

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

九阳手持式搅拌器

型号: JYL-F810



阳光服务热线: 400-6186-999

www.doujiang.com

前言

感谢您使用九阳手持式搅拌器。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-F810”手持式搅拌器产品，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，愿九阳手持式搅拌器给您的生活带来温馨、便捷与健康。

尊敬的用户，感谢您使用九阳牌手持式搅拌器，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”，并特别注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

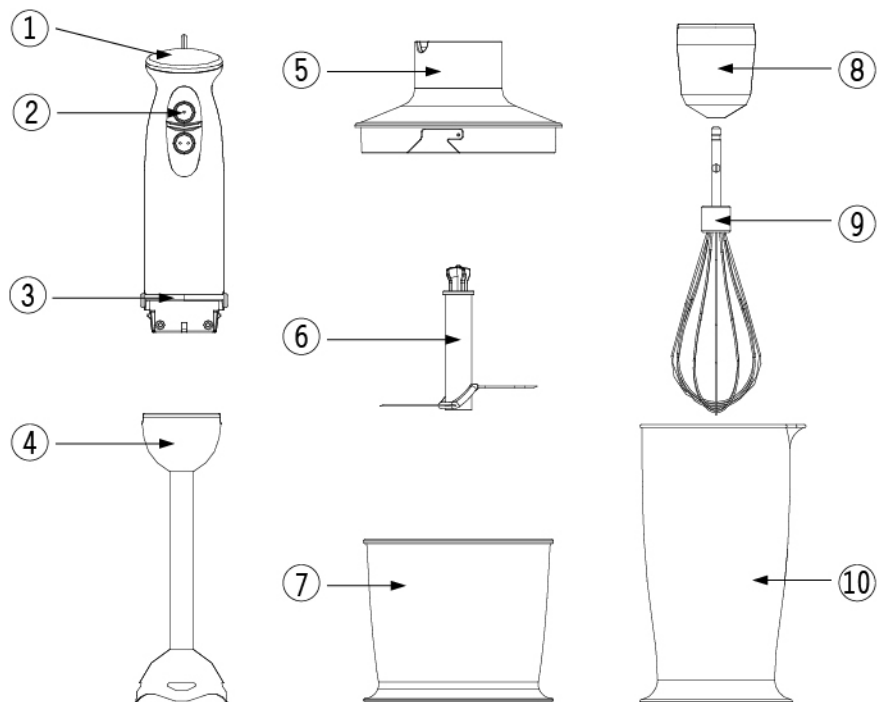
前 言	1
第一章 安全使用注意事项	2-3
第二章 部件及功能	4-5
第三章 使用方法	5-8
第四章 保养和维护	8-9
第五章 产品安全指标	10
第六章 采用标准	10
第七章 故障分析及排除	11
装箱明细	11
食谱	12-14

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、绞肉杯组件、搅拌棒组件、打蛋网组件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或直接到本公司指定的维修点进行修理, 请勿自行拆卸修理, 以免发生危险。
5. 产品接通电源前, 请务必确认各部件已安装到位。
6. 产品启动瞬间有震动, 使用时请手握紧产品。
7. 为确保混合效果及延长产品寿命, 请按说明书的规定加入食材, 切勿超出说明书所规定的最大量食材。
8. 本产品不适合加工大米、干黄豆、芝麻等硬度较高的食材, 搅拌此类食材会影响产品寿命; 加工有核、硬籽、厚皮或硬壳的果蔬时, 请先将其去除后再进行加工。
9. 请严格按照额定工作时间操作, 搅拌功能连续工作时间不超过1分钟, 以工作1分钟休息1分钟为一个周期; 绞肉功能连续工作时间不超过30秒, 以工作30秒休息1分钟为一个周期; 打蛋功能连续工作时间不超过2分钟, 以工作2分钟休息2分钟为一个周期; 以上请勿连续工作3个周期以上, 连续工作3个周期后, 必须等待15-20分钟, 待电机冷却后再工作, 此方法有利于延长产品寿命。
10. 严禁将过热的食材(温度超过60℃)放入绞肉杯或量杯中加工, 以免造成杯体破裂、烫伤等。
11. 产品工作时, 严禁接触搅拌棒刀片、绞肉刀、电机传动轮、打蛋网等部件, 以免受伤害或使产品受损。
12. 产品工作时, 严禁将搅拌棒或打蛋网对着人, 以免使他人受伤害; 切勿将长发、围巾等物接近搅拌棒、打蛋网, 容易引发危险。
13. 本产品带有过热保护装置。如果产品过热, 它将自动关闭电源。此时须拔下产品插头, 让其冷却10-15分钟后再继续使用。

14. 食材加工完毕, 请待电机和刀片停止转动, 并确保断开电源后, 再取下搅拌棒、绞肉杯或打蛋网等可动部件。
15. 本产品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。
16. 产品各部件均不允许用热水(超过60℃)、或放入消毒柜、洗碗机中清洗, 以避免受热变形损坏。
17. 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。可用布擦拭清洁。
18. 请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体(比如汽油或丙酮)来清洁产品。
19. 绞肉刀片、搅拌棒刀片锋利, 拆装及清洗时请特别注意, 以免刀片划伤手。
20. 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。
21. 严禁把该产品放置于接近热源的地方, 如电炉、燃气灶等, 以避免损坏产品。
22. 请勿使用不属于本产品所带的其它附件, 以免发生危险。
23. 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扯插头。
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！

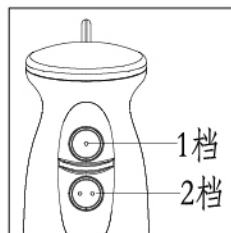
部件功能

序号	部件名称	功 能
1	主体	产品主要部件，内有电机提供动力。
2	控制按钮	控制产品电源开/关状态、运转速度。
3	退出按钮	控制功能组件的退出。
4	搅拌棒	实现搅拌功能的组件，可用于制作果蔬汁，奶昔等。
5	绞肉杯盖	绞肉功能的防护及传动装置。
6	绞肉刀	绞肉功能的主要粉碎部件。
7	绞肉杯	绞肉功能的粉碎容器。
8	打蛋网连接座	打蛋功能的传动装置。
9	打蛋网	打蛋功能的主要搅拌部件。
10	搅拌杯	盛放量取食材的容器，可用于搅拌功能与打蛋功能。

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”）

一、档位选择

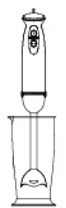

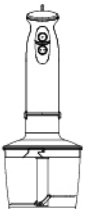


档位选择

- “1”档：低速档，适合搅拌软性果蔬，如：西瓜、番茄、黄瓜、草莓等。
- “2”档：高速档，适合搅拌加工其它果蔬；绞肉功能；打蛋功能。
- 工作时，按钮需按住不放，松开断电。

二、使用说明

请严格按照以下组合方式正确选用配件，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		主体 +搅拌棒 +搅拌杯	用于制作果蔬汁、奶昔等。
打蛋		主体 +打蛋网连接座 +打蛋网 +搅拌杯	用于打蛋、蛋清发泡、奶油发泡等。
绞肉		主体 +绞肉杯盖 +绞肉刀 +绞肉杯	用于肉类食材加工，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。

搅拌（不带滤网）

1. 将食材切成约 $2 \times 2 \times 2\text{cm}$ 大小块状放入搅拌杯中，加入食材量参考如下表：

食 材	最大加入量
水果、蔬菜	200克
婴儿食品、汤、酱汁、糊状物	500ml
奶昔	700ml

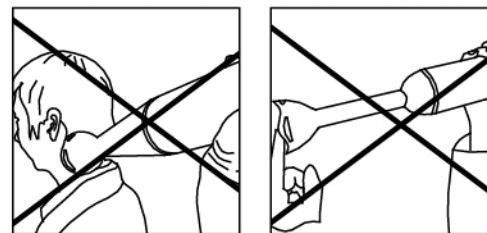
· 加入过多有可能导致食材溅出、影响产品使用寿命。有核、硬籽、厚皮或硬壳的果蔬，请先将其去除。

2. 将搅拌棒装入主体。

3. 接通电源，用一只手扶住搅拌杯，另一只手拿机器将搅拌棒伸入到食材中，并启动主体上的“1档”或“2档”按钮，产品开始工作，连续工作时间 ≤ 1 分钟。

· 搅拌功能向下的吸力较大，初次使用建议少放入食材，待手法熟悉后再按需要放入食材。

· 搅拌时手拿机器缓慢的上下移动粉碎效果更佳。



绞肉

1. 将绞肉刀放入绞肉杯中，将食材切成约 $2 \times 2 \times 2\text{cm}$ 大小块状放入绞肉杯中，加入食材量参考如下表：

食 材	最大加入量
肉类	300克
洋葱、鸡蛋	200克
药草叶	50克
干酪	100克
坚果	100克
饺子馅	500ml, 其中肉类最多150克

· 加入过多有可能影响产品使用寿命。

· 加工前，肉类的筋、骨、皮需去掉，冻肉需解冻；不适合加工过硬食材如谷类、冰块等。

2. 将绞肉杯盖按顺时针方向旋紧在绞肉杯上，并确保绞肉刀与绞肉杯盖已完全配合。

3. 将主体安装到绞肉杯上。

4. 接通电源，启动产品主体上的“2档”按钮，产品开始工作，连续工作时间 ≤ 30 秒。

打蛋

1. 将食材放入搅拌杯中，加入食材量参考如下表：

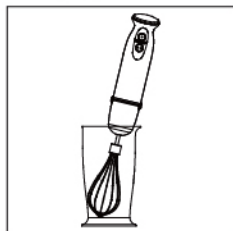
食 材	最大加入量
蛋 清	4个
奶 油	250ml

· 加入过多有可能导致食材溅出、影响产品使用寿命。

2. 将打蛋网安装到打蛋网连接座上，会发出“咯噔”声，表示已安装到位。

3. 将前面装好的打蛋网组件安装到主体上。

4. 接通电源，用一只手扶住搅拌杯，另一只手拿机器将打蛋网伸入到食材中，并启动主体上的“2档”按钮，产品开始工作，连续工作时间≤2分钟。



温馨提示：工作时机器稍倾斜可以获得更好的发泡效果。

第四章 保养和维护

1. 清洁产品前，请务必先断开电源。

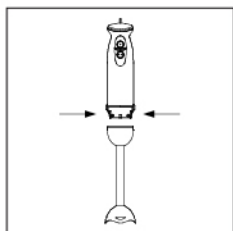
2. 使用后请及时清洁产品。

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. 断开电源后，按主体两侧退出按钮将主机与功能组件分离，绞肉组件将杯盖拧出，打蛋网组件将打蛋网拔出。

2. 清洗方法参照下图说明。

	自来水淋洗	放入水中浸泡清洗	用布擦拭
	X	X	V
	V	X	
	X	X	V
	V	V	
	V	V	
	X	X	V
	V	V	
	V	V	

第五章 产品安全指标

额定电压	220V~
额定功率	300W
额定频率	50Hz
转速	12000~15000 转/分
连续工作时间	搅拌 < 1分钟 绞肉 < 30秒 打蛋 < 2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

国家标准：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	1. 电源插头未插到位 2. 按钮未按到位	1. 将电源线插头插到位 2. 请确认控制按钮已按到位
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15-20分钟后再使用
异常震动或噪音大	1. 绞肉杯内食材体积过大 2. 加入食材过多 3. 电压过高	1. 食材尽量切成小块，约2cm块状 2. 食材量不要超过说明书规定最大值 3. 检查电压是否过高
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
使用中异味	新电机最初使用正常现象	如多次使用后，仍会发出此气味，请送至就近九阳维修点检测

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。

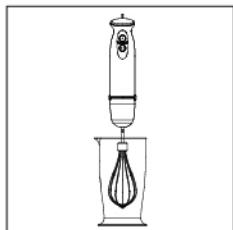
- 阳光服务热线：400-6186-999
- 本公司指定维修点明细见保修卡。

装箱明细

名称	手持式 搅拌器主体	搅拌棒 组件	绞肉杯 组件	搅拌杯	打蛋网	打蛋网 连接座	说明书	保修卡
数量	1台	1根	1套	1个	1根	1个	1本	1本

V1 130516

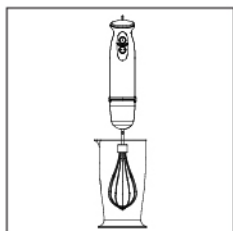
食谱



· 沙拉酱

食材: 蛋黄1个、食用油200毫升、白糖25克、白醋25毫升

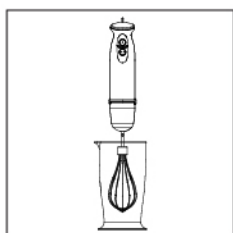
做法: 1.将蛋黄放入杯体内,加入白糖,用打蛋器1档将蛋黄打发至浓稠状;
2.将食用油、白醋交替分次加入杯体内,用2档搅拌至颜色变浅至浓稠状即可。



· 海绵蛋糕

食材: 鸡蛋2个、白糖60克、低筋面粉50克、牛奶20毫升、无盐黄油20克

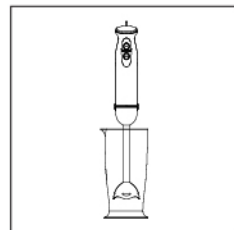
做法: 1.将无盐黄油隔热水融化;
2.将鸡蛋液、白糖放入杯体内,用打蛋器2档打发至变白;
3.将低筋面粉筛入2中,用软刮板轻轻翻动搅拌均匀;
4.将牛奶、融化好的黄油放入3中,翻动搅拌均匀;
5.将4倒入模具内,轻摔模具,排出气泡,放入烤箱内,上下火160度,烤10分钟即可。



· 香酥饼干

食材: 黄油100克、熟蛋黄1个、蛋黄1个、糖粉30克、低筋面粉200克

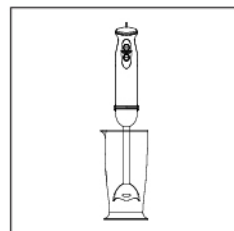
做法: 1.将黄油放入杯体内,室温软化成牙膏状;
2.将糖粉分次放入软化的黄油中,用打蛋器2档打发至絮状;
3.将熟蛋黄碾碎,放入2中用打蛋器1档搅拌均匀,加入生蛋黄搅拌均匀,筛入低筋面粉,搅拌成絮状;
4.将3捏成面团,装入保鲜袋中,放入冰箱冷藏30分钟后取出搓成直径约1厘米的小球,用手指按压使周围裂出花纹;
5.烤箱预热,上下火160度,烤12分钟即可。



· 番茄酱

食材: 番茄400克(约2个)、白糖50克

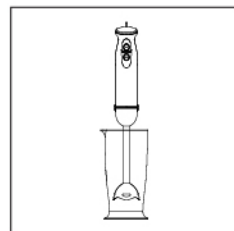
做法: 1.将食材洗净;番茄热烫去皮,切小块;
2.将1放入杯体内,用搅拌棒2档搅拌细腻备用;
3.将2倒入锅中,放入白糖,小火熬煮,边煮边搅拌,直至浓稠即可。



· 土豆泥

食材: 土豆150克(约1个)、凉开水200毫升

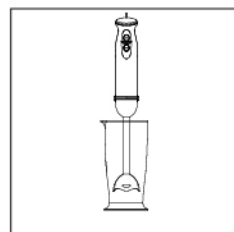
做法: 1.将食材洗净;土豆去皮,切小块,蒸熟;
2.将熟土豆、凉开水放入杯体内,用搅拌棒1档搅拌细腻即可。



· 营养早餐饼

食材: 胡萝卜80克(1/2根)、面粉200克、鸡蛋1个、盐适量、油适量、水150毫升、葱花20克

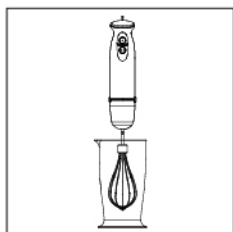
做法: 1.将食材洗净;胡萝卜去皮,切小块;鸡蛋打散备用;
2.将胡萝卜、水、盐放入容器内,用搅拌棒2档搅拌细腻备用;
3.将2中的食材、葱花、鸡蛋液倒入面粉内搅拌成面糊备用;
4.锅中倒油烧热,将适量面糊倒入锅中,煎至两面金黄即可。



· 紫薯饮

食材: 紫薯100克(约1个)、牛奶250毫升、凉开水100毫升、冰糖15克

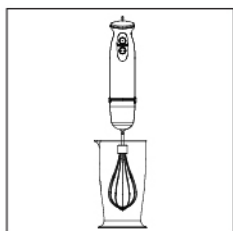
做法: 1.将食材洗净;紫薯去皮,切小块,蒸熟;
2.将所有食材放入杯体内,用搅拌棒2档搅拌细腻即可。



· 香蕉奶昔

食材: 香蕉150克(约1根)、牛奶250毫升

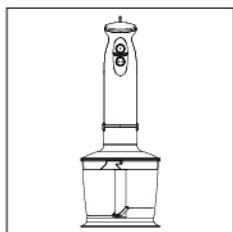
- 做法: 1.将香蕉去皮,切小块;
2.将所有食材放入杯体内,用搅拌棒1档搅拌细腻即可。



· 西瓜汁

食材: 无籽西瓜200克、凉开水100毫升、白糖10克

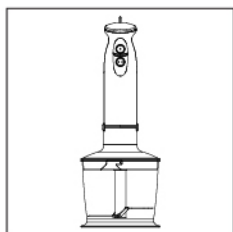
- 做法: 1.将西瓜去皮,切小块;
2.将所有食材放入杯体内,用搅拌棒2档搅拌细腻即可。



· 香菇肉馅

食材: 新鲜香菇150克(约6朵)、瘦肉150克、鸡蛋1个、盐适量、香油适量、大蒜适量、生姜适量、料酒适量、生抽适量

- 做法: 1.将食材洗净;瘦肉切小块;香菇切小块;
2.将所有食材放入绞肉杯中,用2档搅拌细腻即可。



· 剁椒

食材: 鲜红尖椒200克、大蒜50克(1朵)、生姜10克、白糖10克、盐10克、味精2克、白酒20毫升

- 做法: 1.将食材洗净;大蒜去薄膜;将食材放通风处沥干水份备用;
2.将辣椒切小段;
3.将辣椒、大蒜、生姜、白糖、盐、味精放入绞肉杯中用2档绞成颗粒状;
4.将3装入瓶中倒入白酒密封即可。