

本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

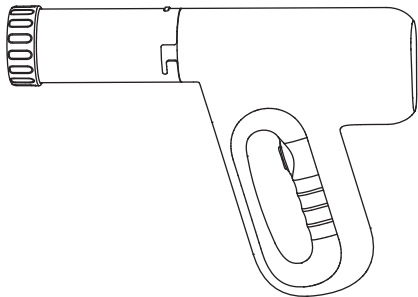
Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

手持式面条机

M2-MS180/M2-MS330/M2-MS186



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 电话: 400 6186 999 www.joyoung.com

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管



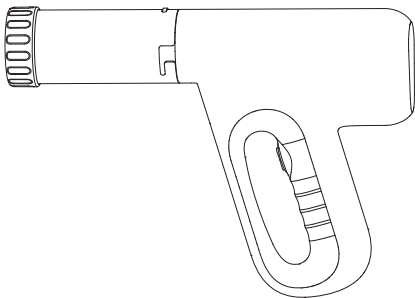
微信扫一扫，注意事项全知道

欢迎使用

尊敬的用户：

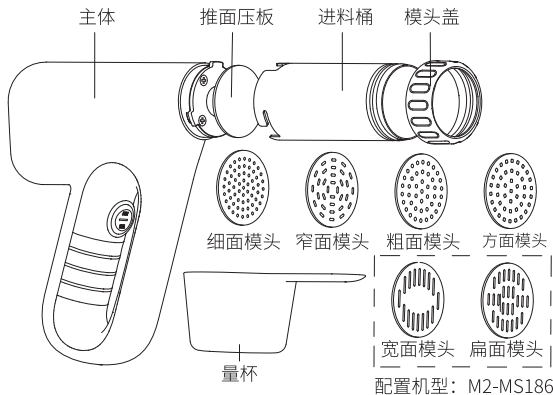
感谢您使用九阳手持式面条机。本说明书适用于 M2-MS180、M2-MS330、M2-MS186 产品，书中所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎向本公司的客户服务部门咨询。

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。



从这里开始，感受烹饪！

产品部件名称



注：产品图片请以包装内实物为准！

推荐配比

种类	面粉量	水量 / 蛋液重量
普通面条	130g(一平杯)	65mL
鸡蛋面	260g(两平杯)	150g(约3个鸡蛋)

使用方法

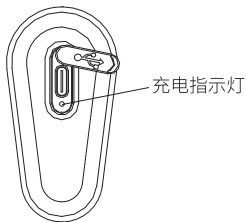
在初次使用产品前，请确保电池充满电，并清洗与食材接触的各个配件。

操控界面说明：



按钮开关：

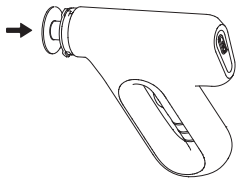
- “压面”：机器进行压面操作，推面压板向外推。
- “后退”：机器进行后退操作，推面压板向内收缩。
- “中间档位”：机器停止工作。



充电指示灯：

- 绿灯常亮：机器充电完成
- 绿灯闪烁：机器充电中

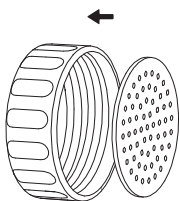
操作方法



1

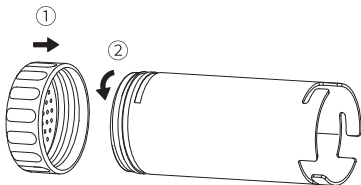
确认电池电量充足且推面压板已缩至最短状态；

2



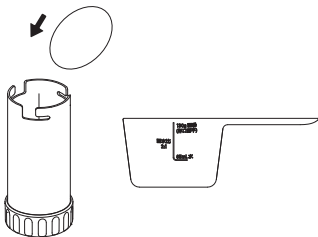
选择模头，将模头与模头盖安装配合到位；

3



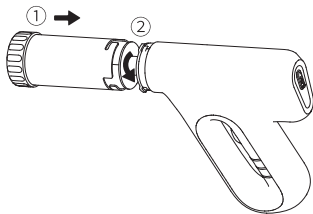
将装配好模头的模头盖与进料桶配合并顺时针旋紧；

4



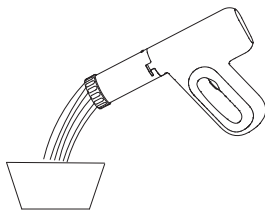
将和好的面团揉成长条状放入进料桶中，推荐面粉：水的用量比例为 2:1；

5



将进料桶与主体旋紧；

6

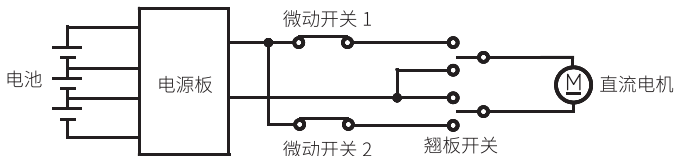


将开关按至“压面”档位进行出面，将面条直接压入提前煮沸的开水锅中。出面完成后将开关按至“后退”档位收回推面压板。停机后将开关调至中间档位。

注意事项：

1. 如和好的面团较硬时，可用保鲜膜包裹醒面 20 分钟左右使面团变软，这样可以更好出面。
2. 面团从模头中挤压出去时，面团中的小气泡会发生破裂并产生“啵啵”响声，此属于正常现象。
3. 将面条直接挤入沸水中可保证面条有更好的口感且可以避免面条粘连。
4. 推荐提前制备面团，需要食用面条时随吃随挤，可以更加节约时间。
5. 产品连续工作 20 循环后请冷却 15~30 分钟后再使用，以免工作时间过长而导致潜在的安全风险。（20 循环为面团面水比 2:1 时，其他配比视实际情况而定）

电气原理图



故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
充电指示灯未显示	1. 充电线连接不良； 2. 由于部分品牌手机适配器对用电设备有识别限制，实际输出电压和电量达不到 5V/2A	1. 检查充电线连接状态，确保连接正常 2. 请使用正规渠道购买的 5V/2A 及以上规格的通用手机适配器给产品充电
工作时停机，不挤面	电量不足	给产品充电
	面团过干，过载保护	将机器调到中间档位 2~3 秒解除过载，而后清洗进料桶、模头中的面团，按照推荐面水比重重新操作

- 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！

清洁和保养

1. 产品使用后，请及时关闭开关并清洗产品。
2. 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。
3. 请勿使用水或其他液体对机器主体进行冲淋，以免产品发生损坏。
4. 收回推面压板并卸下进料桶、模头后，将推面压板、模头、进料桶上的多余面团清除，使用湿毛巾将推面压板擦净，将进料桶在清水冲刷下进行清理。
5. 将部件晾干后妥善收纳。
6. 若长时间不使用本产品，请保持产品清洁、干燥，并放置于干燥、通风处避免阳光直射处，并将机器打到中间档位并定期充电，以防电池损坏。

食谱

食谱名称	食材量	制作方法
兰州 牛肉拉面	<p>和面： 高筋面粉390克（三量杯） 水195毫升 盐5克 碱1克</p> <p>配料： 牛骨250克 牛腩250克 白萝卜250克 香菜10克 青菜10克 小葱10克 盐5克 生姜5克 大葱5克 五香粉1克 胡椒粉1克 炖汤专用包1包</p>	<p>和面： 1.将390克面粉、1克碱和5克盐搅拌均匀，将195毫升升温水分三次加入到面粉中，用手或筷子搅拌成面团后揉成面团；（刚和好的面团偏硬，可用保鲜膜包裹面团，醒面20分钟左右使面团变软）</p> <p>熬汤： 2.将锅中水烧开，焯牛腩、牛骨去血水，倒掉血水，加水没过牛腩、牛骨，煮到有浮沫时，用勺子将浮沫撇干净； 3.加炖汤专用包、将生姜切片、大葱切段后放入继续炖； 4.将牛腩煮熟后捞出，放凉切片，牛骨继续炖； 5.将白萝卜洗净切薄片，放入锅中，煮熟捞出； 6.将香菜、小葱切碎，青菜洗净备用；</p> <p>安装面条机： 7.将细面模头安装到模头盖上，与进料桶配合并顺时针旋紧，取三分之一面团揉成长条状放入进料桶，将进料桶与主体旋紧；</p> <p>制作面条： 8.牛骨汤加水稀释煮开，面条机开关按压至“压面”档位，将面条直接压入到煮开的牛骨汤中，出面完成后将面条取下，开关按至“后退”档位收回推面压板，停机后将开关调至中间档位； 9.将汤面盛到碗中，在汤面中加盐、五香粉、胡椒粉调味，加香菜沫、青菜、小葱碎、切好的牛肉、白萝卜即可享用。</p> <p>备注：调味料小葱、香菜等，可根据个人口味添加。</p>

食谱名称	食材量	制作方法
荞麦凉面	<p>和面： 高筋面粉210克 水195毫升 荞麦粉150克</p> <p>配料： 胡萝卜130克 黄瓜100克 生抽30克 蚝油30克 柠檬汁15克 白糖12克 蒜10克 香菜10克 芝麻5克 辣椒油5克</p>	<p>和面： 1.把210克高筋面粉和150克荞麦粉搅匀，将195毫升温水分三次加入到面粉中，用手或筷子搅拌成面絮后揉成面团；（刚和好的面团偏硬，可用保鲜膜包裹面团，醒面20分钟左右使面团变软）</p> <p>制作配菜和料汁： 2.将胡萝卜和黄瓜切丝，香菜和蒜切沫备用； 3.碗中放入生抽、蚝油、柠檬汁、白糖、蒜沫、香菜沫、芝麻和辣椒油，搅匀备用；</p> <p>安装面条机： 4.将细面模头安装到模头上，与进料桶配合并顺时针旋紧，取三分之一面团揉成长条状放入进料桶，将进料桶与主体旋紧；</p> <p>制作面条： 5.锅中加水烧开，面条机开关按压至“压面”档位，将面条直接压入到煮开的水中，出面完成后将面条取下，开关按至“后退”档位收回推面压板，停机后将开关调至中间档位； 6.将煮熟的面条过凉水后盛入盘中，把胡萝卜丝和黄瓜丝均匀的撒在面上，倒入准备好的料汁，拌匀即可享用。</p> <p>备注：调味料、香菜等，可根据个人口味添加。</p>
武汉热干面	<p>和面： 高筋面粉390克（三量杯） 水195毫升 碱3克</p> <p>配料： 混合芝麻花生酱30克 酸豆角30克 辣椒油20克 生抽20克 白糖10克 陈醋10克 蚝油10克 蒜末10克 萝卜丁5克 熟花生碎5克 熟白芝麻5克 葱花5克 老抽5克</p>	<p>和面： 1.将390克面粉、3克碱搅匀，将195毫升温水分三次加入到面粉中，用手或筷子搅拌成面絮后揉成面团；（刚和好的面团偏硬，可用保鲜膜包裹面团，醒面20分钟左右使面团变软）</p> <p>制作酱料： 2.将蒜切沫，葱切小段； 3.将混合芝麻花生酱，加温水稀释呈浓稠状，加盐、白糖搅拌均匀； 4.另取1碗，加老抽、生抽、陈醋、蚝油、蒜末，调成调味汁；</p> <p>安装面条机： 5.将粗面模头安装到模头上，与进料桶配合并顺时针旋紧，取三分之一面团揉成长条状放入进料桶，将进料桶与主体旋紧；</p> <p>制作面条： 6.锅中加水烧开，面条机开关按压至“压面”档位，将面条直接压入到煮开的水中，出面完成后将面条取下，开关按至“后退”档位收回推面压板，停机后将开关调至中间档位； 7.面条煮熟后捞出盛入碗中，加入萝卜丁、酸豆角、熟花生碎、熟白芝麻、葱花、辣椒油，浇上稀释后的芝麻花生酱、调味汁即可享用。</p> <p>备注：调味料、小葱等，可根据个人口味添加。</p>

食谱名称	食材料量	制作方法
油泼面	<p>和面: 中筋面粉390克（三量杯） 水195毫升</p> <p>配料: 生抽20克 蚝油20克 陈醋20克 植物油20克 辣椒面10克 蒜10克 葱10克 鸡精5克 白糖5克 小青菜3片</p>	<p>和面: 1.将195毫升水分三次加入到面粉中，用手或筷子搅拌均匀絮后揉成面团；（刚和好的面团偏硬，可用保鲜膜包裹面团，醒面20分钟左右使面团变软）</p> <p>制作配菜: 2.将蒜切沫、葱切碎，小青菜洗净备用；</p> <p>安装面条机: 3.将窄面模头安装到模头盖上，与进料桶配合并顺时针旋紧，取三分之一面团揉成长条状放入进料桶，将进料桶与主体旋紧；</p> <p>制作面条: 4.锅中加水烧开，面条机开关按压至“压面”档位，将面条直接压入到煮开的水中，出面完成后将面条取下，开关按至“后退”档位收回推面压板，停机后将开关调至中间档位； 5.面条煮熟后捞出，盛入碗中，锅中下入小青菜烫熟捞出放于面条上，在将蒜沫、葱花和辣椒面洒在面碗中，锅中烧热油，淋在蒜沫、葱花和辣椒面上，将生抽、陈醋、蚝油、鸡精和白糖加入到面碗中，拌匀即可食用。</p> <p>备注:调味料、葱、蒜等，可根据个人口味添加。</p>
北京炸酱面	<p>和面: 高筋面粉390克（三量杯） 水195毫升</p> <p>配料: 五花肉300克 黄瓜250克 黄豆芽200克 水150毫升 葱花200克 黄豆酱140克 甜面酱130克 生抽50克 白糖30克</p>	<p>和面: 1.将195毫升水分三次加入到面粉中，用手或筷子搅拌均匀絮后揉成面团；（刚和好的面团偏硬，可用保鲜膜包裹面团，醒面20分钟左右使面团变软）</p> <p>制作酱料: 2.锅中加水烧开，将豆芽煮熟捞出备用； 3.将黄豆酱、甜面酱、生抽、白糖、150毫升水混合均匀备用； 4.将五花肉洗净切小丁、黄瓜切丝备用； 5.锅中倒油烧热，放入肉丁煸炒至微微出油，放入一半的葱花炒香，下入调好的酱料，再放入剩下葱花，小火慢炒，将水分炒干，再放入白糖提味，捞出备用；</p> <p>安装面条机: 6.将粗面模头安装到模头盖上，与进料桶配合并顺时针旋紧，取三分之一面团揉成长条状放入进料桶，将进料桶与主体旋紧；</p> <p>制作面条: 7.锅中加水烧开，面条机开关按压至“压面”档位，将面条直接压入到煮开的水中，出面完成后将面条取下，开关按至“后退”档位收回推面压板，停机后将开关调至中间档位； 8.将煮好的面条过凉水盛入碗中，将黄瓜丝、豆芽放入面条碗中，淋上炸酱面酱即可食用。</p> <p>备注:调味料、葱等，可根据个人口味添加。</p>

食谱名称	食材量	制作方法
西红柿 鸡蛋菠菜面	<p>和面： 中筋面粉390克（三量杯） 菠菜225克 水195毫升</p> <p>配料： 西红柿650克 鸡蛋3个 葱花10克 植物油20克 生抽15克 蚝油10克 番茄酱10克 盐5克 鸡精5克</p>	<p>和面： 1.锅中加水烧开，将菠菜焯熟捞出，放入榨汁机中，加入195毫升水，制成菠菜汁，取195毫升菠菜汁，分三次加入到面粉中，用手或筷子搅拌成面絮后揉成面团；（刚和好的面团偏硬，可用保鲜膜包裹面团，醒面20分钟左右使面团变软）</p> <p>制作西红柿鸡蛋卤： 2.将西红柿洗净切成小块，鸡蛋打入碗中搅散，锅中倒入约15克油烧热，将搅散的鸡蛋下入锅中炒熟，盛入盘中备用，锅中倒入约5克油烧热，放入约5克葱花炒香，西红柿下锅炒软，加入生抽、蚝油、番茄酱、盐和鸡精，倒入鸡蛋翻炒入味，起锅撒上约5克葱花，盛出备用；</p> <p>安装面条机： 3.将窄面模头安装到模头盖上，与进料桶配合并顺时针旋紧，取三分之一面团揉成长条状放入进料桶，将进料桶与主体旋紧；</p> <p>制作面条： 4.锅中加水烧开，面条机开关按压至“压面”档位，将面条直接压入到煮开的水中，出面完成后将面条取下，开关按至“后退”档位收回推面压板，停机后将开关调至中间档位； 5.将煮熟的面条捞出盛入碗中，浇上西红柿鸡蛋卤，拌匀即可享用。</p> <p>备注：调味料、小葱等，可根据个人口味添加。</p>

安全使用注意事项



警告 对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕。

1. 严禁将主体放在水或其它液体中浸泡或冲淋，以免主体进水损坏。
2. 本产品中包含有不可更换的锂离子电池，严禁私自拆开产品外壳，避免造成电芯损坏或发生其它危险。
3. 工作中，严禁取下模头，严禁触碰推面压板，以免回退时发生夹伤手指等事故。
4. 严禁任意拆解、挤压、刺穿和短路本产品，严禁将本产品投入水、火中或置于温度高于 60°C 的环境中，避免发生火灾等风险。
5. 产品必须远离火源 30cm 以上，以免损坏产品或发生火灾危险。



注意 对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。

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. 本产品仅供家庭使用,请勿作为其它用途。
4. 严禁自行拆卸或改造本产品。
5. 使用前请检查主体、进料桶、模头、模头盖等部件是否破损。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。
6. 产品使用中,如发现主体、进料桶和模头、模头盖损坏或有明显裂纹,请立即停止使用,以免发生伤害事故。
7. 本产品运行速度已设置成理想状态,不需要进行调节。
8. 严禁进料桶加固体物,以防损坏机器。
9. 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。
10. 在拆、装或清洗本产品的任何部件之前,请将开关调至中间档位以免产品意外启动。
11. 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)主体、进料桶、模头、模头盖等部件一起使用,请勿使用非配套的部件,以免影响产品性能或发生事故。
12. 制面前请擦干配件,否则影响制面效果。
13. 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。
14. 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°C 的热水中清洗消毒,以避免受热变形。
15. 机器不使用时,请将机器调至中间档位,以免产品发生短路和电池过放电损坏
16. 丢弃本产品 and 产品包装时,请交由有相关资质的部门回收。
17. 本产品内置锂离子电池,需注意以下事项:
 - 1) 请将本产品 在 0~40°C 环境中储存和使用;
 - 2) 长期存放后需充电后使用;
 - 3) 如长时间不使用本产品,请每隔六个月充一次电,以防电池损坏
 - 4) 在低于 10°C 环境下充电速度可能变慢,属正常现象;
 - 5) 请在电量不足时及时进行充电。
 - 6) 如面团过干,过载保护,不能多次强制挤出;以免损坏机器。
18. 充电时请使用正规厂家生产的符合安全要求的 5V/2A 适配器。

产品基础信息和装箱明细

执行标准	GB4806.1-2016	
产品尺寸	297mm×54mm×212mm	
产品净重	约 1.1kg	
技术参数	输入电压 / 电流	5V $\overline{=}$ 2A
	工作电压 / 电流	11.1V $\overline{=}$ 3.6A
	充电时间	4 小时
	锂电池规格	1500mAh×3
	工作功率	40W
	额定容量	200g 面团
装箱明细	手持式面条机	1 台
	充电线	1 根
	量杯	1 个
	说明书	1 本

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

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*等)	○	○	○	○	○	○
橡胶件(密封圈、减震垫等)	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件(刀座*、旋钮*等)	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件(搅拌刀*、刀盘*等)	○	○	○	○	○	○
玻璃杯*	○	○	○	○	○	○
标准件(螺钉、垫圈等)	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(电机支架、线路板盒*等)	○	○	○	○	○	×
其它金属结构件(轴承、装饰件*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识

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/T11364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。

全新产品在打开包装或者使用过程中可能存在一定的气味，通风和使用一段时间后气味会逐渐消除，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：

食品接触用材料		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 (碎肉刀等)			
	不锈钢30Cr13 (碎肉刀等)			
	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、搅拌杆、搅拌轴等)			
	铝合金YZAlSi11Cu3基材 (发热盘等)			
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 (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 (搅拌机、模头、刀杆、连杆、耐磨垫片等)			
	PP (搅拌杯盖、量杯、接汁杯、刮刀等)			
	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)	GB 4806.7-2016	符合		
PET (榨汁器、配合改性PCT使用于有颜色的冷 搅拌杯等)				
涂层 陶瓷涂层 (铝合金基材等)	GB 4806.10-2016	符合		
玻璃 (接汁杯、搅拌杯等)	GB 4806.5-2016	符合		
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		

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，以实际产品为准！

售后服务

① 包修规定：

- 执行国家新三包规定，产品性能故障7天包退，15天包换，整机包修1年，全国联保。

② 包修期界定：

- 以有效购买凭证（发票、网购记录等）的日期作为包修期的起始日期。
- 无有效购买凭证的，按产品条码日期延后3个月作为包修期的起始日期。

③ 涉及如下情形，不实行三包，可以提供收费服务：

- 因不可抗力造成损坏的。
- 消费者人为原因造成的损坏（搬运、使用、维护、保管不当等）。
- 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）。
- 非家庭使用（经营、商用、公司集体等）的产品。
- 无有效购买凭证的或超过包修期的。

④ 如需售后服务：

- 可搜索微信小程序“九阳阳光服务”，点击相应版块查询相关服务。
- 可登陆九阳客户服务中心<http://kf.joyoung.com/>查询。
- 可拨打九阳阳光服务热线：4006186999。

本政策适用于在中华人民共和国境内（中国香港、中国澳门、中国台湾除外）销售使用的产品。消费者在指定区域外的地区使用，不能享受指定区域的“三包”政策。

合格证

检验结论：_____合格_____

制造/检验日期：_____见产品生产批号_____

检 验：_____JY(检)_____