尺寸：105mmx140mm

材质：60g双胶纸

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

V1-190326

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

榨汁搅拌机 JYL-C022E/L12-C82T
料理机 JYL-C022

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

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。

目　录

前　言 ……………………………………………………………1
第一章　安全使用注意事项 ……………………………… 2-4
第二章　部件及功能……………………………………………4-5
第三章　使用方法………………………………………………6-12
第四章　保养和维护 ……………………………………………13
第五章　产品安全指标 …………………………………………13
第六章　执行标准 ……………………………………………… 14
第七章　故障分析及排除……………………………………14-15
装箱明细 …………………………………………………… 15
食谱 ……………………………………………………………16-21
有害物质限制使用标识表 ………………………………………22
食品接触材料信息表……………………………………………23
售后服务 …………………………………………………………24

前　言

感谢您使用九阳榨汁搅拌机/料理机。本说明书适用于JYL-C022E/L12-C82T/JYL-C022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、便捷和健康。

第一章 安全使用注意事项

⊘ **严禁：导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要禁止；**

⚠ **注意：对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。**

⊘ **严禁**

1.请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗，以防漏电或器件损坏。

2.产品工作时，严禁接触到刀片等可运动部件，以免受伤害或使产品受损。

3.产品应储存到儿童不易触及的地方，切勿让肢体不健全、感官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。

4.加入搅拌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。

5.请勿将本产品靠近高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等）以防引起器件损坏、故障或火灾。

6.严禁将本产品各配件放入消毒柜、洗碗机及超过60℃的热水中清洗消毒，以避免变形损坏。

7.本产品仅适用于家庭使用，且需要按照本说明书的指引使用，不得私自用作它途。

8.严禁杯体空转（即杯中无食材）或超负荷使用。

⚠ **注意**

1.本产品输入电压/频率为220V～50Hz，在将产品连接电源之前，请检查是否与当地的电源电压相符，高或低于此电压会损坏元器件，为避免造成损失，建议使用稳压器。

2.在拆、装、调校或清洗本产品的任何部件之前，为防止漏电或意外启动，请务必拔掉电源插头。

3.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。

4.产品使用前请检查电源线、插头等其它零部件是否损坏，如发现损坏请停止使用产品，请及时与本公司客户服务部门联系，切勿自行拆卸修理，以免发生危险。

5.接通电源前，请确保开关处于关闭状态，并确保可拆配件安装到位。

6.将刀座组件安装在杯体上之前，请勿忘记在刀座组件上安装密封圈，否则会引起泄漏。

7.杯体与刀座组合须完全旋紧，以避免产品工作时发生漏水、刀座脱落等异常。

8.杯体与刀座旋紧后方可安装在主体上，切勿将刀座单独安装在主体上。

9.如在操作过程中产品停止工作，可能是电机温控保护造成，请关闭开关，断开电源，冷却20-30分钟后再使用。

10.放入食材不可超过杯体容量的最大刻度。与食材相接触的部件材料均符合食品级认证，干净、卫生、可靠。

11.本产品设有工作程序，启动后一定时间会自动停止，此为1个周期。请勿连续启动2个以上周期，连续启动2个周期后，请等待2分钟后再启动，此法有利于延长产品寿命。

12.加工完毕后，请待电机和刀片停止转动，并确保断开电源后，再取下杯体。

13.为确保搅拌效果及产品寿命，选用搅拌及调理功能时，建议加入适量的饮用水或牛奶。

14.取出切割刀片、排空搅拌杯和清洗各配件时，小心刀片锋利以免割伤，可佩戴保护手套。

15.请勿用湿手插/拔电源插头，避免引起触电。

16.请勿在无人看管的情况下运行本产品。

17.请在水平台面上操作，防止发生伤害事故或损坏本产品。请勿在地毯、毛巾等织物以及塑料、纸等易燃物上操作本产品。

18.请勿使用本产品以外的附件和配件，以免引起火灾和人身伤害。

19.无人使用机器时，为防止出现短路等造成损害，请拔掉电源插头。

20.如果刀片被卡住，为防止划伤或损坏机器，请先拔下电源插头，然后清除堵塞刀片的食材。

21.请勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油或丙酮）来清洁产品。

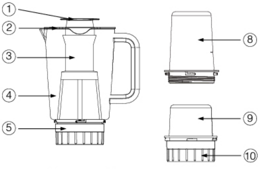
22.本产品的各档位运行速度已设置成理想状态，不需要进行调节。

23.本产品各部件请勿加热。

24.丢弃本产品和产品包装时，请交有相关资质部门回收，丢弃产品时请剪断电源线。

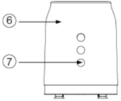
25.本产品在高速搅拌时会产生一定程度的机械噪声，打扰之处，敬请谅解。

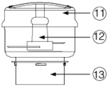
第二章 部件及功能



部件功能

序号	部件名称	功　　能
1	量杯	用于量取食材。
2	搅拌杯盖	盖在搅拌杯上，产品工作时可防止汁液外溢，同时上设加料口，与量杯配合使用，可中途加料。
3	滤网	用于制作更细腻的豆浆和果汁时使用。
4	搅拌杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作豆浆、果汁、果酱等。
5	搅拌刀座	与搅拌杯或调理杯组合，用于搅碎食材。
6	主体	产品主要部件，内有电机等部件，是产品动力源，提供动力。
7	控制按钮	用于控制产品开/关状态、运转时间/速度/方式。
8	调理杯	用于盛放食材，与搅拌刀座组合，可制作奶昔、果泥、果酱、面膜等。
9	干磨杯	用于盛放食材，与干磨刀座组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
10	干磨刀座	用于粉碎食材，与干磨杯组合，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。



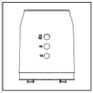


注：产品图片请以包装内实物为准！

11	绞肉杯盖	盖在绞肉杯上，起到安全防护的作用。
12	绞肉刀架	与绞肉杯、绞肉杯盖组合，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。
13	绞肉杯	用于盛放食材，与绞肉刀架、绞肉杯盖组合，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。

第三章 使用方法

· 在初次使用产品前，请彻底清洗与食材接触的部件。（参见“第四章保养和维护”）



控制按钮

·“点动/清洗”：适合快速翻转食材、快速清洗。（运行5秒，停3秒，共4个循环，一个工作周期约29秒）

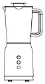
·“高速”：适合搅拌、调理、干磨，如豆浆、胡萝卜汁、辣椒面、蒜泥等。（一个工作周期约44秒）

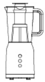
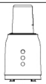
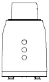
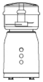
·“低速”：适合绞肉、调理软果蔬，如肉馅、菜馅、番茄汁等。（一个工作周期约34秒）

操作方法：按一下按钮，产品将按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

· 选择刀座/杯体

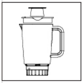
搅拌刀座—刀片上刻有“搅拌”字样，只能与搅拌杯或调理杯搭配使用；
干磨刀座—刀片上刻有“干磨”字样，只能与干磨杯搭配使用；
请严格按上述搭配原则选用正确的刀座和杯体，切勿混用。各功能组合方式如下图所示：

功 能	图 示	组合方式	用 途
搅拌（不带滤网）		主体 +搅拌刀座 +搅拌杯 +搅拌杯盖 +量杯	用于制作豆浆、果汁等，如与滤网一起使用，渣会留在滤网中，能做出更细腻的豆浆、果汁等。

功 能	图 示	组合方式	用 途
搅拌（带滤网）		主体 +搅拌刀座 +搅拌杯 +滤网 +搅拌杯盖 +量杯	用于制作豆浆、果汁等，如与滤网一起使用，渣会留在滤网中，能做出更细腻的豆浆、果汁等。
调理		主体 +搅拌刀座 +调理杯	用于制作奶昔、果泥、果酱、面膜等。
干磨		主体 +干磨刀座 +干磨杯	用于干性食材的打碎研磨，可制作干粉、豆粉、辣椒面等。
绞肉		主体 +绞肉刀架 +绞肉杯 +绞肉杯盖	用于肉类食材的加工，可制作肉馅、肉泥、菜馅等。

· 使用说明

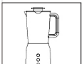
搅拌(不带滤网)



1.1）将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；
2）将食材切成约2厘米块状放入搅拌杯中；
3）盖上搅拌杯盖并旋紧，将量杯压紧在搅拌杯盖上。

· 放入的食材温度请勿超过40℃。

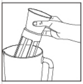
· 放入的食材量在刻度600～1200mL间粉碎效果最佳。



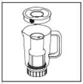
2.将搅拌杯旋紧在主体上。

· 启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。

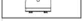
搅拌(带滤网)

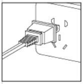


1.1）将搅拌刀座与搅拌杯旋紧；
2）将滤网放入搅拌杯中，确保滤网上的凹槽正好对准搅拌杯内的凸筋条，向下压紧。



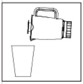
2.盖上搅拌杯盖并旋紧。





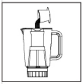
3.接通电源，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

- **建议选择“高速”。**
- **产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。**
- **如食材卡在杯中，可选择“点动/清洗”钮快速翻转。**



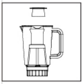
4.加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，倒出食材即可。

- **搅拌杯盖内侧设两种出汁孔，小孔可以滤掉更多泡沫。**



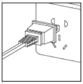
3.1）从搅拌杯盖上的加料口放入食材。（可用量杯量取）
2）制作豆浆时，用量杯量取浸泡好的湿豆，每次最多两平杯（约120克），加水至刻度800mL以下。

- **放入的食材温度请勿超过40℃。**
- **干性食材请用水泡软再加工，如大豆。**



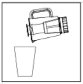
4.将量杯压紧在搅拌杯盖上，将搅拌杯旋紧在主体上。

- **启动产品前，请确保搅拌杯盖和量杯都已正确盖紧。**



5.接通电源，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

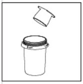
- **建议选择“高速”。**
- **产品工作时，可从搅拌杯盖上的加料口中放入食材。**



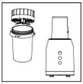
6.加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，倒出食材即可。

- **生豆浆请煮熟后食用！**
- **搅拌杯盖内侧设两种出汁孔，小孔可以滤掉更多泡沫。**

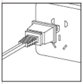
调理



1.将食材切成约2厘米块状放入调理杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。

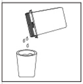


2.将搅拌刀座与调理杯旋紧后，再旋紧在主体上。



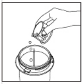
3.接通电源，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

- **如食材卡在杯中，可选择“点动/清洗”钮快速翻转。**



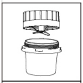
4.加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下，旋开刀座，取出食材即可。

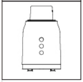
干磨



1.将食材放入干磨杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。

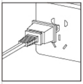
- **丁香、八角、茴香、肉桂等过硬食材请和别的食材一起加工，否则杯体可能会磨损和变色。**
- **干磨刀不适合加工过硬的食材以及水份较多的食材，如豆蔻、果蔬等。**





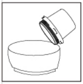
2.将干磨刀座与干磨杯旋紧后，再旋紧在主体上。

- **连续多次加工食材时，每次加工前请确保刀座和杯体接触部分已清理干净，以免刀座与杯体拧不紧。**



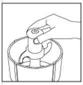
3.接通电源，按一下“高速”或“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，再按一下任意一个按钮即可。

- **建议选择“高速”。**
- **如未达到您所需的粉碎效果，可再启动1次。**



4.1)加工完成，断开电源，将杯体从主体上卸下。
2)抓住刀座轻轻抖动几下，让食材聚集到杯体中，再旋开刀座，取出食材即可。

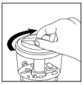
绞肉



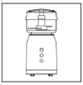
1.将绞肉刀架放入绞肉杯内，将食材切成约1-2厘米块状放入绞肉杯中，加入量不要超过杯体的最大刻度。

·加工前，肉类的筋、骨、皮需去掉，冻肉需化冻。

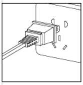
·绞肉刀不适合加工硬食材以及水份较多的食材，如冻肉、谷类、冰块等。



2.将绞肉杯盖的触针插入绞肉刀架中，并按绞肉杯盖上“CLOSE”箭头指示方向旋紧杯体和杯盖。

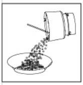


3.将绞肉杯旋紧在主体上。



4.接通电源，按下“低速”按钮，产品按预先设定好的程序工作，时间到会自动停止。如需中途停止，按一下任意一个按钮即可。

·如果食材粘在杯体上或产品抖动厉害，请关闭产品，用筷子将食材从杯壁上刮下，使其均匀地分布在杯体内，再开启产品，开始十秒内，建议用手按住杯体。



5.加工完成后，断开电源，将杯体从主体上卸下，按杯盖上箭头指示方向旋开绞肉杯盖，取出绞肉刀架，再取出食材。

第四章 保养和维护

1.清洁产品前，务必关闭开关，断开电源。

2.使用后请及时清洗，与食品接触配件，请用清水冲洗。

3.快速清洗：杯体中加入适量水与刀座拧紧，装到主体上，接通电源，按下“点动/清洗”按钮，产品按设定好的程序工作，时间到会自动停止。断开电源，取下杯体，旋开刀座把水倒出，并抹干即可。

注：如果接触了肉类等较油腻食材，建议用洗碗帕和洗洁精进行手工清洗。

4.主体外部可用湿布擦拭，请勿将主体放入水或其他液体中，也不能在水或其他液体下冲洗。

5.本产品应储存于干燥处并避免紫外线直接照射。

6.储存产品前，应确保产品是清洁且干燥的。

第五章 产品安全指标

额定电压	220V
额定功率	300W
额定频率	50Hz
转速	18000-23000转/分
间隔时间	≥2分钟

本产品为Ⅱ类电器，不需外加接地装置。

第六章 执行标准

Q/3700YJY005-2017

第七章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
通电后，启动开关，产品不工作	杯体与主体未旋紧	将杯体旋紧在主体上
最开始几次使用产品时，电机发出难闻的气味	新电机最初使用正常现象	如果多次使用后，产品仍会发出此气味，请送至就近的九阳维修点检测

故障现象	原因分析	故障排除
使用中停机	1.电压过低 2.电机温控保护	1.检查电压是否过低 2.停止20-30分钟后再使用
异常震动或噪音大	1.杯体与刀座未旋紧 2.产品放置不平稳或脚垫脱落 3.电压过高 4.食材过量	1.旋紧刀座与杯体 2.产品放置平稳或将脚垫安装到位 3.检查电压是否过高 4.关闭开关，断开电源将多余食材取出
卡刀	刀片被食材缠绕住或卡死	关闭开关，断开电源，取出食材，切成小块
搅拌杯漏水	1.搅拌杯与搅拌刀座未旋紧 2.搅拌杯破裂 3.漏放密封圈或密封圈破损	1.旋紧搅拌杯与搅拌刀座 2.更换搅拌杯 3.放置或更换密封圈并保持平整

·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！

装箱明细

名称	榨汁搅拌机/料理机	说明书
数量	1台	1本

(所有数据由九阳研发中心提供，若有变更恕不另行通知)

食谱

1、西瓜汁

食材：西瓜 500 克

做法：1. 将西瓜去皮、切块；
2. 选择搅拌杯，取出滤网，安装搅拌刀座，将全部食材放入杯中，盖紧杯盖；
3. 选择“低速档”功能，待工作完成后即可。

营养价值：西瓜消烦止渴、解暑热、利尿，适合口舌生疮饮用。

适宜人群：体质燥热、口舌生疮者

2、芹菜汁

食材：芹菜叶 20 克、雪梨 100 克（约半个）、凉开水加至 600 毫升

做法：1. 将芹菜叶和茎洗净、雪梨洗净切块；
2. 选择搅拌杯，取出滤网，安装搅拌刀座，将全部食材放入杯中，加水至 600 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“高速档”功能，待工作完成后即可。

营养价值：芹菜性甘凉，具有清热、利尿、降压、祛脂等功效。

适宜人群：高血脂、高血压、肥胖人群

3、小麦草汁

食材：小麦草 5 克、苹果 150 克（约半个）、柠檬片 1 片、凉开水加至 600 毫升

做法：1. 将小麦草洗净，苹果洗净、切块；
2. 选择搅拌杯，取出滤网，安装搅拌刀座，将全部食材放入杯中，加水 至 600 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“高速档”功能，待工作完成后即可。

营养价值：小麦草含有丰富的 VA、VC、VE 和多种氨基酸，改善便秘和消化不良。

适宜人群：排便不良者

4、菠萝鲜橙汁

食材：菠萝 150 克、橙子约半个、加凉开水至 600 毫升

做法：1. 将菠萝、橙子去皮、切块；
2. 选择搅拌杯，取出滤网，安装搅拌刀座，将全部食材放入杯中，加水至 600 毫升盖紧杯盖；
3. 选择“高速档”功能，待工作完成后即可。

营养价值：菠萝微酸，性微寒，有清热解暑、生津止渴的功效，可用于伤暑、身热烦渴、消化不良。菠萝汁中还含有胃蛋白酶，可以帮助消化。

适宜人群：普通人群

5、木瓜奶昔

食材：木瓜 150 克、牛奶 250 毫升

做法：1. 将木瓜去皮、去籽、切块；
2. 选择搅拌杯，取出滤网，安装搅拌刀座，将全部食材放入杯中，盖紧杯盖；
3. 选择“低速档”功能，待工作完成后即可。

营养价值：木瓜含有丰富的胡萝卜素，VA 等，VA 能维持视觉功能，增加呼吸道的抵抗力，儿童吃可预防感冒。

适宜人群：爱美人士、儿童、免疫力低下者

6、草莓奶昔

食材：草莓 100 克、牛奶 250 毫升

做法：1. 将草莓洗净、去蒂；
2. 选择搅拌杯，取出滤网，安装搅拌刀座，将全部食材放入杯中，盖紧杯盖；
3. 选择“低速档”功能，待工作完成后即可。

营养价值：草莓含有丰富的 VC，可促进铁的吸收，促进抗体的形成，还能降低胆固醇，而牛奶中 VC 含量极低，他们可以达到营养互补的作用。

适宜人群：贫血者、三高人群

7、红枣豆浆

食材：红枣 10 颗、黄豆 50 克、加凉水至 600 毫升

做法：1. 将黄豆泡发，锅中煮熟，干红枣泡开洗净、去核；
2. 选择搅拌杯，安装搅拌刀座，将全部食材放入滤网中，加凉水至 600 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“高速档”功能，待工作完成；（如果想要口感更细腻，可以打 2 次）
4. 将凉豆浆在锅里面加热煮沸 1 分钟即可。

营养价值：大豆含有丰富的蛋白质，钙、磷、钾等矿质元素，制成豆浆后蛋白质利用率增高，红枣有补气血的功效，和豆浆一起饮用，有微甜的味道，美味可口。

适宜人群：女性、老年人、贫血人群

8、核桃豆浆

食材：核桃肉 3 个、黄豆 50 克、加凉水至 600 毫升

做法：1. 将黄豆泡发，锅中煮熟；
2. 选择搅拌杯，安装搅拌刀座，将全部食材放入滤网中，加凉水至 600 毫升，盖紧杯盖；
3. 选择“高速档”功能，待工作完成；（如果想要口感更细腻，可以打 2 次）。
4. 将凉豆浆在锅里面加热煮沸 1 分钟即可。

营养价值：核桃中的磷脂，对脑神经有很好保健作用；核桃肉性温，补肾、补肺。

适宜人群：儿童、青少年、老年人、脑力劳动大的人群

9、糯米粉

食材：熟糯米 150 克

做法：1. 选择干磨 / 绞肉杯，将烤熟糯米放入杯中，安装干磨刀座；
2. 选择“高速档”功能，待工作完成后即可。

营养价值：糯米是一种高热量食物，性温，适合多汗、血虚、脾虚、神经衰弱等患者食用。三高、肥胖人群不宜适宜或者少食。糯米磨成粉做粉蒸肉、糯米粑粑、煮粥等都是良好的食用方法。

适宜人群：体质瘦弱、气血虚弱者

10、冰糖粉

食材：冰糖 150 克

做法：1. 选择干磨杯 / 绞肉，将冰糖放入杯中，安装干磨刀座；
2. 选择“高速档”功能，待工作完成后即可。

营养价值：冰糖炖煮补品的良好调料，它是白砂糖添加了少量蛋白质制作而成，口感更好。

适宜人群：普通人群

11、干辣椒粉

食材：干辣椒 150 克

做法：1. 选择干磨杯 / 绞肉，将干辣椒放入杯中，安装干磨刀座；
2. 选择对应功能键或开关键，待工作完成后即可。

营养价值：辣椒粉主要用于菜肴调料，辣椒性温，祛湿寒，有促进食欲、改善消化的作用。

适宜人群：怕冷，体内湿气重人群

12、豆腐肉丸

食材：瘦肉 50 克，豆腐 25 克、生姜 2 片、大蒜 2 瓣、鸡蛋 1 个、淀粉 25 克、盐、酱油、小葱适量

做法：1. 将瘦肉洗净、切块，大蒜去皮；
2. 选择干磨 / 绞肉，将瘦肉、豆腐、大蒜、生姜放入杯中，安装绞肉刀座；
3. 选择“高速档”功能，待工作完成后即可。
4. 将肉泥盛入碗中，放入淀粉、鸡蛋、盐、酱油顺时针搅拌均匀；
5. 将锅中烧开水，用虎口挤出肉丸，煮熟后盛出撒上葱花即可。

营养价值：豆腐的蛋白质利用率非常高，和瘦肉搭配，动物蛋白和植物蛋白结合，是生长发育的重要营养素。

适宜人群：普通人群

13、牛肉丸

食材：牛肉 100 克、洋葱 20 克、生粉 10 克、盐、生抽、生姜、小葱、植物油

适量

做法： 1. 将牛肉洗净、切大块，生姜、洋葱洗净；
2. 选择干磨 / 绞肉杯，将牛肉、生姜、洋葱放入杯中，安装绞肉刀座
3. 选择“低速档”功能，待工作完成；
4. 将牛肉泥盛入碗中，倒入盐、生抽、植物油、生粉，用筷子顺时针搅拌均匀；
5. 将锅中水烧开，从虎口处挤出肉丸，煮熟捞起撒上葱花即可。

营养价值： 牛肉含有丰富的蛋白质，氨基酸。其组成比猪肉更接近人体需要，能提高机体免疫力。中医食疗认为：寒冬食牛肉，有暖胃作用。适用于中气下陷、气短体虚，筋骨酸软和贫血久病及面黄目眩之人食用。

适宜人群： 青少年、肌肉缺乏者

14、芝麻酱

食材： 熟白芝麻 100 克、香油 10 毫升

做法： 1. 选择干磨杯，将熟白芝麻、香油放入杯中，安装干磨刀座；
2. 选择“高速档”功能，搅拌 3 次，待工作完成即可。

营养价值： 芝麻含有丰富的 VE，能防止过氧化脂质对皮肤的危害，令皮肤细腻光滑、红润光泽。也是吃火锅的好伴侣。

适宜人群： 普通人群

15、猪肝泥

食材： 猪肝 50 克、西红柿 25 克（约 1/4 个）

做法： 1. 将猪肝洗净、切块、去筋，锅中煮熟；
2. 选择干磨/绞肉杯，将煮熟的猪肝、西红柿放入干磨杯/绞肉杯中，安装绞肉刀座；
3. 选择“高速档”功能，待工作完成即可（如果想要口感更细腻，可以打 2 次）。

营养价值： 猪肝泥是婴幼儿补铁的一道重要辅食，西红柿中的 VC 有利于铁的吸收，西红柿还可以改善口感，增加食欲。

适宜人群： 婴幼儿

本食谱的营养和功效信息参考以下书籍：

《本草纲目》，[明] 李时珍，北方文艺出版社。
《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。
《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。
《麦苗的营养保健价值及其开发利用》，黄碧光，刘思衡，食品研究与开发。
《神奇对症蔬果汁》，[台湾] 王森德，王基宗，李青蓉等，康鉴文化。
《食物营养圣经》，杨予轩，电子工业出版社。
《中国居民膳食指南 2016》，中国营养学会，人民卫生出版社。

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 40℃）

注：本食谱中涉及的相关食材功效仅作参考之用，请结合自身身体情况谨慎选择食用。

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)	○	○	○	○	○	○
橡胶件 (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)	○	○	○	○	○	○
玻璃杯*	○	○	○	○	○	○
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、装饰件*等)	×	○	○	○	○	○
电器件、印刷线路板组件* (PCB板、电容、变压器等)、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

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。