. 按配方顺序将物料配入馒头桶中。
3. 选择“粗粮馒头”功能。
4. 选择制作时间。
5. 启动制作，等待制作完成(有完成制作蜂鸣提醒)。



粗
粮
馒头
27
/
28

温馨提示:

1. 面粉配置时，要将面粉刮松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
3. 冬天天气冷到水的温度 $< 8^{\circ}\text{C}$ 时，请将配方和外桶用水改为温水(1成开水+9成冷水，水温在 20°C 左右)。
4. 夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
5. 夏天或室温过高时，面团容易发稀，若发现，可将所有用水降温处理或减少配方用水量。
6. 更多注意事项详见“入门攻略”。

九阳家用全自动馒头机
Joyoung JiaYong QianZi DongMian Ji

1. 红枣需用开水泡软、晾凉、沥干、切碎使用。
2. 因红枣含水量不同，制作效果会略有差异，可根据实际情况微调用水量。
3. 此配方枣类同样适用。



红枣馒头
HongZaoMantou

红枣馒头

材料	750g (3-5人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	170	170ml
油	4	1小勺
糖	19.5	1+1/2大勺
红枣 (泡软去核)	33	1/4杯
面粉	350	2+1/4杯
酵母	2.5	3/4小勺

做法

1. 向外桶注水至刻度线处(水勿进底座)。
2. 按配方顺序将物料配入馒头桶中。
3. 选择“粗粮馒头”功能。
4. 选择制作时间。
5. 启动制作，等待制作完成(有完成制作蜂鸣提醒)。



粗

粮馒头
29/30



温馨提示:

1. 面粉配置时，要将面粉刨松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
3. 冬天天气冷到水的温度 $< 8^{\circ}\text{C}$ 时，请将配方和外桶用水改为温水(1成开水+9成冷水，水温在 20°C 左右)。
4. 夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
5. 夏天或室温过高时，面团容易发稀，若发现，可将所有用水降温处理或减少配方用水量。
6. 更多注意事项详见“入门攻略”。

九阳·家用全自动馒头机
Joyoung JiaYongCuanLiDonghuan Touji



广式马拉糕
GuangshiMaLaGao

广式马拉糕

材料	500g (2-4人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
牛奶	160	160ml
糖	104	8大勺
油	12	1大勺
吉士粉	13	2大勺
低筋面粉	258	1+4/5杯
酵母	6.6	2小勺
鸡蛋 (后加)	—	3个

做法

1. 向外桶注水至刻度线处(水勿进底座)。
2. 按配方顺序将除鸡蛋以外物料配入馒头桶中。
3. 选择“马拉糕”功能。
4. 启动制作。
5. 约5分钟后，将鸡蛋打入馒头桶中，合盖继续制作，等待制作完成(有完成制作蜂鸣提醒)。
6. 将马拉糕倒出时，请用筷子将周围先撬动下。



温馨提示:

1. 面粉配置时，要将面粉刨松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
3. 冬天或室温过低时，若发酵不足或外观差，请改用温水和温奶。
4. 夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
5. 更多注意事项详见“入门攻略”。

广

式马拉糕 33/34

九阳·家用全自动馒头机
Joyoung JiuYang QuanZi DongMian Touji

红枣糕

材料	500g (2-4)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
鸡蛋	—	4个
红糖	78	10大勺
白糖	39	3大勺
低筋面粉	145	1杯
红枣 (泡软去核)	60	3/5杯
纯牛奶	60	60ml
油	50	4大勺
泡打粉	3	3/4小勺
酵母	2.2	2/3小勺

温馨提示:

1. 面粉配置时, 要将面粉刨松, 面粉需与刻度线平齐, 不能冒尖或凹坑。
2. 液体配置时, 量杯平放, 眼睛平视刻度线。
3. 冬天或室温过低时, 若发酵不足或外观差, 请改用温水和温奶。
4. 夏天或室温过高时, 若发酵过大, 请减少酵母用量。
5. 更多注意事项详见“入门攻略”。

做法

1. 向外桶注水至刻度线处(水勿进底座)。
2. 打蛋浆: (把鸡蛋充分打发是枣糕成功的首要条件)。
 - a. 将鸡蛋与红糖, 白糖一起充分搅拌, 制成冰淇淋状的红色蛋浆;
 - b. 红糖, 白糖分3次加入;
 - c. 蛋浆需打发到提起打蛋器能在表面留下清晰痕迹。
3. 制枣糕浆: (搅拌时动作要轻柔, 不能打圈)。
 - a. 将低筋面粉分三次均匀撒在蛋浆表面, 用饭勺上下搅拌均匀;
 - b. 将泡好的红枣去核, 切碎倒入容器内, 然后, 将剩下的物料加入蛋浆中并上下搅拌均匀。
4. 装桶: (均匀刷油可防止粘桶, 方便取出)。
 - a. 馒头桶去掉搅拌叶片(无需装搅拌叶片), 表面均匀涂抹一层油, 然后将枣糕浆倒入桶内;
 - b. 提起馒头桶震3下, 让枣糕浆表面变得平整, 并把内部的大气泡震出来。
5. 选择“红枣糕”功能。
6. 启动制作, 等待制作完成(有完成制作蜂鸣提醒)。
7. 将红枣糕倒出时, 请用筷子将周围先撬动下。



注意事项:

1. 红枣需用开水泡软、晾凉、沥干、切碎使用。红枣要尽可能切碎, 防止过大沉底。
2. 蛋清蛋黄在一起打发较难, 需要耐心完成。
3. 鸡蛋在40℃左右容易打发, 故温度较低时可座在温水上进行打发。
4. 低筋面粉一定要分次均匀加入, 否则难以搅拌均匀。
5. 泡打粉可根据实际情况适当增减。
6. 烹饪完成后请及时取出。

红

枣糕
35/36

九阳·家用全自动馒头机
Joyoung JiaYong QianZi Dong Mian Tou Ji

西式蛋糕

材料	500g (2-4人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
鸡蛋	—	4个
白砂糖	104	8大勺
低筋面粉	145	1杯
纯牛奶	60	60ml
油	50	4大勺
泡打粉	3	3/4小勺
酵母	2.2	2/3小勺
	6	1大勺
可可粉 或 抹茶粉	可自主选择是否加入， 加入即为可可蛋糕或抹 茶蛋糕	

温馨提示:

1. 面粉配置时，要将面粉刨松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
3. 冬天或室温过低时，若发酵不足或外观差，请改用温水和温奶。
4. 夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
5. 更多注意事项详见“入门攻略”。

做法

1. 向外桶注水至刻度线处(水勿进底座)。
2. 打蛋浆：(把鸡蛋充分打发是蛋糕成功的首要条件)。
 - a. 将鸡蛋与白砂糖一起充分搅拌，制成冰淇淋状的白色蛋浆；
 - b. 白砂糖分3次加入；
 - c. 蛋浆需打发到提起打蛋器能在表面留下清晰痕迹。
3. 制蛋糕浆：(搅拌时动作要轻柔，不能打圈)。
 - a. 将低筋面粉分三次均匀撒在蛋浆表面，用饭勺上下搅拌均匀；
 - b. 将剩下的物料加入蛋浆中并上下搅拌均匀。
4. 装桶：(均匀刷油可防止粘桶，方便取出)
 - a. 馒头桶去掉搅拌叶片(无需装搅拌叶片)，表面均匀涂抹一层油，然后将蛋糕浆倒入桶内；
 - b. 提起馒头桶震3下，让蛋糕浆表面变得平整，并把内部的大气泡震出来。
5. 选择“西式蛋糕”功能。
6. 启动制作，等待制作完成(有完成制作蜂鸣提醒)。
7. 将蛋糕倒出时，请用筷子将周围先撬动下。



注意事项:

1. 蛋清蛋黄在一起打发较难，需要耐心完成。
2. 鸡蛋在40℃左右容易打发，故温度较低时可座在温水上进行打发。
3. 低筋面粉一定要分次均匀加入，否则难以搅拌均匀。
4. 泡打粉可根据实际情况适当增减或不加。
5. 烹饪完成后请及时取出。

西

式蛋糕
37/38



和面

材料	750g (3-5人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	270	270ml
面粉	504	3+1/4杯

做法

1. 外桶中无需加水。
2. 按配方顺序将物料配入馒头桶中。
3. 选择“和面/发面”功能（时间显示为0:20）。
4. 启动制作，等待制作完成（有完成制作蜂鸣提醒）。



温馨提示：

1. 面粉配置时，要将面粉刨松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
3. 冬天或室温过低时，若和面效果不佳，请将配方改用温水。
4. 更多注意事项详见“入门攻略”。

九阳·家用全自动馒头机
Joyoung JiaYongQuanLiDongqiHao Touji

功能介绍:

- 1、发面功能集“和面”、“发面”于一体，先和面后发面一步完成。
- 2、发面功能适用于制作：花卷面、包子面、油条面、油饼面。

发面
FaMian

发面

材料	750g (3-5人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	270	270ml
面粉	504	3+1/4杯
酵母	5	1+1/2小勺

做法

1. 外桶中无需加水。
2. 按配方顺序将物料配入馒头桶中。
3. 选择“和面/发面”功能，再按“+”或“-”键切换为发面功能（时间显示为1:00）。
4. 启动制作，等待制作完成（有完成制作蜂鸣提醒）。



温馨提示:

1. 面粉配置时，要将面粉刨松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
3. 冬天或室温过低时，若发酵不足或外观差，请将所有用水改为温水。
4. 夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
5. 更多注意事项详见“入门攻略”。

和

面/发面
41/42

九阳·家用全自动馒头机
Joyoung JiaYong QianZi Dong Mian Tou Ji

小贴士：

- 1、葡萄干需用温水泡软，晾凉，沥干使用。
- 2、因葡萄干含水量不同，制作效果会略有差异，可根据实际状况微调用水量。

葡萄干馒头
PuTaoGanMantou

葡萄干馒头

材料	750g (3-5人)	
	电子秤 (g)	量杯/量勺
水	180	180ml
油	4	1小勺
糖	19.5	1+1/2大勺
葡萄干 (泡软)	33	1/5杯
面粉	350	2+1/4杯
酵母	2.5	3/4小勺

做法

1. 向外桶注水至刻度线处(水勿进底座)。
2. 按配方顺序将物料配入馒头桶中。
3. 选择“粗粮馒头”功能。
4. 选择制作时间。
5. 启动制作，等待制作完成(有完成制作蜂鸣提醒)。



温馨提示：

1. 面粉配置时，要将面粉刮松，面粉需与刻度线平齐，不能冒尖或凹坑。
2. 液体配置时，量杯平放，眼睛平视刻度线。
3. 冬天天气冷到水的温度 $< 8^{\circ}\text{C}$ 时，请将配方和外桶用水改为温水(1成开水+9成冷水，水温在 20°C 左右)。
4. 夏天或室温过高时，若发酵过大，请减少酵母用量。
5. 夏天或室温过高时，面团容易发稀，若发现，可将所有用水降温处理或减少配方用水量。
6. 更多注意事项详见“入门攻略”。

粗

粮
馒头 31 / 32



健康饮食电器

杭州九阳生活电器有限公司
Hangzhou Joyoung Home Appliance Co., LTD

杭州经济技术开发区12号大街368号1幢
1 No. 368 No. 12 Street Hangzhou Economic & Technological
development area Zhejiang China
邮编: 310017
传真: 400 6186 999

全国服务热线
400 6186 999

家庭用

Joyoung 九阳

九阳家用全自动馒头机
说明书·食谱

型号: MT-75S01
MT-75S02



www.joyoung.com



馒头文化

中国传统面食，**馒头**的历史可追溯至春秋战国时期，《三国演义》中有诸葛亮用馒头祭祀泸水神的记述。中国幅员辽阔，民族众多，在传播过程中，发展出了各式各样的馒头，如白面馒头，玉米面馒头、粗粮馒头等，形成了独具特色的地方文化。

制作馒头的历史变迁。



白面馒头

白面馒头是把面粉加水、酵母等调匀，发酵后蒸熟而成的食品，成品外形为半球形或方形，味道可口松软，营养丰富。

玉米面馒头

玉米面中含有膳食纤维、维生素、核黄素等物质，具有健脾益胃，保护视力，抗衰老等功效。

粗粮馒头

粗粮具有很好的保健作用，例如：荞麦含有“芦丁”，对血管有保护作用，红薯能够润肺滑肠，还具有抗癌作用。

糕点

糕点口感香甜，质地松软，易于被老年与儿童消化吸收。

新疆

关中
河南

沈阳

山东

安徽

浙江

广州

香港

台湾



Steamed

馒头营养

馒头的主要营养成分

除了含有蛋白质、碳水化合物、脂类以外，还富含多种维生素、矿物质和酶类。有保护肝脏、增强免疫力、提高营养物质吸收和利用等功效。

营养小贴士

馒头是面粉经发酵制成，更容易消化吸收，具有养胃消胀功效。



温馨提示：

1. 首次使用前请仔细阅读“入门攻略手册”！
2. 馒头要2个小时才出锅，等不及怎么办？“预约”功能帮你忙！“预约”功能使用方法详见P10页。



功能种类	功能名称	15小时预约	1小时保温	温度保护	烹饪时间	烹饪行程图
馒头类	快速馒头	○	○	○	2:05	Preheat, Knead, Ferment, Heat up, Steam
	精蒸馒头	○	○	○	2:25	Preheat, Mix, Knead, Ferment, Heat up, Steam, Simmer
	玉米馒头	○	○	○	2:27	Preheat, Mix, Knead, Ferment, Heat up, Steam, Simmer
	粗粮馒头	○	○	○	2:23	Preheat, Mix, Knead, Ferment, Heat up, Steam, Simmer

功能种类	功能名称	15小时预约	1小时保温	温度保护	烹饪时间	烹饪行程图
糕点类	马拉糕	×	○	○	1:59	Mix, Knead, Ferment, Heat up, Steam, Simmer
	红枣糕	×	○	○	0:54	Heat up, Steam, Simmer
	西式蛋糕	×	○	×	0:56	Heat up, Steam, Simmer

功能种类	功能名称	15小时预约	1小时保温	温度保护	烹饪时间	烹饪行程图
多功能	和面	×	×	○	0:20	Mix, Knead
	发面	×	×	○	1:00	Mix, Knead, Ferment

备注: ○ 此符号表示有, × 此符号表示没有.

尊敬的用户：

感谢您使用九阳家用全自动馒头机。为了便于您正确的操作本机器，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第三章“安全使用注意事项”。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

目 录

★首次使用前请仔细阅读“入门攻略手册”。

前言	1
第一章 产品安全指标	2
第二章 执行标准	2
第三章 安全使用注意事项	3-5
第四章 部件及功能	6
第五章 操作面板	7
第六章 使用方法	8-12
第七章 保养和维护	13-14
第八章 维修服务保证	14
第九章 故障分析及排除	15-17
电气原理图	18
装箱明细	18



馒头食谱目录

Steamed Bread recipe directory

★首次使用前请仔细阅读“入门攻略手册”。



馒头类

快速馒头19/20
精蒸馒头21/22
玉米馒头23/24
南瓜馒头25/26
紫薯馒头27/28
红枣馒头29/30
葡萄干馒头31/32



糕点类

广式马拉糕33/34
红枣糕35/36
西式蛋糕37/38



多功能

和面39/40
发面41/42

前言

感谢您使用九阳家用全自动馒头机。为了使您正确地使用和维护本机器，请在使用前仔细阅读说明书，并妥善保管，以便日后查阅。

本说明书适用九阳家用全自动馒头机，书中所有内容仅供用户使用和维护时参考，具体以实物为准，图片仅供参考，如果您在使用上仍有问题，请向当地九阳售后服务中心或本公司客服中心咨询。

特别说明

- ◆本说明书上所有内容经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，本公司保留最终解释权。
- ◆产品如有更新，恕不另行通知。

第一章 产品安全指标




产品型号	额定电压	额定频率	额定功率	容量
MT-75S01	220V~	50Hz	960W	750g
MT-75S02	220V~	50Hz	960W	750g

★温度较低时，机器会出现电机和发热管同时工作的状态。

第二章 执行标准

执行标准:GB 4706.1-2005, GB 4706.19-2008, GB 4706.30-2008

第三章 安全使用注意事项

标记含义:  绝对禁止操作  日常注意操作
 必须遵循操作

 警告



检查产品规定的电源电压是否与供电电源电压相符(仅指交流电)。

 注意



拔下电源插头时，须拿住插头拔出，不要用力猛拉或扭曲电源线。若电源线损坏，必须由专业人员维修，不可私自更换电源线，以防有电击的危险。请使用本公司提供的专用电源线来更换。

 注意



插头插到插座时，必须插到底，否则会因接触不良导致元件过热烧坏。

 警告



必须使用接地的墙式插座，插头要注意插紧。切勿使用万用插座时与其他电器同时使用。

 警告



严禁将电源线、插头及馒头机(除馒头桶、搅拌叶片、内衬盖外)浸入水或其它液体中，以防触电的危险。

 注意



产品或电源线有问题，或者产品意外坠落，造成损伤或运作出现不正常，请将产品送到指定维修点返修。

 禁止



本产品仅作为家庭使用。任何商业用途、不适当用途或未遵守本说明书使用引起的故障，本公司均不负任何责任，此等故障损坏不在保修之列。

 禁止



使用馒头机时，要确保馒头桶安装到位，不要将果核等硬物及纸类等易燃物品放于馒头桶内。

 注意



请不要放在不平稳、潮湿、不耐热的台面使用，避免受到损坏或发生故障。

 注意



馒头机应放在小孩无法接触的地方，严禁小孩单独操作馒头机。

 禁止



严禁将馒头机放在靠近热水器、电炉、电磁炉等热源的地方。馒头机四周应留足够空间，须与周边物体保持最少11cm距离。

 注意



馒头机在工作时不要打开盖子或把手伸入馒头桶内，否则可能引起危险；工作结束后取出馒头桶时，请务必戴上隔热手套操作。

⊘
禁止



馒头机通电后，严禁用带金属的刷子擦拭馒头机或清洗馒头机。

⊘
禁止



请勿在外接定时器或独立的遥控器控制系统的方式下运行该产品。

⊘
禁止



本产品并不应被身体、感官或智力缺陷的，或缺乏经验和常识的人(包括小孩)使用。除非他们被他们的安全负责人给予足够的看护并知道如何使用本产品。

⚠
注意



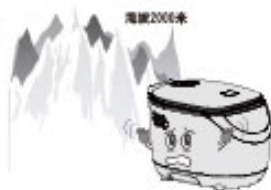
馒头机在使用时，不要用手触摸高温表面，尽可能用控制面上的按钮；待冷却后再进行清洁与保养工作。

⚠
注意



需遵循说明书的指导使用本产品，正确的向外桶加水、正确的向内桶配料。

⚠
注意



此产品不适用海拔2000米以上地区。

第四章 部件及功能

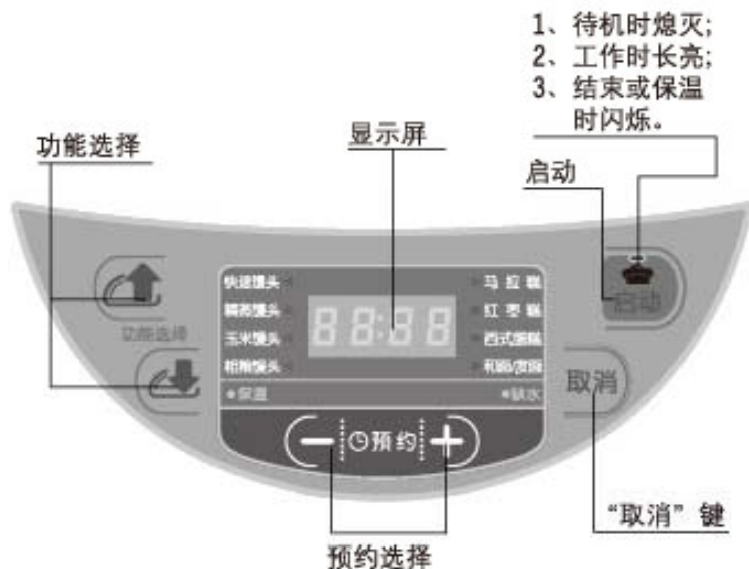


辅助工具



部件名称	部件功能
操作面板	用于选择功能、重量等。
外壳	用于隔热内腔温度。
上盖	用于固定内衬，密封蒸汽。
外桶	用于盛水，制造蒸汽。
馒头桶	用于盛放馒头，糕点。
内衬盖	用于密封蒸汽。
搅拌叶片	用于搅拌配料。
量勺	用于配制物料，小勺的带钩用于勾出搅拌叶片。
量杯	用于配制物料。

第五章 操作面板

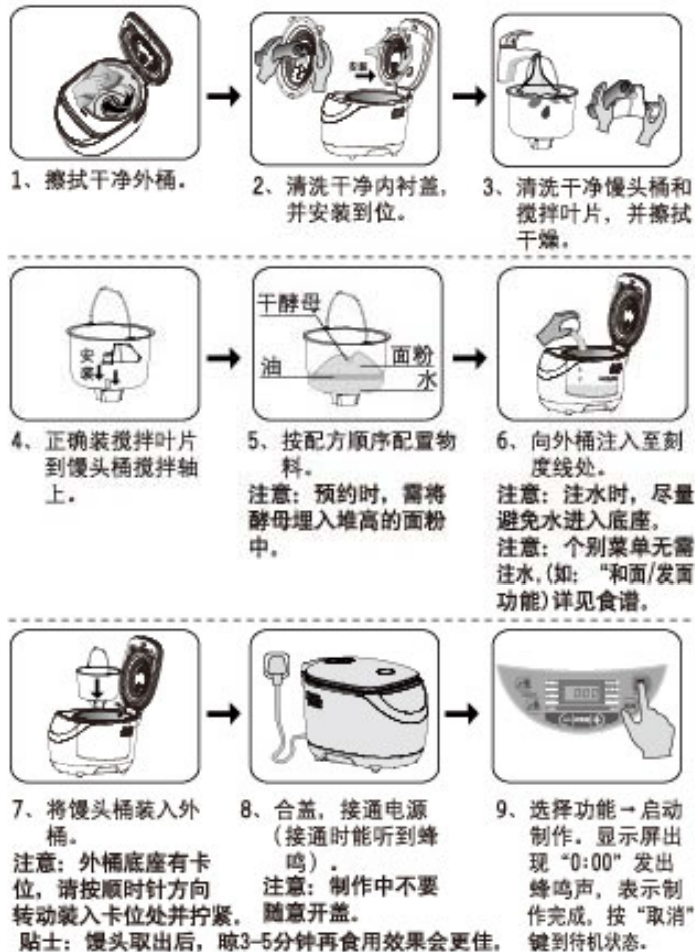


注：“西式蛋糕”功能调节的为烹饪时间。

注：MT-75S01/MT-75S02操作界面

第六章 使用方法

使用步骤说明 首次使用前请仔细阅读“入门攻略手册”。



功能说明介绍

功能选择

按【功能选择↑】或【功能选择↓】键，进行选择，共8种功能。



快速馒头 马拉糕
精蒸馒头 红枣糕
玉米馒头 西式蛋糕
粗粮馒头 和面/发面

时间设置

按【+】或【-】键，进行设置。



功能启动和取消

1、按【启动】键，进行启动功能。



2、按【取消】键，进行取消功能。



烹饪完成提醒1

功能1—功能7(有1小时保温):

- 1、完成时，显示屏显示“0:00”，“保温指示灯”点亮，“工作指示灯”闪烁点亮，同时每隔2分发出一次蜂鸣提醒。
- 2、保温1小时后，“保温指示灯”熄灭，其他显示不变。



烹饪完成提醒2

功能8(无1小时保温):

- 1、完成时，显示屏显示“0:00”，“工作指示灯”闪烁点亮，同时每隔2分发出一次蜂鸣提醒。



预约功能

【预约】功能是指：提前配好物料、设好参数、在设定的时间点完成制作的功能。

- 1、快速、精蒸、玉米、粗粮馒头具有预约功能，其他功能无预约功能。
- 2、最长预约时间15小时，调节步长30分钟。
- 3、【预约】功能应用案例：如图



保温功能

- 1、功能1-功能7在烹饪完成后，可自动进入保温状态，保持住食物温度。(如图一)
- 2、保温时：显示屏显示“0:00”，“保温指示灯”点亮，“工作指示灯”闪烁点亮，同时每隔2分发出一次蜂鸣提醒。(如图二)
- 3、保温时间1小时，1小时后，“保温指示灯”熄灭，其他显示不变。(如图三)
- 4、保温时，可随时取出食物食用。
- 5、保温状态下，按“取消”键可退出保温，恢复到待机状态。



断电记忆功能

【断电记忆】功能是指：工作过程中如有断电，短时内重新通电，可自动恢复原先工作的功能。

【断电记忆】功能应用案例：插座不小心被拔下、中途更换制作场所、短时停电。



缺水提醒

- 1、机器可自动检查外桶是否缺水。如缺水，会进行缺水报警。
- 2、缺水报警时，其它显示变化，“缺水指示灯”闪烁显示。同时发出报警提醒声。
- 3、缺水报警后，按“取消”键退出报警，注入水后，重新选择即可。



高低温保护功能

酵母的生长需要一个适宜的温度，温度过高或过低，都会影响其生长。

故：机器设定了高低温保护程序，以保证制作成功。

- 1、除“西式蛋糕”功能，其它功能都有高低温保护功能。
- 2、当检测到机器温度过高时，会自动报警显示为“C:HH”。此时，只需按“取消”键退出报警，待温度降低后重新选择即可。



- 3、当检测到机器温度过低时，会自动报警显示为“C:LL”。此时，只需按“取消”键退出报警，让机器温度升高，再重新选择即可。



高低压报警

程序有自动检测电网电压的功能。

- 1、当检测电网电压过高时，会自动报警显示为“U:HH”。



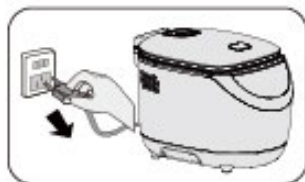
- 2、当检测电网电压过低时，会自动报警显示为“U:LL”。



- 3、电网电压恢复正常后，按“取消”键退出报警即可。



第七章 保养和维护



1. 清洗前，请拔下插头，防止触电。



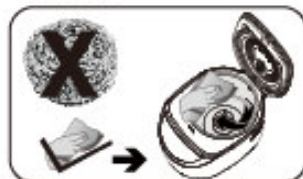
2. 严禁将机身浸入水中清洗，以免发生触电危险或功能故障。



3. 避免使用尖硬的物体划伤本体、馒头桶、外桶、内衬盖、搅拌叶片等。



4. 清洗前，请让机体和外桶中剩余的水充分冷却，防止烫伤。



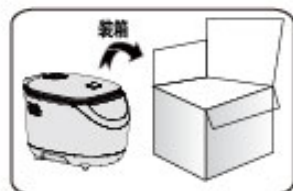
5. 请勿使用钢丝球进行机器清洗，请使用湿毛巾进行清洗(需清洗部件包括：馒头桶、外桶、内衬盖、搅拌叶片、本体)。



6. 外桶结垢后要及时进行除垢。除垢方法：使用陈醋等兑水后进行除垢。除垢时，进行加热效果会更好。



7. 要将残留在外桶座中的水用毛巾吸出。



8. 清洗后，所有部件应擦拭干净并安装回原位，待产品晾干后再放置于阴凉干燥处保存。

第八章 维修服务保证

产品如有故障，请与本公司的特约维修服务网点或客户服务中心联系。

1. 九阳家用全自动馒头机实行一年保修期。
2. 保修期的起始日期以产品发票日期为准。
3. 下列情况之一者，不属于保修范围：
 - 消费者使用、保管、维护不当造成损坏。
 - 非本公司指定维修部自行拆装修理而造成损坏。
 - 发票型号与维修产品型号不符或者有涂改。
 - 无有效发票。
 - 因不可抗力造成损坏。
 - 将家用全自动馒头机用于商业用途。
4. 不属于保修范围内的产品，本公司客户服务中心仍热情为您服务。

第九章 故障分析及排除

问题现象	原因分析	解决措施
不搅拌	搅拌叶片未安装。	装上搅拌叶片重新制作。
	电路或搅拌系统异常。	拔下插头，送指定维修点维修。
不发酵	酵母未放或酵母已失效。	放酵母后重新制作。
	水温或面粉温度太低。	保持物料温度在15-35℃，重新制作。
发酵不充分	水温或面粉温度太低。	保持物料温度在15-35℃，重新制作。
	酵母发酵力不足。	增加酵母，重新制作。
	预约时，酵母未埋入堆高的面粉中。	将酵母埋入面粉中，重新制作。
	水量太少。	增加用水量，重新制作。
	程序与配方不匹配。	选择正确的程序，重新制作。
外形不佳	水量太少。	增加用水量，重新制作。
	水温太低。	保持物料温度在15-35℃，重新制作。
馒头表面开裂	受水质、气温、面粉种类等影响而造成。正常的概率性现象，不影响食用。	无需改变。
	水温太低。	保持物料温度在15-35℃，重新制作。
口感粘糯	水量太多。 (面粉品种不同对水量要求有差异)。	减少用水量，重新制作。

馒头难从内桶中取出	正常存在的概率性现象。	使用筷子在周围撬动下即可。
发酵过大	水温或面粉温度太高。	保持物料温度在15-35℃，重新制作。
	酵母放置过多。 (不同发酵粉其发酵力有所差异)。	减少酵母，重新制作。
周围轻微发黄或发白	轻微存在的正常现象，不影响食用。	无需改变。
外桶结垢	水质太硬。	使用陈醋等兑水后进行除垢。除垢时，进行加热效果会更好。
"C:HH"报警	为防止酵母被烫死，所设置的高温保护功能。	按“启动/取消”键退出报警，待温度下降后即可正常使用。
"C:LL"报警	为防止酵母被冻死，所设置的低温保护功能。	按“启动/取消”键退出报警，将温度升高即可正常使用。
"U:LL"报警	电压太低，低压报警。	电压恢复正常后，按“启动/取消”键退出报警即可。
"U:HH"报警	电压太高，高压报警。	电压恢复正常后，按“启动/取消”键退出报警即可。
"缺水"报警	外桶缺水。	按“启动/取消”键退出报警，向外桶注入水后，重新选择即可。
"E:01"报警	温度传感器开路报警。	拔下插头，送指定维修点维修。
"E:02"报警	温度传感器短路报警。	拔下插头，送指定维修点维修。
不通电	电路异常。	拔下插头，送指定维修点维修。

显示乱码或缺画	电路异常。	拔下插头，送指定维修点维修。
不加热	电路异常。	拔下插头，送指定维修点维修。
无法按键	电路异常。	拔下插头，送指定维修点维修。

备注:

- 1、以上为常见故障诊断和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸修理。
- 2、本公司指定维修点明细见保修卡。

电气原理图



注：MT-75S01/MT-75S02

装箱明细

名称	主机	馒头桶	搅拌叶片	量杯	量勺	隔热手套
数量	1台	1个	1个	2个	1个	1只

说明书、食谱	入门攻略	保修卡	合格证
1本	1份	1本	1张