

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

电话: 0531-87901018

传真: 0531-87901901

www.joyoung.com

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

九阳料理机

型号: JYL-D021



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

www.doujiang.com

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	5-9
第三章 使用方法	5-9
第四章 保养和维护	10
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

前 言

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。

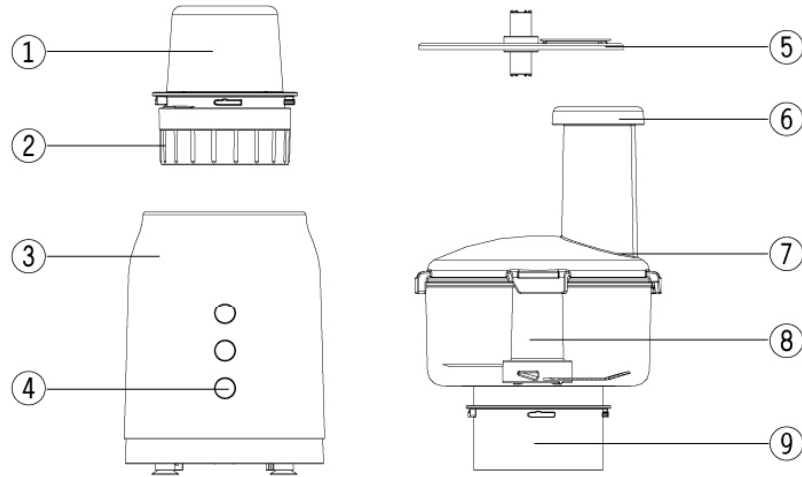
本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYL-D021”料理机产品，九阳股份有限公司保留最终解释权。书中的所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎用户向本公司的客户服务部门咨询。本书不足之处，欢迎广大用户提出宝贵意见，愿九阳料理机给您的生活带来温馨、便捷与健康。

第一章 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、插头等其它零部件是否损坏, 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. 使用过程中如产品需维修, 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, 以免发生危险。
6. 杯体与刀座旋紧后方可安装在主体上, 切勿将刀座单独安装在主体上。
7. 杯体与刀座组合须完全旋紧, 以避免产品工作时发生漏水、刀座脱落等异常。
8. 放入食材不可超过杯体容量的最大刻度。
9. 严禁杯体空转(即杯中无食材)或超负荷使用。
10. 请勿将过热的食材(最高温度60℃)放进杯中加工, 以免造成杯体破裂。
11. 产品工作时, 严禁接触到刀片、电机等可拆卸部件, 以免受伤害或使产品受损。
12. 本产品设有工作程序, 启动后一段时间会自动停止, 此为一个周期。请勿连续启动2个周期以上, 连续启动2个周期后, 请等待2分钟后重新启动, 此法有利于延长产品寿命。
13. 加工完毕, 请待电机和刀片停止转动, 并确保断开电源后, 再取下杯体。
14. 如在操作过程中产品停止工作, 可能是电机温控保护造成, 请断开电源, 冷却20-30分钟后再使用。
15. 本产品各部件均不允许用超过60℃的热水及微波炉消毒, 以避免受热变形损坏。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. 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。
17. 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。
18. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。
19. 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。
20. 本产品仅适用于个人或家庭使用。
21. 本产品各部件请勿加热。

第二章 部件及功能



注：产品图片请以包装内实物为准！

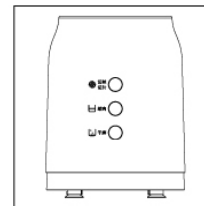
部件功能

序号	部件名称	功 能
1	干磨杯	用于盛放食材，与干磨刀座组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
2	干磨刀座	用于粉碎食材，与干磨杯组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
3	主体	本机主要部件，内有电机等部件，是本机动力源，提供动力。
4	控制按钮	用于控制产品开/关状态、运转时间/速度/方式。
5	切丝切片刀	与绞肉杯、绞肉杯盖组合，可制作蔬菜丝/片等。

序号	部件名称	功 能
6	推料棒	切丝切片时，用于推压食材。
7	绞肉杯盖	盖在绞肉杯上，起到安全防护的作用。
8	绞肉刀架	与绞肉杯、绞肉杯盖组合，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。
9	绞肉杯	用于盛放食材，与绞肉刀架、绞肉杯盖组合，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。与切丝切片刀、绞肉杯盖组合，可制作蔬菜丝/片等。

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”）









控制按钮

- “绞肉”：用于绞肉，适合制作各种肉馅、菜馅等。
- “干磨”：用于干磨，适合制作干粉、豆粉、辣椒面等。
- “切丝切片”：适合对蔬菜进行切丝切片的加工，如土豆丝/片、黄瓜丝/片。

操作方法：按一下按钮，产品将按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

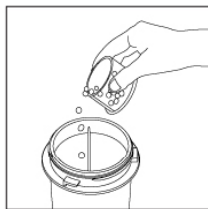
· 选择刀座/杯体

请严格选用正确的刀座和杯体搭配，切勿混用。各功能组合方式如下图所示：

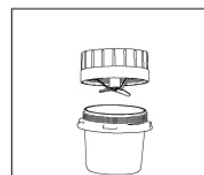
功能	图示	使用刀座	组合方式	用途
干磨		 干磨刀座 (刀片上刻有“干磨”字样)	主体 +干磨刀座 +干磨杯	用于干性食材的打碎研磨，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
绞肉		 绞肉刀架 (刀片上刻有“绞肉”字样)	主体 +绞肉杯 +绞肉刀架 +绞肉杯盖 +推料棒	用于肉类食材的加工，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。
切丝切片		 切丝切片刀 (一面切丝、另一面切片)	主体 +绞肉杯 +切丝切片刀 +绞肉杯盖 +推料棒	用于蔬菜切丝切片的加工。

· 使用产品

干磨

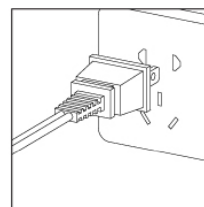
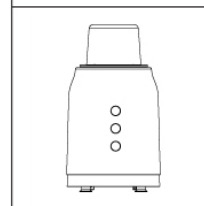


1. 将食材放入干磨杯中，注意食材加入量不要超过杯体的最大刻度。
 - 丁香、八角、茴香、肉桂等过硬食材请和别的食材一起加工，否则杯体可能会磨损和变色。
 - 干磨刀不适合加工过硬的食材以及水份较多的食材，如豆蔻、果蔬等。



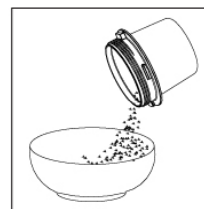
2. 将干磨刀座与干磨杯旋紧后，再旋紧在主体上。

· 连续多次加工食材时，每次加工前请确保刀座和杯体接触部分已清洗干净，以免造成刀座和杯体拧不紧。



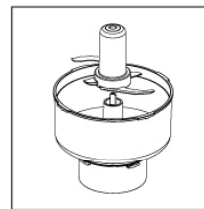
3. 接通电源，按一下“干磨”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，请按一下任意一个按钮即可。

· 如未达到您所需的粉碎效果，可再启动1次，连续启动2次后，请冷却2分钟后再启动。

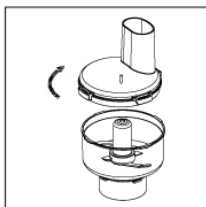


- 4.1) 加工完成，断开电源，将干磨杯从主体上卸下。
- 2) 抓住干磨刀座轻轻抖动几下，让食材聚集到杯体中，再旋开刀座，取出食材即可。

绞肉



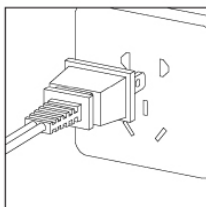
1. 将绞肉刀架放入绞肉杯内，将食材切成约1-2厘米块状放入绞肉杯中，注意食材加入量不要超过杯体的300ml刻度线。
 - 加工前，肉类的皮和骨需去掉，冻肉需解冻。
 - 绞肉刀不适合加工过硬食材以及水份较多的食材，如冻肉、谷类、冰块等。



2. 将绞肉杯盖的触针插入绞肉刀架中，盖上杯盖，并将卡扣旋紧。

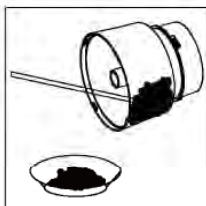


3. 将绞肉杯旋紧在主体上，插入推料棒。



4. 接通电源，按一下“绞肉”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，请按一下任意一个按钮即可。

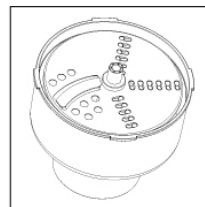
· 如果食材粘在杯体上或者产品抖动厉害，请中途停止产品，用筷子将食材从杯壁上刮下，使其均匀地分布在杯体内，再开启产品，开始十秒内，建议用手按住杯体。



5. 加工完成后，断开电源，将绞肉杯从主体上卸下，用手往下微压同时旋开绞肉杯盖，取出绞肉刀架，再取出食材。

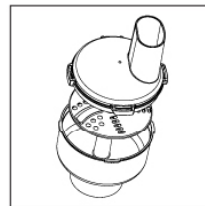
· 绞肉杯盖设有安全锁扣装置，打开时需用手轻轻下压杯盖同时旋开杯盖，才能打开。

切丝切片

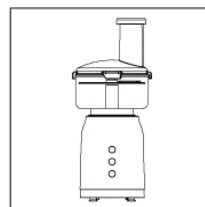


1. 将切丝切片刀放入绞肉杯内。

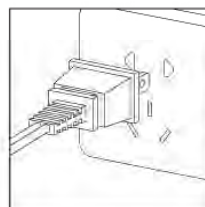
· 切丝切片刀可双面安装，刀片向上安装为切片功能，刀片向下安装为切丝功能。



2. 将绞肉杯盖的触针插入切丝切片刀中，盖上绞肉杯盖，并将卡扣旋紧。

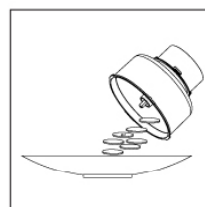


3. 将绞肉杯旋紧在主体上。



4. 接通电源，按一下“切丝切片”按钮，再往绞肉杯盖的加料口加入食材，同时用推料棒推压食材，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，请按一下任意一个按钮即可。

· 加食材时，请使用推料棒往加料口轻柔推压。



5. 加工完成后，断开电源，将杯体从主体上卸下，用手往下微压同时旋开绞肉杯盖，取出切丝切片刀，再取出食材。

· 绞肉杯盖设有安全锁扣装置，打开时需用手轻轻下压杯盖同时旋开杯盖，才能打开。

第四章 保养和维护

1. 清洁产品前，务必断开电源。
2. 使用后请及时清洗产品，因绞肉杯较油腻，建议用洗碗帕和洗洁精进行清洗。
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。

第五章 产品安全指标

额定电压	220V~
额定功率	250W
额定频率	50Hz
转速	18000~23000转/分
绞肉、干磨、切丝切片	连续工作不得超过2个周期
间隔时间	> 2分钟

本产品为Ⅱ类电器，不需外加接地装置。

第六章 采用标准

企业标准：Q/JY 002-2008

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，启动按键，产品不工作	杯体与主体未旋紧	将杯体旋紧在主体上
最开始几次使用产品时，电机发出难闻的气味	这并非异常现象	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	1. 电压过低 2. 电机温控保护	1. 检查电压是否过低 2. 停止20-30分钟后再使用
异常震动或噪音大	1. 杯体与刀座未旋紧 2. 产品放置不平稳或脚垫脱落 3. 电压过高 4. 食材过量	1. 旋紧刀座与杯体 2. 产品放置平稳或将脚垫安装到位 3. 检查电压是否过高 4. 断开电源，将多余食材取出

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。
- 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。

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。