美的 Midea

面条机

使用说明书

使用前请仔细阅读本说明书并妥善保管

安全注意事项

特别提示

为保证使用安全，避免对您和他人造成伤害和财产损失，请您务必遵守以下安全注意事项。不遵守安全警告而错误使用可能导致事故发生。

本产品未考虑以下情况：
— 无人照看的幼儿和残疾人对器具的使用
— 幼儿玩耍器具的情况

使用前注意事项

- 第一次使用前，需将本产品清洗干净。
- 本产品仅供家用。
- 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，确保他们不玩耍本产品，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。
- 请勿使用劣质排插转接，以免引起火灾和人身伤害。
- 禁止将产品放置在太靠近炉具的地方，以免产品受损或引起火灾和人身伤害。
- 产品使用前，请确保桌台清洁，及时清理油污。
- 本产品与其它厨房电器的最佳距离请保持30cm以上。

使用中注意事项

- 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，停机时间至少一小时。
- 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。

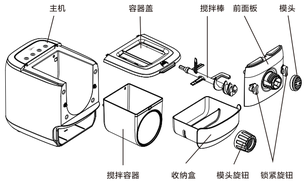
使用后注意事项

- 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。

产品规格

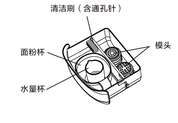
产品名称	面条机
产品型号	MJ-NS15B11/MJ-WNS1501B
额定电压	220V~
额定频率	50Hz
额定功率	150W

产品部件名称

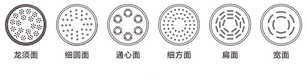


附件：

附件收纳：



配送模头如下：



产品使用方法

部件拆装方法

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。

2.将搅拌棒从搅拌容器口插在搅拌棒卡位上。

3.将前面板穿过紧固螺杆紧贴在主机上。
注意：
前面板与搅拌容器的卡位要吻合，然后上紧两个锁紧旋钮（切勿用力过猛）。

4.将用清水加食用油泡过的模头安装到前面板出面口上，然后用模头旋钮上紧。
逆向操作即可拆卸产品。

5.盖上容器盖使盖子卡扣扣入前面板的按键扣位中。

使用注意事项

使用前检查模头是否堵塞，面条出孔是否通畅。

如果面条出孔有堵塞或者杂物需将模头拆卸下来。

清洗面条出孔和模头孔，清洗干净后将模头安装好后再进行面条制作。

产品使用方法

模头更换

将模头旋钮松开，取下模头旋钮及模头。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，再装上模头旋钮上紧。

面水比例说明表

普通面

	面粉	水或果蔬汁	面条制作时间
半斤面做法	1平杯（约250g）	1杯水95ml	约10分钟
一斤面做法	2平杯（约500g）	2杯水190ml	约15分钟

备注：
南方部分地区天气潮湿，建议一杯面粉加水约85ml；两杯面粉加水约170ml。

鸡蛋面

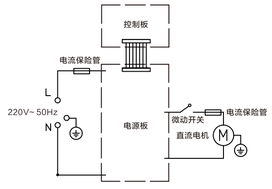
	面粉	鸡蛋兑水混合液	面条制作时间
半斤面做法	1平杯（约250g）	1个鸡蛋+水60ml（混合液约95ml）	约10分钟
一斤面做法	2平杯（约500g）	2个鸡蛋+水120ml（混合液约190ml）	约15分钟

常用配比

1~2人份：	面250g	+	水95ml
3~4人份：	面500g	+	水190ml

备注：
根据不同面粉、季节可适当调整水量。
加3~5克油和盐出面效果更佳，面更劲道。

电路原理图



（线路如有变更，�keq恕另行通知）

产品合格证

面条机

检验结论：合格
检验员号：检验员A1
检验日期：

广东美的生活电器制造有限公司

生产许可

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

声明
本说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。

本说明书解释权归属广东美的生活电器制造有限公司

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

保修卡

美的 Midea

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： 4008899315

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

广东美的生活电器制造有限公司
MIDEA.COM

微信扫一扫，服务立马到

维修服务保证

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。

1. 本产品实行整机保修一年。（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《保修卡》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。

下列情况之一者，不属于保修范围：
1. 未按说明书的要求操作机器所引起的故障。
2. 消费者使用、保管、维护不当造成损坏。
3. 非本公司指定维修网自行装拆修理所造成损坏。
4. 因不可抗拒力造成损坏。

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。

产品使用方法

功能操作

手动搅拌	**手动搅拌：** 待机状态下按该键，进入4分钟倒计时定时搅拌工作状态。倒计时完成将停止工作，进入待机状态。 二次搅拌时，请使用“手动搅拌”功能。
手动出面	**手动出面：** 待机状态下连续按该键两次，进入12分钟倒计时定时出面工作状态。倒计时完成将停止工作，进入待机状态。 二次压面时，请使用“手动出面”功能。
全自动	**全自动：** 待机状态下按该键，进入16分钟倒计时定时全自动搅面工作。搅拌时间约4分钟，出面时间约12分钟。
停止	**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”键外其它功能按键均无效，如需切换功能请先按“停止”键后再启动相应功能。

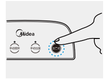
注意：
1.如搅面过程中开启容器杯盖超过10秒钟或突然断电，重新通电后请先按“手动搅拌”或“全自动”键，待搅拌工作完成后才可出面。
2.如出面过程中开启容器杯盖超过10秒钟或突然断电，重新通电后请先连按两次“手动出面”键，工作继续。

产品使用方法

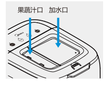
制作面条的步骤

开盖；
用手指按下容器盖，向上抬就可以开盖！

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。



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。



注意；
请将水从加水口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。如有堵塞可用清洁刚（含通孔针）疏通。

待手动搅拌功能完成后，再连按两次“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/一水量杯水。
此标准仅供参考，准确率达95%。

产品使用方法

面条制作的说明

本产品推荐使用高筋面粉。
高筋面粉介绍：
高筋面粉的蛋白质含量平均为13.5%，通常蛋白质含量在11.5%以上就可叫做高筋面粉。蛋白质含量高，因此筋度强，常用来制作具有弹性与嚼感的面包、面条等。在西饼中多用于在松饼（千层酥）和奶油空心饼（泡芙）中。在蛋糕方面仅限于高成分的水果蛋糕中使用。
高筋面粉的功效：
养心、益肾、除热、止渴，主治脏躁、烦热、消渴、泄痢、痈肿、外伤出血及烫伤等。
高筋面粉的营养价值：
面粉富含蛋白质、碳水化合物、维生素和钙、铁、磷、钾、镁等矿物质，有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功效。

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：冬季气候干燥，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，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，用清洁刚（含通孔针）疏通模头孔。

面条储存方式

步骤1：将做好的面条用保鲜袋装好并封存，防止食物串味
步骤2：将封存好的面条放置冰箱冷藏室冷藏盒里
建议储存时间：放置最长时间为两天。

清洁保养

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。察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，个别可用清洁刚（含通孔针）处理。
②可拆卸部件如：搅拌容器、搅拌棒、前面板、模头、模头旋钮、水量杯，可用清水清洗擦干后随时再用。
注意；MJ-NS15B11为金属搅拌棒，请勿用钢丝球等硬物刷洗，以免金属涂层脱落。

食谱

炸酱面（2人份）

配　料	方　法
· 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）	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、蒜末爆炒出香，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，用小火再烹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
· 杏鲍菇约80g，切丁 · 胡萝卜约80g，切丁 · 芹菜约50g，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）	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，放入适量的耗油、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
· 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）	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，面条煮至八分熟即可捞出，冲凉，沥干水分，洒上少量橄榄油防止粘连在一起，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，大腿翻炒至七成熟。 ⑤放入炒好的鸡蛋，煮好的面条，以及豆芽，快速翻炒，放入适量精盐和生抽，出锅前放入油菜和鸡精炒匀即可。

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	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	1.属正常现象，产品闪烁3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	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	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	1.未按下功能按键 2.产品本身故障	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	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	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	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	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	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	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	1.前面板锁紧螺母没有拧紧 2.面及水比例不对	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
启动/取消与手动搅拌2个LED灯同时闪烁	1.异物掉入搅拌容器，导致搅拌棒卡 2.面团太干 3.程序选择错误 4.电机过热保护	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

尺寸：95*200mm 颜色：双色印刷 QS蓝；C100 M40 K15 黑 色；K100 材质：105克哑粉纸，风琴折，黑色外框为裁切框	说明书		生活电器
	制作	罗琼华	货号 / 型号：面条机
	编码		
	版本信息	A0；20150819	