

joyoung 九阳

使用说明书

九阳料理机

型号：JYL-B020/B021/
JYL-B022/B023



joyoung 九阳

用心服务每一天

九阳股份有限公司

九阳股份有限公司
Joyoung Company Limited

地址：山东济南市槐荫区新沙北路12号

传真：0531-87901901 邮编：250118

网址：www.joyoung.com

全国服务热线：
0531-87918008
0531-87901018
400-6186-999

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机器，在使用前请仔细阅读

本说明书。请务必认真阅读第五章“注意事项”。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

您好，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。

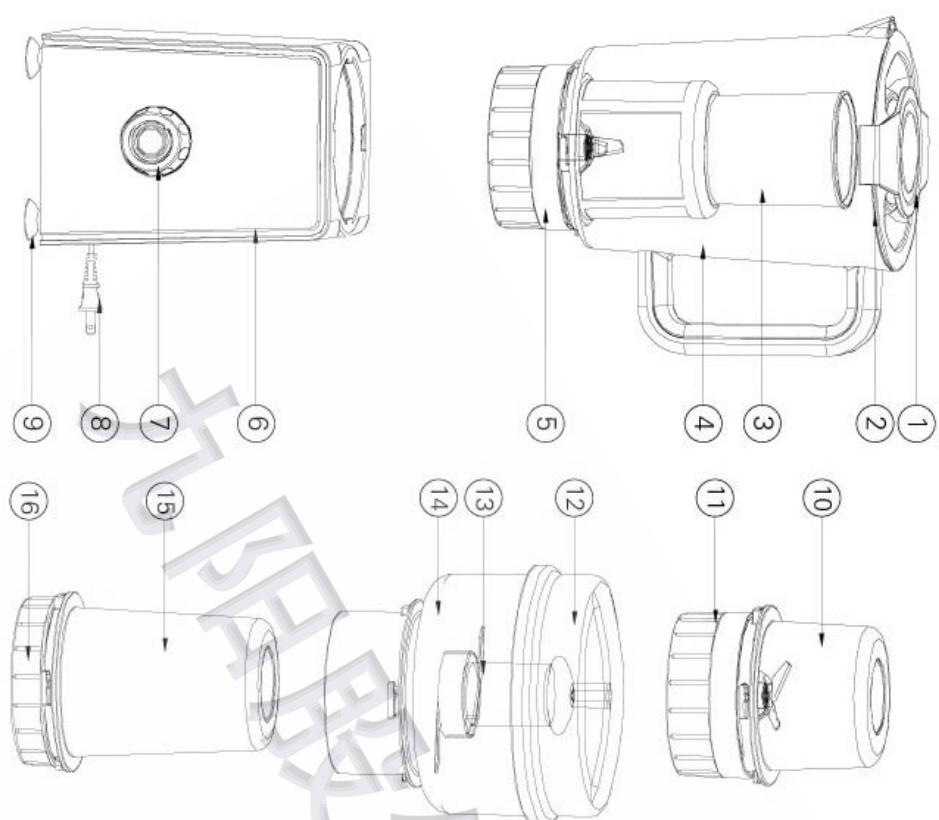
目 录

前言	1
第一章 部件及名称	2-3
第二章 使用方法	4-11
第三章 产品特性	11
第四章 技术参数	12
第五章 注意事项	12-13
第六章 清洁保养	13
第七章 故障分析及排除	14
第八章 装箱明细	14

前 言

本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYL-B020/B021/B022/B023”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。

第一章 部件及名称



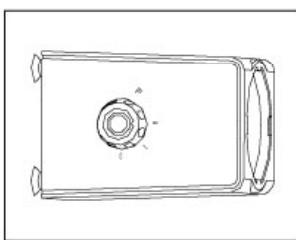
部件明细

号 码	名 称	数 量
①	量杯	1
②	搅拌杯盖	1
③	过滤网	1
④	搅拌杯	1
⑤	搅拌刀座	1
⑥	主体	1
⑦	旋钮开关	1
⑧	插头	1
⑨	脚垫	1
⑩	干磨杯	1
⑪	干磨刀座	1
⑫	绞肉杯盖	1
⑬	绞肉刀	1
⑭	绞肉杯	1
⑮	调理杯	1
⑯	杯底盖	1

第二章 使用方法

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食材接触的部件。（参见“第六章 清洁保养”）

档位



• “P”：适合瞬间转动、快速加工、快速清洗。在此档位，产品以高速运转。该档适合加工固体食材，如：冰块、豆子。

• “0”：关闭、停止。

• “1”：低速档，适合液体物料和绞肉，如巧克力乳、蛋黄酱等。

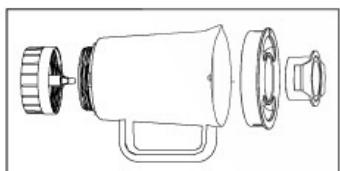
• “2”：高速档，适合液体和固体混合食材，如芹菜、胡萝卜、豆子等。

准备加工

确认输入电压220V~50Hz之后，插好插座，接通电源。

加工食材

搅拌——搅拌杯使用（不带过滤网）



1.①将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；

②将食材切成2-3厘米的块状放入搅拌杯中；
③盖上搅拌杯盖，滤汁孔避开搅拌杯出汁嘴；
④盖上量杯，顺时针旋紧。

选择刀座

加工时请选择与食材相匹配的刀座，以达到最佳的效果。

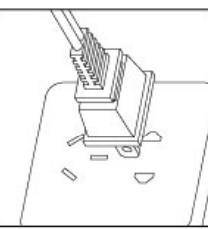
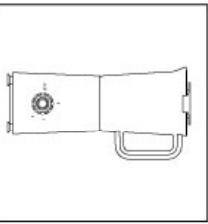
搅拌刀座	适用于对有水分的食材进行搅拌，做豆浆等，同时也适用于与调理杯组合，做奶昔、果汁、面膜等
干磨刀座	适用于干性食材的打碎研磨
绞肉刀座	适用于肉类食品的加工，在加工食材前请将肉类的筋、骨、皮去掉，以免影响刀片使用寿命

选择杯体

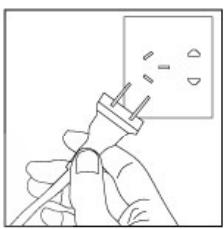
加工时请选择与所需加工食材相符合的杯体，放入的食材量不可超过杯体容量的最大刻度，并注意杯体与刀座要完全拧紧。

搅拌杯	用于做豆浆、果汁等，如与过滤网一起使用，渣会留在过滤网中，能做出特别细腻的豆浆、果汁等
调理杯	用于做奶昔、果汁、面膜等
干磨杯	用于磨干粉等
绞肉杯	用于绞肉等

2. 将搅拌杯顺时针旋紧在主体上。

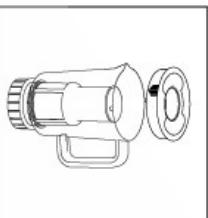


3. 插入电源，选择档位，开始工作。当搅拌杯在运转时，**切勿将手或其它物体伸入搅拌杯内！** 搅拌连续工作时间不得超过1分钟，请严格控制产品工作时间。（如果在1分钟后还没完成搅拌，请先把产品关掉2-3分钟后再继续搅拌。）

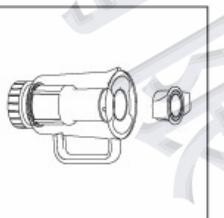


4. 加工完成，将旋钮开关旋至“0”处，拔下电源，将搅拌杯从主体上卸下，旋转搅拌杯盖，使搅拌杯盖上的滤汁孔对准搅拌杯倒汁嘴，将食材从搅拌杯嘴倒出即可。

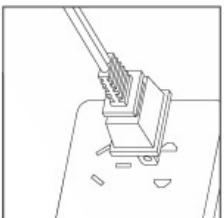
2. 盖上搅拌杯盖，固定过滤网。



3. 用量杯量取要加工的食材，通过搅拌杯盖上的加料口放入过滤网中，注意加入食材的量不要超过搅拌杯的最大刻度。如果是做豆浆，放入浸泡后的湿豆每次最多量杯（100克以内），加水至刻度线700ml以下。



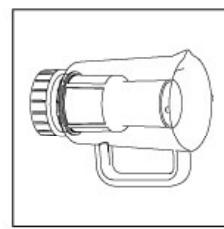
5. ①插入电源，选择档位，开始工作；
②搅拌连续工作时间不得超过1分钟，请严格控制产品工作时间。



搅拌——搅拌杯使用（带过滤网）

使用过滤网可得到特别细的豆浆及果汁，搅拌后，所有果壳和皮会留在过滤网中。

1. 将过滤网放入搅拌杯中，向下压紧。

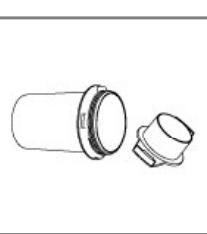


6. 加工完成，将旋钮开关旋至“0”处，拔下电源，将搅拌杯从主体上卸下，旋转搅拌杯盖，使搅拌杯盖上的滤汁孔对准搅拌杯倒汁嘴，将食材从搅拌杯嘴倒出。（生豆浆需煮熟后才能食用）

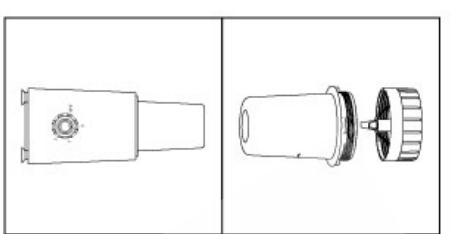
注：

- 接通电源前，请确保搅拌杯盖已正确盖上，且量杯也正确旋入；
- 搅拌杯盖可以自由旋转，搅拌完成后可根据杯盖上大小箭头选择大小不同的滤汁孔进行滤汁；
- 干性食材在放入过滤网之前，必须先泡软，如大豆。加工食材较多时不要同时把所有的食材放入过滤网中，请依据工作时间，分成数次加工。

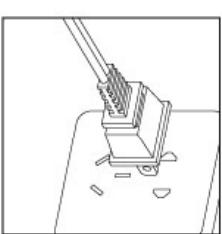
搅拌——调理杯使用



1. 将食材放入调理杯中，注意不要超过调理杯的最大刻度线，否则将影响产品使用寿命。

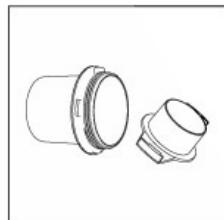


2. 将搅拌刀座与调理杯旋紧，顺时针拧紧在主体上。

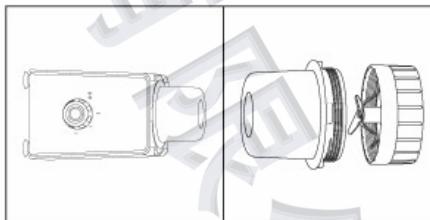


3. 插入电源，选择档位，开动机器，连续工作时间不得超过1分钟，请严格控制工作时间（若在1分钟内仍无法达到理想效果，则请将本产品关掉1-2分钟后再进行使用）。

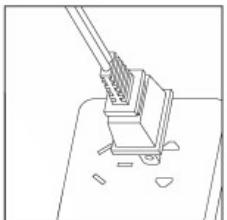
干磨



1. 将食材放入干磨杯中，注意加入量不得超过杯体的最大刻度，冰糖不要超过80克，否则将影响干磨效果，并影响产品寿命。



2. 将干磨刀座与干磨杯拧紧放到主体上，并按顺时针方向拧紧。



3. ① 将电源插头插入插座，接通电源；
② 将控制旋钮转到档位“P”、“1”或“2”，产品启动。将控制旋钮转到档位“0”上，产品停止。干磨时建议选用档位“P”，以更好的粉碎充分；
③ 干磨连续工作时间不得超过1分钟，请严格控制工作时间；

- ④ 加工完成后，将旋钮开关旋至“0”处，将插头从电源插座中拔出，切断电源；

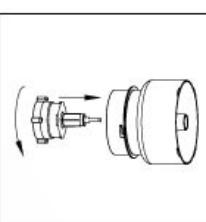
- ⑤ 逆时针转动杯体，从主体上取出杯体。握住干磨刀座轻轻抖动几下，让粉末聚集到杯体里，然后将刀座按逆时针方向旋开，将粉末从杯体倒出即可。

注：

- 丁香、八角、茴香等必须和别的食材一起加工。否则可能会磨损产品的塑料材料。
- 加工丁香、茴香和肉桂这些食材时，干磨杯杯体可能会变色。
- 不要用干磨杯加工液体及水分较多的食材，例如水果、果汁等。
- 如要连续加工多种食材时，建议在加工完前一种后，先将杯体和刀座上的粉末清除干净，再加工另一种食材，避免下一次干磨时刀座和杯体拧不紧，同时避免前一次的粉末带到后一次粉末中。
- 干磨杯不适合加工过硬的食品，如豆蔻。

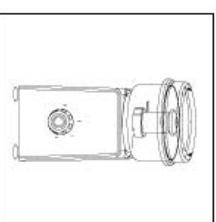
绞肉

1. 将变速器按逆时针方向转动，将它连接到绞肉杯上（听到喀—声响为止）。



2. ① 将绞肉刀放入绞肉杯中，刀片锋利，请勿用手接触刀刃部分；
② 将食材放入绞肉杯中，大的食材须切成约1-2厘米的小块。请勿超过绞肉杯的最大加工量（约200克），食材过多或过大将影响绞肉效果和产品寿命；
③ 将绞肉杯盖放到绞肉杯上，往下按并依照绞肉杯盖上“CLOSE”所示箭头方向旋转直到杯盖和杯体上的卡扣重合并卡牢。

3. 将装好食材的绞肉杯放到主体上。



4. ① 插入电源，将控制旋钮转到档位“1”或“2”，

产品启动。将控制旋钮转到档位“0”上，产品停止；

② 绞肉连续工作时间不得超过30秒，请严格控制产

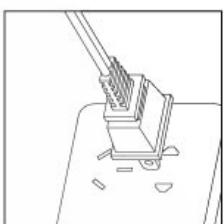
品工作时间；（注：绞肉请用1档）；

③ 加工完成后，请将插头从电源插座中拔出，切断电源；

④ 逆时针转动绞肉杯，从主体上取下，打开杯盖，取出绞肉刀，再取出加工后的食材。

注：

- 如果机器因为食材分布不均匀而抖动，应把机器停下来，把食材均匀的分布在绞肉刀的表面，再开启机器。开始十秒内，请用手按住绞肉杯盖。



第三章 产品特性

样样精通

- 豆浆、搅拌、干磨、料理、绞肉多功能五合一
- 专用大容量绞肉杯，肉馅、菜馅、肉泥，样样精通

料理轻松

- 人性化设计，操作更方便
- 可拆卸式部件，清洗更方便

安全可靠

- 多重安全防护，使用更放心
- 食品级健康材质，使用更安心

品质高贵

- 风格简略，时尚大方
- 高质感材质，彰显品质

第四章 技术参数

额定电压	220V~
额定频率	50Hz
额定功率	250W
搅拌、调理、干磨连续运转时间	≤1分钟
绞肉连续运转时间	≤30秒
间隔时间	≥2分钟

本产品为Ⅱ类电器，不需外加接地装置。

企业标准：Q/JY 002-2008

第五章 注意事项

- 1.本产品输入电压为220V~50Hz，请确认后再使用。
- 2.本产品属于Y连接，如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 3.在拆、装或调校产品的任何部件之前，务必拔下电源插头。
- 4.请勿用手接触刀片，特别是产品插在电源上时，以避免伤害，特别是老人与小孩。
- 5.正确装上杯体之前，请勿将刀和刀座单独安装在主体上。
- 6.严禁杯体空转（杯中无食材工作）及超负荷使用。
- 7.刀座与杯体组合须完全拧紧，以避免产品工作时发生漏水、杯子脱落等异常。
- 8.请勿将过热的食品（最高温度80℃）放进搅拌杯中加工，以免造成搅拌杯破裂。

第六章 清洁保养

- 1.清洁产品前，务必先将电源插头拔掉。
- 2.使用后立即清洗产品及其部件最为容易。
- 3.搅拌刀座的密封圈是可拆卸的，建议每次使用后，都将密封圈取下清洗，擦干或晾干后再装回刀座上。
- 4.使用完毕后，请将清水放入杯中，拧紧刀座，将控制旋钮转到档位“P”，停住约5秒，再将控制旋钮转到档位“0”，如此重复几次，待刀片停止转动后，取下杯体将水倒掉，即可快速清洗杯体。（此法适用于搅拌杯、调理杯）
- 5.主体外部可用湿布擦拭。
- 6.本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。
- 7.在储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。
- 9.放入食材，不可超过杯体容量的最大刻度。
- 10.请待电机和刀片停止转动，并确保插头从电源插座中拔下后，再取下杯体。
- 11.如在操作过程中机器产品停止工作，可能是电机过热造成，请关闭开关20~30分钟后使用。
- 12.本产品的调理杯、干磨杯、搅拌刀及刀座、干磨刀座允许用沸水消毒，但不允许沸水煮。绞肉杯、绞肉刀、搅拌杯不允许沸水消毒。
- 13.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。
- 14.请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。
- 15.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。
- 16.为确保搅拌效果及产品寿命，选用搅拌及调理功能时，请加入适量的饮用水。

第七章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
1.料理机不工作	确认杯体与刀座、主体之间是否拧紧	需拧紧
2.刀片微动	确认刀片是否被食材缠绕住或卡死	关机后，取出食材，切成小片
3.异常振动或噪音	容器与刀座是否拧紧，杯体内是否放入超量食材	拧紧容器与刀座，取出杯体，分次按允许量操作
4.搅拌杯漏水	确认搅拌杯与刀座是否拧紧，搅拌杯是否破裂，是否漏放密封圈	拧紧搅拌杯与刀座，放置密封圈并保持平整
5.使用中突然停止	电机过热	过热则停止20-30分钟后再使用

备注：

- 以上为常见故障诊断和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务联系，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。
- 全国服务热线：0531-87918008, 0531-87901018, 400-6186-999。
- 本公司指定维修点明细见保修卡。

第八章 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。