

本产品
已通过CCC认证



关注九阳官方微博
享受便捷阳光服务
官方微博: @Joyoung_微博

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盈海街760号3a幢
Building 3a, No.760 Yinhei Street, Xiaisha, Hangzhou Economic
and Technological Development Area

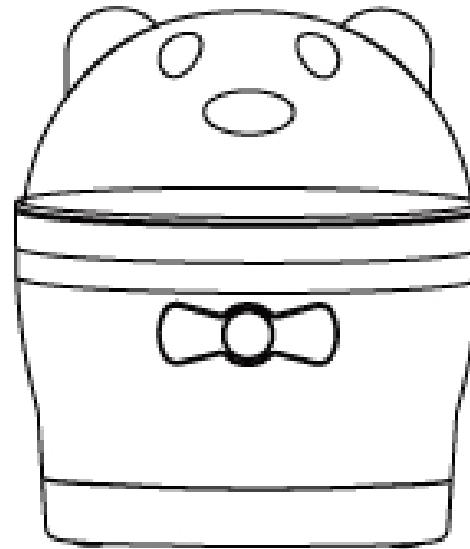
邮编：310018
传真：400 6186 996
www.joyoung.com

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳酸奶机
型号：SN-BW01



阳光服务热线 400-6186-999

www.joyoung.com

尊敬的用户：

感谢您使用九阳酸奶机。为了便于您正确操作本机器，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第二章“安全使用注意事项”。

(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 各部件名称	3
第三章 使用方法	4-6
第四章 保养和维护	7
第五章 维修服务保证	7
第六章 产品规格表	8
第七章 执行标准	8
第八章 故障分析及排除	8
电气原理图	9
装箱明细	9

前 言

九阳酸奶机系列，设计独特新颖，精美时尚，造型优美。产品安全实用，操作简单、方便，控制温度准确，可以制造出鲜美可口的酸奶，是健康饮食和现代家居首选的生活电器。

九阳酸奶机系列将给您的生活带来无限的情趣。
九阳SN-8W01多功能酸奶机具有以下特点：

- ★ 精致设计，时尚外观。
- ★ 独特的防聚热结构设计，确保乳酸菌的活性。
- ★ 透明的上盖、奶盒盖，制作状况一目了然。
- ★ 采用自动恒温的PTC发热元件加热，安全节能。
- ★ 采用保鲜盒式容器设计，使酸奶在制作及保鲜过程免受污染。
- ★ 与食物接触的容器均采用符合RoHS环保和FDA认证要求的食品级安全材料制成。

第一章 安全使用注意事项

1. 检查产品规定的电源电压是否与供电电源电压相符(仅指交流电)。
2. 本产品仅作为家庭使用，任何商业用途、不适当用途或未遵守本说明书使用引起的故障，本公司均不负任何责任，此等故障损坏不在保修之列。
3. 必须使用接地的墙式插座，插头要注意插紧。切勿用万用插座与其他电器同时使用。
4. 拔下电源插头时，须拿住插头拔出，不要用力猛拉或扭曲电源线。若电源线损坏后，请使用本公司提供的专用电源线来更换。
5. 插头插到插座时，必须插到底，否则会因接触不良而导致元件过热烧坏。
6. 使用前，必须将电源线与主机连接的电源连接器插到底，否则会因接触不良导致连接器过热而损坏。
7. 切勿在无人照看的情况下让产品工作。
8. 不要把产品放于儿童可接触处。
9. 请不要放在不平稳、潮湿、不耐热的表面使用，避免受到损坏或发生故障。
10. 请勿将产品直接放在火上或任何靠近热源、火源的地方，否则产品会受到损坏或发生故障，甚至发生危险。
11. 严禁把底座放入水中清洗，只能用湿毛巾擦洗。清洗前须让本机器充分冷却。
12. 不使用时，请勿将电源线插入插座内。在以下情况下须拔掉插头：使用后出现故障、每次清洗前、检修时。
13. 一旦产品某部分着火，请勿直接用水灭火，可用湿布盖住着火部位来灭火。

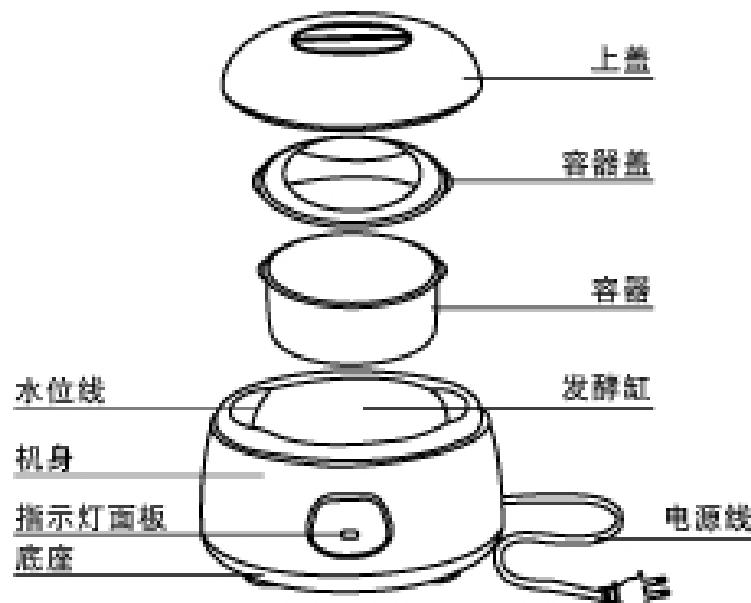
- 2 -

14. 如电源线软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部类似的专职人员来更换。

下列情况下请勿使用产品：

- 1、产品或电源线有问题。
 - 2、产品意外坠落，造成损伤或运作出现不正常。
- 如果发生以上情况，请将产品送往我司售后服务中心处理。
请使用产品原装的各项附件。

第二章 部件名称



- 3 -

第三章 使用方法

从包装盒中取出酸奶机及附件，拆去内包装，用食品洗涤剂清洗奶盒、奶盒盖等，并用清水洗净后晾干备用。发酵箱内部用湿布擦干净。

一 酸奶制作

1. 消毒

用刚刚烧开的水冲烫奶盒及奶盒盖1分钟以上，对其进行杀菌消毒。

注意：不能用开水冲烫上盖及机身。

2. 调配

按以下配比将制作酸奶的原料加入奶盒中，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
- (4) 豆浆(煮熟)+发酵剂或5%冷藏纯酸奶



小贴士：

- 加入配料前请检查其是否过期、变质；
- 发酵剂的添加量按照发酵剂的使用说明；
- 用奶粉冲制牛奶时，请按照市售奶粉标示的比例冲泡；
- 豆浆煮熟后或奶粉冲制的牛奶一定要等温度冷却至40℃以下时方可加入发酵剂或纯酸奶。

3. 开始工作

(A) 在环境温度较高使用时，方法如下：

- (1) 将装有调配好原料的奶盒盖上奶盒盖，放入酸奶机的发酵箱内，盖好上盖接通电源。(如图一)



- (2) 通电时间为8-12小时，用纯酸奶作为发酵源时通电时间为5-8小时。

- (3) 结束工作，拔下电源插头。

(B) 在冬天或环境温度较低使用时，或用冷藏纯牛奶制作时方法如下：

- (1) 将装有调配好原料的奶盒，盖上奶盒盖，放入酸奶机的发酵箱内，盖好上盖接通电源，电源指示灯亮，酸奶机工作。
- (2) 向发酵箱内加入40℃-60℃的温水。(如图二)



- (3) 通电时间为8-12小时，用纯酸奶作为发酵源时通电时间为5-8小时。

用冷藏纯酸奶作为发酵源时通电时间为5-8小时。

(4)结束工作，按下电源插头。

4. 保鲜

刚发酵好的酸奶可立即食用，但这时的酸奶还未达到最佳口感，对于不接受冷藏食品的人这时可调味食用。若不想立即食用，可将发酵好的酸奶连奶盒直接放入冰箱冷藏，经冷藏24小时后的酸奶香味更加纯正，口感极佳。

注意：酸奶冷藏的时间不能超过10天，在3天内食用最佳，因酸奶中的乳酸菌在这段时间活性最高。

5. 调味

酸奶在食用前，可根据自己的口味要求添加水果汁、果糖、蜂蜜等进行调味后食用。

小贴士：

- 发酵后若产生大量气体及恶臭味，表示水源或奶粉受污染，应丢弃不用。若出现酸味呈白黄色光泽“豆腐花”状，表示发酵良好。
- 发酵时间过长会产生大量衍生液(淡黄色液体)口感较酸，此为正常现象，可将衍生液分开饮用(衍生液内含丰富乳酸，维生素B等营养素)或搅拌食用。
- 发育中儿童适合选择全脂奶粉或鲜奶，过胖儿童或肥胖者欲维持身材应用低脂或脱脂奶粉或鲜奶(添加果糖的奶可加速发酵)。

第四章 保养和维护

1. 产品使用后，必须拔掉插头。
2. 用完后应立即清洗，以免产品出现异味。
3. 不要用香蕉水、汽油、去污粉、硬质刷、不锈钢丝球等来擦拭。
4. 机身严禁用水冲洗，可用柔软湿布（拧干水）抹擦。其它部件可直接放入水中用食物洗涤剂清洗。
5. 产品长时间不使用时，请清洁擦净，装入包装箱中，放于通风和干燥的地方，以免酸奶机受潮，影响使用。
6. 如本机出现任何问题，请及时送到本公司维修部或与本公司维修服务部联系，禁止自行拆卸维修。

第五章 维修服务保证

产品如有故障，请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系。

1. 九阳酸奶机实行一年保修期。
2. 保修期的起始日期以产品发票日期为准。
3. 下列情况之一者，不属于保修范围：
 - 消费者使用、保管、维护不当造成损坏。
 - 非本公司指定维修部自行装拆修理而造成损坏。
 - 发票型号与维修产品型号不符或者有涂改。
 - 无有效发票。
 - 因不可抗拒力造成损坏。
 - 将酸奶机用于商业用途。
4. 不属于保修范围内的产品，本公司客户服务中心仍热情为您服务。

第六章 产品规格表

型号	额定电压	额定频率	额定功率	容量
SN-BM01	220~	50Hz	15W	0.8L

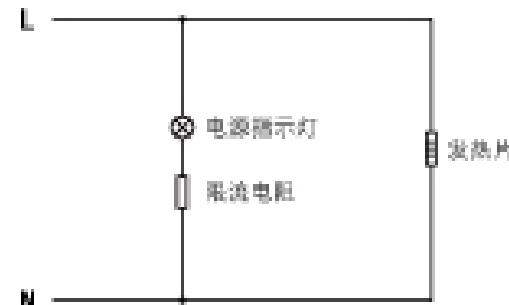
第七章 执行标准

执行标准: GB 4706.1-2005,GB 4706.19-2008

第八章 故障分析及排除

故障现象	产生原因	解决方法
发热盘不加热 指示灯不亮	1. 电源没有接通。 2. 电源线损坏。	1. 检查电源是否接通。 2. 送指定的售后服务部进行维修。
发热盘不加热 指示灯不亮	发热盘损坏。	送指定的售后服务部进行维修。
完成后牛奶没有发酵成酸奶	1. 发酵时间太短。 2. 室温、牛奶温度太低。 3. 没有加发酵剂或纯酸牛奶。	1. 按要求延长发酵时间。 2. 室温太低时，发酵内加入40-50℃的温水；牛奶温度太低时适当延长发酵时间。 3. 按要求加发酵剂或纯酸牛奶。
完成后酸牛奶异味太重	1. 发酵时间过长。 2. 原料过期、变质。	1. 按要求控制发酵时间。 2. 更换原料。

电气原理图



装箱明细

酸奶机	奶盒	说明书	保修卡	合格证
1台	1个	1本	1份	1份