

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

V1-190305

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

SOL//STA

使用说明书

Operation Instruction

高速破壁调理机

L18-F1



使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管。

尊敬的用户：

感谢您使用高速破壁调理机。本说明书适用于L18-F1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。

愿产品给您的生活带来温馨、便捷与健康。

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	19
食品接触材料信息表	21
售后服务	22



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。

- 禁止空载（杯中无食材）使用本产品。
- 本产品的调时、调速、调温功能仅适用于DIY食谱制作。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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（如图一）。
- 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。须打开杯盖中间的投料盖，将搅拌棒穿过投料孔使用（如图二）。
- 请按照说明书或食谱规定量加入食材（热饮1400mL、冷饮1750mL），加入过量食材可能会损坏电机，造成喷溅溢出或煮不熟（如图三）。



图一



图二



图三

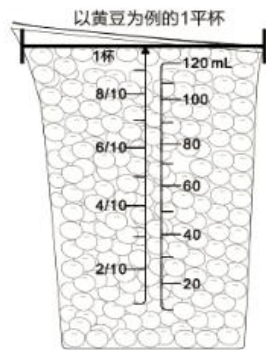
- 本产品连续搅拌时间不得超过6分钟（各程序运行时间参考食谱说明及显示屏指示），每次搅拌后需停机1分钟；以上为一个周期，连续工作3个周期后，必须断开电源，冷却15分钟后再工作，以保证产品寿命。
- 本产品连续加热时间不得超过90分钟。如果在制作热饮时断电，重新通电前，请更换食材重新制作，以免造成粘糊。
- 在产品工作过程中若有液体溢出，请及时清理，避免液体溢出至连接器处。
- 如果刀片被卡住，请先关闭开关、断开电源，再进行清理，以免发生伤害事故或损坏产品。
- 产品加工完毕，发出5声“嗒”提示音，请先断开电源，再取下杯体、杯盖等部件，以免发生事故。
- 如果产品运行时突然停止工作，可能是电机过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。

- 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。
- 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。杯体及与食品接触部件用清水进行清洗。排空杯体和清洗部件时，请小心操作，务必注意锋利的刀刃，以免划伤（可佩戴保护手套）。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 无人使用时请关闭开关、断开电源，以免产品发生短路。
- 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。
- 如需处理如杏仁、花生等油性食材，请烘干、晒干或炒干；不能粉碎田七、珍珠等硬食材。
- 体积大或者长条状的食材应分成单边不大于3cm的小块或长度不大于4cm的小段。
- 本产品在高速度搅拌时会产生一定程度的机械噪音，打扰之处，敬请谅解。

● 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	110
小米	1杯	120
红豆	1杯	100
绿豆	1杯	100
黑芝麻	1杯	80
白芝麻	1杯	80
燕麦	1杯	100
花生	1杯	80
腰果	1杯	70

（所有数据由九阳研发中心提供，若有变更恕不另行通知）



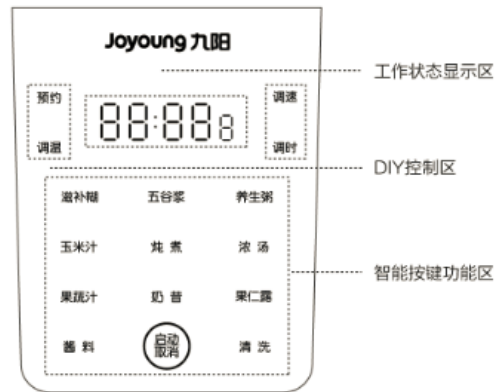
产品部件名称



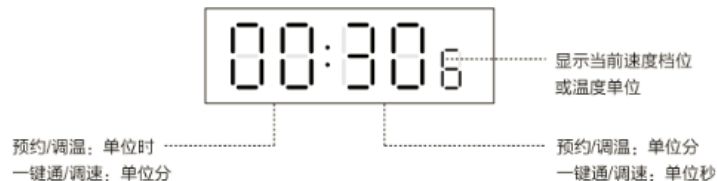
注：产品图片请以包装内实物为准！

界面功能介绍

● 界面各区域功能介绍



● 工作状态显示区介绍



● 智能按键功能介绍

功能	功能介绍	备注
滋补糊	用于制作各种米糊，如黑芝麻糊、南瓜米糊等 【加热】	食材和水比例约 1:7 食材和水总量请勿超过 1400mL
五谷浆	用于制作五谷类豆浆、原味豆浆等 【加热】	用干豆做豆浆，食材与水比例约 1:13 用湿豆做豆浆，食材与水比例约 1:10 食材和水总量请勿超过 1400mL
养生粥	用于制作各种粥类，如海参小米粥、八宝粥等 【加热】	食材和水比例约 1:8 食材和水总量请勿超过 1400mL
玉米汁	用于制作玉米汁等 【加热】	玉米粒与水的比例约 1:3，适量加入冰糖 食材和水总量请勿超过 1400mL
炖煮	用于加热、炖煮食材，或是制作冰糖雪梨、大骨汤等 【加热】	食材和水总重量请勿超过 1400mL
浓汤	用于制作各种浓汤，如罗宋汤、鱼汤、南瓜汤等 【加热】	制作鱼汤时，因鱼品种和大小有差异，可能存在少量鱼刺鱼骨残留，饮用前请用滤网过滤
果蔬汁	用于制作各种果蔬汁、奶昔，如精力蔬果汁、草莓奶昔等 【非加热】	食材和水总量请勿超过 1750mL
奶昔	用于制作奶昔，如香蕉奶昔等 【非加热】	食材和水总量请勿超过 1750mL
酱料	用于制作各种酱料，如芝麻酱、花生酱等 【非加热】	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
果仁露	用于制作各种坚果类饮品 【非加热】	食材和水总量请勿超过 1750mL
清洗	用于快速清洗杯体内壁及坚硬食材切粉碎等 【非加热】	搅拌杯体内加入 700mL-1000mL 清水



用于启动已选择的功能或取消正在运行的功能。

注：以上功能速度和时间已设置成理想状态，不需要再进行调节。

● DIY按键功能介绍



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。

使用“预约”功能时，请先使用一键通功能选择功能，如“五谷浆”，然后再按“预约”键，默认预约时间为1小时（炖煮预约时间默认2小时），再次按下“预约”键或按下“调时”键调节预约时间，每按一次为0.5小时，可以长按快速调节；预约时间为1-12小时之间，预约显示时间表示食材制作完成时间。

调速：

速度调节：用于设定搅拌速度。档位从1-H档，共10档，H为最高档，1为最低档，其余数值越小对应的转速越低，长按可以持续增加速度档位。

若中途需要停止搅拌，请按下“启动/取消”键。

如发生刀片卡死现象，可调高工作档位来增加运行速度或者将食材切成小块。

调温：

温度调节：用于设定加热的温度，初始设置温度为70℃，每按一下增加1℃，设置范围在40℃-100℃，长按可以持续增加设置温度。

若中途需要停止加热，请按下“启动/取消”键。

调时：

时间调节：用于设定DIY加热、DIY粉碎程序时间或者预约时间。长按可以持续增加时间。

预约时间工作时间调节范围为1~12小时；默认为1小时（炖煮默认时间为2小时），每按一次，时间增加0.5小时，循环可调，长按可持续增加。

加热工作时间范围为0分钟~4小时；默认为30分钟，1小时以内，每按一下增加5分钟，1至2小时内，每按一下增加10分钟；2小时以上，每按一下增加30分钟；循环可调，长按可持续增加。

粉碎工作时间为5秒钟~6分钟；默认为30秒，1分钟以内，每按一下增加5秒，1分钟以上，每按一下增加10秒，循环可调，长按可持续增加。

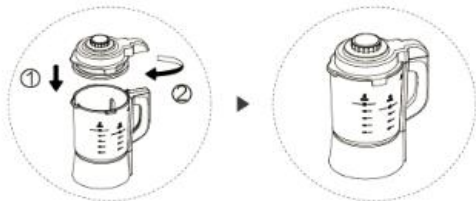
产品使用方法

● 界面各区域功能介绍

1. 将投料盖安装到杯盖上，组成杯盖组件；



2. 将杯盖组件安装到搅拌杯上并旋紧，组成搅拌杯组件；



3. 将搅拌杯组件安装到主体上。



● 界面各区域功能介绍

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“五谷浆”键；

3. 按下“启动/取消”键，产品开始运行。



4. 待食材加工完毕，倒出食物。

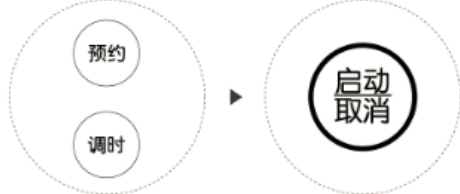


注：

- 加入食材量请勿超过说明书及食谱要求；
- 产品工作过程中，除“启动/取消”键外，按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，最长保温时间4小时。

● 预约功能详细使用说明

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“五谷浆”键；
3. 按下“预约”键，默认预约时间为1小时，再次按下“预约”或“调时”键调节预约时间；
4. 按下“启动/取消”键，产品进入预约状态；



5. 待食材加工完毕，倒出食物。

注：

- 预约功能只适用于带加热的功能，炖煮功能默认预约时间为2小时；
- 加入食材量不能超过说明书及食谱要求。

● DIY加热功能使用说明

1. 将装好食材的搅拌杯组件装在主机上并接通电源；
2. 点击选择“调温”功能，“调温”闪烁，继续轻触“调温”来调整所需要的目标温度，如80℃，长按可持续增加；
3. 轻触“调时”来调整所需要的时间，如30分钟，长按可持续增加；
4. 按下“启动/取消”开始制作；
5. 待食材加工完毕，倒出食物。

注：若中途需要停止加热，请按下“启动/取消”键。

● DIY搅拌功能使用说明

1. 将装好食材的搅拌杯组件装在主机上并接通电源；
2. 点击选择“调速”功能，“调速”闪烁，继续轻触“调速”来调整所需要的速度档位，如7档，长按可持续增加；
3. 轻触“调时”键来调整所需要的时间，如2分30秒；长按可持续增加；
4. 按下“启动/取消”开始制作；
5. 待食材加工完毕，先倒出食物。

注：

- 若中途需要停止搅拌，请按下“启动/取消”键；
- 加热过程刀片会搅动防止糊底。

清洁和保养

- 产品使用后，请及时断开电源并清洗产品。
- 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。
- 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，以免部件损坏或产品漏电。（如图四、图五、图六）
- 杯体及与食品接触部件用清水进行清洗。（如图七）。排空杯体和清洗部件时，请小心操作，务必注意锋利的刀刃，以免划伤（可佩戴保护手套）。
注：发生黏糊情况可自行清洁，不影响正常使用。
- 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，选择“清洗”功能，按下“启动/取消”键开始自动清洗；清洗完毕后，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。
- 收纳储存时，请确保产品清洁、干燥，并放置于干燥、通风、避免阳光直射照射处。



图四



图五



图六



图七

故障分析及排除

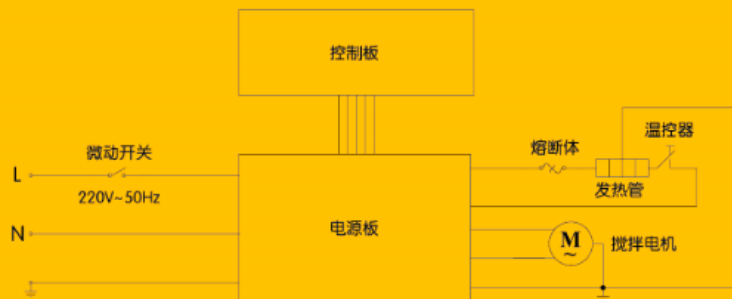
故障现象	原因分析	故障排除
指示灯不亮	1.电源线未插好 2.杯体与主机没有装配好	1.检查电源线并保证插好 2.保证搅拌杯体与主机配合好
指示灯亮产品不工作	产品本身故障	送当地售后服务部维修
加热不停止	产品本身故障	送当地售后服务部维修
溢锅	1.选择功能键不合适 2.加入食材和水过多或过少 3.产品本身故障	1.按食谱或说明书选择对应的功能 2.按食谱配方或说明书要求操作 3.送当地售后服务部维修
粘糊	1.杯内未清洗干净 2.加入食材过多 3.选择功能键不合适	1.将搅拌杯清洗干净 2.按食谱配方操作 3.按食谱或说明书选择对应的功能
加工时间过长	电压过低	使用稳压器
“E00”报警	杯盖防溢电极有杂物	清洗杯盖
“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
“E10”报警	1.加入食材过多 2.搅拌杯未加水 3.选择功能键不合适 4.产品本身故障	清理杯中食材，加入清水重新启动 ① 如能正常工作，请按食谱或说明书要求加入食材并选择对应功能； ② 如不能正常工作，请送当地售后服务部维修
“E19”报警	杯体内温度超过80℃，此时执行加热食谱，可能导致沸腾飞溅	杯内食材和水温度较高，请更换为常温食材或加冷水后，重新启动工作
“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

产品基础信息和装箱明细

产品型号	L18-F1				
执行标准	GB 4706.1-2005、GB 4706.19-2008、GB 4706.30-2008				
产品尺寸	234mm × 198mm × 503mm				
产品净重	约5kg				
技术参数	额定电压	220V			
	额定频率	50Hz			
	搅拌功率	900W			
	加热功率	900W			
	额定容量	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个	1个	1个	1把

注: 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。

电气原理图



食谱

黑芝麻糊

食材: 黑芝麻100克(1杯)、大米50克(5/10杯)、冰糖10克(10颗)、加水至1000毫升

做法: 1. 将全部食材放入搅拌杯中, 加水至1000毫升, 盖紧杯盖;
2. 选择“滋补糊”功能, 按下“启动/取消”待完成即可。

营养功效: 黑芝麻性平、味甘, 可预防肝肾亏虚, 有抗衰老的作用。黑芝麻糊中也可以加入枸杞、红枣等药食同源类食材, 起到更好的滋补功效。同时黑芝麻中钙含量丰富, 有利于骨骼健康。

适宜人群: 老人、孕妇、儿童

红枣豆浆

食材: 黄豆70克(7/10杯)、红枣10颗(去核)、加水至1000毫升

做法: 1. 将食材洗净, 红枣去核;
2. 将全部食材放入搅拌杯中, 加水至1000毫升, 盖紧杯盖;
3. 选择“五谷浆”功能, 按下“启动/取消”待完成即可。

营养功效: 红枣补血美容, 滋阴益气、养血安神、补脾胃、清热解毒。红枣豆浆融合了枣的香气和丝丝的甜味, 非常美味。

适宜人群: 老少皆宜

八宝粥

食材: 大米50克(5/10杯)、黑米10克(1/10杯)、糯米30克(5/10杯)、红豆10克(1/10杯)、桂圆干10克、莲子5克(5颗)、红枣20克(6颗)、花生8克(8颗)、加水至1000毫升

做法: 1. 将食材洗净;
2. 将全部食材放入杯中, 加水至1000毫升, 盖紧杯盖;
3. 选择“养生粥”功能, 按下“启动/取消”待完成即可。

营养功效: 八宝粥中五谷杂粮搭配, 提高了蛋白质的利用率, 丰富的膳食纤维、维生素和矿物质, 且高钾低钠, 有利于降低血压。

适宜人群: 老少皆宜

黑芝麻糊

食材: 生玉米粒250克(1根)、冰糖10颗、加水至750毫升

做法: 1. 将全部食材放入搅拌杯中, 加水至750毫升, 盖紧杯盖;
2. 选择“玉米汁”功能, 按下“启动/取消”待完成即可。

营养功效: 玉米中含有丰富的叶黄素、胡萝卜素、谷胱甘肽, 这些物质有抗氧化、增强免疫力、降低血压的作用, 对心脑血管人群有益。

适宜人群: 三高人群

银耳莲子羹

食材：干银耳10克（约半朵）、红枣6颗、莲子10克（10颗）、冰糖10克（10颗）、加水至1000毫升

- 做法：1.将干银耳剪碎，提前泡4-5小时；
2.将所有食材放入杯中，加水至1000毫升，盖紧杯盖；
3.选择“炖煮”功能，按下“启动/取消”待完成即可。

营养功效：银耳润肺养颜，红枣补气血，莲子含有丰富的钙，适合爱美的女性及中老年人食用。

适宜人群：女性、老人

罗宋汤

食材：卷心菜100克（1/3个）、胡萝卜20克（1/4个）、土豆20克（1/4个）、西红柿50克（1/4个）、西芹20克（1/5个）、

牛肉50克、红肠3片、番茄酱适量、加水至1000毫升

- 做法：1.将食材洗净，切块；
2.将全部食材放入搅拌机中，加水至1000毫升，盖紧杯盖；
3.选择“浓汤”功能，按下“启动/取消”，待完成即可。

营养功效：罗宋汤酸酸甜甜，是一款美味的开胃汤品。他的配料可以不同一格，但一定要有番茄熬煮出的酸甜味道，搭配俄式大面包风味更佳。

适宜人群：食欲不振人群

胡萝卜苹果汁

食材：苹果200克(1个去皮)、胡萝卜50克、加水至800毫升（水300克）

- 做法：1.将胡萝卜、苹果洗净，苹果去皮去核、切块，胡萝卜切块；
2.将全部食材放入杯中，加水至800毫升，盖紧杯盖；
3.选择“果蔬汁”功能，按下“启动/取消”，待完成即可。

营养功效：苹果是典型的低钠高钾食物，可以帮助降低血压，苹果还含有丰富的果胶，可以保护肠壁，促进排泄，预防动脉硬化。胡萝卜是维生素A重要的来源，可以预防皮肤粗糙、眼干。胡萝卜含有大量的木质素，可以提高免疫力，长期用电脑人群更加需要。

适宜人群：老少皆宜

红心火龙果奶昔

食材：红心火龙果280克（1个）、香蕉100克(1根)、牛奶250毫升、加高开水至750毫升

- 做法：1.将火龙果、香蕉去皮切块；
2.将全部食材放入杯中，加水至750毫升，盖紧杯盖；
3.选择“奶昔”功能，按下“启动/取消”，待完成即可。

营养功效：火龙果含有天然的花青素，抗氧化、抗衰老。力量训练后，肌肉的糖原储备已经完全耗尽，奶昔中适量的碳水化合物能够快速补充你需要的能量。牛奶是优质蛋白质，帮助肌肉修复重建。另外，火龙果和香蕉能够提供运动后流失的电解质和损耗的抗氧化成分。

适宜人群：运动族、女性

花生核桃露

食材：熟核桃20克、熟花生30克、牛奶250毫升

- 做法：1.将生核桃、花生烤熟（烤箱上下180℃，12分钟）；
2.将全部食材放入杯中，盖好杯盖；
3.选择“果仁露”功能，按下“启动/取消”，待完成即可。

营养功效：核桃补脑，牛奶补钙，花生补血。

适宜人群：儿童、青少年、脑力劳动者

黑芝麻酱

食材：熟白芝麻500克（约7杯）

- 做法：1.将白芝麻烤熟或炒熟；
2.将食材放入杯中，盖紧杯盖，放入推料棒；
3.选择“酱料”功能，按下“启动/取消”，使用搅拌机辅助搅拌，待出油后慢慢搅出推料棒，待完成即可。

营养功效：芝麻补肝肾、益精血、润肠燥，有养血、护发、通便的功效，芝麻中含有丰富的维生素E，可使皮肤白皙润泽。

适宜人群：老少皆宜

本食谱的营养和功效信息仅供参考以下书籍：

1. 杨子轩,食物营养圣经[M],电子工业出版社,2012.
2. 葛可佑,程义勇,柳启沛等.公共营养师(基础知识)[M].中国劳动社会保障出版社,2014.
3. 杨月欣,王光亚,潘兴昌等.中国食物成分表[M].北京大学医学出版,2009.
4. 李宁.协和医院营养师专家:这样做辅食宝宝超爱吃[M].化学工业出版社,2015.

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。

3.“果菜泥”功能食材量少时配合推料棒效果更佳。

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 (搅拌机、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)	○	○	○	○	○	×
电零件、印刷电路板组件 (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风险。

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 (绞肉刀等)			
	不锈钢30Cr13 (绞肉刀等)			
	不锈钢022Cr19Ni10 (螺杆等)			
	不锈钢Y12Cr18Ni9 (刀轴等)			
	不锈钢019Cr19Mo2NbTi (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%、0.8%、0.2%，Mg、Mn含量分别为：2.5%~4%、0.4%~0.6% (饺子皮模具等))			
塑料	ABS (刮刀、搅拌棒、进料筒、清洗刷等)	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、清洗刷等)			
	PBT (榨汁网主体等)			
	PC (搅拌杯、量杯、投料器、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、榨汁杯清洁刷等)			
	PPE (投料盖、搅拌杯盖等)			
	PS (搅拌杯、榨汁杯、果渣桶等)			
PTFE (垫片等)				
改性PCT (冷搅拌杯、榨汁器等)				
PET (配合改性PCT用于有颜色的冷搅拌杯、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 (榨汁杯、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。

- 01 服务条款
- 1 本产品执行全国新三包规定，整机包修1年，电机终身保修。三包有效期自开具发票之日起计算，三包范围仅限家庭使用。
(注：详细服务政策请咨询当地售后门店或九阳售后服务400热线。)
 - 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。
- 02 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。
- 03 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。