

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

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-380

JYL-A100

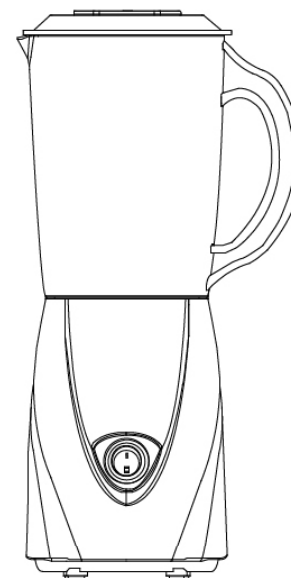
JYL-A110

JYL-A130

JYL-B110

JYL-B180

JYL-C02V



www.doujiang.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	6-11
第四章 保养和维护	11
第五章 产品安全指标	12
第六章 采用标准	12
第七章 故障分析及排除	12-13
装箱明细	13
食谱	14-17

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。

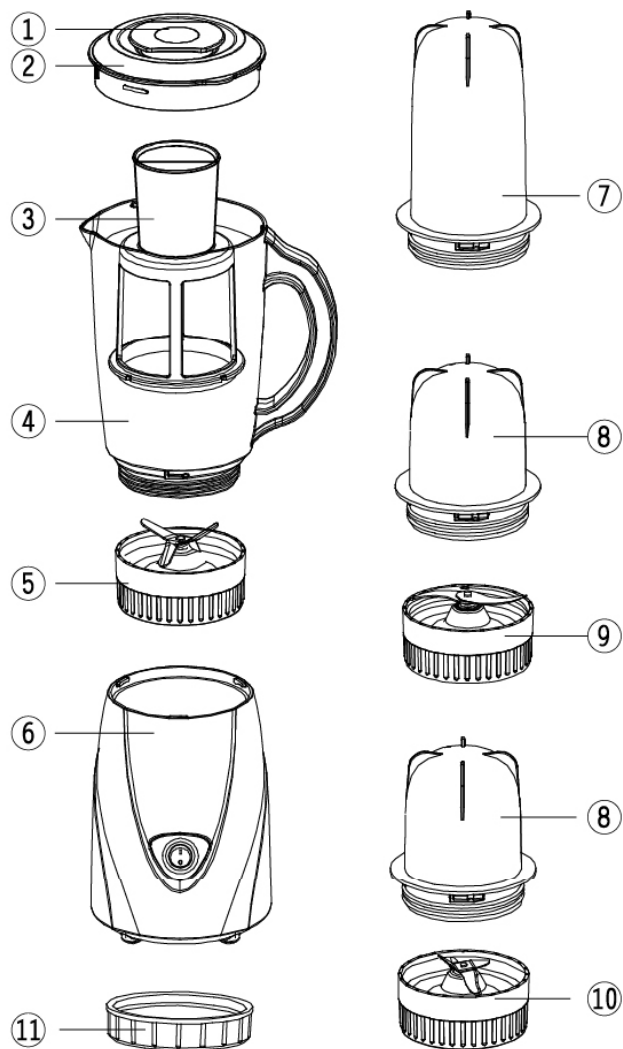
本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYL-380/A100/A110/A130/B110/B180/C02V”料理机产品，九阳股份有限公司保留最终解释权。书中的所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足之处，欢迎广大用户提出宝贵意见，愿九阳料理机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

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. 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！

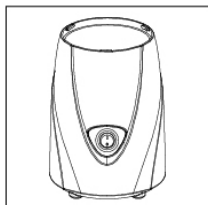
部件功能

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、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	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。
9	绞肉刀座	与干磨/绞肉杯组合，可制作肉馅、肉泥。
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	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。

产品型号	部件明细
JYL-380/A110/B110/B180	①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪
JYL-A100	①②③④⑤⑥
JYL-A130	⑤⑥⑦
JYL-C02V	①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩

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
- “1” 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；
请严格依据上述搭配原则及下图列表中的搭配方式选择合适的刀座和杯体，切勿混用。

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

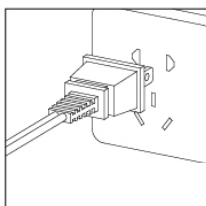
搅拌——搅拌杯使用（不带滤网）



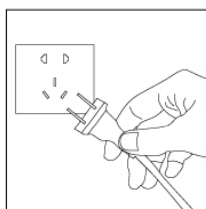
- 1.1) 将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；
 - 2) 将食材切成约2厘米块状放入搅拌杯中；
 - 3) 盖上搅拌杯盖并旋紧，将量杯压紧在搅拌杯盖上。
- 放入的食材温度请勿超过60℃。



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。

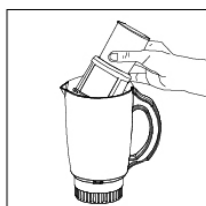


3. 接通电源，启动开关，开始工作，工作时间≤1分钟。
· 产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。



4. 加工完成，关闭开关，断开电源，将搅拌杯从主体上卸下，倒出食材即可。
· 搅拌杯盖内侧设有两种出汁孔，小孔可以滤掉更多泡沫。

搅拌——搅拌杯使用（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。



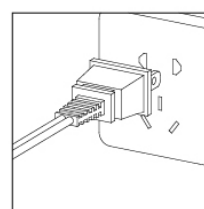
2. 盖上搅拌杯盖并旋紧。



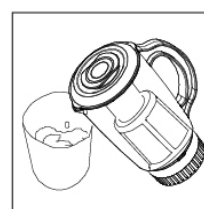
3. 1) 将要加工的食材（可用量杯量取）从搅拌杯盖上的加料口放入搅拌杯中。
2) 制作豆浆时，用量杯量取浸泡后的湿豆，每次最多4平杯，加水至刻度线400ml以下。
· 放入食材的温度请勿超过60℃。
· 干性食材请用水泡软再加工，如大豆。



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≤1分钟。
· 产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。

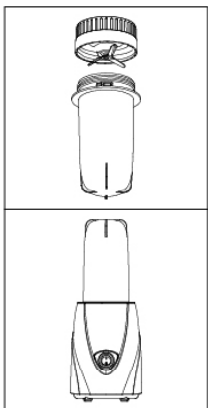


6. 加工完成，关闭开关，断开电源，将搅拌杯从主体上卸下，确保搅拌杯盖上的出汁孔对着搅拌杯嘴，将食材倒出即可。
· 生豆浆请煮熟后食用！
· 搅拌杯盖内侧设两种出汁孔，小孔可以滤掉更多泡沫。

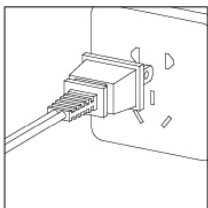
搅拌——调理杯使用



1. 将食材切成约2厘米块状放入调理杯中，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 ≤ 1 分钟。

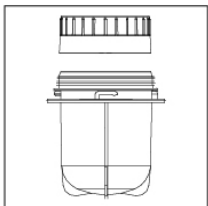
2) 加工完成，关闭开关，断开电源，将调理杯从主体上卸下，旋开刀座，将杯中的食材倒出即可。

干磨、绞肉——干磨/绞肉杯使用

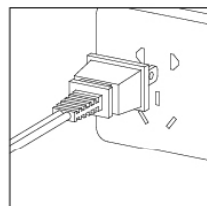
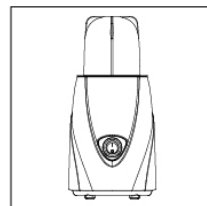


1. 将食材放入干磨/绞肉杯中，加入量不得超过杯体的最大刻度，否则将影响产品的粉碎效果及使用寿命。

· 加工前，肉类的筋、骨、皮需去掉，冻肉需化冻。



2. 干磨时，请选择干磨刀座；绞肉时，请选用绞肉刀座；将刀座与杯体旋紧后，再旋紧在主体上。



4.1) 接通电源，启动开关，开始工作，干磨工作时间 ≤ 1 分钟；绞肉工作时间 ≤ 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。

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。

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	200W
额定频率	50Hz
转速	22000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/3700YJY005-2011

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

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-380、JYL-A110、JYL-B110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

JYL-D051

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

JYL-A100、JYL-A130、JYL-B180装箱明细

名称	料理机	说明书	保修卡
数量	1台	1本	1本

食谱

· 豆浆

原料：干黄豆30克，水600毫升

做法：1.干黄豆用水泡发，夏天约泡6小时、冬天约泡8小时。
2.时间泡足后，沥干黄豆并洗净，注意泡豆水一定要倒掉。
3.将泡好的黄豆放入搅拌杯滤网中，加水600毫升，打浆。
4.将制成的生豆浆倒入锅中小火煮沸，注意豆浆有假沸现象，煮沸后应再煮5分钟才算熟。

· 红薯核桃浆

原料：豆浆200毫升（用干黄豆30克，水600毫升制成）、熟花生米12颗、带壳核桃2个、熟红薯2大匙（约20克）

做法：1.用料理机自制豆浆备用，注意豆浆要凉至适合温度（约50摄氏度左右）。
2.红薯洗净切块蒸熟、煮熟或者用微波炉加工熟。
3.核桃去壳取仁。
4.将花生米、核桃仁放入干磨杯中磨成粉。
5.将豆浆、红薯、磨好的粉一起放入调理杯中搅拌成汁即可。

营养小锦囊：核桃、花生米的不饱和脂肪酸对于儿童大脑发育功不可没；豆浆中的铁、烟酸等营养素保证儿童健康成长。

· 芒果豆浆

原料：芒果145克（约半个）、五谷豆浆350毫升

做法：1.用豆浆机自制五谷豆浆备用，注意豆浆要凉至适合温度（约50摄氏度左右）。
2.芒果洗净去皮切块，和五谷豆浆一起放入调理杯中搅拌均匀即可。

营养小锦囊：全方位营养早餐，五谷豆浆、新鲜水果完美融合，让您摄取优质蛋白质和碳水化合物的同时，享受含丰富维生素和矿物质果蔬带来的清新滋味。

· 西瓜凤梨汁

原料：西瓜300克、凤梨100克（约1/6个）、冰块50克（约5块）

做法：西瓜、凤梨去皮切小块，和冰块一起放入搅拌杯滤网中搅拌成汁即可。注意要多次少量加入，因为滤网内容量有限。

营养小锦囊：西瓜中含有大量的水分，从而起到利尿排毒的功效；凤梨中的纤维素可以促进消化。

· 玉米梨汁

原料：玉米粒100克、梨50克（约1/4个）、温水200毫升

做法：1.鲜玉米煮熟、取玉米粒，梨洗净切块。
2.将玉米粒、梨、水放入搅拌杯滤网中搅拌成汁。注意要多次少量加入，因为滤网内容量有限。
3.如果喜欢玉米的粗纤维，可以不加滤网搅拌，这样食材可以一次性放入搅拌杯中搅拌。

营养小锦囊：玉米中的植物纤维可以防止便秘；梨可以润燥，醒酒解毒。

· 哈密瓜酸奶

原料：哈密瓜100克、酸奶100毫升

做法：哈密瓜洗净去皮切小块，和酸奶一起放入调理杯中搅拌成汁即可。可根据个人喜好，用其它水果替代。

营养小锦囊：哈密瓜清热解暑，补维生素；酸奶补充各种矿物质。

· 苹果鲜奶

原料：苹果30克（约1/6个）、鲜牛奶100毫升

做法：苹果洗净去皮切小块，和鲜牛奶一起放入调理杯中搅拌成汁即可。可根据个人喜好，用其它水果替代。

营养小锦囊：牛奶富含优质蛋白质、钙等多种矿物质；苹果减轻准妈妈的孕期反应。

· 番茄冰沙

原料：番茄130克（约1个）、冰块40克（约4块）

做法：番茄洗净去皮切小块，和冰块一起放入调理杯中搅拌成沙状即可。
营养小锦囊：番茄富含具有抗氧化能力的维生素，既美容养颜，又清热解毒。

· 黄瓜杏仁面膜

原料：黄瓜60克（约半根）、杏仁5克（约10颗）、蜂蜜60毫升

做法：黄瓜洗净切段，与杏仁、蜂蜜一起放入调理杯中搅拌成糊状，当面膜使用。

营养小锦囊：黄瓜清热解毒，润肤。

· 杏酱

原料：杏4个、糖30克、淀粉2克

做法：1.选果实柔软有弹性的成熟杏洗净、切块，放入调理杯中搅拌成泥状。

2.将杏泥、糖、淀粉放入锅里煮，边煮边搅拌，直至呈片状流下即可。

营养小锦囊：杏富含维生素E，可抗衰老，同时杏中的苦仁甙（维生素B17）是一种极有效的抗癌物质。

· 花生面包酱

原料：花生15克、香蕉70克（约半根）、腰果5克（5颗）

做法：1.花生去皮，和腰果一起放入干磨杯中磨成粉。

2.香蕉去皮切块，和磨好的粉一起放入调理杯中搅拌均匀即可。

营养小锦囊：花生、腰果富含饱和脂肪酸，香蕉中的可溶性纤维可以促进消化。

· 芒果西米露

原料：芒果145克（约半个）、西米30克、糖15克、水1000毫升

做法：1.芒果洗净去皮去核切小块。

2.西米放入糖水中，煮至完全透明，捞出西米，放入冰箱冷冻1小时。

3.将芒果和冻好的西米一起放入调理杯中搅拌均匀即可。

营养小锦囊：芒果富含膳食纤维、胡萝卜素、维生素C，是排毒养颜佳品。

· 五香油泼辣子

原料：干辣椒150克、黑芝麻5克、白芝麻30克、花生（炒过的）40克、盐8克、五香粉2克、油200毫升

做法：1.辣椒放入锅中用小火炒至色泽明亮备用。

2.将辣椒、花生放入干磨杯中磨成粉，再加入盐、五香粉、黑芝麻、白芝麻混合均匀。

3.油放入锅中烧热，浇至混合好的辣椒粉中即可。

营养小锦囊：辣椒中的辣椒素可以促进体内脂肪的新陈代谢，具有较好的减肥作用。

· 墨鱼丸

原料：墨鱼250克、盐4克、生粉6克、糖4克、胡椒粉1克、油10毫升

做法：1.墨鱼洗净，切成小丁状。

2.将墨鱼丁、盐、生粉、糖、胡椒粉放入绞肉杯中打成泥状后取出，放在砧板上用力摔打数次，至呈胶状，再加少量油混合均匀，继续用力摔打数次，至呈胶状为止。

3.将和好的墨鱼团用手的虎口处捏成一个个小丸子，放入沸腾的锅中煮熟即可。

营养小锦囊：墨鱼有滋阴养血，益胃通气之功。

· 菠菜面条

原料：菠菜30克（约3棵）、面粉300克、水100毫升

做法：1.菠菜洗净切小段，和水一起放入调理杯搅拌成汁。

2.菠菜汁加入面粉中用力揉，直到面团表面上看起来非常光滑、手感也非常细腻，可以轻松提起来为止。

3.用手将面压为面饼，用手擀成面条或用压面机压成面条即可。

营养小锦囊：菠菜中富含抗氧化剂，不仅可以抗衰老，还可以改善缺铁性贫血。

· 胡萝卜鸡蛋饼

原料：胡萝卜200克（约2根）、鸡蛋1个、面粉150克、水150毫升

做法：1.胡萝卜洗净切小块，和水一起放入搅拌机滤网中搅拌出汁，注意滤网内的渣不要倒掉，取25克备用。

2.鸡蛋磕开取蛋黄备用。

3.将蛋黄、面粉、胡萝卜汁、胡萝卜渣放入调理杯中搅拌成糊状。

4.在锅中刷上油，待油热后，将和好的面糊倒在锅中，用手摇动锅，使面糊均匀分布在锅上，形成一圈薄饼状，用小火反复烤，直至熟透（手摁下会很快弹起）即可。

营养小锦囊：胡萝卜富含维生素A，可以预防近视；鸡蛋中的不饱和脂肪酸呈乳融状，易被人体吸收。