

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-50YY5

### 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

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

附：

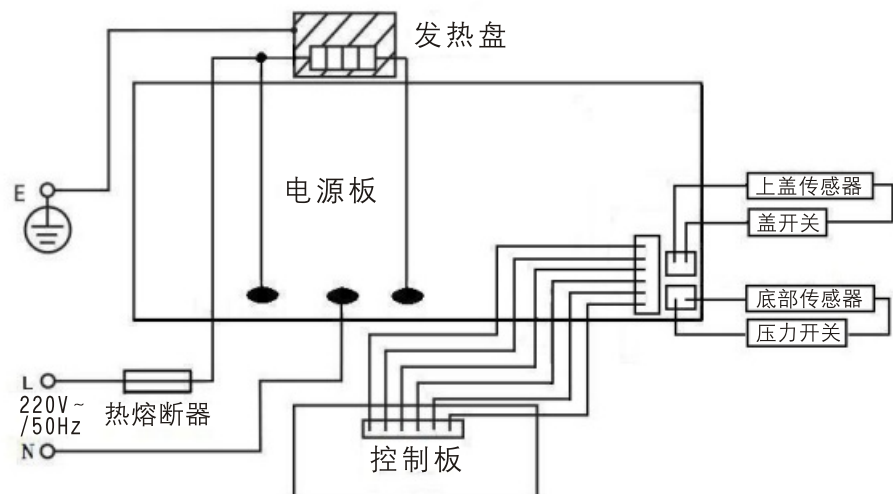
### 装箱明细

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

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。

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

### 电气原理图



## 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.....	13
装箱明细 .....	15
电气原理图 .....	15

# 前言

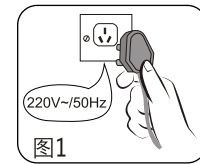
九阳牌电压力煲是九阳公司开发的一种新型炊具，集普通压力锅、电饭煲、焖烧锅的优点于一体，并弥补了许多锅具的不足。

九阳电压力煲具有控压精准稳定、可调节保压时间、口感选择、预约等特点（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。

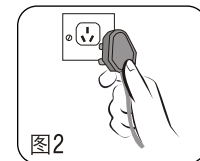
本产品具有造型新颖、技术先进、功能丰富、操作简便、安全可靠、高效节能、营养烹饪、使用寿命长等优势，是现代家庭理想的炊具，也是普通压力锅、电饭煲、焖烧锅的升级换代产品。

# 第一章 安全使用注意事项

1、工作电源使用220V~50Hz交流电，不得使用其它电源，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，确保限压放气阀、浮子阀不被堵塞，限压放气阀上不得添加任何重物或其它物体代替。（如图3）



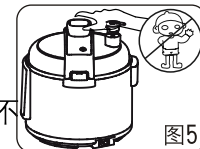
6、机器未工作时，煲内没有压力，浮子阀是落下的（处于常态），工作时煲内压力上升，浮子阀上升，此时严禁打开上盖，必须等到压力充分释放浮子阀落下后方可开盖，否则会引起烫伤或其它伤害。

7、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。

8、禁止在产品缝隙中插入金属屑、针等异物，否则会引起触电或工作异常等现象。（如图4）



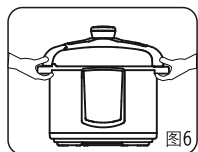
9、禁止放在儿童手能触及的地方使用，否则会引起烫伤或触电。（如图5）



10、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。

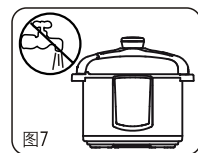
11、合盖时，请按操作说明在正确位置合盖，切勿强行合盖。

12、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。



13、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）

14、内胆不能放在其它器具上加热，否则会损坏。



15、煲体禁止用水冲洗和浸泡，以免发生触电和短路。（如图7）

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、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。

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。（如图8）

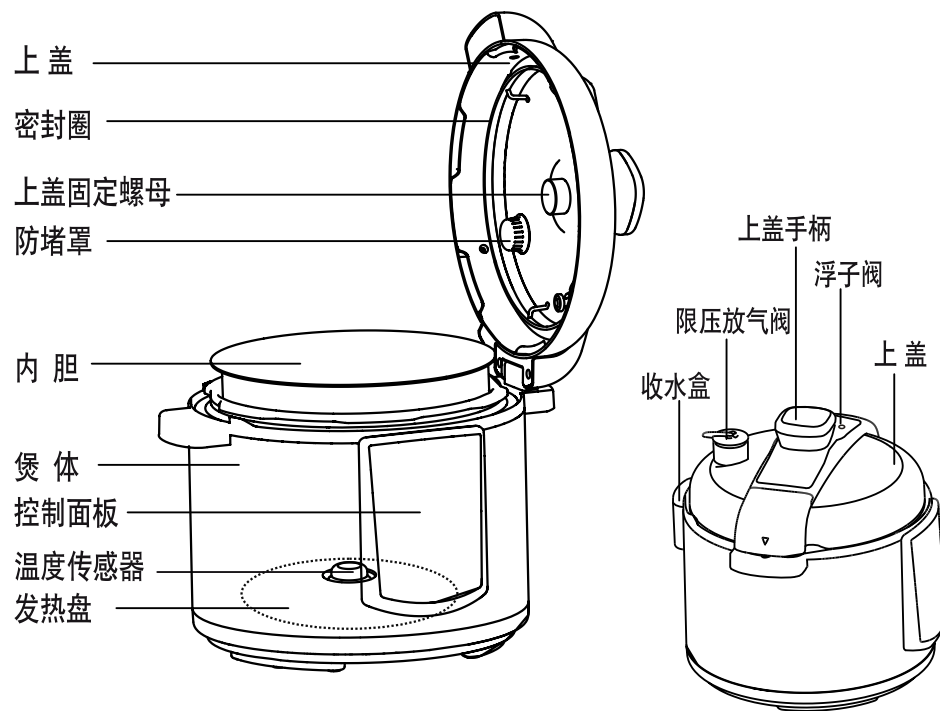


20、烹饪过程中，请勿接触上盖、限压放气阀及煲体，以免烫伤。

21、工作过程中，请勿搬移产品，严禁强行开盖。

③

## 第二章 部件及功能



上盖：电压力煲的主要组件，与煲体组合成电压力煲。

防堵罩：防止放气管被堵塞。

上盖固定螺母：固定锅盖，可拆卸，方便清洗上盖。

密封圈：用于密封上盖与内胆的连接。

浮子阀：电压力煲内上压后的开盖保护。

内胆：符合食品卫生的优质材料，盛放需要烹饪的食物。

收水盒：用于收集并储存收水圈中的水。

煲体：电压力煲的主要组件，支撑电压力煲的主要结构。

发热盘：加热电器，用于加热内胆中的食物。

温度传感器：用于检测内胆的温度。

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。

上盖手柄：手握用于开合上盖。

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。

④

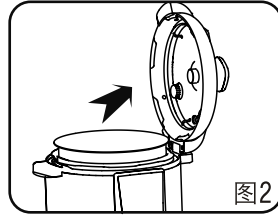
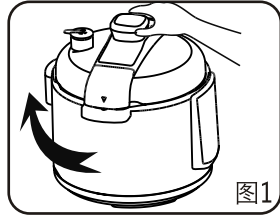


## 第三章 使用方法

### 一、烹饪准备:

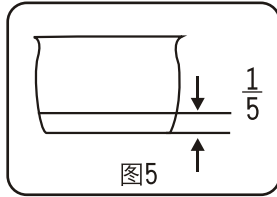
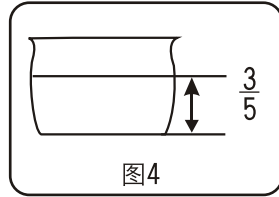
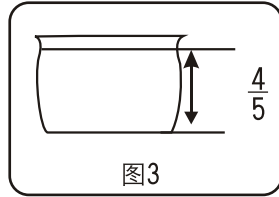
#### 1、开盖

开盖前，确保浮子阀落下，用单手握紧上盖手柄，顺时针方向旋转上盖至限位边，然后侧开上盖。（如图1，图2）



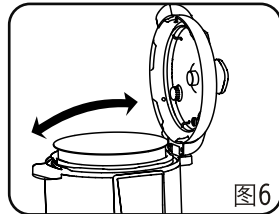
#### 2、提出内胆，将食物和水放入内胆中

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 $\frac{1}{5}$ 。（如图3，图4，图5）



#### 3、将内胆放入煲内

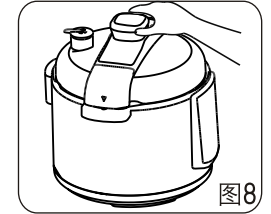
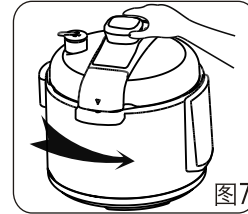
放入前请保持内胆外表面和发热盘的清洁及干燥，放入内胆时保证发热盘与内胆接触良好。（如图6）



#### 4、合盖

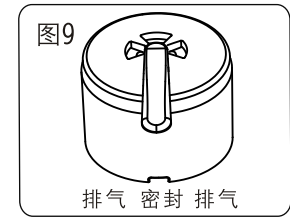
- 1) 检查密封圈是否已放入上盖的钢圈上。
- 2) 手握上盖手柄，平放至限位边，请确保上盖放置正确，然后逆时针旋转上盖至扣合位置，并听到扣合声。（如图7，图8）

⑤



5、放置好限压放气阀，并确保限压放气阀已处于密封位置。（如图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）

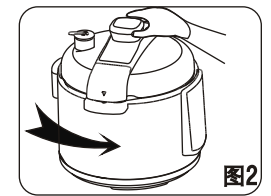
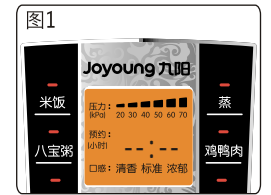


### 二、操作面板说明



### 三、功能介绍:

- 1、接通电源后鸣响一声，屏幕显示“--:--”，机器处于待机状态。（如图1）
- 2、将装有食物的内胆放入煲体内，手握上盖手柄旋转上盖至扣合位置，合紧时机器“嘀”提示1声。（如图2）



⑥

3、此时可从十个烹饪功能键中选择相应的按键（如米饭按键），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，如无其他操作7秒钟后停止闪烁开始加热。（如图3）

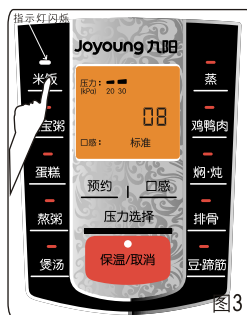


图3

4、口感：用户可通过该按键来调节食物的烹饪效果，可按“口感”键来选择口感（如烹饪指引所示），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、压力选择：选取功能（蛋糕功能除外）后，如需调整压力，可按“压力选择”键选择其他压力，本机支持六档压力循环选择“20kPa-70kPa”。（没有要求可不选,如图5）



图5

6、预约：预约时间范围为“02: 00-24: 00”；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。按一下“预约”键，显示屏预约图标点亮，显示屏显示预约时间“02: 00”，表示2小时后开始加热，每按一下“预约”键，预约时间增加30分钟，最长为24小时。（如图6）



图6

当超过24小时，返回“02: 00”重新循环。预约时间设定完成后，若无其它操作，功能指示灯闪烁7秒后，进入预约状态，“:”开始闪烁，显示进入倒计时。预约时间结束后开始烹饪。如果按住“预约”键不松开的话，时间可自动快速增加。（没有要求可不选）（如图7）



图7

7、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”并“嘀”提示5声，保温灯亮起；也可在待机状态时，按下“保温/取消”键，启动保温功能。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）

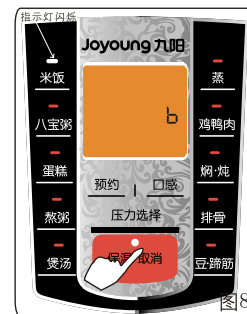


图8

### 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	07	08	10	30
蒸	13	15	20	50
八宝粥	23	25	30	60
鸡鸭肉	09	12	15	70
蛋糕	/	40	/	20
焖·炖	20	25	30	70
熬粥	13	15	18	40
排骨	12	15	18	70
煲汤	18	20	25	50
豆·蹄筋	28	30	35	70

注：煮米饭时，推荐米水比例为1: 1.0-1: 1.2（单位杯）；煮粥时米水比例为1: 6-1: 7，用户可根据米质与个人口味酌情增减水量和烹饪时间。

#### 四、烹饪例说明：

##### 一) 米饭

- 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1: 1-1: 1.2，五谷饭1: 0.9-1: 1；（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，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；
- 5、烹饪结束后，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，您就可以开盖享用营养健康又养生的各色米饭了。

小贴士：

\* 正确使用量杯：



\* 如希望尽快食用，可在功能指示灯熄灭后，拨动限压放气阀手动排气，但等待浮子阀自然落下，再开盖取食，米饭口感更佳。（大米量时，不建议手动排气）

##### 二) 熬粥、煲汤、八宝粥

- 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，选择相应功能，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，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食物了。

小贴士：

\* 浮子阀未落下时，切勿强行开盖或拨动放气阀，以防烫伤；

\* “煲汤”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) 蒸

- 1、将原料处理好，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“蒸”功能，此时“蒸”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，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，您就可以开盖享用鲜香味美的食物了。

小贴士：\* 本功能适合蒸制排骨、牛柳等小块肉类菜肴。

##### 四) 焖·炖、排骨、鸡鸭肉、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：一般菜目请添加1杯水，如物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，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，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：

\* 浮子阀未落下时，切勿强行开盖或拨动放气阀，以防烫伤；

\* “焖·炖”功能适合烹饪以小块猪肉、牛羊肉为主料的菜肴；

\* “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品和汤品，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5毫升色拉油、20克细砂糖粉、15毫升牛奶分次搅匀，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，闪烁7秒钟后，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，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：

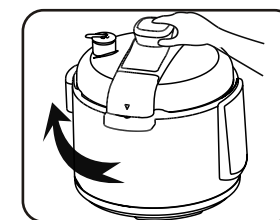
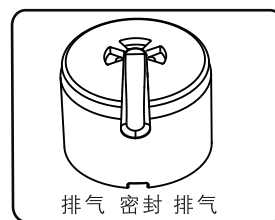
- \* 打发蛋清一定要使所有用具无油无水、蛋清中不掺蛋黄，才能打发到良好的效果；
- \* 没有低筋面粉时可以用一般面粉加30%玉米淀粉代替；
- \* 混合蛋清泡与蛋黄糊时要小心轻拌，避免将蛋清泡破坏，影响蛋糕柔软度；
- \* 如需调整蛋糕量，请按比例增减各种原料，不同容量锅适合制作蛋糕量：  
5L 3到5个鸡蛋量，
- \* 制作完成应尽快打开煲盖，避免冷凝水滴在蛋糕表面，开盖后冷却3-5分钟再取出蛋糕；
- \* 制作蛋黄糊时加入橙粉、咖啡等，可制作出口味更加丰富的蛋糕。

## 五、开盖取食物：

煮流质食物(粥、汤类等)时，请勿碰触限压放气阀，必须冷却至浮子阀落下，方可开盖。

煮不含流质食物时，开盖前先旋转限压放气阀到排气位置，排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）

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，然后向上提起上盖，即可取用。（如右下图）

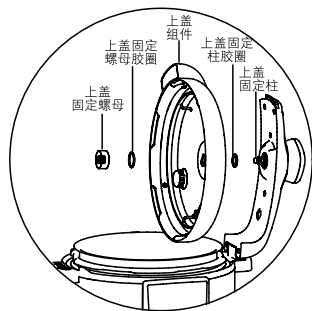




## 第四章 保养和维护

- 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、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、用水清洗上盖内侧，包括密封圈、限压放气阀、钢圈、限压放气管、浮子阀，然后用干净的湿布擦干净。
- 6、清洗保养完毕后请再次确认密封圈、限压放气阀已正确安装。
- 7、安装上盖时，请将上盖有放气阀的一侧，靠近收水盒装配。

温馨提示：清洗完上盖后，请将上盖固定螺母胶圈安装在固定螺母槽内，上盖固定柱胶圈安装在上盖固定柱槽内，然后将上盖组件装配到上盖固定柱上并旋紧上盖固定螺母，否则会引起上盖把手处漏气。



## 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-50YY5	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	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
		未按正常位置合盖	按正确标识位合盖
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	上盖漏气	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	按正确位置合好盖
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
		浮子阀密封圈未安装到位	将浮子阀密封圈安装到槽内
5	浮子阀不能上升	煲内食物和水过少或过多	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
		上盖未旋合到位	上盖未旋合到位
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	通电时灯不亮	电源插座接触不良	请检查电源插座
		热熔断路器烧断	送九阳售后服务部维修
8	数码管显示“E1”	底部温度传感器开路	送九阳售后服务部维修 检查温度传感器接头 有无松动
		压力开关断开	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）
9	数码管显示“E2”	底部温度传感器短路	送九阳售后服务部维修 检查温度传感器
10	数码管显示“E3”	合盖不到位	送九阳售后服务部维修 按规定合好盖
		顶部温度传感器开路	送九阳售后服务部维修
11	数码管显示“E4”	顶部温度传感器短路	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。