

本企业通过:

ISO9001: 2008 国际质量管理体系认证

ISO14001: 2004 国际环境管理体系认证

OHSAS18001: 2007 国际职业健康安全管理体系认证

杭州九阳生活电器有限公司

Hangzhou Joyoung home appliance Co.,LTD

杭州经济技术开发区12号大街368号1幢

1 No.368 No.12 Street Hangzhou Economic&technological
development area Zhejiang China

邮编: 310017

传真: 400 6186 996

www.joyoung.com

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳电压力煲

型号: JYY-50FS9

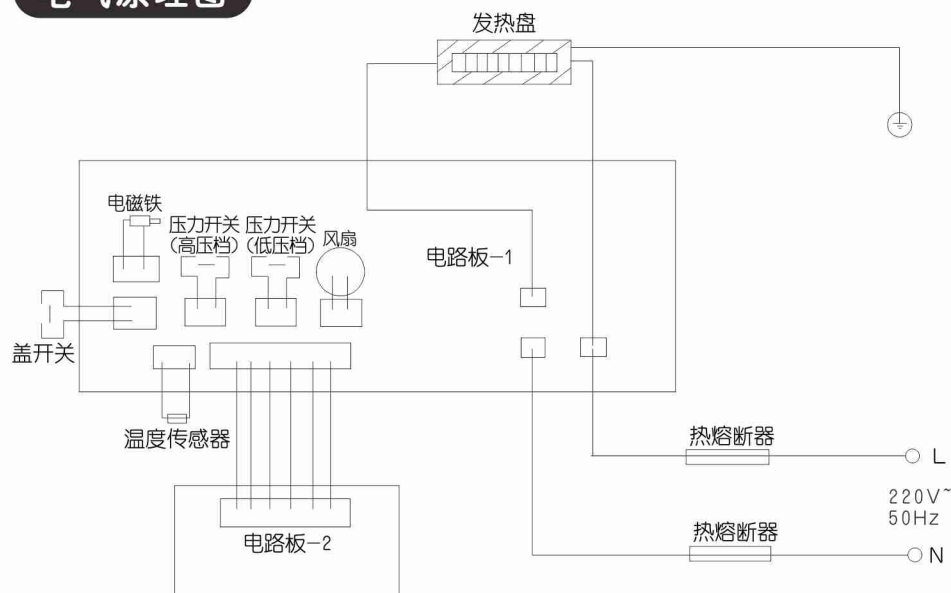
JYY-50FS10



阳光服务热线 400-6186-999

www.joyoung.com

电气原理图



装箱明细

整机	电源线	饭勺	量杯	说明书	保修卡	合格证	收水盒
1台	1根	1把	1个	1本	1份	1张	1个

目录

目录	1
前言	2
安全使用注意事项	3-5
各部件名称及使用方法	6-8
• 各部件名称	6
• 操作面板	7
• 操作说明	8
炊前准备	9-10
各功能保压时间及压力对照表	10
烹饪食物	10-13
• 预约功能	10-11
• 口感功能	11
• 压力功能	12
• 沸腾入味功能	12
• 烹饪过程说明	13
• 开盖取食物	13
烹饪例说明	13-16
清洁与保养	17-18
产品规格表	18
执行标准	18
维修服务规定	18
故障及处理方法	19
电气原理图	20
装箱明细	20

前言

九阳牌电压力煲产品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。

九阳电压力煲产品具有控压精准稳定、可调节口感、预约时间等特点（部分产品包含以上功能），可按您的个人需求调节烹饪压力及口感，使烹饪效果更加理想。煲内压力可达70kPa，烹饪速度快，省时方便。更设有多重安全保护装置，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、使用寿命长等优势特点，是现代家庭理想的炊具，也是普通压力锅、电饭煲、焖烧锅等的升级换代产品。

特别说明：

- 1 本说明书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，本公司保留解释权。
- 2 产品如有更新，恕不另行通知。

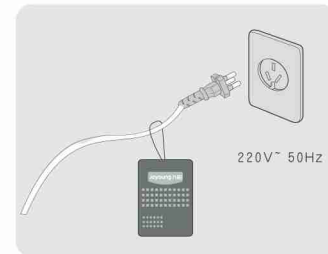
安全使用注意事项

- 此事项是关于防止对您及他人造成危害、损伤等安全方面的重要内容，请务必遵守。
- 无视下表标识、错误使用产品，有可能导致人员伤亡及造成物质损失，请务必遵守。
- 以下为本文中标识的含义：

 一般的禁止	 禁止拆卸	 禁止溅水
 必须执行	 禁止触摸	 禁止湿手触摸

⚠ 注意事项

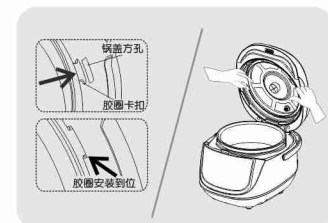
- 插座必须单独使用，不得与其他电器合用。拔下插头时，必须捏住插头柄，不可用湿手插、拔插头。工作电源使用220V~50Hz交流电，不得使用其他电源。如电源线损坏请到九阳售后服务部购买专用电源线更换。产品不使用时，须拔下插头。



- 必须定期检查限压放气阀、浮子阀、安全眼，确保限压放气阀、浮子阀、安全眼不能被堵塞，限压放气阀上不得添加任何重物或用其它物体替代。



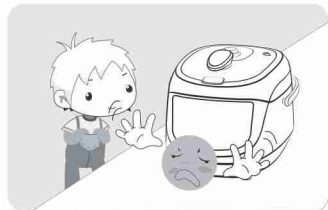
- 工作前，检查密封圈是否已放入锅盖的方孔中，密封圈的卡扣必须卡入锅盖的方孔中，注意密封圈均匀贴于锅盖内侧。



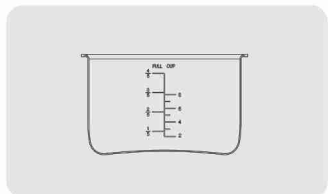
- 禁止在产品缝隙中插入金属屑、针等异物，否则会引起触电或动作异常等现象。



- 禁止放在儿童手能触及的地方使用，否则可能引起烫伤或触电。



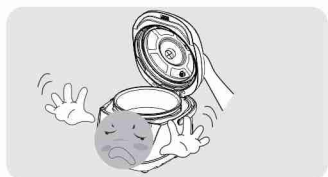
- 烹饪时，食物量不能超过内胆最高刻度线，否则有可能煮不熟或引起故障。



- 内胆底部和发热盘表面有异物时请及时清除后再使用，请勿使用九阳专用内胆以外的其他内胆，以免发生意外；内胆不能放在其他器具上加热，否则会损坏。



- 搬移产品时，请提煲体上的提手，切勿直接提上盖手柄或侧面向上提起上盖，以免上盖与煲体脱离，产品落下造成人身伤害。



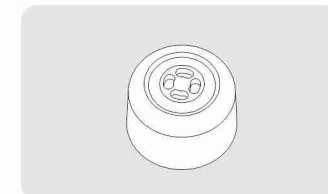
- 煲体禁止用水冲洗和浸泡，以免发生触电或短路。



- 如产品发生故障请送九阳售后服务部维修，切勿自行拆卸产品或更换配件，以免引起火灾，触电或受伤。



- 限压放气阀必须轻拿轻放，严禁用力挤压，以防放气管损坏引起漏气现象。



- 烹饪过程中，如果上盖与煲体之间有大量蒸汽排出，应立即停止使用，送九阳售后服务部检验维修。

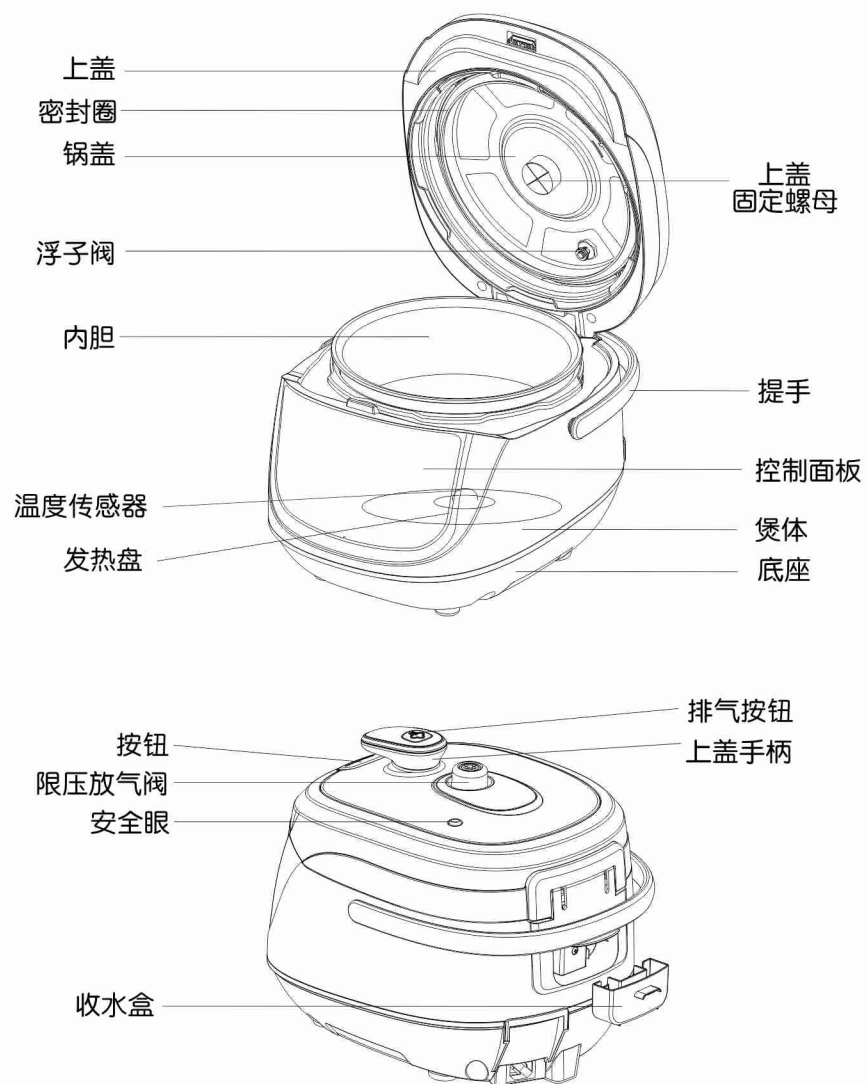


- 本产品仅限于中国大陆海拔3000米以下地区使用。
- 本产品仅适用于家庭使用，请勿用于商业用途。

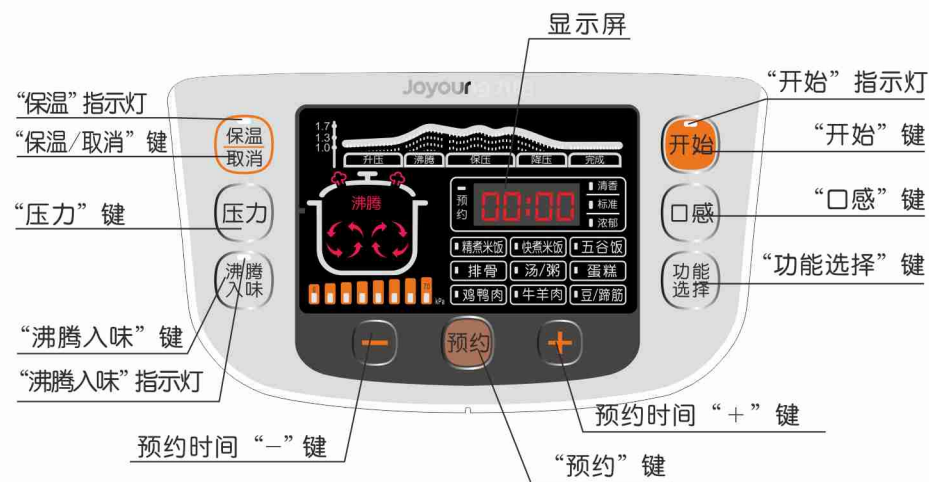


各部件名称及使用方法

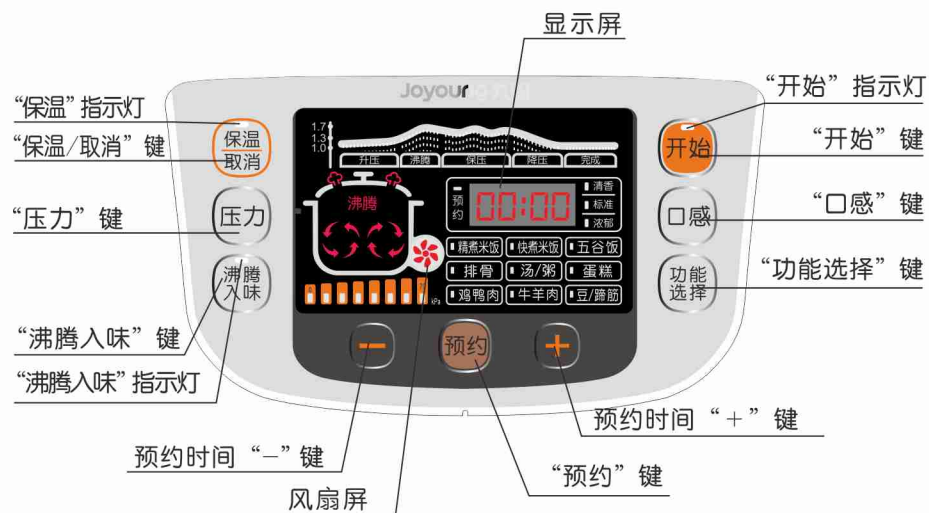
1. 各部件名称



2 操作面板



50FS9操作面膜



50FS10操作面膜

3. 操作说明



- 1** 开始
- 选定所需功能后按下 **开始** 键，压力煲开始工作。



- 2** 保温/取消
- 按此键可在任何情况下取消工作状态进入待机，再按下此键可进入保温状态；
 - 保温5小时后自动转入待机。



--:--
待机状态
b
保温状态



- 3** 预约
- 选择除“保温”、“蛋糕”外的主功能，均可按这三个键来进行预约设置。
 - 预约时间范围为：**0.5-24小时**。



预约时间范围为：
0.5-24小时



- 4** 口感
- 选择除“蛋糕”外的主功能，可按 **口感** 键选择「清香」、「标准」、「浓郁」。



■清香
■标准
■浓郁



- 5** 压力
- 选择除“蛋糕”外的主功能，可按 **压力** 键选择压力。



- 6** 沸腾/入味
- 选择主功能（包括：排骨、鸡鸭肉、牛羊肉、豆/蹄筋），在整个工作过程中，可以随时按 **沸腾/入味** 键选择沸腾/入味功能；
 - 第2次按此键，可以取消沸腾/入味功能。



排骨
鸡鸭肉 牛羊肉 豆/蹄筋



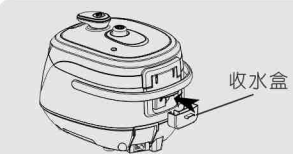
- 7** 功能选择
- 按此键可循环选择：“精煮米饭、快煮米饭、五谷饭、排骨、汤/粥、蛋糕、鸡鸭肉、牛羊肉、豆/蹄筋”烹饪功能。



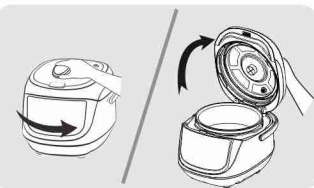
精煮米饭 快煮米饭 五谷饭
排骨 汤/粥 蛋糕
鸡鸭肉 牛羊肉 豆/蹄筋

炊前准备

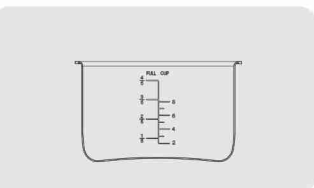
- 1** 将收水盒从说明书包装袋中取出装到收水圈上



- 2** 开盖
开盖前，请确认安全眼已落下，用单手握紧上盖手柄，逆时针方向旋转上盖至“开”，然后按动按钮，上盖会自动弹开。



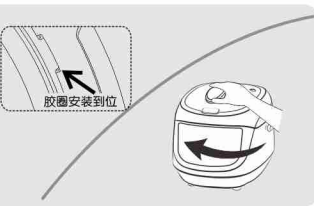
- 3** 取出内胆，将食物和水放入内胆中
食物和水不得超过内胆最高刻度线，不得少于内胆最低刻度线，烹饪米饭时，请参照米饭刻度线。



- 4** 将内胆放入煲体内
放入前请保持内胆和发热盘的清洁及干燥，放入内胆时保证发热盘与内胆接触良好，上下浮动自如。



- 5** 合盖
检查密封圈是否已放入锅盖的方孔中，密封圈的卡扣必须卡入锅盖的方孔中，注意密封圈均匀贴于锅盖内侧。
然后手握上盖手柄顺时针方向合盖。



6 放置好限压放气阀



各功能保压时间及压力对照表

功能	保压时间（分钟）			压力
	清香	标准	浓郁	
精煮米饭	11	13	15	2档
快煮米饭	09	10	12	2档
五谷饭	12	15	18	6档
排骨	10	12	15	5档
汤/粥	15	18	20	3档
鸡鸭肉	09	12	15	4档
蛋糕	/	40	/	1档
牛羊肉	20	25	30	7档
豆/蹄筋	30	35	40	8档

注1：米饭功能如果电压过高或者米量过少上压会过快，为了保证米饭效果，本机会智能增加2分钟的保压时间。（以上表格内保压时间均为近似值）

注2：晶瓷内胆适合用于汤粥、做菜，做米饭时会有部分粘锅底，不建议烹饪米饭使用，做米饭时请使用不粘内胆。

注3：本机带有节能省电模式，当选中功能后2分钟未做其他任何操作，显示屏自动降低亮度，此时按下任意按键，亮度恢复。

烹饪食物

预约功能

1 选择主功能，按相应的功能按键选择需要的主功能，使主功能指示灯处于闪烁状态。

- 预约只能在主功能选定的状态下预约



2 在主功能灯闪烁时按下 **预约**，“预约”指示灯亮，显示屏前两位数字闪烁。



3 此时，可以通过按 **+**、**-** 键来调整预约小时，每按一次调整1小时。再次按预约键，显示屏后两位数字闪烁。此时，可以通过按 **+**、**-** 键来调整预约分钟，每按一次调整10分钟。

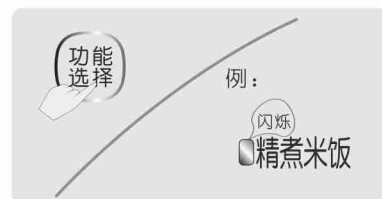
4 预约时间设置完成后，按下 **开始** 按键，预约开始。设置预约时间为整机开始工作需等待的时间。



口感功能

1 选择主功能，按相应的功能按键选择需要的主功能，使主功能处于闪烁状态。

- 口感只能在主功能选定的状态下选择



2 在主功能灯闪烁时按下 **口感** 键可选择「标准」、「清香」、「浓郁」。

- 默认口感：标准



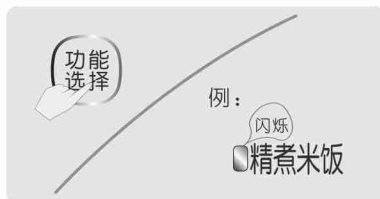
3 口感选择完成后，按下 **开始** 按键，电压力煲开始工作。



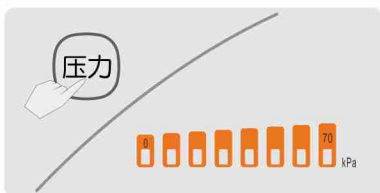
压力功能

1 选择主功能，按相应的功能按键选择需要的主功能，使主功能处于闪烁状态。

- 压力只能在主功能选定的状态下选择



2 在主功能灯闪烁时按下 **压力** 键可选择压力，多次按下压力键可循环选择压力。



3 压力选择完成后，按下 **开始** 按键，电压力煲开始工作。



沸腾入味功能

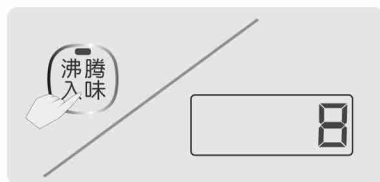
1 选择主功能，按相应的功能按键选择需要的主功能。

- 只适用排骨、鸡鸭肉、牛羊肉、豆/蹄筋



2 在主功能工作的整个过程，随时按下 **沸腾入味** 键，可选择沸腾入味功能，显示屏显示沸腾时间，显示维持3秒后返回原显示。

- 沸腾时间：8分钟



3 待电压力煲降压完成后自动进入沸腾入味功能。

烹饪过程说明

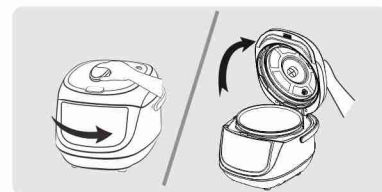
选择功能后，功能指示灯闪烁，显示屏显示默认保压时间，按下 **开始** 键，功能指示灯常亮，显示屏动态跑圈，升压指示灯点亮，当食物煮沸后，沸腾指示灯点亮，沸腾图标动态跑圈，进入沸腾状态，期间伴随有间歇排气，排气指示灯会随之点亮；当压力到达设定压力后，保压指示灯点亮，显示屏显示保压时间，并开始倒计时，保压结束后，减压指示灯点亮，显示屏显示F0，机器进入减压冷却状态（机型、功能不同，冷却方式不同），减压结束后，如果没有选择沸腾入味功能，机器自动进入保温功能，保温灯点亮，蜂鸣器提示5声，显示屏显示“b”。

开盖取食物

1 煮流质食物（汤、粥类等）时，请勿触碰限压放气阀或按排气按钮，必须冷却至安全眼落下后，方可开盖；

2 煮不含流质食物时，开盖前先按下排气按钮，进行排气，排气时请勿靠近限压放气阀，以免烫伤，待安全眼落下后，方可开盖；

3 开启上盖时要用手紧握上盖手柄，逆时针方向旋转上盖至“开”，然后按动按钮上盖会自动弹开，即可取用。



烹饪例说明

精煮米饭、快煮米饭、五谷饭

1 用量杯量好需要的米量并洗净，一量杯约140克；



2 洗净的米放入内胆，按照比例加入适量水，精煮米饭、快煮米饭、香米饭、五谷饭米水比例为1:1-1:1.3

- 大米量时要适当增加水量

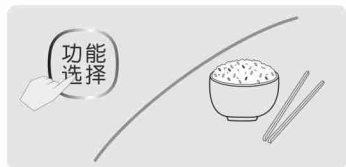


3 将内胆放入锅体；

- 参照炊前准备4



4 合盖到位，连接好电源，按 **功能选择** 键选择相应功能（参照烹饪过程说明），烹饪中请勿靠近限压放气阀。保温灯亮，显示屏显示“b”，提示5声，烹饪结束您就可以开盖享用营养健康又养生的各色米饭了。



小贴士

* 正确使用量杯：



* 五谷饭配方：粳米1杯、糯米3/4杯、玉米渣3/4杯、荞麦3/4杯、燕麦3/4杯，可根据个人喜好更改配方，更改配方时，请相应更改水量，有豆类等难熟物料的配方请先将难熟物料浸泡，浸泡时间：绿豆1-2小时、黄豆/红豆4-6小时、黑豆8-10小时。

* 如希望尽快食用，可在降压指示灯点亮，显示屏显示F0时，按下手动排气按钮进行排气，但等待安全眼自然落下，再开盖取食，米饭口感更佳。

汤/粥

1 将烹饪所需的所有食料处理洗净后，一起放入内胆中，添加适量的水；

- 一般粥类以1:7的米水比例为宜，一般汤类以水淹没食料或者稍高于食料为宜。

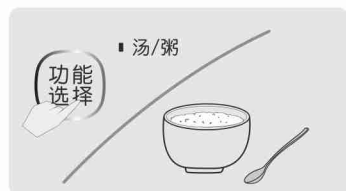


2 将内胆放入锅体；

- 参照炊前准备4



3 合盖到位，连接好电源，按 **功能选择** 键选择相应功能（参照烹饪过程说明），烹饪结束，待安全眼落下，您就可以开盖享用香浓美味佳肴了。



小贴士：

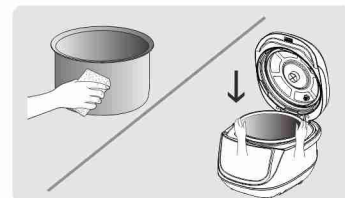
- * 安全眼落下之前，切勿强行开盖或按动手动放气按钮，以防烫伤；
- * “汤/粥”功能适合烹饪以排骨、猪肉、禽类为主料的汤类，以牛肉、羊肉、蹄筋为主的汤类请选用“牛羊肉”或“豆/蹄筋”功能。

蛋糕

1 制作蛋糕胚；

- 将打蛋器、不锈钢盆、勺充分洗净并保证干燥；
- 取3个鸡蛋，将蛋清、蛋黄分开；
- 在蛋黄中加入5毫升色拉油，20克细砂糖、15毫升牛奶搅匀，分次撒入50克左右低筋面粉，边撒边轻轻搅拌，面粉需要根据实际情况调节，最终制成均匀的面糊即可；
- 在蛋清中加入5滴白醋、40克细砂糖粉，用打蛋器打至硬性发泡（即能像奶油一样堆起，即使倒过容器也不会滑落）；
- 将蛋清泡倒入蛋黄糊中轻轻拌匀，制成蛋糕胚。

2 在内胆底部和边缘抹上色拉油，并将外部擦干净，放入锅体；



3 合盖到位，连接好电源，选择 **蛋糕** 功能，按 **开始** 键开始工作，功能指示灯点亮，经过1-2分钟预热，机器发出5次“嘀”声，提示预热完成，开盖将蛋糕胚倒入预热好的内胆中，合盖到位，电压力煲进入蛋糕烹饪工作程序；

4 烹饪结束后，保温指示灯点亮，显示屏显示“b”，提示5声，您就可以开盖享用美味的蛋糕了。



小贴士

- * 做蛋糕时请使用不粘内胆(重量较轻的为不粘内胆);
- * 打发蛋清一定要使所有用具无油无水、蛋清中不掺蛋黄,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30%玉米淀粉代替;
- * 混合蛋清和蛋黄糊时要小心轻拌,避免将蛋清泡破坏,影响蛋糕柔软度;
- * 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不同蛋糕量,本机适合3到5个鸡蛋量;
- * 制作完成后尽快打开煲盖,避免冷凝水滴在蛋糕表面,开盖后冷却3-5分钟再取出蛋糕;
- * 制作蛋糕糊时可加入橙粉、咖啡等,可制作出口味更加丰富的蛋糕。

排骨、鸡鸭肉、牛羊肉、豆/蹄筋

1 将烹饪所需的所有食料处理好后,一起放入内胆中,视烹饪菜目添加适量水:一般菜目请添加1杯水,如食料中有吸水量较大的原料(如土豆、胡萝卜等),请添加2杯水;

2 将内胆放入锅体;
• 参照炊前准备4



3 合盖到位,连接好电源,选择“相应功能”功能(参照烹饪过程说明),烹饪结束后,待安全眼落下,您就可以开盖享用美食了。



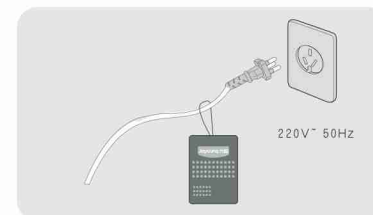
小贴士

- * 安全眼未落下时,切勿强行开盖,以防烫伤;
- * “牛羊肉”功能适合烹饪以小块牛羊肉为主料的菜肴和汤品;
- * “排骨”功能适合烹饪以小块猪肉、排骨为主料的菜肴;
- * “鸡鸭肉”功能适合烹饪以禽类为主料的菜肴;
- * “豆/蹄筋”功能适合烹饪以猪蹄、蹄筋、肘子等难熟材料为主料的菜肴和汤品,豆类烹饪前建议浸泡2-8小时;
- * 一次烹饪食材量不宜超过最高刻度线的一半,食物量大时,请选择“浓郁”口感;
- * 烹饪肘子等大块肉类时将原料完全剖开并深划几刀,单块肉重量最好不超过250克,同时选择“浓郁”口感。

清洁与保养

- 请在拔掉电源插头,产品完全冷却的状态下清洗和保养。
- 所有部件的清洁请勿使用香蕉水、汽油、去污粉、硬质刷等。

1 使用后请及时清洗,清洗前请拔下电源线插头。



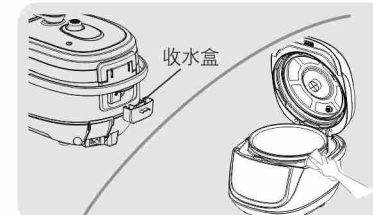
2 用干净的湿布将煲体擦拭干净,禁止直接用水冲洗和浸泡煲体,以免发生触电或短路。



3 内胆清洗:请使用海绵等柔软清洁物品将内胆清洗干净,并将其外表面擦干。



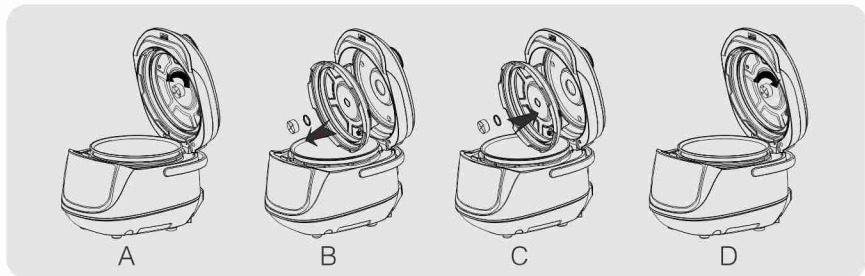
4 收水盒清洗:将收水盒拆下清洗,用干净湿布擦干收水盒与收水圈。



5 钢盖清洗:先按操作说明将钢盖正确拆卸,然后用干净的湿布或水清洗。附:刚盖的拆装说明及图示

1. 如图A手握住上盖固定螺母逆时针旋转,卸下螺母;
2. 如图B从内衬上取出钢盖;
3. 如图C将钢盖按指定的方向装入内衬放气阀组件上,安装前检查钢盖上的浮子阀是否安装到位;

4. 如图D在放气阀组件上套上螺母, 请顺时针旋转直到拧紧。



产品规格表

型 号	JYY-50FS9	JYY-50FS10
额定电源	220V~ 50Hz	220V~ 50Hz
额定功率	1000W	1000W
额定容量	5L	5L
内胆口径	22cm	22cm
额定工作压力	70kPa	70kPa
限压压力	105kPa	105kPa
保温温度	60°C~80°C	60°C~80°C

执行标准

企业标准: Q/JY006-2011

维修服务规定

- 本产品执行《九阳产品保修卡》中的相关规定。
- 本产品如有故障, 请不要擅自修理, 建议与九阳预约维修点联系。

声明

本公司保留对本说明书的最终解释权。

本说明书中的数据由九阳研发中心数据库提供。

故障及处理方法

	故障现象	故障原因	处理方法
1	合盖困难	密封圈未放置好	放好密封圈
2	开盖困难	放气后浮子阀未落下	用筷子轻推安全眼
		煲内有压力	等煲内压力下降浮子阀落下后再开盖
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
		密封圈磨损	送维修点维修
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
		浮子阀密封圈磨损	更换浮子阀密封圈
5	浮子不能上升	煲内食物和水过少	按规定放适量的食物和水
		上盖或限压放气阀漏气	送九阳售后服务部维修
6	工作时限压放气阀强烈排气	限压放弃阀未放在密封位置	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	工作时限压放气阀间断排气	正常现象	正常现象
8	通电时显示屏不亮	电源插座接触不良	请检查电源插座
		熔断器烧断	送九阳售后服务部维修
9	数码屏显示E1, 蜂鸣器报警	底部温度传感器开路	送九阳售后服务部维修
10	数码屏显示E2, 蜂鸣器报警	底部温度传感器短路	送九阳售后服务部维修
11	数码屏显示E3, 蜂鸣器报警	压力开关开路	送九阳售后服务部维修
12	数码屏显示E4, 蜂鸣器报警	压力开关短路	送九阳售后服务部维修
13	数码管显示E5, 蜂鸣器报警	底部温度传感器失效	送九阳售后服务部维修
14	数码管显示E7, 蜂鸣器报警	未合盖到位	合盖到位