

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

型号：JYS-N21

JYS-N25

JYS-N3

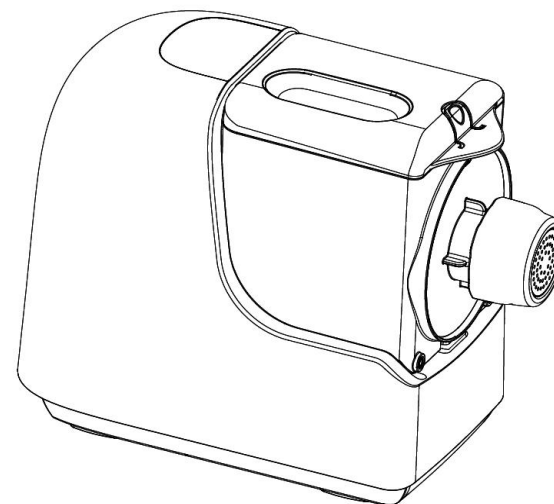
JYS-N5

JYS-N58

JYN-W22

JYN-W23

JYN-W28



扫一扫 教你做面条

www.joyoung.com

在使用前请仔细阅读使用说明书，并请妥善保管。

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“JYS-N21/N25/N3/N5/N58/JYN-W22/W23/W28”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

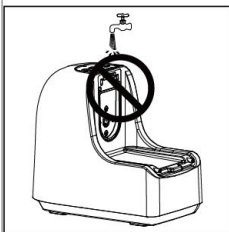
前言	1
第一章 安全使用注意事项	2-4
第二章 部件及功能	5-6
第三章 使用方法	7-13
第四章 食谱	14-20
第五章 保养和维护	20
第六章 产品安全指标	20
第七章 采用标准	21
第八章 故障分析及排除	21-22
装箱明细	23

第一章 安全使用注意事项

⊘ 严禁：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。

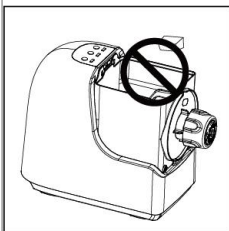
⊘ 严禁



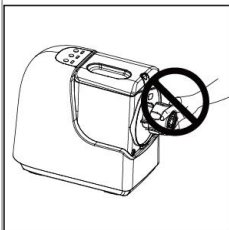
1. 请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗，以防漏电或器件损坏。



2. 严禁模头孔内脏污。



3. 严禁在搅拌杯内加固体物，以防损坏机器。



4. 产品工作时，严禁打开搅拌杯盖或旋出模头盖取出模头，更不可用手触摸螺杆和搅拌器，以免发生伤害事故。

5. 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。

6. 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，不得私自用作他途。

7. 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。

8. 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. 本产品为I类电器，为防止漏电，请确保接地线接地良好。

2. 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。

3. 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。

4. 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。

5. 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。

6. 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。

7. 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。

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400克（面粉杯2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.较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（鸡蛋需与水混合均匀），以免导致配件损坏。

20.产品带智能控制程序，工作一个制面周期后会自动停止，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【全自动/停止】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，会智能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5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【全自动/停止】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。

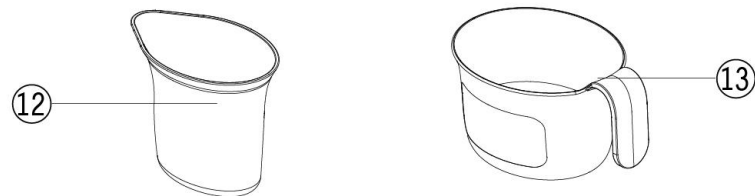
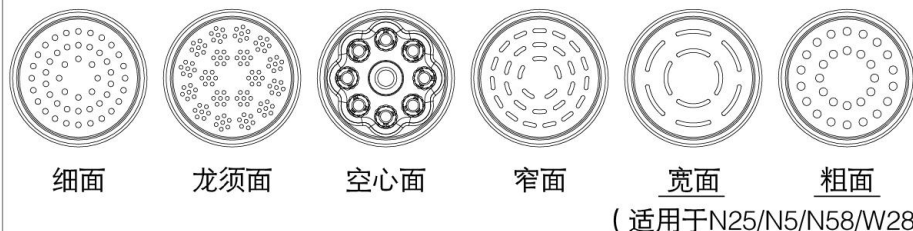
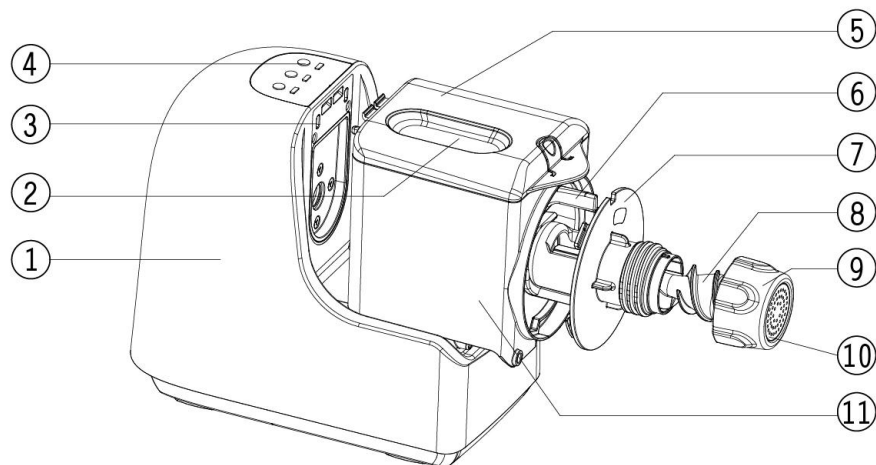
23.产品接通电源后或工作过程中，如果出现“嘀、嘀”声长鸣报警，且按钮失效时，请切断电源，检查是否有面粉堵住或其他东西卡住，清理干净后，再重新接通电源继续使用，如果仍然报警，请到本公司指定的维修点进行修理。

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。

第二章 部件及功能



注：模头等配件因型号差异而不同，产品图片请以包装内实物为准！

部件功能

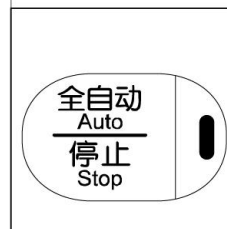
序号	部件名称	功 能
1	主体	产品动力源，提供动力，内有电机、微电脑控制板、微动开关等部件
2	注水孔	用于添加水或食谱提供的液态物料
3	微动开关	取下搅拌杯盖后自动断电，起到安全保护作用
4	操作面板	轻触按钮用于控制产品相应功能的开和关，指示灯用于显示产品相应的工作状态
5	搅拌杯盖	用于固定搅拌杯组件到主体上，并触动微动开关；工作过程中，切勿随意开启搅拌杯盖
6	搅拌器	用于混合面粉、水或者其他物料，使之充分混合成面絮
7	进料筒	与螺杆配合，使搅拌器混合的面絮形成面团
8	螺杆	用于揉压、推挤面团
9	模头盖	用于固定模头
10	模头	面条成型配件，用来制作各种形状的面条
11	搅拌杯	用于盛放面粉等食材
12	水量杯	用于称量水的器具，详细添加量请参照“第三章使用说明”
13	面粉量杯	用于称量面粉的器具，详细添加量请参照“第三章使用说明”

· 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

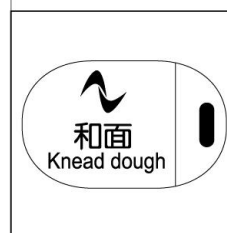
· 在初次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。（参见“第五章保养和维护”）

一、按键说明



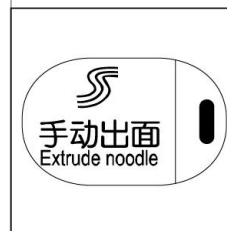
【全自动/停止】

1. 用于全自动制作各种面条；
2. 产品启动后按下本键用于停止操作。



【和面】

- 用于制作饺子、馒头、包子、饼等面团。
(适用于N5/N25/W28)

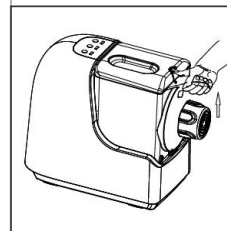


【手动出面】

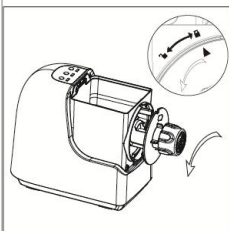
- 用于将剩余面团挤出成面条。

二、产品拆装说明

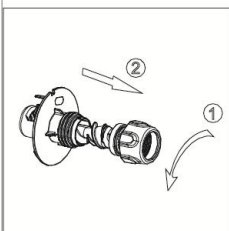
1. 拆卸产品步骤 (拆卸前，务必断开电源)



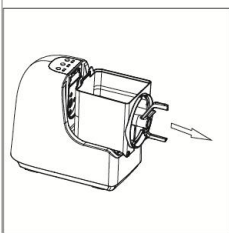
- 1) 按下搅拌杯盖开盖部位，掀起搅拌杯盖。



2)逆时针方向旋转, 将进料筒上的“▲”旋转至杯体上的“■”, 取下进料筒。

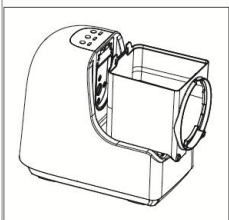


3)旋开模头盖, 取下模头、螺杆。

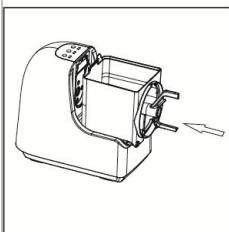


4)依次取下搅拌器、搅拌杯。

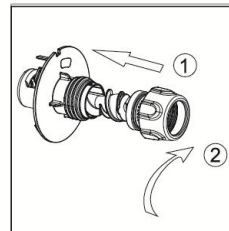
2. 产品安装步骤(安装前, 务必断开电源)



1)将洗净的搅拌杯安装到主体。

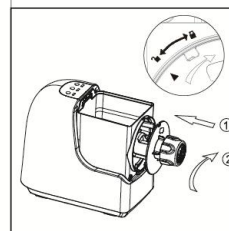


2)将搅拌器安装到杯体内。
· 若装配中卡住, 轻微旋转一下搅拌器, 可顺利安装到位。

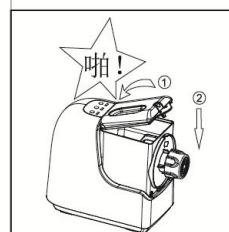


3)依次将螺杆、模头装入进料筒, 并顺时针方向旋紧模头盖。

· 请务必将模头盖旋紧, 以免影响制面效果。



4)将进料筒上的“▲”对准杯体上的“■”插入搅拌杯, 顺时针旋转至杯体上的“■”。



5)先将搅拌杯盖横插入主体, 后向下按, 听到“啪”的一声, 安装到位。

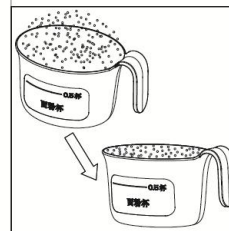
三、产品使用方法

1. 制作面条

1) 选择模头

选择喜欢的面条模头, 按P8“产品安装步骤1)、2)、3)、4)”将产品各部件安装到位。制面前, 请先清洗模头。

2) 量取面粉



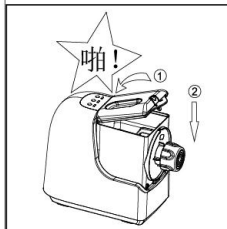
用面粉量杯按下表量取所需面粉, 加入搅拌杯中。

· 面粉量杯容量表

面粉量杯	1平杯	2平杯
重量	200g	400g
适用人数	1-2人	2-3人

· 请使用中、高筋面粉;
· 最大制面量为400g(约2平杯), 最小制面量为200g(约1平杯), 严禁超出容量使用。

3) 安装搅拌杯盖

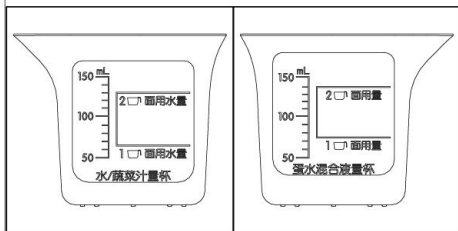


盖上搅拌杯盖，听到“啪”声，表示已安装到位（见拆装图）；

- 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；
- 产品工作过程中请勿打开搅拌杯盖，如打开搅拌杯盖会导致机器停止工作。

4) 量取水、蔬菜汁或蛋水混合液

根据水量杯刻度线提示，量取水、蔬菜汁或蛋水混合液（具体用量请参考下表）

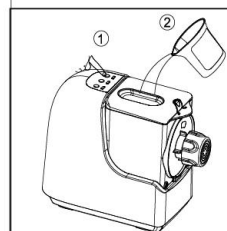


面粉量杯 (用来称量面粉)		水量杯 (用来称量水、蔬菜汁或鸡蛋混合液)			
面粉量杯	重量	对应水位刻度线	加水量	加蔬菜汁量	加1个鸡蛋+水混合量
1平杯	200g	见上图量杯	65mL	65mL	75mL
2平杯	400g	刻度线	130mL	130mL	140mL

- 鸡蛋液必须与水混合均匀后使用。
- 在水量杯中加3~5g食盐可使面条更劲道，加3~5mL食用油可使面条更顺滑。
- 为保证制面效果，请严格按照推荐用水量添加温水。制面效果会因为面粉含水量及称量的不同而略有差异，可根据实际效果酌情加减5mL-10mL。（冬季可酌情多加5mL-10mL，夏季可酌情少加5mL-10mL）

5) 选择功能并加水

5.1) 自动模式操作

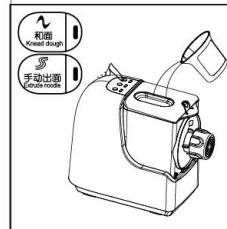


【全自动/停止】功能

- 5.1.1) 接通电源，指示灯全亮；
 - 5.1.2) 按下【全自动/停止】键，对应指示灯长亮，产品开始和面；
 - 5.1.3) 立即将量取好的水从搅拌杯盖上的注水孔缓缓注入；
 - 5.1.4) 产品按程序约15分钟自动完成制面。
- 产品正常工作中，再次按下【全自动/停止】键，产品可停止工作，若要继续工作，请按P11“5.2) 手动模式操作”使用。

5.2) 手动模式操作

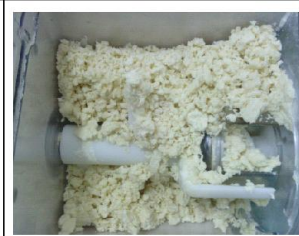
【和面】+【手动出面】功能



- 5.2.1) 接通电源，指示灯全亮；
- 5.2.2) 按下【和面】键，对应指示灯长亮，产品开始和面；
- 5.2.3) 立即将量取好的水从搅拌杯盖上的注水孔缓缓注入；
- 5.2.4) 产品按程序六分钟左右自动完成，观察面粉是否搅拌成合适面絮，并按以下建议调整（面絮判断见下图）：



面粉太干，可适量添加5-10mL水，按【全自动/停止】键重新工作。



面团适中



面团偏湿，可停止程序后先把粘到搅拌器上的面团清理下，添加适量干面粉，按【全自动/停止】键重新工作。

5.2.5)按下【手动出面】键制作面条；

· 产品正常工作中，按下【全自动/停止】键，产品可停止工作；

在“搅面”过程中停止，请选择【和面】键继续搅面；

在“出面”过程中停止，请选择【手动出面】键继续制作面条。

· 面粉与水未形成面絮状态前，禁止使用【手动出面】；

· 面粉与水未形成面絮状态前如选择了【手动出面】功能，请立即按下【全自动/停止】键，调整面絮后，按照正确步骤操作。

6) 制面完成

面条做完后，产品发出“嘀嘀”的提示音，请断开电源，整理做好的面条，取下搅拌杯盖、搅拌杯等清洗。

· 模头清洗小窍门：模头面块风干后，轻轻拍打即可清理干净。

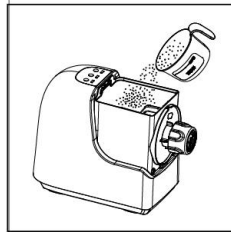
7) 残余面团处理

搅拌杯内若有残留，可将残留面团放入进料筒内，选择【手动出面】键继续出面。

2、和面(该功能仅适用于N5/N25/W28)

1)按P8“产品安装步骤1)、2)、3)、4)”将产品各部件安装到位。

2) 称量食材



用面粉量杯称量2平杯(400g)面粉，倒入搅拌杯中，加入辅料(如酵母、泡打粉等)；

· 请严格按照2平杯(400g)面粉量制作。

3) 安装搅拌杯盖

盖上搅拌杯盖，听到“啪”声，表示已安装到位(见拆装图)；

· 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；

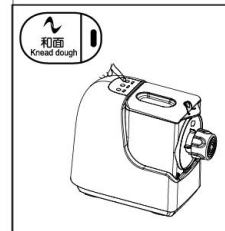
4) 量取水

根据水量杯刻度线量取水(具体用量请参考下表)

面粉量杯 (用来称量面粉)		水量杯 (用来称量水、蔬菜汁或鸡蛋混合液)		辅料
面粉量杯	重量	面点种类	加水量	
2平杯	400g	饺子/面疙瘩	165mL	/
		馒头/刀切/豆沙包	175mL	
		包子	190mL	酵母5g 泡打粉2g
		千层饼/五香饼	225mL	
		面条	参考制面面水比	/

· 为保证制做面团效果，请严格按照推荐用水量使用。

5) 选择功能键后加水



【和面】功能

5.1) 接通电源，指示灯全亮；

5.2) 按下【和面】键，对应指示灯长亮，产品开始和面；

5.3) 立即将量取好的水从搅拌杯盖上的注水孔缓缓注入；

5.4) 产品按程序六分钟左右自动完成和面。

· 产品工作过程中请勿打开搅拌杯盖，否则产品将停止工作，此时需选择【和面】功能重新操作。

第四章 食谱

· 红烧牛肉面

模头: 细面

原料: 面条: 面粉400克(2杯)、水130毫升

主料: 牛肉300克、青菜200克

调料: 油

①大葱段、八角、干辣椒、生姜、大蒜 ②冰糖、酱油 ③盐、味精

辅料: 香菜末

做法: 1.牛肉洗净切小块, 氽烫去血水;

2.锅中倒油烧至五分热, 放入调料①, 牛肉炒匀, 加入调料②并翻炒, 加开水中火煮约1小时后加入调料③调味;

3.将面条煮熟捞出, 青菜烫熟;

4.将面条、青菜盛入碗中, 倒入2中做好的牛肉, 撒上辅料即可。

· 香菇打卤面

模头: 细面

原料: 面条: 面粉400克(2杯)、水130毫升

主料: ①瘦肉末50克 ②干木耳5克、干黄花菜10克 ③香菇100克

④鸡蛋2个

调料: 油

①花椒粒 ②葱末、蒜末 ③盐、水淀粉、酱油

辅料: 葱花

做法: 1.将主料②泡开; 主料④打散;

2.主料③洗净, 切片; 主料②切断;

3.锅中倒油烧至五分热, 放入调料①爆香, 捞去花椒粒, 放入调料②、主料①炒至变色, 放入主料②、③翻炒均匀, 倒入适量的水, 中火煮10分钟; 加入调料③勾芡, 淋上主料④, 盛出备用;

4.将面条煮熟, 盛入碗中, 淋上做好的卤, 撒上辅料即可。

· 河南蒸面

模头: 细面

原料: 面条: 面粉400克(2杯)、水130毫升

主料: 瘦肉200克、豇豆150克、西红柿200克(约1个)

调料: 油

①料酒、生粉 ②盐、酱油、醋、味精

辅料: 辣椒粒

做法: 1.将面条用油拌匀放入蒸锅中蒸10分钟, 关火取出将面条抖散;

2.瘦肉切薄片, 用调料①腌制20分钟; 豇豆切断; 西红柿切片;

3.锅中倒油烧热, 放入肉片, 炒至变色, 依次放入豇豆, 炒至六成熟, 加入西红柿片、调料②炒匀, 加适量开水, 焖5分钟, 倒出80%的汤汁备用, 把蒸好的面平铺在菜上, 盖上锅盖开中火继续焖10分钟, 同时分次将倒出的汤汁沿锅边倒入, 待汤汁收干, 撒上辅料即可。

· 家常炒面

模头: 细面

原料: 面条: 面粉400克(2杯)、水130毫升

主料: 瘦肉150克、绿豆芽200克、青菜200克、火腿肠100克、红甜椒100克

调料: 油

①生粉、料酒 ②盐、生抽、蚝油

辅料: 葱花

做法: 1.将食材洗净; 瘦肉切丁加调料①腌制10分钟; 火腿肠切片; 红甜椒切丝;

2.锅中倒水烧开, 放入面条煮熟, 捞出后过冷水并沥干水分, 加入几滴油拌匀;

3.锅中倒油烧热, 放入主料翻炒, 倒入面条开大火爆炒, 倒入调料②调味后盛出, 撒上辅料即可。

· 空心面

模头: 空心面

原料: 面条: 面粉400克(2杯)、鸡蛋混合液140毫升(一个鸡蛋加水混合搅匀)

主料: ①洋葱100克(约1/2个) ②西红柿200克(约1个)、干木耳3

克、四季豆150克

调料: 黄油

①番茄酱、盐、香料、胡椒粉、味精

辅料: 黄瓜丝

做法: 1.将食材洗净;干木耳泡开;将所有食材切小丁;
2.锅中放入黄油化开,放入主料①爆香,依次放入主料②翻炒均匀,加水煮至8分熟,放入调料①,搅拌均匀,开小火煮5分钟,盛出备用;
3.将空心面煮熟,盛入碗中,撒上辅料,淋上做好的卤即可。

· 海鲜面

模头: 细面

原料: 面条: 面粉400克(2杯)、水130毫升

主料: ①干贝30克、蛤蜊200克

②虾100克(约15只)、蟹肉棒100克、青菜200克

调料: ①水1000毫升 ②橄榄油、盐、胡椒粉、味精

辅料: 葱花

做法: 1.将食材洗净;虾去虾肠;干贝泡发;
2.锅中加调料①烧开,放入泡发的主料①大火煮开,开中火放入主料②煮开,放入调料②调味;
3.将面条煮熟,盛入碗中,淋上做好的卤,撒上辅料即可。

· 家常臊子面

模头: 细面

原料: 面条: 面粉400克(2杯)、水130毫升

主料: ①五花肉150克 ②香干100克 ③黑木耳50克、胡萝卜100克

调料: 油

①生姜丝、蒜末 ②白糖、盐、五香粉、酱油、水 ③大骨高汤1000毫升

辅料: ①青菜 ②葱末

做法: 1.将食材洗净;将主料切小丁;
2.锅中倒油烧热,放入调料①爆香;放入主料①炒至变色;放入主料②翻炒;放入主料③继续翻炒均匀,再加入调料②小火焖10分钟,

出锅前撒上辅料②,做好臊子备用;

3.将面条煮熟;辅料①焯熟;将面条盛入碗中,放上辅料①,浇上调料③和淋上2中做好的臊子即可。

· 四川担担面

模头: 细面

原料: 面条: 面粉400克(2杯)、水130毫升

主料: 五花肉200克、芽菜50克、青菜100克、花生碎50克

调料: 油

①酱油、料酒、盐 ②醋、香油、辣椒油、糖、葱花、蒜泥、猪油

做法: 1.五花肉切丁;锅中倒油烧热,放肉丁,加调料①,炒至金黄色肉末盛出备用;
2.将调料②调成汁;
3.面条煮熟,捞出盛入碗中;青菜放入开水中焯熟;
4.将主料放在面条上,淋上调味汁,搅拌均匀即可。

· 北京炸酱面

模头: 细面

原料: 面条: 面粉400克(2杯)、水130毫升

主料: 五花肉300克、干香菇20克

调料: 油

①黄豆酱、酱油、糖、水 ②葱丝、姜末 ③五香粉、味精 ④淀粉

辅料: 黄瓜丝、绿豆芽

做法: 1.将调料①混合搅拌均匀备用;
2.将肉切丁;干香菇泡开,切丝;
3.锅中倒油烧热,放入调料②爆香,将肉丁倒入锅中炒散、变色,倒入香菇丝翻炒,倒入1中酱料,中火煮沸,小火慢熬,加入调料③调味,最后加入④勾芡盛出备用;
4.绿豆芽放入沸水中焯熟;黄瓜切丝;
5.将面条煮熟后捞出过凉水后盛入碗中;放上4中的辅料,淋上炸酱搅拌均匀即可。

· 陕西油泼面

模头: 宽面

原料：面条：面粉400克（2杯）、水130毫升

调料：油

①蒜泥、辣椒粉、盐、葱丝、姜末、香醋

辅料：小青菜

做法：1.将面条煮熟盛入碗中；

2.辅料洗净，放入沸水中焯熟，将调料①、辅料放入面条上；

3.锅中倒油烧热，将油泼在2上，搅拌均匀即可。

· 河南烩面

模头：宽面

原料：面条：高筋面粉400克（2杯）、水130毫升

主料：豆腐皮150克、黑木耳100克、海带50克

调料：①羊肉高汤1000毫升②盐、味精、香油、醋

辅料：葱花、香菜末

做法：1.将豆腐皮、海带切丝，黑木耳切碎；

2.将面条放入调料①中，待面条快熟时放入主料煮熟，放入调料②调味，捞出盛入碗中，撒上辅料即可。

· 凉面

模头：细面

原料：面条：面粉400克（2杯）、水130毫升、碱1克

主料：①海带100克、胡萝卜100克（约2/3根）、黄瓜100克（约1/2根）②绿豆芽100克③生菜100克（约1/2颗）

调料：油

辅料：①白芝麻、盐、花生碎、香油、味精、生抽、姜末、蒜末②花椒、香菜末、葱花、醋

做法：1.将主料洗净；主料①切丝；主料③切断；将主料焯熟；

2.将调料①放入容器内混合均匀；

3.锅中倒油烧热，放入调料②炸香，捞出花椒，将油倒入2中搅拌均匀；

4.将面条煮熟，盛入碗中，放入1中食材、辅料，淋上3中调好的汁，搅拌均匀即可。

· 田园菠菜面

模头：宽面

原料：面条：面粉400克（2杯）、菠菜汁130毫升（菠菜约250克）

主料：土豆200克（约1个）、鸡腿200克（约3个）

调料：油

①生姜片、大蒜、八角②盐、白糖、酱油、料酒

辅料：葱花

做法：1.将主料洗净；土豆去皮滚刀切小块；鸡腿切块，放入锅中焯下，捞出；

2.锅中倒油烧热，放入调料①爆香，放入鸡腿块煸炒出香味，倒入调料②将鸡腿的水分炒干，放入土豆块翻炒，放入水，开中火炖15分钟，待汤汁快干时开大火收汁，撒上辅料盛出备用；

3.将面条煮熟盛入碗中，淋上2中做好的土豆鸡腿即可。

· 荞麦高纤面

模头：细面

原料：面条：面粉300克（1+1/2杯）、荞麦粉100克（1/2杯）、水130毫升

主料：胡萝卜100克（约2/3根）、黄瓜200克（约1根）、绿豆芽100克

调料：盐、香油、白芝麻、味精、香醋、生抽

辅料：葱花

做法：1.将食材洗净；胡萝卜、黄瓜切丝；

2.将主料放入水中焯熟，放入凉开水中备用；

3.将面条煮熟过凉开水后盛入碗中，放上所有的主料、调料、辅料搅拌均匀即可。

· 黄金玉米面

模头：粗面

原料：面条：面粉300克（1+1/2杯）、玉米面100克（1/2杯）、水130毫升

主料：①瘦肉150克②毛豆仁150克、新鲜玉米粒150克③土豆150克

调料：油

①生抽、生粉、料酒②盐、白糖

辅料：①葱花②辣椒油

做法: 1.将主料洗净;主料①切丁,用调料①腌制10分钟;主料③去皮,切毛豆大小的丁;
2.锅中倒油烧热,放入主料①炒至变色,放入主料②翻炒,倒入水煮10分钟,放入主料③、调料②继续煮5分钟,锅中留少许汤汁,撒上辅料①盛出备用;
3.将面条煮熟,淋上做好的卤、辅料②即可。

第五章 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、进料筒、搅拌器等部件泡水后更易清洗。
- 6.模头可风干后使用通孔针清洗。

第六章 产品安全指标

额定电压	220V ~
额定功率	150W
额定频率	50Hz
容量范围	面粉200 ~ 400g其他参照食谱
净重	2.9kg
电机转速	40 ~ 60转/分

本产品为I类电器,为防止漏电,安装前请确保接地线接地良好。

第七章 采用标准

企业标准: Q/3700YJY011-2014

第八章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
反复反转挤不出面	面水比添加不合适,面絮偏干	重新按下【全自动/停止】功能,增加5-10mL水,搅拌1分钟后在选择【手动出面】继续工作
使用中停机	1.食材配比错误,过载堵转导致停机 2.异物混入面粉,过载堵转导致停机 3.电机温控保护	1.严格按照“容量配比表”要求添加物料,过干可适当添加少量水,继续搅拌成面絮,再选择【手动出面】继续工作;若过湿,可适当添加面粉,继续搅拌成面絮,再选择【手动出面】继续工作; 2.断开电源,清理异物 3.停止20-30分钟后再使用
指示灯亮,产品不工作	1.未按键 2.产品本身故障	1.选择相应功能键按下 2.送当地售后服务部维修
通电后,启动开关,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.进料筒、搅拌杯盖未安装到位	1.将电源线插到位 2.冷却20分钟后再使用 3.进料筒、搅拌杯盖安装到位
按键无反应	1.断电间隔短,系统未复位 2.产品已在执行程序 3.产品本身故障	1.断电3分钟后再通电使用 2.正常现象 3.送当地售后服务部维修

故障现象	原因分析	故障排除
面条易折断	1.未按要求使用面粉等级 2.面粉水量比例不妥,水量过少	1.请选择中筋以上的面粉制作,面条专用粉更好 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
料桶内残留面粉过多	1.电压过低 2.模头孔堵塞 3.食材配比错误	1.可选用家用稳压器配合使用 2.请清洗模头孔,保证通畅 3.严格按照“容量配比表”添加物料
声光报警	产品发生堵转	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,再选择【手动出面】继续工作
工作过程中搅拌杯盖弹开	添加面粉量过多	按要求添加食材,最多2平杯

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	面粉量杯	水量杯	通孔针
数量	1台	1本	1本	1个	1条	1把

N3/N21/W22/W23模头明细

名称	窄面模头	龙须面模头	空心面模头
数量	1个	1个	1个

N5/N25/N58/W28模头明细

名称	窄面模头	龙须面模头	空心面模头	粗面模头	宽面模头
数量	1个	1个	1个	1个	1个

(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