

产品获得CCC认证  
本企业通过ISO9001  
质量管理体系认证



关注九阳官方微信  
享受便捷阳光服务  
在线客服/售后支持/会员活动

## 杭州九阳生活电器有限公司

Hangzhou Joyoung Household Appliances Co., Ltd.

杭州经济技术开发区下沙街道银海街760号3a幢  
Building 3a, No.760 Yin Hai Street, Xiasha, Hangzhou Economic  
and Technological Development Area

邮编：310018

传真：400 6186 996

[www.joyoung.com](http://www.joyoung.com)

Joyoung 九阳

# 使用说明书

Operation Instruction

九阳电压力煲

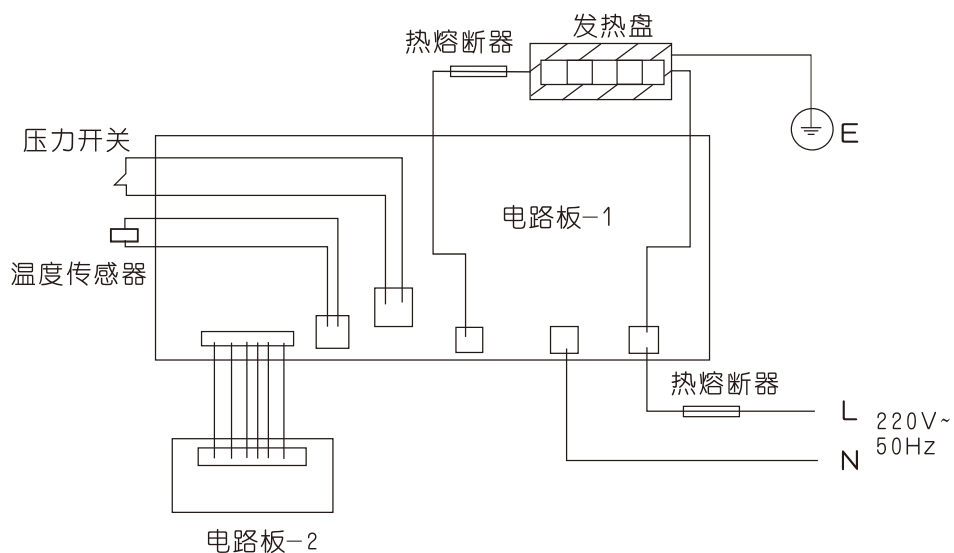
型号：JYY-50YS81



阳光服务热线 400-6186-999

[www.joyoung.com](http://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

V14-1

## 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	9
各功能保压时间及压力对照表	10
烹饪食物	10-13
• 预约时间功能	10-11
• 口感功能	11
• 压力功能	11-12
• 收汁入味功能	12
• 烹饪过程说明	12
• 开盖取食物	12-13
烹饪例说明	13-16
清洁与保养	17
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。





使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。

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。

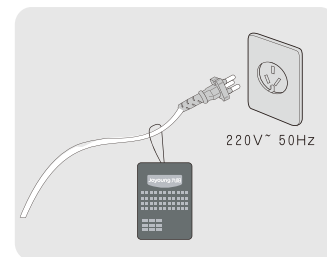
## 安全使用注意事项

- 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。
- 本产品为Ⅰ类器具，插座接地线须保持良好接地。
- 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

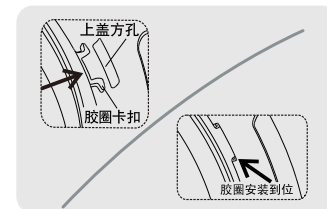
- 工作电源使用220V~ 50Hz交流电，不得使用其他电源。必须单独使用额定电流10A及10A以上的插座，不得与其他电器合用。拔下插头时，必须捏住插头柄，不可用湿手插、拔插头。如电源线损坏请到九阳售后服务部购买专用电源线更换。产品不使用时，须拔下插头。



- 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。



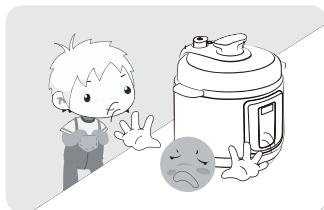
- 工作前，胶圈的卡扣必须卡入上盖的方孔中，且胶圈均匀贴于上盖内侧，否则会造成漏气或E4报警。



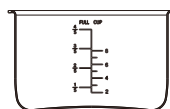
- 禁止在产品缝隙中插入金属屑、针等异物，否则会引起触电或动作异常等现象。



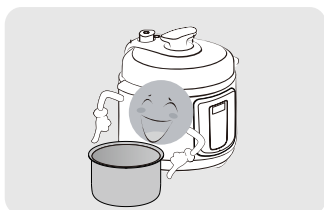
- 禁止放在儿童手能触及的地方使用，否则可能引起烫伤或触电。



- 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。



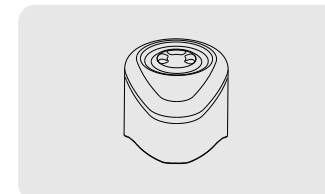
- 煲体禁止用水冲洗和浸泡，以免发生触电或短路。



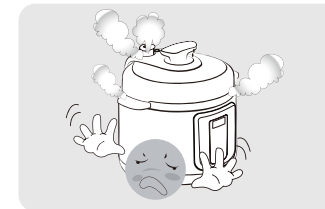
- 如产品发生故障请送九阳售后服务部维修，切勿自行拆卸产品或更换配件，以免引起火灾，触电或受伤。



- 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。

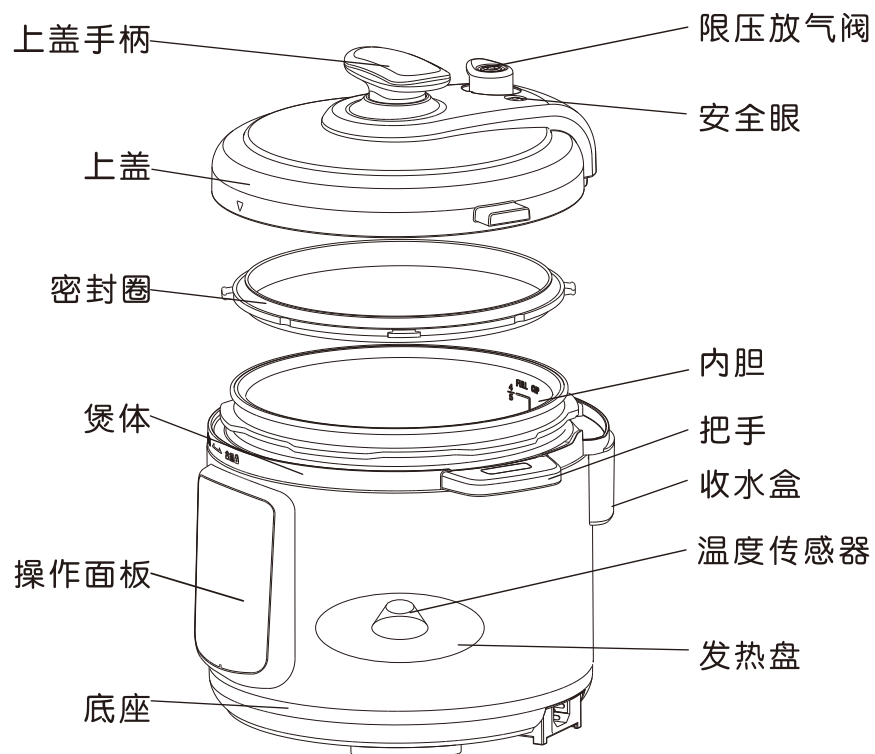


- 本产品仅限于中国大陆海拔3000米以下地区使用。
- 本产品仅适用于家庭使用，请勿用于商业用途。

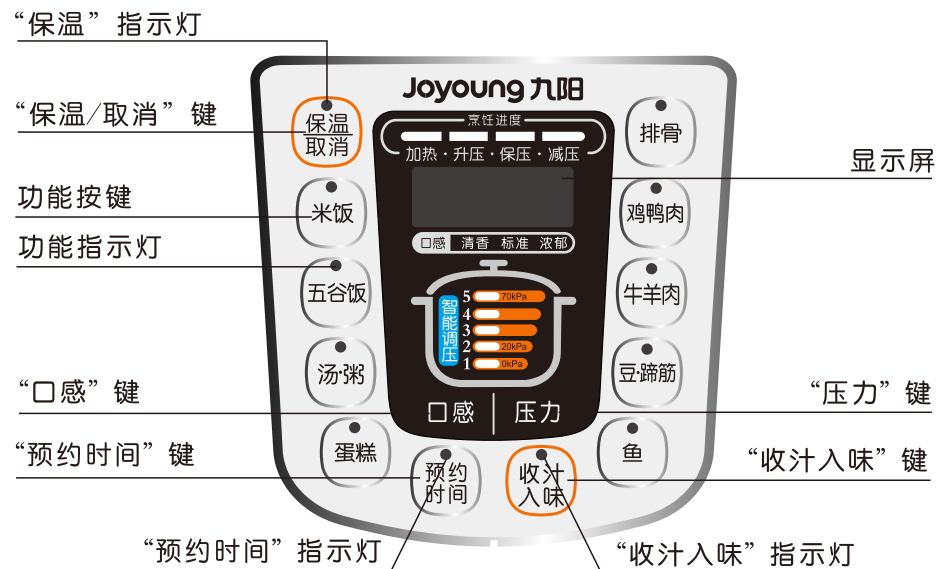


## 各部件名称及使用方法

### 1. 各部件名称



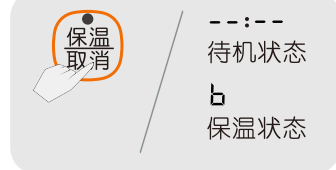
### 2. 操作面板



### 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。



**2** 预约时间

- 选择主功能后可按 预约时间 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。



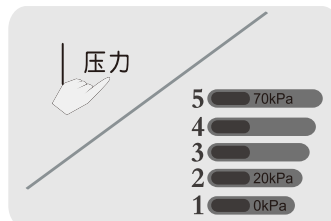
### 3 口感 |

选择除“蛋糕”外的主功能，可按 **口感** 键选择「清香」、「标准」、「浓郁」三种口感。



### 4 | 压力

选择除“蛋糕”外的主功能，可按 **压力** 键选择压力。



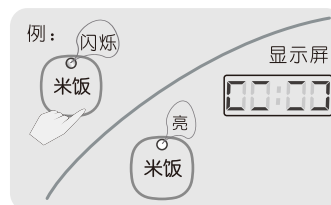
### 5 收汁入味

- 选择主功能（包括：排骨、鸡鸭肉、牛羊肉、豆·蹄筋、鱼），在整个工作过程中，可以随时按 **收汁入味** 键选择收汁入味功能；
- 第2次按此键，可以取消收汁入味功能。



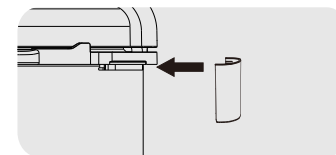
### 6 食物烹饪功能菜单

- 食物烹饪功能菜单，分别是：米饭/五谷饭/汤·粥/蛋糕/排骨/鸡鸭肉/牛羊肉/豆·蹄筋/鱼。
- 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。

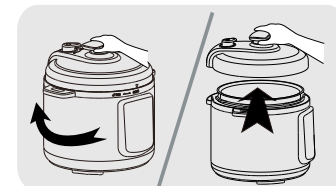


### 炊前准备

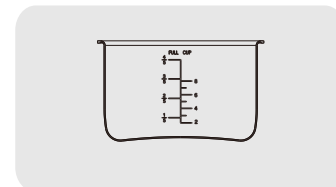
**1** 将收水盒从说明书包装袋中取出装到收水圈上



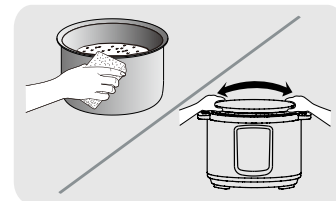
**2** 开盖  
开盖前，确保安全眼落下，用单手握紧上盖手柄，顺时针方向旋转上盖至限位边，然后向上提起上盖。



**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，无卡滞现象。



**5** 合盖  
• 确认密封圈的卡扣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	2档
五谷饭	12	15	18	5档
汤·粥	15	18	20	4档
蛋糕	/	40	/	1档
鱼	04	05	07	3档
豆·蹄筋	28	30	35	5档
牛羊肉	20	25	30	5档
鸡鸭肉	09	12	15	4档
排骨	10	12	15	4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。

注2：以上表格内保压时间均为近似值。

### 烹饪食物

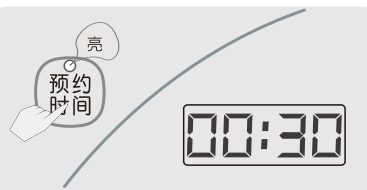
#### 预约时间功能

**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设置



**2** 在主功能灯闪烁时按下 **预约时间**，“预约时间”指示灯亮。



**3** 再次按动 **预约时间** 键，显示屏显示以30分钟为单位递进，设置预约时间为整机开始工作需等待的时间。

注：说明书未标注的其他烹饪功能，均可参照此功能操作方法进行操作。



#### 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，等待7秒，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，等待7秒，电压力煲开始工作。

显示屏



#### 收汁入味功能

- 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、猪蹄筋、鱼

例：



排骨  
鸡鸭肉  
牛羊肉  
猪蹄筋  
鱼

- 2** 在主功能工作的整个过程，随时按下 **收汁入味** 键，可选择收汁入味功能，显示屏显示收汁时间，显示维持3秒后返回原显示。

- 鱼：3分钟；其他：8分钟



- 3** 待电压力煲减压完成后自动进入收汁入味功能。

#### 烹饪过程说明

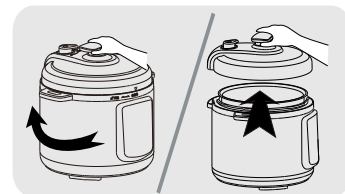
选择功能后，功能指示灯闪烁，显示屏显示默认保压时间，7秒后功能指示灯常亮，显示屏动态跑圈，加热指示灯点亮，当食物煮沸后，升压指示灯点亮，进入升压状态，当压力到达设计压力后，保压指示灯点亮，显示屏显示保压时间，并开始倒计时，保压结束后，减压指示灯点亮，显示屏显示“F0”机器进入减压冷却状态，减压结束后，如果没有选择收汁入味，机器自动进入保温功能，显示屏显示“b”，保温灯点亮，并提示5声。

#### 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** 开启上盖时用手紧握上盖手柄，顺时针方向旋转上盖至限位边，然后向上提起上盖，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140克；



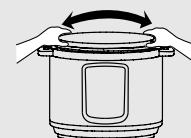
140g/杯

- 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；

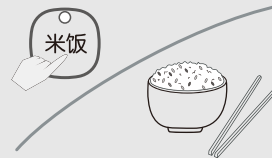
- 大米量时要适当增加水量



- 3** 将内胆放入锅体；
- 参照炊前准备4

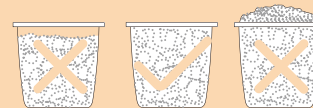


- 4** 合盖到位，连接好电源，选择相应功能（参照烹饪过程说明），烹饪结束后，待安全眼落下，您就可以开盖享用营养健康又养生的各色米饭了。



#### 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。

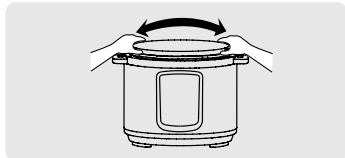


## 汤·粥

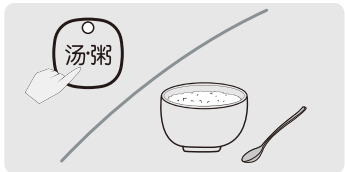
- 1** 将烹饪所需的所有物料处理洗净后，一起放入内胆中，添加适量的水；
- 一般粥类以1:7的米水比例为宜，一般汤类以水淹没物料或者稍高于物料为宜。



- 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**汤·粥**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。

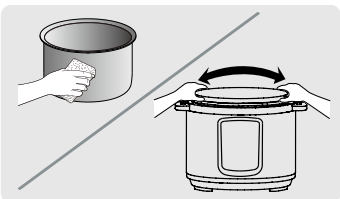


小贴士：安全眼未落下时，请勿触碰限压放气阀，请勿强行开盖，以防烫伤。

## 蛋糕

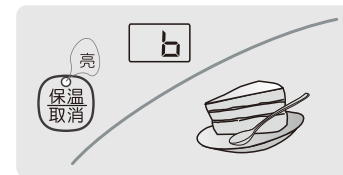
- 1** 制作蛋糕胚；
- 将打蛋器、不锈钢盆、勺充分洗净并保证干燥；
  - 取3个鸡蛋，将蛋清、蛋黄分开；
  - 在蛋黄中加入5毫升色拉油，20克细砂糖、15毫升牛奶搅匀，分次撒入50克左右低筋面粉，边撒边轻轻搅拌，面粉需要根据实际情况调节，最终制成均匀的面糊即可；
  - 在蛋清中加入5滴白醋、40克细砂糖粉，用打蛋器打至硬性发泡（即能像奶油一样堆起，即使倒过容器也不会滑落）；
  - 将蛋清泡倒入蛋黄糊中轻轻拌匀，制成蛋糕胚。

- 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，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。

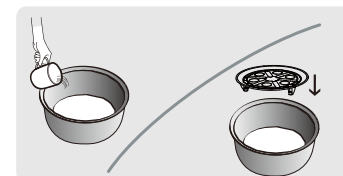


### 小贴士

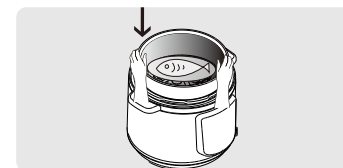
- \* 做蛋糕时请使用不粘内胆（重量较轻的为不粘内胆）；
- \* 打发蛋清一定要使所有用具无油无水、蛋清中不掺蛋黄，才能打发到良好的效果；
- \* 没有低筋面粉时可以用一般面粉加30%玉米淀粉代替；
- \* 混合蛋清和蛋黄糊时要小心轻拌，避免将蛋清泡破坏，影响蛋糕柔软度；
- \* 如需调整蛋糕量，请按比例增减各种原料。不同容量锅适合制作不同蛋糕量：5L 3到5个鸡蛋量
- \* 制作完成后尽快打开煲盖，避免冷凝水滴在蛋糕表面，开盖后冷却3-5分钟再取出蛋糕；
- \* 制作蛋糕糊时可加入橙粉、咖啡等，可制作出口味更加丰富的蛋糕。

## 鱼

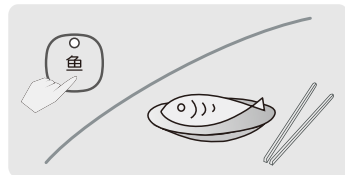
- 1** 将鱼去鳞洗净稍事腌制后，放入盘中，内胆中放入2-3杯水，并放入蒸架；



- 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。

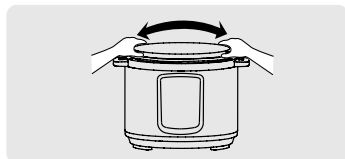


小贴士：本功能适合蒸制鱼类、海鲜等易熟菜肴。

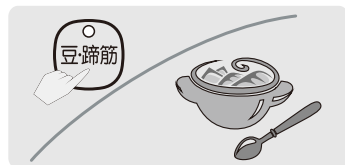
豆·蹄筋、牛羊肉、鸡鸭肉、排骨

- 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（参照烹饪过程说明），烹饪结束后，待安全眼落下，您可以开盖享用美食了。



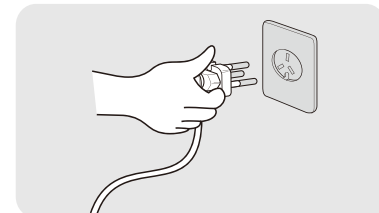
小贴士

- \* 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”功能适合烹饪以排骨为主料的菜肴；
- \* 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；
- \* 烹饪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。

## 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。



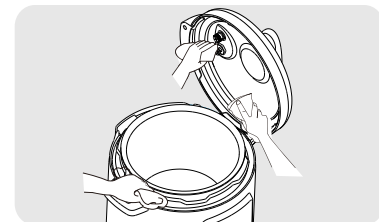
- 2** 用干净的湿布将煲体擦拭干净，禁止直接用水冲洗和浸泡煲体，以免发生触电或短路。



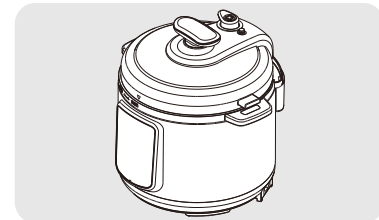
- 3** 内胆清洗：请使用海绵等柔软清洁物品将内胆清洗干净，并将其外表面擦干。



- 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-50YS81
货号	JYY-50YS81-A
额定电压	220V~ 50Hz
额定功率	1000W
额定容量	5L
内胆口径	22cm
额定工作压力	70kPa
限压压力	105kPa
保温温度	60°C~80°C

## 执行标准

企业标准：Q/JY006-2014

## 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	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
		胶圈长时间漏气(80分钟)	
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