

MJ-KM18X3-100-101

本文件含有美的集团的保密信息
禁止任何人未经授权以任何形式使用
包括但不限于全部或部分地泄露、复制或散发

绝密

QS蓝



条码生成规则: Code-128B
数字部分为物料编码
XX为供应商简称, 供应商自行填写
如: 利和-LH, 亿洋-YY
要求: 字体 Gotham Book, 字号 10pt



微信扫一扫, 服务立马到

TEL 400-8899-315

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
邮编: 528311
网址: www.midea.com



使用说明书
面条机



微信扫描二维码, 获取电子说明书
使用前请仔细阅读本手册, 并妥善保管

标记	变更日期	变更人	变更内容
说明书技术要求			
物料编码	161674000xxxx		
产品型号/客户型号	MJ-KM18X3-100	公差	±2.0mm
客户名称	美的	成品尺寸	210*145mm
材质	<input checked="" type="checkbox"/> 70g双胶纸 <input type="checkbox"/> 128g铜版纸 <input type="checkbox"/> 其它: _____		
印刷颜色	<input type="checkbox"/> 单色 <input checked="" type="checkbox"/> 双色 <input type="checkbox"/> 四色(CMYK) <input type="checkbox"/> 四色(CMYK)+专色		
专色数量	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 有 (<input type="checkbox"/> 1个 <input type="checkbox"/> 2个 <input type="checkbox"/> 3个 <input type="checkbox"/> 4个)		
表面处理	<input checked="" type="checkbox"/> 无 <input type="checkbox"/> 光油 <input type="checkbox"/> 光胶 <input type="checkbox"/> 哑胶 <input type="checkbox"/> 其它: _____		
成形方式	<input type="checkbox"/> 单张 <input checked="" type="checkbox"/> 钉装 <input type="checkbox"/> 胶装 <input type="checkbox"/> 折页 (<input type="checkbox"/> 风琴折 <input type="checkbox"/> 包心折 <input type="checkbox"/> 其它: _____)		

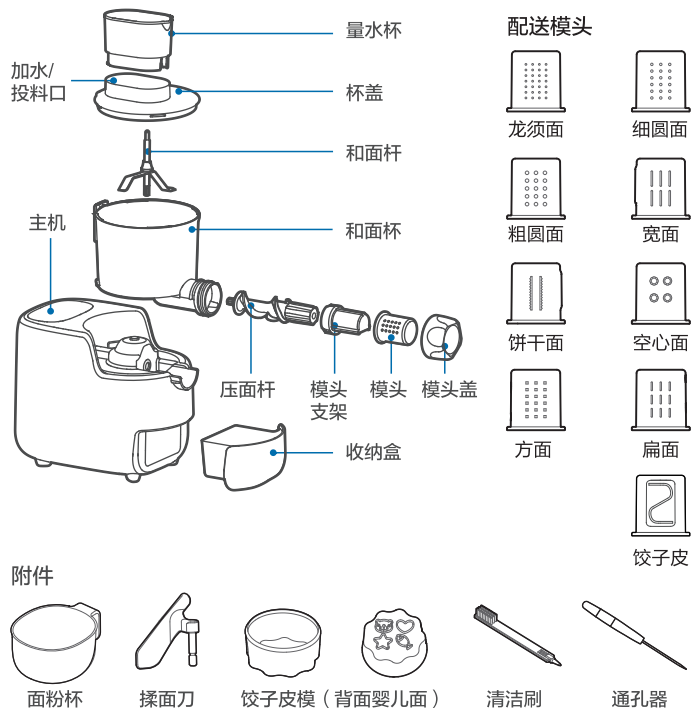
标记	外数	分区	更改文件号	签名	年、月、日	105g铜版纸			美的生活电器事业部
设计	杨杰豪	2021-3-17	标准化	韦炳生	2021-3-17	阶段标记	重量	比例	
校对	徐凯	2021-3-17				B	重量	1:1	
审核	刘龙龙	2021-3-17				共 1 张 第 1 张			MJ-KM18X3-100 -101
工艺	宣鑫	2021-3-17	审批	徐建飞	2021-3-17				

产品简介

部件名称

提示

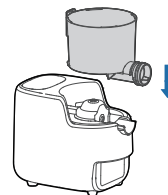
- 因产品外观各有差异，线框图仅供参考，具体请以包装箱内实物为准。
- 因不同型号的产品外观和功能有所差异，请以实物为准，选择性阅读功能说明。



安装说明

安装步骤

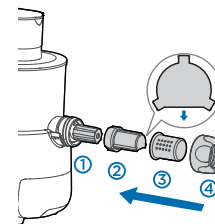
- 1 将主机放在台面上，将不带杯盖的和面杯前端定位柱插入主机，放下和面杯，待卡扣进入卡位后，听到“咔哒”一声，即安装完成。



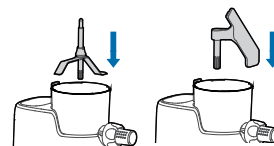
- 2 将①压面杆、②模头支架、③模头依次装进面条出孔，最后装上④模头盖旋紧。

注意:

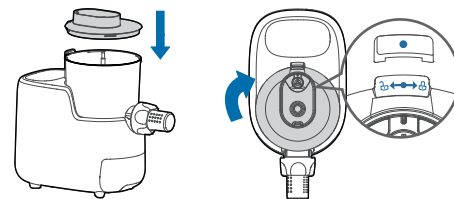
1. 压面杆装入时会被弹出，内置弹簧是为了防止装入时出现安全事故。
2. 模头支架开口向下装入。
3. 每个模头有三种出面孔，想制哪种面就将其与模头支架开口方向保持一致。



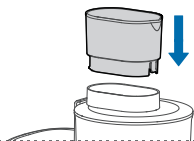
- 3 将和面杆或者揉面刀插到和面杯内的卡位上。



- 4 盖上杯盖，并旋至图示位置。



- 5 将量水杯装到杯盖上，听到“咔哒”声即安装到位。



更换模头

在停机状态下切断电源，将模头盖松开，取下模头盖及模头，装上需要更换的模头，最后装上模头盖旋紧。

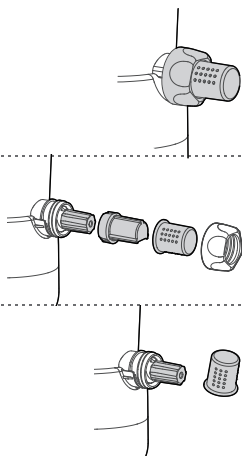
出面过程中更换模头方法

正常制面过程中不建议更换模头，如果必须更换，先按一下“启动/取消”键，让面条机自动停止工作，切断电源。拆下模头盖、模头，换装新的模头，扭紧模头盖，轻触“手动出面”按钮，待对应指示灯亮起，轻触“启动/取消”按钮，面条机重新出面。

使用说明

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。



面水比例

提示

- 配比表仅供参考，因为各地面粉存在差异，实际以制面调整为准。
- 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。
- 根据不同面粉、季节可适当调整水量。
- 制作鸡蛋面时需将混合液从杯盖上的进水口缓慢倒入。

种类	份量	面粉	水或果蔬汁	出面时间
揉面团	半斤	1平杯 (约250g)	水115ml	约21分钟
	一斤	1杯半 (约350g)	水160ml	约21分钟
普通面	半斤	1平杯 (约250g)	水95ml	约10分钟
	一斤	2平杯 (约500g)	水190ml	约15分钟
	半斤	1平杯 (约250g)	1个鸡蛋+水60ml (混合液约95ml)	约10分钟
鸡蛋面	一斤	2平杯 (约500g)	2个鸡蛋+水120ml (混合液约190ml)	约15分钟
人数		常用配比		
1~2人		面250g	+	水95ml
3~4人		面500g	+	水190ml

功能说明



MJ-KM18X3-101

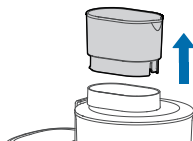
功能名称	使用方法
快速面	待机状态下轻触“功能”按键，选取“快速面”功能，轻触“启动/取消”按键，待和面杆运转后在容器盖上放置装有对应水量的水杯。（数码管显示倒计时，程序自动运行及完成）
筋道面 鸡蛋面 蔬菜面	待机状态下轻触“功能”按键，选取响应功能，轻触“启动/取消”按键，待和面杆运转后在容器盖上放置装有对应水量的水杯。（数码管显示倒计时，程序自动运行及完成）
饺子皮	待机状态下轻触“功能”按键，选取“饺子皮”功能，轻触“启动/取消”按键，待和面杆运转后在容器盖上放置装有对应水量的水杯。（数码管显示倒计时，程序自动运行及完成）
和面	待机状态下轻触“功能”按键，选取“和面”功能，轻触“启动/取消”按键，待揉面刀运转后在容器盖上放置装有对应水量的水杯。（数码管显示倒计时，程序自动运行及完成）
手动出面	待机状态下轻触“手动出面”按键，待对应指示灯亮起后，轻触“启动/取消”按键，数码管显示倒计时，程序运行及完成。
手动搅面	待机状态下轻触“手动搅面”按键，待对应指示灯亮起后，轻触“启动/取消”按键，数码管显示倒计时，程序运行及完成。
防止误操作功能	面条机在运行过程中，除“启动/取消”按键以外，其他功能键均无效，如需切换功能，请先按“启动/取消”进入待机状态后重新选择功能并启动。

安装步骤

⚠ 注意

- 如搅面过程中开启容器盖超过8秒钟或突然断电，重新通电后请先轻触“手动搅面”按钮，指示灯亮起后轻触“启动/取消”按钮，重新搅面，待搅拌工作完成后才可出面。
- 如出面过程中开启容器盖超过8秒钟或突然断电，重新通电后请先轻触“手动出面”按钮，指示灯亮起后轻触“启动/取消”按钮，继续出面。
- 制面时，先启动机器，待和面杆转动起来，再放置量水杯。
- 安装压面杆时，因弹簧有反弹力，安装时需用力往里推。
- 使用过程中，模头的轻微晃动，属于正常现象，不影响产品使用。
- 工作时不能把筷子、勺子等伸入和面杯内。
- 不允许在和面杯内加入其他食材，以免造成堵塞。
- 盛装面条的容器需干燥，且出面过程中，面条要及时摊开，以防止面条粘在一起。

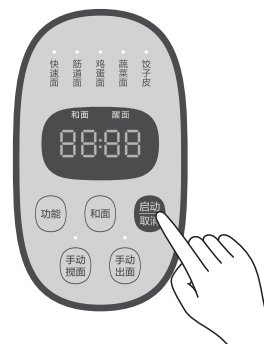
1 取下量水杯，旋转杯盖并取下。



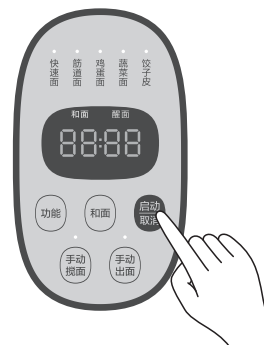
2 将量好的面粉倒进和面杯中，最大限量 2 杯面粉 (约 500g)，完成后，盖上杯盖并旋紧。



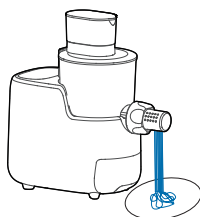
3 自动制面：插上电源，进入待机状态 (显示 88:88)，轻触“功能”按钮，选择其中一个功能。轻触“启动/取消”按钮，待搅拌刀开始转动后，将量水杯正确安装在杯盖上。



4 手动制面：插上电源，进入待机状态 (显示 88:88)，轻触“手动搅面”按钮，待指示灯亮起后，轻触“启动/取消”按钮，待搅拌刀开始转动后，将量水杯正确安装在杯盖上。搅面程序完成后，进入待机状态，可自行选择静置一段时间 (约 10 分钟) 进行自然醒面，再进行出面。

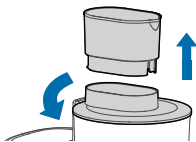


- 5 待手动搅面功能完成后,轻触“手动出面”按钮,待指示灯亮起后,轻触“启动/取消”按钮,机器进行出面工作。

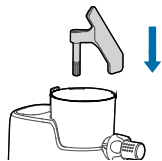


面团制作的操作步骤

- 1 取下量水杯, 旋转杯盖并取下。



- 2 将和面杯中的和面杆换成揉面刀。



- 3 将量好的面粉倒进和面杯里, 最大限量一杯半面粉, 约 350g, 完成后盖上杯盖并旋紧。



- 4 插上电源, 轻触“和面”按钮, 根据建议水量, 将量水杯装好水。轻触“启动/停止”按钮待和面刀转到后, 将量水杯装到杯盖上, 水会自动滴落。



面水比补充说明

提示

本产品推荐使用高筋面粉。

注意

- 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。
- 如果进入模头的面粉太干, 易造成模头堵塞, 导致不出面。此时, 请拆下模头旋钮, 取出模头, 用清洁刷(含通孔器)疏通模头孔。

高筋面粉介绍

高筋面粉的蛋白质含量平均为13.5%, 通常蛋白质含量高于11.5%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(干层酥)和奶油空心饼。在蛋糕方面仅限于高成分的水果蛋糕中使用(泡芙)中。在蛋糕方面仅限于高成分的水果蛋糕中使用。

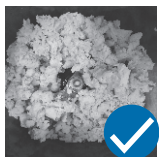
高筋面粉的功效

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。

水和面粉的比例

- 一平杯面粉对应95ml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)。拌容器中, 否则可能会损坏搅拌棒或无法出面。
- 在制作面条时, 若面粉还很松散就开始挤压面条, 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，先轻触“启动/取消”键停止工作，再打开杯盖，加适量面粉轻触“手动搅面”键，待搅拌工完成后，再轻触“手动出面”键，开始压面。

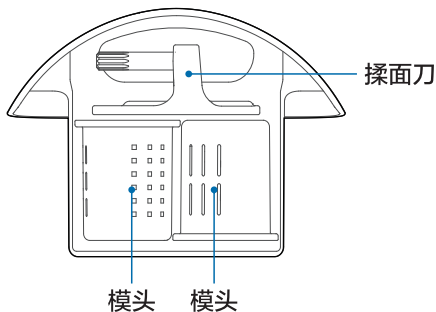
面条储存方式

提示

面条放置的时间最长为两天。

1. 做好的面条用保鲜袋装好并封存，防止食物串味。
2. 将封存好的面条放置冰箱冷藏室冷藏盒里。

附件收纳



食谱

	配料	方法
炸酱面「2人份」	<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」	<ul style="list-style-type: none"> • 杏鲍菇80g，切丁 • 胡萝卜80g，切丁 • 芹菜60g，切丁 • 蒜苔60g，切丁 • 玉米粒50g • 前腿肉50g，切丁 • 生姜5g，切丝 • 一杯面粉制作的菠菜面（推荐使用扁面模头） 	<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 当配菜至七成热时，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。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。 5 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」

- 油菜/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, 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, 放入适量精盐和生抽, 出锅前放入油菜和鸡精炒匀即可。

清洁保养

清洁

⚠ 注意

- 若模头盖难以拧出, 通电让机器进行“手动搅面”10-15秒, 再尝试分离。
- 当模头支架与模头难以拔出时, 将其置于水中浸泡10分钟以上, 再尝试拔出。
- 揉面刀为金属材质, 请勿用钢丝球等硬物清洗, 以免金属涂层脱落。
- 使用完毕后如机身沾有水, 清洁时请擦干。
- 使用通孔器清理模头时, 应注意安全, 避免尖端刺伤。
- 清理面条机时, 在取出搅拌刀和清空搅拌罐的过程中应当注意安全。

当完成制面工作后, 停机, 拔掉电源, 松开模头盖, 取出模头, 模头支架, 以及压面杆进行清洁。

清洁方法:

- 1 将塞满面的模头晾干后, 用通孔器将模头的残余面清干净再用清洁刷或者毛巾直接清理干净
- 2 可拆卸部件: 和面杯、杯盖、和面杆、揉面刀、压面杆、模头支架、模头、模头盖、量水杯、面粉杯可用清水浸泡10分钟以上, 待残余面团软化后再用清洁刷清洗, 模头和揉面刀擦干后放入收纳盒备用。

服务指南

异常分析及处理

⚠ 注意

如果问题继续存在, 或又出现其他问题, 请与美的客户服务中心联系, 以取得帮助。

全国服务热线
400-8899-315

故障现象	原因分析	故障排除
按下功能按键, 产品不工作	产品已在执行程序	属正常现象, 产品3秒内开始工作
	产品本身故障	送当地售后服务部维修
通电后, 启动开关后不工作	断电间隔短, 系统未恢复	断电2~3分钟, 再通电
	和面杯及杯盖未安装到位	将和面杯及杯盖安装到位
	电机工作时间过长, 自动保护	停机20~30分钟再使用
	电源线插头松动, 电源线插头没有插好	检查电源线插头是否正常接通

故障现象	原因分析	故障排除
指示灯亮, 产品不工作	未按下功能按键	选择相应功能键按下
	产品本身故障	送当地售后服务部维修
面条易折断	使用的面粉不是中、高筋面粉	选择使用中筋以上面粉
	面粉与水量比例选择不合适, 水量过少	请按面、水比例表准确量取面粉和水
面条粘连	面粉与水量比例选择不合适, 水量过少	请按面、水比例表准确量取面粉和水
	面粉受潮、含水量高	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
和面杯内残留面粉过多	面团太湿或面粉受潮	请确保面粉储存在干燥容器内, 并按说明书操作重新制作
	工作前和面杯和和面杆及模头孔没有清洗干净	请确保使用前相关部件清洗干净
	和面杆或和面杯上有粘水	请确保使用前相关部件干燥
	加水顺序不对	按说明书操作
	份量选择不对	选择手动出面功能
	面及水比例不对	切断电源, 清理机器, 按照说明书重新操作

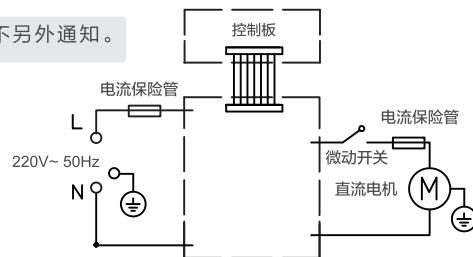
产品参数

产品型号	额定电压	额定频率	额定功率
MJ-KM18X3-101	220V~	50Hz	180W

电路原理图

⚠ 注意

线路如有变更, 恕不另行通知。



环保清单

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(VI))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
模头盖	○	○	○	○	○	○
模头	○	○	○	○	○	○
和面杆	○	○	○	○	○	○
揉面刀	○	○	○	○	○	○
和面杯	○	○	○	○	○	○
量水杯	○	○	○	○	○	○
清洁工具	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○
PCB组件	X	○	X	○	X	X
电机组件	X	○	○	X	X	X
底盖	○	○	○	○	○	○
电源线组件	X	○	○	○	X	X

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。

- 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 规定的限量要求以下。
- X 表示该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。

安全警示

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事项。不遵守安全警告而错误使用可能导致事故发生。

- 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。
- 请勿用手拽电源线的方式拔出电源线插头。
- 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30厘米以上。

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，请勿切断电源。
- 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，不可将含有面团的面团直接放入水中浸泡。

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。
- 机座严禁放入任何液体中，不可冲洗，可用潮湿的布料进行清洁。
- 配件不能使用研磨剂等清洁材料进行清洗，部件不能放入消毒柜消毒。
- 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。

产品执行标准：GB4706.1-2005 GB4706.30-2008

产品合格证	
检查结论：	合格
检查员号：	检验员A1
检查日期：	见生产批号
广东美的生活电器制造有限公司	



生产日期见生产批号前6位（年/月/日）

本产品所含食品用塑料工具
生产许可证编号：粤 XK16-204-00125

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。

注：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，以实物为准。



保修卡

相关信息(用户填写)

用户姓名		常用电话	
通讯地址			
产品型号		产品编号	
购买店铺		购买日期	
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：400-8899-315

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
www.midea.com



服务承诺

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。

本产品实行整机保修一年（仅适用家庭使用的产品）。
保修期的起始日期以产品发票日期为准。

凡属下列情况之一的，不属保修范围：

- 1、用户搬运、使用、保管、维护不当而损坏，或人为损坏。
- 2、经非本公司指定维修部维修，或用户自行装拆、维修。
- 3、产品附件（如饭勺、汤勺、接浆杯等）、印刷品（如说明书等）和赠品等。
- 4、使用非我司产品标配的赠品和配件，造成损坏。
- 5、发票所载型号与维修产品型号不符或被涂改。
- 6、非家庭使用（如经营、商用、公司集体）的产品。
- 7、超出保修期。
- 8、无有效发票。
- 9、因不可抗力造成损坏。

不属于保修范围的产品，将提供收费维修服务，本公司客户服务中心仍热情为您服务。