

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

九阳股份有限公司
Joyoung Company Limited

济南市槐荫区美里路999号
No. 999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan
邮编：250118
传真：400 6186 996
www.joyoung.com

阳光服务热线：400-6186-999

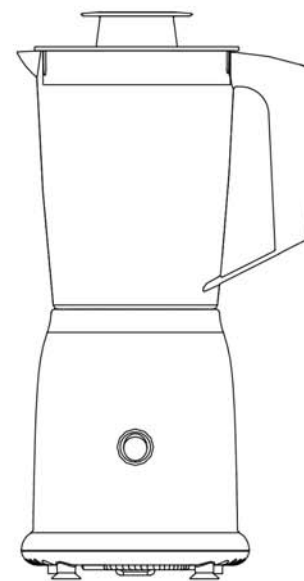
Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳料理机

型号：JYL-C012
JYL-C013
JYL-C51V



www.joyoung.com

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加粗字体部分。

(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	6-13
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

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。

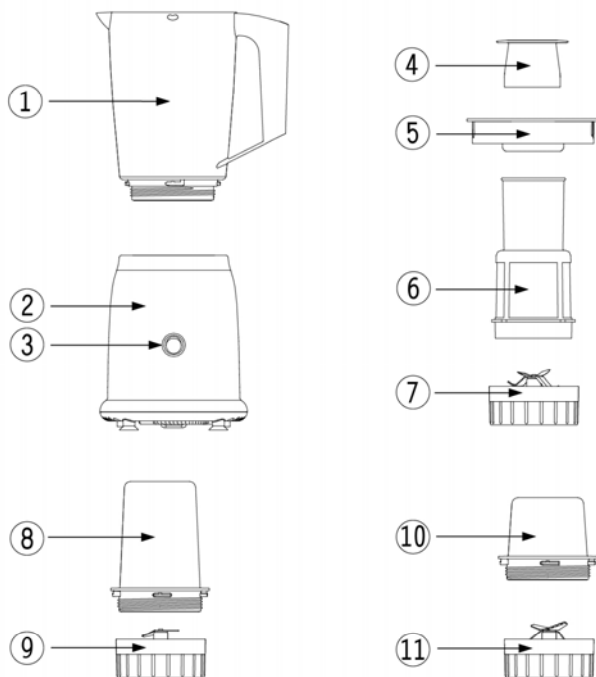
本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYL-C012/C013/C51V”料理机产品，九阳股份有限公司保留最终解释权。书中的所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足之处，欢迎广大用户提出宝贵意见，愿九阳料理机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

第一章 安全使用注意事项

1. 本产品输入电压为220V ~ 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60℃)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: 搅拌/调理/干磨功能连续工作时间不得超过1分钟, 绞肉功能连续工作时间不得超过30秒, 如未能达到您所需要的效果, 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60℃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食品级认证, 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, 切勿让上肢体不健全、感官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。
 23. 本产品各部件请勿加热。

第二章 部件及功能



注：产品图片请以包装内实物为准！

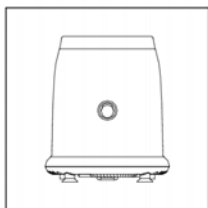
部件功能

序号	部件名称	功 能
1	搅拌杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作豆浆、果汁、果酱等。
2	主体	产品主要部件，内有电机等部件，是产品动力源，提供动力。
3	船型开关	用于控制产品开/关状态。
4	量杯	用于量取食材。
5	搅拌杯盖	盖在搅拌杯上，产品工作时可防止汁液外溢，同时上设加料口，与量杯配合使用，可中途加料。
6	滤网	用于制作更细腻的豆浆和果汁时使用。
7	搅拌刀座	与搅拌杯或调理杯组合，用于搅碎食材。
8	调理杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作奶昔、果泥、果酱、面膜等。
9	绞肉刀座	与干磨/绞肉杯组合，可制作肉馅、肉泥等。
10	干磨/绞肉杯	用于盛放食材，与干磨刀座或绞肉刀座组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面、肉馅、肉泥等。
11	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。

以上：（1-11）为JYL-C012/C51V部件；（1-7）为JYL-C013部件。

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”）


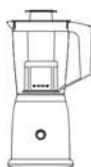


船型开关

- “0”档：关闭、停止
- “I”档：开启、启动

· 选择刀座/杯体

搅拌刀座——刀片上刻有“搅拌”字样，只能与搅拌杯、调理杯搭配使用；
干磨刀座——刀片上刻有“干磨”字样，只能与干磨/绞肉杯搭配使用；
绞肉刀座——刀片上刻有“绞肉”字样，只能与干磨/绞肉杯搭配使用；
请严格按上述搭配原则选用正确的刀座和杯体，切勿混用。各功能组合方式如下图所示：

功能	图示	组合方式	用途
搅拌 (不带滤网)		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。
搅拌 (带滤网)		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	用于制作奶昔、果泥、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、肉泥等。

· 使用说明

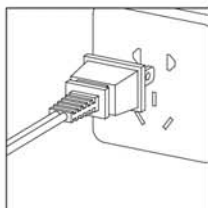
搅拌(不带滤网)



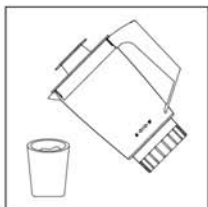
- 1.1) 将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；
 - 2) 将食材切成约2厘米块状放入搅拌杯中；
 - 3) 盖上搅拌杯盖并旋紧，将量杯压紧在搅拌杯盖上。
- 放入的食材温度请勿超过60℃。
 - 放入的食材量在刻度500~1000mL间粉碎效果最佳。



2. 将搅拌杯旋紧在主体上。
· 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。



3. 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间 \leq 1分钟。
· 产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。



4. 加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，倒出食材即可。
· 搅拌杯盖内侧设两种出汁孔，小孔可以滤掉更多泡沫。

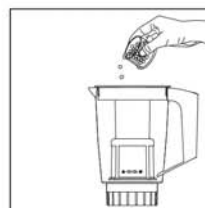
搅拌(带滤网)



- 1.1) 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。



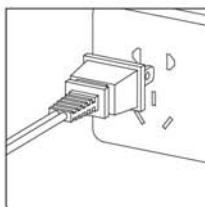
2. 盖上搅拌杯盖并旋紧。



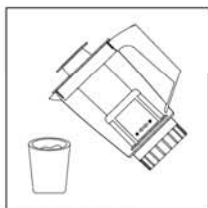
- 3.1) 从搅拌杯盖上的加料口放入食材。(可用量杯量取)
2) 制作豆浆时，用量杯量取浸泡好的湿豆，每次最多两平杯，加水至刻度600mL以下。
· 放入的食材温度请勿超过60℃。
· 干性食材请用水泡软再加工，如大豆。



4. 将量杯压紧在搅拌杯盖上，将搅拌杯旋紧在主体上。
· 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。



5. 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间 \leq 1分钟。
· 产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。



6. 加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，倒出食材即可。

- 生豆浆请煮熟后食用！
- 搅拌杯盖内侧设两种出汁孔，小孔可以滤掉更多泡沫。

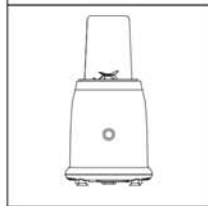
调理 (仅适用于JYL-C012/C51V)



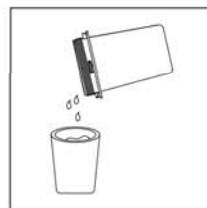
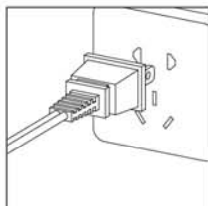
1. 将食材切成约2厘米块状放入调理杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。



2. 将搅拌刀座与调理杯旋紧后，再旋紧在主体上。



3. 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间≤1分钟。



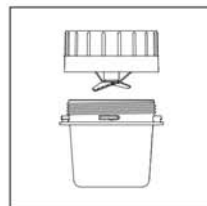
4. 加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，旋开刀座，取出食材即可。

干磨 (仅适用于JYL-C012/C51V)

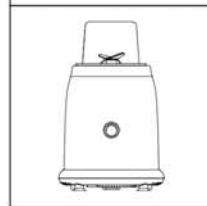


1. 将食材放入干磨/绞肉杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。

- 丁香、八角、茴香、肉桂等过硬食材请和别的食材一起加工，否则杯体可能会磨损和变色。
- 干磨刀不适合加工过硬的食材以及水份较多的食材，如豆蔻、果蔬等。

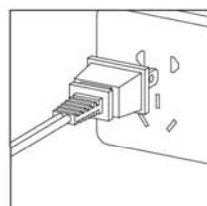


2. 将干磨刀座与干磨/绞肉杯旋紧后，再旋紧在主体上。



- 连续多次加工食材时，每次加工前请确保刀座和杯体接触部分已清理干净，以免刀座与杯体拧不紧。

3. 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间≤1分钟。



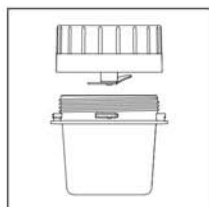


- 4.1) 加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下。
- 2) 抓住刀座轻轻抖动几下，让食材聚集到杯体中，再旋开刀座，取出食材即可。

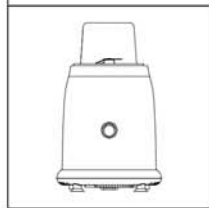
绞肉 (仅适用于JYL-C012/C51V)



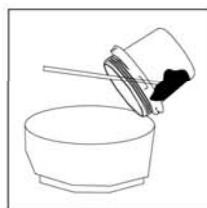
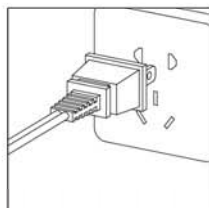
1. 将食材切成约1-2厘米块状放入干磨/绞肉杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。
 - 加工前，肉类的筋、骨、皮需去掉，冻肉需化冻。
 - 绞肉刀不适合加工硬食材以及水份较多的食材，如冻肉、谷类、冰块、果蔬等。



2. 将绞肉刀座与干磨/绞肉杯旋紧后，再旋紧在主体上。



3. 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间 ≤ 30 秒。
 - 如果食材粘在杯壁上或产品抖动厉害，请关闭产品，用筷子将食材从杯壁上刮下，使其均匀地分布在杯体内，再开启产品，开始十秒内，建议用手按住杯体。



4. 加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，旋开刀座，用筷子将食材取出即可。

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。
3. 快速清洗：杯体中加入适量水与刀座拧紧，装到主体上，接通电源，启动开关，5至10秒后停止。断开电源，取下杯体，旋开刀座把水倒出，并抹干即可。
注：如果接触了肉类等较油腻食材，建议用洗碗帕和洗洁精进行手工清洗。
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	18000 ~ 23000转/分
搅拌、调理、干磨连续工作时间	<1分钟
绞肉连续工作时间	<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/3700YJY005-2014

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	新电机最初使用正常现象	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

故障现象	原因分析	故障排除
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。
- 阳光服务热线：400-6186-999
- 本公司指定维修点明细见保修卡。

装箱明细

JYL-C012/C013

名称	料理机	说明书	保修卡	食谱
数量	1台	1本	1本	1本（JYL-C013无食谱）

JYL-C51V

名称	厨房机械(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)