

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

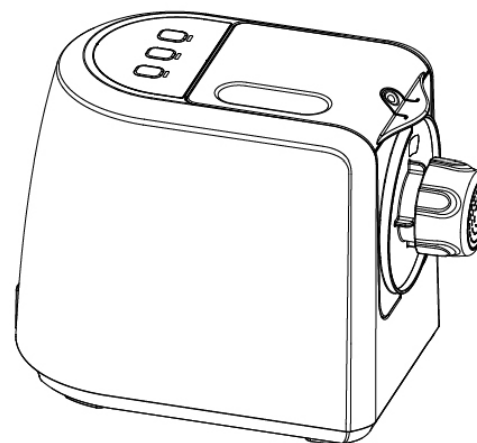
Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳面条机

型号：JYS-N6
JYS-N51
JYS-N7
JYN-W601



扫一扫 教你做面条

www.joyoung.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 保养和维护	14
第五章 产品安全指标	14
第六章 采用标准	15
第七章 故障分析及排除	15-16
装箱明细	17

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。

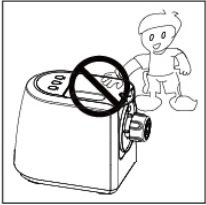
本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYS-N6/N51/N7、JYN-W601”全自动面条机产品，九阳股份有限公司保留最终解释权。书中的所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足之处，欢迎广大用户提出宝贵意见，愿九阳全自动面条机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

第一章 安全使用注意事项

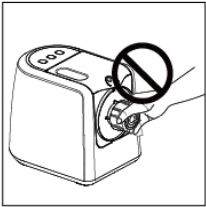
⊘ 严禁：对导致或可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要禁止；

⚠ 注意：对可能导致人员受伤或物品损坏的风险要关注。

⊘ 严禁



1.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）使用或玩要本产品。



2.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。

⚠ 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,在将产品连接电源之前，请检查是否与当地的电源电压相符，高或低于此电压会损坏元器件。
- 3.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。
- 4.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。
- 5.接通电源前，请务必确认可拆部件安装到位，以免发生危险。
- 6.请不要用湿手插/拔电源插头，这可能引起触电。
- 7.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。
- 8.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。与食物

相接触的部件材料均符合食品级认证要求，干净、卫生、可靠。

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.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。

11.严禁自行拆卸或改造本产品。

12.通孔针前端尖利，使用时请注意安全。

13.本产品适合家庭使用，不适合作为商业用途长时间工作。

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、水管被咬坏造成损害。

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。

18.选用手动功能时，务必保证面粉与水搅拌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.使用【全自动/停止】键时，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】键对未充分混合的面粉和水继续搅拌，继续工作，直至面条全部挤出；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，直至面条全部挤出。（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.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。

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。

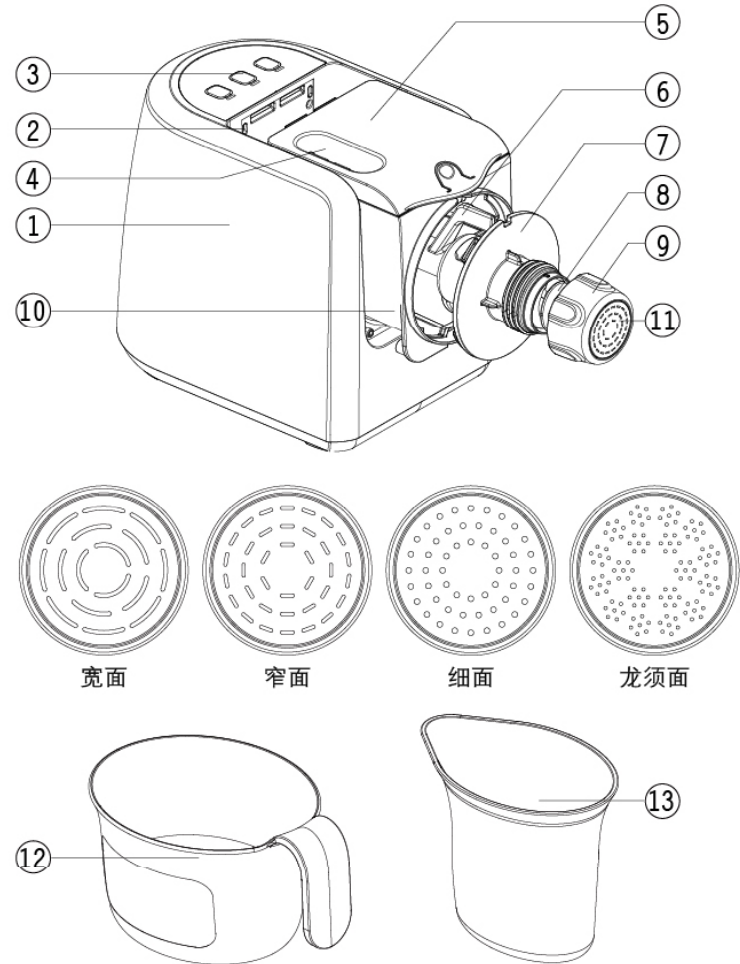
26.本产品避免暴晒，以免造成外观变色。

27.请勿将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。

28.本产品各部件请勿加热。

29.如电源软线损坏，必须使用专用软线或从其制造商或维修部购买专用组件来更换。

第二章 部件及功能



注：产品图片请以包装内实物为准！

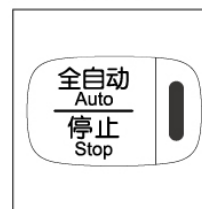
部件功能

序号	部件名称	功 能
1	主体	产品动力源, 提供动力
2	微动开关	取下搅拌杯盖后自动断电, 起到安全保护作用
3	操作面板	内置轻触按钮和指示灯, 轻触按钮用于控制产品对应的功能, 指示灯用于显示产品相应的工作状态
4	注水孔	用于添加水或食谱推荐的液态物料
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
6	搅拌器	用来混合面粉、水或者其它物料, 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	用来揉压面絮使之成为面团
9	模头盖	用来固定模头
10	搅拌杯	用于盛放面粉等食材
11	模头	面条成型配件, 用来制作各种形状的面条(宽面、窄面、细面、龙须面)
12	面粉量杯	用来称量面粉(详细添加量请参照食谱)
13	水量杯	用来称量水、蔬菜汁或蛋水混合液(详细添加量请参照食谱)

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



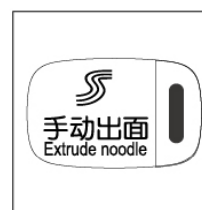
【全自动/停止】

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】

1. 用于手动模式时, 面絮制作;
2. 用于制作饺子、馒头、包子、饼等面团。

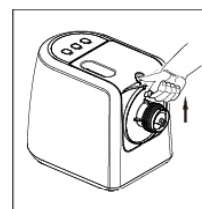


【手动出面】

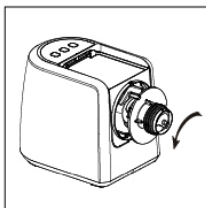
1. 用于手动模式时, 将搅拌好的面絮挤出成面条;
2. 用于将剩余面团挤出成面条。

二、产品拆装说明

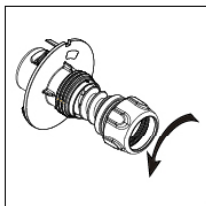
1. 拆卸产品步骤(拆卸前, 务必断开电源)



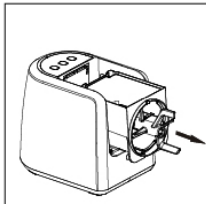
- 1) 按下搅拌杯盖开盖挂钩后掀起搅拌杯盖。



2)逆时针方向旋转，将进料筒上的“▲”旋到杯体上的“■”，取下进料筒及螺杆。

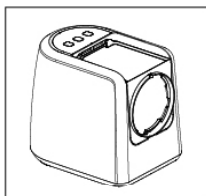


3)旋开模头盖，取下模头、螺杆。

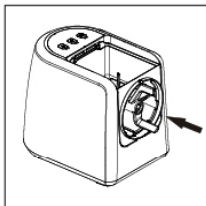


4)依次取下搅拌器、搅拌杯。

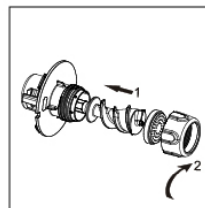
2. 产品安装步骤(安装前，务必断开电源)



1)将洗净的搅拌杯安装到主体上。



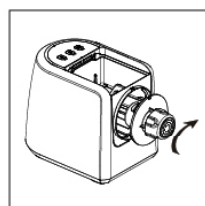
2)将搅拌器安装到杯体内外露的电机轴上。
· 搅拌器内六角孔对准电机轴的外六角套入。
· 若装配中卡住，轻微旋转一下搅拌器，可顺利安装到位。



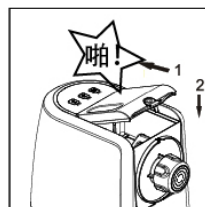
3)依次将螺杆、模头、模头盖装入进料筒，顺时针方向旋紧模头盖。

· 使用产品时，先将模头用水浸泡，有助于出面润滑。

· 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段缺口位置，向下按，听到“啪”的一声，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。

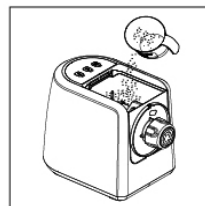
三、产品使用方法

1. 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。

2) 量取面粉

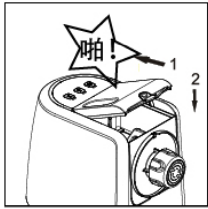


用面粉量杯按下表量取所需面粉，加入搅拌杯中。

· 请使用中、高筋面粉；

· 最大制面量为600g(3平杯)，最小制面量为200g(1平杯)，严禁超出容量使用。

3) 安装搅拌杯盖

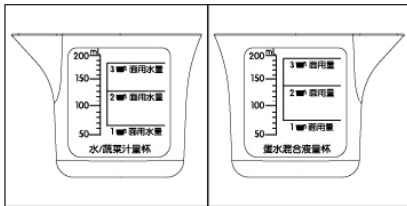


盖上搅拌杯盖，听到“啪”声，表示已安装到位。
(见拆装图)

· 产品工作过程中请勿打开搅拌杯盖，如打开搅拌杯盖，请按P11“5.2)手动模式操作”使用。

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	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
2平杯	400g		130mL	130mL	140mL
3平杯	600g		185mL	185mL	190mL

- 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，气温低于10℃时，可酌情多加5~10ml水量，气温高于25℃是，可酌情少加5~10ml水量。

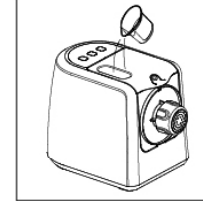
5). 选择功能键并加水

5.1) 自动模式操作



【全自动/停止】功能

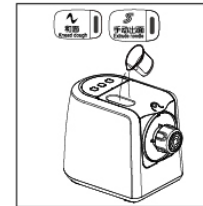
- 5.1.1) 接通电源，指示灯全亮；
- 5.1.2) 按下【全自动/停止】键，对应指示灯长亮，产品开始和面；
- 5.1.3) 立即将量取好的水从搅拌杯盖上的注水孔注入；
- 5.1.4) 产品自动按程序在20分钟内完成制面。



- 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。

· 制作过程中因模头不同出面时间存在差异。

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注入；
- 5.2.4) 产品按程序6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，重新制面

面团适中

面团偏湿，可添加适量干面粉，按【全自动/停止】键，重新制面

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。

· 各模头出面时间与孔型相关，龙须面由于孔形小，出面时需挤压3分钟左右才出面，此属正常现象。

6) 制面完成

面条做完后，产品发出“滴滴”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。

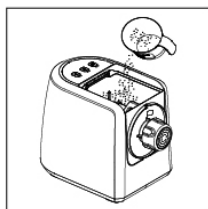
7) 剩余面团处理

搅拌杯内若有残留，可将面团揉好后放入进料筒，选择【手动出面】键继续工作。

2、和面

1) 按P8“产品安装步骤1)、2)、3)、4)”将产品各部件安装到位；

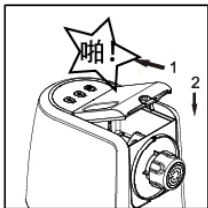
2) 称量食材



用面粉量杯称量600g面粉，约3平杯干面粉，加入到搅拌杯中；加入辅料（如酵母、泡打粉等）；

· 建议使用中、高筋面粉。

3) 安装搅拌杯盖

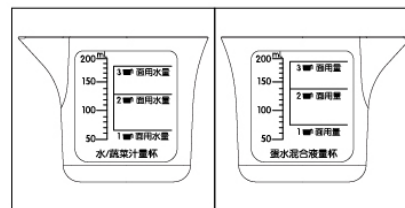


盖上搅拌杯盖，听到“啪”声，表示已安装到位。（见拆装图）

· 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。

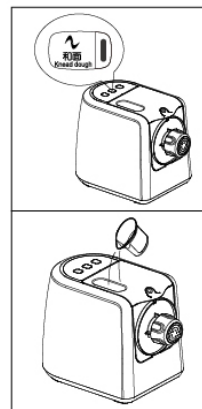
4) 量取水

根据水量杯提示量取水（具体用量请参考下表）



面粉量杯		水量杯 和面	
面粉量	重量	面点种类	加水量
3平杯	600g	馒头/包子	240 ± 5mL
		烧饼/馅饼	280 ± 5mL

5) 选择功能键并加水



【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，此时如需继续工作请选择【和面】功能从新操作。

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。（如图1）
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、搅拌器等与食物接触部件可用清水清洗，泡水后更易清洗。
6. 模头可使用通孔针协助清洗。
7. 不锈钢螺杆如需清洗螺杆垫片和螺杆之间的间隙，请用一字螺丝刀撬开螺杆垫片。（清洗后请及时安装到位，以免丢失。如图2）

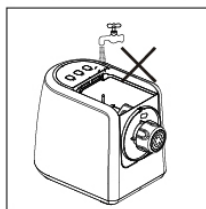


图1

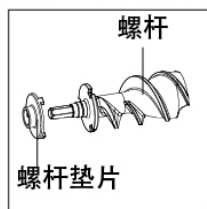


图2

第五章 产品安全指标

额定电压	220V ~	
额定功率	200W	
额定频率	50Hz	
容量范围	面粉200 ~ 600g	
净重	JYS-N6/N51、JYN-W601	4.7kg
	JYS-N7	5.3kg

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	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 将电源线插到位 2. 冷却20-30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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 未按键 2. 产品本身故障 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 选择相应功能键按下 2. 送当地售后服务部维修
使用中停机	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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.未使用中、高筋面粉 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；添加少量水后，选择【和面】，搅拌两分钟后再选择【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

名称	面条机	说明书	保修卡	食谱
数量	1台	1本	1本	1本

名称	电源线	面粉量杯	水量杯
数量	1条	1个	1个

名称	通孔针	宽面模头	窄面模头	龙须面模头
数量	1把	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。