

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

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

传真: 400 6186 996

www.joyoung.com

Joyoung 九阳

使用说明书

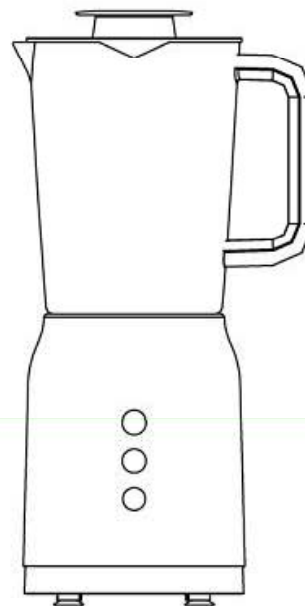
Operation Instruction

九阳料理机

型号: JYL-C022

JYL-C025

JYL-F10



阳光服务热线: 400-6186-999

www.doujiang.com

尊敬的用户，感谢您使用九阳牌多功能食品料理机，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	6-12
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	13-14
装箱明细	14

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，并妥善保管以备将来查阅。

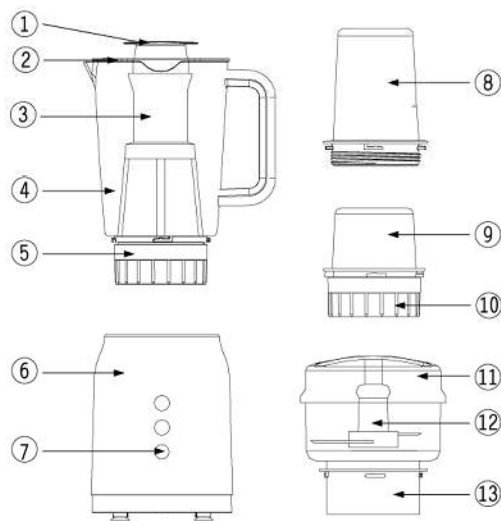
本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYL-C022/C025/F10”料理机产品，九阳股份有限公司保留最终解释权。书中的所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足之处，欢迎广大用户提出宝贵意见，愿九阳料理机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

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. 本产品设有工作程序, 启动后一段时间会自动停止, 此为1个周期。请勿连续启动2个周期, 连续启动2个以上周期后, 请等待2分钟后再启动, 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。
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	量杯	用于量取食材。
2	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。
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	产品主要部件，内有电机等部件，是产品动力源，提供动力。
7	控制按钮	用于控制产品开/关状态、运转时间/速度/方式。
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	干磨杯	用于盛放食材，与干磨刀座组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
10	干磨刀座	用于粉碎食材，与干磨杯组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
11	绞肉杯盖	盖在绞肉杯上，起到安全防护的作用。
12	绞肉刀架	与绞肉杯、绞肉杯盖组合，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。
13	绞肉杯	用于盛放食材，与绞肉刀架、绞肉杯盖组合，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。

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”）



控制按钮

- “点动/清洗”：适合快速翻转食材、快速清洗。
- “高速”：适合搅拌、调理、干磨，如豆浆、胡萝卜汁、辣椒面、蒜泥等。
- “低速”：适合绞肉、调理软果蔬，如肉馅、菜馅、番茄汁等。

操作方法：按一下按钮，产品将按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

· 选择刀座/杯体

搅拌刀座—刀片上刻有“搅拌”字样，只能与搅拌杯或调理杯搭配使用；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	用于制作豆浆、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	

功能	图示	组合方式	用途
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 +绞肉刀架 +绞肉杯 +绞肉杯盖	用于肉类食材的加工，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。

· 使用说明

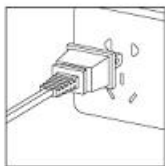
搅拌（不带滤网）



- 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600~1200ml间粉碎效果最佳。

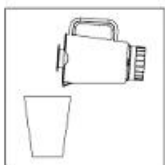


- 2) 将搅拌杯旋紧在主体上。
 - 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。



3.接通电源，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

- 建议选择“高速”。
- 产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。
- 如食材卡在杯中，可选择“点动/清洗”钮快速翻转。



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。

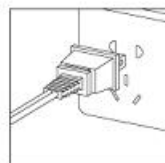


3.1) 从搅拌杯盖上的加料口放入食材。(可用量杯量取)
2) 制作豆浆时，用量杯量取浸泡好的湿豆，每次最多两平杯(约120克)，加水至刻度800ml以下。

- 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。

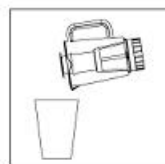


4.将量杯压紧在搅拌杯盖上，将搅拌杯旋紧在主体上。
· 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。



5.接通电源，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

- 建议选择“高速”。
- 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。

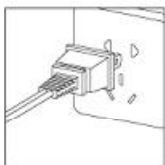
调理



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，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

- 如食材卡在杯中，可选择“点动/清洗”钮快速翻转。



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



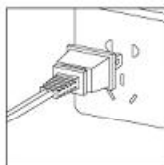
1.将食材放入干磨杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。

- 丁香、八角、茴香、肉桂等过硬食材请与别的食材一起加工，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，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

- 建议选择“高速”。
- 如未达到您所需的粉碎效果，可再启动1次。



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



1.将绞肉刀架放入绞肉杯内，将食材切成约1-2厘米块状放入绞肉杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。

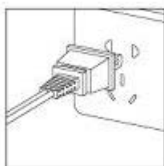
- 加工前，肉类的筋、骨、皮需去掉，冻肉需化冻。
- 绞肉刀不适合加工硬食材以及水份较多的食材，如冻肉、谷类、冰块等。



2.将绞肉杯盖的触针插入绞肉刀架中，并按绞肉杯盖上“CLOSE”箭头指示方向旋紧杯体和杯盖。



3.将绞肉杯旋紧在主体上。



4. 接通电源，按下“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，按一下任意一个按钮即可。

· 如果食材粘在杯体上或产品抖动厉害，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. 加工完成后，断开电源，将杯体从主体上卸下，按杯盖上箭头指示方向旋开绞肉杯盖，取出绞肉刀架，再取出食材。

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，按下“点动/清洗”按钮，产品按设定好的程序工作，时间到会自动停止。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
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/3700YJY005-2011

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

名称	料理机	说明书	保修卡	食谱
数量	1台	1本	1本	1本