

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

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳电压力煲

型号: JYY-50YS11

JYY-60YS11



九阳股份有限公司

JOYOUNG COMPANY LIMITED

山东省济南市槐荫区美里路999号

No. 999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan City,

Shandong Province, China

邮编: 250117

传真: 400 6186 996

www.joyoung.com

阳光服务热线: 400-6186-999

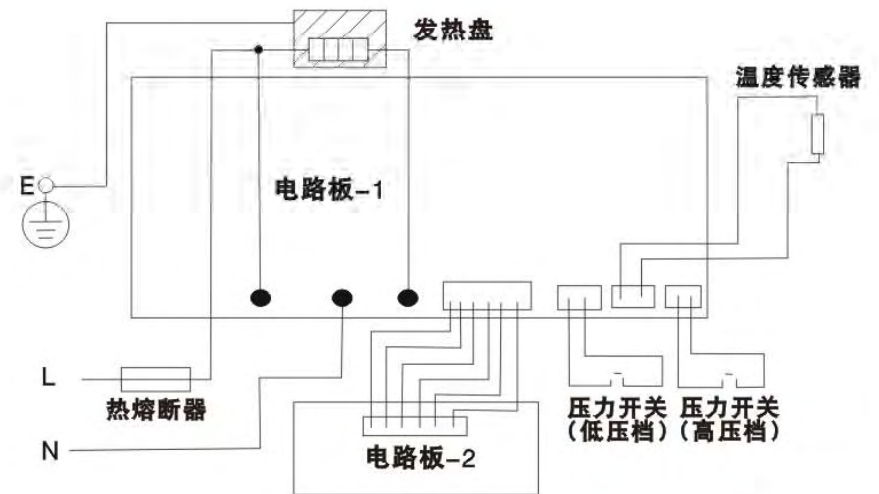
www.joyoung.com

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
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	待煲内压力下降 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
		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	限压放气阀未放好	将限压放气阀放置到位
		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	显示屏显示“E1” 蜂鸣器长鸣报警	底部温度传感器开路	检查温度传感器接头 有无松动
10	显示屏显示“E2” 蜂鸣器长鸣报警	底部温度传感器短路	送九阳售后服务部维修
11	显示屏显示“E3” 蜂鸣器长鸣报警	压力开关开路	检查压力开关接头有无 松动或检查压力开关是 否断开（常态下）
12	显示屏显示“E4” 蜂鸣器长鸣报警	压力开关短路	送九阳售后服务部维修

* 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，敬请您在使用前详阅此说明书。

本产品只限中国大陆地区使用
产品如有改进，恕不另外通知客户

目 录

前 言	1
第一章 安全使用注意事项.....	2
第二章 部件及功能.....	4
第三章 使用方法.....	5
第四章 保养和维护.....	12
第五章 产品安全指标.....	13
第六章 采用标准.....	13
第七章 故障分析及排除.....	14
装箱明细	15
电气原理图	15

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，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、工作电源使用220V~50Hz交流电，不得使用其他电源，如果用非220V电源会引起火灾或触电。（如图1）



2、插座必须单独使用，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，不能拉扯电源线，否则易损伤电源线；不可用湿手插、拔插头，否则会引起触电或受伤。（如图2）

4、如电源线损坏，请到九阳售后服务部购买专用电源线更换。



5、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其它物体替代。（如图3、图4）



6、工作前，请确保密封圈与钢圈紧密贴合安装到位，以免引起漏气。



7、工作过程中，请勿搬移产品，严禁强行开盖。

8、禁止放在儿童手能触及的地方使用，否则会引起烫伤或触电。（如图5）



9、烹饪时，食物量不能超过最高刻度线，否则有可能煮不熟或引起故障。

10、合盖时，请按操作说明在正确位置合盖，切勿强行合盖。

11、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它内胆，以免发生意外。

第二章 部件及功能

- 12、搬移产品时，请端煲体把手，切勿直接提上盖手柄，以免上盖与煲体脱离，造成伤害。（如图6）



- 13、内胆不能放在其它器具上加热，否则会损坏。

- 14、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。（如图7）



- 15、煲体禁止用水冲洗和浸泡，以免发生触电和短路。（如图8）



- 16、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。

- 17、产品不使用时，须拔下插头。

- 18、开煲盖时，内胆与上盖如果没有脱离，应左右转动一下上盖，待上盖与内胆完全脱离后再打开。（如图9）



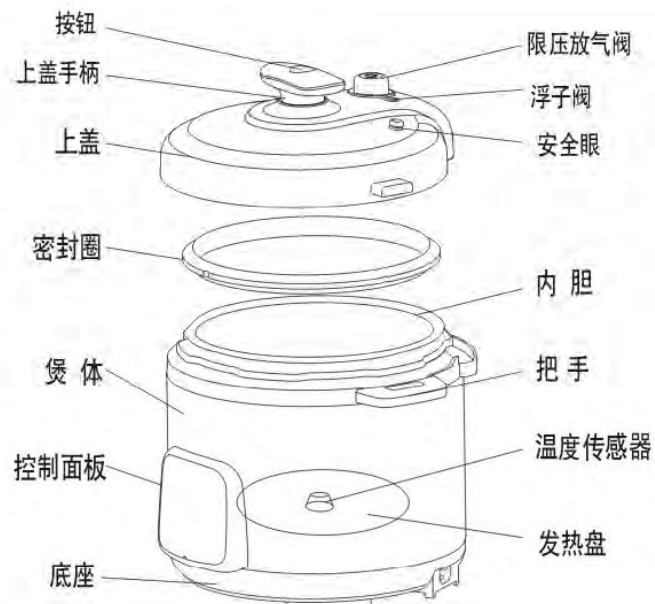
- 19、限压放气阀必须轻拿轻放，严禁用力挤压，以防放气管损坏引起漏气现象。



- 20、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。（如图10）



- 21、烹饪过程中，请勿接触上盖、限压放气阀、安全眼及煲体，以免烫伤。（如图11）



按钮：按动按钮可以实现限压放气阀排气。

上盖手柄：手握用于开合盖。

上盖：电压力煲的主要组件，与煲体组合成电压力煲。

密封圈：用于密封上盖与内胆的连接。

煲体：电压力煲的主要组件，支撑电压力煲的主要结构。

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。

底座：用于支撑电压力煲煲体的主要部件。

限压放气阀：限定压力煲的工作压力，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：电压力煲内上压后起到开盖保护作用，也起到传递上压信号的作用。

安全眼：起到明显指示电压力煲上压的作用。

内胆：符合食品卫生的优质材料，盛放需要烹饪的食物。

把手：用户移动电压力煲的时候，手握住的部分。

温度传感器：用于检测内胆的温度。

发热盘：加热电器，用于加热内胆中的食物。

第三章 使用方法

一、烹饪准备：

1、开盖

开盖前，确保浮子阀和安全眼落下，用单手握紧上盖手柄，顺时针方向旋转上盖至限位边，然后向上提起上盖。（见图1，图2）



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最大刻度线（FULL），不得少于内胆最小刻度线。烹饪米饭时，请参照米饭刻度线。（见图3、4、5）

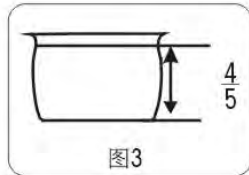


图3

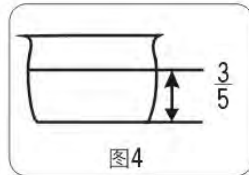


图4

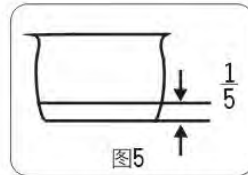


图5

3、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。（见图6）



图6

5

4、合盖

- 1) 检查密封圈是否已放入上盖的钢圈上，注意密封圈均匀贴于上盖内侧。
- 2) 手握上盖手柄逆时针方向合盖（如图7，图8）



图7

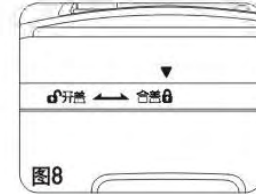


图8

5、放置好限压放气阀。

- 6、检查浮子阀和安全眼是否是落下的。（未加热工作之前浮子阀是落下的）

二、操作面板说明



6

三、功能介绍:

1、接通电源，机器“嘀”一声长鸣同时显示待机界面，表示机器进入待机状态；（如图1）

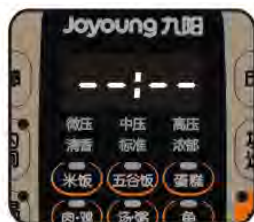


图1

2、将装有食物的内胆放入机器内，旋转上盖至合盖位置。（如图2）。



图2

3、此时可按“功能选择键”从九个功能中选择相应的功能菜单，对应功能的指示灯闪烁，默认压力和口感指示灯点亮，显示屏显示默认保压时间。（如图3）



图3

4、口感：用户可通过该按键来调节食物的烹饪效果，按“口感”键来选择口感（如烹饪指引所示），显示屏显示相应保压时间，按照“标准—浓郁—清香”的顺序循环。（没有要求可不选，如图4）

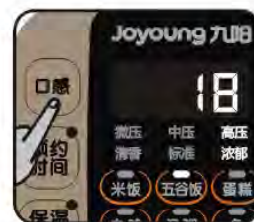


图4

5、压力：选取功能（蛋糕功能除外）后，如需调整压力，可按“压力”键选择其他压力，本机支持三档压力循环选择“微压-中压-高压”。（没有要求可不选，如图5）



图5

6、预约时间设置：预约时间范围为“00: 30-24: 00” 预约时间调整方法：选定功能（蛋糕功能除外）后，按“预约时间”键，显示屏显示预约时间“00：30”，每按一次该键，预约时间增加30分钟，直到24小时，时间循环变化，支持长按，即按住该键不放开，预约时间自动增加。预约时间设定完成后，若无需进行其它功能设定，按下“开始”按键，显示屏显示预约时间，“:”闪烁预约开始倒计时，预约时间结束后开始烹饪加热。（没有要求可不选，如图6）



图6

7、开始：在选定功能、压力、口感后，按一下“开始”按键，开始指示灯和相应的功能指示灯常亮，显示屏动态显示跑圈，开始烹饪加热。（如图7）



图7

温馨提示：

- 电压力煲的烹饪时间=加热时间+保压时间；
- 加热时间：指开始加热到锅内压力达到系统设定的压力阶段的时间；
- 保压时间：指锅内压力达到系统设定的压力阶段后维持“有压力烹饪”的时间。
- 各功能档的烹饪时间会根据电压、食物量、水量、米质、水质、用户设定的压力及口感等的不同而有所变化。

8、保温/取消：保温功能用于维持电压力煲内的食物温度，当烹饪结束后，机器自动进入保温功能，显示屏显示“b”，保温灯亮起，并“嘀”提示5声；也可在待机状态时，按下“保温/取消”键，启动保温功能，保温8小时后自动退出保温进入待机状态。若要取消现有状态，可再按“保温/取消”键，返回待机状态。（如图8）



图8

烹饪指引


功能键	保压时间(分钟)			压力(kPa)
	清香(分钟)	标准(分钟)	浓郁(分钟)	
米饭	11	13	15	微压
五谷饭	12	15	18	高压
蛋糕	/	40	/	/
肉鸡	13	15	20	中压
汤粥	18	20	25	中压
鱼	04	05	07	微压
排骨	10	12	15	高压
牛羊肉	20	25	30	高压
豆·蹄筋	28	30	35	高压

四、烹饪例说明:

一) 米饭、五谷饭

- 1、用量杯量好需要的米量并洗净，一量杯米约150克；
- 2、洗净的米放入内胆，按照比例加入适量水，米饭、五谷饭——米水比例为1:1.1—1:1.2；（大米量时应适当增加水量）
- 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，选择相应功能，此时相应功能指示灯闪烁，按“开始”键后，功能指示灯持续点亮，电压力煲进入烹饪工作程序；
- 5、烹饪结束后屏幕显示“b”，功能指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，提示5次“嘀”声，待安全眼落下，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、白糯米 3/4杯、玉米碴3/4杯、荞麦3/4杯、燕麦片3/4杯，可根据个人喜好更改配方，更改配方同时请相应更改水量，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、红豆/黄豆4-6小时，黑豆8-10小时；
- * 如希望尽快食用，可在功能指示灯熄灭后，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。

二) 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（一般粥类以1: 7米水比为宜，一般汤类以水淹没物料或稍高于物料为宜）；
- 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，选择“粥·汤”功能，此时相应功能指示灯闪烁，按“开始”键后，功能指示灯持续点亮，电压力煲进入烹饪工作程序；
- 4、烹饪结束后屏幕显示“b”，功能指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，提示5次“嘀”声，待安全眼落下，您就可以开盖享用香浓美味的食物了。

小贴士:

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

三) 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，选择“鱼”功能，此时“鱼”功能指示灯闪烁，按“开始”键后，功能指示灯持续点亮，电压力煲进入烹饪工作程序；
- 4、烹饪结束后屏幕显示“b”，功能指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，提示5次“嘀”声，待安全眼落下，您就可以开盖享用鲜香味美的鱼了。

小贴士：* 本功能适合蒸制鱼类、海鲜等易熟菜肴。

四) 肉·鸡、排骨、牛羊肉、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，选择相应功能，此时相应功能指示灯闪烁，按“开始”键后，功能指示灯持续点亮，电压力煲进入烹饪工作程序；
- 4、烹饪结束后屏幕显示“b”，功能指示灯熄灭，“保温”指示灯点亮，提示5次“嘀”声，待安全眼落下，您就可以开盖享用色香味俱全的美味菜肴了。

小贴士：

* 安全眼落下之前，切勿强行开盖或按动手动排气按钮，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；
- * “肉·鸡”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完全剖开并深划几刀，单块肉重量最好不要超过250克，同时选择“浓郁”口感。

五) 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、在蛋黄中按次序加入5mL色拉油、20克细砂糖粉、15mL牛奶分次搅匀，撒入50克左右低筋面粉，边撒边轻轻搅拌，面粉量需要根据实际情况调节，最终制成均匀稠厚面糊即可；
- 4、在蛋清中加入5滴白醋、40克细砂糖粉，用打蛋器快速打至硬性发泡（即能够像奶油一样柔润并堆起，即使倒过容器也不会滑落）；
- 5、将蛋黄糊倒入蛋清泡中轻轻拌匀，制成蛋糕坯；
- 6、在内胆底部和边缘抹上色拉油，并将外部擦干净，放入锅体；
- 7、合盖到位，连接好电源，选择“蛋糕”功能，此时“蛋糕”功能指示灯闪烁，按“开始”键后，功能指示灯持续点亮，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胆中，合盖到位，电压力煲进入“蛋糕”烹饪工作程序；
- 8、烹饪结束后屏幕显示“b”，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；
- * 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：
5L 3到5个鸡蛋量、
6L 3到5个鸡蛋量
- * 制作完成应尽快打开煲盖，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；
- * 制作蛋黄糊时加入橙粉、咖啡等，可制作出口味更加丰富的蛋糕。

五、开盖取食物:

煮流质食物（粥、汤类等）时，请勿用手直接接触限压放气阀或按动按钮，进行强行排气，必须等到浮子阀落下后，方可开盖。

煮不含流质食物时，开盖前可以用手按上盖手柄上的按钮，进行排气，放气时请勿靠近限压放气阀的排气孔，以免烫伤。待浮子阀落下后，方可开盖（如左下图）。每次烹饪后，在首次按动按钮时，可能有轻微水珠溅出，为正常现象。

开启上盖时要用手紧握上盖手柄，顺时针方向旋转上盖至限位边，然后打开上盖，即可取用。（如右下图）



13



14

第四章 保养和维护

- 1、使用后应及时对产品进行清洗，清洗前请先拔下电源插头。
- 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，以免发生触电和短路。
- 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、用水清洗上盖内侧，包括防堵螺母、密封圈、限压放气阀、钢圈、限压放气管、浮子阀、安全眼等，然后用干净的湿布擦干净。
- 5、清洗保养完毕后请再次确认防堵螺母、密封圈、限压放气阀等已正确安装。

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-50YS11	220V~50Hz	1000W	5L	22cm	70kPa	105kPa	60℃~80℃
JYY-60YS11	220V~50Hz	1000W	6L	22cm	70kPa	105kPa	60℃~80℃

第六章 采用标准

企业标准: Q/JY 008-2008