

Joyoung 九阳

## 使用说明书

Operation Instruction

九阳料理机

型号: JYL-B130



### 九阳股份有限公司

JOYOUNG COMPANY LIMITED

山东济南市槐荫区新沙北路12号

No. 12 Xinsa North Road, Jinan, China

邮编: 250118

电话: 0531-87901018

传真: 0531-87901901

www.joyoung.com

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

www.doujiang.com

## 前 言

感谢您使用九阳多功能食品料理机。为了您能正确的使用和维护本产品，我们特地编写了这本说明书，请您在使用产品前，仔细阅读本说明书，并妥善保存以备将来查阅。

本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYL-B130”料理机产品，九阳股份有限公司保留最终解释权。书中的所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足之处，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产品，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第一章“安全使用注意事项”，并特别留意说明书黑色字体部分。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

## 目 录

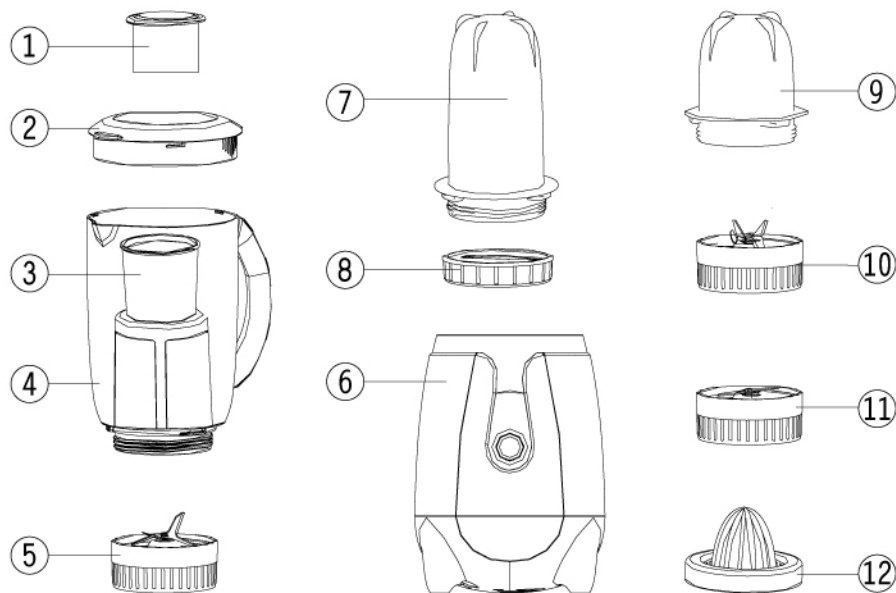
前 言	1
第一章 安全使用注意事项	2-3
第二章 部件及功能	4-5
第三章 使用方法	5-13
第四章 保养和维护	13
第五章 产品安全指标	14
第六章 采用标准	14
第七章 故障分析及排除	14-15
装箱明细	15

## 第一章 安全使用注意事项

1. 本产品输入电压为AC220V ~ 50Hz，请确认后再使用。
2. 在拆、装或调校产品的任何部件之前，请务必关闭开关，断开电源。
3. 本产品属于Y连接，如果电源软线损坏，为避免危险，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点更换，切勿自行拆卸修理。
4. 使用前请检查电源线、插头等其它零部件是否损坏，如发现损坏请停止使用产品，请及时与本公司客户服务部门联系，请勿自行拆卸修理，以免发生危险。
5. 使用过程中如产品需维修，请与本公司客户服务部门联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸，以免发生危险。
6. 接通电源前，请确保开关处于关闭状态。
7. 杯体与刀座旋紧后方可安装在主体上，切勿将刀座单独安装在主体上。
8. 杯体与刀座组合须完全旋紧，以避免产品工作时发生漏水、刀座脱落等异常。
9. 放入食材不可超过杯体容量的最大刻度。
10. 严禁杯体空转（即杯中无食材）或超负荷使用。
11. 请勿将过热的食材（最高温度80℃）放进杯中加工，以免造成杯体破裂。
12. 产品工作时，严禁接触到刀片、电机等可拆卸部件，以免受伤害或使产品受损。
13. 请严格按额定工作时间操作：本产品具有微电脑控制技术，一次工作时间为30秒，如未能达到您所诉求的效果，应关闭开关，断开电源冷却2分钟后再加工。以完成上述任一功能之后停止2分钟为一个周期，连续工作3周期，必须停止15-20分钟，待电机冷却后再工作。此法有利于延长产品寿命。
14. 加工完毕，请待电机和刀片停止转动，并确保断开电源后，再取下杯体。
15. 如在操作过程中产品停止工作，可能是电机温控保护造成，请关闭开关，断开电源，冷却20-30分钟后再使用。

16. 为确保搅拌效果或产品寿命，选用搅拌及调理功能时，建议加入适量的饮用水或牛奶等。
17. 本产品各部件均不允许用超过80℃的热水及微波炉消毒，以避免受热变形损坏。与食材相接触的部件材料均符合FDA食品认证，干净、卫生、可靠。
18. 请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。
19. 请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。
20. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。
21. 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。
22. 本产品仅适用于个人或家庭使用。

## 第二章 部件及功能



注：产品图片请以包装实物为准！

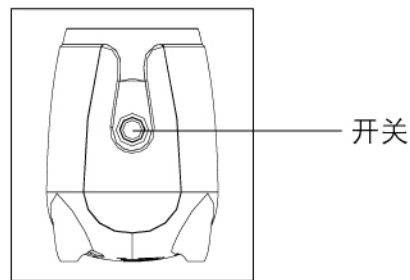
### 部件功能

序号	部件名称	功能介绍
1	量杯	用于量取食材。
2	搅拌杯盖	盖在搅拌杯上，起到安全保护和清洁防护的作用，尤其是防止产品工作时汁液外溢。
3	滤网	用于制作更细腻的豆浆和果汁时使用。
4	搅拌杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作豆浆、果汁、果酱、刨冰等。
5	搅拌刀座	与搅拌杯或调理杯组合，用于搅碎食材。
6	主体	本机主要部件，内有电机等部件，是本机动力源，提供动力。

7	调理杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作奶昔、果酱、面膜等。
8	调理杯盖	与调理杯组合，起到清洁防护的作用，尤其是在杯中有食材时起到易于存放的功能。
9	干磨/绞肉杯	用于盛放食材，与干磨刀座/绞肉刀座组合可制作干粉、豆粉、辣椒面、肉馅、肉泥等。
10	干磨刀座	用于粉碎食材，与干磨/绞肉杯组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
11	绞肉刀座	与干磨/绞肉杯组合，可制作肉馅、肉泥。
12	手动榨橙器	与调理杯组合，用于手动扭橙，榨橙汁。

## 第三章 使用方法

· 在初次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。（参见“第四章保养和维护”）



### 开关功能介绍

- 1) 接通电源后，按开关，产品启动，产品工作30秒后自动停止；
- 2) 产品工作中，按开关，产品停止工作；如加工未完成，再次按开关，产品启动。

## · 选择刀座/杯体

功能	图示	组合方式	用途
搅拌		主体 +搅拌刀座 +搅拌杯 +搅拌杯盖 +量杯	用于做豆浆、果汁等，如与滤网一起使用，渣会留在滤网中，能做出更细腻的豆浆、果汁等。
		主体 +搅拌刀座 +搅拌杯 +滤网 +搅拌杯盖 +量杯	
调理		主体 +搅拌刀座 +调理杯	用于做奶昔、果酱、面膜等。
干磨		主体 +干磨刀座 +干磨/绞肉杯	用于干性食材的打碎研磨，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
绞肉		主体 +绞肉刀座 +干磨/绞肉杯	用于肉类食材的加工，可制作肉馅、肉泥。

## · 使用产品

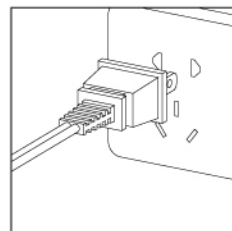
### 搅拌——搅拌杯使用(不带滤网)



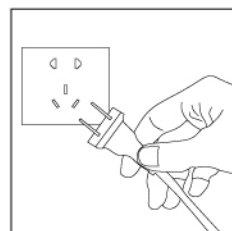
- 1.1) 将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；
- 2) 将食材切成2厘米块状放入搅拌杯中；
- 3) 盖上搅拌杯盖并旋紧，将量杯旋紧或压紧在搅拌杯盖上。



2. 将搅拌杯旋紧在主体上。



3. 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间为30秒。



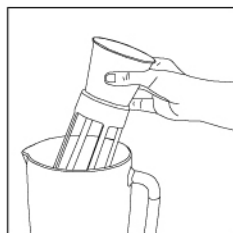
4. 加工完成，关闭开关，断开电源，将搅拌杯从主体上卸下，取下搅拌杯盖，将食材从搅拌杯嘴倒出即可。

#### 注:

- 请勿将温度高于80℃的食材装入搅拌杯。
- 注意食材加入量不得超过杯体的最大刻度线，否则将影响产品的粉碎效果及使用寿命。
- 可在产品运转时，从搅拌杯盖上的进料口中放入食材。
- 固状食材在加工前切成小块粉碎效果更好。

- 当产品运转时，切勿将手指放入搅拌杯中，以免发生意外。
- 严禁不盖搅拌杯盖就开机运转。
- 如在30秒内未达到您所诉求的效果，请将产品关闭，待2分钟后再进行加工。此法有利于延长产品寿命。

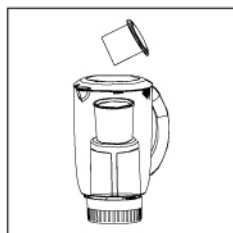
### 搅拌——搅拌杯使用（带滤网）



- 1) 将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；  
2) 将滤网放入搅拌杯中，确保滤网上的凹槽正好对准搅拌杯内的凸筋条，向下压紧。



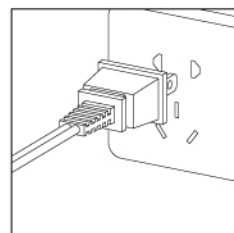
2. 盖上搅拌杯盖并旋紧。



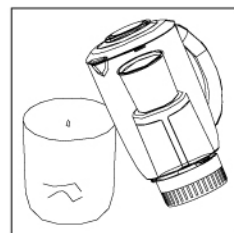
3. 1) 将要加工的食材（可用量杯量取）从搅拌杯盖上的进料口放入搅拌杯中。  
2) 制作豆浆时，用量杯量取浸泡后的湿豆，每次最多两平杯，加水至刻度线800ml以下。



4. 将量杯旋紧或压紧在搅拌杯盖上，将搅拌杯旋紧在主体上。



5. 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间为30秒。

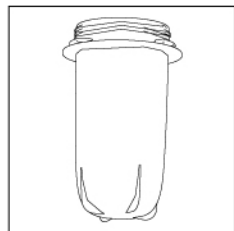


6. 加工完成，关闭开关，断开电源，将搅拌杯从主体上卸下，确保搅拌杯盖上的出汁孔对着搅拌杯嘴，将食材倒出即可。  
**生豆浆请煮熟后食用！**

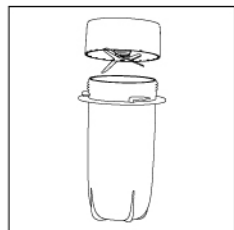
#### 注：

- 接通电源前，请确保搅拌杯盖已正确盖上，且量杯也正确旋紧或压紧。
- 请勿将温度高于80℃的食材装入搅拌杯。
- 注意食材加入量不得超过杯体的最大刻度线，否则将影响产品的粉碎效果及使用寿命。
- 严禁不盖搅拌杯盖就开机运转。
- 可在产品运转时，从搅拌杯盖上的进料口中放入食材。
- 固状食材在加工前切成小块粉碎效果更好。
- 当产品运转时，切勿将手指放入搅拌杯中，以免发生意外。
- 干性食材在放入滤网前，必须先泡软，如大豆。加工食材较多时请分多次加工。
- 如在30秒内未达到您所诉求的效果，请将产品关闭，待2分钟后再进行加工。此法有利于延长产品寿命。

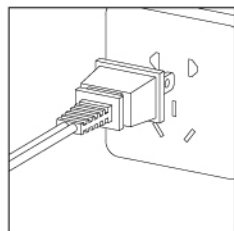
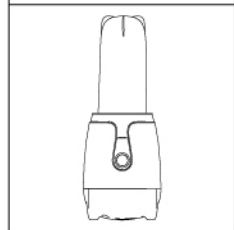
## 搅拌——调理杯使用



1. 将食材切成2厘米块状放入调理杯中，注意食材加入量不得超过杯体的最大刻度线，否则将影响产品的粉碎效果及使用寿命。



2. 将搅拌刀座与调理杯旋紧后，再旋紧在主体上。



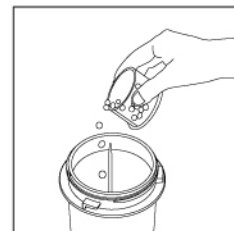
3.1) 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间为30秒。

2) 加工完成，关闭开关，断开电源，将调理杯从主体上卸下，旋开刀座，将杯中的食材倒出即可。

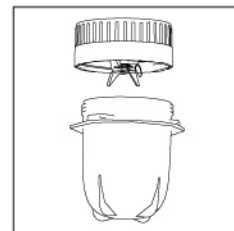
### 注：

· 如在30秒内未达到您所诉求的效果，请将产品关闭，待2分钟后再进行加工。此法有利于延长产品寿命。

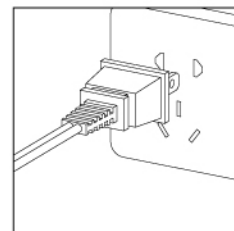
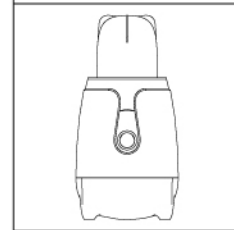
## 干磨——干磨/绞肉杯使用



1. 将食材放入干磨/绞肉杯中，注意食材加入量不得超过杯体的最大刻度线，否则将影响产品的粉碎效果及使用寿命。



2. 将干磨刀座与干磨/绞肉杯旋紧后，再旋紧在主体上。



3.1) 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间为30秒。

2) 加工完成，关闭开关，断开电源，将干磨/绞肉杯从主体上卸下。

3) 抓住干磨刀座轻轻抖动几下，让食材聚集到杯体中，然后旋开刀座，将杯中的食材倒出即可。

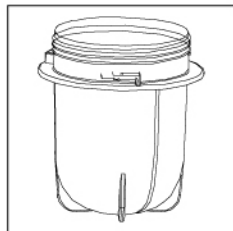
### 注：

- 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材料。
- 加工丁香、茴香和肉桂这些食材时，杯体可能会变色。
- 不要用干磨/绞肉杯加工液体及水分较多的食材，例如水果、果汁等。
- 连续加工多次食材时，请确保每次加工前将杯体及刀座清理干净，防止出现刀座与杯体拧不紧的现象。
- 干磨功能不适合加工过硬的食材，如豆蔻。
- 如在30秒内未达到您所诉求的效果，请将产品关闭，待2分钟后再进行加工。此法有利于延长产品寿命。



### 绞肉——干磨/绞肉杯使用

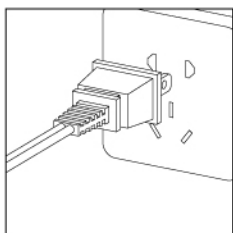
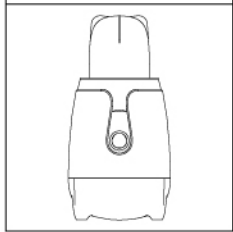
加工食材前将肉类的筋、骨、皮去掉，冻肉需化冻后方可进行加工。



1. 将食材切成1-2厘米块状放入干磨/绞肉杯中，注意食材加入量不得超过杯体的最大刻度线，否则将影响产品的粉碎效果及使用寿命。



2. 将绞肉刀座与干磨/绞肉杯旋紧后，再旋紧在主体上。



3.1) 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间为30秒。  
2) 加工完成，关闭开关，断开电源，将干磨/绞肉杯从主体上卸下。

#### 注：

· 如果食材粘在杯体上，请关闭开关，断开电源，用硬质器具如：筷子，刮下后再进行加工。

· 绞肉功能不能用来加工冻肉、干豆、大米、冰块等硬食材及水分很多的软食材/液体食材。

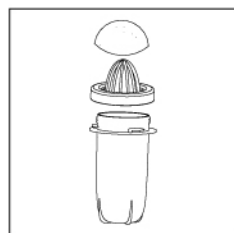
· 如果产品因为食材分布不均匀而抖动，应把产品停下来，把食材均匀地分布在杯体内，再开启产品。开始十秒内，请用手按住杯体。

· 如在30秒内未能达到您所诉求的效果，请将产品关闭，待2分钟后再进行加工。此法有利于延长产品寿命。

### 榨橙——手动榨橙器使用



1. 将手动榨橙器凸面朝上扣在调理杯上。



2. 将切成两半的橙子放在手动榨橙器上挤压，橙汁即可流入调理杯中。

## 第四章 保养和维护

1. 清洁产品前，务必关闭开关，断开电源。

2. 使用后请及时清洗产品。

3. 清洗时，请用清水冲洗杯体，并抹干；或在杯体中放入少量水与刀座拧紧，装在主体上，接通电源，启动开关，约10秒可快速清洗杯体。

4. 主体外部可用湿布擦拭，请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。

5. 本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。

6. 储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。



## 第五章 产品安全指标

额定电压	220V~
额定功率	250W
额定频率	50Hz
转速	20000 ± 10%转/分
产品连续工作时间	≤ 30秒
间隔时间	≥ 2分钟

本产品为Ⅱ类电器，不需外加接地装置。

## 第六章 采用标准

企业标准：Q/JY 002-2008

## 第七章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
通电后，启动开关，产品不工作	杯体与主体未旋紧	将杯体旋紧在主体上
最开始几次使用产品时，电机发出难闻的气味	这并非异常现象	如果多次使用后，产品仍会发出此气味，请送至就近的九阳维修点检测

使用中停机	1.电压过低 2.电机温控保护	1.检查电压是否过低 2.停止20-30分钟后 再使用
异常震动或噪音大	1.杯体与刀座未旋紧 2.产品放置不平稳或脚垫脱落 3.电压过高 4.食材过量	1.旋紧刀座与杯体 2.产品放置平稳或将脚垫安装到位 3.检查电压是否过高 4.关闭开关，断开电源将多余食材取出
卡刀	刀片被食材缠绕住或卡死	关闭开关，断开电源，取出食材，切成小块
搅拌杯漏水	1.搅拌杯与搅拌刀座未旋紧 2.搅拌杯破裂 3.漏放密封圈或密封圈破损	1.旋紧搅拌杯与搅拌刀座 2.更换搅拌杯 3.放置或更换密封圈并保持平整

注：

· 以上为常见故障分析和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务部门联系，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。

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