

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

V3-201223

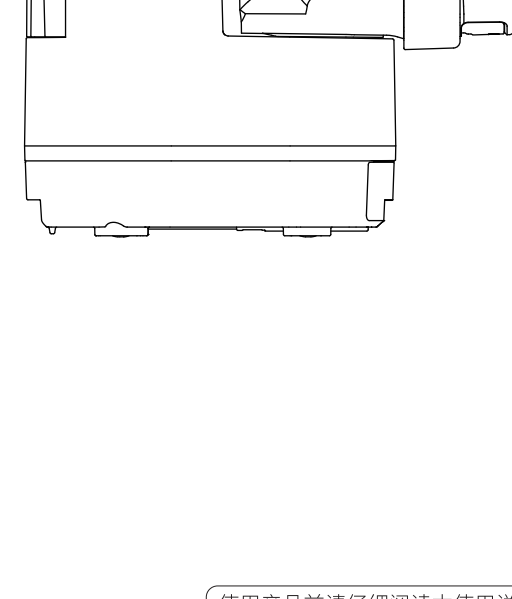

九阳股份有限公司
Joyoung Company Limited

济南市槐荫区美里路999号
No. 999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan
邮编: 250118 www.jiuyoung.com

Joyoung 九阳

使用说明书
Operation Instruction

智能面条机
M4-L1/M4-LS/M4-M7/L1/M4-M7J2
M4-M5/L1(新)/M4-M5/L1(旧)/M4-M5J2

使用前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管

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。

- 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，甚至触摸挤面杆，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。

使用前注意事项

- 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。
- 本产品不打算有存在肢体、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，确保他们不玩耍本产品。
- 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。
- 使用前请检查面和环、挤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，请务必确认可拆卸部件安装到位，以免发生危险。
- 本产品各部位的运行速度已设置理想状态，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更换。

使用中注意事项

- 严禁和面环内加固体物，以防损坏机器。
- 禁止将本产品放置在靠近灶灶等高温、强磁、易燃易爆的地方，以免引起产品损坏、火灾或人身伤害。
- 接通电源前，请确认部件安装到位，无人使用时请及时断电，以免发生危险。
- 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。
- 在拆装、调试或清洗任何部件前，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棱边、尖角等物，以免损坏漏电。
- 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）和面环、和面环等部件一起使用，请勿使用非配套的部件，以免影响产品性能或发生事故。
- 制面时请擦干配件，否则影响制面效果。
- 产品不可连续工作，如连续制面，中间至少停机20分钟。
- 机器请放置在水平台面，四个脚垫切勿悬空。工作中请勿触碰驱动电机、拉扯电源线，以免音量不稳、制面失败。
- 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。
- 产品必须远离火源30cm以上，以免损坏产品或发生火灾危险。

使用后注意事项

- 使用后请及时清洗，与食品接触部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。
- 严禁将本产品直接加热，或将各塑料件放入消毒柜、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。模头建议风干后清理，请关闭开关、断开电源，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，以防止产品发生短路。
- 丢弃本产品和产品包装时，请交有资质资源部门回收废弃，丢弃产品时请勿切断电源线。

第二章 产品部件名称



杯盖、操作面板、水箱、主体、和面环、挤面杆、挤面杆支架、模头盖、模头、收纳盒、量水杯、量面粉杯、通针、切面器

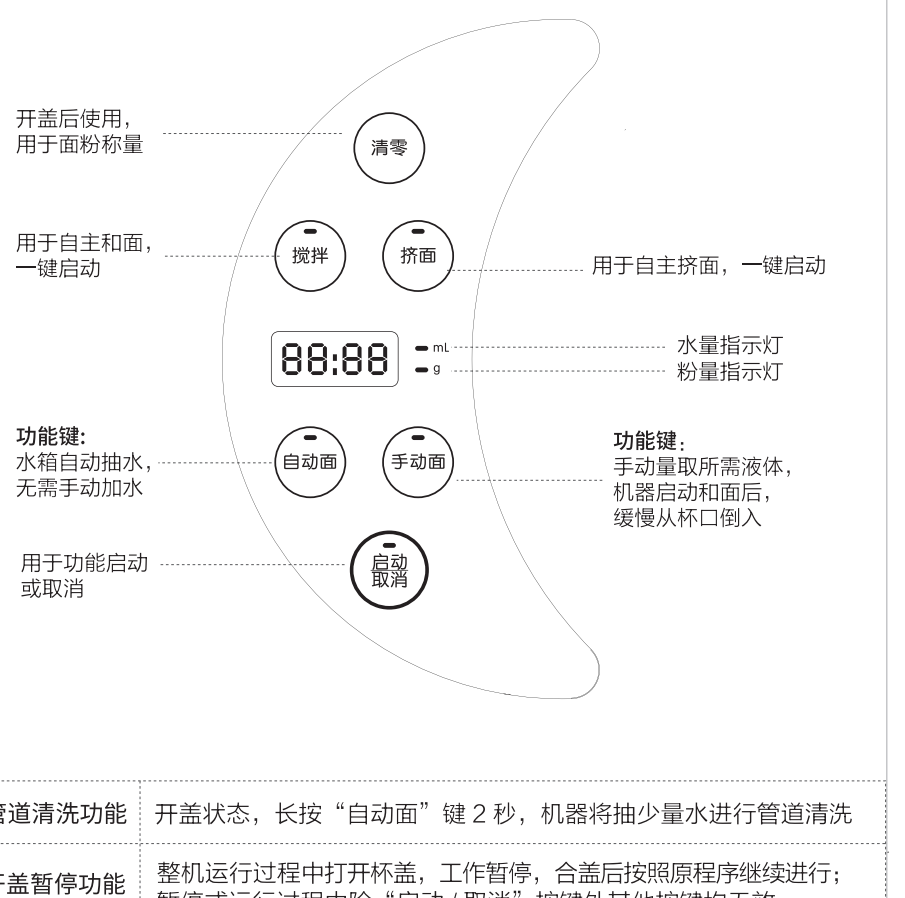
拉面、粗拉面、手擀面、烩面、龙须面、空心面、饺子皮

注:1.产品图片请以包装实物为准
2.“切面器”和“饺子皮”仅部分机型配备

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



开盖后使用，用于面粉称重：清零、搅拌、挤面、用于自主和面，一键启动、水量指示灯、粉量指示灯

功能键：水箱自动加水，无需手动加水：自动、手动、用于功能启动或取消：取消


功能键：手动取出液体，机器启动和面后，缓慢从杯口倒入

管道清洗功能：开盖状态，长按“自动面”键2秒，机器将抽少量水进行管道清洗

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，仍将按照程序继续进行

● 安装说明

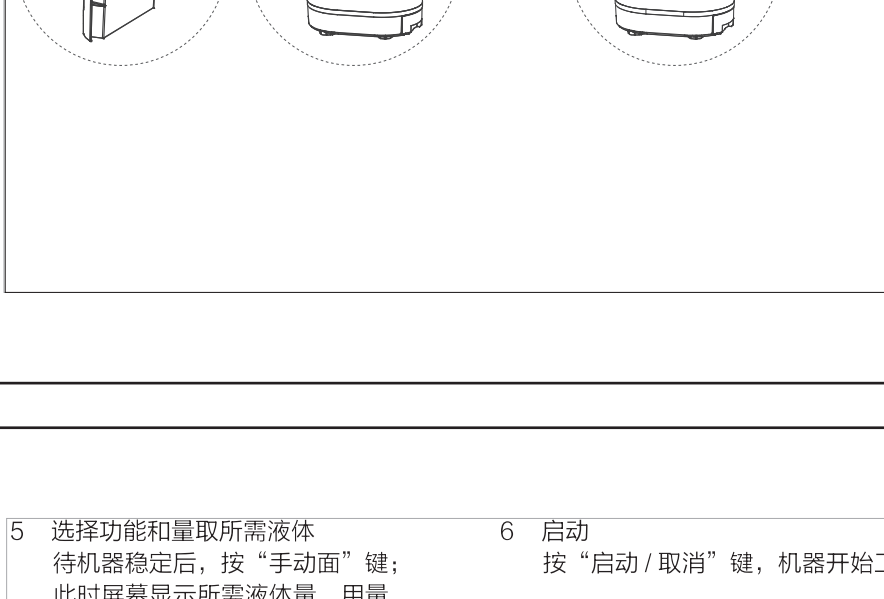


● 操作方法

● 自动面

注：
· 水箱中请务必加入纯净水
· 为保证面粉称量准确，请先将水箱安装到主机后，再加入面粉称重；
· 若不慎在水箱未安装时先加入了面粉，可将杯盖合上锁定面粉重量后，再安装水箱。

- 水箱中加入水（水位不低于最低刻度线），
- 安装配件，接通电源并安装到主机上



- 开盖状态，按“清零”键，屏幕显示为0
- 加入适量面粉（200-400g）
- 合上杯盖
- 选择功能及启动：待机器稳定后，按“自动面”键再按“启动/取消”键，等待自动出面即可

● 手动面

- 安装配件，接通电源
- 开盖状态，按“清零”键，屏幕显示为0
- 加入适量面粉（200-400g）
- 合上杯盖

- 选择功能和量取所需液体：待机器稳定后，按“手动面”键；此时屏幕显示所需液体重量，用量水杯量取后使用
- 启动：按“启动/取消”键，机器开始工作



- 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

- 在合盖状态，按“搅拌”键，即可一键启动搅拌功能；
- 在合盖状态，按“挤面”键，即可一键启动挤面功能。

● 管道清洗

- 水箱中加入水（水位不低于最低刻度）
- 安装水箱，接通电源



- 长按“自动面”键（约2秒），出水口开始出水

开盖条件下才能使用管道清洗功能
请提前在水箱出水口处准备容器接水

● 食材用量参考表（仅供非标准状态下参考）

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	0（约50g）+30mL水
2-3人	2平杯（400g）	140mL	150mL	0（约50g）+100mL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	面粉种类	加水量	辅料
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，加适量面粉搅拌均匀1分钟后，选择手动出面

● 好面条小贴士

· 面条制作

- 请使用中、高筋面粉
- 在面中加入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


- 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（沸锅后加水，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（仅部分机型配备该功能附件）

- 饺子皮做完后，用保鲜膜包好，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，可将面皮揪成拇指大小后从投料口放入搅拌均匀，继续制作面皮；
- 可将切面后的剩余面皮从投料口放入和面环内，继续制作面皮。




注：将挤出的面皮放置平整后，用切面器切出饺子皮。

饺子皮食材用量参考表			
面粉杯数	水量	蔬菜汁量	蛋水混合液（一个鸡蛋约50g）
2平杯（400g）	150mL	160mL	0（约50g）+110mL水

· 可根据面粉、季节、鸡蛋大小差异，适当调整水量±5g。

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）请用清水小心洗净后晾干或晾干。
- 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，也可用通针清理。
- 将模头储存在收纳盒中放置在干燥的地方，避免阳光直射。
- 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洗。



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	1. 将电源线插到到位
	2. 电机连续工作时间过长，自动保护	2. 冷却20-30分钟后再次使用
	3. 和面环、和面杯盖未安装到位	3. 和面环、和面杯盖安装到位
	4. 产品本身故障	4. 送当地售后服务部维修
使用中停机	1. 加水过多或过少	1. 适当调整水量
	2. 异物混入面粉，堵转电机	2. 断开电源，清理异物
	3. 机器放置不平	3. 放在水平台面上
屏幕长时间显示黑屏，无法稳定	1. 肢体存在按压机器的现象	1. 肢体离开机器，不要触摸
	2. 产品本身故障	2. 送当地售后服务部维修
制面多	1. 食材配比错误	1. 严格按照配比添加物料
	2. 模头孔堵塞	2. 清洗模头孔，保证通畅
	3. 电压过低	3. 可 selectable 电压器配合使用
	4. 面粉受潮	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
	2. 水量不足	2. 适当加水
屏幕出现黑值	1. 在加水或加粉前，屏幕出现黑值	1. 按“清零”键
	2. 机器稳定后，加粉数值一直未变化	1. 送当地售后服务

● 报警代码汇总表

报警代码	原因分析	故障排除
E01	未合盖或未开功能	合上盖子
	未合盖未启动功能	合上盖子
E02	机器连续工作，电机过热保护	关闭机器，待电机充分冷却后使用
	电机热保护器损坏	售后维修
E05	传感器开路	售后维修
E06	传感器短路	售后维修
E09	搅拌杯中异物	取出异物
E15	加水量过少	适当加水
E17	电机异常	售后维修
	水泵损坏	售后维修
E28	水箱未安装到位	将水箱重新安装到位，再按“启动/取消”键；过程中请勿进行开盖、按压其它键等操作。
	水箱水量不足	将水箱加水至最低水位线并安装到位，再按“启动/取消”键；过程中请勿进行开盖、按压其它键等操作。
	水路损坏	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，可参阅“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，请咨询本公司客户服务部门、维修，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

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)	380mm×205mm×335mm	
产品净重	约4.8kg	
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-400g
装箱明细	智能面条机	1台
	说明书	1本
	通针	1个
	量面粉杯	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。

有害物质限制使用标识表

有害物质的名称和含量表	有害物质					
	铅	汞	镉	六价铬	多溴联苯	多溴二苯醚
与食品接触的零件(杯体、螺母等)	○	○	○	○	○	○
橡胶件(密封垫、轴密封等)	○	○	○	○	○	○
非阻燃结构件(杯盖、按钮等)	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件(轴套、轴等)	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件(紧固件、垫片等)	○	○	○	○	○	○
玻璃纤维结构件(杯体“螺母”)	○	○	○	○	○	○
铝零件(螺钉、螺母等)	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(电机支架、底座等)	○	○	○	○	○	×
电零件、印刷电路板组件(PCB板、电机驱动器等)、电机、电源线、线架	×	○	×	○	○	×

○：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所有均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。“×”的部分表明：由于目前全球的技术和艺术水平限制无法实现环保有害物质元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改进。
· 表示仅部分型号产品符合该要求。

10 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迁移，用户在产品正常使用期间无需担心有害物质对环境造成污染或对人体健康造成危害。
有害物质限制使用标识说明：箭头所指部分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资质电子产品处理企业的企业处理，正规的回收处理方法将最大限度地降低对环境的污染。

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 11364-2014要求执行。本产品在使用过程中不会产生对人体产生危害，请放心使用。
全新产品在打开包装或者使用过程中可能会有一股的气味，通风和使用一段时间后气味会逐渐消失，这是正常现象。本产品符合相应食品安全和使用安全国家标准要求，请放心使用。

食品接触材料信息表

请依照说明书要求正确使用本产品。
本产品符合相应食品接触材料安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准符合信息说明如下：

食品接触材料	执行标准	符合标准情况	备注
金属	GB 4806.9-2016	符合	
不锈钢06Cr19Ni10(杯体、发丝、螺帽、刀片等)			
不锈钢12Cr13(刀盖、搅拌轴等)			
不锈钢12Cr17Ni2(刀盖、刀轴等)			
不锈钢20Cr13(搅拌刀等)			
不锈钢30Cr13(搅拌刀等)			
不锈钢022Cr19Ni10(螺帽等)			
不锈钢12Cr18Ni9(刀轴等)			
不锈钢019Cr18Ni9Ti(刀轴等)			
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)			
不锈钢合金(材料成分Cu、Ni、Si、Pb、Ag分别为：0.10%、0.05%、0.05%、0.05%、0.05%)(刀片等)			
AlSi10Mg(刀轴、搅拌轴、送料器等)			
AS(搅拌杆、量杯、上盖等)			
PA(刀架、模头盖、脚踏垫片等)			
PBT(刀轴主体等)			
塑料	GB 4806.7-2016	符合	
PC(搅拌杆、量杯、送料器、送料器、送料器等)			
PMMA(螺帽等)			
PP(搅拌杆、量杯、刀杆、送料器、送料器等)			
PP(送料器、送料器等)			
PPE(送料器、送料器等)			
PS(搅拌杆、送料器、送料器等)			
PPE(送料器)			
ABS/PC(刀轴、刀轴)			
PC(符合GB 4806.7-2016要求的冷压材料、榨汁器等)			
橡胶(密封圈、垫圈、套管等)	GB 4806.4-2016	符合	
橡胶(密封圈、垫圈、套管等)	GB 4806.11-2016	符合	
玻璃(搅拌杆、送料器等)	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：

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

● 包修期限界定：

- 以有效包修凭证(发票、购买记录、九阳首档产品档案)的日期作为包修期的起始日期；
- 无有效包修凭证的，按产品生产日期后延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或人为造成的损坏的；
- 消费者因不当使用、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)；
- 超出三包包修期；
- 超过三包包修期，仍造凭证不予作为保修依据。

● 如需售后服务：

- 可登陆九阳客服网站http://kf.jiuyoung.com/
- 九阳官网：Joyoung九阳
- 阳光服务热线：4006186999