

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

九阳智能面条机

JYN-L6



扫一扫美味
面条随身享

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管。



前言

尊敬的用户，感谢您使用九阳牌智能面条机，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，并妥善保存以备将来查阅。请务必认真阅读第一章“安全注意事项”。

本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYN-L6”智能面条机产品，九阳股份有限公司在法律规定范围内拥有解释权。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，愿九阳智能面条机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

▪ 本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知



目录

第一章 安全注意事项	01
第二章 产品部件名称	02
第三章 产品使用方法	03
第四章 清洁和保养	07
第五章 产品安全指标	07
第六章 故障分析及排除	08
装箱明细	08

第一章 安全注意事项

- 避免错误操作对您造成重大人身及财产危害请遵守以下事项。
- 以下为标识含义：

⊗ 警告：绝对禁止操作项 ⚠ 注意：必须遵循操作项 ① 日常注意操作项

① 使用前注意事项

- ⊗ 使用前务必清理模头孔内面粉（异物），以防损坏机器。
- ⊗ 请将产品置于儿童不能触及的地方，勿让肢体、感官、精神或认知不健全的人操作。
- ⊗ 本产品仅供家用。
- ⚠ 严禁自行拆卸或改造本产品。
- ⚠ 本产品为I类电器，为防止漏电，请确保家中接地线接地良好。
- ① 本产品输入电压为220V，接通电源前，确认电压是否相符，以免损坏产品。
- ① 使用前请检查电源线、插头、和面杆、压面杆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。
- ① 接通电源前，请务必确认可拆部件安装到位，以免发生危险。

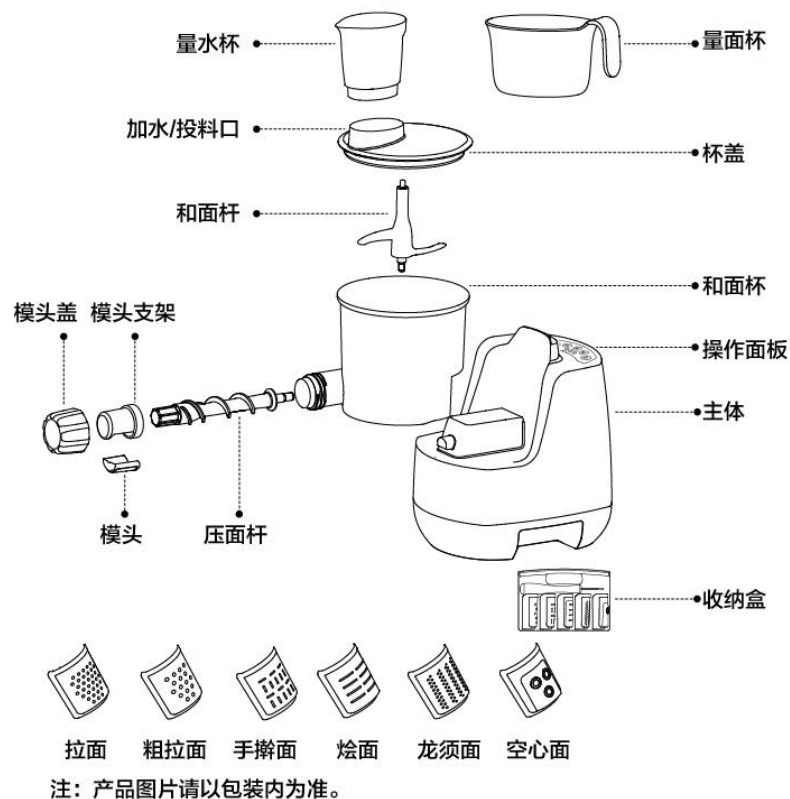
② 使用中注意事项

- ⊗ 严禁搅拌杯内加固体物，以防损坏机器。
- ⊗ 请不要用湿手插/拔电源插头，以免引起触电。
- ⊗ 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。
- ⊗ 工作中，严禁打开杯盖，甚至触摸和面杆；严禁从投料口插入筷子等固体物；严禁旋下模头盖，取下模头，甚至触摸压面杆，以免发生伤害事故。
- ⚠ 面粉与水请严格按照《面条食材用量参考表》添加，以免过干或过湿导致配件损坏。
- ⚠ 接通电源前，请确认部件安装到位，长时间不使用请拔掉电源，以免发生危险。
- ① 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。
- ① 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。
- ① 产品不可连续工作，如需连续制面，中间至少停机20分钟。

③ 使用后注意事项

- ⊗ 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。
- ⊗ 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℃的热水中清洗消毒，以避免受热变形。
- ⚠ 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。
- ① 模头建议风干后清理，通孔针前段尖利，使用时请注意安全。

第二章 产品部件名称



第三章 产品使用方法

· 在初次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。

按键说明

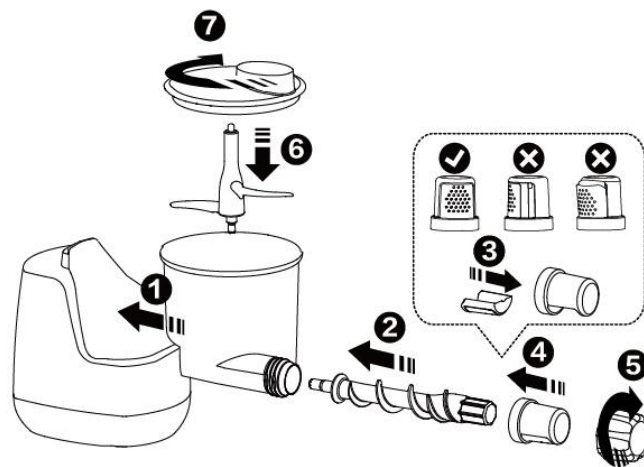
	快速面条 Fast noodle	快速面条： 最短时间全自动制作面条，约18分钟后完成制面。
	筋道面条 Elastic noodle	筋道面条： 全自动制作筋道面条，增加黄金醒面功能，约28分钟完成制面。
	手动和面 Manual dough	手动和面： 用于制作各种面团（馒头、包子、饼、面包等）约6分钟完成和面。
	手动出面 Manual noodle	手动出面： 用于将和好的面挤成面条，约15分钟完成挤面。
	取消 Cancel	取消： 工作中，按此键可停止工作，继续工作可按手动出面或手动和面。

记忆功能 工作中打开杯盖，面条机有自动记忆功能，3分钟内重新合上杯盖，面条机会延续原有功能继续工作。

防误操作功能 工作中，除【取消】按键外按其他按键均无效，如需切换功能，请先按【取消】键后再启动相应功能。

智能调速 本产品运行速度会根据面粉的干湿情况自动设置为最佳状态，无需调整速度。

安装说明



食材用量参考表

人数	面粉杯数	加水、蔬菜汁量	鸡蛋面加水量
1~2人	1平杯 (200g)	70+5mL	○(约50g)+30mL水
2~3人	2平杯 (400g)	140+5mL	○(约50g)+100mL水
4~5人	3平杯 (600g)	210+5mL	○(约50g)+170mL水

面条食材用量参考表

品种	面粉杯数	加水量	辅料
饺子	3平杯 (600g)	220~230mL	盐3~5g
馒头	3平杯 (600g)	240~250mL	酵母5g、泡打粉2g
饼	3平杯 (600g)	230~280mL	酵母5g、泡打粉2g

面团食材用量参考表

四 操作方法



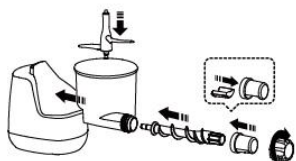
① 准备及量取食材



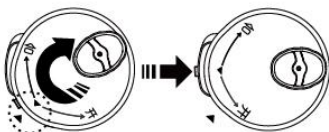
③ 倒入面粉（鸡蛋此时加入）



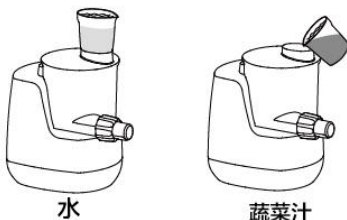
⑥ 选择功能(面团按[手动和面])



② 安装和面杆及其他配件



④ 盖上杯盖



⑦ 加水或蔬菜汁



面团太干
建议增加5~10mL水后继续观察。



面团适中。



面团偏湿
面团揪小块后，加适量面粉后重新启动。

⑧ 辨别面团干湿情况，等待出面

五 好面条小贴士

面条制作

- 请使用中、高筋面粉。
- 为保证制面效果，请按照推荐用水量使用（建议使用电子称），冬季可酌情多加10~20mL，夏季可酌情少加5~10mL。
- 在水量杯中加入3~5g食盐可使面条更劲道，加3~5mL食用油可使面条更顺滑。

面条烹饪

- 新鲜面条营养及口感最佳，建议现做现吃。
- 煮面用冷水交替法（沸腾后加冷水，交替几次）煮8分钟左右（具体按厚薄及数量调整时间）。

面条存储

- 按每餐食用量，用保鲜袋分袋封装，放入冰箱冷冻室。

六 电子食谱操作说明

微信扫一扫

步骤1



步骤2



扫一扫美味面条随身享



第四章 清洗和保养

- ① 制面完成后，停机，拔下插头，拆下各配件。
- ② 其他可拆卸部件（除主体）用清水小心洗干净后风干或擦干。

③ 清洗模头：模头请勿泡水，待干后，用力拍打，孔内面粉就会脱离，也可用通孔针协助。



④ 将模头、通孔针及水杯收纳到机器中，储存在干燥的地方，避免太阳直射。

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
净重	5.7kg
执行标准	Q/3700YJY011-2014

第六章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
产品不工作	电源线未插到位	将电源线插到位
	电机连续工作时间过长,自动保护	冷却20-30分钟后再使用
	搅拌杯、搅拌杯盖未安装到位 产品本身故障	搅拌杯、搅拌杯盖安装到位 送当地售后服务部维修
使用中停机	加水过多或过少	适当调整水量
	异物混入面粉,堵转停机	断开电源,清理异物
剩面多	食材配比错误	严格按照配比添加物料
	模头孔堵塞	清洗模头孔,保证顺畅
	电压过低	可选家庭稳压器配合使用
面条易折断	面水比例不妥,水量过少	适当增加5-10mL水量
	未使用中、高筋面粉	选用中、高筋面粉
声光报警	有异物引起堵转	清理杯体,查看有无异物
	加水过少引起堵转	适当增加5-10mL水量

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	智能面条机	说明书	保修卡	清洁刷	面粉量杯	水量杯	通孔针
数量	1台	1本	1本	1把	1个	1个	1把

- 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。