

产品获得CCC认证  
本企业通过ISO9001  
质量管理体系认证

V6210129

**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, Huayin District, Jinan  
邮编: 250118 电话: 400-6186-999  
www.jiuyoung.com

**Joyoung 九阳**

**使用说明书**  
Operation Instruction

**智能面条机**  
M5-L81M5-M510M5-M512  
M5-M516




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M5-L81、M5-M510、M5-M512、M5-M516, 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。

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 8
- 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。严禁旋下馒头盖, 取下馒头, 甚至触摸和面杆, 以免发生伤害事故。
- 请勿将主体浸没或冲淋在水或其他液体下, 以防漏电或产品损坏。

**使用前注意事项**

- 使用前务必清理馒头孔内异物(异物), 以防损坏机器。机器严禁重物挤压。
- 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和指导。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。
- 使用前请检查面和杆、和面杆等可拆卸部件是否损坏。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。
- 接通电源前, 请务必确认已拆卸部件安装到位, 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、维修部或类似部门的专业人员进行更换。

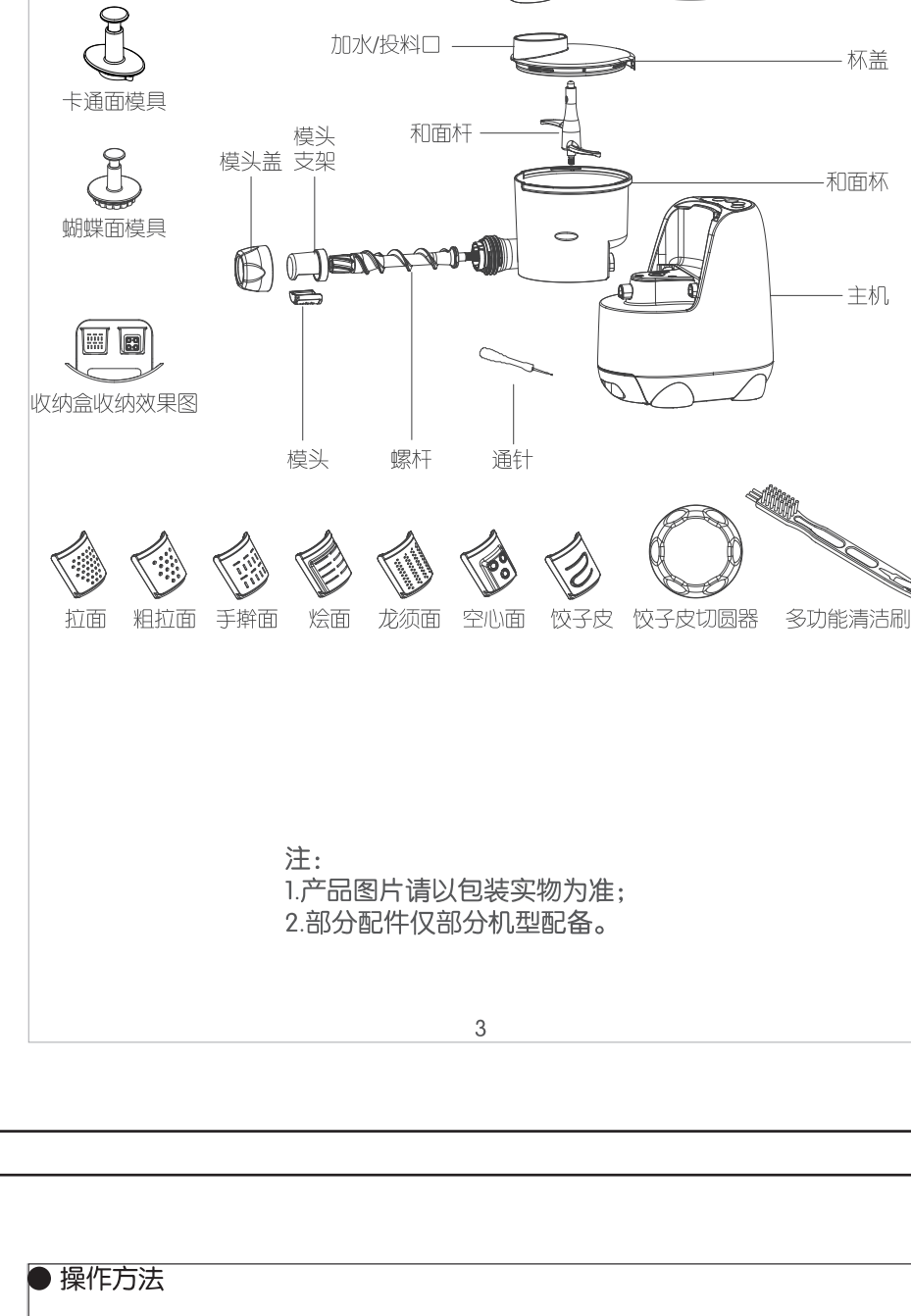
**使用中注意事项**

- 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。
- 面粉与水搅拌均匀按照《面条食材用量参考表》添加, 以免过于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, 请勿在地毯、毛巾等杂物、塑料、纸等易滑动上操作本产品。
- 在拆袋、调收或清洗任何部件前, 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, 请用右手握住插头拔出, 请勿拉扯电源线; 请勿将电源线碰到尖锐的棱边、尖角等物, 以免损坏电源线。
- 本产品仅限于与配套的(包括产品本身配置的零件和产品独立出售的)馒头、和面杆等部件一起使用, 请勿使用非配套的部件, 以免影响产品性能或发生安全事故。
- 和面时请勿干搅, 否则影响和面效果。
- 严禁不可连续工作, 如需连续和面, 中间至少停机20分钟。
- 机器请放置在水平台面上, 四个脚垫切勿悬空, 以免晃动造成危害。
- 产品必须远离明火30cm以上, 以免损坏产品或发生火灾危险。

**使用后注意事项**

- 使用完毕请及时清洗, 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, 以免发生变形。
- 请勿使用钢丝球、尖锐清洁刷或腐蚀性液体(例如汽油、丙酮)来清洁产品。馒头盖建议风干后清理, 多功能清洁刷前端变尖, 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。
- 丢弃本产品及产品包装时, 请交给相关资质部门回收丢弃, 丢弃产品的请剪断电源线。

**第二章 产品部件名称**



注:


- 产品图片请以包装实物为准;
- 部分配件仅部分机型配备。

**第三章 产品使用方法**


在初次使用前, 请彻底清洗与食材接触的部件。

**按键说明**

记忆功能: 工作中打开杯盖或忽然断电, 面条机有自动记忆功能, 1分钟内上杯盖或接通电源, 面条机会继续原有功能继续工作。




**装配示意图**

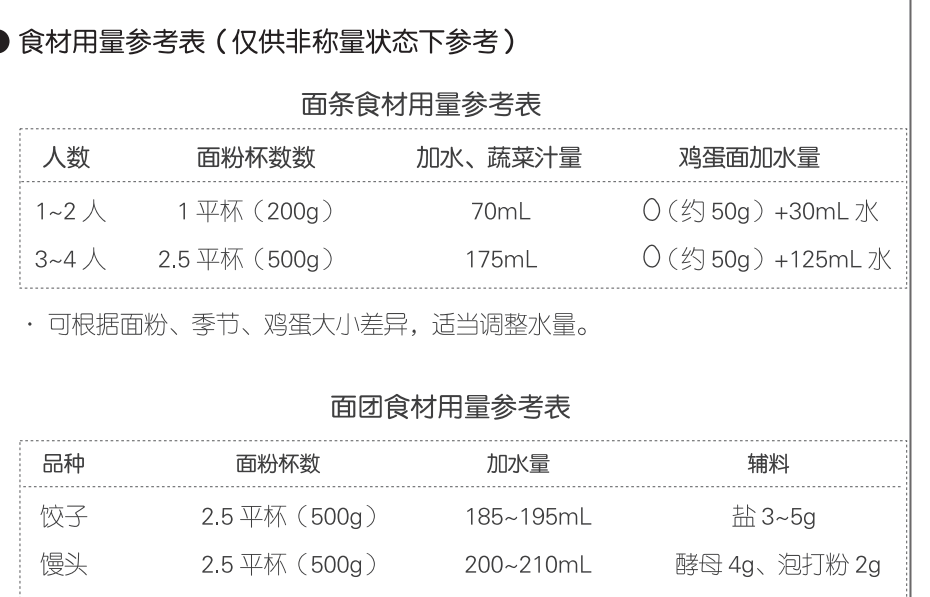


**● 操作方法**

- 准备及量取食材
- 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(面团皮【和面】)
- 使用量杯缓慢加水
- 倒水方式



辨别面团干湿情况, 等待出面(根据3分钟时观察面团干湿情况参照下图辨别)



**● 食材用量参考表(仅供参考量状态下参考)**

面条食材用量参考表			
人数	面粉杯数	加水、蔬菜汁量	鸡蛋面加水
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
- 为保证出面效果, 请按照推荐用水量使用, 冬季酌情多加10-20mL, 夏季酌情少加5-10mL
- 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

**· 面条烹饪**

- 新鲜面条营养及口感最佳, 建议现做现吃
- 煮面用冷热水交替法(沸开后加冷水, 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(仅部分机型配备该附件)**

- 饺子皮完成后, 用保鲜膜包裹, 静置半小时, 效果更佳;
- 刚挤出的饺子皮, 表面略显粗糙或干裂, 可将面粉撒成薄大小后从投料口放入搅拌均匀, 继续制作面食;
- 可将切面后的剩余边角面粉从投料口放入和面杯内, 继续制作面食。


**· 卡通面和棍棍面制作(仅部分机型配备该附件)**

- 可使用饺子皮模具制作出面皮, 然后在面皮上切出卡通形状, 添加蔬菜汁制作出面皮效果更佳;
- 使用棍棍面模具切制面皮圆形面, 再使用珠子将面皮夹出棍棍造型制作出棍棍面;
- 可将面皮剩余的边角料从杯盖口放入和面杯内, 继续制作面食。

注: 将挤出的面皮放置平整后, 用模具切出想要的形状。


**● 电子食谱操作说明**

微信扫一扫



**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)用清水小心洗净后风干或擦干。
- 清洗馒头: 馒头直接浸泡, 待干后, 用力搓打, 孔内面粉就会脱落, 也可用多功能清洁刷清理。
- 将馒头等放入收纳盘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. 安装后少配件 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、和面杆未安装到位 5. 产品本身故障	1. 按图操作办法补齐所有配件 2. 将电源线插到位 3. 冷泡20-30分钟后再次使用 4. 按杆、搅拌棒、和面杆安装到位 5. 送当地售后服务部维修
使用中停机	1. 面粉过量或太少 2. 加水过多或过少 3. 异常加入面粉, 堵转电机 4. 机器放置不平	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. 食材配比错误 2. 馒头孔堵塞 3. 电压过高 4. 面粉受潮	1. 严格按照配比添加物料 2. 清理馒头孔, 保证通畅 3. 可选购稳压插座配合使用 4. 适当减少5-10mL水量
面条易折断	1. 未使用中、高筋面粉	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, 详情请查阅说明书中“售后服务”相关内容或拨打阳光服务热线: 400-6186-999 进行咨询。

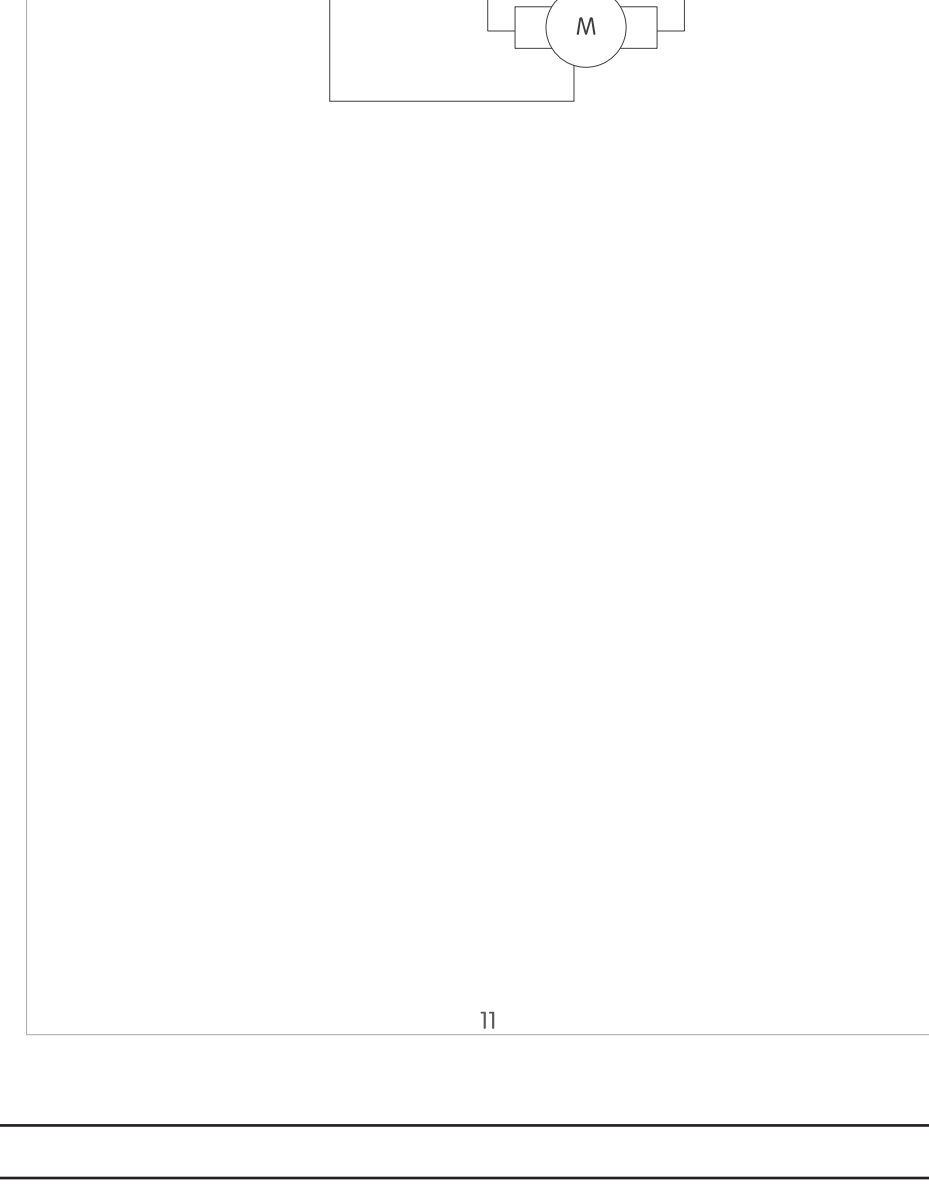
以上内容因型号或零件更换与实物不符, 请以实物为准, 恕不另行通知敬请谅解!

**第六章 产品基础信息和装箱明细**

执行标准	QB/T3005.0YJ011-2017	
产品尺寸(长×宽×高)	453mm×248mm×342mm	
产品净重	5.54kg	
技术参数	额定电压	220V
	额定功率	50W
	额定转速	2200r/min
	额定容量	面粉: 200-500g
装箱明细	智能面条机	1台
	说明书	1本
	多功能清洁刷(或通针)	1个
	量水杯	1个
	馒头盖	1个
	馒头盖	1个

注: 本产品的部分参数可能会发生变更而未及时通知, 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	铅	汞	镉	铬	镍	多溴联苯	多溴二苯醚
与食品接触的配件(杯体、料斗等)	○	○	○	○	○	○	○
橡胶件(密封胶、轴密封等)	○	○	○	○	○	○	○
非接触塑料结构件(料斗、料斗等)	○	○	○	○	○	○	○
非接触结构件(料斗网、轴等)	○	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件(紧固件、垫片等)	○	○	○	○	○	○	○
玻璃纤维增强塑料件(杯体、料斗等)	○	○	○	○	○	○	○
非金属件(螺钉、螺母等)	○	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(电机支架、插座等)	○	○	○	○	○	○	×
电源线、印刷电路板附件(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/T26572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过GB/T26572规定的限量要求。“×”的部件名称, 由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现环保物质或元素的全替代, 后续随着技术上的改进逐步实现替代。  
·: 表示仅部分型号产品含该物质。

**10** 环保使用期限10年: 表示本产品中含有有害物质不会发生外泄或迁移, 用户在使用过程中正常使用本产品不会对环境和人体健康造成污染或危害。  
♻️ 循环利用标志: 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使用, 不应继续丢弃, 请交由正规回收渠道以及有资质的电器电子产品处理企业处理, 正确的处理方法请向国家或当地有关电器电子产品处理机构咨询。

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/T11364要求执行。

- 本产品长期使用时不会对人体产生危害, 请放心使用。
- 本产品出厂前均经过严格的质量检测, 符合国家环保标准, 请放心使用。
- 本产品符合相应食品安全和用电安全国家标准要求, 请放心使用。

**食品接触材料信息表**

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如下:

食品接触材料	执行标准	符合标准情况	备注
不锈钢1Cr18Ni9Ti(杯体、发丝圈、螺帽、刀片等)	GB 4806.4-2016	符合	
不锈钢12Cr13(刀架、搅拌轴等)			
不锈钢12Cr17Ni7(刀片、刀轴等)			
不锈钢20Cr13(绞肉刀等)			
不锈钢20Cr19Ni10(螺母等)			
不锈钢12Cr18Ni9(刀架等)			
不锈钢19Cr19Ni9Ti(刀架等)			
不锈钢(材料成分: 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)			
压铸铝合金(材料成分: Al、Si、Mg、Cu、Mn、Zn、Fe、Ti含量均小于: 0.1%、0.1%、0.2%、0.2%、0.1%、0.4%、0.4%、0.2%、Mg、Mn含量分别为: 2.5%-4%、0.4%-0.6%)(饺子模具等)			
ABS(刮刀、搅拌棒、送料器等)			
PA(搅拌棒、量杯、上盖等)			
AS(刀架、馒头盖、蒜泥板片等)			
PBT(料斗网罩等)			
PC(料斗杯、量杯、搅拌棒、刮刀轴等)			
PMMA(螺母等)			
POM(搅拌棒、馒头、刀片、送料杆、前盖轴等)			
PP(搅拌棒盖、馒头、刀片、送料杆、搅拌杆等)			
PPPE(刮料盖、搅拌杯盖等)			
PS(搅拌棒、搅拌杯盖等)			
PVDF(料斗等)			
改性PBT(料斗轴等)			
PET(食品级PET材料制成的搅拌棒、料斗轴等)			
陶瓷(螺母等)	GB 4806.4-2016	符合	
橡胶(密封胶、垫圈、软管等)	GB 4806.11-2016	符合	
玻璃(量水杯、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**

**● 保修规定:**

- 执行国家三包政策, 整机保修1年, 产品质量问题7天包退, 15天包换; 全系列全国联保。

**● 包修期界定:**

- 以有效保修凭证(发票、购买记录、九阳官网产品档案)的日期作为包修期的起始日期;
- 无有效保修凭证的, 按产品生产日期后3个月作为包修期的起始日期。

**● 非保修范围:**

- 因不可抗力造成的自然灾难造成的损坏;
- 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏;
- 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);
- 包修凭证与实物不符或涂改的;
- 超过三包期的;
- 违背事实原则, 伪造凭证不予作为保修依据。

**● 如需售后服务:**

- 可登陆九阳官方网站http://kj.jiyoung.com/
- 九阳官微: Jiyoung九阳
- 阳光服务热线: 4006186999