

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

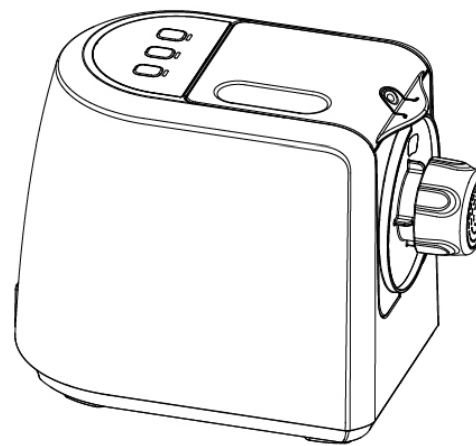
Operation Instruction

九阳面条机

型号: JYS-N6

JYS-N51

JYS-N7



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	2-3
第二章 部件及功能	4-5
第三章 使用方法	6-12
第四章 保养和维护	13
第五章 产品安全指标	13
第六章 采用标准	14
第七章 故障分析及排除	14-15
装箱明细	16

前 言

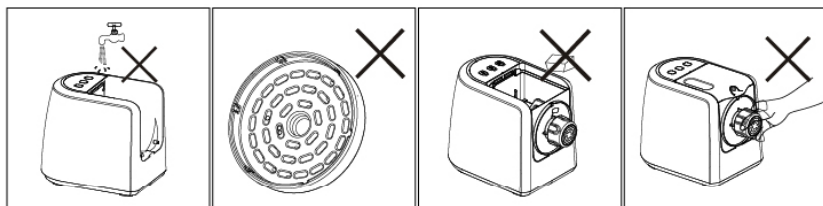
感谢您使用九阳全自动面条机。为了您能正确的使用和维护本产品，我们特地编写了这本说明书，请您在使用产品前，仔细阅读本说明书，并妥善保存以备将来查阅。

本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYS-N6/N51/N7”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 ■ 严禁加非液态异物(鸡蛋需与水混合) ■ 工作中, 严禁拆卸模头

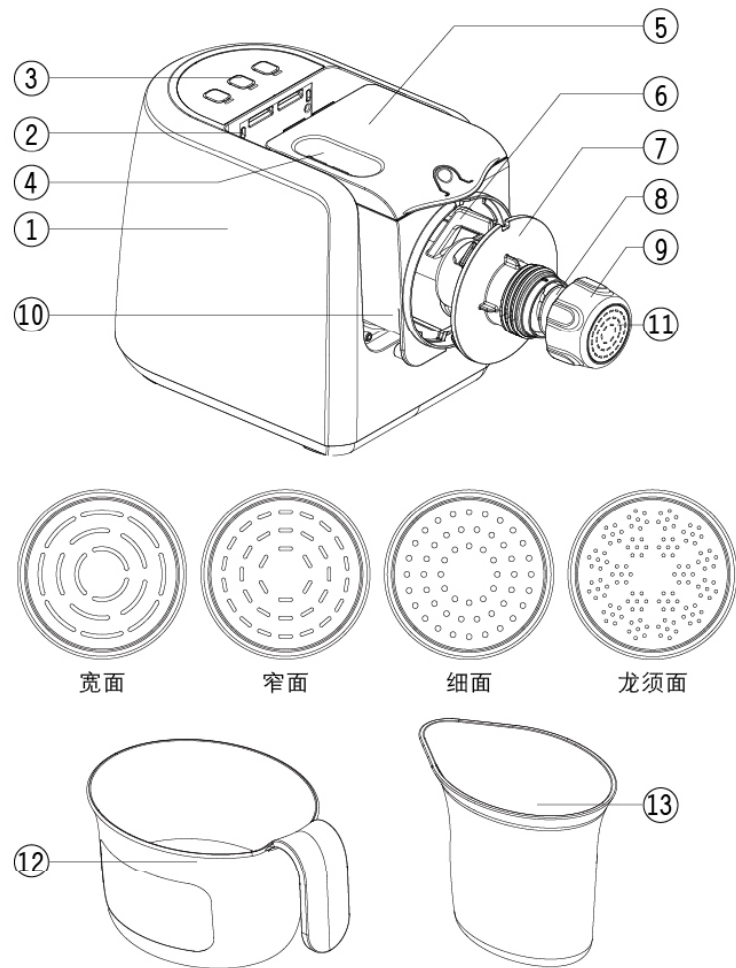


1. 本产品输入电压为220V~50Hz, 请确认后再使用。
2. 本产品适合家庭使用, 不适合作为商业用途长时间工作。
3. 本产品最大制面量为干面粉500g(面粉杯2.5平杯), 最少制面量200g(面粉杯1平杯)。
4. 使用全自动功能时, 若搅拌过程中发生断电或者临时停止时, 需继续制面请选择【全自动/停止】功能键, 重新工作; 若出面过程发生断电或者临时停止, 需继续制面请选择【手动出面】功能键, 继续工作。(详见第三章使用方法)
5. 面粉与水请严格按照P9推荐的食材量添加, 否则将导致制作的面条过干或者过湿, 严重时可导致配件损坏。
6. 选用【手动出面】功能时, 务必保证面粉与水已经混合均匀才能进行挤面, 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体或进料筒, 若无, 则添加适量水, 搅拌两分钟后, 选择【手动出面】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, 请断开电源, 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到搅拌杯内(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。

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。

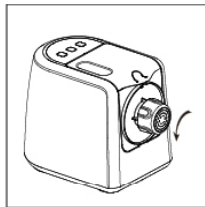


【手动出面】

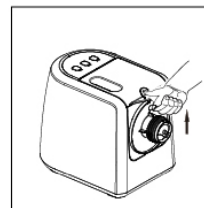
1. 用于手动模式时，将搅拌好的面絮挤出成面条；
2. 用于将剩余面团挤出成面条。

二、产品拆装说明

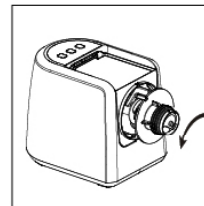
1. 拆卸产品步骤(拆卸前，务必断开电源)



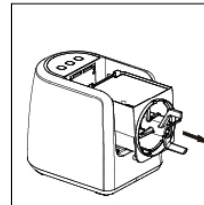
- 1) 逆时针方向旋转，旋开模头盖，取下模头。



- 2) 按下搅拌杯盖开盖挂钩，掀起搅拌杯盖端面，取下搅拌杯盖。

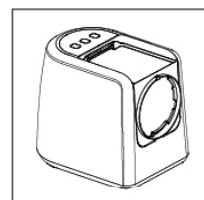


- 3) 逆时针方向旋转，将进料筒上的“▲”旋到杯体上的“■”，取下进料筒及螺杆。

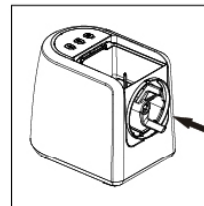


- 4) 依次取下搅拌器、搅拌杯。

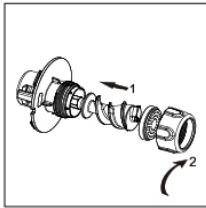
2. 产品安装步骤(安装前，务必断开电源)



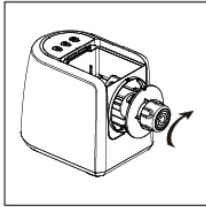
- 1) 将洗净的搅拌杯安装到主体上。



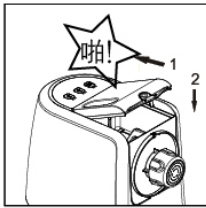
- 2) 将搅拌器安装到杯体内。
· 若装配中卡住，轻微旋转一下搅拌器，可顺利安装到位。



- 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。

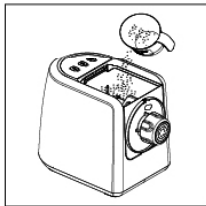
三、产品使用方法

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



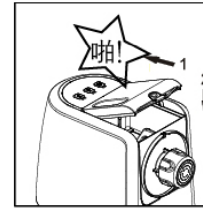
用面粉量杯按下表量取所需面粉，加入搅拌杯中。

· 面粉量杯容量表

面粉量	1平杯	1.5平杯	2平杯	2.5平杯
重量	200g	300g	400g	500g

- 请使用中、高筋面粉；
- 最大制面量为500g(2.5平杯)，最小制面量为200g(1平杯)，严禁超出容量使用。

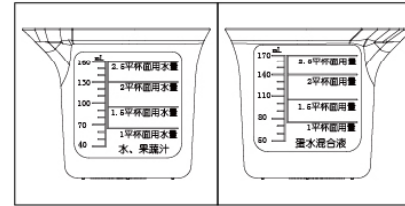
3) 安装搅拌杯盖



- 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P10“5.2)手动模式操作”使用。

4) 量取液体(水、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)

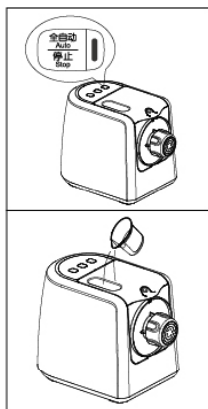


面粉量杯 (用来称量面粉)		水量杯 (用来称量水、蔬菜汁或鸡蛋混合液)			
面粉量	重量	对应水位刻度线	加水量	加蔬菜汁量	加1个鸡蛋+水混合量
1平杯	200g	见上图量杯 刻度线	65mL	65mL	75mL
1.5平杯	300g		95mL	95mL	105mL
2平杯	400g		130mL	130mL	140mL
2.5平杯	500g		160mL	160mL	170mL

- 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，可根据实际效果调整水量。

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) 将量取好的水及时从搅拌杯盖上的注水孔倒入;
- 5.1.4) 产品按程序自动完成制面。
 - 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, 请按以下“5.2) 手动模式操作”使用。
 - 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。

5.2) 手动模式操作



【和面】+【手动出面】功能

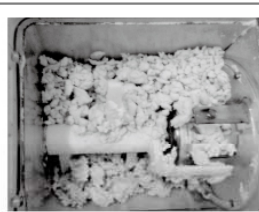
- 5.2.1) 接通电源, 指示灯全亮;
- 5.2.2) 按下【和面】键, 对应指示灯长亮, 产品开始和面;
- 5.2.3) 将量取好的水及时从搅拌杯盖上的注水孔倒入;
- 5.2.4) 产品按程序6分钟左右自动完成, 观察面粉是否搅拌成合适面絮, 并按以下建议调整(面絮判断见下图):



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) 和面完成后, 请按下【手动出面】键制作面条。

· 产品正常工作中, 如停止工作, 请按以下方式操作:

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】键停止程序后, 调整面絮重新按手动模式操作。

· 出面阶段各模头孔出面速度不一致属正常现象。

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。

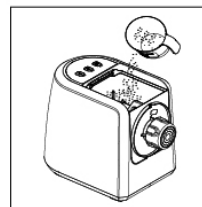
· 搅拌杯内若有残留, 可用手清理残留的面团后放入进料筒, 选择【手动出面】键继续工作。

· 模头清洗小窍门: 模头内面团晒干后拍打即可清理干净。

2. 制作面团

1) 按P7“产品安装步骤1)、2)、3)、4)”将产品各部件安装到位

2) 称量并加入面粉(只能500g)



用面粉量杯称量500g面粉, 约2.5平杯干面粉, 倒入搅拌杯中; 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)

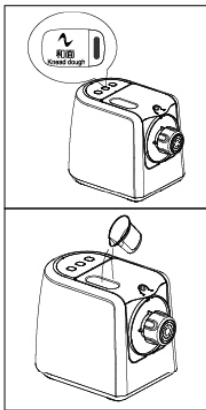
· 产品有开盖保护, 请确保搅拌杯盖已安装到位, 否则产品不工作。

4) 量取水

根据以下推荐量量取水:

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	重量	面点种类	加水量	
2.5平杯	500g	饺子	210mL	酵母5g 泡打粉2g
		馒头	220mL	
		包子	240mL	
		饼	280mL	

5) 选择功能键并加水



- 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) 将量取好的水及时从搅拌杯盖上的注水孔缓缓倒入;
 - 5.4) 产品按程序6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。

6) 面团完成

面团做完后, 产品发出“嘀嘀”的提示音, 请断开电源, 整理做好的面团, 取下搅拌杯盖、搅拌杯等及时清洗。

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、搅拌器等部件泡水后更易清洗。
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)

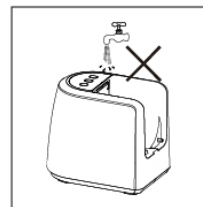


图1

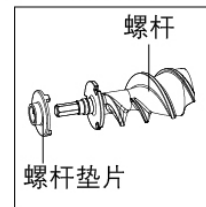


图2

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 ~ 500g、水量65 ~ 160mL 其他参照容量配比表	
净重	JYS-N6/N51	4.7kg
	JYS-N7	5.3kg

本产品为 I 类电器, 插座接地线须保持良好接地。

第六章 采用标准

国家标准: GB4706.1-2005 GB4706.30-2008

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 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20-30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	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
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
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	清洁刷	电源线	面粉量杯	水量杯
数量	1把	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)

V6 140304