

使用说明书

面条机

产品型号: **MJ-NS18A11**

MJ-WNS1801A

感谢您购买美的产品，在使用前请先仔细阅读此说明书，阅后请小心收藏，以备日后查阅。图片仅供参考，产品以实物为准。

目录

| | |
|---------|---------|
| 注意事项 | (1-2) |
| 产品特点介绍 | (3) |
| 产品部件名称 | (4) |
| 产品使用方法 | (5-12) |
| 故障分析及排除 | (13) |
| 食谱 | (14-15) |
| 清洁保养 | (15) |
| 主要技术参数 | (16) |

注意事项

警告

使用前须注意的事项：

- 将本产品连接电源之前，请确保本产品电压与当地的供电电压相符。
- 确保插头牢固插到电源插座上。
- 切勿用浸湿的手插接电源插头。
- 切勿将本产品连接到外部定时器，以免发生危险。
- 将产品插接到电源插座前，应正确组装本产品。
- 如果插头，电源线或产品本身已经损坏，请不要使用。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 不要自行更换本产品的零配件，以免发生危险。
- 本产品请勿由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 照看好儿童，确保他们不玩耍该产品，并将电源线放置于儿童无法接触到的地方。
- 不论因何原因本机受损时，或无故不能正常操作时，切勿开机，以免发生意外。
- 请将通孔针放置在婴儿、儿童接触不到的地方，以防止刺伤或对其造成人身伤害。

注意事项

注意

使用前须注意的事项：

- 第一次使用前，需将本产品清洗干净。
- 本产品仅供家用。

使用中须注意的事项：

- 禁止在不稳或倾斜的台面使用本产品。
- 制作时，请将本产品置于儿童触摸不到的地方。
- 本产品工作完成之前，切勿切断电源。
务必先切断电源，然后才继续其他操作。
- 为了更好地保证本产品的使用寿命，建议连续工作时间不超过45分钟，停机时间至少15分钟。
- 如果模头需要连续使用，每次使用后需用模头清洁工具将模头内的面团戳出。
为了便于清洁，不可将含有面团的模头直接放入水中浸泡。

制作完成后须注意的事项：

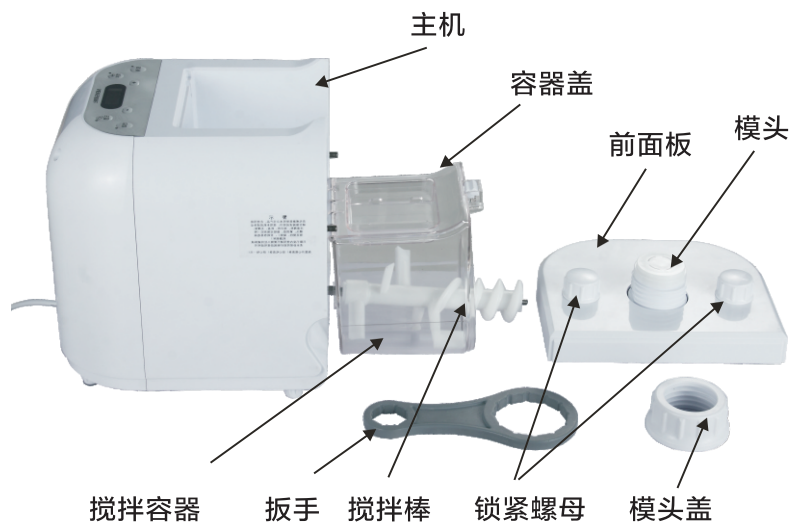
- 在清洗或拆卸本产品之前，请务必拔掉电源线插头，切断电源。
- 请勿将本产品的任何部件放入洗碗机内清洗。
- 使用完毕后请将机器置于干燥通风处。
- 不要将液体洒入安全开关处。

产品特点介绍

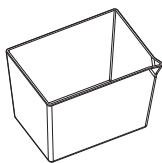
产品特点

1. 独特一体式搅拌棒，面条更劲道、清洗更简单。
2. 360度揉搓搅面系统，揉面更充分、面条更有弹性。
3. 9种面条模头，丰富DIY模式、做面更具乐趣。
4. 全自动加水系统，加水更均匀、操作更简单。
5. 一键智能完成面条制作，轻松健康好面条。
6. 智能断电记忆，智能制面、轻松掌控。

产品部件名称



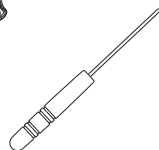
附件:



面粉杯



清洁刷

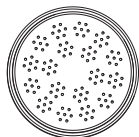


通孔针

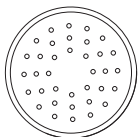


水量杯

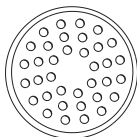
配送模头如下:



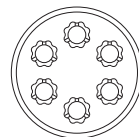
龙须面



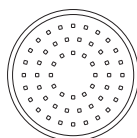
细圆面



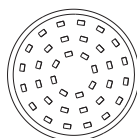
粗圆面



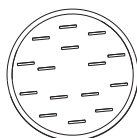
通心面



细方面



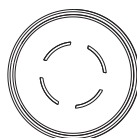
粗方面



扁面



宽面



烩面

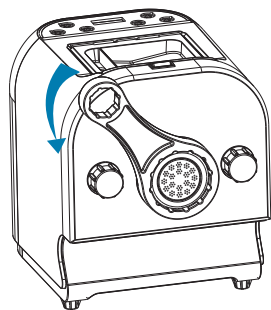
产品使用方法

拆卸及安装

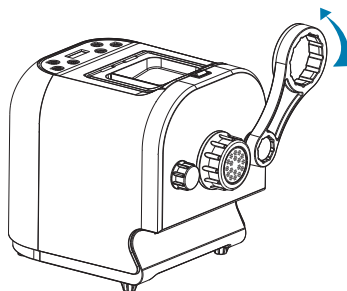
先把容器盖、模头、前面板、搅拌棒、搅拌容器、面粉杯、水量杯等部件清洗干净。

部件拆卸方法：

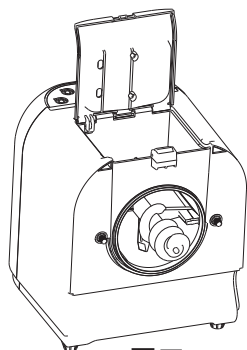
- 1.拆模头盖、模头：逆时针方向旋下模头盖拿出模头。（图一）
- 2.拆前面板、锁紧螺母：逆时针方向旋下两个锁紧螺母后可轻松的把前面板向前拉出并取下。（图二）
- 3.搅拌棒：把搅拌棒向前拉出并取下。（图三）
- 4.搅拌容器、容器盖：把搅拌容器向前拉出并取下。（图四）



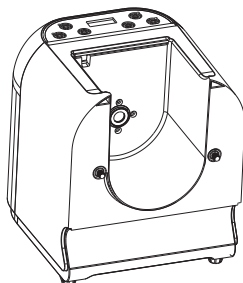
图一



图二



图三

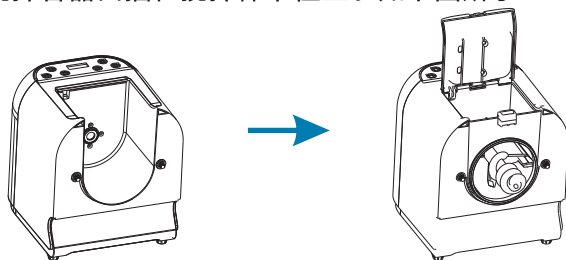


图四

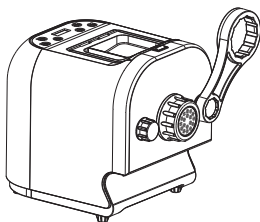
产品使用方法

部件安装方法：

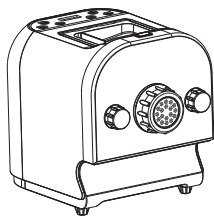
- 1.将主机放在台面上，将带有容器盖的搅拌容器放在主机凹槽上，再将搅拌棒从搅拌容器口插在搅拌棒卡位上。如下图所示：



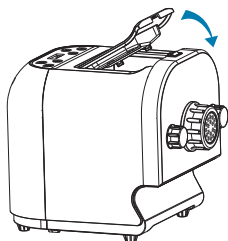
- 2.将前面板穿过紧固螺杆紧贴在主机上，如下图。
注意前面板与搅拌容器的卡位要吻合，然后上紧两个锁紧螺母。



- 3.将用清水加食用油泡过的模头安装到前面板出面口上，然后用模头盖上紧。



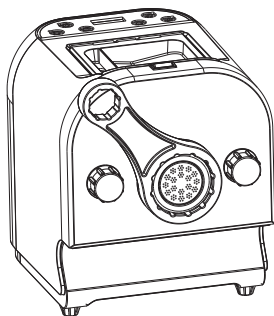
- 4.按下容器盖使盖子卡扣扣入前面板的按键扣位中。



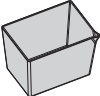

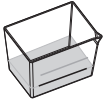
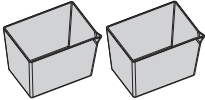
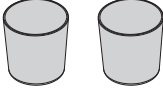
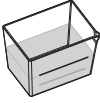
产品使用方法

模头更换

模头更换：将模头盖松开，取下模头盖及模头。将模头放入已装有温水的水杯中泡1分钟（温水添加几滴食用油较佳）。然后将模头放在前面板上，再装上模头盖上紧。模头盖可能较紧，可借用配送的扳手辅助松开。



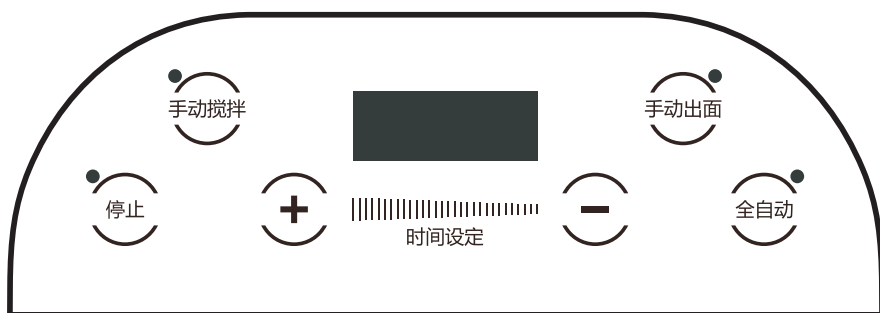
面水比例说明表

| 面粉 | 普通面 | 鸡蛋面 | 面条制作时间 |
|---|--|---|--------|
| | 水或果蔬汁 | 鸡蛋兑水混合液 | |
|  1平杯（约250g） |  1杯水 （约85ml） |  1个鸡蛋+水量 第一刻度线（约95ml） | 约10分钟 |
|  2平杯（约500g） |  2杯水 （约170ml） |  2个鸡蛋+水量 第二刻度线（约190ml） | 约15分钟 |

- 鸡蛋液必须与水混合均匀后使用。鸡蛋加水混合液从果蔬汁加入口缓慢倒入搅拌容器。
- 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。
- 为保证制面效果，请选择高筋面粉。请按照推荐用水量使用。制面效果会因为面粉含水量及称量的不同而略有差异，可根据实际效果调整水量。

产品使用方法

功能操作



| | |
|---|---|
|  | 手动搅拌： 待机状态下按该键，进入4分钟倒计时搅拌工作状态。倒计时完成将停止工作，进入待机状态。 |
|  | 手动出面： 待机状态下按该键，进入12分钟倒计时出面工作状态。倒计时完成将停止工作，进入待机状态。 |
|  | 时间+键： 手动搅拌或手动出面待机状态下按该键，每按下一次，时间增加10秒，长按可连续增加时间，最长时间可调至20分钟。 |
|  | 时间-键： 手动搅拌或手动出面待机状态下按该键，每按下一次，时间减少10秒，长按可连续自动减少时间，最短时间可调至10秒。 |
|  | 全自动： 待机状态下按该键，数码管显示16:00，数码管闪烁5秒钟后开始工作，同时数码管显示倒计时。搅拌时间约4分钟，出面时间约12分钟。 |
|  | 停止： 在工作状态下按停止键，停止工作，进入待机状态。 温馨提示： 正在搅拌或出面过程中，如果按“停止”键，搅拌棒自动反转约8秒，然后停止工作。 |

产品使用方法

制作面条的步骤



开盖：用手指按下开盖按键，容器盖会自动开启，如图。



将量好的面粉倒进搅拌容器里，最大限量两杯面粉，约500克，如图所示，完成后扣合容器盖。

果汁口 加水口



注意：
请将水从加水孔倒入同时观察容器盖上的两个小漏水孔是否堵塞，必须确保能缓慢向下滴水。如有堵塞可用通孔针疏通。



插上电源，按“手动搅拌”键或“全自动”键开始制面，待搅拌棒转动后，按一杯面一小杯水的比例把水倒在加水口即可。

产品使用方法



待手动搅拌功能完成后，再按手动出面键出面。

全自动功能则不用再操作，可以一键出面。



面粉和水的比例：一平杯面粉/一量杯水
如图所示。此标准仅供参考，准确率达
95%。

产品使用方法

全自动功能：

- 1.制作两杯面粉的面：通电、加面粉后，按一次“全自动”键，数码管显示16：00，数码管闪烁5秒钟后开始工作，同时数码管显示倒计时，搅拌时间约4分钟，出面时间约12分钟，如需继续出面，可按“手动出面”键进行出面工作。
- 2.制作一杯面粉的面时，当搅拌容器完成出面后，即可按“停止”键，完成制面工作。

手动搅拌功能：

通电、加面粉后，按面条机“手动搅面”键进入搅面工序，数码管闪烁5秒钟开始搅面，搅面时间程序默认4分钟。

注：根据个人需要、面粉量在按下“手动搅拌”键后5秒钟内按“+”、“-”键调整搅拌时间。

手动出面功能：

搅拌完成后，按“手动出面”键进入出面工序，数码管闪烁5秒钟开始出面，出面时间程序默认12分钟。如需继续出面，可按“手动出面”键进行出面工作。

注：根据面粉量在按下“手动出面”键后5秒钟内按“+”、“-”键调整出面时间。

停止功能：

在工作状态下按停止键，停止工作，进入待机状态。

温馨提示：正在搅拌或出面过程中，如果按“停止”键，搅拌棒自动反转约8秒，然后停止工作。

记忆功能：

面条机在运行过程中突然打开杯盖或突然断电，面条机有10秒自动记忆功能，如10秒内合上杯盖或接通电源，面条机会按照原来的功能继续运转。

防止误操作功能：

面条机在运行过程中，除“停止”键外其他功能按键均无效，如需切换功能请先按“停止”键后再启动相应功能。

注意：

- 1.如搅面过程中开启容器杯盖超过10秒钟或突然断电，重新通电后请先按“手动搅拌”或“全自动”键，待搅拌工作完成后才可出面。
- 2.如出面过程中开启容器杯盖超过10秒钟或突然断电，重新通电后请先按“手动出面”键，工作继续。

产品使用方法

面条制作的说明

- ①水和面粉的比例为：一平杯面粉、一小杯水（此比例仅供参考，不同的季节制作面条，面粉和水的比例也不同；冬天气候干燥，制作面条时应适量多放点水；春天气候潮湿，制作面条时可适量少放点水）
- ②在制作面条时，若面粉还很松散就开始挤压面条则容易损坏机器，这时应再加入适量水，直到把面粉搅拌成大颗粒絮状才能开始挤压面条。效果见下图：

大约搅拌四分钟后检查面团。



大颗粒絮状



太干



太湿

如果面团呈现大颗粒絮状，表示面团的软硬适中可以开始压面。如果太干，加入1茶匙水多搅拌一分钟。如果面团太湿先按“停止”键停止工作，再打开杯盖，加适量面粉按“手动搅拌”键，在显示屏闪烁时按“-”键将时间减到2-3分钟，待搅拌工作完成后，再按“手动出面”键开始压面。

注意：

- 1.把压好的面条重新放入搅拌容器进行制面时，要把面条扯成小块放入搅拌容器中，否则可能会损坏搅拌棒或无法出面。
- 2.如果面粉太干就进入模头易造成堵塞，导致不出面。此时，请拆下模头盖，取出模头，用通孔针疏通模头孔。

故障分析及排除

| 故障现象 | 原因分析 | 故障排除 |
|-----------------------|--|---|
| 按下功能按键，产品不工作 | <ol style="list-style-type: none"> 1.产品已在执行程序 2.产品本身故障 3.断电间隔短，系统未恢复 | <ol style="list-style-type: none"> 1.属正常现象，产品闪烁5秒后开始工作 2.送当地售后服务部维修 3.断电2~3分钟，再通电 |
| 通电后，启动开关后不工作 | <ol style="list-style-type: none"> 1.搅拌容器及搅拌容器盖未安装到位 2.电机工作时间过长，自动保护 3.电源线插头松动，电源线插头没有插好 | <ol style="list-style-type: none"> 1.将搅拌容器及搅拌容器盖安装到位 2.停机20~30分钟再使用 3.检查电源线插头是否正常接通 |
| 指示灯亮，产品不工作 | <ol style="list-style-type: none"> 1.未按下功能按键 2.产品本身故障 | <ol style="list-style-type: none"> 1.选择相应功能键按下 2.送当地售后服务部维修 |
| 面条易折断 | <ol style="list-style-type: none"> 1.使用的面粉不是中、高筋面粉 2.面粉与水量比例选择不合适，水量过少 | <ol style="list-style-type: none"> 1.选择使用中筋以上面粉 2.请按面、水比例表准确量取面粉和水 |
| 面条粘连 | <ol style="list-style-type: none"> 1.面粉与水量比例选择不合适，水量过多 2.面粉受潮、含水量高 | <ol style="list-style-type: none"> 1.请按面、水比例表准确量取面粉和水 2.请确保面粉储存在干燥容器内； 如果面粉受潮，制面过程适当减少水比例 |
| 搅拌杯内残留面粉过多 | <ol style="list-style-type: none"> 1.面团太湿或面粉受潮 2.工作前搅拌容器和搅拌棒及模头孔没有清洗干净 3.搅拌棒或搅拌容器上有粘水 4.加水顺序不对 5.份量选择不对 | <ol style="list-style-type: none"> 1.请确保面粉储存在干燥容器内，并按说明书操作重新制作 2.请确保使用前相关部件清洗干净 3.请确保使用前相关部件干燥 4.按说明书操作 5.选择手动出面功能 |
| 机器在运行过程中突然停一下，运行一下 | <ol style="list-style-type: none"> 1.前面板锁紧螺母没有拧紧 2.面及水比例不对 | <ol style="list-style-type: none"> 1.安装时请务必拧紧前面板锁紧螺母 2.请按面、水比例表准确量取面粉和水 |
| 机器运行中停止工作，并且数码管显示“E1” | <ol style="list-style-type: none"> 1.异物掉入搅拌容器，导致搅拌棒被卡 2.面团太干 3.程序选择错误 4.电机过热保护 | <ol style="list-style-type: none"> 1.切断电源，清理机器 2.按说明书操作重新制作 3.切断电源，清理机器后选择正确的功能键 4.切断电源，待电机冷却后再重新开机工作 |
| 搅拌棒空转，挤不出面 | 面及水比例不对 | 切断电源，清理机器，按照按说明书重新操作 |

炸酱面（2人份）

| 配 料 | 方 法 |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> · 猪肉末或猪肉丁200g（应选半肥瘦肉） · 姜末10g · 葱白末20g · 蒜末20g · 淀粉10g · 甜面酱3勺、豆瓣酱1勺 · 黄瓜丝50g · 一杯面粉制作的鸡蛋面（推荐使用宽扁面模头） | <ol style="list-style-type: none"> ① 在准备好的猪肉末或猪肉丁加一个蛋清、少量料酒、盐，拌匀备用。 ② 在另一碗中，将三汤勺甜面酱和一汤勺豆瓣酱搅匀备用。（可根据个人口味调节此比例） ③ 倒入适量油在炒锅内，大火烧将油烧至八成热时，放入姜末、葱白末、蒜末煸炒出香，然后放入肉末炒熟。 ④ 改小火，放入准备好的酱，加入适量生抽，半碗水，炒匀后，用小火再煮5分钟。 ⑤ 另起锅将半锅水煮沸，加入鸡蛋面，沸腾加半碗水，重复3次。 ⑥ 把面条煮熟后捞出，冲凉，沥干水分后，把酱料和黄瓜丝、面条一起拌匀即可食用。 |

凉拌菠菜面（2人份）

| 配 料 | 方 法 |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> · 杏鲍菇约80g，切丁 · 胡萝卜约80g，切丁 · 芹菜约60g，切丁 · 蒜苔约60g，切丁 · 玉米粒约50g · 前腿肉约50g，切丁 · 生姜5g，切丝 · 一杯面粉制作的菠菜面（推荐使用窄扁面模头） | <ol style="list-style-type: none"> ① 倒入适量油在炒锅内，大火将油烧至八成热时，放入切好的姜丝爆香。 ② 先倒入准备好的胡萝卜丁翻炒，再加入准备好的蒜苔丁、杏鲍菇丁、玉米粒、肉丁，继续翻炒。 ③ 当配菜至七成熟时，放入适量的蚝油、生抽、盐，炒熟。 ④ 关火，将炒熟的配菜，盛入碗中备用。 ⑤ 另起锅将半锅水煮沸，加菠菜面，沸腾后加半碗水，可重复3次。 ⑥ 将面条煮熟后捞出，冲凉，沥干水分后，在面条里放入适量的盐、味精、香醋、生抽，再盛入炒好的配菜，搅拌均匀即可食用。 |

什锦炒番茄面（2人份）

| 配 料 | 方 法 |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> · 油菜或者小白菜100g · 黄豆芽100g · 胡萝卜80g，切片 · 洋葱80g，切丝 · 火腿50，切片 · 鸡蛋2个，加入少量料酒打散 · 一杯面粉制作的番茄面（推荐使用粗圆面模头） | <ol style="list-style-type: none"> ① 起锅将半锅水煮沸，加番茄面，沸腾后加半碗水，可重复2次，面条煮至八成熟即可捞出，冲凉，沥干水分，洒上少量橄榄油防止粘在一起，备用。 ② 利用煮面条的水，将洗净的油菜烫熟，盛碗备用。 ③ 放入适量油在炒锅内，大火烧将油烧至七成热时，放入打散的鸡蛋，快速炒至鸡蛋快凝固的时候，盛入碗中备用。 ④ 炒锅放入适量油，油开后，放入准备好的胡萝卜片、洋葱丝，火腿翻炒至七成熟。 ⑤ 放入炒好的鸡蛋，煮好的面条，以及豆芽，快速翻炒，放入适量精盐 and 生抽，出锅前放入油菜和鸡精炒匀即可。 |

牛肉汤面（2人份）

| 配 料 | 方 法 |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> · 青菜100g, 切段 · 牛肉150g, 切块 · 生姜20g, 切片 · 香菜10g · 一杯面粉制作的胡萝卜面（推荐使用细圆面模头） | <ol style="list-style-type: none"> ①牛肉冷水下锅，加适量料酒，煮沸关火。 ②将牛肉去水放入高压锅内，加准备好的生姜片、少量桂皮和八角，再加适量糖、盐、生抽、老抽、豆瓣酱、料酒，加水没过肉，用高压锅压15分钟。 ③关火，去除高压锅内的桂皮、八角和生姜后，将牛肉和汤倒入炒锅内。 ④在盛有牛肉汤的炒锅内再倒入适量清水，煮沸后，加准备好的胡萝卜面，沸腾后加半碗水，重复3次。 ⑤面条快熟时把青菜放入，加入适量鸡精。 ⑥把面条装入碗中，再放上青菜和牛肉，浇一点肉汤在上面即可食用。 |

清洁保养

面食制作完成后的清理

当完成制面工作后，停机，拔掉电源，松开锁紧螺母取出支架、取出模头进行清洁。

清洁两个方法：

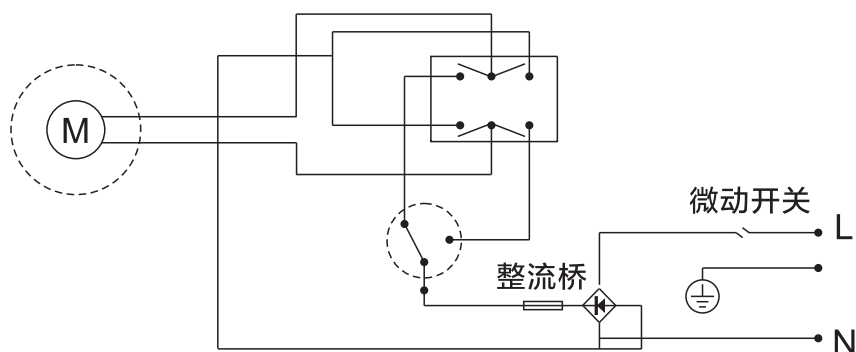
- ①用半湿布直接擦干净，无需用水。塞满面的模头待晾干后用手向硬板用力拍打，模头内的堵塞物会自动脱落，无需浸洗，个别可用通孔针处理。
- ②可拆卸部件如：搅拌容器、搅拌棒、前面板、模头、模头盖、水量杯可用清水清洗擦干后随时再用。

主要技术参数

产品规格

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 面条机 |
| 产品型号 | MJ-NS18A11、MJ-WNS1801A |
| 额定电压 | 220V~ |
| 额定频率 | 50Hz |
| 额定功率 | 180W |

电气原理图



维修服务说明

1. 本产品实行一年保修期（自开具发票之日起计算，仅适用于家庭使用的产品。）
2. 在保修期内，凡属产品本身质量引起的故障，请顾客凭已填好的《产品保修证书》及购机发票在全国各地“美的生活电器制造有限公司特约维修网点”免费修理。
3. 已过保修期限的顾客，如需邮购产品零配件，可联系本公司客户服务中心邮购，也可在当地网点购买。
4. 特约维修网点有义务向广东美的生活电器制造有限公司顾客提供优质的服务，顾客如对其服务质量存异议，可直接向我客户服务中心投诉。
5. 下列情况之一者不属于保修范围：
 - 未按说明书的要求操作机器所引起的故障。
 - 消费者使用、保管、维护不当造成损坏。
 - 非本公司指定维修部自行装拆修理而造成损坏。
 - 因不可抗力造成损坏。
6. 不属于保修范围内的产品，本公司客户服务中心仍热情为您服务。
7. 产品如有故障，请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系。

保修卡

相关信息

用户姓名

常用电话

通讯地址

产品型号

产品编号

购买店铺

购买时间

维修点

发票号码

维修记录

维修日期

故障内容

处理详情

维修单位名称

维修单位电话

维修员签名

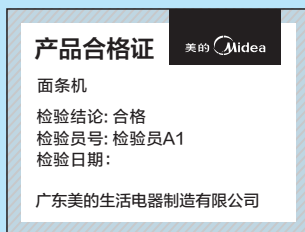
维修电话：400-8899315

在购买本公司产品时，请立即填写此保修卡
请妥善保管保修卡，消费者不必将其寄回本公司
维修时请携带保修卡及有效发票正本



本产品所含食品用塑料工具、容器
生产许可证编号：粤XK16-204-00125

特别声明：本资料上所有内容均经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，可向本公司咨询。
另：产品若有技术改进，会编进新版说明书中，恕不另行通知，产品外观、颜色如有改动，请以实物为准。



广东美的生活电器制造有限公司

地址：广东省佛山市顺德区北滘镇三乐路19号 | 邮政编码：528311

网址：www.midea.com

全国服务热线：4008899315 | Email: service@midea.com.cn

执行标准：GB4706.1-2005 GB4706.30-2008