

Joyoung 九阳

## 使用说明书

Operation Instruction

九阳电压力煲

型号: JYY-40/50YS1A



### 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

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

www.joyoung.com

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 .....	12
第五章 产品安全指标 .....	12
第六章 采用标准 .....	12
第七章 故障分析及排除 .....	13
装箱明细 .....	14
电气原理图 .....	14

## 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。

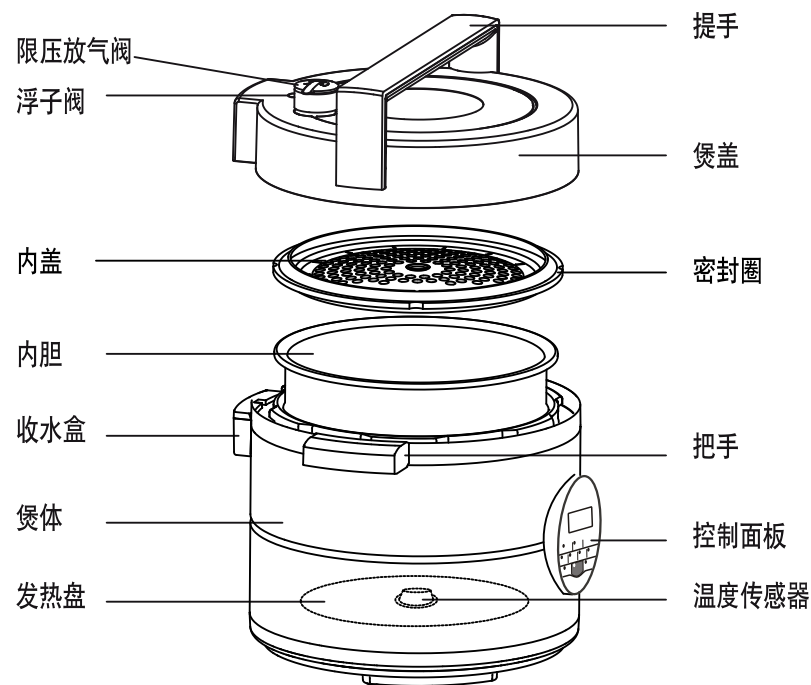
九阳电压力煲采用新型弹性结构与无级调压技术，压力控制更加精准稳定，针对不同食物，程序默认不同的压力进行烹饪。同时具有自选压力、保压时间、口感选择、24小时预约等功能（部分产品包含以上功能），可按您的个人需求调节口感或保压时间，使烹饪效果更加理想。煲内相对压力可达70kPa，烹饪速度快、省时方便。更设有十重安全装置，使用更加安全可靠。

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，不得使用其他电源，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、浮子阀和内盖，确保内盖透气孔、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他伤害。
- 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他零配件更换，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。
- 20、内盖带手柄一面必须朝外。

## 第二章 部件及功能



提手：手握用于开合锅盖。

煲盖：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：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。

收水盒：用于收集并储存收水圈中的水。

煲体：压力煲的主要组件，支撑压力煲的主要结构。

发热盘：加热电器，用于加热内胆中的食物。

控制面板：按下功能按键选择要执行的功能程序，相应的功能指示灯亮。

密封圈：用于密封锅盖与内胆的连接。

内盖：支撑密封圈，内盖带手柄一面必须朝外。

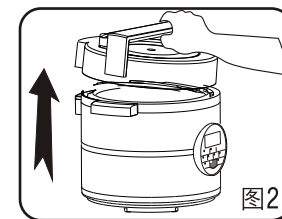
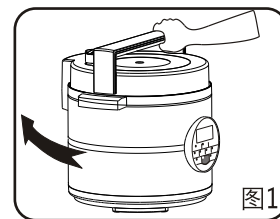
③

## 第三章 使用方法

### 一、烹饪准备：

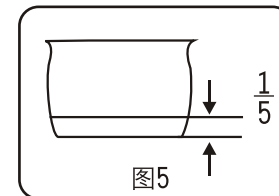
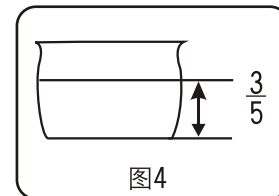
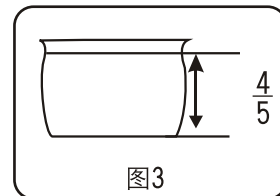
#### 1、开盖

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）



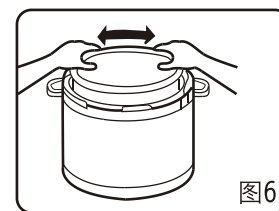
#### 2、提出内胆，将食物和水放入内胆中

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

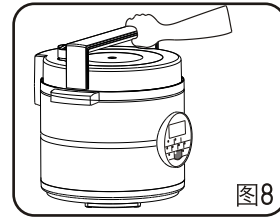
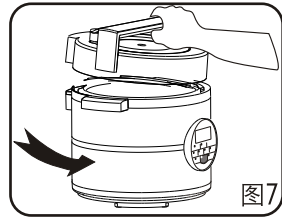
放入前先把内胆及发热盘抹干净，保温罩内发热盘表面不得有杂物，放入后，左右轻轻旋转内胆，保持内胆与发热盘接触良好。（见图6）



④

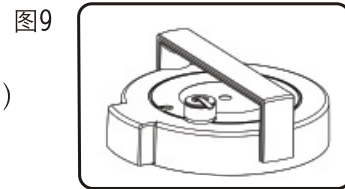
#### 4、合盖

- 1) 检查密封圈是否已放入内盖上。
- 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）



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）



## 二、功能介绍:

- 1、接通电源，机器“嘀”一声长鸣同时屏幕显示“--:--”，表示机器进入待机状态；此时可按下功能键选择相应的功能，该功能的相应压力指示灯点亮，屏幕同时显示保压时间，相应的功能指示灯开始闪烁，7秒钟后停止，指示灯长亮开始加热。（在此7秒钟内，您可以进行功能切换并进行预约时间设置）。如果想取消先前的烹饪功能，可以按“保温/取消”键予以取消，再重新选择您所需要的烹饪功能。功能键布局如图10所示。

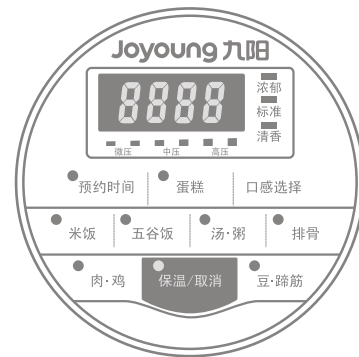


图10

⑤

#### 2、保温/取消键:

按下该键后，该键的指示灯点亮，同时屏幕显示“b”，表示机器进入保温状态；再次按下该键后，指示灯熄灭，屏幕显示“--:--”，表示机器进入待机状态。

#### 3、预约时间键:

在待机状态下，选择相应的功能后，按下“预约时间”键选择想要预约的时间(以30分钟为变化单位)，如数值较大可按住该键进行快速选择。松开按键7秒钟后机器进入预约状态，开始倒计时，预约时间完成后，进入加热状态开始工作。  
预约时间选择范围:0~24小时

#### 4、口感选择键:

如功能的标准口感不能满足您的需求，可以通过“口感选择”按键调整保压时间来改变口感，口感选择顺序为：  
标准 → 清香 → 浓郁 → 标准；

\* 各功能键对应的压力及保压时间如下所示:

功能键	清香 (分钟)	标准 (分钟)	浓郁 (分钟)
蛋糕	40	40	40
米饭	7	8	10
五谷饭	9	10	13
汤·粥	16	18	22
排骨	18	20	23
肉·鸡	13	15	20
豆·蹄筋	28	30	35

在选定的烹饪功能执行完成后，保温灯亮起，显示屏显示“b”，机器自动进入保温状态，同时发出5次“嘀”声提示音。

⑥

### 三、烹饪例说明：

#### 一) 蛋糕

- 1、将打蛋器、盆、勺充分洗净并保证干燥；
- 2、取3个鸡蛋，将蛋清、蛋黄分开；
- 3、在蛋黄中加入10克细砂糖粉、5mL色拉油搅匀，再加入60mL牛奶搅匀，撒入90克低筋面粉，边撒边轻轻拌成面糊；
- 4、在蛋清中加入5滴白醋、50克细砂糖粉，用打蛋器快速打至硬性发泡（即能够像奶油一样堆起）；
- 5、将蛋清泡倒入蛋黄糊中轻轻拌匀，制成蛋糕坯；
- 6、在硬氧内胆底部和边缘抹上色拉油，倒入蛋糕坯，并将外部擦干净，放入锅体；
- 7、合盖到位，连接好电源，按下“蛋糕”键，此时“蛋糕”功能指示灯闪烁，闪烁7秒钟后，“蛋糕”功能指示灯持续点亮，电压力煲进入蛋糕烹饪工作程序；
- 8、烹饪结束后，“蛋糕”功能指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，提示5次“嘀”声，您就可以开盖享用美味的蛋糕了。

#### 小贴士：

- \* 打发蛋清一定要使所有用具无油无水、蛋清中不参蛋黄，才能打发到良好的效果；
- \* 没有低筋面粉时可以用一般面粉加20%玉米淀粉代替；
- \* 混合蛋清泡与蛋黄糊时要小心轻拌，避免将蛋清泡破坏，影响蛋糕柔软度；
- \* 按下“蛋糕”键加热内胆1-2分钟后，再将蛋糕坯倒入锅胆，制作蛋糕效果更佳；
- \* 如需调整蛋糕量，请按比例增减各种原料，不同容量锅适合制作蛋糕量：

3L—2或3个鸡蛋量，

4L—2到4个鸡蛋量，

5L—3到5个鸡蛋量；

- \* 用橙汁、咖啡等代替牛奶，可制作出口味更加丰富的蛋糕。

7

#### 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，按下“米饭”键，此时“米饭”功能指示灯闪烁，闪烁7秒钟后，“米饭”功能指示灯持续点亮，电压力煲进入米饭烹饪工作程序；
- 5、烹饪结束后，“米饭”功能指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，提示5次“嘀”声，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，长粒香米米水比例1: 1.2，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“米饭”功能指示灯熄灭后拨动排气阀手动泄压，开盖取食米饭，但等待浮子阀落下再开盖食用，米饭口感更好。

#### 三) 五谷饭

- 1、制作配料：粳米1杯、白糯米3/4杯、玉米碴3/4杯、荞麦3/4杯、燕麦片3/4杯；
- 2、用量杯量好需要的原料并洗净，放入内胆，按照1: 0.9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，按下“五谷饭”键，此时“五谷饭”功能指示灯闪烁，闪烁7秒钟后，“五谷饭”功能指示灯持续点亮，电压力煲进入五谷饭烹饪工作程序；
- 5、烹饪结束后，“五谷饭”功能指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，提示5次“嘀”声，待浮子阀落下，您就可以开盖享用健康美味的五谷饭了。

8

小贴士:

\* 正确使用量杯:



\* 可依据个人喜好更改配方, 更改配方同时请相应更改加水量, 有豆类等难熟物料的配方请先将难熟物料浸泡, 一般浸泡时间: 绿豆/糙米1-2小时, 红豆/黄豆4-6小时, 黑豆8-10小时。

#### 四) 汤·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(一般汤类以水淹没物料或稍高于物料为宜, 粥类以1: 8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, 按下“汤·粥”键, 此时“汤·粥”功能指示灯闪烁, 闪烁7秒钟后, “汤·粥”功能指示灯持续点亮, 电压力煲进入汤·粥烹饪工作程序;
- 4、烹饪结束后, “汤·粥”功能指示灯熄灭, “保温”指示灯点亮, 提示5次“嘀”声, 待浮子阀落下, 您就可以开盖享用香浓美味的汤/粥了。

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) 排骨

- 1、将烹饪所需的所有物料进行前处理后, 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, 按下“排骨”键, 此时“排骨”功能指示灯闪烁, 闪烁7秒钟后, “排骨”功能指示灯持续点亮, 电压力煲进入排骨烹饪工作程序;
- 4、烹饪结束后, “排骨”功能指示灯熄灭, “保温”指示灯点亮, 提示5次“嘀”声, 待浮子阀落下, 您就可以开盖享用色香味俱全的排骨了。

9

小贴士:

\* 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, 食物量大时, 请选择“浓郁”口感;

\* 本功能适合烹饪菜肴请参考九阳电压力煲专用“美食宝典”。

#### 六) 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, 按下“肉·鸡”键, 此时“肉·鸡”功能指示灯闪烁, 闪烁7秒钟后, “肉·鸡”功能指示灯持续点亮, 电压力煲进入肉·鸡烹饪工作程序;
- 4、烹饪结束后, “肉·鸡”功能指示灯熄灭, “保温”指示灯点亮, 提示5次“嘀”声, 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, 食物量大时, 请选择“浓郁”口感;

10

### 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；
- 3、合盖到位，连接好电源，按下“豆·蹄筋”键，此时“豆·蹄筋”功能指示灯闪烁，闪烁7秒钟后，“豆·蹄筋”功能指示灯持续点亮，电压力煲进入豆·蹄筋烹饪工作程序；
- 4、烹饪结束后，“豆·蹄筋”功能指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，提示5次“嘀”声，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，食物量大时，请选择“浓郁”口感；
- \* 制作肘子等大块肉类请将原料剖开并深划几刀，同时选择“浓郁”口感。

### 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。

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。

## 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、将收水盒拆下清洗，用干净湿布擦干净收水盒与上座。
- 4、用水清洗煲盖内侧，包括密封圈、限压放气阀、内盖、限压放气管、浮子阀，然后用干净的湿布擦干净。
- 5、清洗保养完毕后请再次确认密封圈、限压放气阀、内盖已正确安装。
- 6、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-40YS1A	220V~/50Hz	800W	4L	20cm	70kPa	105kPa	60℃~80℃
JYY-50YS1A	220V~/50Hz	900W	5L	22cm	70kPa	105kPa	60℃~80℃

## 第六章 采用标准

企业标准：Q/JY 008-2008



## 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	内盖装反	将内盖正确安装
		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	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
		室温及电压过低、 食物量过大	适量多加水
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	通电灯不亮	电源插座接触不良	请检查电源插座
8	液晶显示“E1”	温度传感器开路保护	检查传感器接头有无松动
9	液晶显示“E2”	温度传感器短路保护	检查传感器

- \* 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。

附：

### 装箱明细

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

### 电气原理图

