

JYL-C012/C013 使用说明书

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

第一章 安全使用注意事项

第二章 部件及功能

第三章 使用方法

第四章 保养和维护

第五章 产品安全指标

第六章 采用标准

第七章 故障分析及排除

装箱明细

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，并妥善保管以备将来查阅。

本说明书仅适用于九阳股份有限公司“JYL-C012/C013”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。

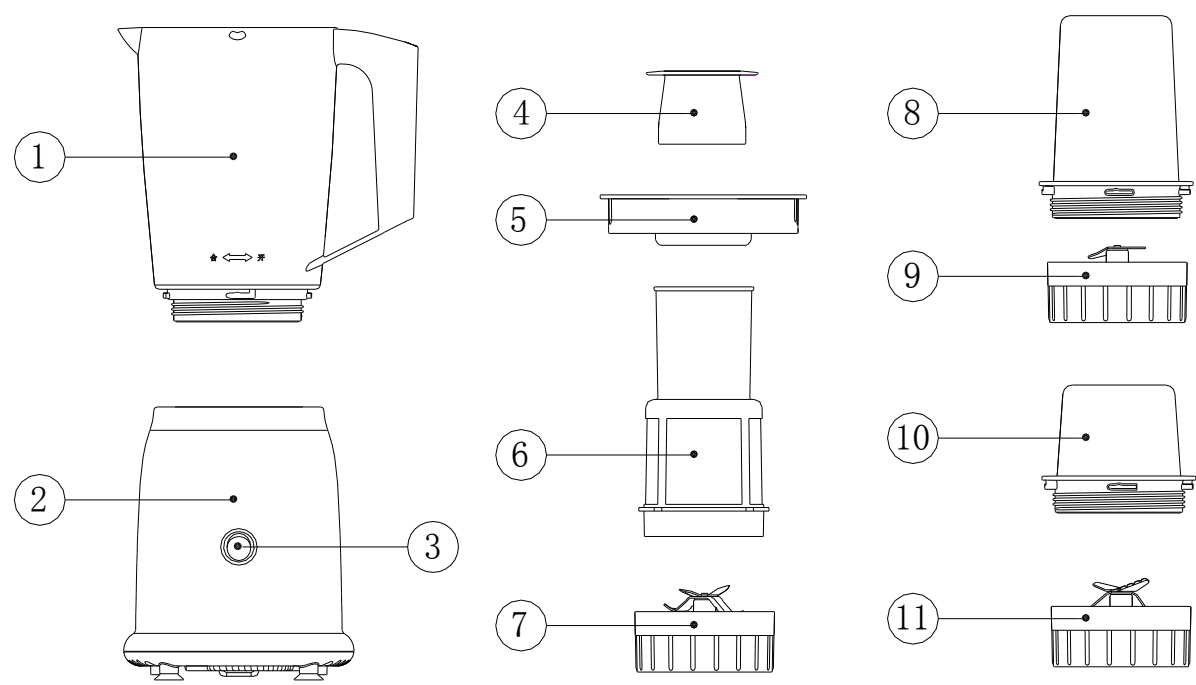
第一章 安全使用注意事项

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，请务必关闭开关，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. 接通电源前，请确保开关处于关闭状态。
7. 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。
8. 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。
9. 放入食材不可超过杯体容量的最大刻度。
10. 严禁杯体空转（即杯中无食材）或超负荷使用。
11. 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。
12. 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。
13. 请严格按额定工作时间操作：搅拌/调理/干磨功能连续工作时间不得超过 1 分钟，绞肉功能连续工作时间不得超过 30 秒，如未能达到您所诉求的效果，应关闭开关，断开电源冷却 2 分钟后再加工。以完成上述任一功能之后停止 2 分钟为一个周期，连续工作 3 周期，必须停止 15-20 分钟，待电机冷却后再工作。此法有利于延长产品寿命。
14. 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。
15. 如在操作过程中产品停止工作，可能是电机温控保护造成，请关闭开关，断开电源，冷却 20-30 分钟后再使用。
16. 为确保搅拌效果或产品寿命，选用搅拌及调理功能时，建议加入适量的饮用水或牛奶等。
17. 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 FDA 食品认证，干净、卫生、可靠。
18. 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。
19. 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。
20. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。
21. 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。

22. 本产品仅适用于个人或家庭使用。

第二章 部件及功能



序号	部件名称	功能介绍
1	搅拌杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作豆浆、果汁、果酱等。
2	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。
3	船型开关	用于控制产品开/关状态。
4	量杯	用于量取食材。
5	搅拌杯盖	盖在搅拌杯上，起到安全保护和清洁防护的作用，尤其是防止产品工作时汁液外溢。
6	滤网	用于制作更细腻的豆浆和果汁时使用。
7	搅拌刀座	用于粉碎食材，与搅拌杯组合，可制作豆浆、果汁、果酱等。
8	调理杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作奶昔、果酱、面膜等。

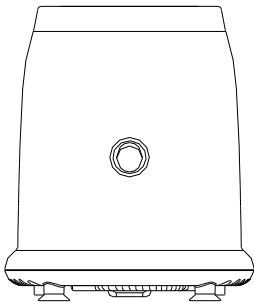
9	绞肉刀座	与干磨/绞肉杯组合,可制作制作肉馅、肉泥等。
10	干磨/绞肉杯	用于粉碎食材,与干磨刀座或绞肉刀座组合,可制作干粉、豆粉、辣椒面、肉馅、肉泥等。
11	干磨刀座	用于盛放食材,与干磨/绞肉杯组合,可磨干粉、豆粉、辣椒面等。

注：①~⑪属于 JYL-C012 部件；

①~⑦属于 JYL-C013 部件

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”）

	船型开关	船型开关 •“0” 档：关闭、停止 •“1” 档：开启、启动
---	------	--

• 选择刀座/杯体

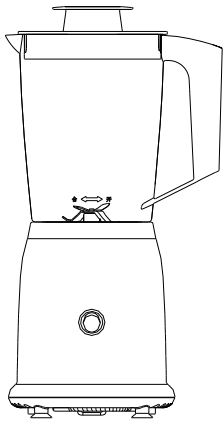
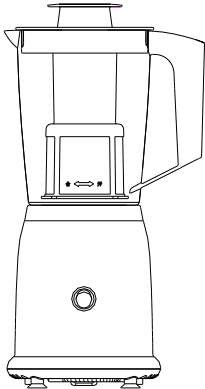
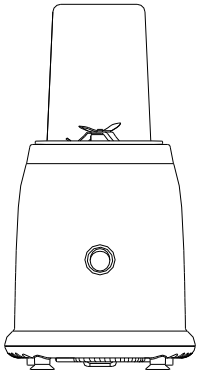
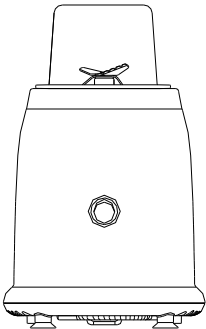
搅拌刀座——刀片上刻有“搅拌”字样，只能与搅拌杯、调理杯搭配使用；

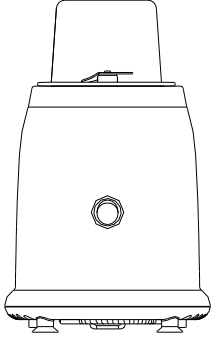
干磨刀片——刀片上刻有“干磨”字样，只能与干磨/绞肉杯搭配使用；

绞肉刀片——刀片上刻有“绞肉”字样，只能与干磨/绞肉杯搭配使用；

请严格依据上述搭配原则及下图列表中的搭配方式选择合适的刀座和杯体，切勿混用。

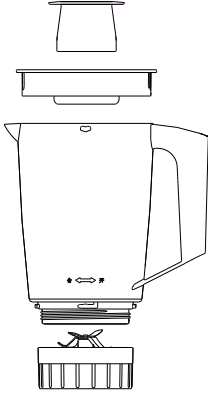
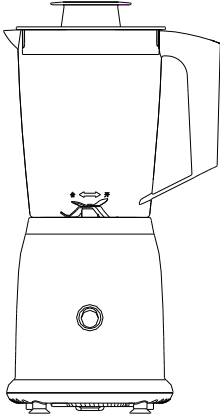
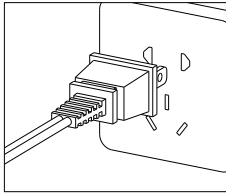
功能	图示	组合方式	用途
----	----	------	----

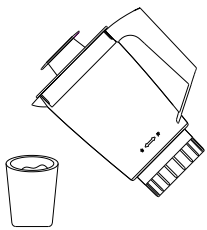
搅拌 (不带滤网)		主体+搅拌刀座+搅拌杯+搅拌杯盖+量杯	用于做豆浆、果汁等，如与滤网一起使用，渣会留在滤网中，能做出更细腻的豆浆、果汁等。
搅拌 (带滤网)		主体+搅拌刀座+搅拌杯+滤网+搅拌杯盖+量杯	
调理		主体+搅拌刀座+调理杯	用于做奶昔、果酱、面膜等。
干磨		主体+干磨刀座+干磨/绞肉杯	用于干性食材的打碎研磨，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。

绞肉		主体+绞肉刀座+干磨/绞肉杯	用于肉类食材的加工，可制作肉馅、肉泥等。
----	---	----------------	----------------------

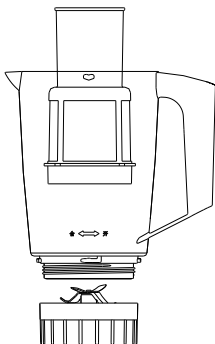
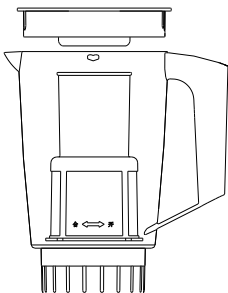
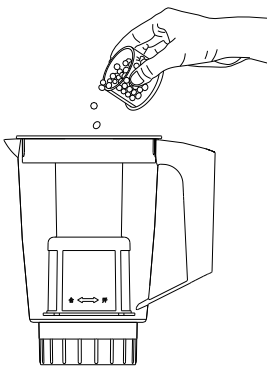
• 使用产品

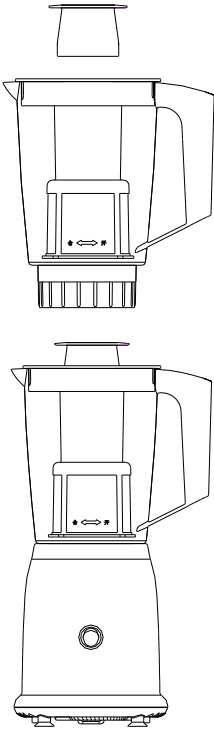
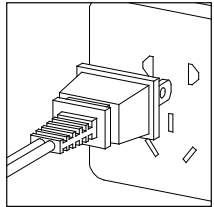
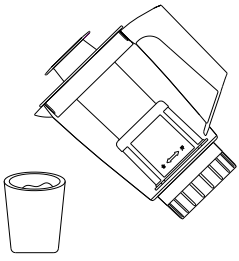
搅拌（不带滤网）

	1	① 将搅拌刀座与搅拌杯旋紧； ② 将食材切成约 2 厘米块状放入搅拌杯中； ③ 盖上搅拌杯盖并旋紧，将量杯压紧在搅拌杯盖上。 •放入的食材请勿超过 60℃，且加入量不要超过杯体的最大刻度。
	2	将搅拌杯旋紧在主体上。 • 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。
	3	接通电源，启动开关，开始工作，工作时间≤1 分钟。 • 产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。

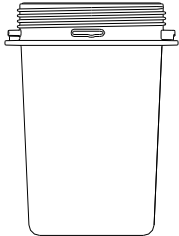
	4	加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，倒出食材即可。

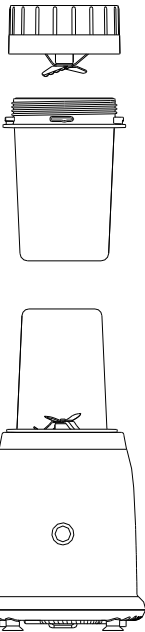
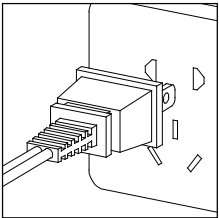
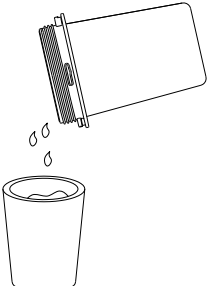
搅拌（带滤网）

	1	① 将搅拌刀座与搅拌杯旋紧； ② 将滤网放入搅拌杯中，确保滤网上的凹槽正好对准搅拌杯内的凸筋条，向下压紧。
	2	盖上搅拌杯盖并旋紧。
	3	① 将要加工的食材（可用量杯量取）从搅拌杯盖上的加料口放入搅拌杯中。 ② 制作豆浆时，用量杯量取浸泡后的湿豆，每次最多 2 平杯，加水至刻度 800ml 以下。 • 放入的食材请勿超过 60℃，且加入量不要超过杯体的最大刻度。 • 干性食材请用水泡软再加工，如大豆。

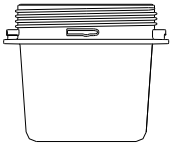
	4	将量杯压紧在搅拌杯盖上，将搅拌杯旋紧在主体上。 • 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。
	5	接通电源，启动开关，开始工作，工作时间≤1 分钟。 • 产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。
	6	加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，倒出食材即可。 • 生豆浆请煮熟后食用！

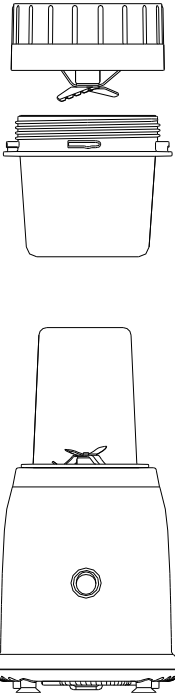
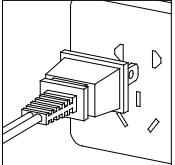
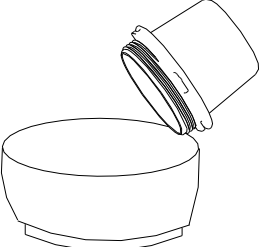
调理（仅适用于 JYL-C012）

	1	将食材切成约 2 厘米块状放入调理杯中，注意食材加入量不得超过杯体的最大刻度。
---	---	--

	2	将搅拌刀座与调理杯旋紧后，再旋紧在主体上。
	3	接通电源，启动开关，开始工作， 工作时间≤1 分钟。
	4	加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，旋开刀座， 取出食材即可。

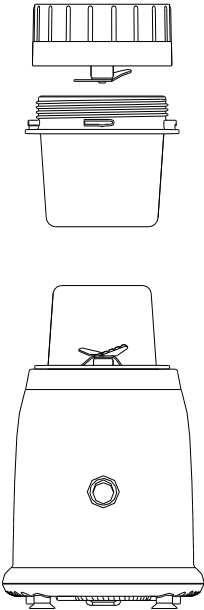
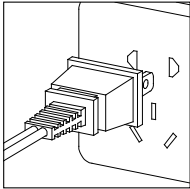
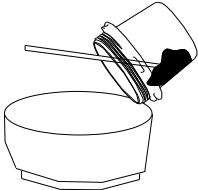
干磨（仅适用于 JYL-C012）

	1	将食材放入干磨/绞肉杯中，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。 • 干磨功能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/绞肉杯旋紧后，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理干净，以免刀座与杯体拧不紧。
	3	接通电源，启动开关，开始工作，工作时间≤1 分钟。
	4	① 加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下。 ② 抓住刀座轻轻抖动几下，让食材聚集到杯体中，再旋开刀座，取出食材即可。

绞肉（仅适用于 JYL-C012）

	1	将食材切成约 1-2 厘米块状放入干磨/绞肉杯中，注意食材加入量不要超过杯体的最大刻度。 • 加工前，肉类的筋、骨、皮需去掉，冻肉需化冻。 • 绞肉功能适合加工硬食材以及水份较多的食材，如冻肉、谷类、冰块、果蔬等。
---	---	--

	2	将绞肉刀座与干磨/绞肉杯旋紧后，再旋紧在主体上。
	3	接通电源，启动开关，开始工作，工作时间≤30 秒。 • 如果食材粘在杯壁上或者产品抖动厉害，请关闭产品，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。
	4	加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，旋开刀座，用筷子将食材取出即可。

第四章 保养和维护

1、清洁产品前，务必关闭开关，断开电源。

2、使用后请及时清洗。

3、快速清洗：杯体中加入适量水与刀座拧紧，装到主体上，接通电源，按下“启动/停止”按钮，

5 至 10 秒后停止。断开电源，取下杯体，旋开刀座把水倒出，并抹干即可。

• 如果接触了肉类等较油腻食材，建议用洗碗帕和洗洁精进行手工清洗。

4、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。

5、本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。

6、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
搅拌、 调理 、干磨连续工作时间	≤1 分钟
绞肉连续工作时间	≤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。

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，启动开关，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. 关闭开关，断开电源将多余食材取出
卡刀	刀片被食材缠绕住或卡死	关闭开关，断开电源，取出食材，切成小块
搅拌杯漏水	1. 搅拌杯与搅拌刀座未旋紧 2. 搅拌杯破裂 3. 漏放密封圈或密封圈破损	1. 旋紧搅拌杯与搅拌刀座 2. 更换搅拌杯 3. 放置或更换密封圈并保持平整

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