

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

V2-180183

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.jiyoung.com

(阳光服务热线)
400-6186-999

Jiyoung 九阳

使用说明书
Operation Instruction

智能面条机
M5-L81

使用前请务必仔细阅读本使用说明书, 并妥善保管。

前言

尊敬的用户:

感谢您使用九阳智能面条机。本说明书适用于M5-L81, 书中所有内容仅供用户使用和维修时参考, 未尽事宜, 欢迎向本公司的客户服务部门咨询。

本产品已通过中国质量认证中心(CQC)颁发的食品接触安全认证, 食品接触材料均符合相应法规和标准要求, 请放心使用。

愿九阳产品给您的生活带来温馨、便捷与健康。

目录

第一章 安全使用注意事项	1
第二章 产品部件名称	3
第三章 产品使用方法	4
第四章 清洁和保养	6
第五章 故障分析及排除	9
第六章 产品基础信息和装箱明细	10
第七章 电气原理图	11
有害物质限制使用标识表	12
食品接触材料信息表	13
售后服务	14

第一章 安全使用注意事项

注意

对可能导致人员受伤或物品损坏的风险要关注。

- 请不要用湿手插/拔电源插头, 以免引起触电。
- 工作中, 严禁从加水口投入固体物。严禁取下模头盖, 取下模头, 甚至触摸压面杆, 以免发生伤害事故。
- 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。

注意

使用前注意事项

- 使用前务必清理模头孔内异物, 以防损坏机器。机器严禁重物积压。
- 本产品不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人(包括儿童)使用, 除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。应照顾好儿童, 确保他们不玩弄本产品。
- 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。
- 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。
- 使用前请检查电源线、插头、和面杯、压面杆等可拆卸部件是否损坏。如发现无法修复或打光服务热线400 6186 999或送厂维修, 切勿自行处理, 以免发生危险。
- 接通电源前, 请务必确认可拆卸部件安装到位, 以免发生危险。
- 本产品各档位的运行速度已设置成理想状态, 不需要进行调节。
- 如果电源线损坏, 为了避免危险, 必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员进行更换。

使用中注意事项

- 严禁和面杯内加固体物, 以防损坏机器。
- 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。
- 面粉与水请严格按照《面食食材用量参考表》添加, 以避免干或过湿导致配件损坏。
- 接通电源前, 请确认部件安装到位, 无人使用时请拔掉电源, 以免发生危险。
- 请在水平台面上操作, 请勿在木板、毛巾等织物、塑料、纸等易燃物上操作本产品。
- 在拆铁、清洗或清洗任何部件前, 请务必先断开电源, 以防漏电或意外启动。
- 在更换部件或接触运动部件前请关闭电源开关并断开电源。
- 断开电源时, 请用手握住插头拔出, 请勿拉扯电源线; 请勿将电源线碰到尖锐的边沿、尖角等物, 以免损坏电源线。
- 本产品仅限于与配套的(包括产品本身配置的和本公司独立出售的)螺杆、搅拌杆等部件一起使用, 请勿使用非配套的配件, 以免影响产品性能或发生事故。
- 制面前请擦干配件, 否则影响制面效果。
- 产品不可连续工作, 如需连续制面, 中间至少停机20分钟。
- 机器放置在水平台面, 四个脚垫切忌悬空。工作中请勿触碰震动电机、拉扯电源线, 以免音量不准, 制面失败。

使用后注意事项

- 使用请及时清洗, 与食品接触配件用清水进行清洗, 在拆卸、清理或清洗可拆卸部件过程中应小心, 以避免发生伤害事故或损坏配件。
- 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, 以免受热变形。
- 请勿使用钢丝球、研磨性清洁剂或腐蚀性液体(例如汽油、丙酮)来清洁产品。模头建议风干清理, 切勿用尖锐物刮尖, 使用时请注意安全。
- 无人使用本产品时, 请关闭开关、断开电源, 以免产品发生短路。
- 丢弃本产品和产品包装时, 请及时向相关部门回收丢弃, 丢弃产品时请剪断电源线。

第二章 产品部件名称

注: 产品图片请以包装实物为准!

第三章 产品使用方法

在初次使用前, 请务必清洗与食材接触的部件。

按键说明

记忆功能: 工作中打开杯盖或突然断电, 面条机有自动记忆功能, 3分钟内台上杯盖或接通电源, 面条机会继续原功能继续工作。

和面
Knead dough

用于制作各种面团(馒头、包子、饼、面包等), 约6分钟完成和面;

出面
Auto noodle

用于将和好的面团挤成面条, 约15分钟完成挤面;

宝宝面
Baby noodle

配合龙须面模头用于制作宝宝面, 特制程序使面条更加柔软, 约18分钟完成制面;

筋道面
Taste noodle

全自动制作筋道面条, 中途增加黄金醒面功能, 约22分钟完成制面

装配示意图

● 操作方法

- 准备及量取食材
 - 鸡蛋
 - 水/蔬菜汁
 - 面粉
- 安装和面杆及其他配件
- 倒入面粉
- 盖上杯盖
- 量杯量取适当水量
- 选择功能(和面【和面】)
- 使用量杯缓慢加水
 - 倒水方式
 - 蔬菜汁倒入方式

6 辨别面团干湿情况, 等待出面(搅拌3分钟时观察面团情况参照下图辨别)

面团太干
建议增加5-10mL水后继续观察。

面团适中

面团偏湿
面团揉小块后, 加适量面粉后重新出面。

● 食材用量参考表(仅供非称量状态下参考)

面食食材用量参考表			
人数	面粉杯数	加水、蔬菜汁量	鸡蛋加水水量
1-2人	1平杯(200g)	70mL	0(约50g)+30mL水
3-4人	2.5平杯(500g)	175mL	0(约50g)+125mL水

· 可根据面粉、季节、鸡蛋大小差异, 适当调整水量。

面团食材用量参考表			
品种	面粉杯数	加水量	辅料
饺子	2.5平杯(500g)	185-195mL	盐3-5g
馒头	2.5平杯(500g)	200-210mL	酵母4g、泡打粉2g
饼	2.5平杯(500g)	195-235mL	酵母4g、泡打粉2g

● 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, 请按推荐用水量使用, 冬季可酌情多加10-20mL, 夏季可酌情少加5-10mL
- 在水量杯加3-5g食盐可使面条更劲道, 加3-5mL食用油可使面条更顺滑

· 面条烹饪

- 新鲜面条营养及口感更佳, 建议现做现吃
- 煮面用冷水交替法(沸酒后加冷水, 交替几次)

· 面条存储

- 按用餐食用量, 用保鲜袋分袋封装, 放入冰箱冷冻室

· 饺子皮制作

- 饺子皮做完后, 用保鲜膜包裹, 醒面半小时, 效果更佳;
- 刚挤出的饺子皮, 表面略显粗糙或干裂, 可将面皮揉成指大小后从投料口放入搅拌杯内, 继续制作面食;
- 可将切圆后的剩余的边角面皮从投料口放入和面杯内, 继续制作面食。

注: 将挤出的面皮放置平整后, 用切圆器切出饺子皮。

注: 将挤出的面皮放置平整后, 用模具切出想要的形状。

● 电子食谱操作说明

微信扫一扫

- 步骤1: 打开微信, 点击右上角“扫一扫”图标。
- 步骤2: 对准二维码, 等待识别成功。

扫一扫美味面条随身享

第四章 清洁和保养

- 制面完成后, 停机, 拔下插头, 拆下各配件。
- 其他可拆卸部件(除主体)请用清水小心洗净并风干或晾干。
- 清洗模头: 模头请勿直接泡水, 待干后, 用力拍打, 孔内面粉就会脱落, 也可用多功能清洁刷清理。
- 将模头储存在收纳盒中放置在干燥的地方, 避免阳光直射。

第五章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
产品不工作	1. 安装不到位 2. 电源线未插到位 3. 电机连续工作时间过长, 自动保护 4. 和面杯、和面杯盖未安装到位 5. 产品本身故障	1. 按照操作办法安装所有配件 2. 将电源线插到位 3. 冷却20-30分钟后再次使用 4. 搅拌杆、搅拌杯盖安装到位 5. 适当检修售后服务维修
使用中停机	1. 面粉过量或太少 2. 加水过多或过少 3. 异物进入面粉, 堵塞电机 4. 面粉不均匀	1. 加入200-500g面粉 2. 适当调整水量 3. 断开电源, 清理异物 4. 放在水平台面上
制面多	1. 面粉配比错误 2. 模头孔堵塞 3. 电压过低 4. 面粉受潮	1. 严格按照配比添加物料 2. 清理模头孔, 保证顺畅 3. 可选家庭稳压插座或使用UPS 4. 适当减少5-10mL水量
面条易断裂	1. 未使用中、高筋面粉	1. 选用中、高筋面粉

· 如问题不能解决, 切勿私自拆卸机器, 请送当地售后服务部进行维修, 详情请参阅说明书中“售后服务”相关内容或拨打阳光服务热线: 400-6186-999 进行咨询。

· 以上内容如因型号或零部件变更与实物不符, 请以实物为准, 恕不另行通知敬请谅解!

第六章 产品基础信息和装箱明细

执行标准	Q/3700YJ011-2017	
产品尺寸(长×宽×高)	453mm×248mm×342mm	
产品净重	约94.9kg	
技术参数	额定电压	220V
	额定功率	500W
装箱明细	额定容量	2200W
	额定容量	面粉: 200-500g
	智能面条机	1台
	说明书	1本
	多功能清洁刷	1个
	量水杯	1个
	量水杯	1个
	蝴蝶面模具	1个
	卡通面模具	1个

注: 本产品的部分参数可能会发生变更并及时通知, 不便之处, 敬请谅解。

第七章 电气原理图

有害物质限制使用标识表

有害物质的名称和含量表

部件名称	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多环芳烃(PAHs)	多溴联苯(PBDEs)
与食品接触的配件(炸锅、烤盘、搅拌杆等)	○	○	○	○	○	○
橡胶件(密封圈、脚踏垫等)	○	○	○	○	○	○
非食品接触结构件(外壳、脚踏板、上盖等)	○	○	○	○	○	○
不接触结构件(螺母、连接器、轴等)	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件(外壳、内壳体、盖板、反射板等)	○	○	○	○	○	○
标准件(螺钉、螺母等)	○	○	○	○	○	○
玻璃陶瓷结构件(玻璃碗、玻璃盖等)	○	○	○	○	○	○
塑料结构件(插座、开关支架、电机支架等)	○	○	○	○	○	○
电路板件、印刷电路板组件(PCB板、电容、变压器等)、电机、电源线、线材	×	○	×	○	○	×

○: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求之下。
 ×: 表示该有害物质在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求, “×”的部件表明, 由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非有害物质或元素的完全替代, 后续随着技术的改进将逐步改进。
 *: 表示仅部分型号产品含该部件。

环保使用期限10年: 表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或变质, 用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境污染或产生危害。
 有害物质限制使用标识: 标志循环利用: 表示本产品可回收利用, 超过使用期限或经过维修无法正常工作后, 不应随意丢弃, 请及时送回回收渠道以及有资质的电子产品处理商的企业处理, 正确处理方法请参照国家或当地有关电子产品处理规定。

以上资料均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T 11364要求执行。
 本产品长期使用时不会对人体产生危害, 请正确使用。

食品接触材料信息表

请仔细阅读说明书正常使用本产品。
 本产品符合相应食品国家安全标准要求, 食品接触材料及其执行标准的符合性信息如下:

食品接触材料	执行标准	符合标准情况	备注
不锈钢304-19Mn-10 (杯盖、发酵盆、螺杆、刀片等)	GB 4806.9-2016	符合	
不锈钢12Cr13 (刀盖、脚踏板等)			
不锈钢12Cr17Ni7 (刀片、刀架等)	GB 4806.9-2016	符合	
不锈钢304-13 (螺杆刀等)			
不锈钢20Cr19Ni10 (螺杆等)	GB 4806.9-2016	符合	
不锈钢(材料成分: C、Si、Mn、Ni、Cr分别为: 0.12%、1.00%、2.0%-4.5%、6.0%-8.0%、16.0%-18.0%) (刀架等)			
ABS (旋钮、脚踏板、进料盖、清洗器等)	GB 4806.6-2016	符合	
AS (脚踏板、量杯、上盖等)			
PA (外壳、模头盖、脚踏垫片、清洗器等)			
PBT (脚踏板主体等)			
PC (脚踏板、量杯、进料盖、进料盖、脚踏垫等)			
PPMA (脚踏板等)			
POM (脚踏板盖、量杯、刀片、连杆、脚踏垫片等)			
PP (脚踏板盖、量杯、脚踏板清洗器等)			
PPPE (脚踏板盖、脚踏板盖等)			
PS (脚踏板、量杯、脚踏板盖、脚踏板盖等)			
PTFE (脚踏板)			
改性PCT (脚踏板杆、脚踏垫等)	GB 4806.6-2016	符合	
PET (配套改性PCT使用带有颜色的脚踏板杆、脚踏垫等)			
陶瓷(脚踏板)	GB 4806.4-2016	符合	
橡胶(密封圈、脚踏垫、量杯等)	GB 4806.11-2016	符合	
玻璃(脚踏板、脚踏垫等)	GB 4806.5-2016	符合	

注: 本系列产品包含以上食品接触材料, 部分机型可能不含个别材料, 请以实物为准。

售后服务

01 服务条款

- 1 本产品执行全国三包规定, 整机保修1年, 三包有效期自开具发票之日起计算, 三包范围仅限家庭使用。
- 2 购买本产品作为产品保修凭证。
- 3 九阳用户专享产品服务过程中的免费保养、保洁、检测服务。

02 非三包范围

- 1 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏;
- 2 非我公司指定的维修点安装、维修造成损坏的(包括消费者自行安装或拆卸修理的);
- 3 无有效发票或购买证明, 且无法证明属于三包期内的;
- 4 发票与实物不符或涂改的;
- 5 因不可抗拒的自然灾害造成损坏的;
- 6 超过三包期的;
- 7 使用环境(如电压、湿度、温度、通风条件等)不符合产品说明书的表述, 造成损坏的;
- 8 超出九阳上门服务范围的, 顾客要求必须上门的。

03 服务网点查询

- 1 请在微信中搜索“九阳”并关注, 进入后点击右上角的“我”, 然后选择“服务网点查询”进入查询即可。
- 2 请登录九阳网络客户服务中心: <http://kf.jiyoung.com>查询。
- 3 请拨打九阳阳光服务热线: 400-6186-999查询。