Joyoung 九阳	文件名称	食品加工机-2021-S5-LF997(5LF997-A)-说明书印刷稿
	颜色	单黑
	印刷工艺	420mmx280mm、70g双胶、折页
	版本号	V6 211126

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

Joyoung 九阳

使用说明书
Operation Instruction

手持式搅拌棒

S5-LF997/S5-LF992/S5-LF960
S5-LF961/S5-LF940/S5-LF941
S5-LF920/S5-LF921/S5-LF590
S5-LF591

九阳股份有限公司
Joyoung Company Limited

济南市槐荫区美里路999号
No. 999 Meili Road, Huaiyin District, Jinan

邮编：250118　www.joyoung.com

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。

微信扫一扫，了解更多使用资讯

V8 220104

前言

尊敬的用户：

感谢您使用九阳手持式搅拌棒。本说明书适用于S5-LF997/S5-LF992/S5-LF960/S5-LF961/S5-LF940/S5-LF941/S5-LF920/S5-LF921/S5-LF590/S5-LF591手持式搅拌棒产品。书中所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎向本公司的客户服务部门咨询。

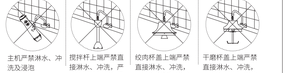
本产品与食品接触配件均符合相应法律法规和标准要求。请放心使用。

愿九阳产品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

警告　对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕。

1. 加入校肉杯及干磨杯的食材或液体的温度不得超过 40℃，以免造成杯体开裂、喷溅烫伤。
2. 请勿用湿手插、拔插头，以免触电。
3. 本产品主机严禁沐水或放在水及其它液体中浸泡，以免主机进水损坏；搅拌杯、校肉杯盖、干磨杯盖连接部位严禁直接沐水、冲洗，严禁将整个部件直接浸泡清洗。



主机严禁沐水、冲洗及浸泡

搅拌杯上端严禁直接沐水、冲洗，严禁将搅拌杯整个浸泡清洗

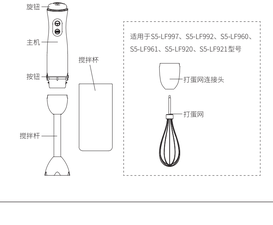
校肉杯盖上端严禁直接沐水、冲洗，严禁将校肉杯盖整个浸泡清洗

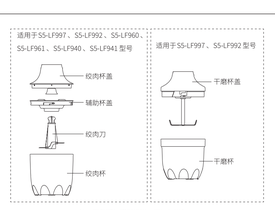
干磨杯盖上端严禁直接沐水、冲洗，严禁将干磨杯盖整个浸泡清洗

注意　对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。

1. 本产品不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
2. 使用本产品时，请将其置于平稳的台面上。请勿在倾斜、不稳定的台面上或在地毯、毛巾、塑料、纸等易燃物品上操作本产品，并请远离台面边缘，以免产品倾倒或发生事故。
3. 本产品搅拌 / 干磨功能连续工作时间不得超过 1 分钟；校肉功能连续工作时间不得超过 30 秒；打蛋功能连续工作时间不得超过 2 分钟。若未能达到预期效果，请断开电源，冷却 2 分钟后再进行加工。已完成上述任一功能之后停止 2 分钟为一个工作周期，连续工作 3 个周期后，必须断开电源，冷却 15 ～ 20 分钟后再工作，以保证产品寿命。
4. 本产品仅适于家庭使用，请勿作为其他用途。
5. 请勿在无人看管的情况下运行本产品。
6. 本产品输入电压 / 频率为 220V/50Hz，接通电源前，请检查是否与当地电压相符。高或低于该电压可能会影响产品性能或损坏电器元件，建议使用电压器，以确保产品正常使用。
7. 本产品仅限于与配套的（包括产品本身配置的和本公司独立出售的）搅拌棒、打蛋网组件、校肉杯组件、干磨杯组件等部件一起使用，请勿使用非配套的部件，以免影响产品性能或发生事故。
8. 使用前请检查主机、搅拌棒、打蛋网组件、校肉杯组件、干磨杯组件等部件是否完好。如发现损坏，请停止使用并及时与本公司客户服务部门联系。请勿自行拆卸修理，以免影响产品性能或发生事故。
9. 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
10. 请勿用湿手插、拔电源插头，以免触电。断开电源时，请用手握住插头拔出，请勿拉扯电源线；请勿将电源线暴到火苗的地方、尖角等物，以免损坏漏电。
11. 产品自动瞬间有震动，这属于对清洗干燥紧产品。
12. 禁止机器空转或超载（食材量超过额定值）使用本产品。
13. 加工有核、硬籽、厚皮或硬壳的果蔬时，请先将其去除后再进行加工。
14. 工作前清除会损坏设备的异物（如金属物件或主机配件安装部位异物）。
15. 接通电源前，请确认开关处于关闭状态，并且杯体及其他部件已安装到位，以免产品不通电或造成人身伤害。
16. 在更换部件或接触运动部件前需关闭电源开关并断开电源。
17. 产品工作时，严禁移动产品、提起杯体或用手、汤勺等触碰刀片、打蛋网、电机等可动部件，以免造成人身伤害或损坏产品。
18. 在杯、碗、调校或清洗本产品的任何部件之前，请关闭开关、断开电源，以免产品漏电或意外启动。
19. 如果刀片被卡住，请先关闭开关、断开电源，再进行清理，以免发生伤害事故或损坏产品。
20. 选用搅拌功能时，严禁不加水干磨以及搅打坚硬的食材（如冰糖、田七、天麻等），以确保搅拌效果及产品寿命。
21. 如果产品运行时突然停止工作，可能是电机过热触发的自我保护行为，请断开电源，冷却 20 ～ 30 分钟后方可使用。
22. 产品使用完毕，待刀片停止转动后，请先关闭开关、断开电源，再取下搅拌棒、打蛋网或杯体，以免引发事故。
23. 产品工作时，严禁将搅拌棒或打蛋网对人，以免造成人身伤害；请勿将长发、围巾等物体靠近搅拌棒或打蛋网，容易引发危险。
24. 产品使用完毕清洗时清洗，与食品接触部件请用清水进行清洗。取出切割刀片、排空杯体和清洗部件时请小心操作，务必注意锋利的刀刃，以免割伤（可佩戴保护手套）。
25. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机、微波炉、消毒柜或超过 60℃的热水中清洗或消毒，亦勿使用其他设备加热，以免部件变形或损坏。
26. 请勿将本产品置于高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等）等环境中，以免部件工作异常或发生火灾等事故。
27. 产品必须远离火源 30cm 以上，以免损坏产品或发生火灾危险
28. 无人使用时请关闭开关、断开电源，以免产品发生短路。
29. 丢弃本产品和产品包装时，请交由有相关资质的部门回收，丢弃时请剪断电源线。
30. 本产品在高速搅拌时会产生一定程度的机械噪声，打扰之处，敬请谅解。

第二章 产品部件名称





注：产品图片请以包装内实物为准！

第三章 产品使用方法

● 在初次使用产品前，请给旋清洗与食材接触的部件。

❶ 调速说明

1. 旋钮上印刷多位最早处与主体上“●”对齐，输出最低转速。
2. 旋钮上印刷多位最早与最宽区间等与主体上“●”对齐，输出不同转速。
3. 旋钮上印刷多位最宽处与主体上“●”对齐，输出最高转速。

❷ 按键说明

“⊖”键：启动工作、停止工作或不同工作速。工作时按钮需按住不放，松开即断电。

“⊗”键：启动工作、停止工作或最高工作转速。工作时按钮需按住不放，松开即断电。

❸ 安装说明

1. 搅拌杆安装

1. 将搅拌杆对准主机插接头，向上推入搅拌杆与主机连接为一体，连接无松脱即装配到位。
2. 将安装好的搅拌杆置于搅拌杯内进行搅拌操作。

● **搅拌功能操作说明**

1.搅拌功能请将食材切成约2cm×2cm×2cm大小块状放入搅拌杯中，加入适量的饮用水或牛奶进行搅拌；

2.有核、硬籽、厚皮或厚壳的果蔬，请先将其去除再进行搅拌；

3.搅拌工作时向下的吸力较大，初次使用建议少放入食材，待手法熟练后再按需要加入食材；

4.搅拌工作时搅拌杯加工容量不得高于杯体额定容量，否则搅拌时易溅出且影响产品寿命；

5.搅拌时需握紧搅拌杆，手拿机器缓慢的上下移动种获效果更佳。

2. 打蛋网组件安装

1. 将打蛋网对准打蛋网连接头底部孔位插入，听到“叶塔”声即装配到位。
2. 将打蛋网连接头对准主机插接头，向上推入连接头与主机连接为一体，连接无松脱即装配到位。
3. 将安装好的打蛋网组件置于搅拌杯内进行打蛋操作。

● **打蛋功能操作说明**

1.打蛋工作时搅拌杯加工容量不易过多，否则打蛋时易溅出且影响产品寿命；

2.打蛋功能使用时稍微倾斜机器可以获得更好的发泡效果。

3. 校肉杯组件安装

1. 将校肉刀向下放入校肉杯内，对准杯内金属轴并下压到底。
2. 将辅助杯盖向下对准装入校肉杯，顺时针杯盖，听到“叶塔”声即装配到位。
3. 将校肉杯盖向下对准辅助杯盖，左旋转向下导入装配到底。
4. 将主机插接头对准校肉杯盖上插接口，向下按压插接到底。

● **校肉功能操作说明**

1.工作时校肉杯内放入食材不得高于杯体额定容量，否则校肉时易堵转影响切碎效果及产品寿命；

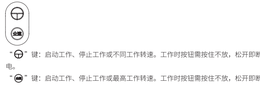
2.加工前，肉类的筋、骨、皮需去除，冻肉需解冻；

3.校肉杯组件不适合加工过硬食材，如冰物、冰块等；

4.校肉功能请将食材切成约2cm×2cm×2cm大小块状放入校肉杯中进行校肉；

5.校肉请按压“⊖”键进行切碎加工。

4. 干磨杯组件安装



1. 将干磨杯盖向下放入干磨杯内，并顺时针旋转杯盖，听到“叶塔”声即装配到位；
2. 将主机插接头对准干磨杯盖上插接口，向下按压插接到底。

● **干磨功能操作说明**

1.工作时干磨杯内投入食材不得高于杯体额定容量，否则干磨时易堵转影响打碎效果及产品寿命；

2.干磨功能仅适用于干性食材的粉碎；

3.切需处理如杏仁、花生等油性食材，请先将食材充分的烘干、晒干或者炒干；

4.粉碎时需少量多次，粉碎需要间歇开停几次直到完全粉碎；

5.大体积或多块状的食材应分成体积约2cm×2cm×2cm的小块状长度小于3cm的小段；

6.干磨请按压“⊗”键进行干磨加工。

第四章 清洁和保养

1. 产品使用后，请及时断开电源并清洗产品。
2. 请勿使用腐蚀性、研磨性清洁剂或腐蚀性溶体（如汽油、丙酮）清洁本产品。
3. 主机可用拧干的湿布擦拭；请勿放在水或其他液体中冲洗、浸泡或沐浴，以免器件损坏或产品漏电。
4. 杯体内部及与食品接触部件请用清水冲洗，并及时擦干或晾干。请小心操作以免割伤（可佩戴保护手套）。

注：发生黏糊现况可自行清洁，不影响正常使用。若接触肉类等较油腻的食材，请以用洗碗机和洗洁精进行手工清洗。

5. 收纳储存时，请确保产品清洁、干燥，并放置于干燥、通风、避免阳光直接照射处。
6. 拆装或清洗前，请先关闭开关，断开电源。

● **拆卸说明**

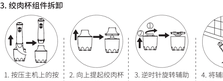
1. 搅拌杆拆卸

1. 向上从搅拌杆抽出主机及搅拌杆。
2. 按压主机上的按钮，向上拔出主机。
3. 将搅拌杆及搅拌杆逐个清洗。

2. 打蛋网组件拆卸

1. 向上从搅拌杆抽出主机及打蛋网组件。
2. 按压主机上的按钮，向上拔出主机及打网组件。
3. 向下抽拉打蛋网，将打蛋网从打蛋网连接头上拔下。
4. 将打蛋网及搅拌杆逐个清洗。

3. 校肉杯组件拆卸



1. 按压主机上的按钮，向上拔出主机及校肉杯组件。
2. 向上提起校肉杯盖，将校肉杯盖从校肉杯上取出。
3. 逆时针旋转辅助杯盖并向上取出辅助杯盖。
4. 将辅助杯盖、校肉刀、校肉杯取出逐个清洗。

4. 干磨杯组件拆卸

1. 按压主机上的按钮，向上拔出主机及干磨杯组件。
2. 逆时针旋转辅助杯盖并向上取出干磨杯盖。
3. 将干磨杯盖与干磨杯逐个清洗。

第五章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
通电产品不工作	电源线插头未插到位	请将电源线插头插到位
	电机温度工作时间过长,自动保护	停止20～30分钟后再使用
	按键未按到位	请将按键按到位
最开始几次使用产品时,电机发出异味	新电机最初使用正常现象	如果多次使用后，产品仍有异味，请送至就近的九阳维修点检测
使用中停机	食材太多,过载堵转导致停机	减少食材投放,推料时不要过于用力
	电机温控保护	停止20～30分钟后再使用
异常震动或噪音大	校肉杯或干磨杯内食材体积过大	食材请切成不大于2cm的块状
	加入食材过多	食材加入量请不要超过说明书规定最大值
刀片卡死	刀片被食材缠绕导致卡死	断开电源，取下食材，将食材切成小块

注：

·如问题不能解决，切勿私自拆卸机器，请送当地售后服务部进行维修，详情请查阅说明书中“售后服务”相关内容或拨打阳光服务热线：400-6186-999进行咨询。

·以上内容如因型号或零部件变更与实物不符，请以实物为准，恕不另行通知敬请谅解！

第六章 产品基础信息和装箱明细

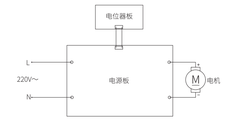
执行标准	GB 4706.1-2005、GB 4706.30-2008
产品尺寸	110mm×110mm×405mm
产品净重	约2kg
技术参数	额定电压/频率/功率	220V/50Hz/500W
	连续工作时间	搅拌≤1分钟；打蛋≤2分钟；校肉≤30秒；干磨≤1分钟
装箱明细	主机	1台
	搅拌杆	1个
	打蛋网组件	1个(适用于S5-LF997、S5-LF992、S5-LF960、S5-LF961、S5-LF920、S5-LF921)
	校肉杯组件	1个(适用于S5-LF997、S5-LF992、S5-LF960、S5-LF961、S5-LF940、S5-LF941)
	干磨杯组件	1个(适用于S5-LF997、S5-LF992)
	搅拌杆	1个
	说明书	1本

注1：本产品为 II 类电器，不需外加接地装置；

注2：本产品的部分参数可能会有变更而未及时通知，不便之处，敬请谅解；

注3：不同型号间的产品尺寸于产品净重可能有差异，请以实物为准。

第七章 电气原理图



第八章 配件加工食物参考及辅食食谱

1. 配件加工食物参考表

配件	食材	加工食材大小	加工最大量	加工时间(秒)	档位选择	注意事项
搅拌杆/搅拌杯	梨	不大于2cm×2cm×2cm	食材80克+牛奶120毫升	30~40	高速档	1.有核、硬籽、厚皮或厚壳的果蔬，请先将其去除再进行搅拌； 2.搅拌工作时搅拌杯加工容量不得高于杯体额定容量，否则搅拌时易溅出且影响产品寿命； 3.搅拌时需握紧搅拌杆，手拿机器缓慢的上下移动种获效果更佳。
	南瓜	不大于2cm×2cm×2cm	食材160克+水240毫升	50~60	高速档	
	米饭	/	食材160克+水240毫升	15~20	高速档	
打蛋网/搅拌杆	鸡蛋清	/	4个鸡蛋清	105是搅打发120手搅打发	高速档	1.打蛋工作时搅拌杯加工容量不易过多，否则打蛋时易溅出且影响产品寿命； 2.打蛋功能使用时稍微倾斜机器可以获得更好的发泡效果
校肉杯	瘦肉	不大于2cm×2cm×2cm	120克	20~30	全速档	1.校肉时需求此，去骨、去筋、去肉皮，禁止加工过硬食材，如冰物、冰块等； 2.校肉功能请将食材切成约2cm×2cm×2cm大小块状放入校肉杯中进行校肉； 3.请确保食材处加工，效果更佳。 4.加工时需先放置好校肉刀，然后再向校肉杯内投入加工食材，并均匀平铺食材；
	米糊	/	90克	10~15	全速档	
干磨杯	黄豆	/	120克	50~60	全速档	1.干磨功能仅适用于干性食材的粉碎，请先将食材充分的烘干、晒干或者炒干； 2.粉碎时需少量多次，粉碎需要间歇开停几次直到完全粉碎，每次开启时间不超过2秒，时间不超过2分。

2. 辅食食谱

序号	食谱名称	档位选择	食材量	制作方法	备注
1	米糊	高速档	米饭120克；温水160毫升	1.将米饭放入搅拌杯中，将料理棒安装好； 2.将温水倒入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	6月龄
2	苹果泥	高速档	苹果苹果150克；温水150毫升	1.将苹果去皮去核切块苹果； 2.将苹果放入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，10秒后停止，倒出即可食用。	6月龄
3	南瓜泥	高速档	蒸熟南瓜150克；温水150毫升	1.将南瓜去皮去籽切块蒸熟； 2.将南瓜块和温水加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，10秒后停止，倒出即可食用。	6月龄
4	豌豆蛋黄泥	中速档	1.将豌豆蒸熟，将鸡蛋煮熟后取出蛋黄； 2.将豌豆、蛋黄和奶加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	7~9月龄
5	牛肉碎萝卜泥	中速档	1.将胡萝卜去皮切块蒸熟，将牛肉切块剁碎； 2.将胡萝卜块，牛肉块和温水加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	7~9月龄
6	牛油果梨泥	中速档	牛油果150克；果肉梨150克；温水50毫升	1.将梨去皮去核切块果肉，将牛油果去皮去核切块； 2.将牛油果块，梨块和温水加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	7~9月龄
7	番茄三文鱼泥	低速档	番茄番茄100克；熟三文鱼150克；温水50毫升	1.将番茄切块番茄去皮，将三文鱼去刺切块番茄； 2.将番茄块、三文鱼块和温水加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	10~12月龄
8	土豆西兰花泥	低速档	土豆西兰花100克；果肉土豆100克；温水80毫升	1.将西兰花切块果肉，将土豆去皮切块果肉； 2.将西兰花块、土豆块和温水加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	10~12月龄

注：以上食谱为推荐食谱，仅作为参考，由于实际使用的食材品种及特点不同，制作效果有差异属正常现象。切块大小均不大于2cm*2cm*2cm

食品接触材料信息表

请根据说明书要求正常使用本产品。
本产品符合相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准的符合性信息说明如下：

	食品接触用材料	执行标准	符合标准情况	备注
金属	不锈钢06Cr19Ni10（杯体、发热盘、螺杆、刀片等）	GB 4806.9-2016	符合	
	不锈钢12Cr13（刀盘、搅拌轴等）			
	不锈钢12Cr17Ni7（刀片、刀轴等）			
	不锈钢20Cr13（校肉刀等）			
	不锈钢30Cr13（校肉刀等）			
	不锈钢022Cr19Ni10（螺杆等）			
	不锈钢12Cr18Ni9（刀轴等）			
	不锈钢019Cr19Mo2Nb Ti（刀盘等）			
	不锈钢（材料成分C、Si、Mn、Ni、Cr分别为：0.12%、1.00%、2.0%～4.5%、6.0%～8.0%、16.0%～18.0%）（刀轴等）			
	压铸铝合金（材料成分Cu、Ni、Sn、Pb含量均小于0.1%、Si、Zn、Fe、Ti含量分别小于：1%、0.4%、0.2%、Mg、Mn含量分别为：2.5%~4%、0.4%~0.6%（投子底模头等）			
塑料	ABS（刮刀、搅拌棒、进料筒等）	GB 4806.7-2016	符合	
	AS（搅拌杆、量杯、上盖等）			
	PA（刀架、螺头盖、磨盘防片等）			
	PBT（榨汁网主体等）			
	PC（搅拌杆、量杯、投料盖、进料筒、挤汁器等）			
	PMMA（螺杆等）			
	POM（搅拌器、螺头、刀杆、活杆、刮磨防片等）			
	PP（搅拌杆盖、量杯、接汁杯等）			
	PPE（投料盖、搅拌杆盖等）			
	PS（搅拌杆、接汁杯、果渣桶等）			
	PTFE（垫片等）			
	改性PCT（榨汁杯、榨汁器等）	GB 4806.7-2016	符合	
	PET（配合改性PC使用于有颜色的沙拉杯杯、榨汁器等）			
涂层	陶瓷涂层（组合食盖材等）	GB 4806.10-2016	符合	
玻璃	玻璃杯（搅拌杯等）	GB 4806.5-2016	符合	
陶瓷	陶杯等）	GB 4806.4-2016	符合	
橡胶	（密封圈、垫圈、套管等）	GB 4806.11-2016	符合	

注：本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不全个别材料，请以实际产品为准。

2. 辅食食谱

序号	食谱名称	档位选择	食材量	制作方法	备注
1	米糊	高速档	米饭120克；温水160毫升	1.将米饭放入搅拌杯中，将料理棒安装好； 2.将温水倒入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，10秒后停止，倒出即可食用。	6月龄
2	苹果泥	高速档	蒸熟苹果150克；温水150毫升	1.将苹果去皮去核切块蒸熟； 2.将苹果放入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，10秒后停止，倒出即可食用。	6月龄
3	南瓜泥	高速档	蒸熟南瓜150克；温水150毫升	1.将南瓜去皮去籽切块蒸熟； 2.将南瓜块和温水加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，10秒后停止，倒出即可食用。	6月龄
4	豌豆蛋黄泥	中速档	1.将豌豆蒸熟，将鸡蛋煮熟后取出蛋黄； 2.将豌豆、蛋黄和奶加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	7~9月龄
5	牛肉碎萝卜泥	中速档	1.将胡萝卜去皮切块蒸熟，将牛肉切块剁碎； 2.将胡萝卜块，牛肉块和温水加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	7~9月龄
6	牛油果梨泥	中速档	牛油果150克；果肉梨150克；温水50毫升	1.将梨去皮去核切块果肉，将牛油果去皮去核切块； 2.将牛油果块，梨块和温水加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	7~9月龄
7	番茄三文鱼泥	低速档	番茄番茄100克；熟三文鱼150克；温水50毫升	1.将番茄切块番茄去皮，将三文鱼去刺切块番茄； 2.将番茄块、三文鱼块和温水加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	10~12月龄
8	土豆西兰花泥	低速档	土豆西兰花100克；果肉土豆100克；温水80毫升	1.将西兰花切块果肉，将土豆去皮切块果肉； 2.将西兰花块、土豆块和温水加入搅拌杯中，将料理棒安装好； 3.按特别提醒步骤操作，按下启动键开始搅打，20秒后停止，倒出即可食用。	10~12月龄

有害物质限制使用标识表

有害物质的名称和含量表

部件名称	有害物质					
	铅（Pb）	汞（Hg）	镉（Cd）	六价铬（Cr(VI)）	多溴联苯（PBB）	多溴二苯醚（PBDE）
与食品接触的配件(杯体*等)	○	○	○	○	○	○
模具件（密封圈、减震垫等）	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件（刀座*、旋钮*等）	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件（搅拌刀*、刀盘*等）	○	○	○	○	○	○
玻璃*	○	○	○	○	○	○
标准件（螺钉、垫圈等）	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(电机支架、线路板盒*等)	○	○	○	○	○	×
其它金属结构件（轴承、软件件*等）	×	○	○	○	○	○
电器件（印刷线路板组件*、PCB板、电路、压敏器件、电机、电源线、线束）	×	○	○	×	○	×

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求之下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

“*”：的部件表明，由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非环保类物质或元素的完全替代，后续将看技术上的改进将逐步改进。

*：表示仅部分型号产品含该部件。

环保使用期限10年：表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变，用户在产品说明书所介绍正下正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。

回收循环期：表示本产品可回收利用，超过使用期限或经过维修无法正常工作后，参见维修说明，该产品正确处置或以后有资源有毒有害产品处理原则的企业处置，正确对应国方法或告知所有可作用毒性产品的化学规定。

· 以上标识所提醒中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T11364要求执行。
· 本产品使用说明书中的图片仅供参考，请以实物为准。
· 全国产品在打开包装或者使用过程中可能会有一定的气味，属风吹物质一般时间风气味自然消散，请放心使用。
· 本产品符合相应食品安全和使用安全国家标准要求，请放心使用。

售后服务

❶ 保修规定：

- 执行国家新三包法，整机包修1年，产品质量问题7天包退，15天包换；全系列产品全国联保。

❷ 包修期界定：

- 以有效包修凭证（发票、购买记录、九阳官微产品档案）的日期作为包修期的起始日期；
- 无有效包修凭证的，按产品生产日期延后3个月作为包修期的起始日期。

❸ 非保修范围：

- 因不可抗拒的自然灾害造成的损坏；
- 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏；
- 非我公司指定的维修点安装、维修造成损坏的（包括消费者自行安装或拆卸修理的）；
- 包修凭证与实物不符或涂改的；
- 超过三包期的；
- 违背事实原则，伪造凭证不予作为保修依据。

❹ 如需售后服务：

- 可登陆九阳客服网站http://kf.joyoung.com/
- 九阳官微：Joyoung九阳
- 阳光服务热线：4006186999

合格证

检验结论：_____合格_____

制造/检验日期：_____产品生产批号_____

检　验：_____JY(检)_____