

前言

感谢您使用九阳牌打蛋器。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-F700升级”打蛋器产品，九阳股份有限公司在法律规定范围内保留解释权。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，愿九阳打蛋器给您的生活带来温馨、便捷与健康。

尊敬的用户，感谢您使用九阳牌打蛋器，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

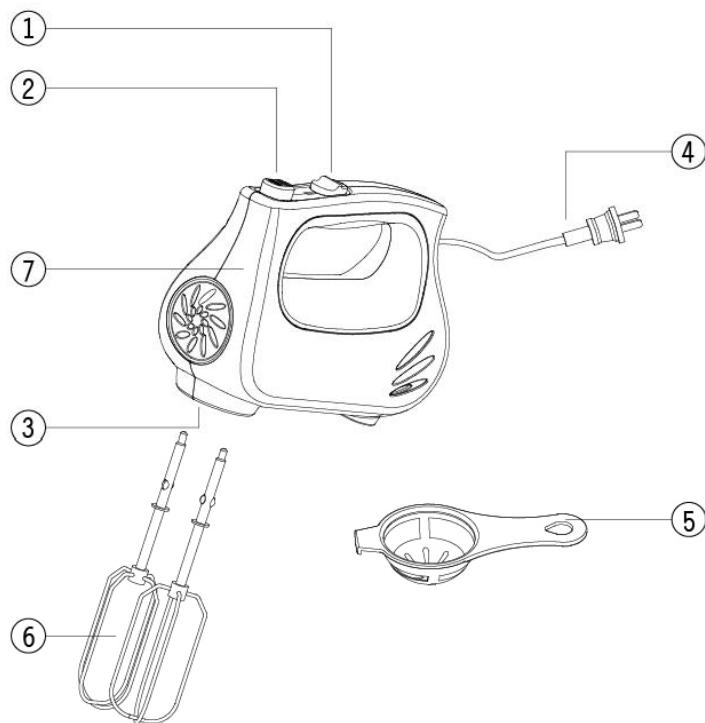
| | |
|--------------------|-----|
| 前 言 | 1 |
| 第一章 安全使用注意事项 | 2-3 |
| 第二章 部件及功能 | 4-5 |
| 第三章 使用方法 | 6-8 |
| 第四章 保养和维护 | 8-9 |
| 第五章 产品安全指标 | 9 |
| 第六章 采用标准 | 9 |
| 第七章 故障分析及排除 | 10 |
| 装箱明细 | 10 |

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、打蛋棒等其它部件是否有破损，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.请严格按照额定工作时间操作，连续工作时间不超过5分钟，建议单次使用工作时间为3分钟；以工作3分钟停止3分钟为一个周期，请勿连续2个周期以上，连续工作2个周期后，必须等待15-20分钟，待电机冷却后再工作，此法有利于延长产品寿命。
- 6.接通电源前，请务必确保各部件已安装到位。
- 7.产品使用过程中，避免长发及围巾等物挂入打蛋棒。
- 8.为确保混合效果或产品寿命，选用打蛋棒附件时，请按照说明书描述食物比例和食物种类来混合各种需要的混合食物，切勿混合超出说明书所描述的比例和食物。
- 9.产品工作时，严禁接触打蛋棒、电机等可拆卸部件，以免受伤害或使产品受损。
- 10.产品工作时，严禁将打蛋棒对着人，以免使他人受伤害。
- 11.加工完毕，请待电机和打蛋棒停止转动，并确保断开电源后，再取下打蛋棒等可动部件。
- 12.产品加工时，严禁用手、匙形等用具触碰打蛋棒。
- 13.与食物相接触的部件材料均符合食品级认证，干净、卫生、可靠。
- 14.请勿将本产品的主体部分放入水或其它液体中，也不能在水或其它液体下冲洗以及洗碗机内清洗；打蛋棒、蛋清过分离器等附件可以。
- 15.请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例合汽油或丙酮）来清洁产品。
- 16.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。

- 17.本产品不适合混合饺子皮、包子皮、冰冻的黄油或面粉之类较硬的食材。
- 18.严禁把该机器放置于接近热源的地方，如电炉、燃气灶等，以免损坏机器。
- 19.请勿使用不属于本产品所带的其它附件，附件在使用时要成套使用不要混用，以免发生危险。
- 20.请勿让电源线垂直挂在台边或台角，将插头拔出的时候必须用手握插头，禁止用拉电源线的方法拔插头。
- 21.无人使用机器时，为防止出现短路等造成损害，请拔掉电源插头。
- 22.在拆卸、清理和清洗可拆卸部件过程中应小心，以避免受伤或使配件损坏。
- 23.在更换附件或接触运动部件前要关掉电源开关断开电源。
- 24.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 | 档位开关 | 用于控制产品电源开/关状态、运转速度/方式。 |
| 2 | 退棒按钮 | 用于食物混合完成后弹出打蛋棒，或更换打蛋棒。 |
| 3 | 打蛋棒插孔 | 打蛋棒与主体相连的安装孔。 |
| 4 | 电源线 | 电源的输入部件。 |
| 5 | 蛋清分离器 | 用于蛋黄与蛋清分离的部件。 |
| 6 | 打蛋棒 | 制作蛋浆、乳酪，使蛋清发泡。 |
| 7 | 主机 | 产品主要部件，内有电机等部件，是产品动力源，提供动力。 |

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“第四章保养与维护”）

档位和功能说明：

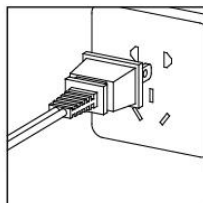
| 速度档位 | 功能描述 |
|------|--------------|
| 0 | 停止运作 |
| 1 | 混合糊状物 |
| 2 | 调配肉汁、酱汁、马铃薯酱 |
| 3 | 调制沙拉酱 |
| 4 | 奶油、黄油发泡 |
| 5 | 蛋清发泡、蛋浆搅拌 |

- 在接入电源后，将档位开关拨至所需要的档位标识。
- 在档位开关位于1-5工作档时，退棒按钮无法按下并弹出打蛋棒，请勿强行或采用其它辅助工具按下退棒按钮。
- 产品可以搅拌点心、油炸用的糊状物等，但不能用于搅拌面团。
- 用于搅拌糊状物时，原料最大量不超过200g，打蛋时最大量不超过5个蛋。

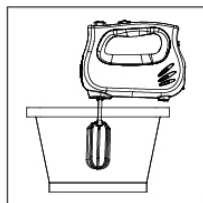
一、使用说明



1. 将打蛋棒从主机底部两个插孔内插入与驱动电机相连接。



2. 接通电源，请先选择档位“1”，根据食材拨动档位开关到符合需求的档位。



3. 一只手拿打蛋器、另一只手扶住容器，产品开始工作，单次工作时间≤5分钟。

- 严禁将打蛋棒方形棒体全部浸入食物或液体食材内。
- 打蛋棒转速高，初次使用时建议采用大口径的容器、以避免食材溅出，待对产品熟悉后再按需要进行加工。
- 在工作时，建议将容器做一定角度倾斜，以达到更好的搅拌及发泡效果。

二、食材选用提示

1. 选用新鲜鸡蛋：它们制作出来的食物色香味更优。对于需要蛋清发泡的鸡蛋，可以先将鸡蛋放在冰箱冷藏，这样鸡蛋更容易分开蛋清和蛋黄，同时蛋清更容易发泡，而发泡后的稳定性和持久性更好。另外，在蛋清发泡的同时加入一些醋性物质如白醋、柠檬汁等，可以使其更容易发泡，但要注意不要添加过多以避免酸味过重。
2. 面粉的选用：制作蛋糕胚时，建议选用低筋面粉来制作，制作的蛋糕膨胀更高。面粉、蛋黄以及发泡好的蛋清混合成蛋糕胚时请使用刮刀手动慢慢搅拌均匀，否则也会影响制作蛋糕的膨胀效果。
3. 黄油的选用：将冰冻的黄油切成小块，放至微波炉内解冻；或者放至室温，软至能用手指轻松按压出痕迹的状态即可用于发泡。
4. 蛋清、黄油或奶油发泡时，使用的容器表面需干燥，避免混入水，否则会影响发泡效果。

三、相关食谱

| 档位 | 食谱 | 食材 | 效果 |
|------|------|--------------------------------|----------------------------|
| “1”档 | 面糊 | 鸡蛋一个、面粉50克、玉米淀粉100克、水250毫升、盐少许 | 面糊搅拌均匀，可以用来油炸藕片、里脊肉等 |
| “2”档 | 土豆泥 | 土豆1个，洗净，去皮，切小块，蒸熟，凉开水300毫升 | 土豆搅拌约5分钟后达到泥状 |
| “3”档 | 沙拉酱 | 蛋黄1个、橄榄油225毫升、白糖25克、白醋25毫升 | 蛋黄、白糖用打蛋器打发，分次加入油、白醋搅拌均匀即可 |
| “4”档 | 奶油发泡 | 奶油200克、白糖粉20克 | 奶油中分次放入白糖粉，打到倒扣不流动即可 |
| “5”档 | 蛋清发泡 | 鸡蛋4个，白糖粉100克 | 鸡蛋取蛋清，分次放入白糖粉，打到倒扣不流动即可 |

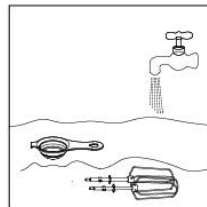
第四章 保养和维护

1. 清洁产品前，请务必先断开电源。
2. 使用后请及时清洗产品。
3. 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。
4. 本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。
5. 储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。

请参照以下步骤拆卸后再清洗：



1. 将档位开关拨至“0”档，断开电源，按下退棒按钮将打蛋棒退出。



2. 在清水中加入清洁剂，用清洁刷清洗打蛋棒、或湿布清洗部件，蛋清分离器可用海绵清洗。

第五章 产品安全指标

| | |
|--------|---------|
| 额定电压 | 220V~ |
| 额定功率 | 130W |
| 额定频率 | 50Hz |
| 转速 | 1100转/分 |
| 连续工作时间 | ≤5分钟 |
| 间隔时间 | ≥15分钟 |

本产品为Ⅱ类电器，不需要外加接地装置。

第六章 采用标准

执行标准：GB4706.1-2005 GB4706.30-2008

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，启动按钮，产品不工作 | 电源线插头未插到位 | 将电源线插头插到位 |
| 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 | 电压过低 | 检查电压是否过低 |
| 打蛋棒脱落 | 打蛋棒未正确安装到主体打蛋棒插孔内 | 打蛋棒与主体的打蛋棒孔对其装入“听到”咔声就代表安装到位 |
| 退棒按钮无法按下 | 没有将档位调到“0”档 | 将档位调到“0”档后可以按下退棒按钮 |

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 | 打蛋器 | 说明书 | 保修卡 | 蛋清分离器 |
|----|-----|-----|-----|-------|
| 数量 | 1台 | 1本 | 1本 | 1个 |

(本说明书中数据由九阳研发中心数据库提供)