

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-40YS23

JYY-50YS23

JYY-60YS23

JYY-50YS80



阳光服务热线 400-6186-999

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
• 预约功能	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。

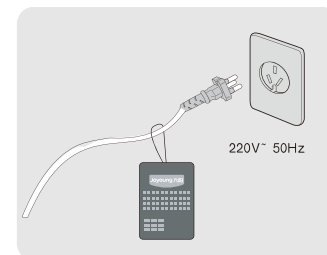
安全使用注意事项

- 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

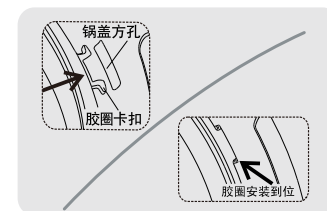
- 插座必须单独使用，不得与其他电器合用。拔下插头时，必须捏住插头柄，不可用湿手插、拔插头。工作电源使用220V~50Hz交流电，不得使用其他电源。如电源线损坏请到九阳售后服务部购买专用电源线更换。产品不使用时，须拔下插头。



- 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。



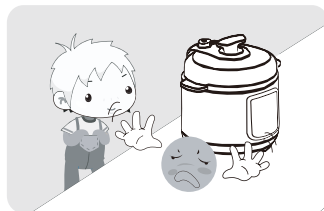
- 工作前，检查密封圈是否已放入锅盖的方孔中，密封圈的卡扣必须卡入锅盖的方孔中，注意密封圈均匀贴于锅盖内侧。



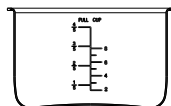
- 禁止在产品缝隙中插入金属屑、针等异物，否则会引起触电或动作异常等现象。



- 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。



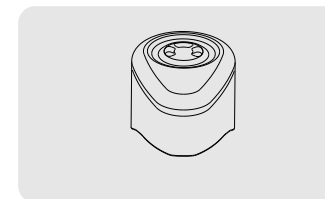
- 煲体禁止用水冲洗和浸泡，以免发生触电或短路。



- 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。

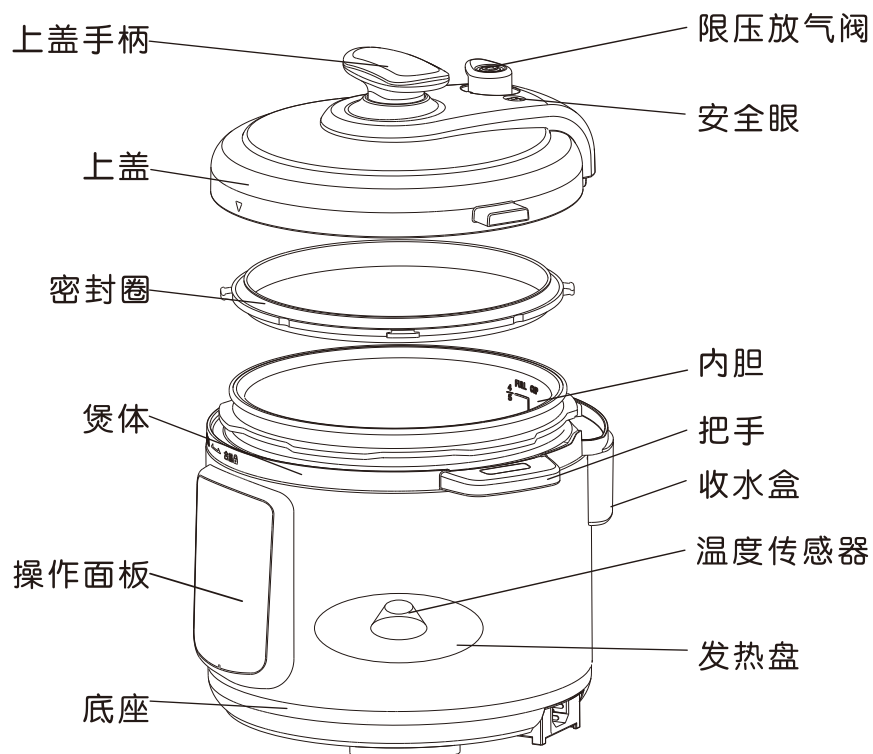


- 本产品仅限于中国大陆海拔3000米以下地区使用。
- 本产品仅适用于家庭使用，请勿用于商业用途。

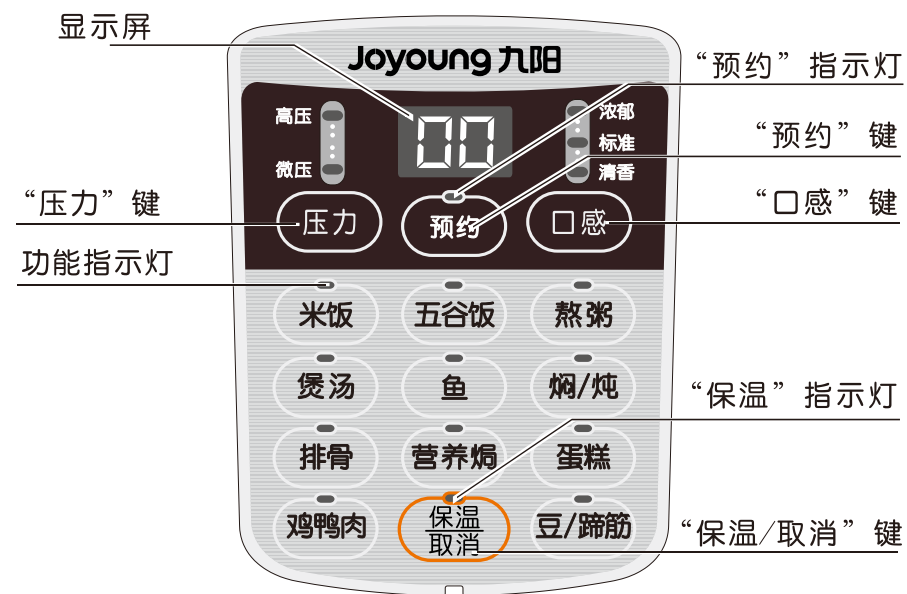


各部件名称及使用方法

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

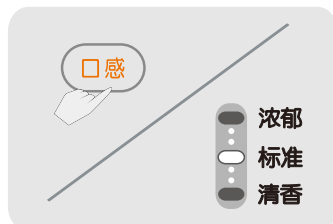
- 选择功能后可按 **预约** 键来进行预约设置（保温，蛋糕除外）。
- 预约时间范围为：**0.5-24小时**。

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)。



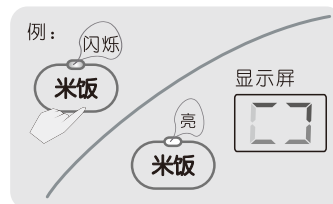
4 压力

通过该按键可选择「微压」、「高压」两种压力(营养焗和蛋糕除外)。



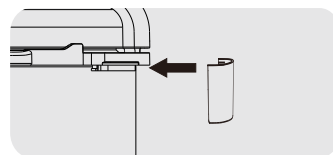
5 食物烹饪功能菜单

- 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。



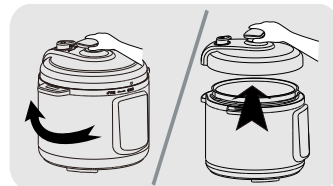
炊前准备

1 将收水盒从说明书包装袋中取出装到收水圈上



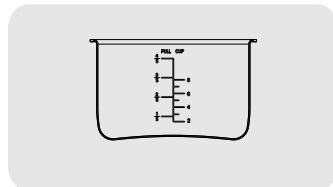
2 开盖

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。



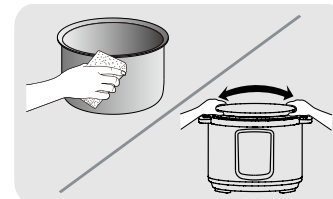
3 取出内胆，将食物和水放入内胆中

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。



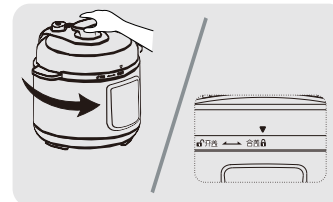
4 将内胆放入煲体内

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

- 检查密封圈是否已放入锅盖的方孔内，注意密封圈均匀贴于锅盖内侧。
- 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。

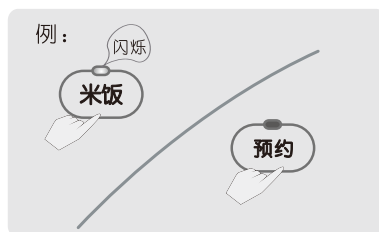
注2：晶瓷内胆适合用于汤粥、做菜，做米饭时会有部分粘锅底，不建议烹饪米饭使用，做米饭时请使用不粘内胆。

烹饪食物

预约功能

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

例：



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

口感



显示屏动态显示跑圈：



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。

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

例：



- 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，您就可以享用美味的食物了。

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

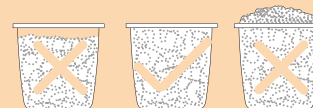
米饭、五谷饭

- 1** 用量杯量好需要的米量并洗净，一量杯约140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：



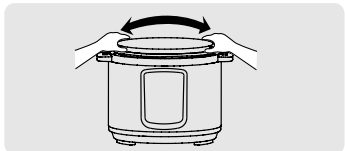
* 五谷饭配方：粳米1杯、糯米3/4杯、玉米渣3/4杯、荞麦3/4杯、燕麦3/4杯，可根据个人喜好更改配方，更改配方时，请相应更改水量，有豆类等难熟物料的配方请先将难熟物料浸泡，浸泡时间：绿豆1-2小时、黄豆/红豆4-6小时、黑豆8-10小时。

煲汤、熬粥

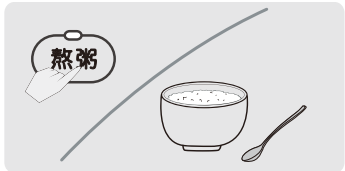
- 1** 将烹饪所需的所有食料处理洗净后，一起放入内胆中，添加适量的水；
- 一般粥类以1:7的米水比例为宜，一般汤类以水淹没食料或者稍高于食料为宜。



- 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，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。

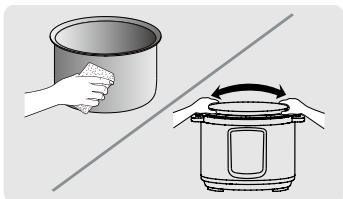


小贴士：安全眼未落下时，请勿触碰限压放气阀，请勿强行开盖，以防烫伤。

蛋糕

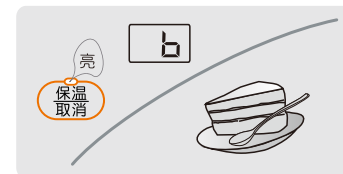
- 1** 制作蛋糕胚：
- 将打蛋器、不锈钢盆、勺充分洗净并保证干燥；
 - 取3个鸡蛋，将蛋清、蛋黄分开；
 - 在蛋黄中加入5毫升色拉油、20克细砂糖、15毫升牛奶搅匀，分次撒入50克左右低筋面粉，边撒边轻轻搅拌，面粉需要根据实际情况调节，最终制成均匀的面糊即可；
 - 在蛋清中加入5滴白醋、40克细砂糖粉，用打蛋器打至硬性发泡（即能像奶油一样堆起，即使倒过容器也不会滑落）；
 - 将蛋清泡倒入蛋黄糊中轻轻拌匀，制成蛋糕胚。

- 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：

4L 2到4个鸡蛋量

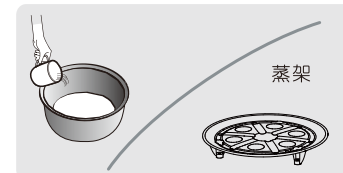
5L 3到5个鸡蛋量

6L 3到5个鸡蛋量

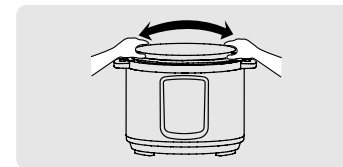
- * 制作完成后尽快打开煲盖，避免冷凝水滴在蛋糕表面，开盖后冷却3-5分钟再取出蛋糕；
- * 制作蛋糕糊时可加入橙粉、咖啡等，可制作出口味更加丰富的蛋糕。

鱼

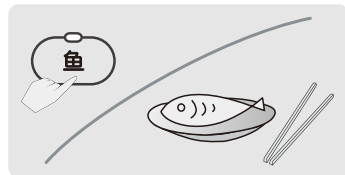
- 1** 将鱼去鳞洗净稍事腌制后，放入盘中，内胆中放入2-3杯水，并放入蒸架；



- 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。

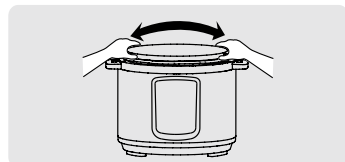


小贴士：本功能适合蒸制鱼类、海鲜等易熟菜肴。

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)，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。



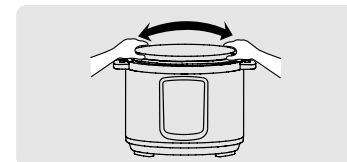
小贴士

- * 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”功能适合烹饪以排骨为主料的菜肴；
- * 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。

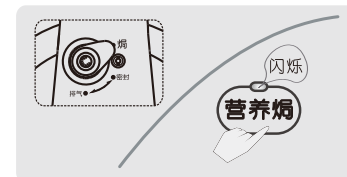
营养焗

- 1**
- 将烹饪所需的所有食料洗净沥干，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，并把调制好的食料平摊在锡纸上，用锡纸将食料完整包裹；

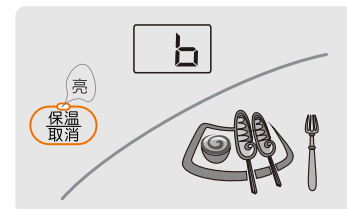
- 2** 将内胆放入锅体；
- 参照炊前准备4



- 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。



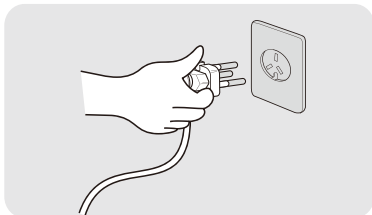
小贴士

- * 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。



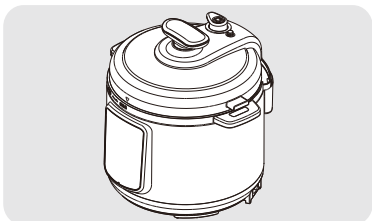
3 内胆清洗：请使用海绵等柔软清洁物品将内胆清洗干净，并将其外表面擦干。



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	JYY-50YS80
额定电源	220V~ 50Hz	220V~ 50Hz	220V~ 50Hz	220V~ 50Hz
额定功率	900W	1000W	1000W	1000W
额定容量	4L	5L	6L	5L
内胆口径	20cm	22cm	22cm	22cm
额定工作压力	70kPa	70kPa	70kPa	70kPa
限压压力	105kPa	105kPa	105kPa	105kPa
保温温度	60°C~80°C	60°C~80°C	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

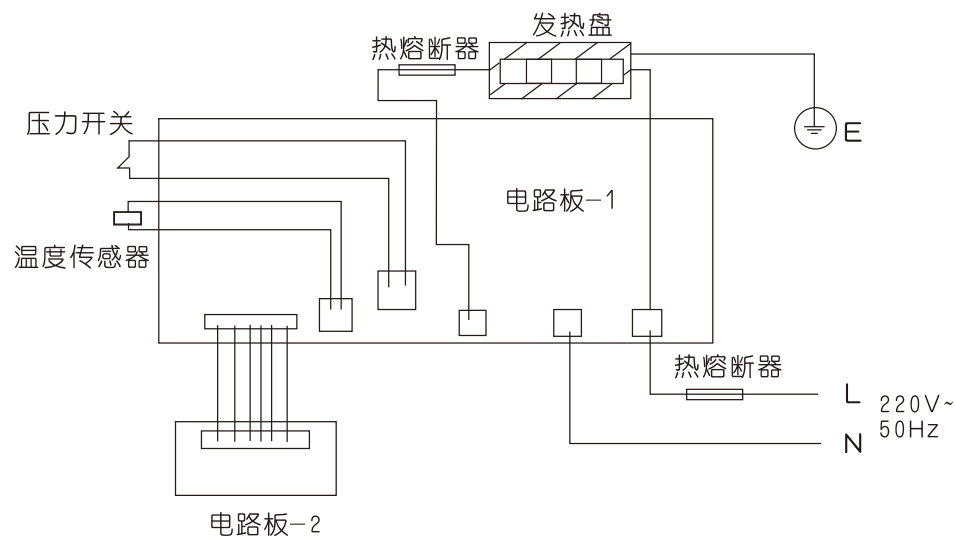
本公司保留对本说明书的最终解释权。

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
	密封圈粘有食物残渣	清洁密封圈
	密封圈磨损	送九阳售后服务部维修
4 安全眼漏气	安全眼密封圈粘有食物残渣	清洁安全眼密封圈
	安全眼密封圈磨损	送九阳售后服务部维修
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	送九阳售后服务部维修
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	送九阳售后服务部维修
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

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