

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

阳光服务热线 400-6186-999

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳电压力煲

型号: JYY-40YS23

JYY-50YS23

JYY-60YS23



www.joyoung.com

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	7-8
炊前准备	8-9
各功能保压时间及压力对照表	10
烹饪食物	10-12
• 预约	10-11
• 口感功能	11
• 压力功能	11-12
• 烹饪过程说明	12
• 开盖取食物	12
烹饪例说明	13-17
清洁与保养	18
产品规格表	19
执行标准	19
维修服务规定	19
故障及处理方法	20
电气原理图	21
装箱明细	21

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。

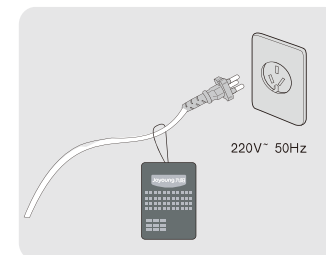
安全使用注意事项

- 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

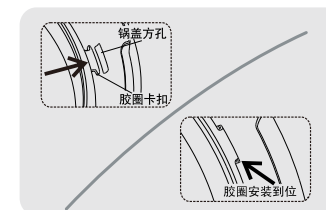
- 插座必须单独使用，不得与其他电器合用。拔下插头时，必须捏住插头柄，不可用湿手插、拔插头。工作电源使用220V~50Hz交流电，不得使用其他电源。如电源线损坏请到九阳售后服务部购买专用电源线更换。产品不使用时，须拔下插头。



- 必须定期检查限压放气阀、安全眼，确保限压放气阀、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。



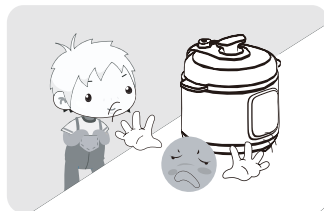
- 工作前，检查密封圈是否已放入锅盖的方孔中，密封圈的卡扣必须卡入锅盖的方孔中，注意密封圈均匀贴于锅盖内侧。



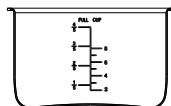
- 禁止在产品缝隙中插入金属屑、针等异物，否则会引起触电或动作异常等现象。



- 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，请端煲体上的把手，切勿直接提上盖手柄，以免上盖与煲体脱离，产品落下造成人身伤害。



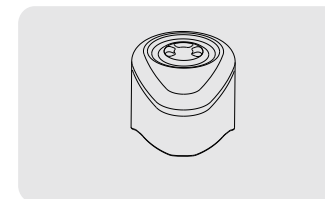
- 煲体禁止用水冲洗和浸泡，以免发生触电或短路。



- 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，以防限压放气阀损坏引起漏气现象。



- 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。



- 烹饪过程中，请勿接触上盖、限压放气阀及煲体，以免烫伤。

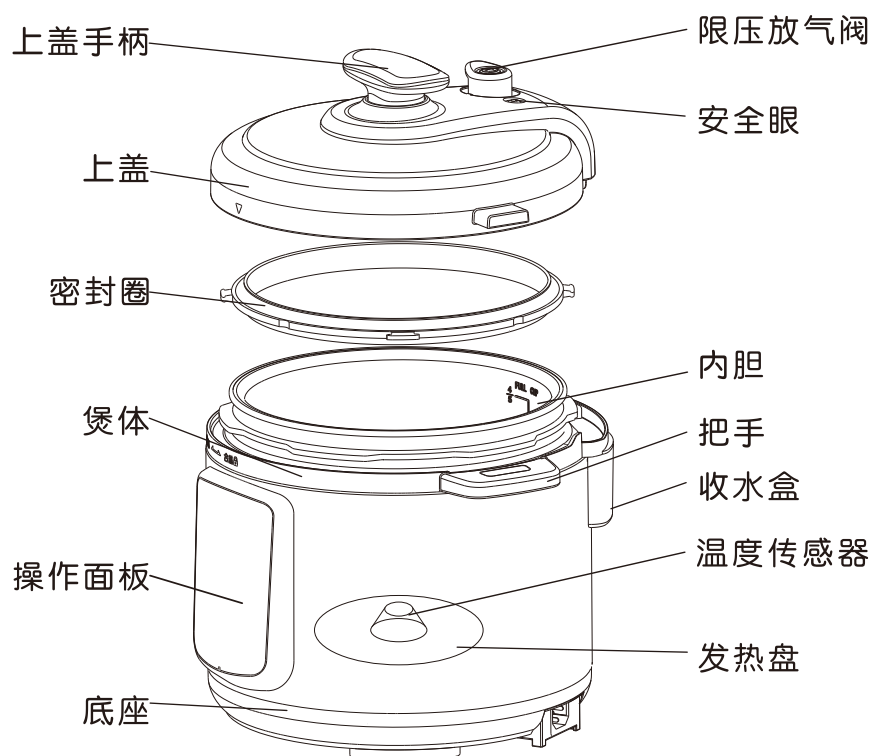


- 本产品仅限于中国大陆海拔3000米以下地区使用。
- 本产品仅适用于家庭使用，请勿用于商业用途。

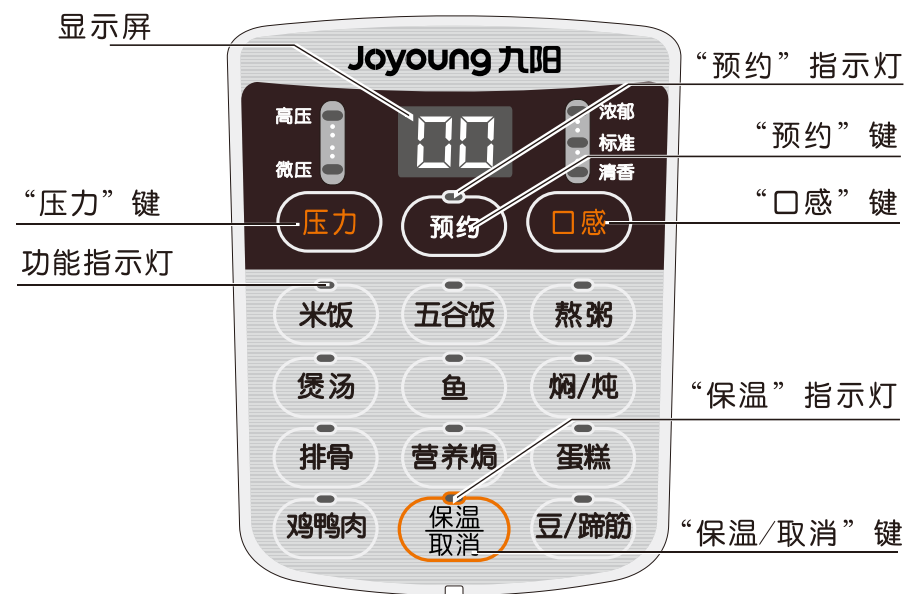


各部件名称及使用方法

1. 各部件名称



2. 操作面板



3. 操作说明

1

保温
取消

- 按此键（E5报警除外）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。

保温
取消

-- 待机状态
 b 保温状态

2

预约

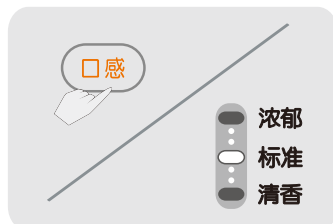
- 选择功能后可按 **预约** 键来进行预约设置（保温，蛋糕除外）。
- 预约时间范围为：**0.5-24小时**。

预约

预约时间范围为：
 0.5-24小时

3 口感

通过该按键可选择「清香」、「标准」、「浓郁」三种口感(蛋糕功能除外)。



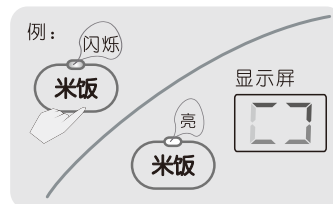
4 压力

通过该按键可选择「微压」、「高压」两种压力(营养焗和蛋糕除外)。



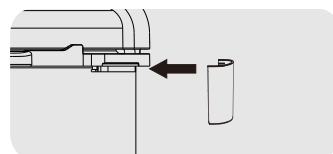
5 食物烹饪功能菜单

- 食物烹饪功能菜单分别是：米饭/五谷饭/熬粥/煲汤/鱼/焖炖/排骨/营养焗/蛋糕/鸡鸭肉/猪蹄筋。
- 按下相应的按键对应的指示灯会闪烁，7秒后机器开始烹饪，指示灯常亮，显示屏动态显示跑圈。



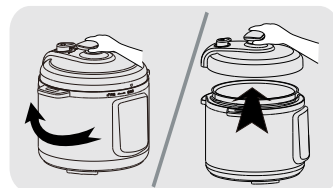
炊前准备

1 将收水盒从说明书包装袋中取出装到收水圈上



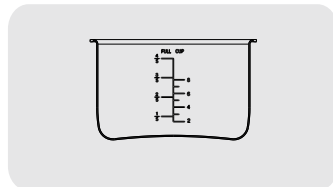
2 开盖

开盖前，确保安全眼落下，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。



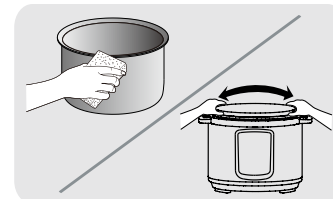
3 取出内胆，将食物和水放入内胆中

食物和水不得超过内胆最大刻度线，不得少于内胆最小刻度线，烹饪米饭时，请参照米饭刻度线。



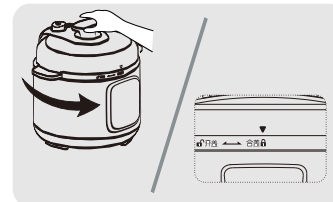
4 将内胆放入煲体内

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，无卡滞现象。



5 合盖

- 检查密封圈是否已放入上盖的方孔内，注意密封圈均匀贴于上盖内侧。
- 手握上盖手柄逆时针方向合盖。



6 放置好限压放气阀

7 检查安全眼是否是落下的

- 未加热工作之前安全眼是落下的

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	
米饭	11	13	15	微压
五谷饭	12	15	18	高压
熬粥	13	15	18	高压
煲汤	18	20	25	高压
鱼	04	05	07	微压
焖/炖	18	23	28	高压
排骨	10	12	15	高压
营养焗	15	20	30	/
蛋糕	/	40	/	/
鸡鸭肉	09	12	15	高压
豆/蹄筋	28	30	35	高压

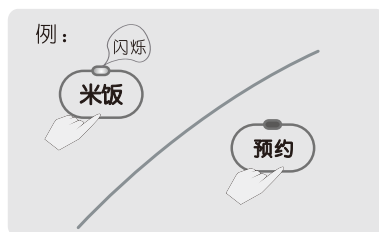
注：米饭功能如果电压过高或者米量过少上压会过快，为了保证米饭效果，本机会智能增加2分钟的保压时间。

烹饪食物

预约（JYY-40/50/60YS23）

1 选定功能（蛋糕功能除外）后，如需预约开始烹饪的时间，可在功能指示灯闪烁时，按 **预约** 键来设置。

- 预约只能在功能选定后选择



2 按下 **预约** 键，预约指示灯亮，显示屏显示预约时间“0.5”，表示半小时后开始加热。每按一下 **预约** 键，若显示预约时间小于10小时则增加0.5小时，若预约时间大于10小时则增加1小时，最长为24小时。当超过24小时，返回“0.5”重新循环。预约时间设定完成后，如无其他的操作，预约指示灯7秒钟后停止闪烁，预约开始，显示屏显示预约时间，并进入倒计时，预约时间结束后开始烹饪。

- 如果按住“预约”键不松开的话，时间可快速增加。

口感功能

1 按食物烹饪菜单选择需要的功能（蛋糕功能除外）后，功能指示灯处于闪烁状态。

- 口感只能在功能选定后选择



2 如需调节口感，可按 **口感** 键来选择口感，显示屏显示相应保压时间，按照“标准—浓郁—清香”的顺序循环。

- 默认口感：标准



3 口感选择完毕如无其他操作，7秒后机器开始工作，如果没有预约直接加热显示屏动态显示跑圈。

显示屏动态显示跑圈：



压力功能

1 按食物烹饪菜单选择需要的功能（蛋糕，营养焗功能除外）后，功能指示灯处于闪烁状态。

- 压力只能在功能选定后选择



- 2** 在功能灯闪烁时按下 **压力** 键可选择压力，本机支持微压和高压两档压力选择。



- 3** 压力选择完毕如无其他操作，7秒后电压力煲开始工作，如果没有预约直接加热显示屏动态显示跑圈。

显示屏动态显示跑圈：



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，7秒后功能指示灯常亮，显示屏动态跑圈，压力煲进入烹饪工作程序，上压后安全眼会升起。当压力到达设定压力后显示屏显示保压时间，并开始倒计时，保压结束后，提示5声进入保温功能，显示屏显示“b”，保温灯点亮，功能指示灯灭。待安全眼落下，您就可以享受美味的食物了。

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，必须冷却至安全眼落下后，方可开盖；
- 2** 煮不含流质食物时，开盖前先拨动限压放气阀到排气位置，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，顺时针方向旋转上盖至限位边，然后侧开上盖，即可取用。



烹饪例说明

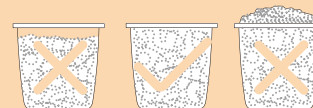
米饭、五谷饭

- 1** 用量杯量好需要的米量并洗净，一量杯约150克；
- 2** 洗净的米放入内胆，按照比例放入适量的水，米饭1:1-1:1.1，五谷饭1:0.9-1:1；
- 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，选择相应功能（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：



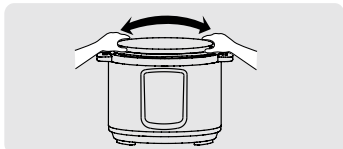
* 五谷饭配方：粳米1杯、糯米3/4杯、玉米渣3/4杯、荞麦3/4杯、燕麦3/4杯，可根据个人喜好更改配方，更改配方时，请相应更改水量，有豆类等难熟物料的配方请先将难熟物料浸泡，浸泡时间：绿豆1-2小时、黄豆/红豆4-6小时、黑豆8-10小时。

煲汤、熬粥

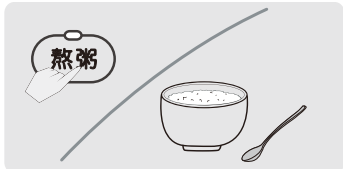
- 1** 将烹饪所需的所有物料处理洗净后，一起放入内胆中，添加适量的水；
- 一般粥类以1:7的米水比例为宜，一般汤类以水淹没物料或者稍高于物料为宜。



- 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，选择相应功能（参照烹饪过程说明），烹饪结束后，待安全眼落下，您就可以开盖享用香浓美味的食物了。

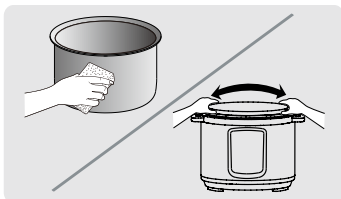


小贴士：安全眼未落下时，请勿触碰限压放气阀，请勿强行开盖，以防烫伤。

蛋糕

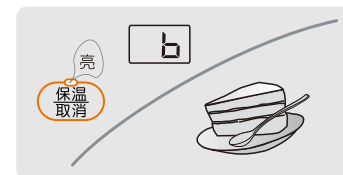
- 1** 制作蛋糕胚：
- 将打蛋器、不锈钢盆、勺充分洗净并保证干燥；
 - 取3个鸡蛋，将蛋清、蛋黄分开；
 - 在蛋黄中加入5毫升色拉油、20克细砂糖、15毫升牛奶搅匀，分次撒入50克左右低筋面粉，边撒边轻轻搅拌，面粉需要根据实际情况调节，最终制成均匀的面糊即可；
 - 在蛋清中加入5滴白醋、40克细砂糖粉，用打蛋器打至硬性发泡（即能像奶油一样堆起，即使倒过容器也不会滑落）；
 - 将蛋清泡倒入蛋黄糊中轻轻拌匀，制成蛋糕坯。

- 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，此时蛋糕功能灯闪烁，闪烁7秒后，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，开盖将蛋糕坯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

- * 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30%玉米淀粉代替；
- * 混合蛋清和蛋黄糊是要小心轻拌，避免将蛋清泡破坏，影响蛋糕柔软度；
- * 如需调整蛋清量，请按比例增减各种原料。不同容量锅适合制作不同蛋糕量：

4L 2到4个鸡蛋量

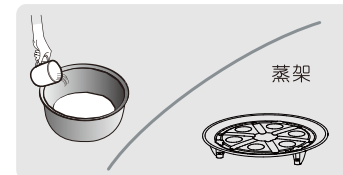
5L 3到5个鸡蛋量

6L 3到5个鸡蛋量

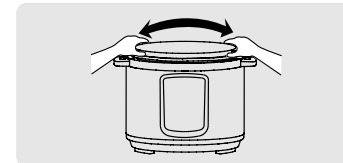
- * 制作完成后尽快打开煲盖，避免冷凝水滴在蛋糕表面，开盖后冷却3-5分钟再取出蛋糕；
- * 制作蛋糕糊时可加入橙粉、咖啡等，可制作出口味更加丰富的蛋糕。

鱼

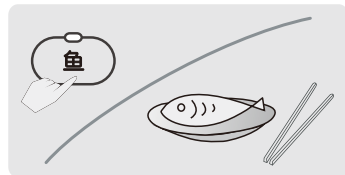
- 1** 将鱼去鳞洗净稍事腌制后，放入盘中，内胆中放入2-3杯水，并放入蒸架；



- 2** 将内胆放入锅体（参照炊前准备4），整盘置入蒸架上；



- 3** 合盖到位，连接好电源，选择**鱼**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味鱼了。

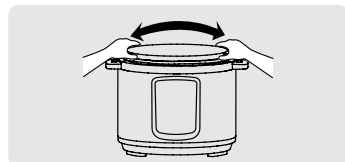


小贴士：本功能适合蒸制鱼类、海鲜等易熟菜肴。

豆 / 蹄筋、牛羊肉、鸡鸭肉、排骨、焖/炖

- 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水：一般主料中含有水量较大者（如番茄、萝卜）或液体调料的量已完全覆盖过低者，可不加水或添加1杯水，否则添加1-2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”（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。



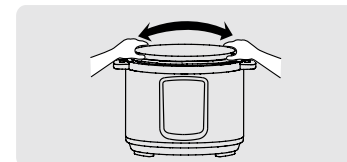
小贴士

- * 安全眼未落下时，切勿强行开盖，以免烫伤；
- * “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品和汤品，豆类烹饪前建议浸泡2-8小时；
- * “排骨”功能适合用于烹饪以排骨为主料的菜肴；
- * 一次性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材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。

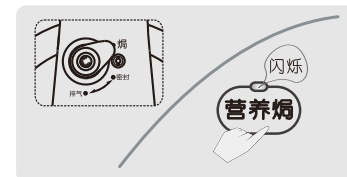
营养焗

- 1**
- 将烹饪所需的所有物料洗净沥干，主料与调料搅拌均匀，可适当腌制入味；
 - 将锡箔纸均匀铺在内胆底部，并把调制好的物料平摊在锡纸上，用锡纸将物料完整包裹；

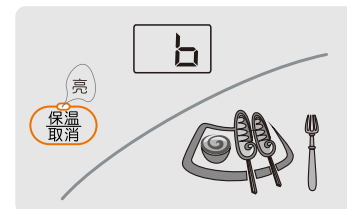
- 2** 将内胆放入锅体；
- 参照炊前准备4



- 3** 合盖到位，连接好电源，选择**营养焗**功能，将限压放气阀拨到焗位置，此时相应功能指示灯闪烁，闪烁7秒钟后，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食物了。



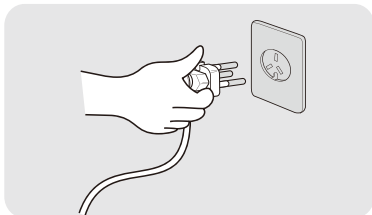
小贴士

- * 一次烹饪食材量不宜过大，以500-600克为宜；
- * 锡纸包裹过程中，注意不要让汁液露出锡纸；
- * 本功能适合烹饪海鲜、排骨、禽类为主料的菜肴。

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。



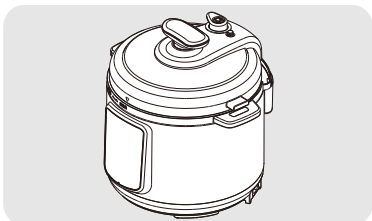
3 内胆清洗：请使用海绵等柔软清洁物品将内胆清洗干净，并将其外表面擦干。



4 用水清洗上盖内侧，包括密封圈、限压放气阀、钢圈、放气管、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。



产品规格表

型 号	JYY-40YS23	JYY-50YS23	JYY-60YS23
额定电源	220V~ 50Hz	220V~ 50Hz	220V~ 50Hz
额定功率	900W	1000W	1000W
额定容量	4L	5L	6L
重 量	6Kg	6.7Kg	7.2Kg
适合人群	2-6人	2-6人	2-6人

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

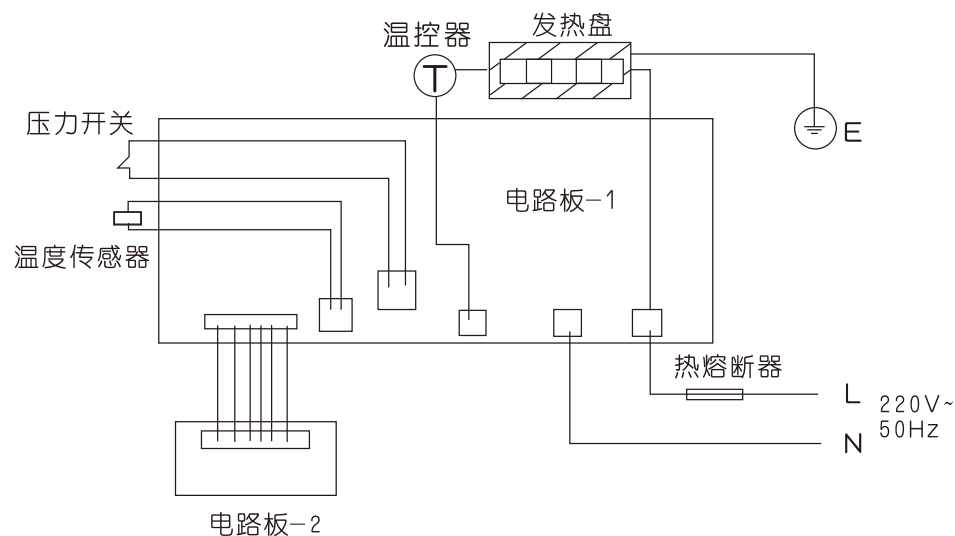
本公司保留对本说明书的最终解释权。

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	放气后安全眼未落下	用筷子轻推安全眼
	煲内有压力	等煲内压力下降安全眼落下后再开盖
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 安全眼漏气	安全眼密封圈粘有食物渣滓	清洁安全眼密封圈
	安全眼密封圈磨损	更换安全眼密封圈
5 安全眼不能上升	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
8 数码屏显示E1, 蜂鸣器报警	温度传感器开路	检查温度传感器插座有无松动
9 数码屏显示E2, 蜂鸣器报警	温度传感器短路	送九阳售后服务部维修
10 数码屏显示E3, 蜂鸣器报警	压力开关开路	检查压力开关接头有无松动或者检查压力开关是否断开(常态下)
11 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
12 数码管显示E5, 蜂鸣器报警	温度传感器失效	送九阳售后服务部维修

电气原理图



装箱明细

JYY-40/50/60YS23

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