

Joyoung 九阳

使用说明书

九阳料理机

型号: JYL-A070



九阳股份有限公司
Joyoung Company Limited

地址: 山东济南市槐荫区新沙北路12号
传真: 0531-87901901 电话: 0531-87901018
网址: www.joyoung.com.cn 邮政编码: 250118

全国服务热线:
0531-87918008
0531-87901018
400-6186-999

前言

您好，感谢您使用九阳多功能食品料理机，为了使您能正确地使用和维护本产品，我们特地编写了这本说明书，请您在使用前仔细阅读，并且妥善保存，以便以后查阅。

这本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYL-A070”料理机产品，九阳股份有限公司对该说明书保留最终解释权，书中所有的内容仅供用户使用与维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足与错误之处在所难免，欢迎广大用户提出宝贵意见，愿九阳料理机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

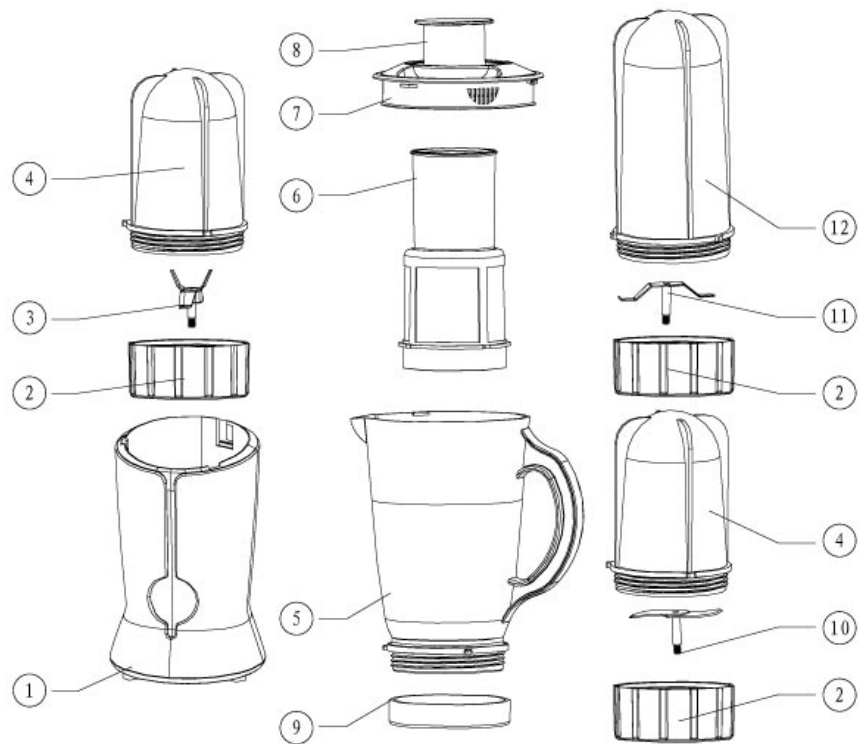
尊敬的用户，感谢您使用九阳多功能食品料理机，为了便于您正确的操作本机器，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第五章“注意事项”。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

目录

前言	1
第一章 部件及名称	2-3
第二章 使用方法	4-7
第三章 产品特性	7
第四章 技术参数	8
第五章 注意事项	8-9
第六章 清洁保养	9
第七章 故障分析及排除	10
第八章 装箱明细	10

第一章 部件及名称



部件明细

号 码	名 称	数 量
①	主机	1
②	刀座	3
③	搅拌刀	1
④	干磨/绞肉杯	2
⑤	搅拌杯	1
⑥	过滤网	1
⑦	搅拌杯盖	1
⑧	量杯	1
⑨	杯盖	1
⑩	绞肉刀	1
⑪	干磨刀	1
⑫	调理杯	1

第二章 使用方法

在初次使用产品之前，请彻底清洗与物料接触的部件。
(参见“第六章 保养方法”)

本产品主要功能为搅拌(带过滤)、绞肉、干磨，通过不同部件的组合可实现不同的功能。

选择刀片

加工时请选择与物料相匹配的刀片及刀座组合，以达到最佳的效果。

搅拌刀：适用于软性固体食材与流性液体食材混合物，如果蔬、泡软的大豆、水、牛奶、蜂蜜等的混合物，同时也适用于与调理杯组合，制作果蔬汁/酱、奶昔、豆浆等。

干磨刀：适用于干性固体物料的粉碎研磨，例如冰糖、谷物等。

绞肉刀：适用于肉类食品的加工，在加工物料前请将肉类的筋、骨、皮去掉，冷冻肉必须先化冻，以免影响刀片使用寿命。

选择杯体

加工时请选择与所需加工的物料相符合的杯体，放入的物料量不可超过最大加工量，并注意杯体与刀座要完全拧紧。

搅拌杯：用于做豆浆、果汁等，如与过滤网一起使用，渣会留在过滤网中，能做出特别细腻的豆浆、果汁等。

调理杯：用于做奶昔、果汁、面膜等。

干磨杯：用于磨干粉等。

绞肉杯：用于绞肉等。

搅拌功能使用——搅拌杯

1. 将搅拌刀座与搅拌杯连接旋紧。

A. 不使用过滤网：

- 将食材放入搅拌杯中，注意不要超过1L，否则搅拌过程食材将会溢出。

- 盖上搅拌杯盖，注意要与杯体旋紧装牢。

B. 使用过滤网：

- 将过滤网放入搅拌杯中，过滤器上的凹槽正好对准搅拌杯内的塑料凸起，向下压紧。

- 将液体食材先加入搅拌杯中，注意控制加入量要适当。

- 盖上搅拌杯盖，注意要与杯体旋紧装牢，这样可以固定过滤网。

- 将要加工的固体食材通过杯盖上的加料口放入过滤网，注意加入固体食材的量不要超过120克。加入的总食材不能超过杯体容量的60%。

2. 将量杯塞入搅拌杯盖上的加料口中，塞紧为止（如果之前没有从杯盖上拿下量杯，则无此动作）。

3. 确认杯盖已正确盖上，量杯也正确塞入，将电源插头插入插座，接通电源。

4. 将与刀座拧紧的杯体，压入主机卡口位置并卡紧，产品立即开始运转。

5. 请严格控制产品工作时间，参见“第五章注意事项第9条”。

6. 逆时针转动杯体，杯体与主机松开，产品停止运转。

7. 加工完成后，请将插头从电源插座中拔出，切断电源。

8. 取下杯体，将饮品从杯口倒出即可享用。如为生豆浆，必须煮熟才能饮用。

注：

- 请勿将温度高于80℃的食材装入搅拌杯。
- 加工前将食材切成小块，粉碎效果更好。
- 固体食材在放入过滤网之前，必须先泡软，如大豆。
- 可参考随机赠送的《食谱》制作多种多样的饮品。

搅拌功能使用——调理杯

1. 将食材放入调理杯中，注意不要超过最大加工量（约250g）。

2. 将搅拌刀座放在调理杯上（杯口向上），使刀座与杯体拧紧。

3. 确保各部件已装牢拧紧，将电源插头插入插座，接通电源。

4. 将与刀座拧紧的杯体，压入主机卡口位置并卡紧，产品立即开始运转。

5. 请严格控制产品工作时间，参见“第五章注意事项第9条”。
6. 将杯体逆时针旋转，杯体与主机松开，产品停止运转。
7. 加工完成后，请将插头从电源插座中拔出，切断电源。
8. 手握杯体，杯口朝上，将刀座旋开，将饮品从杯体倒出即可享用。

干磨功能使用

1. 将食材放入干磨/绞肉杯中，食材加入量请勿超过最大加工量（约100g）。
2. 将干磨刀座放在干磨/绞肉杯上（杯口向上），使刀座与杯体拧紧。
3. 确保各部件已装牢拧紧，将电源插头插入插座，接通电源。
4. 将与刀座拧紧的杯体，压入主机卡口位置并卡紧，产品立即开始运转。
5. 请严格控制产品工作时间，参见“第五章注意事项第9条”。
6. 将杯体逆时针旋转，杯体与主机松开，产品停止运转。
7. 加工完成后，请将插头从电源插座中拔出，切断电源。
8. 手握干磨刀座轻轻抖动几下，让粉末聚集到杯体里，然后将刀座按逆时针方向旋开，将粉末从杯体倒出即可。

注：

- 丁香、八角、茴香等必须和别的食材一起加工，否则可能会磨损杯体。
- 加工丁香、茴香和肉桂这些食材时，杯体可能会变色。
- 不能干磨过硬的食品，如豆蔻。
- 如要连续磨多次食材，建议在磨完前一种后，先将杯体和刀座上的粉末清除干净，再磨后一种食材，避免下一次干磨时刀座和杯体拧不紧，同时避免前一次的粉末带到后一次粉末中。

绞肉功能使用

1. 将连接座置于主机上装牢。
2. 将食材放入绞肉杯中，大的食材应预先切成约1-2厘米的小块。食材加入量请勿超过最大加工量（约100g）。
3. 将绞肉刀座放在干磨/绞肉杯上（绞肉杯口向上），使刀座与杯体拧紧。
4. 确保各部件已装牢拧紧，将电源插头插入插座，接通电源。
5. 将与刀座拧紧的杯体，压入主机卡口位置并卡紧，产品立即开始运转。
6. 请严格控制产品工作时间，参见“第五章注意事项第9条”。

7. 将杯体逆时针旋转，杯体与主机松开，产品停止运转。
8. 加工完成后，请将插头从电源插座中拔出，切断电源。
9. 手握绞肉刀座轻轻抖动几下，让食材聚集到杯体里，然后将刀座旋开并取出食材。

注：

- 干豆、大米等硬质食材，不能用绞肉功能，应用干磨功能。液体食材也不能用绞肉功能，应用搅拌功能。

第三章 产品特性

方便性

操作方便，容易清洗，搅拌杯与主机易拆卸便于存放。

安全性

本产品装有安全启动装置及过热保护装置，不会因误操作及电机过热而造成危险。

采用减震离合传动结构，刀座，杯体与主体的连接组合方式简便，易操作，抗震效果良好。

设计新颖，外形美观，坚固，并配带超强力、高转速电机，使用寿命长。

多功能性

研磨、绞肉、搅拌做豆浆及奶昔样样都行，是您的家庭主厨好帮手。

第四章 技术参数

额定电压	220V~
额定频率	50Hz
额定功率	250W
连续运转时间	≤60s
间隔时间	≥120s

本产品为Ⅱ类电器，不需外加接地装置。
执行标准：GB4706.1-1998 GB4706.30-2002

第五章 注意事项

1. 本产品输入电压为220V~50Hz，请确认后再使用。
2. 使用前请检查电源线、插头、刀网、刀片等其它零部件是否损坏，如发现损坏请停止使用。请勿自行拆卸修理，以免发生危险，请与本公司客户服务联系。
3. 在拆、装或调校产品的任何部件之前，务必拔下电源插头。
4. 严禁搅拌杯、干磨/绞肉杯、调理杯空转（杯中无食材工作）及超负荷使用。
5. 刀座与杯体组合须完全旋紧，以避免产品工作时发生漏水、杯子脱落等异常。
6. 请勿用手触摸刀片，特别是产品插在电源上时，以避免伤害，特别是老人与小孩。
7. 杯体内加入的食材量不能超过规定容量。
8. 请勿将温度高于80℃的食材装入搅拌杯。

9. 请严格控制产品工作时间：本产品连续工作时间不能超过60秒。任何时候，一次工作后必须间隔2分钟或以上，才能进行下一次工作。以工作一次间隔2分钟为一个周期，连续工作3周期，必须间隔15分钟，待马达冷却后再工作。这有助于延长产品的使用寿命。
10. 请勿将主机放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。
11. 请勿用具有研磨作用的清洁剂、去污粉、擦洗器、丙酮、酒精、尼龙丝或金属丝制成的清洁球等清洁产品。
12. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。
13. 产品应储存到儿童不易触及的地方，切勿让肢体不健全、感觉或精神上有所障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用或玩耍本产品。
14. 本产品属于Y连接，如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。

第六章 清洁保养

1. 清洁产品前，务必先将电源插头拔掉。
2. 使用后应立即清洗产品及其部件最为容易。
3. 搅拌杯、调理杯、干磨/绞肉杯清洗容易，一般用清水冲洗即可。也可以按如下操作：
 - A. 在杯体中加入适量清水，再将杯体与刀座拧紧，一起放到主机上，压入主机卡口位置并卡紧，让产品运转5-10秒，取下杯体，将水倒出即可。
 - B. 如杯中加工过油性食材，可加入适量洗洁精和清水，用上述同样方式操作，最后注意要用清水冲洗干净，避免有洗洁精残留。
4. 主机外部只能用湿布擦拭，严禁放在水中或用水龙头冲洗。
5. 本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。
6. 在储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。

第七章 故障分析及排除

故障现象	原因分析
料理机不工作	确认杯体、刀座、主体之间是否拧紧；电机过热导致温控跳
异常震动或噪音大	容器与刀座是否拧紧，杯体内是否放入超量食物搅拌
漏水	确认杯体与刀座是否拧紧，使用时间是否过长

备注：

- 以上为常见故障诊断和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸修理。
- 全国服务热线：0531-87918008，0531-87901018，400-6186-999。
- 本公司指定维修点明细见保修卡。

第八章 装箱明细

名称	料理机	说明书	保修卡	食谱
数量	1台	1本	1本	1本

本说明书中数据由九阳研发中心数据库提供。