

使用说明书

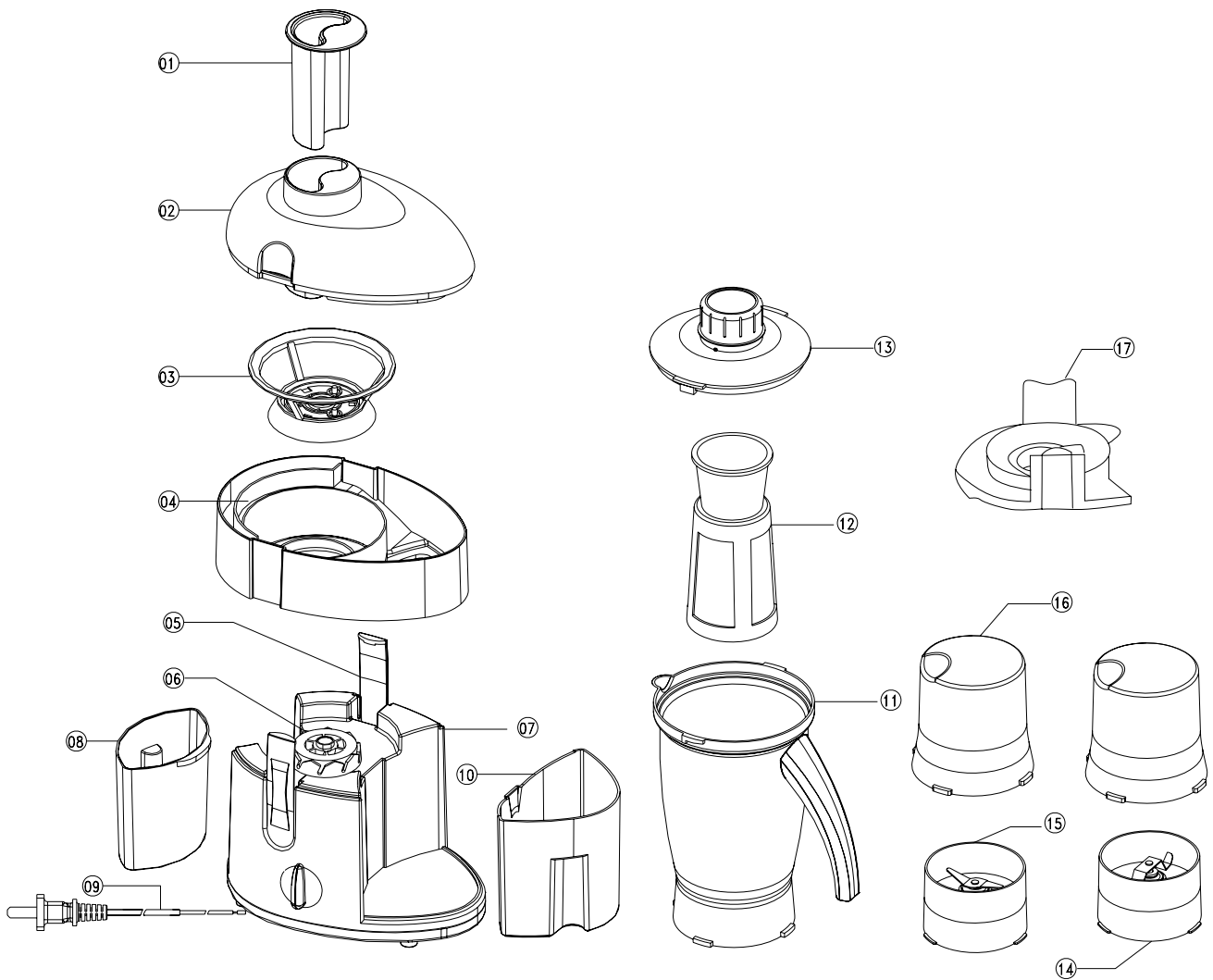
九阳产品

型号：JYZ-A511

■ 目录

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

第一章 部件及名称



- | | | | | | |
|---------|----------|----------|---------|---------|---------|
| 1. 推进杆 | 2. 顶盖 | 3. 刀网 | 4. 中环 | 5. 扣板 | 6. 电机轮 |
| 7. 主机 | 8. 果汁杯 | 9. 电源线 | 10. 果渣杯 | 11. 大杯 | 12. 豆浆网 |
| 13. 大杯盖 | 14. 干磨刀座 | 15. 绞肉刀座 | 16. 小杯 | 17. 连接座 | |

第二章 使用方法

在初次使用产品之前，请彻底清洗与物料接触的部件。

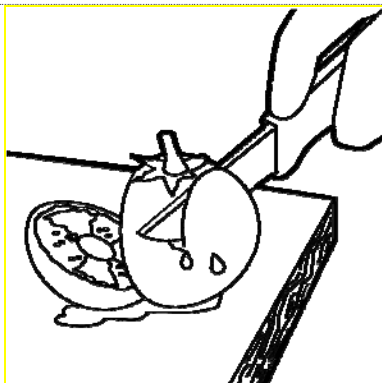
一、 榨汁功能使用方法

将产品的可拆卸部件清洗干净并按以下步骤组装产品：(可参照上图顺序安装)

1. 将电线从电源线扎带解开；
2. 将中环安装在主机上；
3. 将刀网扣入电机轮；检查是否安装到位并且保持平衡；
4. 将顶盖从正上方装入主机；
5. 将主机前后两个搭扣分别扣住盖子上的两个凸缘，然后压下搭扣，可听到喀嗒一声，表示已安装到位。
6. 将果汁杯扣入主机左侧；
7. 将果渣和扣入主机右侧；

本产品设有双重安全系统，只有在所有零部件正确安装后才能工作。

8. 将物料洗净，切成能放入进料口的块；
9. 接通电源，将控制旋扭转到档位“1”或“2”，产品开始运转。
 - “1”档：低速档，适用于软性果蔬，如：西瓜、葡萄、西红柿、黄瓜、草莓。
 - “2”档：高速档，适用于所有果蔬。
10. 将切好的块放入进料口。
11. 用推料杆柔和地将块推入旋转中的过滤网。
 - 不要太用力压推料杆，以免影响压汁的质量；
 - 切勿将手指或其它物体伸入加料管内
12. 不要让本产品连续工作超过 2 分钟，如果榨汁工作还未完成，应关闭电源让其冷却 1 分钟，再重新启动。加工完 1 公斤果蔬后及时清理果渣杯及中环内果渣。
13. 当所有物料都已加工完，出汁口不再有汁液流出时，将控制旋扭转到档位“0”，拔掉电源插头，等待滤网完全停止转动。再将果汁杯拿离出汁口。应该马上饮用刚榨好的果汁，如果将它暴露在空气中一段时间，它的味道和营养价值都会受到影响。



1. 将物料洗净，切成能放入进料口的块

二、 果蔬选用及档速选择

1. 选用新鲜水果和蔬菜：它们含有更多的汁液。特别适合的水果有：菠萝、甜菜根、芹菜杆、苹果、黄瓜、胡萝卜、菠菜、瓜类、西红柿、柑子、葡萄等。
2. 不用削去薄的蔬果皮，只需要削去像柑子，菠萝和生甜菜根等蔬果的厚皮。柑橘类水果的籽也要

拿掉，因为它们分会让果汁带苦味。

3. 在榨苹果时，苹果汁的浓度取决于所选用苹果的种类；选用越多汁的苹果榨出的汁越清，所以请根据您所想要的果汁的浓度来选择榨汁用的苹果种类。
4. 新鲜榨取的苹果汁会很快变成棕色，可以加几滴柠檬汁来令这个变色过程减慢。
5. 叶子和叶杆（如莴苣）可以放入产品中榨汁。
6. 含有淀粉的水果如香蕉、木瓜、鳄梨、无花果和芒果不适合放入产品中榨汁，可以用食品加工机或搅拌机来加工。
7. 常见果蔬的营养成分及档速选择如下表：

水果/蔬菜	维生素/矿物质	大卡/卡	榨汁档速
苹果	维生素 C	200 克=150 千焦耳 (72卡)	2
杏	富含膳食纤维, 含钾	30 克=85 千焦耳 (20 卡)	1
甜菜	叶酸, 膳食纤维, 维生素 C 和钾的良好来源	160 克=190 千焦耳 (45卡)	2
蓝莓	维生素 C	125 克=295 千焦耳 (70卡)	1
孢子甘蓝	维生素C、B、B6、E、叶酸和膳食纤维	100 克=110 千焦耳 (26卡)	1
圆白菜	维生素 C, 叶酸, 钾, B6 和膳食纤维	100 克=110 千焦耳 (26卡)	2
胡萝卜	维生素 A、C、B6 和膳食纤维	120 克=125 千焦耳 (30卡)	2
芹菜	维生素 C 和钾	80 克=55 千焦耳 (7 卡)	2
黄瓜	维生素 C	280 克=120 千焦耳 (29卡)	1
茴香	维生素 C 和膳食纤维	300 克=145 千焦耳 (35卡)	1
葡萄	维生素 C、B6 和钾	125 克=355 千焦耳 (85卡)	1
猕猴桃	维生素 C 和钾	100 克=100 千焦耳 (40卡)	1
甜瓜	维生素 C、叶酸、膳食纤维和维生素 A	200 克=210 千焦耳 (50卡)	1
油桃	维生素 C、B3、钾和膳食纤维	180 克=355 千焦耳 (85卡)	2
桃	维生素 C、B3、钾和膳食纤维	150 克=205 千焦耳 (49卡)	2
梨	膳食纤维	150 克=250 千焦耳 (60卡)	2
菠萝	维生素 C	150 克=245 千焦耳 (59卡)	2
树莓	维生素 C、铁、钾和镁	125 克=130 千焦耳 (31卡)	1
西红柿	维生素 C、膳食纤维、维生素 E、叶酸和维生素 A	100 克=90 千焦耳 (22 卡)	1

二、搅拌功能:

档位

P: 为点动 0: 为关闭 1: 为低速档 2: 为高速档

"P"点动适合瞬间转动、快速加工、快速清洗。在此档位，产品以高速运转。

"1"档低速适合软物料，如苹果、葡萄等。

"2"档高速适合硬物料，如芹菜、胡萝卜等。

选择刀片

加工时请选择与物料相匹配的刀片及刀座组合，以达到最佳的效果。

搅拌刀（大杯中）：适用于对有水分的物料进行搅拌，做豆浆等。

干磨刀：适用于干性物料的打碎研磨，同时也适用于与调理杯组合，做奶昔、果汁、面膜等。

绞肉刀：适用于肉类食品的加工，在加工物料前请将肉类的筋、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量相符合的杯体，放入的物料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。

大杯：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。

小杯配干磨刀：用于磨干粉奶昔、果汁、面膜、等等

小杯配绞肉刀：用于绞肉等。

搅拌功能使用

1. 将用于榨汁功能配件去除；将连接座扣在主机上；再将大杯组件逆时针扣连接座上；
2. 将物料放入搅拌杯中，注意不要超过最大刻度线，否则搅拌过程物料将会溢出。
3. 将量杯塞入杯盖上的加料口中，塞紧为止（如果之前没有从杯盖上拿下量杯，则无此动作）。
4. 将电源插头插入插座。
5. 将控制旋钮转到所需档位，产品就会启动。
6. 请严格控制产品工作时间，
7. 加工完成后，请将插头从电源插座中拔出。
8. 逆时针转动杯体，取下杯体，将饮品从杯嘴倒出即可享用。

注：

- 请勿将温度高于 80℃ 的物料装入搅拌杯。
- 可在产品运行时从杯盖塞口中放入配料。
- 加工前将物料切成小块，粉碎效果更好。

过滤网使用

1. 将过滤网放入大杯中，确保过滤器上的凹槽正好对准大杯内的塑料凸槽。向下压紧。

2. 将杯盖盖上，固定过滤网。
3. 用量杯量取要加工的固体物料，通过杯盖上的加料口放入过滤网，注意加入物料的量不要超过最大刻度。如果是做豆浆，放入浸泡后的湿豆每次最多两平杯（120 克以内），加水至刻度线 800ml 以下。
4. 将量杯塞入杯盖上的加料口中，塞紧为止。
5. 将电源插头插入插座。
6. 将控制旋钮转到档位“P”、“1”或“2”，产品启动。将控制旋钮扭到档位“0”上，产品停止。
7. 请严格控制产品工作时间，参见“第五章注意事项第 10 条”。
8. 加工完成后，请将插头从电源插座中拔出。
9. 顺时针转动杯体，取下杯体，将饮品从杯嘴倒出即可享用。

注：

- 接通电源前，请确保杯盖已正确盖上，且量杯也正确塞入。
- 干物料在放入过滤网之前，必须先泡软，如大豆。

干磨功能

1. 将用于榨汁功能配件去除；将连接座扣在主机上；
2. 将物料放入干磨杯中，注意加入量不能超过最大刻度，否则将影响干磨效果，造成死机，缩短产品寿命。
3. 将干磨刀座放在干磨杯上（小杯），将刀座按逆时针方向拧紧，将拧紧干磨刀座与干磨杯翻转过来，放到主机上，并按顺时针方向拧紧，将它和主机固定装牢。
4. 将电源插头插入插座。
5. 将控制旋钮转到档位“P”、“1”或“2”，产品启动。将控制旋钮扭到档位“0”上，产品停止。干磨时建议选用点动档位“P”，以更好控制产品运转时间。
6. 请严格控制产品工作时间，
7. 加工完成后，请将插头从电源插座中拔出。
1. 顺时针转动杯体，取下杯体，将刀座按顺时针方向旋开，将物料从杯体倒出即可。

注：

- 丁香、八角、茴香等必须和别的物料一起加工。否则可能会磨损产品的塑料材料。
- 加工丁香、茴香和肉桂这些物料时，干磨杯杯体可能会变色。
- 不要用于磨杯加工液体及水分较多的物料，例如果果、果汁等。

绞肉功能

1. 将用于榨汁功能配件去除；将连接座扣在主机上；
2. 将物料放入绞肉杯中，大的物料须切成约 1-2 厘米/0.5-1 英寸的小块。请勿超过最大加工量（约 120 克），物料过多或过大将影响绞肉效果和寿命。
3. 将绞肉杯盖放到绞肉杯上，往下按住并杯盖所指方向旋转直到杯盖和杯体上的卡扣重合并卡牢。确保装牢后，将电源插头插入插座。
4. 将控制旋钮转到档位“P”、“1”或“2”，产品启动。将控制旋钮扭到档位“0”上，产品停止。
5. 请严格控制产品工作时间，参见“第五章注意事项第 10 条”。
6. 加工完成后，请将插头从电源插座中拔出。
7. 顺时针转动绞肉杯，从主机上取下。
8. 打开杯盖，取出绞肉刀，再取出加工后的物料。

注：

- 干豆、大米等硬质物料，不能用绞肉机加工，应用干磨机。液体物料也不能用绞肉机加工，应用搅拌机。

第三章 产品特性

- 专业榨汁
 - 不锈钢特细过滤网，可榨出更多果汁；
 - 两档速度自由调节，随心制作软果或坚果果汁。
- 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
- 清洗方便
 - 可拆卸式部件，清洗方便

第四章 技术参数

额定电压：220V~

额定频率：50Hz

额定功率：250W

连续运转时间：≤2 分钟

间隔时间：≥1 分钟

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

本产品为 II 类电器，不需外加接地装置

执行标准：GB4706.1-1998 GB4706.30-2002

第五章 注意事项

10. 本产品输入电压为 220V~50Hz，请确认后再使用。
11. 在拆、装或调校产品的任何部件之前，务必拔下电源插头。
12. 使用前请检查电源线、插头、滤网等其它零部件是否损坏，如发现损坏请停止使用。请勿自行拆卸修理，以免发生危险，请与本公司客户服务联系。
13. 本产品每次连续工作时间不得超过 2 分钟。如果榨汁工作还没完成，应将电源关掉冷却 1 分钟后再开启。
14. 产品运转时，请勿接触到滤网、马达等可动部件，以免受伤害或使产品受损。
15. 产品运转时，严禁将手和尖锐物伸入进料口，严禁使用任何物体替代推料杆，严禁将眼睛靠近进料口，以防意外。
16. 产品运转时，严禁拿开果渣桶、盖子等可拆卸部件，请待滤网停止转动，且电源插头拔下后再拿开。
17. 请勿将主机放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗；清洁时请勿让水或其它液体浸入主机内。
18. 请勿用具有研磨作用的清洁剂、去污粉、擦洗器、丙酮、酒精、尼龙丝或金属丝制成的清洁球等清洁产品。
19. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机内清洗。
20. 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。

第六章 清洁保养

1. 清洁产品前，务必确保滤网已停止转动，且电源插头已拔掉。
2. 使用后立即清洗最为容易。
3. 主机外部可用湿布擦拭。
4. 本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。
5. 在储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。

第七章 故障分析及排除

现象	原因分析	故障排除
通电后,启动开关,产品不运转。	1. 顶盖未安装到位; 2. 搭扣未卡到位。	1. 盖子重装到位; 2. 搭扣卡到位。
最开始几次使用设备时,马达装置发出难闻的气味。	这并非异常现象。	如果多次使用后,产品仍会发出此气味,则检查其加工量和加工时间。
使用中停机。	1. 电压过低; 2. 物料加入过量; 3. 用力过度压推料杆。	1. 检查电压是否过低; 2. 关闭电源,取出物料; 3. 轻压推料杆。
果汁杂质多。	1. 滤网破损; 2. 集汁盘果渣较多。	1. 更换滤网; 2. 清洗集汁盘。
异常震动或噪音大。	1. 滤网未安装到位,运转平衡差; 2. 整机放置不稳或脚垫脱落; 3. 电压过高。	1. 将滤网安装到位; 2. 工作时放置于平稳平面上,更换脚垫; 3. 检查电压是否过高。
出汁少。	果渣桶满了、过滤网聚集过多果渣。	关闭电源取出果渣桶、过滤网,清除过多果渣。

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	榨汁机	说明书	保修卡
数量	1 台	1 本	1 张

- 本说明书中数据由九阳研发中心数据库提供。