105mmx140mm、60g环保纸+黑色、骑马钉

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

V1-180520

杭州九阳生活电器有限公司
Hangzhou Joyoung Household Appliances Co., Ltd.

杭州经济技术开发区下沙街道银海街760号3a幢
Building 3a, No.760 Yinhai Street, Xiasha, Hangzhou Economic
and Technological Development Area
邮编：310018 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

酸奶机
SN10-D56(白)/SN10-D56(黄)

面点机
Onecup
开水煲
燃气热水器
油烟机
电炖锅
消毒柜
空气炸锅
燃气灶
面条机
电热水器
电饼铛
豆浆机
面包机
净水
榨油机
电压力煲
原汁机
料理机
切丝切片机
电磁灶
电烤箱

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。

前 言

尊敬的用户：

感谢您使用九阳酸奶机。本说明书仅适用于SN10–D56（白）、SN10–D56（黄）系列酸奶机。书中所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎向本公司的客户服务部门咨询。

愿九阳酸奶机给您的生活带来温馨、便捷和健康。

目 录

第一章 安全注意事项 ①
第二章 产品部件名称 ③
第三章 使用方法 ④
第四章 清洁及保养 ⑨
第五章 故障分析及排除 ⑩
第六章 产品基础信息和装箱明细 ⑪
第七章 电气原理图 ⑫
有害物质限制使用标识表 ⑬
食品接触材料信息表 ⑭

售后服务 ⑮

第一章 安全注意事项

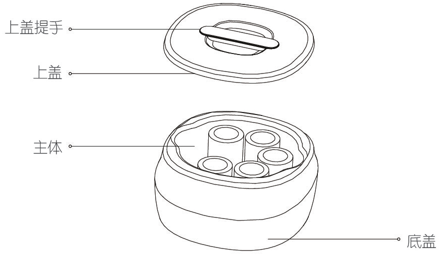
注意

对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。

1 本产品仅供家庭使用，请勿作为其他用途。
2 本产品不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
3 打开包装后，请即刻将塑料袋放入垃圾桶，以免儿童玩耍，造成窒息的危险。
4 本产品输入电压为220V，频率为50Hz，在将产品连接电源之前，请检查是否与当地的电源电压相符，高或低于此电压可能会损坏元器件或影响产品使用性能。为避免造成损失，建议使用稳压器。
5 使用时，插头需彻底插入插座，以防接触不良而导致元件过热烧坏，引发短路或火灾等危险。
6 本产品必须与配套的连接器一起使用。
7 严禁用湿手插、拔电源插头，以免触电。
8 请在水平台面上操作，请勿在地毯、毛巾、塑料、纸等易燃物上操作本产品，以防引起火灾。
9 请勿将本产品放在不平稳、潮湿、高温、光滑、不耐热的台面上使用，以免触电、起火、滑落等造成伤害事故和财产损失。
10 请勿将本产品靠近高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等），以防引起器件损坏、故障或火灾。
11 确保电源线不会与尖锐的边缘、毛边、其他突出尖锐物或表面高热的物品接触，以防漏电，造成触电或火灾。

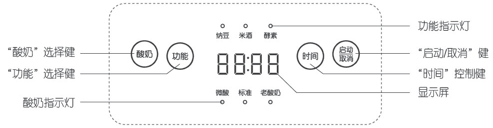
12 无人使用本产品时、清洁或移动本产品时、产品出现故障时，请务必拔掉电源插头，防止漏电或意外启动造成损害。
13 拔下插头时，须握住插头拔出，切勿用力猛拉或扭曲电源线，以防电源线损坏，产生漏电危险。
14 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
15 请勿将本产品放在水或其他液体中冲洗或浸泡，不要对其喷洒水，以免器件损坏或漏电。
16 如产品发生故障或损坏，请停止使用，可以送到我公司的售后服务点维修，切勿自行修理，以免发生危险。
17 丢弃本产品时，请剪断电源线并交由有相关资质的部门回收丢弃。

第二章 产品部件名称



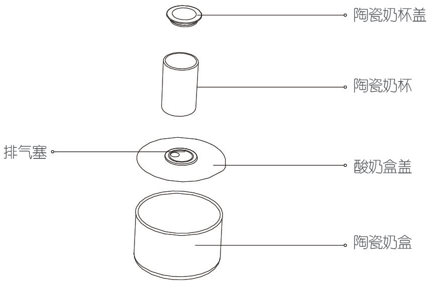
第三章 使用方法

操作面板

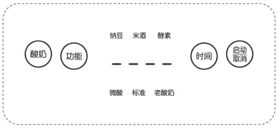


操作说明

1 将电源线插头插入电源插座，数码屏显示为“-- --”，表示已接通



电源，机器处于待机状态。如下图：



2 制作酸奶时，根据个人口感喜好按“酸奶”键选择不同的酸度进行酸奶的制作，每按一次发出“滴”的提示音，相应口感的指示灯亮起。（“酸奶”按键控制“微酸”、“标准”、“老酸奶”口感的切换）

3 制作其他食谱时，按“功能”键选择不同功能进行制作，每按一次发出“滴”的提示音，相应功能的指示灯亮起。（“功能”按键控制“纳豆”、“米酒”、“酵素”功能的切换）

4 选择“酸奶”和“功能”的同时，可继续按“时间”键延长或缩短制作时间，每按一次发出“滴”的提示音。

5 选定好功能并确认好时间后，按下“启动/取消”键，机器进入工作状态。若操作错误需要取消，也可在进入工作状态后长按此键取消，并重新进入第一个操作。

制作描述

从包装盒中取出酸奶机及附件，用食品级清洗剂清洗陶瓷奶盒、酸奶盒盖、陶瓷奶杯、杯盖、密封圈等配件，并用清水洗净后晾干备用。

一、酸奶制作

1 消毒

用刚烧开的水冲烫陶瓷奶盒、酸奶盒盖、陶瓷奶杯、杯盖1分钟以上，对其进行杀菌消毒。

2 调配

按以下比例将制作酸奶的原料加入酸奶盒中，并充分搅匀。

(1) 鲜牛奶（杀菌处理）+发酵剂或5%冷藏纯酸奶
(2) 无菌封装纯牛奶+发酵剂或5%冷藏纯酸奶
(3) 奶粉冲制牛奶+发酵剂或5%冷藏纯酸奶

若需分杯制作，将调配且搅拌好的纯牛奶倒入陶瓷奶杯中即可。

小贴士

- 加入配料前请检查是否过期、变质。
- 发酵剂添加量按照发酵剂的使用说明。
- 使用奶粉冲制牛奶时，请按照奶粉标示的比例冲泡。

3 开始工作

(1) 将装有配好原料的陶瓷奶盒或陶瓷奶杯盖上盖子，放入酸奶机的主体内，盖好上 盖接通电源。

小贴士

若在冬天室内温度较低的情况下制作，建议在主体内加入100ml/40℃温水进行保温制作，会使发酵效果更好。

(2) 按操作说明方法选择“酸奶”功能，并选择好酸奶口感，按下“启动”键开始制作。
(3) 结束工作，拔下电源插头。

4 保鲜

刚发酵好的酸奶可立即食用，也可将发酵好的酸奶盒连同酸奶盒盖放入冰箱冷藏 室，经24小时冷藏后的酸奶香味更加纯正，口感更佳。

5 调味

酸奶在食用前，可根据自己的口味添加果汁、水果、蜂蜜、白糖等调味品进行调味，味道更佳鲜美。

小贴士

- 发酵后若产生大量气体及臭味，表示原材料受污染，发酵失败，应丢弃不用。
- 发酵时间长会产生大量衍生物（淡黄色液体），口感较酸，此为正常现象，可 加入调味品调味后食用。

二、自酿米酒

1 泡米

用清水将240g糯米浸泡3～4个小时。

2 蒸米

用家用蒸锅将糯米蒸至松软适中后取出糯米，自然冷却至25℃。

3 拌酒曲

将冷却好的糯米盛放到酸奶桶内，加入适量的白开水或纯净水（不可使用生水）使糯米弄散摊匀。将酒曲均匀的洒在糯米上，然后用勺将糯米翻动，将酒曲混拌均匀。

4 **保持**

用勺轻轻压实，抹平表面，在中间掏一个凹陷窝，将少许酒曲用白开水溶解后 倒入窝中，盖上酸奶盒盖。

5 **发酵**

按照操作说明中方法，选择“米酒”功能，设置好时间（一般为默认36小时），按下“确定”键进入工作状态。

6 **制作完成**

工作时间结束后，表示制作完成，拔下电源完成制作。

三、自制纳豆

1 **清洗**

用开水冲洗陶瓷奶盒或自己玻璃/陶瓷碗类器皿1分钟以上，对其进行清洗。

2 **泡豆**

用清水将200g大豆浸泡4～5小时。

3 **蒸豆**

用家用蒸锅将大豆蒸熟至一捏就烂的状态，然后自然冷却至25℃左右。

4 **制作菌液**

用碗盛30ml温开水，将一袋纳豆菌倒入温开水后搅拌至完全溶解。

5 **接菌种**

把冷却好的纳豆装入陶瓷奶盒内，将制作好的菌液均匀撒在大豆上，搅拌均匀。

6 **发酵**

(1) 把装有调配好原料的陶瓷奶盒放入机身内，盖好上盖，接通电源。

(2) 按照【操作说明】的方法进行功能和时间设置，发酵一般为18小时。

(3) 待机器发出4声“滴”提示音后，表明工作结束，拔下电源插头，纳豆制作完成。

7 **冷藏**

制作完成后的纳豆，放入冰箱冷藏室放置24小时口感更佳。

8 **享用**

坚持每天吃纳豆，健康养生，防治三高，调节血糖、血压、血脂，溶解血栓。

四、自制酵素

1 **清洗**

用开水冲洗陶瓷奶盒及奶盒盖1分钟以上，对其进行清洗。

2 **配料**

(1) 将水果洗净，去除不可食用的部分，切成块状，用开水漂烫1～2次，对水果表面进行杀菌处理；

(2) 将消毒好的水果放入酸奶盒中，倒入晾凉的开水、冰糖和果蔬酵素益生菌，搅拌均匀。

(3) 建议使用水果450克、晾凉的白开水300克、冰糖70克及适量的酵素益生菌进行配料。（酵素益生菌根据客户购买的益生菌包装说明上指导用量使用）

小贴士

- 发酵剂添加量按照发酵剂的使用说明。
- 厨房台面用75%酒精消毒为佳。
  配料制作前请保证双手的清洁。

3 **开始工作**

(1) 将装有调配好原料的酸奶盒盖上酸奶盖，放入酸奶机的主体内，盖好上盖，接通电源。

(2) 选择酵素功能，启动机器即可开始工作，工作过程中可根据自己口味进行时间调节。

(3) 工作结束后，将酸奶盒取出，过滤果肉即可享用。

小贴士

- 制作过程中每天按压酸奶盒上部的排气塞进行排气，效果更佳。
- 使用消毒过后的勺子舀出酵素原液，置于同样消毒后的密封容器中。

4 **保鲜**

将密封容器放置于冰箱中冷藏，请于3天内饮用完成。

第四章 清洁及保养

- 清洁产品前请先关闭电源，拔下电源插头。
- 使用完后，可使用软布浸中性洗涤剂擦洗。
- 切勿将整个酸奶机浸入水中清洗，以免发生触电危险或功能故障。
- 清洁完毕，待产品晾干后放置于阴凉干燥处保存。

第五章 故障分析及排除

故障现象		原因分析	故障排除
整机不加热	指示灯不亮	电源没有接通	检查插头插座、电源引线是否完好，并插到位
	指示灯亮	加热体损坏	送指定的售后服务部进行维修
未发酵成功		未按说明书指导操作	按说明书指导操作
		加热体损坏	送指定的售后服务部进行维修

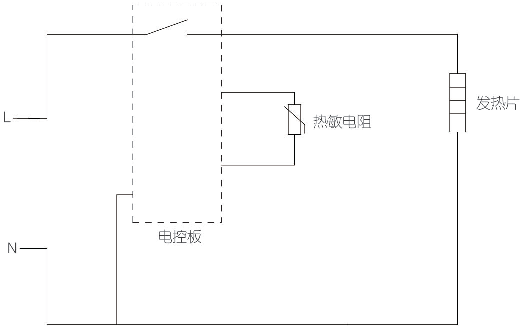
- 如问题不能解决，切勿私自拆卸机器，请送当地售后服务部进行维修，详情请查阅说明书中“售后服务”相关内容或拨打阳光服务热线：400-6186-999进行咨询。
- 以上内容如因型号或零部件变更与实物不符，请以实物为准，恕不另行通知，敬请谅解。

第六章 产品基础信息和装箱明细

产品型号		SN10-D56（白）/SN10-D56（黄）
执行标准		GB 4706.1-2005、GB 4706.19-2008
产品尺寸（长×宽×高）		256mm×240mm×135mm
产品净重		约0.86kg
技术参数	额定电压	220V
	额定频率	50Hz
	额定功率	25W
	额定容量	1.0L
装箱明细	整机	1台
	陶瓷奶盒	1个
	酸奶盒盖	1个
	陶瓷奶杯	6个
	陶瓷奶杯盖	6个
	说明书	1本
	连接器	1条
	合格证	1张

（所有数据由九阳研发中心提供，若有变更恕不另行通知）

第七章 电气原理图



有害物质限制使用标识表

部件名称	有害物质 铅 (Pb)	 汞 (Hg)	 镉 (Cd)	 六价铬 (Cr(VI))	 多溴联苯 (PBB)	 多溴二苯醚 (PBDE)
与食品接触的配件（炸锅*、烤盘*、搅拌叶片*等）	○	○	○	○	○	○
橡胶件（密封圈、脚垫等）	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件（外壳*、侧板*、上盖*等）	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件（提手*、连接件*、轴*等）	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件（外壳*、内腔体*、盖板*、反射板*等）	○	○	○	○	○	○
标准件（螺钉、螺母等）	○	○	○	○	○	○
玻璃陶瓷结构件（视窗玻璃*、玻璃盖*等）	○	○	○	○	○	○
阻燃结构件(插座*、开关支架*、电机支架*等)	○	○	○	○	○	×
电器件、印刷线路板组件*（PCB板、电容、变压器等）、电机*、电源线、线束	×	○	×	○	○	×

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求之下。

×：表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。“×”的部件表明，由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非环保类物质或元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改进。

*：表示仅部分型号产品含该部件。

10 有害物质限制使用标志	环保使用期限10年：表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变，用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。 箭头循环标志:表示本产品可回收利用。超过使用期限或经过维修无法正常工作后，不应被随意丢弃，请交由正规回收渠道以及有废弃电器电子产品处理资格的企业处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品的处理规定。

食品接触材料信息表

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品符合相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准符合性信息说明如下：

食品接触用材料		执行标准	符合标准情况	备注
金属	不锈钢06Cr19Ni10（蒸笼、锅盖包边等）	GB 4806.9-2016	符合	
	不锈钢10Cr17（蒸屉、转叉支架、炸篮连接件等）			
	镀铝板（基材材料成分C、Mn、P、S分别不大于：0.12%、0.50%、0.040%、0.040%）（烤盘等）			
	镀锌钢板DX51D+Z或DX52D+Z或DX53D+Z（内腔体、烤盘、屑盘等）			
	冷轧钢DC01或DC03基材（搪瓷涂层，烤盘等）			
	冷轧钢DC01基材（镀铬，转叉叶片等）			
	冷轧钢DC04基材（聚甲基硅氧烷涂层，炸锅、炸篮等）			
	铝合金3003基材（聚四氟乙烯涂层，锅体等）			
	铝合金YL113基材（聚四氟乙烯涂层，锅体、烤盘等）			
	碳素结构钢Q195或Q215或Q235（镀铬，烤网、转叉轴等）			
塑料	PP（蒸蛋架、酸奶桶等）	GB 4806.7-2016	符合	
	PA（转轴、搅拌桨、固定架等）			
涂层	聚甲基硅氧烷涂层（冷轧钢DC04基材，炸锅、炸篮等）	GB 4806.10-2016	符合	
	聚四氟乙烯涂层（铝合金3003基材或YL113基材，锅体、烤盘等）			
搪瓷（烤盘等）		GB 4806.3-2016	符合	

以上标识均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T 11364要求执行。

本产品长期使用不会对人体产生危害，请放心使用。

陶瓷（酸奶杯、酸奶桶等）	GB 4806.4-2016	符合	
橡胶（密封圈、垫圈、套管等）	GB 4806.11-2016	符合	
玻璃（锅盖、酸奶瓶等）	GB 4806.5-2016	符合	

注：本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，请以实际产品为准。

售后服务

01 服务条款

1 本产品执行全国新三包规定，整机包修1年。三包有效期自开具发票之日计算，三包范围仅限家庭使用。

2 购机发票作为产品三包凭证。

3 九阳用户尊享产品服务过程中的免费保洁、保养、检测服务。

02 非三包范围

1 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏；

2 非我公司指定的维修点安装、维修造成损坏的（包括消费者自行安装或拆卸修理的）；

3 无有效发票或购买证明的，且无法证明属于三包期内的；

4 发票与实物不符或涂改的；

5 因不可抗拒的自然灾害造成损坏的；

6 超过三包期的；

7 使用环境（如电压、湿度、温度、通风条件等)不符合产品说明书的表述，造成损坏的；

8 超出九阳上门服务范围的，顾客要求必须上门的。

03 服务网点查询

1 请在微信中搜索“九阳”并关注，进入后点击右下方的“我”，然后选择“网点查询”进入查询即可。

2 请登录九阳网络客户服务中心：http://kf.joyoung.com查询。

3 请拨打九阳阳光服务热线：400-6186-999查询。