

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

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳料理机

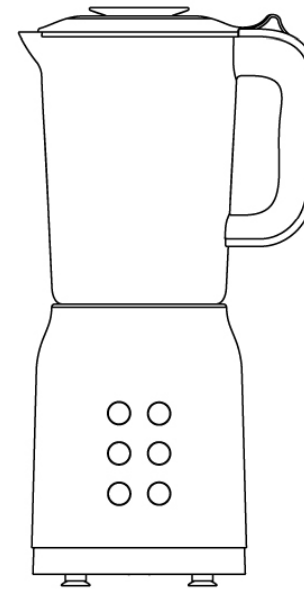
型号: JYL-D020

JYL-D020E

JYL-D022

JYL-D025

JYL-F20



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

www.doujiang.com

前言

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)

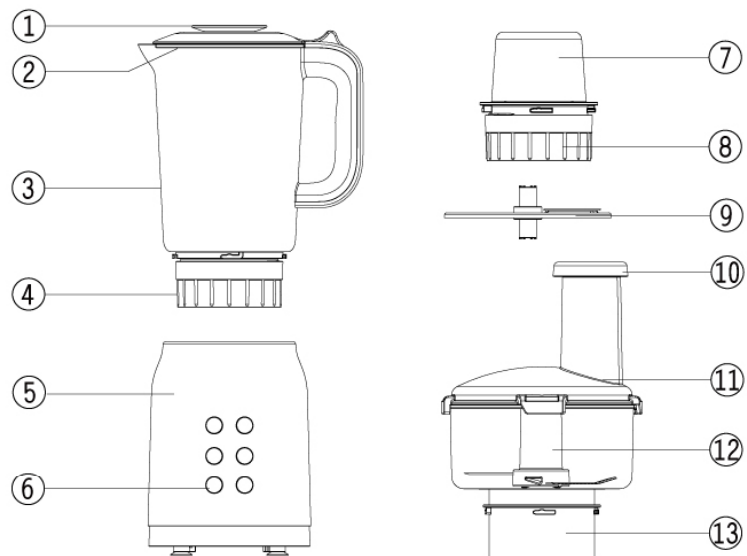
目录

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	12
第五章 产品安全指标	12
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

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-D020/D020E/D022/D025/F20”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！

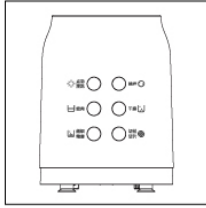
部件功能

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，产品工作时可中途加料。
3	搅拌杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作果汁、奶昔、果酱、豆浆等。
4	搅拌刀座	与搅拌杯组合，用于搅碎食材。

5	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。
6	控制按钮	用于控制产品开/关状态、运转时间方式。
7	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。
8	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。
9	切丝切片刀	与绞肉杯、绞肉杯盖组合，可制作蔬菜丝/片等。
10	推料棒	切丝切片时，用于推压食材。
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。与切丝切片刀、绞肉杯盖组合，可制作蔬菜丝/片等。

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”：用于快速翻转食材，快速清洗。
- “搅拌”：用于搅拌，适合制作果汁、奶昔、豆浆、蔬菜汁等。
- “绞肉”：用于绞肉，适合制作各种肉馅、菜馅等。
- “干磨”：用于干磨，适合制作干粉、豆粉、辣椒面等。
- “超细精磨”：适合得到更细腻食品的精磨加工，如豆浆等。
- “切丝切片”：适合对蔬菜进行切丝切片的加工，如土豆丝/片、黄瓜丝/片。

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

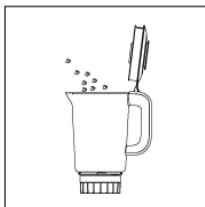
请严格选用正确的刀座和杯体搭配，切勿混用。各功能组合方式如下图所示：

功能	图示	使用刀座	组合方式	用途
搅拌 (超细精磨)		 搅拌刀座 (刀片上刻有“搅拌”字样)	主体 +搅拌刀座 +搅拌杯 +搅拌杯盖 +量杯	用于制作果汁、奶昔、豆浆等。

功能	图示	使用刀座	组合方式	用途
干磨		 干磨刀座 (刀片上刻有“干磨”字样)	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		 绞肉刀架 (刀片上刻有“绞肉”字样)	主体 +绞肉杯 +绞肉刀架 +绞肉杯盖 +推料棒	用于肉类食材的加工，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。
切丝切片		 切丝切片刀 (一面切丝、另一面切片)	主体 +绞肉杯 +切丝切片刀 +绞肉杯盖 +推料棒	用于蔬菜切丝切片的加工。

· 使用说明

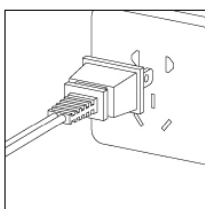
搅拌



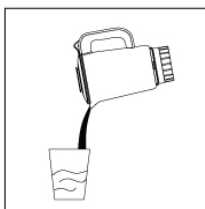
- 1.1) 将搅拌刀座与搅拌杯旋紧;
2) 制作果汁时, 将食材切成约2cm大小块状放入搅拌杯中; 制作豆浆时, 请用量杯量取约2平杯的干豆进行浸泡, 浸泡洗干净后加水至600ml以下。
3) 盖上搅拌杯盖, 将量杯压紧在搅拌杯盖上。
 - 放入的食材请勿超过60℃, 且加入量不要超过杯体的最大刻度。
 - 干性食材请用水泡软后再加工, 如大豆。



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。

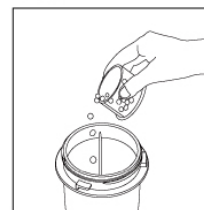


3. 接通电源, 按一下“搅拌”或“超细精磨”按钮, 产品按预先设定好的程序工作, 时间到会自动停止。如需中途停止, 再按一下任意一个按钮即可。
 - 普通料理请选择“搅拌”按钮, 如需制作更细腻的果汁、豆浆, 请选择“超细精磨”按钮。
 - 产品工作时, 可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。
 - 如食材卡在杯中, 可选择“点动/清洗”按钮快速翻转食材。



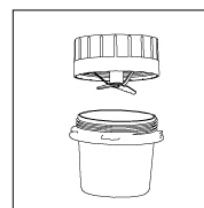
4. 加工完成, 断开电源, 将搅拌杯从主体上卸下, 倒出食材即可。
 - 生豆浆请煮熟后食用!

干磨

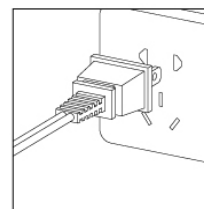
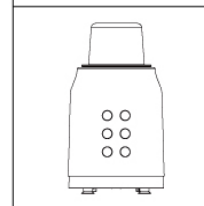


1. 将食材放入干磨杯中, 注意食材加入量不要超过杯体的最大刻度。

- 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洗干净, 以免造成刀座和杯体拧不紧。



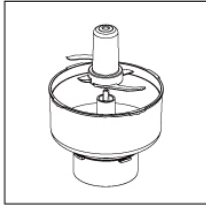
3. 接通电源, 按一下“干磨”按钮, 产品按预先设定好的程序工作, 时间到会自动停止。如需中途停止, 请按一下任意一个按钮即可。

- 如未达到您所需的粉碎效果, 可再启动1次, 连续启动2次后, 请冷却2分钟后再启动。



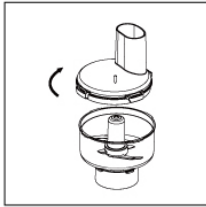
- 4.1) 加工完成, 断开电源, 将干磨杯从主体上卸下。
2) 抓住干磨刀座轻轻抖动几下, 让食材聚集到杯体中, 再旋开刀座, 取出食材即可。

绞肉

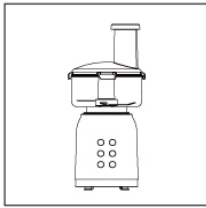


1. 将绞肉刀架放入绞肉杯内，将食材切成约1-2厘米块状大小放入绞肉杯中，注意食材加入量不要超过杯体的300ml刻度线。

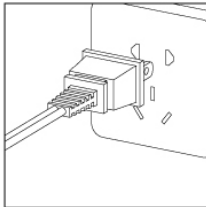
- 加工前，肉类的皮和骨需去掉，冻肉需解冻。
- 绞肉刀不适合加工过硬食材以及水份较多的食材，如冻肉、谷类、冰块等。



2. 将绞肉杯盖的触针插入绞肉刀架中，盖上杯盖，并将卡扣旋紧。

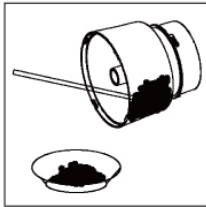


3. 将绞肉杯旋紧在主体上，插入推料棒。



4. 接通电源，按一下“绞肉”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，请按一下任意一个按钮即可。

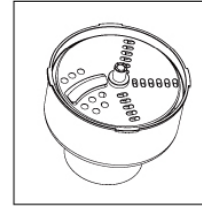
- 如果食材粘在杯壁上或者产品抖动厉害，请中途停止产品，用筷子将食材从杯壁上刮下，使其均匀地分布在杯体内，再开启产品，开始十秒内，建议用手按住杯体。



5. 加工完成后，断开电源，将绞肉杯从主体上卸下，用手往下微压同时旋开绞肉杯盖，取出绞肉刀架，再取出食材。

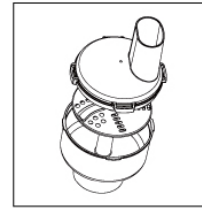
- 绞肉杯盖设有安全锁扣装置，打开时需用手轻轻下压杯盖同时旋开杯盖，才能打开。

切丝切片

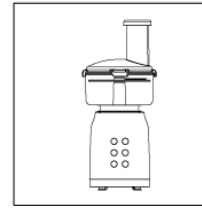


1. 将切丝切片刀放入绞肉杯内。

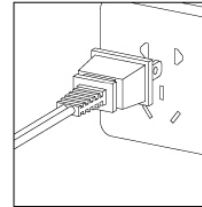
- 切丝切片刀可双面安装，刀片向上安装为切片功能，刀片向下安装为切丝功能。



2. 将绞肉杯盖的触针插入切丝切片刀中，盖上绞肉杯盖，并将卡扣旋紧。

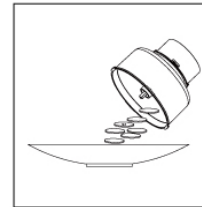


3. 将绞肉杯旋紧在主体上。



4. 接通电源，按一下“切丝切片”按钮，再往绞肉杯盖的加料口加入食材，同时用推料棒推压食材，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，请按一下任意一个按钮即可。

- 加食材时，请使用推料棒往加料口轻柔推压。



5. 加工完成后，断开电源，将杯体从主体上卸下，用手往下微压同时旋开绞肉杯盖，取出切丝切片刀，再取出食材。

- 绞肉杯盖设有安全锁扣装置，打开时需用手轻轻下压杯盖同时旋开杯盖，才能打开。

第四章 保养和维护

1. 清洁产品前，务必断开电源。
2. 使用后请及时清洗产品。
注：清洗搅拌杯时，可将搅拌杯盖拆卸后再进行清洗，此法更容易清洗。
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：此法不适合清洗绞肉杯，因绞肉杯较油腻，需要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、绞肉、干磨、切丝切片	连续工作不得超过2个周期
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，启动按钮，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. 断开电源，将多余食材取出
卡刀	刀片被食材缠绕住或卡死	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

(本说明书中数据由九阳研发中心数据库提供)

V4 130325