

Joyoung 九阳

## 使用说明书

Operation Instruction

九阳电压力煲

型号: JYY-40YJ5

JYY-50YJ5

JYY-60YJ5



### 九阳股份有限公司

JOYOUNG COMPANY LIMITED

山东济南市槐荫区新沙北路12号

No.12 Xinsha North Road, Jinan, China

邮编: 250118

电话: 0531-87901018

传真: 0531-87901901

www.joyoung.com

www.joyoung.com

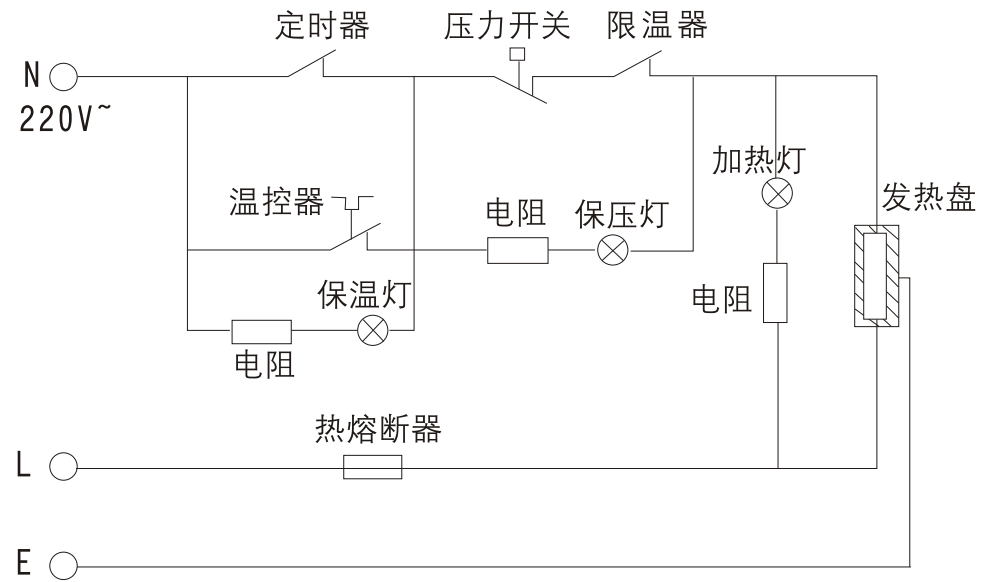
全国服务热线: 0531-87918008 87901018 400-6186-999

附:

### 装箱明细

电压力煲	电源线	说明书	饭勺	量杯	保修卡	合格证
1台	1根	1本	1把	1个	1份	1份

### 电气原理图



## 第七章 故障分析及排除

序号	现象	原因	处理方法
1	合盖困难	密封圈未放置好	放好密封圈
		浮子阀卡住推杆	用手轻推推杆
2	开盖困难	放气后浮子阀未落下	用筷子轻压浮子阀
		煲内有压力	等煲内压力下降 浮子阀落下后开盖
3	煲盖漏气	未放上密封圈	检查密封圈是否 按要求放好
		密封圈粘有食物渣滓	清洁密封圈
		密封圈破损	更换密封圈
		未合好盖	按规定合好盖
4	浮子阀漏气	浮子阀密封圈粘有食物渣滓	清洁浮子阀密封圈
		浮子阀密封圈破损	更换浮子阀密封圈
5	浮子阀不能上升	煲内食物和水过少或过多	按规定放适量的食物和水
		煲盖或限压放气阀漏气	送九阳售后服务部维修
6	工作时限压放气阀不断排气	限压放气阀未放在密封位	限压放气阀拨到密封位置
		压力控制失灵	送九阳售后服务部维修
7	通电时灯不亮	电源插座接触不良	请检查电源插座

- \* 用户自购买之日起一年内如属产品质量故障，可凭发票到九阳售后服务部免费维修。
- \* 超过保修期或者用户使用不当造成故障，所产生的维修费用由用户负责。

尊敬的用户，感谢您选用九阳牌电压力煲，为了您能正确的使用该产品，请您在使用前详阅此说明书。

产品如有改进，恕不另外通知客户

## 目 录

前 言 .....	1
第一章 安全注意事项 .....	2
第二章 部件及功能 .....	3
第三章 使用方法 .....	4
第四章 保养和维护 .....	10
第五章 产品安全指标 .....	10
第六章 采用标准 .....	10
第七章 故障分析及排除 .....	11
装箱明细 .....	封3
电气原理图 .....	封3

## 前 言

九阳牌电压力煲是九阳公司开发的一种新型炊具，集普通压力锅、电饭煲、焖烧锅的优点于一体，并弥补了许多锅具的不足。

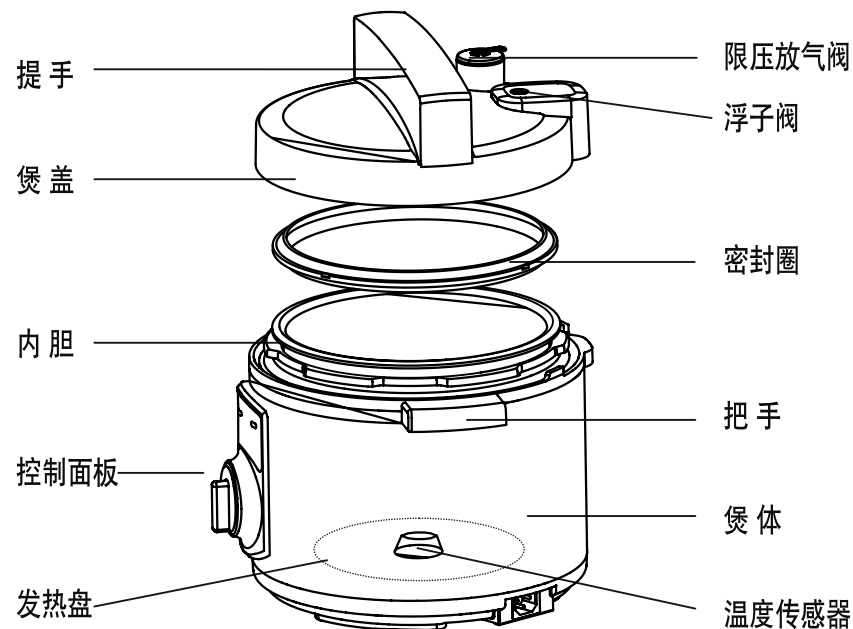
九阳电压力煲具有控压精准稳定、可调节保压时间、口感选择、预约等特点（部分产品包含以上功能），可按您的个人需求调节口感或保压时间，使烹饪效果更加理想。煲内相对压力可达70kPa，烹饪速度快、省时方便。更设有十重安全装置，使用更加安全可靠。

本产品具有造型新颖、技术先进、功能丰富、操作简便、安全可靠、高效节能、营养烹饪、使用寿命长等优势，是现代家庭理想的炊具，也是普通压力锅、电饭煲、焖烧锅的升级换代产品。

## 第一章 安全使用注意事项

- 1、工作电源请使用220V的交流电源，不得使用其它电源，如使用非220V交流电源会引起火灾或触电。
- 2、插座须单独使用，不能与其它电器合用，且额定电流须在10A以上，否则插座会异常发热而引起火灾。
- 3、拔下插头时，必须捏住插头柄，不能拉电源线，否则会损伤电源线；不可用湿手插、拔插头，否则会引起触电或受伤。
- 4、如电源线损坏，必须用专用电源线或九阳售后服务部买到专用组件更换。
- 5、必须定期检查限压放气阀、浮子阀和防堵罩，确保防堵罩透气、限压放气阀、浮子阀孔不被堵塞，限压放气阀上不得添加任何重物或其它物体代替。
- 6、机器未工作时，煲内没有压力，浮子阀是落下的（处于常态），工作时煲内压力上升，浮子阀上升，此时严禁打开煲盖，必须等到压力充分释放浮子阀落下后方可开盖，否则会引起烫伤或其它伤害。
- 7、在缝隙中不许插入金属屑、针等异物，否则会引起触电或动作异常等现象。
- 8、禁止放在小孩手能触及的地方使用，否则会引起烫伤或触电。
- 9、烹饪过程中，手或脸部以及身体其他部位不要靠近限压放气阀口处，以免烫伤。
- 10、煮食物的量不能超过最大刻度，否则有可能煮不熟或引起故障。
- 11、内胆底部和发热盘表面有异物时请及时清除后再使用。
- 12、搬移产品时，请端煲体把手，切勿直接提煲盖手柄，以免煲盖与煲体脱离，产品落下造成人身伤害。
- 13、内胆不能放在其它器具上加热，否则会损坏。
- 14、煲体不能用水冲洗或用水泡，否则会引起触电和短路。
- 15、用户切勿自行拆卸产品或用其它零配件更换，否则会引起火灾、触电和受伤，如产品有故障，请到九阳售后服务部维修。
- 16、产品不使用时，须拔下插头。
- 17、开煲提煲盖时，请检查内胆与煲盖之间是否脱离，如果没有脱离应左右转动一下煲盖，待煲盖与内胆完全脱离后再打开。
- 18、重锤必须轻拿轻放，严禁用力挤压，以防放气管损坏引起漏气现象。
- 19、产品在使用过程中，如出现蒸气从密封圈处瞬间大量泻出现象（这属于正常的过压安全保护），应立即停止使用，送九阳售后服务部检测维修。

## 第二章 部件及功能



提手：手握用于开合锅盖。

煲盖：电压力煲的主要组件，与煲体组合成电压力煲。

限压放气阀：限定压力煲内的工作压力，超出限定的压力将被锅内的高压气体顶起，以控制锅内的压力。

浮子阀：电压力煲内上压后的开盖保护。

把手：用户移动电压力煲的时候，手握住的部位。

内胆：符合食品卫生的优质材料，盛需要烹饪的食物。

煲体：电压力煲的主要组件，支撑电压力煲的主要结构。

发热盘：加热电器，用于加热内胆中的食物。

温度传感器：用于检测内胆的温度。

控制面板：旋转旋钮选择要执行的功能，旋钮指示相应的功能。

密封圈：用于密封锅盖与内胆的连接。

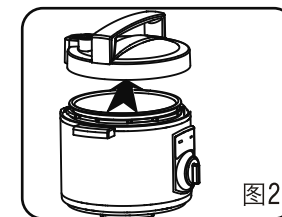
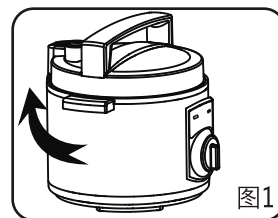
③

## 第三章 使用方法

### 一、烹饪准备：

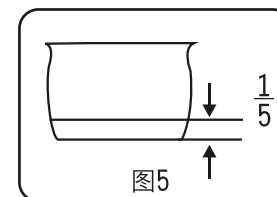
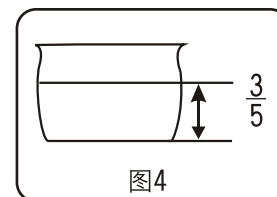
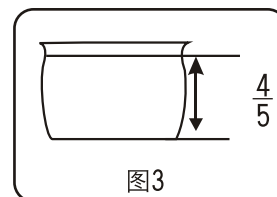
#### 1、开盖

先用手握紧煲盖提手，顺时针方向旋转煲盖至限位边，然后向上提起煲盖。（见图1，图2）



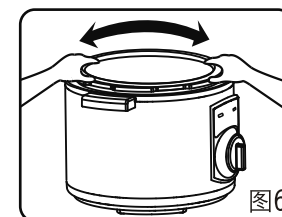
#### 2、提出内胆，将食物和水放入内胆中

食物和水不得超过内胆高度的 $\frac{4}{5}$ ，水中易膨胀食物不得超过内胆高度的 $\frac{3}{5}$ ，食物和水不得少于内胆高度的 $\frac{1}{5}$ 。（见图3，图4，图5）



#### 3、将内胆放入保温罩内

放入前先把内胆及发热盘抹干净，保温罩内发热盘表面不得有杂物，放入后，左右轻轻旋转内胆，保持内胆与发热盘接触良好。（见图6）



#### 4、合盖

1) 检查密封圈是否已放入煲盖的钢圈上。

2) 用手左右旋转一下密封圈，使它自由均匀放置在煲盖上。

3) 手握煲盖提手，平放至限位边，然后逆时针旋转煲盖至扣合位置，并听到扣合声。（见图7，图8）

④

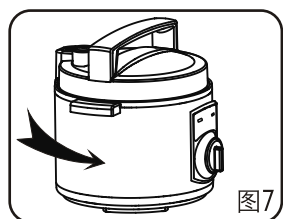


图7

5、放置好限压放气阀，并确认限压放气阀已处于密封位置。（图9）

6、检查浮子阀是否是落下的。  
（未加热工作之前浮子阀是落下的）

图9

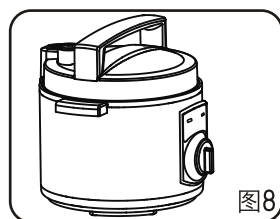
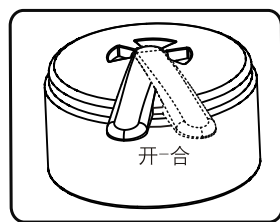


图8



开-合

## 二、功能介绍：

- 1、接通电源，加热灯亮（黄色）
- 2、根据食物设定相应功能档位，参照“烹饪指引”设定烹饪时间

### 烹饪指引

功能	鱼	米饭	肉	鸡	粥	汤	排骨	豆·蹄筋
烹饪时间(分钟)	10-20	20-30	30-40	40-50	50-60	60-70	70-80	80-90

注：煮米饭时，推荐米水比例为1: 1.0~1: 1.2（单位杯）；煮粥时米水比例为1: 6~1: 7，用户可根据米质与个人口味酌情增减水量和选择口感。

注：参照下表，请根据不同米量设定相应工作时间。

时间(分钟) \ 烹饪容量	$\frac{1}{5}$	$\frac{2}{5}$	$\frac{3}{5}$	$\frac{4}{5}$
食物类别				
煮饭	20-27	27-35	35-42	42-50

旋钮上标注了不同食物所对应的烹饪时间范围，用户可根据个人口味及烹饪经验，适当调整烹饪时间。

烹饪工作时间等于通电加热升压时间加上保压时间。不同容量食物通电加热升压时间不同。当旋钮倒转到“关”位置时，加热烹饪完成，保温灯亮（黄色），进入保温状态，此时若保压灯（绿色）同时亮属正常现象。（见图10）

进入保温状态后，若无需连续保温，可将电源线插头拔出。

5

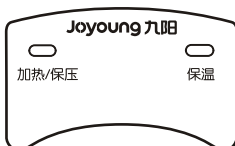


图10

## 三、烹饪例说明：

### 一) 鱼

- 1、将鱼去鳞洗净稍事腌制后，放入蒸盘中，内胆中加入2-3杯水，并放入蒸架；
- 2、将内胆外表面擦干净放入锅体，并轻轻旋转内胆，确保内胆与发热盘接触良好，蒸盘置于蒸架上；
- 3、合盖到位，连接好电源，旋钮旋到“鱼”键功能区内，此时“加热”指示灯点亮，电压力煲进入“鱼”烹饪工作程序；
- 4、烹饪结束后，“加热”指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，待浮子阀落下，您就可以开盖享用色香味俱全的美味菜肴了。

#### 小贴士：

\* 本功能适合蒸制鱼类、海鲜等易熟菜肴，具体请参考九阳电压力煲专用“美食宝典”。

### 二) 米饭

- 1、用量杯量好需要的米量并洗净，一量杯米约160克；
- 2、洗净的米放入内胆，按照米量加水到相应刻度（例如：4杯米就加水到刻度“4”），也可按照1: 1的比例用量杯加水；
- 3、将内胆外表面擦干净放入锅体，并轻轻旋转内胆，确保内胆与发热盘接触良好；
- 4、合盖到位，连接好电源，旋钮旋到“米饭”功能区内，此时“加热”指示灯点亮，电压力煲进入“米饭”烹饪工作程序；
- 5、烹饪结束后，“加热”指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，待浮子阀落下，您就可以开盖享用喷香的米饭了。

#### 小贴士：

- \* 正确使用量杯：
- \* 通常东北米、珍珠米米水比例1: 1，也可按照个人口味调整米水比例；
- \* 如希望尽快食用米饭，可在“保温”灯点亮后拨动排气阀手动泄压，待浮子阀落下后，开盖取食米饭。但如等待浮子阀自动落下再开盖食用，米饭口感更好。

6

### 三) 肉/鸡

- 1、将烹饪所需的所有物料处理好后，一起放入内胆中，视烹饪菜目添加适量的水：一般主料中有含水量较大者（如番茄、萝卜）或液体调料的量已完全覆盖锅底者，可不加水或添加1杯水，否则添加1-2杯水；
- 2、将内胆外表面擦干净放入锅体，并轻轻旋转内胆，确保内胆与发热盘接触良好；
- 3、合盖到位，连接好电源，旋钮旋到“肉·鸡”键功能区内，此时“加热”指示灯点亮，电压力煲进入“肉·鸡”烹饪工作程序；
- 4、烹饪结束后，“加热”指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，待浮子阀落下，您就可以开盖享用色香味俱全的美味菜肴了。

#### 小贴士：

- \* 本功能适合烹饪以禽类和小块猪肉为主料的菜肴，具体请参考九阳电压力煲专用“美食宝典”；
- \* 烹饪汤汁较多的菜肴，在浮子阀未落下时切勿强行开盖或拨动排气阀放气，以防烫伤；
- \* 一次烹饪食材量不宜超过最大刻度线的一半。

### 四) 熬粥

- 1、将烹饪所需的所有物料处理干净后，一起放入内胆中，添加适量的水（一般粥类以1: 7米水比为宜）；
- 2、将内胆外表面擦干净放入锅体，并轻轻旋转内胆，确保内胆与发热盘接触良好；
- 3、合盖到位，连接好电源，旋钮旋到“粥”键功能区内，此时“加热”指示灯点亮，电压力煲进入“粥”烹饪工作程序；
- 4、烹饪结束后，“加热”指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，待浮子阀落下，您就可以开盖享用色香味俱全的美味菜肴了。

#### 小贴士：

- \* 浮子阀未落下时切勿强行开盖或拨动排气阀放气，以防烫伤；

### 五) 煲汤

- 1、将烹饪所需的所有物料处理干净后，一起放入内胆中，添加适量的水（一般汤类以水淹没物料或稍高于物料为宜）；

7

- 2、将内胆外表面擦干净放入锅体，并轻轻旋转内胆，确保内胆与发热盘接触良好；
- 3、合盖到位，连接好电源，旋钮旋到“汤”键功能区内，此时“加热”指示灯点亮，电压力煲进入“汤”烹饪工作程序；
- 4、烹饪结束后，“加热”指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，待浮子阀落下，您就可以开盖享用色香味俱全的美味菜肴了。

小贴士：\* 浮子阀未落下时切勿强行开盖或拨动排气阀放气，以防烫伤。

### 六) 排骨

- 1、将烹饪所需的所有物料进行处理后，一起放入内胆中，视烹饪材料添加适量的水：一般主料中有含水量较大者（如番茄、萝卜）或液体调料的量已完全覆盖锅底者，可不加水或添加1杯水，否则添加1-2杯水；
- 2、将内胆外表面擦干净放入锅体，并轻轻旋转内胆，确保内胆与发热盘接触良好；
- 3、合盖到位，连接好电源，旋钮旋到“排骨”键功能区内，此时“加热”指示灯点亮，电压力煲进入“排骨”烹饪工作程序；
- 4、烹饪结束后，“加热”指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，待浮子阀落下，您就可以开盖享用色香味俱全的美味菜肴了。

#### 小贴士：

- \* 本功能适合烹饪菜肴请参考九阳电压力煲专用“美食宝典”；
- \* 烹饪汤汁较多的菜肴，在浮子阀未落下时切勿强行开盖或拨动排气阀放气，以防烫伤；
- \* 一次烹饪食材量不宜超过最大刻度线的一半。

### 七) 豆·蹄筋

- 1、将烹饪所需的所有物料处理好后，一起放入内胆中，视烹饪菜目添加适量的水：一般主料中有含水量较大者（如番茄、萝卜）或液体调料的量已完全覆盖锅底者，可不加水或添加1杯水，否则添加1-2杯水；
- 2、将内胆外表面擦干净放入锅体，并轻轻旋转内胆，确保内胆与发热盘接触良好；

8

- 3、合盖到位，连接好电源，旋钮旋到“豆·蹄筋”键功能区内，此时“加热”指示灯点亮，电压力煲进入“豆·蹄筋”烹饪工作程序；
- 4、烹饪结束后，“加热”指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，待浮子阀落下，您就可以开盖享用色香味俱全的美味菜肴了。

小贴士：

- \* 本功能适合烹饪以猪蹄、蹄筋等难熟材料为主料的菜品和汤品，豆类烹饪前建议浸泡2-8小时，具体请参考九阳电压力煲专用“美食宝典”；
- \* 烹饪汤汁较多的菜肴，在浮子阀未落下时切勿强行开盖或拨动排气阀放气，以防烫伤；
- \* 一次烹饪食材量不宜超过最大刻度线的一半；
- \* 制作肘子等大块肉类请将原料剖开并深划几刀。

#### 四、开盖取食物：

煮流质食物(粥、汤类等)时，请勿碰触放气阀，必须冷却至浮子阀落下，方可开盖。

煮不含流质食物时，开盖前先旋转放气阀到排气位置，排气时请勿靠近放气阀的排气孔，以免烫伤。待浮子阀落下后，方可开盖。(见图11)

开启上盖时要用手紧握煲盖手柄，顺时针方向旋转煲盖至限位边，然后向上提起煲盖，即可取用。(见图12)

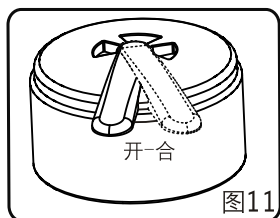


图11

9

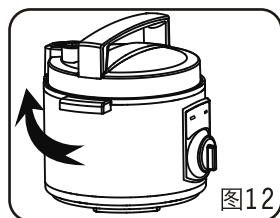


图12

10

## 第四章 保养和维护

- 1、每次使用后应及时清洗，清洗前请先拔下电源插头。
- 2、用干净的湿布将煲体擦干净，禁止将煲体浸在水中清洗或用水喷淋。
- 3、用水清洗煲盖内侧，包括密封圈、限压放气阀、防堵罩、限压放气管、浮子阀，然后用干净的湿布擦干净。
- 4、清洗保养完毕后请再次确认密封圈、限压放气阀、防堵罩已正确安装。
- 5、请用海绵等非金属件将内胆清洗干净，并将其外表面擦干。

## 第五章 产品安全指标

型号	电源	功率	容量	内胆口径	额定工作压力	限压压力	保温温度
JYY-40YJ5	220V~/50Hz	800W	4L	20cm	70kPa	105kPa	60℃~80℃
JYY-50YJ5	220V~/50Hz	900W	5L	22cm	70kPa	105kPa	60℃~80℃
JYY-60YJ5	220V~/50Hz	1000W	6L	22cm	70kPa	105kPa	60℃~80℃

## 第六章 采用标准

企业标准：Q/JY 008-2008