

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证



关注九阳官方微信
享受便捷阳光服务
在线客服/售后支持/会员活动

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
传真：400 6186 996
www.joyoung.com

阳光服务热线

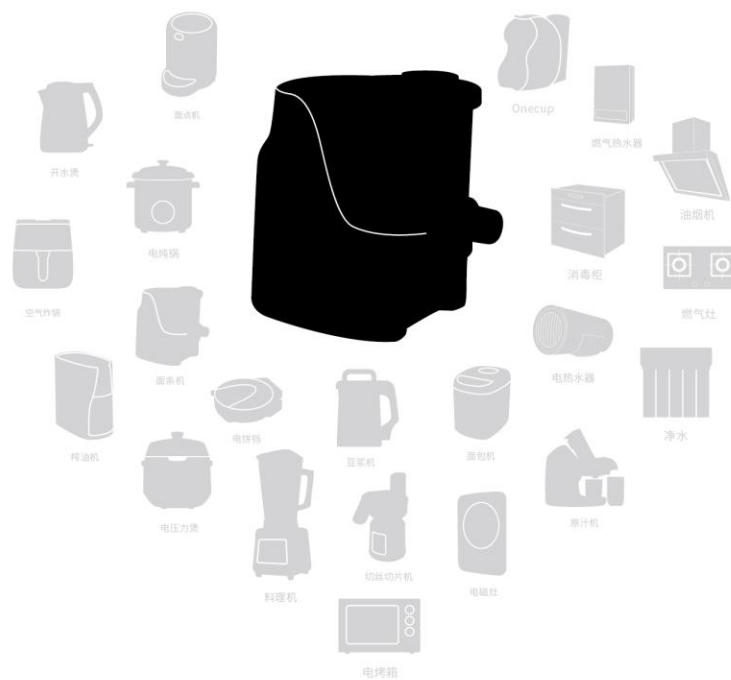
400-6186-999

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳面条机
JYN-L12



使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管。

前言

感谢您使用九阳全自动面条机。为了您能正确的使用和维护本产品，我们特地编写了这本说明书，请您在使用产品前，仔细阅读本说明书，并妥善保存以备将来查阅。

本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYN-L12”全自动面条机产品，九阳股份有限公司保留最终解释权。书中的所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足之处，欢迎广大用户提出宝贵意见，愿九阳全自动面条机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

尊敬的用户，感谢您使用九阳牌全自动面条机，为了便于您正确的操作本产品，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第一章“安全使用注意事项”，并特别注意说明书黑色加粗字体部分。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

目录

前言	1
第一章 安全使用注意事项	2-4
第二章 部件及功能	5-6
第三章 使用方法	7-17
第四章 保养和维护	18
第五章 产品安全指标	18
第六章 采用标准	19
第七章 故障分析及排除	19-20
装箱明细	21

第一章 安全使用注意事项

⊘ 严禁：对导致或可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要禁止；

⚠ 注意：对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注；

⊘ 严禁



1. 请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗，以防漏电或产品损坏。



2. 搅拌杯内严禁加固体物，以防损坏机器；严禁模头孔内堵塞，以防损坏机器。



3. 产品工作时，严禁旋出模头盖取出模头，更不可用手触摸螺杆，以免发生伤害事故。

4. 产品应储存到儿童不易触及的地方，切勿让上肢体不健全、感官或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用或玩耍本产品。

5. 本产品仅适用于家庭使用，且需要按照本说明书的指引使用，不得私自用作它途。

6. 不要将本产品靠近高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等）以防引起器件损坏、故障或火灾。

7. 严禁将本产品各塑胶配件放入消毒柜、洗碗机及超过60℃的热水中清洗消毒，以避免受热变形损坏。

⚠ 注意



1. 蔬菜汁请用水量杯放入杯盖置杯处内，以免菜渣阻塞水量杯滴水孔。

2. 本产品为I类电器，为防止漏电，请确保接地线接地良好。

3. 本产品输入电压为220V~50Hz，在接通电源前，请确认电源电压是否相符，高或低于此电压会损坏本产品，为避免造成损害，建议使用稳压器。

4. 本产品属于Y连接，如果电源线损坏，请停止使用，为避免危险，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点更换，切勿自行拆卸修理。

5. 使用前请检查电源线、插头、搅拌杯、螺杆等其它可拆部件是否损坏。如发现损坏请停止使用产品，请及时与本公司客户服务部门联系，切勿自行拆卸修理，以免发生危险。

6. 面粉与水请严格按照推荐的比例添加，否则将导致制作的面条过干或者过湿，严重时可导致配件损坏。

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. 接通电源前，请务必确认可拆部件安装到位，以免发生危险。

9. 请不要用湿手插/拔电源插头，这可能引起触电。

10. 使用过程中如产品需维修，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸，以免发生危险。

11. 在拆、装、调校或清洗产品的任何部件之前，为防止漏电或意外启动，请务必先断开电源。

12. 严禁自行拆卸或改造本产品。

13. 通孔针前端尖利，使用时请注意安全。

14. 本产品最大制面量为干面粉600克（面粉杯3平杯），最少制面量200克（面粉杯1平杯）。

15. 宠物与害虫（老鼠、蟑螂等）多的地方请注意产品的安全状态，防止电源线等配件被咬坏造成损害。

16.长时间不使用机器时，为防止出现短路等造成损害，请拔掉电源插头。

17.搅拌杯、进料筒、搅拌器等与食物接触部件可用清水清洗，泡水后更易清洗。与食材相接触的部件材料均符合食品级认证要求，干净、卫生、可靠。

18.选用手动功能时，务必保证面粉与水搅拌混合均匀才能进行挤压出面，以免干面粉堵塞模头孔，导致配件损坏。（详见第三章使用方法）

19.产品工作时，除面粉外严禁添加任何非液态异物在搅拌杯内，以免导致配件损坏。

20.产品带智能控制程序，工作一个制面周期（约10~35分钟）后会主动停止，如需继续使用请停止工作20-30分钟，待电机冷却后再继续使用，此法有利于延长产品寿命。

21.搅拌过程中若发生断电或者临时停止时，若继续制面请选择【启动/取消】键重新工作；若出面过程发生断电或者临时停止，需继续制面请选择【手动出面】功能键，继续工作。（详见第三章使用方法）

22.产品工作过程中，会自动识别面水混合软硬程度，出面过程中多次反转，属正常现象，若反转10次后长鸣报警，请检查是否有异物进入搅拌杯或进料筒，若无，则添加适量水，选择【启动/停止】键继续工作，若仍然堵转，建议断开电源，旋出模头盖取出模头，清理模头内面粉后再继续使用。

23.产品接通电源后或工作过程中，如果出现“嘀、嘀”声长鸣报警，且按钮失效时，请切断电源，检查是否有面粉堵住或其他东西卡住，清理干净后，再重新接通电源继续使用，如果仍然报警，请到本公司指定的维修点进行修理。

24.本产品运行速度已设置成最佳状态，不需要进行速度调节。

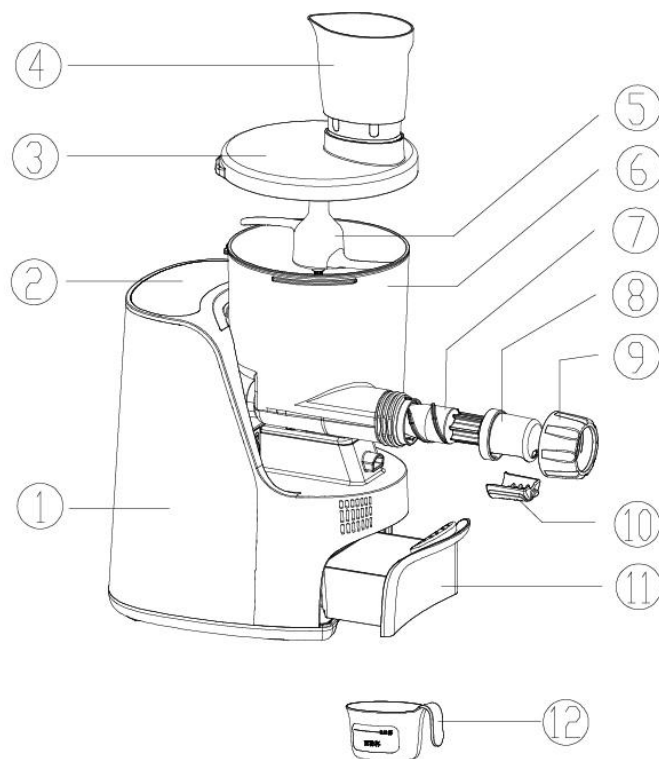
25.请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

26.本产品各部件请勿直接加热。

27.请勿在倾斜或不稳定的台面上使用本产品，防止产生伤害事故或损坏本机器。

28.模头支架，因摩擦发热会烫手，请注意。

第二章 部件及功能



注：产品图片以此为例，具体请以包装内实物为准。

部件功能

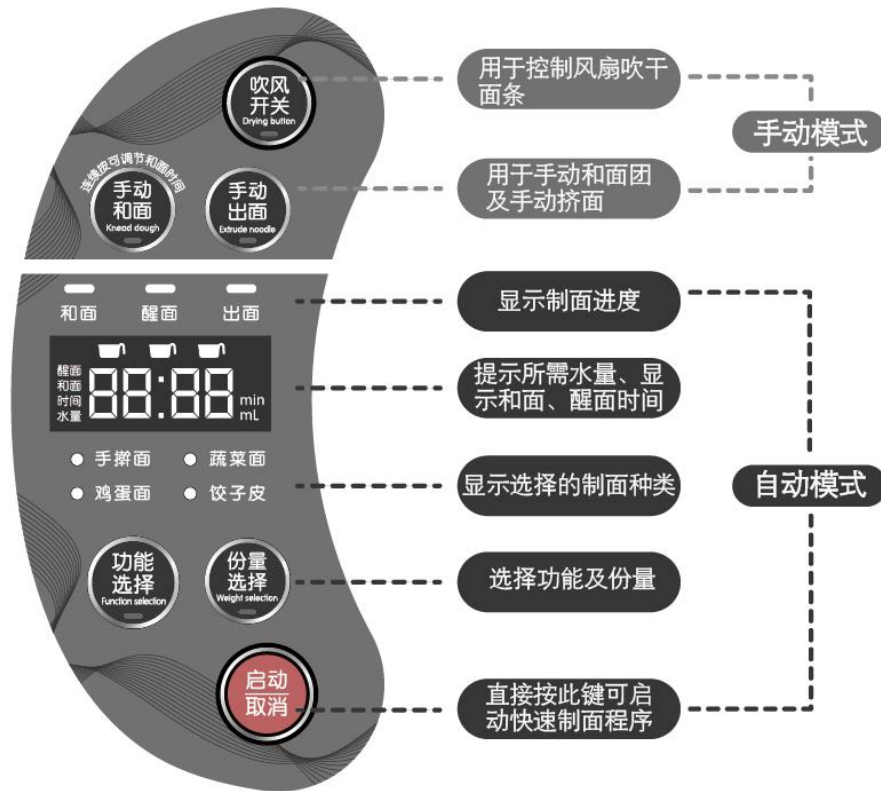
序号	部件名称	功 能
1	主体	产品动力源, 提供动力
2	操作面板	用于控制产品功能, 显示产品状态
3	搅拌杯盖	用于固定搅拌杯组件, 置杯处用于放置水量杯
4	水量杯	用于称量水或蔬菜汁
5	搅拌器	用于混合面粉、水等食材
6	搅拌杯	用于盛放面粉等食材
7	螺杆	用于揉压挤出面条
8	模头支架	用于固定模头
9	模头盖	用于固定模头支架
10	模头	用于制作各种形状的面条
11	收纳盒	用于收纳模头、通孔针等配件
12	面粉量杯	用于称量面粉

· 称量面粉时, 请确保面粉满平杯, 称量若不准确, 会影响制面效果。

第三章 使用方法

· 在初次使用产品前, 请彻底清洗与食材接触的部件。(参见“第四章保养和维护”)

一、按键说明



二、产品拆装说明

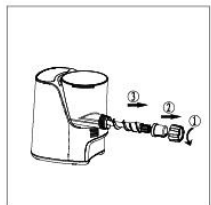
1. 拆卸步骤(拆卸前, 务必断开电源)



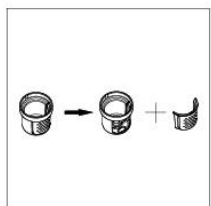
1) 逆时针方向旋转, 旋下搅拌杯盖。



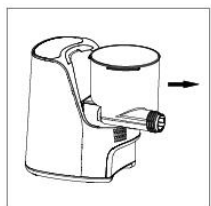
2) 取出搅拌器。



3) 依图取下模头盖、模头组件、螺杆。



4) 从模头支架取下模头。

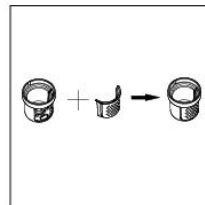


5) 取下搅拌杯体。

2. 安装步骤(安装前, 务必断开电源)



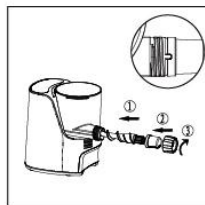
1) 将搅拌杯安装到主体上。



2) 将模头插入模头支架内。

温馨提示:

· 使用产品前, 将模头用水浸泡, 有助于面条润滑。



3) 依次将螺杆、模头支架安装到搅拌杯上, 顺时针旋紧模头盖。

温馨提示:

· 请务必将模头盖旋紧, 以免影响制面效果。

· 安装时, 确保出面孔朝下。



4) 将搅拌器安放在主体上。



5) 顺时针旋紧搅拌杯盖，主体上“▲”对准搅拌杯盖“🔒”表示安装到位。

- 产品有开盖保护，请确保搅拌杯盖已安装到位，否则产品不工作。

三、产品使用方法

1. 快速模式制作面条



1) 选择模头

选择模头，按P9【安装步骤】，将产品各部件安装到位。

- 安装时，确保出面孔朝下。



2) 量取面粉

用面粉量杯量取所需面粉，加入搅拌杯中。

- 请使用中、高筋面粉；
- 最多3平杯，最少1平杯，严禁超出容量使用；
- 制作鸡蛋面时，请将鸡蛋直接打入面粉中。

· 面粉量杯容量表

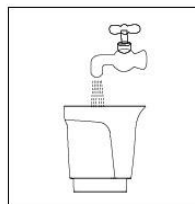
面粉量	1平杯	2平杯	3平杯
重量	200g	400g	600g



3) 安装搅拌杯盖

顺时针旋紧搅拌杯盖，主体上“▲”对准搅拌杯盖“🔒”表示安装到位。

- 产品开盖后有断电记忆功能，旋紧杯盖机器沿原程序继续工作。



4) 量取液体(水、蔬菜汁)

接通电源，按【表1】量取对应水量。

- 在水中加3~5g盐、3~5mL油可使面条更顺滑劲道。
- 为保证制面效果，水量请按【表1】使用，冬季可酌情多加10~20mL，夏季可酌情少加5~10mL。

【表1】

面粉量杯 (用来称量面粉)		水量杯 (用来称量水、蔬菜汁)		
面粉量	重量	加水量	加蔬菜汁量	放1个鸡蛋后追加水量
1平杯	200g	70mL	70mL	40mL
2平杯	400g	140mL	140mL	100mL
3平杯	600g	210mL	210mL	170mL

- 此处1个鸡蛋(含壳)约50~60g。



5) 启动并加水

先按【启动取消】按键，并将水量杯插于杯盖置杯处上。

- 蔬菜汁请用水量杯倒入杯盖置杯处孔内，以免菜渣堵塞水量杯滴水孔。
- 使用完果蔬汁后请及时洗净量杯，防止发霉。

2. 全自动操作模式



1) 选择模头，按P9【安装步骤】，将产品各部件安装到位。

- 安装时，确保出面孔朝下。



2) 接通电源，按下【功能选择】键，选择功能。

- 由于不同功能水量的程序不同，请选择正确的功能。



3) 按下【份量选择】键，选择所加面粉杯数。

- 请选择正确的面粉杯数，以便提示正确的加水量。



4) 倒入面粉

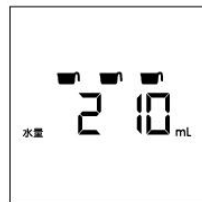
用面粉量杯量取所需面粉，加入搅拌杯中。

- 请使用中、高筋面粉；
- 最多3平杯，最少1平杯，严禁超出容量使用；
- 制作鸡蛋面时，请将鸡蛋直接打入面粉中。



5) 安装搅拌杯盖

顺时针旋转紧搅拌杯盖，主体上“▲”对准搅拌杯盖“🔒”表示安装到位。



6) 根据屏幕提示量取对应水量，按下【启动/取消】键，将水量杯插入置杯处，产品开始工作。

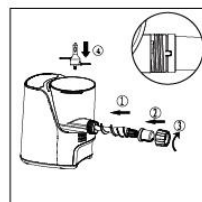
- 蔬菜汁请用水量杯倒入杯盖置杯处孔内，以免菜渣堵塞水量杯滴水孔。
 - 在水中加3~5g盐、3~5mL油可使面条更顺滑劲道。
- 本机器有温度自适应，不同温度下显示加水量会有差异，为保证制面效果，请按机器提示的水量使用。



7) 产品按程序自动完成制面。

- 制面过程中，吹风风扇会自动开启，如需开关请按【吹风开关】键。
- 选择饺子皮功能时，挤出的是面皮，需使用切圆器切成饺子皮。
- 工作中，按下【启动取消】键，产品可停止工作，若要继续，请按【手动出面】键。

3. 手动操作模式



1) 选择模头，按P9【安装步骤】，将产品各部件安装到位。

- 安装时，确保出面孔朝下。



2) 量取面粉

用面粉量杯量取所需面粉，加入搅拌杯中。

- 请使用中、高筋面粉；
- 最多3平杯，最少1平杯，严禁超出容量使用；
- 制作鸡蛋面时，请将鸡蛋直接打入面粉中。



3)安装搅拌杯盖
顺时针旋紧搅拌杯盖，主机上“▲”对准搅拌杯盖“🔒”表示安装到位。



4)按【表1】用水量杯量取好相应水量备用。

【表1】

面粉量杯 (用来称量面粉)		水量杯 (用来称量水、蔬菜汁)		
面粉量	重量	加水量	加蔬菜汁量	放1个鸡蛋后追加水量
1平杯	200g	70mL	70mL	40mL
2平杯	400g	140mL	140mL	100mL
3平杯	600g	210mL	210mL	170mL

· 此处1个鸡蛋(含壳)约50~60g。



5)接通电源，按下【手动和面】键，将量取好水的水量杯插入置杯处，产品开始和面。
· 启动30秒内连续按【手动和面键】可以调节和面时间。

6)和面完成后，观察面粉是否搅拌成合适的小面团，并按以下建议调整（面团判断见下图）：



面团太干，可适量添加5-10mL水，继续搅拌2分钟

面团适中

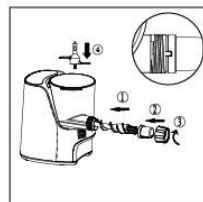
面团偏湿，可将面团撕成拇指大小块状，或向搅拌杯内撒入干面粉，按【手动出面】挤面



7)按下【手动出面】键制作面条。

- 产品正常工作中，按下【启动/取消】键，产品可停止工作；在和面过程中停止，可选择【手动和面】键重新和面；在出面过程中停止，可选择【手动出面】键制作面条。

4. 制作面团



1)按P9【安装步骤】将产品各部件安装到位。



2)倒入面粉。

- 用面粉量杯量取3平杯面粉，倒入搅拌杯中；并按【表2】加入辅料。

【表2】

面粉量杯 (用来称量面粉)		水量杯 (用来称量水、蔬菜汁)		辅料
面粉量杯	重量	面点种类	加水量	
3平杯	600g	馒头/包子/饼	230~280mL (视个人需要)	酵母5g 泡打粉2g
2平杯	400g	馒头/包子/饼	155~185mL (视个人需要)	酵母5g 泡打粉2g



3)安装搅拌杯盖

顺时针旋紧搅拌杯盖，主体上“▲”对准搅拌杯盖“■”表示安装到位。



4)请按照【表2】量取水、蔬菜汁。



5)接通电源，按下【手动和面】键，将量取好水的水量杯插入置杯处，产品开始和面。

- 启动30秒内连续按【手动和面键】可以调节和面时间。
- 产品正常工作中，按下【启动/取消】键，产品可停止工作，可选择【手动和面】键重新和面；
- 产品开盖后有断电记忆功能，旋紧杯盖机器沿原程序继续工作。

第四章 保养和维护

1. 本产品使用完毕后，请及时清洗与食材接触部分，以备下次使用。清洁产品前，务必关闭开关，断开电源。
2. 主体外部可用湿布擦拭，请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗，杯体部分可用水清洗。
3. 本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。
4. 在储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。
5. 搅拌杯、螺杆、搅拌器等部件泡水后更易清洗。
6. 模头可使用通孔针协助清洗，也可晒干后拍下孔内面粉。

第五章 产品安全指标

额定电压	220V~
额定功率	220W
额定频率	50Hz
容量范围	面粉200~600g 其他参照容量配比表
净重	6.6kg

产品为 I 类电器，插座接地线须保持良好接地。

第六章 采用标准

企业标准：Q/3700YJY011-2014

第七章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
通电后，启动开关，产品不工作	1. 电源线未插到位	1. 将电源线插到位
	2. 电机连续工作时间过长，自动保护	2. 冷却20-30分钟后再使用
	3. 搅拌杯、搅拌杯盖未安装到位	3. 搅拌杯、搅拌杯盖安装到位
指示灯亮，产品不工作	1. 未按键	1. 选择相应功能键按下
	2. 产品本身故障	2. 送当地售后服务部维修
按键无反应	1. 断电间隔短，系统未复位	1. 断电3分钟后再通电使用
	2. 产品已在执行程序	2. 正常现象
	3. 产品本身故障	3. 送当地售后服务部维修
面条易折断	1. 未使用中、高筋面粉	1. 请选择中筋以上的面粉制作，面条专用粉更好；
	2. 面粉水量比例不妥，水量过少	2. 按照附赠的面粉量杯、水量杯刻度添加面粉、水量；
面条粘连	面粉水量比例不妥，水量过多	按照附赠的面粉量杯、水量杯刻度添加面粉、水
搅拌杯内残留面团过多	1. 电压过低	1. 可选用家用稳压器配合使用
	2. 模头孔堵塞	2. 请清洗模头孔，保证通畅
	3. 食材配比错误	3. 严格按照“容量配比表”添加物料，可将面团撕成拇指大小块状或适当添加面粉，继续搅拌成面絮，再选择【手动出面】继续工作

故障现象	原因分析	故障排除
“E1”报警	搅拌杯盖没有安装到位	按P9【安装步骤】，杯盖安装到位
“E2”报警	产品和面阶段发生堵转	请清理杯体，检查是否有异物
“E3”报警	产品出面阶段发生堵转	1.请清理杯体，检查是否有异物 2.确认是否按“容量配比表”添加物料 3.添加少量水后搅拌成面絮，选择【手动和面】，搅拌两分钟后再选择【手动出面】继续工作
“E4”报警	产品没有加水	按“启动/取消”键停机后，清理模头组件，再按照“容量配比表”加水重新制作
	产品加水太多，面团太湿	按“启动/取消”键停机后，可将面团撕成拇指大小块状或适当添加面粉，继续搅拌成面絮，再选择【手动出面】继续工作
“E5、E6”报警	产品故障	送当地售后服务部维修

注：

- 以上为常见故障分析和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务部门联系，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。
- 阳光服务热线：400-6186-999
- 本公司指定维修点明细见保修卡。

装箱明细

名称	面条机	说明书	保修卡	食谱	清洁刷	面粉量杯	水量杯
数量	1台	1本	1本	1本	1把	1个	1个

名称	通孔针	宽面模头	窄面模头	龙须面模头	粗面模头	空心面模头	饺子皮组件
数量	1把	1个	1个	1个	1个	1个	1套

(本说明书中数据由九阳研发中心数据库提供)

本产品因不断研究改进，保留各部件的变更权利，恕不另行通知，敬请谅解。