210mmx142mm、80g 哑粉纸 、骑马钉、■ 专色 021C+ 黑

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

V1-190726

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

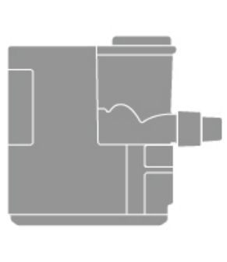
阳光服务热线
400-6186-999

Joyoung 九阳

使用说明书

智 能 面 条 机

M6-L20/M6-L20S/M6-L30/M6-L33



使用产品前请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M6-L20、M6-L20S、M6-L30、M6-L33，书中所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎向本公司的客户服务部门咨询。

本产品与食品接触配件均符合相应法律法规和标准要求，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 ❶
第二章 产品部件名称 ❸
第三章 产品使用方法 ❹
第四章 清洁和保养 ❿
第五章 故障分析及排除 ⓫
第六章 产品基础信息和装箱明细 ⓭
第七章 电气原理图 ⓮
有害物质限制使用标识表 ⓯
食品接触材料信息表 ⓰
售后服务 ⓱

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害的风险要关注。

1 请不要用湿手插/拔电源插头，以免引起触电。
2 工作中，严禁从加水口投入固体物。严禁旋下模头盖，取下模头，甚至触摸挤面杆，以免发生伤害事故。
3 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

1 使用前务必清理模头孔内面粉（异物），以防损坏机器。机器严禁重物积压。
2 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。应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
3 本产品仅供家用。
4 严禁自行拆卸或改造本产品。
5 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。
6 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。
7 使用前请检查电源线、插头、和面杯、挤面杆等可拆部件是否损坏。如损坏请拨打阳光服务热线 400 6186 999 或送九阳售后维修，切勿自行处理，以免发生危险。
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 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。
10 如果电源软线损坏，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更换。

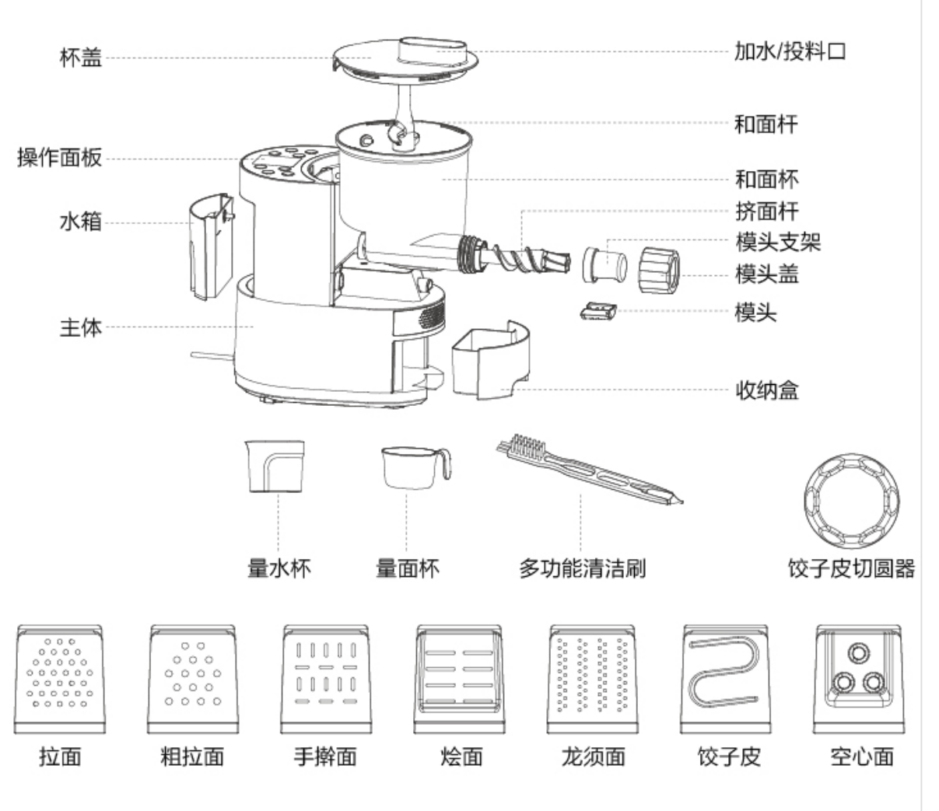
⚠ 注意 使用中注意事项

1 严禁和面杯内加固体物，以防损坏机器。
2 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。
3 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。
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 在拆装、调校或清洗任何部件前，请务必先断开电源，以防漏电或意外启动。
6 在更换部件或接触运动部件前要关掉电源开关并断开电源。
7 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棱边、尖角等物，以免损坏漏电。
8 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）和面杆、和面杯等部件一起使用，请勿使用非配套的部件，以免影响产品性能或发生事故。
9 制面前请擦干配件，否则影响制面效果。
10 产品不可连续工作，如需连续制面，中间至少停机 20 分钟。
11 机器请放置在水平台面，四个脚垫切勿悬空。工作中请勿触碰挪动机器、拉扯电源线，以免称量不准，制面失败。
12 机器水箱中需添加纯净水，切勿将蔬菜汁、鸡蛋汁等加入水箱，以免造成水路堵塞。

⚠ 注意 使用后注意事项

1 使用后请及时清洗，与食品接触配件请用清水进行清洗，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。
2 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，以避免受热变形。
3 请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油、丙酮）来清洁产品。模头建议风干后清理，多功能清洁刷前段尖利，使用时请注意安全。
4 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。
5 丢弃本产品和产品包装时，请交有相关资质部门回收丢弃，丢弃产品时请剪断电源线。

第二章 产品部件名称

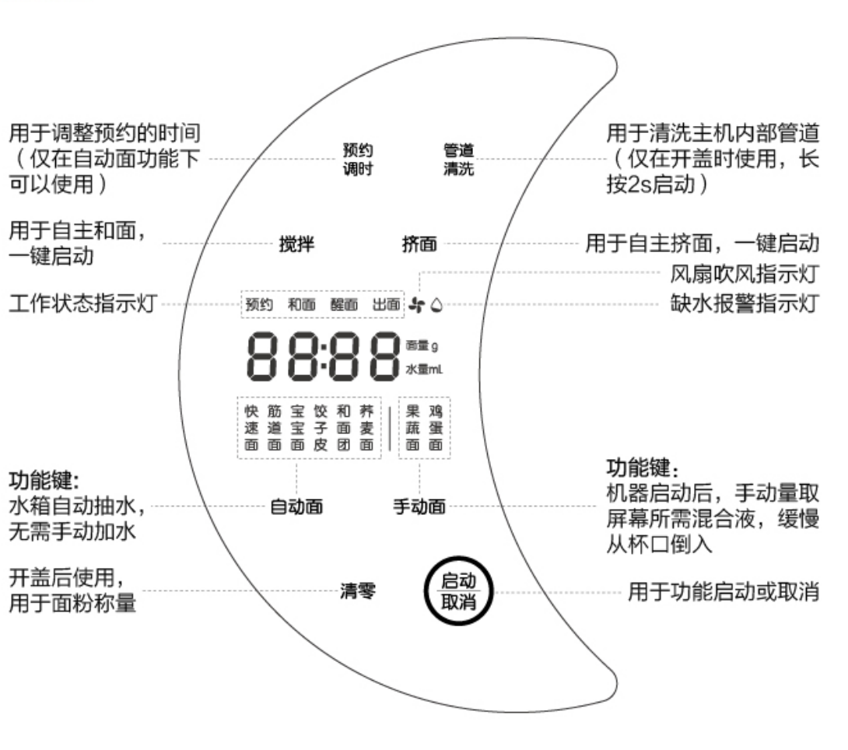


注：产品图片请以包装实物为准！

第三章 产品使用方法

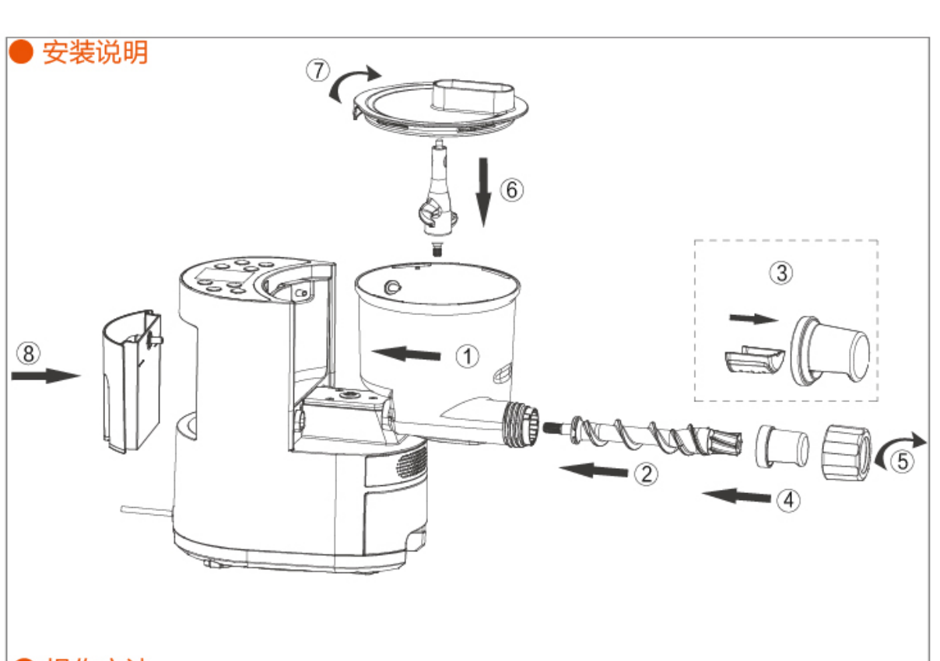
· 在初次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。

● 按键说明


用于调整预约的时间（仅在自动面功能下可以使用）
预约调时
管道清洗
用于清洗主机内部管道（仅在开盖时使用，长按2s启动）
用于自主和面，一键启动
搅拌
挤面
用于自主挤面，一键启动
风扇吹风指示灯
缺水报警指示灯
工作状态指示灯
预约 和面 醒面 出面
8888 面量g 水量mL
快速面 筋道面 宝宝面 饺子皮 和面团 荞麦面 果蔬面 鸡蛋面
功能键：水箱自动抽水，无需手动加水
自动面
手动面
功能键：机器启动后，手动量取屏幕所需混合液，缓慢从杯口倒入
开盖后使用，用于面粉称量
清零
启动取消
用于功能启动或取消

荞麦面功能	为保证荞麦面品质，建议荞麦粉和面粉按 1:1 的比例混合
开盖暂停功能	整机运行过程中打开杯盖，工作暂停，合盖后按照原程序继续进行；暂停或运行过程中除【启动/取消】按键外其他按键均无效
断电记忆功能	工作过程中，若整机断电，在 1 分钟内恢复电源，仍将按原程序继续进行

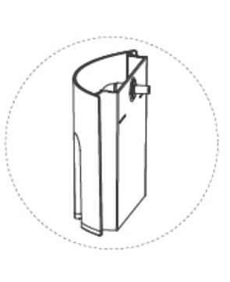
● 安装说明



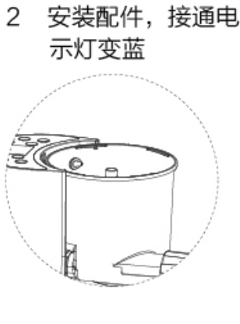
● 操作方法

· 自动面（以筋道面为例）
注：水箱中请务必加入纯净水

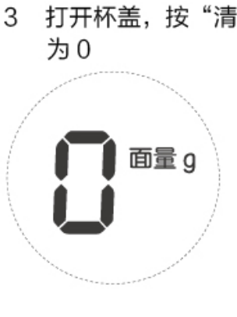
1 水箱中加入水（水位不低于最低刻度）



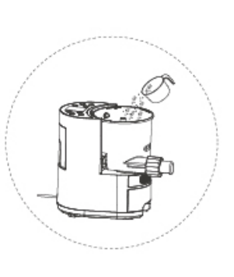
2 安装配件，接通电源，水箱指示灯变蓝



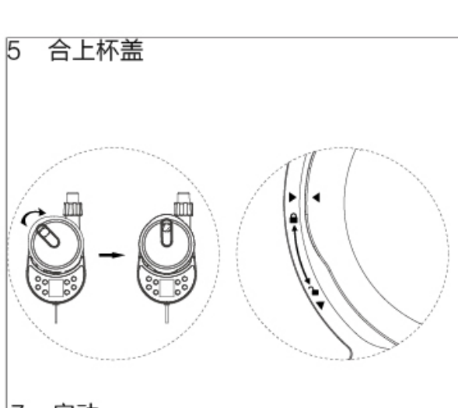
3 打开杯盖，按“清零”键，屏幕显示为 0



4 加入适量面粉（200–600g）



5 合上杯盖

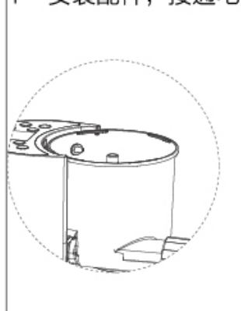


6 选择功能
待机器稳定后，按“自动面”键选择筋道面功能

7 启动
按“启动/取消”键，机器开始工作，等待自动出面即可

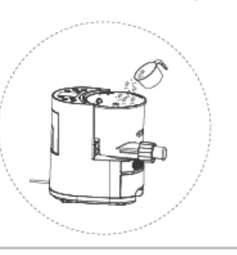
· 手动面（以鸡蛋面为例）

1 安装配件，接通电源

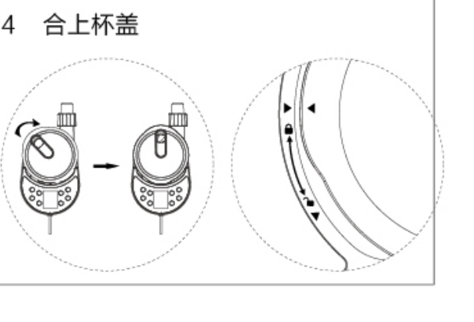


2 打开杯盖，按“清零”键，屏幕显示为 0

3 加入适量面粉（200–600g）



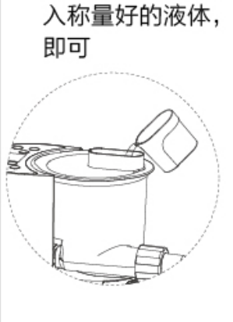
4 合上杯盖



5 选择功能
待机器稳定后，按“手动面”键选择鸡蛋面功能；此时屏幕显示所需液体量，用量水杯量取后备用

6 启动
按“启动/取消”键，机器开始工作

7 加入液体
机器开始工作后从杯盖加水口缓慢加入称量好的液体，然后等待自动出面即可

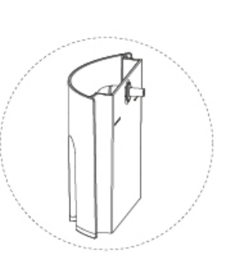


· 搅拌和挤面
1 在合盖状态，按“搅拌”键，即可一键启动搅拌功能；
2 在合盖状态，按“挤面”键，即可一键启动挤面功能。

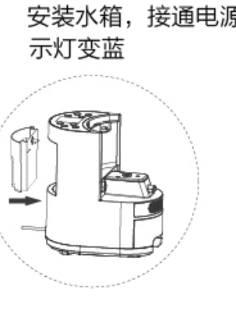
· 预约功能（仅限自动面）
1 前期操作同“自动面”中 1 至 6；
2 按“预约调时”键，每按一次时间增加 30 分钟，长按则快速滚动增加时间；
3 调整到所需预约时间，此时若想退出预约，按“自动面”即可；
4 按“启动/取消”键，整机启动开始倒计时。
注：预约时间为制面完成时间。

· 管道清洗

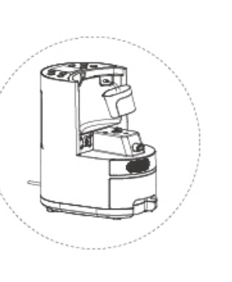
1 水箱中加入水（水位不低于最低刻度）



2 安装水箱，接通电源，水箱指示灯变蓝



3 长按“管道清洗”键（约 2s），出水口开始出水
注：
· 开盖条件下才能使用管道清洗功能
· 请提前在出水口处准备容器接水



● 食材用量参考表（仅供非称量状态下参考）

面条食材用量参考表

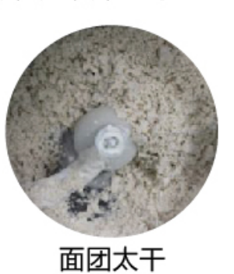
人数	面粉杯数	水量	蔬菜汁量	蛋水混合液（一个鸡蛋约 50g）
1~2 人	1 平杯（200g）	70mL	80mL	○（约 50g）+30mL 水
2~3 人	2 平杯（400g）	140mL	150mL	○（约 50g）+100mL 水
4~5 人	3 平杯（600g）	210mL	220mL	○（约 50g）+170mL 水

· 可根据面粉、季节、鸡蛋大小差异，适当调整水量 ±5g。

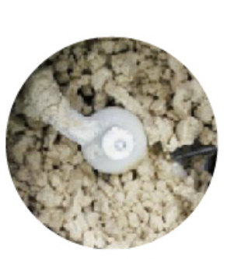
面团食材用量参考表

量杯数	重量	面点种类	加水量	辅料
3 平杯	600g	馒头、包子、饼	270~300mL	酵母 5g、泡打粉 2g
2 平杯	400g	馒头、包子、饼	180~200mL	酵母 5g、泡打粉 1g

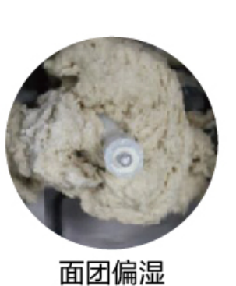
· 辨别面团干湿情况



面团太干
建议增加 5~10mL 水后继续观察



面团适中



面团偏湿
面团揪小块后，加适量面粉搅拌约 1 分钟后，选择手动出面

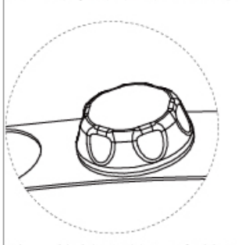
● 好面条小贴士

· 面条制作
1 请使用中、高筋面粉
2 在面中加 3–5g 食盐可使面条更筋道，加 3–5mL 食用油可使面条更顺滑

· 面条烹饪
1 新鲜面条营养及口感最佳，建议现做现吃
2 煮面用冷热水交替法（沸腾后加冷水，交替几次）

· 面条存储
按每餐食用量，用保鲜袋分袋封装，放入冰箱冷冻室

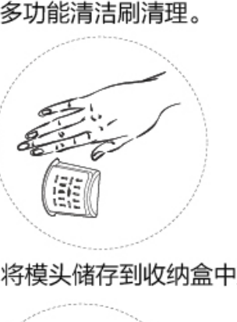
· 饺子皮制作
1 饺子皮做完后，用保鲜膜包好，醒面半小时，效果更佳；
2 刚挤出的饺子皮，表面略显粗糙或干裂，可将面皮揪成拇指大小后从投料口放入搅拌杯内，继续制作面皮；
3 可将切圆后的剩余的边角面皮从投料口放入和面杯内，继续制作面皮。



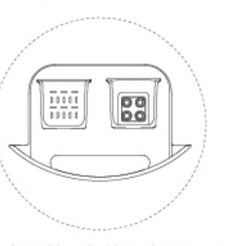
注：将挤出的面皮放置平整后，用切圆器切出饺子皮。

第四章 清洁和保养

1 制面完成后，停机，拔下插头，拆下各配件。
2 其他可拆卸部件（除主体）请用清水小心洗干净后风干或擦干。
3 清洗模头：模头请勿直接泡水，待干后，用力拍打，孔内面粉就会脱离，也可用多功能清洁刷清理。



4 将模头储存到收纳盒中放置在干燥的地方，避免太阳直射。



5. 长时间未使用机器，再次使用前请用管道清洗功能对主机管道进行清洁。

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. 电源线未插到位 2. 电机连续工作时间过长，自动保护 3. 和面杯、和面杯盖未安装到位 4. 水箱未安装到位，水量不够（水箱显示红灯） 5. 产品本身故障	1. 将电源线插到位 2. 冷却 20–30 分钟后再使用 3. 和面杯、和面杯盖安装到位 4. 正确安装水箱，保证水箱水位不低于最低要求刻度线 5. 送当地售后服务部维修
使用中停机	1. 加水过多或过少 2. 异物混入面粉，堵转停机 3. 机器放置不平 4. 机器连续使用，电机过热保护	1. 适当调整水量 2. 断开电源，清理异物 3. 放在水平台面上 4. 关闭机器，待电机充分冷却后使用
屏幕长时间显示跑马灯，无法稳定	1. 肢体存在按压机器的现象 2. 产品本身故障	1. 肢体离开机器，不要触碰 2. 送当地售后服务部维修
剩面多	1. 食材配比错误 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. 清洗模头孔，保证顺畅 3. 可选家庭稳压器配合使用 4. 适当减少 5–10mL 水量
面条易折断	1. 未使用中、高筋面粉 2. 水量不足	1. 选用中、高筋面粉 2. 适量加水
屏幕出现负值	1. 在加水或加粉前，屏幕出现负值	1. 按“清零”键
机器稳定后，加粉数值一直未变化	1. 称重模块损坏	1. 送当地售后维修

● 报警代码汇总表

报警代码	原因分析	故障排除
E01	电子秤未校准	售后维修
E02	1. 未合盖就开启功能 2. 机器连续工作，电机过热保护	1. 合上盖子 2. 关闭机器，待电机充分冷却后使用
E05	传感器开路	售后维修
E06	传感器短路	售后维修
E09	搅拌杯中有异物	取出异物
E15	加水量过少	适当加入水
E17	电子秤异常	售后维修
E18	水泵损坏	售后维修

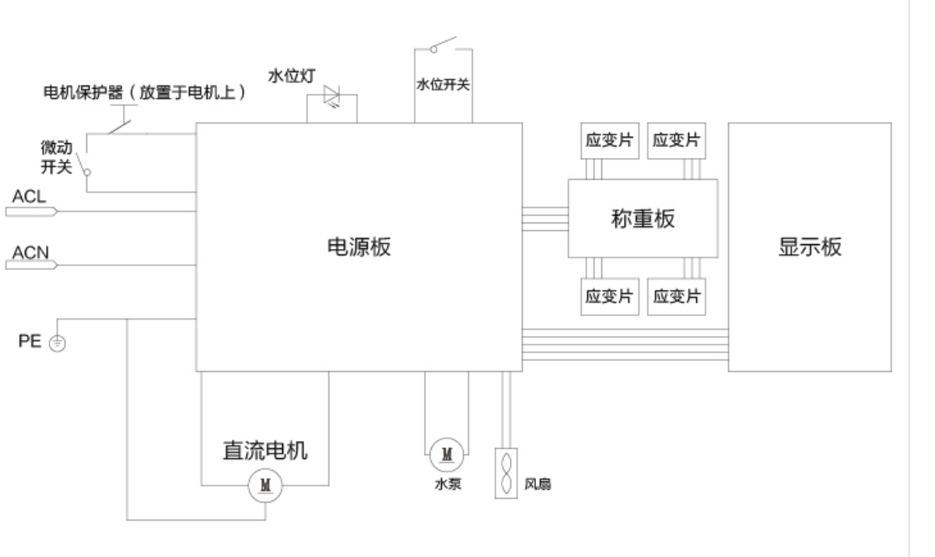
注：
· 当自动加水功能失效，手动面、搅拌、挤面功能仍能正常使用。
· 当电子秤异常时，可参照“食材用量参考表”，手动量取面粉和水，配合手动面、搅拌、挤面功能使用。
· 以上为常见故障分析和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸修理。
· 阳光服务热线：400-6186-999
· 本公司指定维修点明细见保修卡。

第六章 产品基础信息和装箱明细

执行标准		Q/3700YJY011-2017
产品尺寸（长×宽×高）		376㎜×200㎜×342㎜
产品净重		约5.7kg
技术参数	额定电压	220V
	额定频率	50Hz
	额定功率	220W
	额定容量	面粉：200g~600g
装箱明细	智能面条机	1台
	说明书	1本
	多功能清洁刷	1个
	量面杯	1个
	量水杯	1个

注：本产品的部分参数可能会有变更而未及时通知，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	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
与食品接触的配件（杯体、螺杆等）	○	○	○	○	○	○
橡胶件（密封垫、轴密封等）	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件（杯盖*、旋钮*等）	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件（榨汁网*、轴等）	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件（装饰件*、垫片等）	○	○	○	○	○	○
玻璃陶瓷类结构件（杯体*、螺杆*等）	○	○	○	○	○	○
标准件（螺钉、螺母等）	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件（电机支架、插座*等）	○	○	○	○	○	×
电器件、印刷线路板组件（PCB板、电容、变压器等）、电机、电源线、线束	×	○	×	○	○	×

○：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。
×：表示该有毒有害物质至少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环保类物质或元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改进。
*：表示仅部分型号产品含该部件。

有害物质限制使用标志

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突变，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造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。

箭头循环标志：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，不应被随意丢弃，请交由正规回收渠道以及有废弃电器电子产品处理资格的企业处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品的处理规定。

以上标识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。
本产品长期使用不会对人体产生危害，请放心使用。

食品接触材料信息表

请根据说明书要求正常使用本产品。
本产品符合相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准的符合性信息说明如下：

食品接触材料		执行标准	符合标准情况	备注
金属	不锈钢06Cr19Ni10（杯体、发热盘、螺杆、刀片等）	GB 4806.9-2016	符合	
	不锈钢12Cr13（刀盘、搅拌轴等）			
	不锈钢12Cr17Ni7（刀片、刀轴等）			
	不锈钢20Cr13（绞肉刀等）			
	不锈钢30Cr13（绞肉刀等）			
	不锈钢022Cr19Ni10（螺杆等）			
	不锈钢Y12Cr18Ni9（刀轴等）			
	不锈钢019Cr19Mo2NbTi（刀盘等）			
	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%）（刀轴等）			
	压铸铝合金（材料成分Cu、Ni、Sn、Pb含量均小于0.1%，Si、Zn、Fe、Ti含量分别小于：1%、0.4%、0.8%、0.2%，Mg、Mn含量分别为：2.5%~4%、0.4%~0.6%（饺子皮模头等）			
塑料	ABS（刮刀、搅拌棒、进料筒等）	GB 4806.7-2016	符合	
	AS（搅拌杯、量杯、上盖等）			
	PA（刀架、模头盖、耐磨垫片等）			
	PBT（榨汁网主体等）			
	PC（搅拌杯、量杯、投料盖、进料筒、挤汁器等）			
	PMMA（螺杆等）			
	POM（搅拌器、模头、刀杆、连杆、耐磨垫片等）			
	PP（搅拌杯盖、量杯、接汁杯等）			
	PPE（投料盖、搅拌杯盖等）			
	PS（搅拌杯、接汁杯、果渣桶等）			
	PTFE（垫片等）			
	改性PCT（冷搅拌杯、榨汁器等）			
	PET（配合改性PCT使用于有颜色的冷搅拌杯、榨汁器等）			
陶瓷（螺杆等）		GB 4806.4-2016	符合	
橡胶（密封圈、垫圈、套管等）		GB 4806.11-2016	符合	
玻璃（接汁杯、搅拌杯等）		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，请以实际产品为准。

售后服务

01
服务条款
1 本产品执行全国新三包规定，整机包修1年。三包有效期自开具发票之日计算，三包范围仅限家庭使用。
2 购机发票作为产品三包凭证。
3 九阳用户尊享产品服务过程中的免费保洁、保养、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的，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，进入后点击右下方的“我”，然后选择“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.joyoung.com查询。
3 请拨打九阳阳光服务热线：400-6186-999查询。