

本企业通过:

ISO9001: 2008 国际质量管理体系认证

ISO14001: 2004 国际环境管理体系认证

OHSAS18001: 2007 国际职业健康安全管理体系认证

九阳股份有限公司
JOYOUNG COMPANY LIMITED

山东省济南市槐荫区美里路999号
No. 999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan City,
Shandong Province, China

邮编: 250117

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

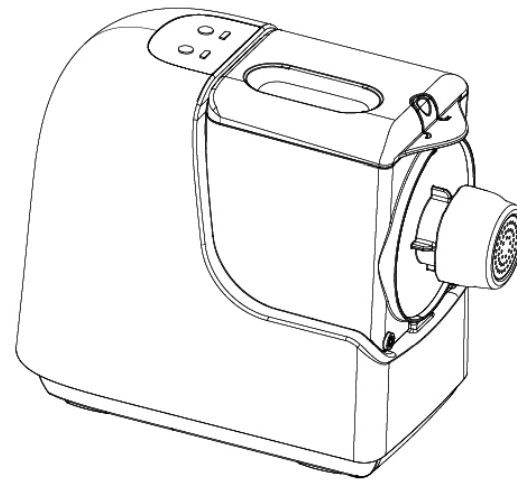
Operation Instruction

九阳面条机

型号: JYS-N3

JYS-N21

JYS-N58



扫一扫 教你做面条

www.doujiang.com

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”，并特别注意说明书加粗黑色字体部分。

(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	2-3
第二章 部件及功能	4-5
第三章 使用方法	6-10
第四章 食谱	11-17
第五章 保养和维护	17
第六章 产品安全指标	17
第七章 采用标准	18
第八章 故障分析及排除	18-19
装箱明细	20

前 言

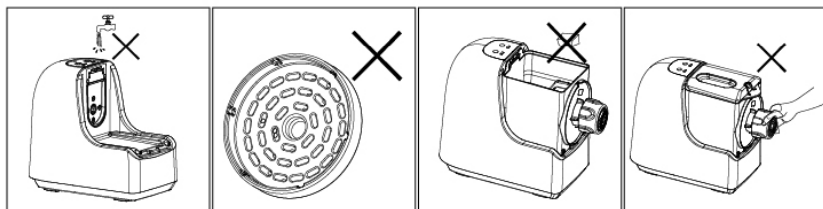
感谢您使用九阳全自动面条机。为了您能正确的使用和维护本产品，我们特地编写了这本说明书，请您在使用产品前，仔细阅读本说明书，并妥善保存以备将来查阅。

本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYS-N3/N21/N58”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。

第一章 安全使用注意事项

图示标识禁止项

■ 严禁主体部分进水 ■ 严禁模头孔内堵塞 ■ 严禁加固物体 ■ 工作中，严禁拆卸模头



1. 本产品输入电压为AC220V~50Hz，请确认后再使用。
2. 本产品适合家庭使用，不适合作为商业用途长时间工作。
3. 本产品最大制面量为干面粉400g（面粉杯2平杯），最少制面量200g（面粉杯1平杯）。
4. 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）
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. 使用【手动出面】功能时，务必保证面粉与水搅拌均匀才能使用挤压出面，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）
7. 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。
8. 在拆、装或调校产品的任何部件之前，请务必先断开电源。
9. 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。
10. 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。

11. 接通电源前，请务必确认可拆部件安装到位，以免发生危险。

12. 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。

13. 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。

14. 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）。

15. 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，以免发生意外。

16. 本产品各配件均不允许用微波炉消毒，以避免受热变形损坏。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。

17. 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。

18. 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。

19. 产品应储存到儿童不易触及的地方，切勿让肢体不健全、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。

20. 本产品避免暴晒，以免造成外观变色。

21. 严禁自行拆卸或者改造本产品。

22. 通孔针前端尖利，使用时请注意安全。

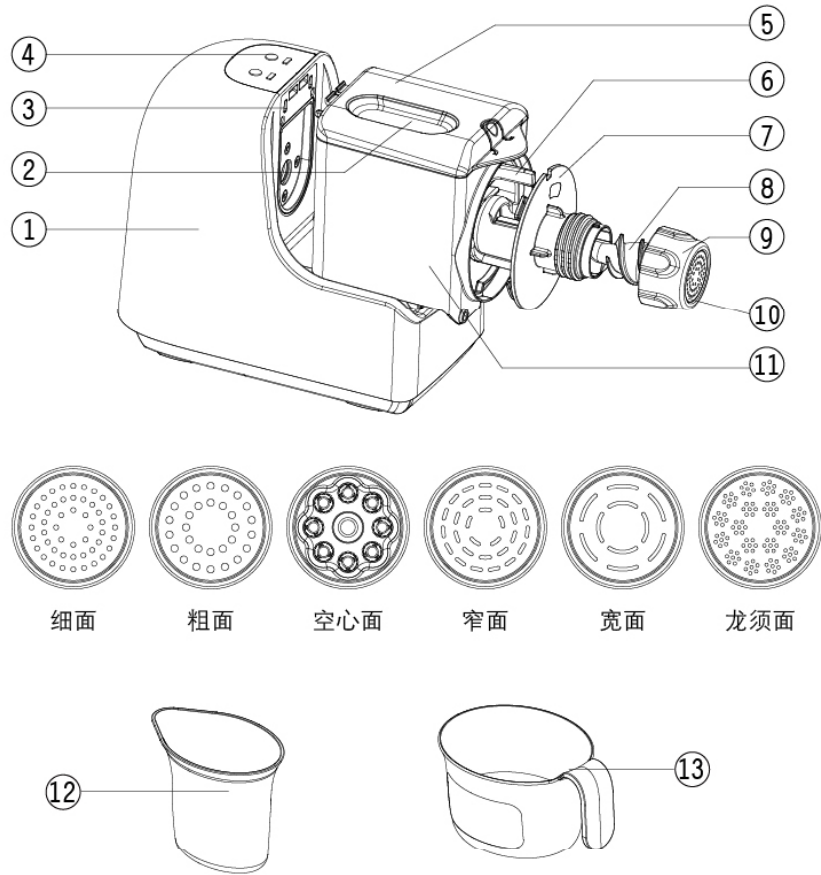
23. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。

24. 本产品各部件请勿加热。

25. 本产品为 I 类电器，插座接地线必须保持良好接地。

26. 做鸡蛋面时，请将鸡蛋与水混合称量，严禁直接加入鸡蛋液。

第二章 部件及功能



注：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	内置轻触按钮和指示灯，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	带有挂钩，挂扣在主体上，起到固定搅拌杯组件作用；带有微动开关柱，用于顶开主体微动开关；前段带有挂钩与搅拌杯扣合，起到安全防护作用，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、水或其它物料，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	用于揉压面絮使之成为面团
9	模头盖	用来固定模头
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，面粉量杯一定要抖动一下，保证满平杯，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。

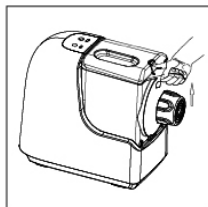


【手动出面】

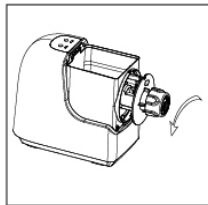
用于将剩余面团挤出成面条。

二、产品拆装说明

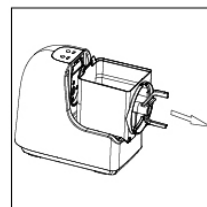
1. 拆卸产品步骤(拆卸前，务必断开电源)



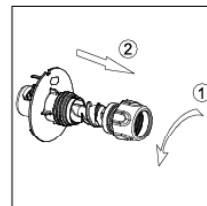
- 1) 按下搅拌杯盖开盖挂钩，掀起搅拌杯盖端面，取下搅拌杯盖。



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

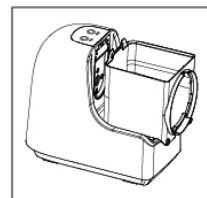


- 3) 依次取下搅拌器、搅拌杯。

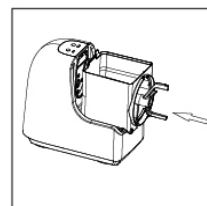


- 4) 旋开模头盖，取下模头、螺杆。

2. 产品安装步骤(安装前，务必断开电源)

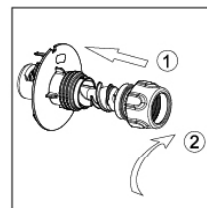


- 1) 将洗净的搅拌杯安装到主体。



- 2) 将搅拌器安装到杯体内。

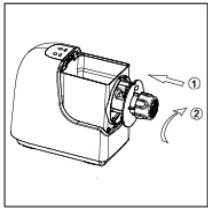
· 若装配中卡住，轻微旋转一下搅拌器，可顺利安装到位。



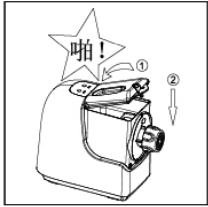
- 3) 依次将螺杆、模头装入进料筒，并顺时针方向旋紧模头盖。

· 使用产品时，可先将模头用水浸泡，有助于出面顺滑。

· 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，卡口位置对准搅拌杯前端缺口位置，向下按，听到“啪”的一声，安装到位。

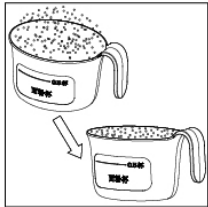
三、产品使用方法

1. 制作面条

1) 选择模头

选择喜欢的面条模头，按P7“产品安装步骤1)、2)、3)、4)”将产品各部件安装到位。

2) 量取面粉



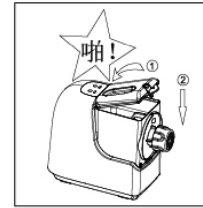
用面粉量杯按下表量取所需面粉，加入搅拌杯中。

· 面粉量杯容量表

面粉量杯	1平杯	1.5平杯	2平杯
重量	200g	300g	400g
适用人数	1-2人	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

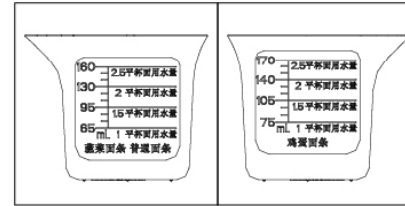


盖上搅拌杯盖，听到“啪”声，表示已安装到位（见拆装图）；

- 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(含蔬菜汁、蛋水混合液)

根据水量杯提示量取水、蔬菜汁或蛋水混合液（具体用量请参考下表）

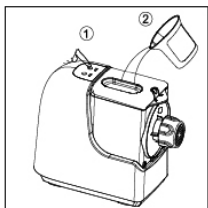


面粉量杯 (用来称量面粉)		水量杯 (用来称量水、蔬菜汁或鸡蛋混合液)			
面粉量杯	重量	对应水位刻度线	加水量	加蔬菜汁量	加1个鸡蛋+水混合量
1平杯	200g	见上图量杯 刻度线	65mL	65mL	75mL
1.5平杯	300g		95mL	95mL	105mL
2平杯	400g		130mL	130mL	140mL

- 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使用。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调整水量。

5). 按键并加水

- 5.1) 接通电源, 指示灯全亮;
- 5.2) 按下【全自动/停止】键, 对应指示灯长亮, 产品开始和面;
- 5.3) 将量取好的水及时从搅拌杯盖上的注水孔注入;
- 5.4) 产品按程序自动完成制面。



- 在和面过程中机器停止工作, 请按【全自动/停止】键使机器重新工作;
- 在出面过程中机器停止工作, 请按【手动出面】键使机器继续工作;

产品按程序3分钟自动完成和面, 观察面粉是否搅拌成合适面絮, 如有异常按以下建议调整;

面絮判断方式:



面粉太干, 可停止程序后适量添加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。

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、搅拌杯等及时清洗。

· 模头清洗小窍门: 模头内面团晒干后拍打即可清理干净。

7) 残余面团处理

搅拌杯内若有残留, 可用手清理残留的面团并放入进料筒内, 选择【手动出面】键继续出面条。

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, 余烫去血水;

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. 模头可使用通孔针协助清洗。

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、水量65 ~ 130mL 其他参照食谱
净重	3.6kg

本产品为 I 类电器，插座接地线须保持良好接地。

第七章 采用标准

国家标准: GB4706.1-2005 GB4706.30-2008

第八章 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 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
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
出面过程中停机	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
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
搅拌杯内残留面粉过多	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

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

JYS-N3/N21

名称	面条机	说明书	保修卡	清洁刷	面粉量杯	水量杯	通孔针	模头
数量	1台	1本	1本	1把	1个	1条	1把	3个

JYS-N58

名称	面条机	说明书	保修卡	清洁刷	面粉量杯	水量杯	通孔针	模头
数量	1台	1本	1本	1把	1个	1条	1把	5个

(本说明书中数据由九阳研发中心数据库提供)

V1 131029