产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

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
传真：400 6186 996
www.joyoung.com

阳光服务热线
400-6186-999

Joyoung九阳

使用说明书
Operation Instruction

高速破壁调理机
JYL-Y81

面点机
开水煲
电炖锅
空气炸锅
面条机
榨油机
电饼铛
豆浆机
面包机
电压力煲
料理机
切丝切片机
电磁灶
电烤箱
Onecup
燃气热水器
油烟机
消毒柜
燃气灶
电热水器
净水
原汁机

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管。

前 言

尊敬的用户：

感谢您使用九阳高速破壁调理机。本说明书适用于JYL–Y81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。

本产品已通过中国质量认证中心（CQC）颁发的食品接触安全认证，食品接触材料均符合相应法规和标准要求，请放心使用。

愿九阳产品给您的生活带来温馨、便捷与健康。

目 录

第一章 安全注意事项 ①
第二章 产品部件名称 ④
第三章 产品使用方法 ⑧
第四章 清洁和保养 ⑫
第五章 故障分析及排除 ⑬
第六章 产品基础信息和装箱明细 ⑭
第七章 电气原理图 ⑮
食谱 ⑯
有害物质限制使用标识表 ⑳
食品接触材料信息表 ㉑
售后服务 ㉒

第一章
安全注意事项

⚠ **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. 产品运行前，请确认杯盖旋转到位。
2. 产品运行中，严禁打开杯盖。
3. 请小心蒸汽口、热杯体，以免发生烫伤。
4. 请勿将玻璃搅拌杯浸入水中。
5. 热的液体倒入杯体时，由于快速蒸发，应小心热蒸汽从杯盖中喷出。

⚠ **注意** 对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。

1.本产品仅适于家庭使用，请勿作为其他用途。

2.本产品仅限中国大陆海拔2000米以下地区使用。

3.本产品为 I 类电器，使用前请确保接地线接地良好，以免发生漏电事故。

4.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。

5.本产品输入额定电压为220V~，额定频率为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，建议使用稳压器，以确保产品正常使用。

6.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）连接器、主体等部件一起使用，请勿使用非配套的部件，以免影响产品性能或发生事故。

7.使用前请检查主体、杯体等各部件是否完好。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。

8.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。

9.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；请勿将电源线碰到尖锐的棱边、尖角等物，以免损坏漏电。

10.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。

11.禁止空载（杯中无食材）或超载（食材量超过额定值）使用本产品。（如图一）

12.本产品的速度与时间调节功能仅适用于DIY食谱制作。

13.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。

14.在更换部件或接触运动部件前要关掉电源开关并断开电源。

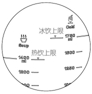
15.产品工作时，严禁移动产品、提起杯体或触碰刀片、电机等可动部件，以免造成人身伤害或损坏产品。

16.在拆、装、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。

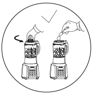
17.产品工作时，严禁打开杯盖添加食材，以免发生喷溅烫伤。可打开杯盖中间的投料盖，通过投料孔添加食材。（如图二）

18.严禁将搅拌棒直接伸入杯体中使用，以免损坏刀片、电机或发生事故。可打开杯盖中间的投料盖，将搅拌棒穿过投料孔使用。（如图三）

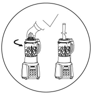
19.本产品连续搅拌时间不得超过6分钟（各程序运行时间参考食谱说明及显示屏指示），每次搅拌后需停机1分钟；以上为一个周期，连续工作3个周期后，必须断开电源，冷却15分钟后再工作，以保证产品寿命。



图一



图二



图三

20. 本产品连续加热时间不得超过 80 分钟。如果在制作热饮时断电，重新通电前，请更换食材重新制作，以免造成粘糊。

21. 在产品工作过程中若有液体溢出,请及时清理,避免液体溢出至连接器处。

22. 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。

23. 产品加工完毕，发出 5 声“嘀”提示音，请先断开电源，再取下杯体、杯盖等部件，以免发生事故。

24. 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。

25.本产品采用智能芯片控制,粉碎时出现间歇性忽快忽慢的声音属正常现象。

26. 热杯使用完毕后加热元件表面仍有余热，请冷却后再进行清理。各杯体及与食品接触部件请用清水进行清洗。排空杯体和清洗各部件时，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）。

27. 严禁冲洗热杯手柄及杯底耦合器,以免发热盘进水,损坏产品或发生事故。

28. 严禁热杯手柄及主体耦合器进水; 如果进水,必须擦干或晾干后才能使用。

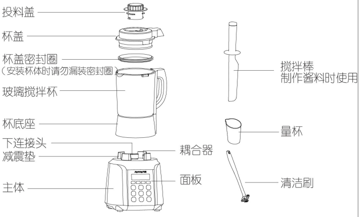
29. 请勿将本产品任何部件放入洗碗机、微波炉、消毒柜或超过 60℃的热水中清洗或消毒,请勿使用其他设备加热本产品各部件,以免部件变形或损坏。

30. 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事故。

31. 无人使用时请关闭开关、断开电源，以免产品发生短路。

32. 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。

第二章
产品部件名称

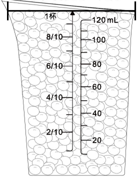


注：产品图片请以包装内实物为准！

● 量杯——常见食材参照表

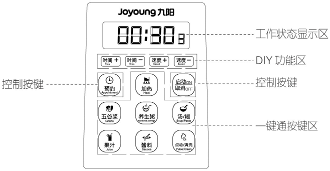
食 材	1 杯量	克数（g）
黄豆	1 杯	90
大米	1 杯	100
小米	1 杯	150
红豆	1 杯	90
绿豆	1 杯	90
黑芝麻	1 杯	70
白芝麻	1 杯	70
燕麦	1 杯	90
花生	1 杯	75
腰果	1 杯	70

以黄豆为例的 1 平杯。

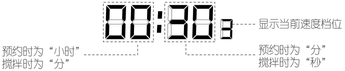


界面功能介绍

● 工作状态显示区介绍：



● 各区域功能介绍：



● 一键通功能介绍：

粉碎杯体 功能介绍		玻璃搅拌杯（带加热功能）	备注
加热 Heat	用于将常温食材加热 初始设置温度为 70℃，每按一下增加 10℃，长按以 10℃为单位跳转；设定温度在 70℃→80℃→90℃→100℃→40℃→50℃→60℃间循环；（设置 100 度时，用于炖煮花果茶等）	√	食材和水总重量参考搅拌杯体最大刻度线
五谷浆 Grains	用于制作五谷类豆浆、原味豆浆等	√ 可直接加入冷水和生豆等制作豆浆	用干豆做豆浆，食材与水比例约 1:8 用湿豆做豆浆，食材与水比例约 1:6
养生粥 Nutritional porridge	用于制作海参小米粥、八宝粥等	√	食材重量 300g 以内

粉碎杯体 功能介绍		玻璃搅拌杯（带加热功能）	备注
汤/糊 Soup/Paste	用于制作各种浓汤，如罗宋汤、南瓜汤等，也可以制作各种米糊，如南瓜米糊、黑芝麻糊等	√ 可直接加入冷水和生食材制作浓汤、米糊	食材与水重量比例不超过 2:5；制作米糊的时候食材和水重量比例约 1:6
果汁 Juice	用于制作各种果蔬汁、奶昔，如精力蔬果汁、草莓奶昔等	√	食材和水总重量参考搅拌杯体最大刻度线

选择“时间 +”或“时间 –”调整，可单次选择或长按调整。具体根据食谱或需要的口感选择。

选择“速度 +”或“速度 –”调整，可单次选择或长按调整。档位从 1 ~ 9、H 共 10 档，H 为最高档位，数值越小对应的转速越低。

第三章
产品使用方法

● 高海拔适应操作方法：

为充分保证海拔适应效果，当产品被搬至海拔 1000 米以上的地区时，请按以下步骤操作：

酱料 Sauces	用于制作各种酱料，如芝麻酱、花生酱等	√ 花生、芝麻等油性食材需先烤熟	食材量建议 300 ~ 800 克。食材不翻动时，需使用自带搅拌棒辅助搅拌
点动/清洗 Pulse/Clean	用于快速清洗杯体内壁及坚硬食材初粉碎等 手指长按此键机器高速搅拌，手指离开机器停止工作	√	食材和水总重量参考搅拌杯体最大刻度线

注：

一键通按键区程序定义的功能运行速度和时间已设置成理想状态，不需要再进行调节。

● 控制按键功能介绍：

预约 Appointment	预约：用于提前设置好产品工作时间，到预约设定好的时间后，食材加工完成。 注：预约功能仅适用于带加热的功能。
启动ON 取消OFF	启动 / 取消：用于启动已选择的功能或取消正在运行的功能

● DIY 按键功能介绍：

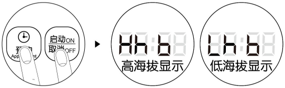
时间 + Time　时间 − Time　速度 + Speed　速度 − Speed

1. 安装好所有部件后，插上电源，同时长按“预约”、“启动 / 取消”键 3 秒；
2. 产品发出一声“嘀”，同时显示屏显示“Hhb”，即完成高海拔适应。

注：

· 产品初始状态默认为低海拔（小于 1000 米）适应；

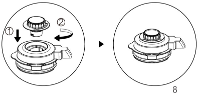
· 若将高海拔切换回低海拔适应，请重复上述操作（即同时长按“预约”、“启动 / 取消”键 3 秒），直至产品发出一声“嘀”，同时显示屏显示“Lhb”，即完成低海拔适应。



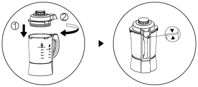
● 安装说明

玻璃搅拌杯安装

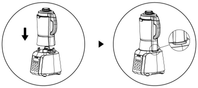
1. 将投料盖安装在杯盖上并旋紧，组成杯盖组件；



2. 将杯盖组件安装到杯体组件上并旋紧，组成玻璃搅拌杯组件；

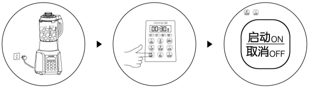


3. 将玻璃搅拌杯组件按图示位置安装到主机上。

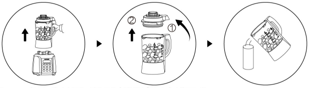


● 一键通功能详细使用说明：

1. 将装好食材的搅拌杯组件装在主机上并接通电源。
2. 选择食谱对应的功能按键，如“果汁”键。
3. 按下“启动 / 取消”键，产品开始运行。



4. 食材加工完毕，产品自动停止运行，并发出 5 声“嘀”提示食材制作完成，待刀片完全停止转动后取下搅拌杯，倒出食物。



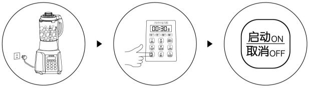
注：· 加入食材量不能超过说明书及食谱要求；

· 产品工作过程中，除“启动 / 取消”键，其它按键无反应属正常现象。

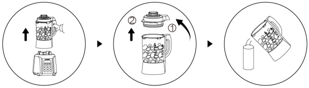
· 加热工作完成后，产品会自动进入保温状态，界面显示 --:b-- ，最长保温时间 4 小时。

● DIY 功能详细使用说明：

1. 将装好食材的搅拌杯组件装在主机上并接通电源。
2. 根据需求设置工作时间和速度。
3. 选择“启动 / 取消”键，产品开始运行。



4. 食材加工完毕，产品自动停止运行，并发出 5 声“嘀”提示食材制作完成，待刀片完全停止转动后取下搅拌杯，倒出食物。



注：

· DIY 功能只能做搅拌功能，不能进行加热；

· 加入食材量不能超过说明书及食谱要求。

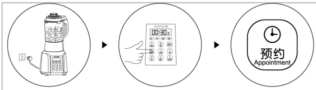
· 工作时间设置为 00：00 时，无法启动工作。

· 产品开始运行时如发生刀片卡死现象，请调节“速度 +”增加运行速度，或将食材切成小块。

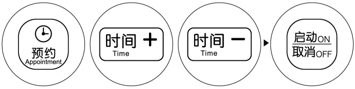
· 产品工作过程中，除“速度 +”、“速度 -”、“启动 / 取消”键外，其它按键无反应属正常现象。

● 预约功能详细使用说明：

1. 将装有食材的热杯装在主机上并接通电源。
2. 选择食谱对应的功能按键，如“五谷浆”键，再按下“预约”键。

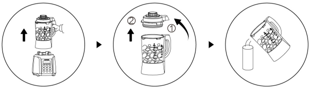


3. 默认预约时间为 1 小时，再次按下“预约”键或按下“时间 +”、“时间 –”键调节预约时间，每加减一次为 0.5 小时，可以长按快速调节。



4. 按下“启动 / 取消”键，产品进入预约状态。
5. 食材加工完毕，产品自动停止运行，并发出 5 声“嘀”提示食物制作完成，待刀片完全停止转动后取下搅拌杯，倒出食物。

注：
- 预约功能只对加热功能有效；
- 加入食材量不能超过说明书及食谱要求；
- 预约时间范围在 1 ~ 12 小时之间，预约显示时间表示食物制作完成时间。



第四章
清洁和保养

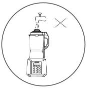
1. 产品使用后，请及时断开电源并清洗产品。
2. 请勿使用钢丝球、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（如汽油、丙酮）清洁本产品。
3. 主体和热杯外部可用湿布擦拭，请勿将主体和热杯放在水或其他液体中冲洗、浸泡或喷淋，以免器件损坏或产品漏电。（如图四、图五、图六）
4. 杯体内部及与食品接触部件请用清水冲洗，并及时擦干或晾干。请小心操作以免割伤（可佩戴保护手套）。（如图七）

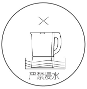
注：发生黏糊情况可自行清洁，不影响正常使用。

5. 快速清洗：在杯体中加入适量清水，安装好杯盖和投料盖，将杯体安装到主体上；接通电源，长按“点动 / 清洗”功能，时间 5 ~ 10 秒，停止按压后机器停止工作，杯体清洗完毕，断开电源，取下杯体，打开杯盖将水倒出，将杯体擦干或晾干。

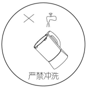
注：若接触肉类等较油腻的食材，建议用洗碗帕和洗洁精进行手工清洗。

6. 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。

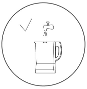

图四



图五



图六


图七

第五章
故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
指示灯不亮	1. 电源线未插好 2. 杯体与主机没有装配好	1. 检查电源线并保证插好 2. 保证搅拌杯体与主机配合好
指示灯亮产品不工作	产品本身故障	送当地售后服务部维修
加热不停止	产品本身故障	送当地售后服务部维修
溢锅	1. 选择功能键不合适 2. 加入物料量和水量过多或过少 3. 产品本身故障	1. 按食谱或说明书选择对应的功能 2. 按食谱配方或说明书要求操作 3. 送当地售后服务部维修
粘糊	1. 内杯未清洗干净 2. 加料太多 3. 选择功能键不合适	1. 将搅拌杯清洗干净 2. 按食谱配方操作 3. 按食谱或说明书选择对应的功能
加工时间过长	电压过低	使用稳压器
“E02”报警	杯盖没有安装到位	重新旋紧杯盖
“E03”“E04”报警	电压异常	使用稳压器
“E08”报警	电机温度过高	拔下插头等待 1 小时后，重新通电启动，如故障仍未解除，请送当地售后服务处维修
“E10”报警	1. 物料过多 2. 搅拌杯未加水 3. 选择功能键不合适 4. 产品本身故障	1. 清理后按食谱或说明书加入食材 2. 请加水后再启动 3. 按食谱或说明书选择对应的功能 4. 送当地售后服务部维修

- 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！

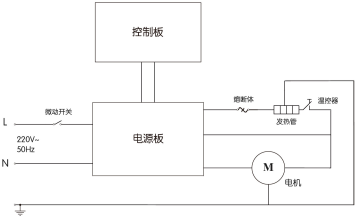
第六章
产品基础信息和装箱明细

执行标准	GB 4706.1–2005 、GB 4706.19–2008 、GB 4706.30–2008				
产品尺寸	230mm × 236mm × 495mm				
产品净重	约 5.5kg				
技术参数	额定电压	220V ~			
	额定频率	50Hz			
	加热功率	900W			
	搅拌功率	900W			
	额定容量 玻璃搅拌杯	热饮：1400mL 冷饮：1750mL			
装箱明细	高速破壁调理机	说明书	量杯	搅拌棒	清洁刷
	1 台（含玻璃搅拌杯 1 个）	1 本	1 个	1 个	1 把

注：
- 本产品的部分参数可能会有变更而未及通知，不便之处，敬请谅解。

“E01”“E05” “E06”“E07” “E08”“E09” “E11”“E12” “E13”报警	产品本身故障	拔下电源等待 1 分钟后，重新通电启动一次，如故障仍未排除，请送当地售后服务部维修

第七章
电气原理图



食谱

1、葡萄雪梨奶 --- 润肺祛燥

食材：雪梨 250g（1 个）、葡萄 200g（14 颗）、牛奶 250 毫升、加凉开 250 毫升

做法：1. 将葡萄、雪梨洗净；雪梨去核切 块；
2. 将所有食材放入热杯，盖紧杯盖；
3. 选择“果汁”，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

营养小贴士：梨性凉入肺经，起到润肺作用；葡萄中含有丰富的矿物质，起到缓解疲劳的作用。

2、香蕉蛋糕 --- 助消化

食材：香蕉 1 根、黄油 100g（10 小块）、鸡蛋 1 个、白糖 70g（6/10 杯）、干酵母 1 量匙、低筋面粉 100g（1 杯 +3/10 杯）、核桃仁 1 颗

做法：1. 将黄油放入碗中，隔水加热成液体状；香蕉去皮备用；
2. 将干酵母、低筋面粉放入碗中搅拌均匀；
3. 将 1、同鸡蛋、白糖放入热杯，盖紧杯盖；
4. 选择 6 档，按至 20 秒，启动工作至完成；
5. 将 2 倒入热杯，选择 5 档位，按至 45 秒，盖紧杯盖启动工作，同时用搅拌棒辅助搅拌均匀；
6. 将 5 倒入模具中，洒上核桃仁碎，室温 25℃左右发酵 2 小时；
7. 烤箱预热 10 ～ 15 分钟，170℃上下火烤 10 分钟，再调至下火烤 10 分钟即可。

营养小贴士：香蕉中富含水溶性膳食纤维，能够促进胃肠道蠕动，起到促吸收、助消化的作用。

3、黑芝麻糊 --- 补肾益肝

食材：烤熟黑芝麻 120g（1 杯 +6/10 杯）、 烤熟大米 50g(4/10 杯)、冰糖 30g（20 颗）、加水至 1000 毫升

做法：1. 将所有食材放入热杯，盖紧杯盖；
2. 选择“米糊”，按下“启动 / 取消”，待工作完成即可。

营养小贴士：黑芝麻性平、味甘，药用价值很高，可预防肝肾亏虚，有抗衰老、

4、燕麦核桃豆浆 --- 益智健脑

食材：干黄豆 50g（4/10 杯）、生燕麦 20g（2/10 杯）、山核桃仁 15g（1 颗）、加水至 1000 毫升

做法：1. 将所有食材洗净，放入热杯，盖紧杯盖；
2. 选择“五谷浆”，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

营养小贴士：燕麦中富含膳食纤维、核桃中富含维生素 E 等抗氧化物，保护心血管。

5、南瓜米糊 --- 提高抵抗力

食材：南瓜 150g（切成 4x4x2 厘米的 8 块）、大米 50g（4/10 杯）、加水至 750~800 毫升

做法：1. 将南瓜去皮，大米洗净，所有食材放入热杯，盖紧杯盖；
2. 选择“米糊”或“汤 / 糊 ”按下“启动 / 取消”，待完成即可。

营养小贴士：南瓜中维生素 B 族、维生素 C 和胡萝卜素含量丰富，还有一定量的维生素 E、南瓜多糖、铁、锌等营养素，有助于维护宝宝正常视力和上皮细胞的健康，提高宝宝机体抵抗力，是优选的宝宝断奶期辅食。

8、缤纷水果花茶 --- 清香浪漫，美颜解郁

食材：玫瑰花 5 朵、苹果 1 个、猕猴桃 1/2 个、橙子 1 个、冰糖适量、加水至 1000 毫升

做法：1、将苹果、猕猴桃、橙子去皮、切块；
2、将全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3、选择“加热 / 熬煮”功能，设置温度至 100 度，按下“启动 / 取消”，熬煮 1 小时即可。
注：先放花茶再放其他食材，避免茶漂浮在上面。

营养小贴士：玫瑰花可缓和情绪、补血气，美颜护肤，还可消除疲劳、改善体质。

9、灵芝银耳羹 --- 充满食材精华的美味汤羹

食材：灵芝 1 克（2 片）、红枣 6 颗、泡发银耳 100 克（半朵）、冰糖 25 克（20 颗）、加水至 800 毫升

做法：1. 将所有食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；
2. 选择“加热 / 熬煮”功能，设置温度至 100 度，按下“启动 / 取消”，熬煮 2 小时即可。
注：也可不加入灵芝，口感不会受到影响。

6、十谷米糊 --- 降血糖

食材：黑糯米 80g（8/10 杯）、莲子 16 颗、小麦 15g（1/10 杯）、燕麦 15g（1/10 杯）、燕麦片 15g（1/10 杯）、红薏仁 15g（1/10　杯）、小米 15g（1/10 杯）、芡实 15g（1/10 杯）、糙米 15g（1/10 杯）、荞麦 15g（1/10 杯）、冰糖 30g（2/10 杯）、加水至 1400 毫升

做法：1. 将所有食材洗净 , 放入热杯，盖紧杯盖；

2. 选择“米糊”或“汤 / 糊”，按下“启动 / 取消”待完成即可。

营养小贴士：燕麦、荞麦等杂粮中富含膳食纤维，放慢食物的消化速度，控制血糖上升。

7、芝麻酱 --- 补钙益智

食材：烤熟白芝麻 500g（7 杯 +1/10 杯）

做法：1. 将冷却的熟白芝麻放入热杯，盖紧杯盖；

2. 选择“酱料”按下“启动 / 取消”，并使用搅拌棒往下推压食材，待完成即可。

营养小贴士：芝麻中含有大量不饱和脂肪酸、蛋白质、维生素 E、钙、铁等矿物质。制作的芝麻酱后味浓醇香郁，具有丰富的营养。

营养小贴士：灵芝银耳羹适合爱美的女性及中老年人食用。灵芝可以抗肿瘤、保肝解毒、抗衰老，防治心血管疾病、高血压、中风。

10、干贝鲜虾粥 --- 宝宝最喜欢

食材：大米 50 克（5/10 杯）、干贝 15 克（2/10 杯）、明虾 8 只、生姜、盐、油、胡椒粉适量、加水至 800 毫升

做法：1. 将食材洗净，虾去壳、去虾线；

2. 将全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；

3. 选择“米糊”功能，按下“启动 / 取消”，等待工作完成即可。

营养小贴士: 海鲜粥中的虾仁营养丰富，肉质松软，易消化。海鲜粥味道咸鲜，对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的选择，也是很适合儿童食用的一款粥品。

本食谱的营养和功效信息参考以下书籍：

《食物营养功效全解》，刘桂荣，江苏科学技术出版社。

《果蔬养生宝典》,食物养生保健促进会,刘青,邓代玉,陈佳等,吉林科学技术出版社。

《中国地道食材》，王丽，武汉出版社。

《药食同源物品使用手册》，于新，李小华，李奇林，中国轻工业出版社。

《中国食物成分表》，中国疾病预防控制中心营养与食品安全所 编著，杨月欣，王光亚，潘兴昌等，北京大学医学出版社。

《0-3 岁宝宝辅食添加与营养配餐》，左小霞，电子工业出版社。

《公共营养师（基础知识）》，葛可佑，程义勇，柳启沛等，中国劳动社会保障出版社。

说明：1. 本食谱中的制作方法是通用方法，具体制作时请根据产品型号参照其说明书，选择对应功能。

2. 本食谱中的食材量为推荐量，约 2-3 人份食量，具体制作时请根据需要参照食谱比例调整。如果想要口感更细腻，可以选择 打 2 次。

（tips: 食材和水温不得超过 60℃）

注：食谱营养和功效仅供参考，实际食用效果因人而异，过敏体质消费者请根据自身身体状况谨慎选择。

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、杯盖等)	○	○	○	○	○	○
橡胶件 (密封圈、脚垫等)	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件 (搅拌棒、按键*等)	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件 (搅拌刀、垫片等)	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件 (轴套、装饰件*等)	○	○	○	○	○	○
标准件 (螺钉、垫圈等)	○	○	○	○	○	○
玻璃杯*	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(底座、电机支架*等)	○	○	○	○	○	×
电器件、印刷线路板组件 (PCB板、电容、变压器等)、电热器、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。
×：表示该有毒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，后续随着技术上的改进将逐步改进。
* ：表示仅部分型号产品含该部件。

有害物质限制使用标志

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述情况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。

箭头循环标志: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，不应被随意丢弃，请交由正规回收渠道以及有废弃电器电子产品处理资格的企业处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品的处理规定。

以上标识均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T 11364要求执行。
本产品长期使用不会对人体产生危害，请放心使用。

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（绞肉刀等）			
	不锈钢30Cr13（绞肉刀等）			
	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）			
塑料	ABS（刮刀、搅拌棒、进料筒、清洁刷等）	GB 4806.7-2016	符合	
	AS（搅拌杯、量杯、上盖等）			
	PA（刀架、模头盖、耐磨垫片、清洁刷等）			
	PBT（榨汁网主体等）			
	PC（搅拌杯、量杯、投料盖、进料筒、挤汁器等）			
	PMMA（螺杆等）			
	POM（搅拌器、模头、刀杆、连杆、耐磨垫片等）			
	PP（搅拌杯盖、量杯、接汁杯清洁刷等）			
	PPE（投料盖、搅拌杯盖等）			
	PS（搅拌杯、接汁杯、果渣桶等）			
	PTFE（垫片等）			
	改性PCT（冷搅拌杯、榨汁器等）			
陶瓷（螺杆等）		GB 4806.4-2016	符合	
橡胶（密封圈、垫圈、套管等）		GB 4806.11-2016	符合	
玻璃（接汁杯、热搅拌杯等）		GB 4806.5-2016	符合	

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

售后服务

服务条款

1. 本产品执行全国新三包规定，整机包修1年。三包有效期自开具发票之日计算，三包范围仅限家庭使用。
2. 购机发票作为产品三包凭证。
3. 九阳用户尊享产品服务过程中的免费保洁、保养、检测服务。

非三包范围

1. 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏；
2. 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）；
3. 无有效发票或购买证明的，且无法证明属于三包期内的；
4. 发票与实物不符或涂改的；
5. 因不可抗拒的自然灾害造成损坏的；
6. 超过三包期的；
7. 使用环境（如电压、湿度、温度、通风条件等）不符合产品说明书的表述，造成损坏的;
8. 超出九阳上门服务范围的，顾客要求必须上门的。

服务网点查询

1. 请在微信中搜索“九阳”并关注，进入后点击右下方的“我”，然后选择“网点查询”进入查询即可。
2. 请登录九阳网络客户服务中心：http://kf.joyoung.com查询。
3. 请拨打九阳阳光服务热线：400-6186-999查询。

V1 171020