Joyoung 九阳	文件名称	Y39D说明书
	颜色	单黑
	印刷工艺	80g哑粉纸、骑马钉
	编制部门及日期	设计部2020-09-15

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

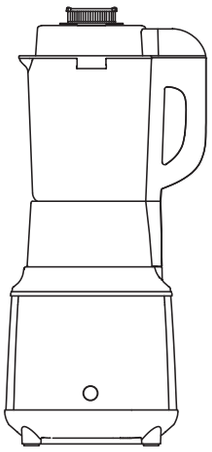
V1-200915

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　电话：400 6186 999
www.joyoung.com

Joyoung 九阳

使用说明书
Operation Instruction
静音高速破壁机

L18-Y39D



使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管

微信扫一扫，注意事项全知道

前 言

尊敬的用户：

感谢您使用九阳静音高速破壁机。本说明书适用于L18-Y39D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。

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 操作界面及功能介绍 5
第四章 使用方法 9
第五章 清洁和保养 13
第六章 故障分析及排除 14

愿九阳产品给您的生活带来温馨、便捷与健康。

第七章 产品基础信息和装箱明细 15

第八章 电气原理图 16

食谱 17

有害物质限制使用标识表 25

食品接触材料信息表 26

售后服务 27

第一章 安全注意事项

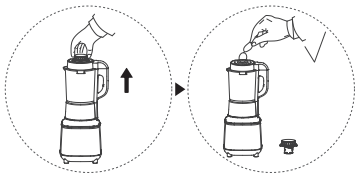
警告 对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕。

1 产品运行前，请确认杯盖、投料盖旋转到位。
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 请勿将玻璃搅拌热杯浸入水中。
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，为防止漏电，安装前请确保接地线接地良好。
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。
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 本产品配合专用的研磨杯部件用于干磨，严禁将搅拌杯体用于干磨。
18 产品工作时，严禁打开杯盖添加食材，以免发生喷溅烫伤，可取下杯盖中间的投料盖，通过投料孔添加食材。（如图一）



图一

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。
20 本产品一键通连续加热时间不得超过90分钟。DIY加热可以持续加热4小时，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，发出蜂鸣音提示结束，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。

第二章 产品部件名称

投料盖（热杯）

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。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，亦勿使用其他设备加热，以免部件变形或损坏。

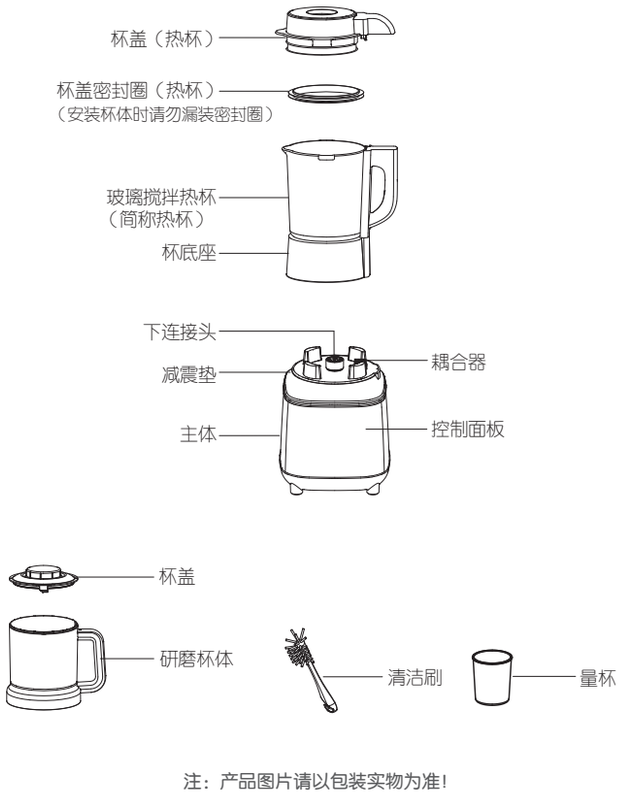
30 请勿将本产品置于高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等）等环境中，以免部件工作异常或发生事故。

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。

33 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。

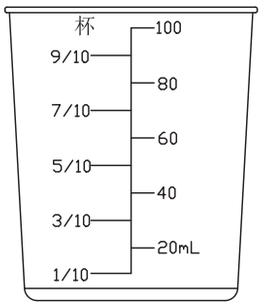
34 体积大或者长条形的食材应分成单边不大于3cm的小块或长度不大于4cm的小段。



注：产品图片请以包装实物为准！

● 常见食材重量参照表

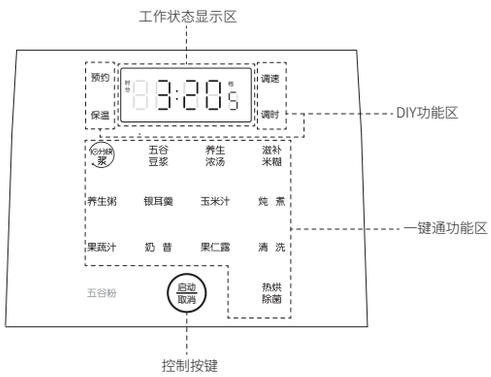
食 材	1杯量	克数（g）
黄豆	1 杯	75
大米	1 杯	90
小米	1 杯	100
红豆	1 杯	75
绿豆	1 杯	90
黑芝麻	1 杯	65
白芝麻	1 杯	65
燕麦	1 杯	75
花生	1 杯	65
腰果	1 杯	60



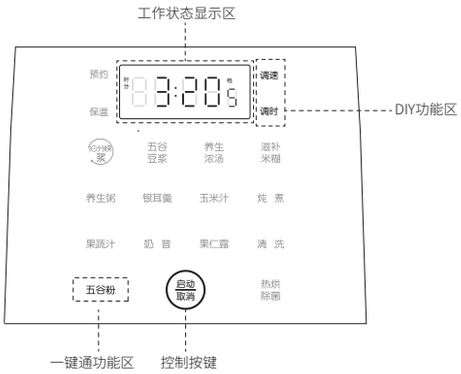
（所有数据由九阳研发中心提供，若有变更恕不另行通知）

第三章 操作界面及功能介绍

● 界面各区域功能介绍



玻璃搅拌热杯界面

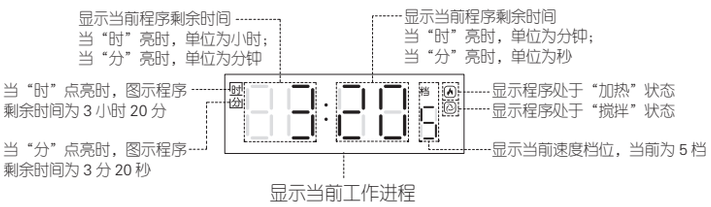


研磨杯界面

注：

- 除 DIY 功能中的“调速”、“保温”、“预约”和“调时”、“炖煮”功能外，一键通功能的温度、运行速度和时间已设置成理想状态，不需要进行调节；
- 此产品配有玻璃搅拌热杯和研磨杯两个杯体；
- 本产品含有智能防溢系统，带有防溢电极，海拔自动识别记忆，无需手动切换设置。

● 工作状态显示区介绍



● 一键通功能介绍

玻璃搅拌热杯（冷饮最大容量为1750ml，热饮最大容量为1400ml）	10分钟快浆	用于快速制作豆浆等； 黄豆约 55 克，加入 750mL 常温水，10 分钟能制作完成，水温过低或制作量大制作时间均会延长。
	五谷豆浆	用于制作香浓五谷杂粮豆浆等； 用干豆做豆浆，食材和水比例约 为 1：12； 用湿豆做豆浆，食材和水比例约为 1：9； 食材和水总量请勿超过 1400mL。
	养生浓汤	用于制作全鱼汤、番茄鱼汤等各种养生浓汤； 使用本产品制作鱼汤时，因鱼品种和大小有差异，可能存在少量鱼刺骨残留，饮用前请用滤网过滤；总食材量不超过 1200mL； 其他浓汤食材和水总量请勿超过 1400mL。
	滋补米糊	用于制作各种米糊，如南瓜米糊、小米糊等； 水和米比例约为 1:7； 食材和水总量请勿超过 1400mL。
	养生粥	用于制作养生粥类，如杂粮粥，海鲜粥等； 用大米做粥，食材和水比例约为 1:8; 食材和水总量请勿超过 1400mL。
	银耳羹	用于制作炖煮类食材，如银耳、莲子、红枣等； 食材和水总量请勿超过 1400mL。
	玉米汁	用于制作玉米汁等； 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	用于制作各种汤类、药膳、甜品等，其中炖煮时间可从 30min 到 4 小时进行调节； 制作过程中食材不搅拌。 食材和水总量请勿超过 1400mL
	果蔬汁	用于制作各种果蔬汁，如精力果蔬汁、橙汁等。
	奶 昔	用于制作草莓奶昔、火龙果奶昔等。
	果仁露	用于制作益智果仁露等。
	热烘除菌	用于机器清洗后快速烘干、除菌； 清洗杯体后，建议加入 30ml 水至杯体内并取下投料盖，烘干、抑菌效果最佳。
	清 洗	用于快速清洗热杯体内壁
	预 约	用于提前设置好产品工作时间，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； 使用“预约”功能时，请先选择一键通功能，如“10 分快浆”，然后再按“预约”键，默认预约时间为 1 小时（“银耳羹”默认预约时间为 3 小时，“炖煮”无法预约），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，长按可快速循环调节。

玻璃搅拌热杯（冷饮最大容量为1750ml，热饮最大容量为1400ml）	保 温	用于显示一键通热饮功能的保温状态，也可用于冷食材的温热，初始设置温度为 60℃，每按一下增加 1℃，设置范围在 40℃–60℃，长按可快速循环调节。
	调 速	用于设定搅拌速度。档位有 L、1~9、H 档，共 11 档，H 为最高档，L 为最低档，其余数值越小对应的转速越低，长按可快速循环调节。
	调 时	用于设定保温、调速和预约时间，长按可快速循环调节； 保温时间调节范围为 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，每按一下增加 10 分钟；2 小时以上，每按一下增加 30 分钟； 调速时间调节范围为 5 秒钟 ~6 分钟；初始为 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； 预约时间调节范围为 1~12 小时；初始为 1 小时，每按一次，时间增加 0.5 小时。
研磨杯（软食材最大容量为650mL，硬食材最大容量为300mL）	五谷粉	用于制作各种五谷粉，如黄豆粉等。
	调 速	用于设定搅拌速度； 档位有 L、1~9、H 档，共 11 档，H 为最高档，L 为最低档，其余数值越小对应的转速越低，长按可快速循环调节。
	调 时	用于设定调速时间； 调速时间调节范围为 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；长按可快速循环调节。

注：1. 玻璃搅拌热杯和研磨杯各功能食材总量请勿超过杯体最大刻度线；

2. 具体食材比例搭配请参考食谱；

3. “10 分”指制作时间，数据源自九阳实验室，实际使用环境中可能存在差异。

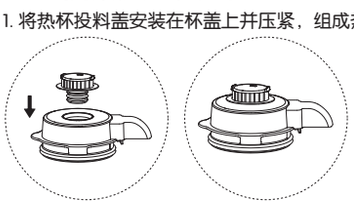
● 启动/取消触摸按键功能介绍

启动 / 取消：用于启动已选择的功能或取消正在运行的功能。若工作过程中需要停止，请再按下“启动 / 取消”键。

第四章 使用方法

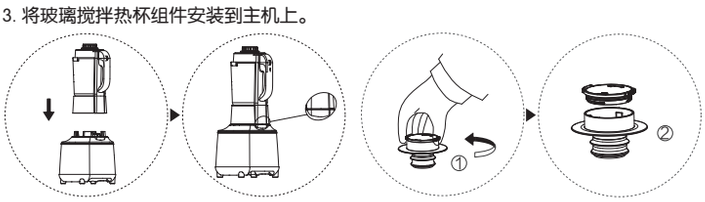
● 玻璃搅拌热杯安装说明

1. 将热杯投料盖安装在杯盖上并压紧，组成热杯杯盖组件；



2. 将热杯杯盖组件安装到杯体组件上并旋紧，组成玻璃搅拌热杯组件；

3. 将玻璃搅拌热杯组件安装到主机上。



注：投料盖可逆时针旋转上拉打开清洗，清洗完毕后，先对位后顺时针旋转扣紧。

● 研磨杯安装说明

1. 将食材放入研磨杯中，盖上杯盖，并顺时针旋紧，直到听到“咔”一声，旋转到对位标识位置；

2. 将装好食材的研磨杯组件按对位标示装在主体上；

3. 接通电源；

4. 根据使用主机选择具体操作方法：

A：选择“五谷粉”功能，按下“启动 / 取消”键，产品开始运行；

B：使用 DIY 功能时，建议设置：转速 7 档，时间 60 秒。

注：

1. 冰糖等食材推荐时间为 30 秒；

2. 以最长工作 60 秒停机 1 分钟为一个周期；连续工作 3 个周期后，必须停机 60 分钟，待电机冷却后再工作。

5. 工作完成，机器停止运行，并发出 5 声“嘀”声提示食材加工完成。待刀片完全停止转动后，取下干磨杯，倒出食材。可用清洁刷清理粘连在杯体上的粉末。

注：

1. 如若 1 个工作周期结束，食材粉碎效果不理想，可适当增加工作周期；

2. 若工作未到 60 秒，您对粉碎效果已满意，请按下“启动 / 取消”停止。

● 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；

3. 按下“启动 / 取消”按键开始制作；

4. 待食材加工完毕，将杯体从主机上取下，旋开杯盖然后倒出食物；

注：

1. 加入食材量请勿超过说明书及食谱要求；
2. 使用玻璃搅拌热杯加热工作完成后，产品会自动进入保温状态，界面显示 - - b - ，“保温”功能键处于常亮状态，保温时间 最长 4 小时。

● DIY 功能使用说明

加热功能操作

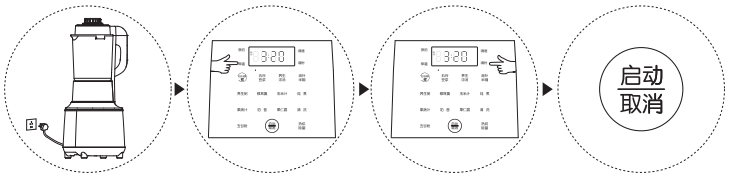
1. 将食材装入已清洗好的热杯中，然后将热杯组件装在主机上并接通电源；
2. 轻触“保温”键，“保温”“调时”键闪烁，可继续触摸“保温”键来调整所需要的目标温度，如 60℃；

注：温度增加至 60℃后循环到初始温度 40℃。

3. 轻触“调时”键，“调时”键闪烁，可继续触摸“调时”键调整所需要的加热时间，如 35 分钟；

注：时间增加至 4 小时后循环到初始时间 0 分钟。

4. 按下“启动 / 取消”按键开始制作；



5. 待食材加工完成后，倒出食物。

注：

1、使用玻璃搅拌热杯时若中途需要停止加热，请按下“启动 / 取消”键；

2、使用“保温”键温热粥类等浓稠食材时，食材上下部可能存在温度差异，食用前请搅拌均匀。

搅拌功能操作

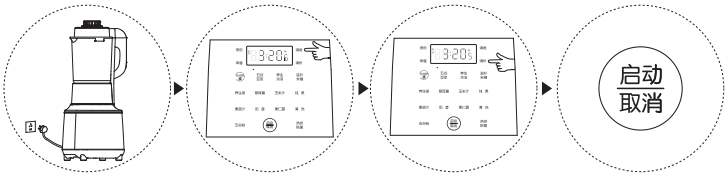
1. 将食材装入已清洗好的热杯或研磨杯中，将杯盖组件安装到杯体组件上并旋紧，然后将杯体组件装在主机上并接通电源；
2. 点击选择“调速”功能，“调速”“调时”闪烁，继续轻触“调速”来调整所需要的速度档位，如 7 档，长按可快速调节档位；

注：速度增加至 H 档后循环到 L 档。

3. 轻触“调时”键来调整所需要的时间，如 2 分 30 秒；长按可快速循环调节；

注：时间增加至 6 分钟后循环到 5 秒钟。

4. 按下“启动 / 取消”按键开始制作；



5. 待食材加工完成后，倒出食物。

注：

1. 若中途需要停止搅拌，请按下“启动 / 取消”键；
2. 如发生刀片卡死现象，请按下“启动 / 取消”键，再重新调高工作档位来增加运行速度或者将食材切成小块。

第五章 清洁和保养

1. 使用一段时间后，油性物料会在玻璃搅拌杯的腔体内结垢染色，在玻璃搅拌杯的腔体内加入清洁剂（可在网上购买），使用清洁刷预处理后，选择“清洗”功能，机器将进行保养清洗。
2. 产品使用后，请及时断开电源并清洗产品。
3. 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。
4. 主机、玻璃搅拌热杯、研磨杯外部可用湿布擦拭。**请勿将主机、玻璃搅拌热杯、研磨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（见图三、图四、图五）。**
5. 杯体及与食品接触部件请用清水进行清洗（见图六）。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）。

注：发生粘糊情况时可将杯体从主机上取出，建议往杯体内添加适量温水浸泡后再进行清洁。

6. 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

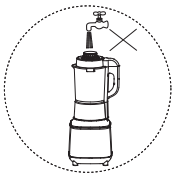
第六章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
屏幕灯不亮	1. 电源线未插好 2. 杯体与主机没有装配好 3. 产品本身故障	1. 检查电源线并保证插好 2. 保证搅拌杯体与主机配合好 3. 送当地售后服务部维修
屏幕灯亮产品不工作	1. 产品杯盖没有安装到位 2. 产品本身故障	1. 检查杯盖并安装到位 2. 送当地售后服务部维修
屏幕按键无反应	1. 屏幕上有水或用户手湿 2. 产品本身故障	1. 保持屏幕干燥、清洁 2. 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. 杯内未清洗干净 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

开电源，取下杯体，打开杯盖将水倒出，将杯体擦干或用“热烘除菌”功能烘干。

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。

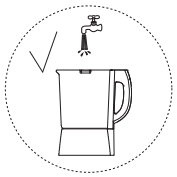
7. 收纳储存时，请确保产品清洁、干燥，并放置于干燥、通风、避免阳光直接照射处。



图三

图四

图五



图六

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
“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
“E19”报警	杯体内温度超过 80℃	此时执行加热食谱，可能导致沸腾喷溅 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

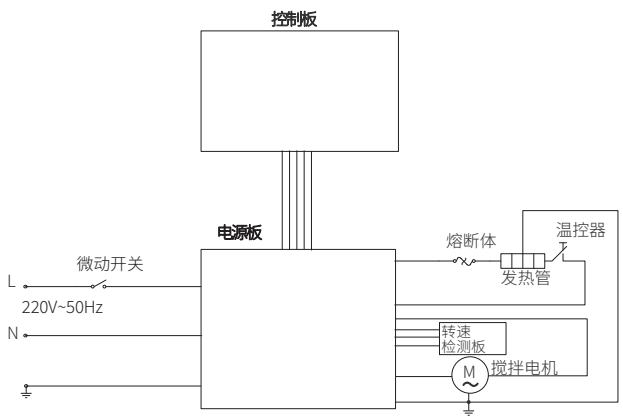
- 如问题不能解决，切勿私自拆卸机器，请送当地售后服务部进行维修，详情请查阅说明书中“售后服务”相关内容或拨打阳光服务热线：400-6186-999 进行咨询。
- 以上内容如因型号或零部件变更与实物不符，请以实物为准，恕不另行通知敬请谅解！

第七章 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（长×宽×高）		227mm X 203mm X 517mm（玻璃搅拌热杯） 227mm X 203mm X 401mm（研磨杯）
产品净重		约 8.0kg
技术参数	额定电压	220V
	额定频率	50Hz
	加热功率	1200W
	搅拌功率	1000W
	额定容量	玻璃搅拌杯：热饮 1400mL，冷饮 1750mL
		研磨杯：650mL
装箱明细	静音高速破壁机	1 台（含玻璃搅拌热杯 1 个、研磨杯 1 个）
	说明书	1本
	量杯	1个
	清洁刷	1个

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。

第八章 电气原理图



食谱

1. 枸杞豆饮
食材:黄豆 50 克 (6/10 杯)，枸杞 10 克 (2/10 杯)，加水至 800 毫升。
做法:1. 将所有食材洗净；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**10 分快浆**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

2. 黄瓜豆浆
食材:黄瓜 100 克 (小黄瓜约 1 根),黄豆 30 克 (4/10 杯),大米 10 克 (1/10 杯)，冰糖 5 颗，加水至 600 毫升。
做法:1. 将所有食材洗净，黄瓜切块；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 600 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**10 分快浆**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

3. 热可可坚果饮
食材:可可粉 30 克 (约 5/10 杯),香浓黑巧克力 3 小块 (18 克),熟杏仁 10 粒，纯牛奶 250 毫升，加水至 800 毫升，白砂糖适量。
做法:1. 将全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；
2. 选择“**10 分快浆**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

4. 香醇豆浆
食材:黄豆 50 克 (6/10 杯)，大米 20 克 (2/10 杯)，加水至 1000 毫升。
做法:1. 将大米、黄豆洗净；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**10 分快浆**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

5. 生姜红枣豆浆
食材:生姜 8 克 (约 2 片),红枣 2 颗,红糖 20 克 (1 块左右),黄豆 30 克 (4/10 杯)，加水至 600 毫升。
做法:1. 将红枣去核，生姜切片，黄豆洗净；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 600 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**五谷豆浆**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

6. 小米枸杞豆浆
食材:黄豆 30 克 (4/10 杯), 小米 15 克 (约 2/10 杯), 枸杞 8 克 (约 2/10 杯)，红枣 15 克 (小红枣约 8 颗)，加水至 800 毫升。
做法:1. 将所有食材洗净，红枣去核备用；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**五谷豆浆**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

7. 燕麦核桃豆浆
食材:黄豆 50 克 (约 6/10 杯), 燕麦片 20 克 (约 3/10 杯), 熟核桃仁 30 克 (约 10 瓣)，加水至 1000 毫升。
做法:1. 将黄豆清洗干净备用；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**五谷豆浆**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

8. 五黑豆饮
食材:黑豆 30 克 (约 4/10 杯), 黑米 10 克 (约 1/10 杯), 黑芝麻 15 克 (约 2/10 杯)，黑糖 20 克 (约 1 块)，黑加仑干 10 粒，加水至 700 毫升。
做法:1. 将食材清洗干净；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 700 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。
备注：没有黑加仑干，可用葡萄干或蓝莓干代替。

9. 番茄鱼汤
食材:番茄 1 个 (约 120 克),豆腐 80 克 (5–6 小块),汪刺鱼 1 条 (约 150 克)，生姜 3 片，洋葱 1/4 个 (约 80 克)，大蒜 2 瓣，盐适量，香菜适量，加水至 1200 毫升。
做法:1. 将鱼清理干净，炒锅内放适量油、大蒜炝锅，将鱼煎至两面金黄；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**养生浓汤**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。
4. 出锅撒适量香菜口感更佳。
备注：鱼煎好后将鱼头去掉，饮用鱼汤最好先过滤一下。

10. 西洋参枸杞茶
食材:西洋参 2 克 (约 8 片)，枸杞 8 克 (约 2/10 杯)，加水至 800 毫升
做法:1. 将全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；
2. 选择“**养生浓汤**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

11. 山药黑米芝麻糊
食材:铁棍山药 100 克，黑米 50 克 (约 5/10 杯), 黑芝麻 30 克 (约 4/10 杯)，加水至 1000 毫升。
做法:1. 将黑米、黑芝麻洗净，山药去皮，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“**滋补米糊**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

12. 紫薯杂粮糊
食材:紫薯 100 克，花生 15 克 (约 2/10 杯)，糙米 15 克 (约 2/10 杯)，加水至 800 毫升。
做法:1. 将花生和糙米洗净，紫薯洗净去皮，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“**滋补米糊**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

13. 苹果山楂饮
食材:苹果 120 克 (1/2 个),山楂干 6 克 (约 5 片),葡萄干 15 克 (约 2/10 杯)，大米 30 克 (约 3/10 杯)，加水至 900 毫升。
做法:1. 将苹果洗净、切块，大米和葡萄干洗净备用；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 900 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**滋补米糊**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

14. 南瓜小米粥
食材:小米 40 克 (4/10 杯)、枸杞 10 颗、南瓜 100 克 (麻将大小 6 块)，加水至 800 毫升。
做法:1. 将食材洗净，南瓜去皮，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“**养生粥**”功能，按下“启动 / 取消”待完成即可。
备注：可根据自己口味，加入适量冰糖。

15. 养生八宝粥
食材:黑米 40 克（4/10 杯），大米 30 克（3/10 杯），糯米 30 克（3/10 杯），红豆 20 克（2/10 杯），桂圆干 10 克（约 12 个），莲子 5 克（约 5 粒），红枣 6 颗，花生 10 克（约 15 颗），加水至 1400 毫升。
做法:1. 将食材洗净，红豆、莲子、花生提前浸泡 4h 左右；

16. 皮蛋瘦肉粥
食材:大米 90 克 (1 杯), 瘦肉 50 克 (一两), 皮蛋 1 个，姜丝适量，淀粉适量，生抽适量，玉米油适量，盐适量，小葱适量，加水至 1000 毫升。
做法:1. 将瘦肉洗净后切丝，放入适量的姜丝、生抽、淀粉、玉米油和盐拌匀，放入冰箱冷藏腌制 30 分钟，将皮蛋去皮切小块；
2. 将大米洗净，倒入杯体中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**养生粥**”功能，按下“启动 / 取消”开始工作；
4. 剩余 15 分钟时，把腌制好的瘦肉丝和皮蛋一起从投料盖中放入，继续至时间结束即可
5. 盛出后加入适量的盐、小葱调味即可。
备注：瘦肉和皮蛋中间放入，口感才更鲜嫩；同时注意加料没有报警提示，需注意投料时间。

17. 干贝鲜虾粥
食材:大米 70 克 (8/10 杯), 干贝 15 克 (2/10 杯), 明虾 8 只，生姜、盐、香油、香菜、小葱适量，加水至 800 毫升。
做法:1. 将干贝清洗后用少许水泡发，泡发的水留用; 将明虾剪掉较长的虾脚、并扯掉虾线；
2. 将大米清洗后放入杯体，加入泡好的干贝及水，并加水至 800 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**养生粥**”功能，按下“启动 / 取消”开始工作；
4. 最后 15 分钟时，打开投料盖放入明虾和姜丝，继续熬煮；
5. 结束时，撒入小葱、香菜、盐、香油即可。

18. 绿豆汤
食材:绿豆 120 克 (1 杯 +3/10 杯)，冰糖 10 克 (约 6–7 颗)，加水至 1000 毫升
做法:1. 将绿豆洗净，提前浸泡 2 小时左右；
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。
备注：瘦肉和皮蛋中间放入，口感才更鲜嫩；同时注意加料没有报警提示，需注意投料时间。

2. 将全部食材放入杯中，加水至 1400 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。
备注：可根据自己口味，加入适量冰糖。

19. 银耳莲子羹

食材：干银耳 10 克，莲子 10 颗，枸杞 20 颗，红枣 6 颗，冰糖 25 克 (约 14 颗)，加水至 1200 毫升

做法：1. 将干银耳根部去掉、将银耳撕烂，和莲子一起冷水泡发 3 小时以上；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**银耳羹**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

20. 香甜玉米汁

食材：生甜玉米粒 300 克（约 1.5 根），小米 20 克（2/10 杯），冰糖 2 颗，加水至 1000 毫升。

做法：1. 将小米洗净，玉米粒剥出、洗净备用；
2. 将全部食材放入杯体中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**玉米汁**”功能，按下“启动 / 取消”键，待完成即可。

21. 香浓玉米汁

食材：生甜玉米粒 300 克（约 1.5 根），糯米 20 克（2/10 杯），冰糖 2 颗，加水至 1000 毫升。

做法：1. 将糯米洗净，玉米粒剥出、洗净备用；
2. 将全部食材放入杯体中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**玉米汁**”功能，按下“启动 / 取消”键，待完成即可。

22. 红薯糖水

食材：红薯 400 克 (约 1.5 个)，生姜 10 克 (约 3 片)，红糖 20 克 (约 1 块)，红枣 6 颗，加水至 1200 毫升。

做法：1. 将生姜洗净切片，红枣洗净去核对半切开，红薯洗净去皮、切成 2–3cm 小块；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**炖煮**”功能，调节时间为“30 分钟”，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

23. 五红汤

食材：红豆 50 克 (6/10 量杯)，红皮花生 50 克 (约 8/10 杯)，红枣 4 颗，枸杞 20 颗，红糖 25 克 (约 1 块半)，加水至 1000 毫升。

做法：1. 将红豆提前浸泡 2 小时，其他食材洗净；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**炖煮**”功能，调节时间为“1 小时”，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

24. 红豆薏米汤

食材：红豆 30 克 (3/10 杯)，薏米 30 克 (3/10 杯)，红枣 10 克 (约 3 颗)，冰糖 10 颗，加水至 800 毫升。

做法：1. 将薏米烤熟 (烤箱上下管温度 170℃，烘烤 10 分钟) 或炒熟，红豆洗净，红枣洗净、去核
2. 将全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“**炖煮**”功能，调节时间为“1 小时”，按下“启动 / 取消”，待完成。
备注：薏米烤熟或炒熟后，效果更佳。

25. 玉米排骨汤

食材：排骨 300 克，玉米 150 克 (约半根)，胡萝卜 80 克 (约 1/4 根)，生姜 3 片，小葱、盐适量，加水至 1400 毫升。

做法：1. 预处理：排骨洗干净后切 3–4cm 左右方块，玉米切成圆块，胡萝卜滚刀切，生姜洗净切片即可；
2. 排骨和少许生姜洗净，放入沸水中 3 分钟后捞出，用冷水冲洗干净；
3. 将全部食材放入杯中，加水至 1400 毫升，盖紧杯盖；
4. 选择“**炖煮**”功能，调节时间为“1 小时 30 分钟”，按下“启动 / 取消”，待完成即可。
5. 盛出后撒适量盐、小葱调味即可。

26. 党参鸡汤

食材：鸡肉 300 克，莲子 10 颗，党参 5 克，桂圆干 10 克 (约 9 颗)，薏米 10 克 (约 1/10 杯)，红枣 6 颗，枸杞 3 克 (约 13 粒)，生姜 2 片，料酒适量，加水至 1400 毫升。

做法：1. 将食材洗净，鸡肉切块、洗净；
2. 锅中加水，加适量姜片和料酒，将鸡肉块放入沸水中焯水后捞出洗净；
3. 将全部食材放入搅拌杯中，加水至 1400 毫升，盖紧杯盖；
4. 选择“**炖煮**”功能，调节时间为“1 小时 30 分钟”，按下“启动 / 取消”，待完成即可。
5. 盛出后撒适量盐、小葱调味即可

27. 草莓山楂汁

食材：草莓 200 克 (约 10 个大的)，新鲜山楂 5 个，纯净水 200 毫升。

做法：1. 将草莓去叶洗净，山楂洗净后去核；
2. 将食材和纯净水放入杯中，盖紧杯盖；
3. 选择“**果蔬汁**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

28. 胡萝卜香橙汁

食材：香橙 140 克 (约 1 个)，胡萝卜 60 克 (1/3 个)，纯净水 400 毫升，蜂蜜适量。

做法：1. 将香橙去皮、切块，胡萝卜洗净、切块；
2. 将食材和纯净水放入杯中，盖紧杯盖；
3. 选择“**果蔬汁**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

29. 西瓜菠萝汁

食材：西瓜 400 克，菠萝 160 克 (约 1/3 个)，纯净水 200 毫升。

做法：1. 将西瓜去皮切小块，菠萝切小块；
2. 将食材和纯净水放入杯中，盖紧杯盖；
3. 选择“**果蔬汁**”功能，按下“启动 / 取消”待完成即可。

34. 辣椒碎

食材：干辣椒 80 克 (软食材上限处)。

做法：1. 将干辣椒放入干磨杯中，盖紧杯盖；
2. 选择“**调速**”功能，调至 8 档，触按“调时”键，选择“1 分钟 30 秒”；
3. 按下“启动 / 取消”，待完成即可。

35. 花生碎

食材：花生 180 克 (2 杯 +8/10 杯)。

做法：1. 将花生先放入烤箱烤熟，上下管温度 180℃，烘烤约 25min 后，取出放凉备用；
2. 将熟花生放入干磨杯中，盖紧杯盖；

30. 益智果仁露

食材:花生 30 克（5/10 杯），核桃仁 30 克（约 3.5 个），红枣 20 克（12 颗），牛奶 250 毫升，加纯净水至 750 毫升。

做法:1. 将生核桃仁、花生烤熟（烤箱上下管温度 180℃，烘烤 12 分钟），红枣去核；

2. 将烤熟的花生，核桃仁，去核红枣，牛奶放入杯中，加纯净水至 750 毫升，盖紧杯盖；

3. 选择“**果仁露**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

31. 火龙果香蕉奶昔

食材:红心火龙果 100 克 (约半个)，香蕉 100 克 (约 1 个)，牛奶 1 盒 (250 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，盖紧杯盖；

3. 选择“**奶昔**”功能，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

32. 红色浪漫

食材:西瓜 200 克，纯净水 100 毫升，养乐多 1 瓶，冰块适量。

做法:1. 将西瓜和纯净水放入搅拌体中，盖紧杯盖；

2. 选择“**奶昔**”功能，按下“启动 / 取消”键，待完成；

3. 将冰块放入杯中，然后倒入适量养乐多，再将西瓜汁倒入杯中（用勺子引流）即可。

33. 木瓜奶昔

食材:木瓜 100 克 (约 1/4 个)，酸奶 100 克 (1 盒)，牛奶 250 毫升 (1 盒)。

做法:1. 将木瓜去皮、去籽切块；

2. 将全部食材放入杯中，盖紧杯盖；

3. 选择“**奶昔**”功能，按下“启动 / 取消”键，待完成即可；

3. 选择“**调速**”功能，调至 3 档，触按“调时”键，选择“5 秒”，按下“启动 / 取消”；

4. 完成后，再次选择“**调速**”功能，调至 2 档，触按“调时”键，选择“10 秒”，按下“启动 / 取消”，待完成即可。

36. 杂粮粉

食材:绿豆 80 克 (9/10 杯)，黄豆 80 克 (1 杯)，小米 40 克 (4/10 杯)。

做法:1. 将全部食材放入干磨杯中，盖紧杯盖；

2. 选择“**调速**”功能，调至 H 档，触按“调时”键，选择“1 分钟”，按下“启动 / 取消”；

3. 完成后，再次选择“**调速**”功能，调至 H 档，触按“调时”键，选择“30 秒”；

4. 按下“启动 / 取消”，待完成即可。

37. 蒸肉米粉

食材:大米 100 克 (1 杯 +1/10 杯)，糯米 100 克 (1 杯)，花椒少许。

做法:1. 将大米和糯米洗净、晾干；

2. 将大米、糯米和花椒放入炒锅中或烤箱中炒 / 烤至表面微黄，发出香味；

3. 选择“**调速**”功能，调至 5 档，触按“调时”键，选择“30 秒”；

4. 按下“启动 / 取消”，待完成。

5. 相同条件，再次研磨效果更好，共研磨 2 次。

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。

10 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。

全新产品在打开包装或者使用过程中可能存在一定的气味，通风和使用一段时间后气味会逐渐消除，这是正常现象，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。

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%（饺子皮模头等）			
塑料	ABS（刮刀、搅拌棒、进料筒等）	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）			
	PET（配合改性PCT使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（接汁杯、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

01
保修规定

1.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。

02
包修期界定

1.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；

2.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。

03
非保修范围

1.因不可抗拒的自然灾害造成的损坏的；

2.消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏；

3.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）；

4.包修凭证与实物不符或涂改的；

5.超过三包期的；

6.违背事实原则，伪造凭证不予作为保修依据。

04
如需售后服务

1.可登陆九阳客服网站http://kf.joyoung.com/

2.九阳官微：Joyoung九阳

3.阳光服务热线：4006186999

九阳健康管家小程序码