Joyoung 九阳		
	尺寸：	142X210mm
	材质：	60g双胶纸（普通款）
	形式：	骑马订
	字体：	思源黑体 Regular、**思源黑体 Bold**、DIN Medium

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

V2 210310

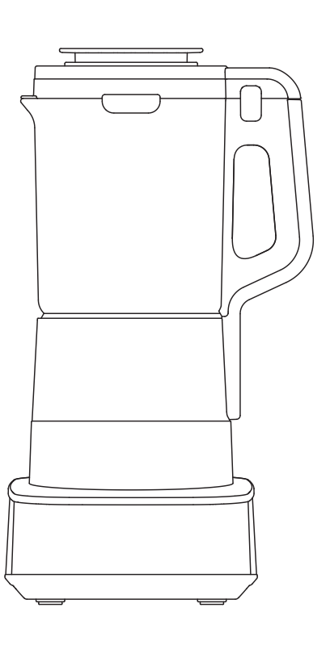
九阳股份有限公司
Joyoung Company Limited

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

高速破壁调理机
L18-P750



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：

感谢您使用九阳高速破壁调理机。本说明书适用于L18-P750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。

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 ⑭
食谱 ⑮
有害物质限制使用标识表 ㉑
食品接触材料信息表 ㉒
售后服务 ㉓

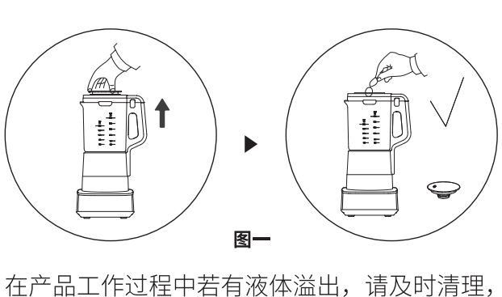
第一章 安全注意事项

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. 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。
4. 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）



图一

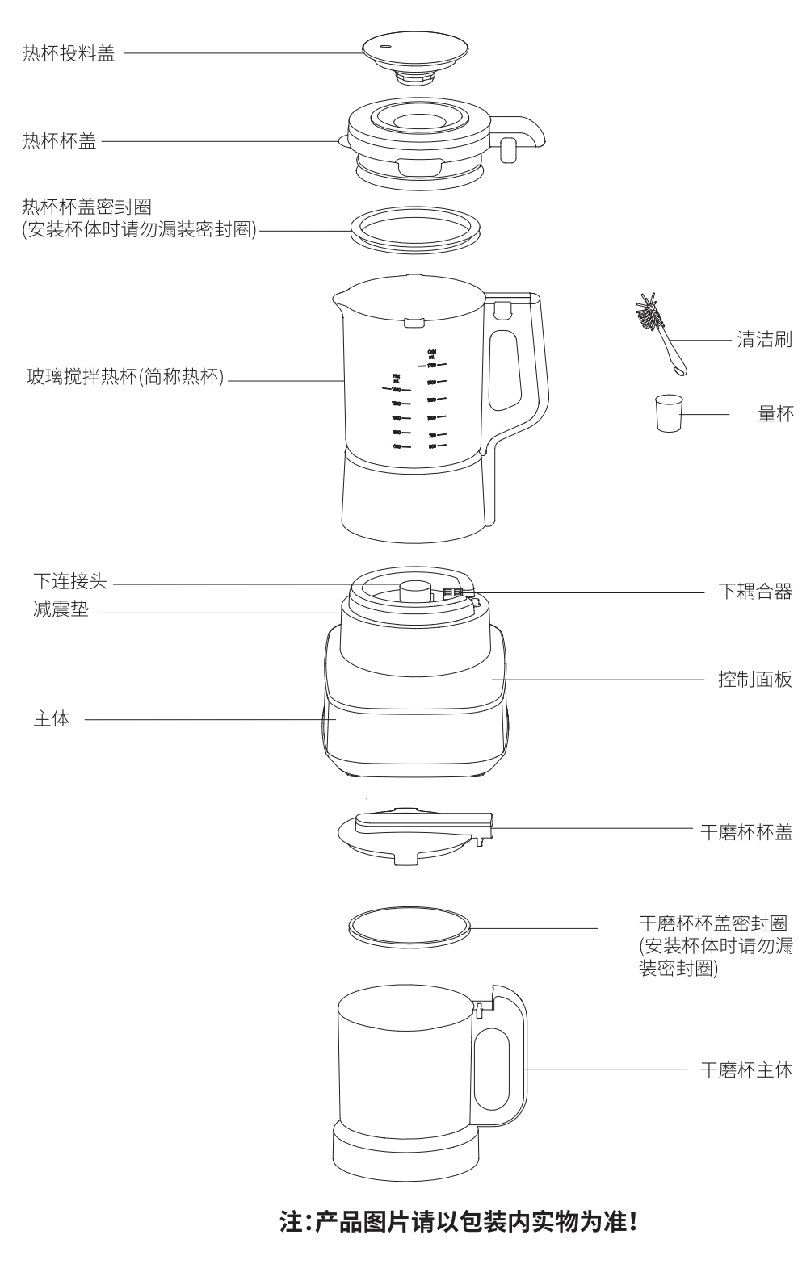
5. 在产品工作过程中若有液体溢出，请及时清理，避免液体溢出至连接器处。
6. 本产品仅适于家庭使用，请勿作为其他用途。
7. 本产品仅限中国大陆海拔 2000 米以下地区使用。
8. 本产品为 Ⅰ 类电器，使用前请确保接地线接地良好，以免发生漏电事故。
9. 本产品输入电压 / 频率为 220V/50Hz，接通电源前，请检查是否与当地电压相符。高或低于该电压可能会影响产品性能或损坏电器元件，建议使用稳压器，以确保产品正常使用。

10. 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）主体、杯体等部件一起使用，请勿使用非配套的部件，以免影响产品性能或发生事故。
11. 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。
12. 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。
13. 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。
14. 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。
15. 本产品的速度与时间调节功能仅适用于 DIY 食谱制作。
16. 本产品可配合专用的干磨杯部件用于干磨，严禁将搅拌杯体用于干磨。
17. 接通电源前，请确认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。
18. 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。
19. 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。
20. 本产品玻璃搅拌热杯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。
21. 本产品显示界面热饮功能连续加热时间不得超过 60 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。
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. 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）。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。
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. 严禁主机下连接头处进水，以免损坏产品或发生事故。
30. 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。
31. 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。
32. 产品必须远离火源 30cm 以上，以免损坏产品或发生火灾危险。
33. 无人使用时请关闭开关、断开电源，以免产品发生短路。
34. 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。
35. 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。
36. 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、珍珠等特硬食材。
37. 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。
38. 玻璃搅拌热杯容易破裂，请小心使用、轻拿轻放；如发现破损，请立即停止使用，以免发生危险。
39. 杯盖或投料盖上的透气孔处请务必清洗干净，严禁堵塞，以免发生喷溅等事故。
40. 破壁率是使用松花粉搭配九阳干磨杯或魔法棒在最高速度档位的实验条件下测定，实际日常生活使用环境下可能存在差异。

第二章 产品部件名称

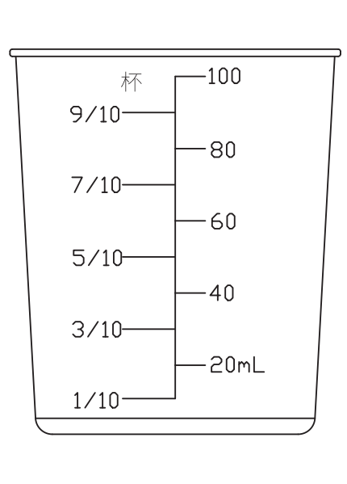
❶ 产品各部件名称



注：产品图片请以包装内实物为准！

❷ 量杯——常见食材参照表

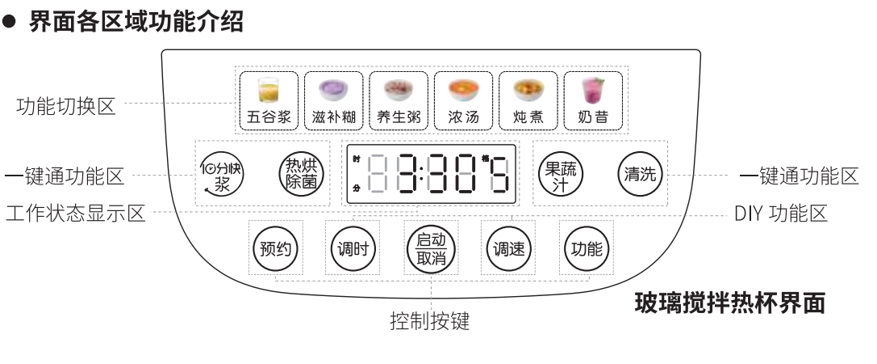
食材	1 杯量	克数（g）
黄豆	1 杯	75
大米	1 杯	90
小米	1 杯	100
红豆	1 杯	75
绿豆	1 杯	90
黑芝麻	1 杯	65
白芝麻	1 杯	65
燕麦	1 杯	75
花生	1 杯	65
腰果	1 杯	60



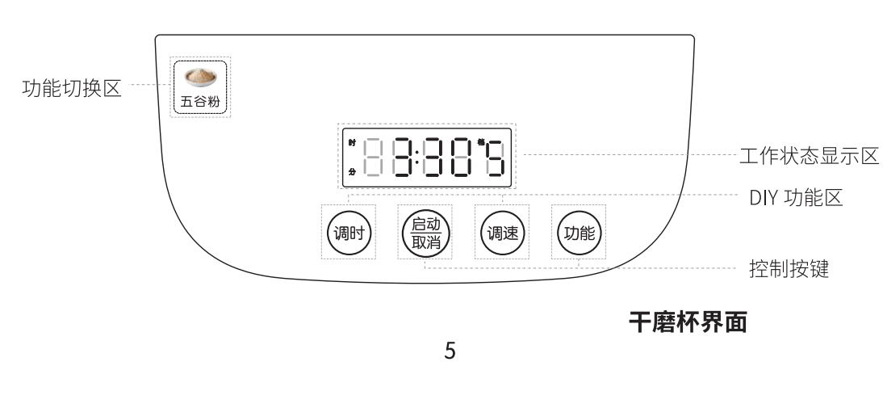
注：
1.所有数据由九阳研发中心提供，若有变更恕不另行通知；
2.由于食材的形状、大小、种类差异较大，实际的克重以使用的食材为准，以上量杯对应的食材克重仅作参考。

❸ 操作界面及功能介绍

- **界面各区域功能介绍**



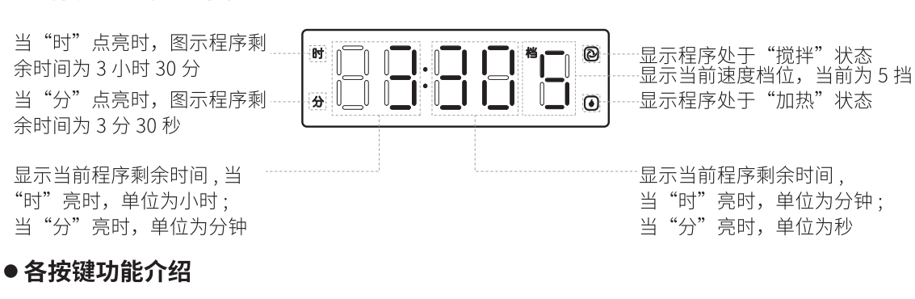
玻璃搅拌热杯界面



干磨杯界面

注：
1.除DIY功能中的"调时"、"调速"功能外，一键通功能区、功能切换区内对应功能的温度、运行速度和时间已设置成理想状态，不需要进行调节；
2.此产品配有玻璃搅拌热杯和干磨杯两个杯体；
3.本产品含有智能防溢系统，带有防溢电极，海拔自动识别，无需手动切换设置。

- **工作状态显示区介绍**



当"时"点亮时，图示程序剩余时间为 3 小时 30 分
当"分"点亮时，图示程序剩余时间为 3 分 30 秒
显示当前程序剩余时间，当"时"亮时，单位为小时；当"分"亮时，单位为分钟
显示程序处于"搅拌"状态
显示当前速度档位，当前为 5 挡
显示程序处于"加热"状态
显示当前程序剩余时间，当"时"亮时，单位为分钟；当"分"亮时，单位为秒

- **各按键功能介绍**

按键功能介绍			备注
一键通功能区介绍	10 分快浆	用于快速制作豆浆等 **【加热】**	建议使用纯豆浆，黄豆约 55g，加入常温水至 750mL，10 分钟能制作完成，水温过低或制作量大时制作时间均会延长。
	热烘除菌	用于杯体清洗后快速烘干、除菌 **【加热】**	清洗杯体后，建议加入 30ml 水至杯体内并取下投料盖，烘干、除菌效果更佳。
	果蔬汁	用于制作各种果蔬汁，如精力汤、鲜果汁等 **【非加热】**	食材总量不超过 1750mL。
	清洗	用于快速清洗杯体内壁 **【非加热】**	清洗时建议加入水量 600mL-1750mL；清洗完成后进入待机界面。
	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，食材和水的比例约 1:13；用湿豆做豆浆，食材和水的比例约 1:9；食材总量不超过 1400mL。
功能切换区介绍	滋补糊	用于制作各种米糊，如南瓜米糊、黑芝麻糊等 **【加热】**	食材和水比例约为 1:9； 食材总量不超过 1400mL。
	养生粥	用于制作养生粥类，如杂粮粥、海鲜粥等 **【加热】**	用大米做粥，食材和水比例约为 1:12； 食材总量不超过 1400mL。
	浓汤	用于制作鱼汤、西式浓汤等 **【加热】**	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； 其他浓汤食材总量请勿超过 1400mL。
	炖煮	用于制作大骨汤、银耳汤等 **【加热】**	制作过程中食材不搅拌； 食材总量不超过 1400mL。

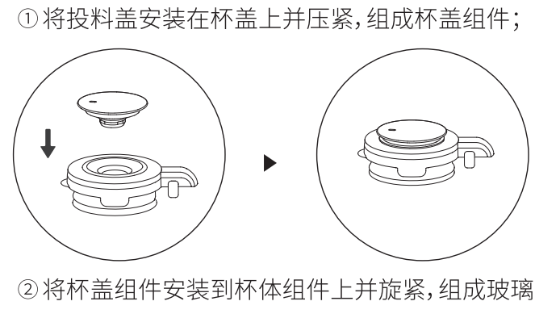
按键功能介绍			备注
功能切换区介绍	奶昔	用于制作各种奶昔，如火龙果奶昔、草莓奶昔等 **【非加热】**	食材总量不超过 1750mL。
	五谷粉	用于制作米粉、豆粉等五谷粉类 **【非加热】**	本功能请采用干磨杯进行制作。
	切丝 / 片	需匹配升级专用新多功能食材料理杯来进行制作 **【非加热】**	
DIY 功能区介绍	预约	用于提前设置产品工作时间，预约时间为 1-12 小时之间，预约显示时间表示食材制作完成时间	预约时间调节范围为 1-12 小时，使用"预约"功能时，请先选择热饮（加热）功能，如"10 分快浆"，然后再按"预约"键，默认预约时间为 1 小时，再次按下"预约"键调节预约时间，每按一次增加 0.5 小时，长按可快速循环调节。
	调时	用于设定调速时间，长按可快速循环调节	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；"炖煮"功能工作时间默认 1 小时，按下"调时"键每次可增加 0.5 小时，调节范围为 0.5-4 小时。
	调速	用于设定搅拌速度	档位有 L 档、1-9 档、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。
控制按键介绍	功能	用于选择功能切换区的不同功能	按下"功能"键，对应功能切换区指示灯闪烁，多次按下"功能"键可切换不同功能。
	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。

注：
1.玻璃搅拌热杯和干磨杯各功能食材总量请勿超过说明书及食谱要求；
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；
4.杀菌源自第三方检测报告，实验环境下依据Q/3700YJY015-2019《破壁机热除菌功能》标准得出，日常环境中可能存在差异。

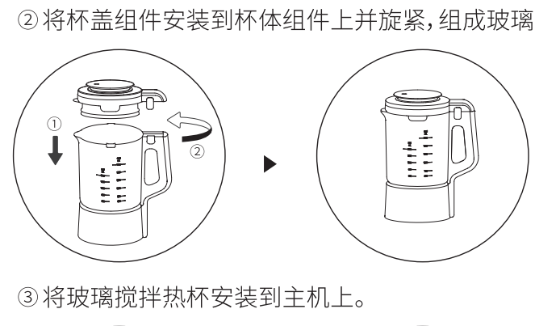
第三章 产品使用方法

❶ 玻璃搅拌热杯安装说明

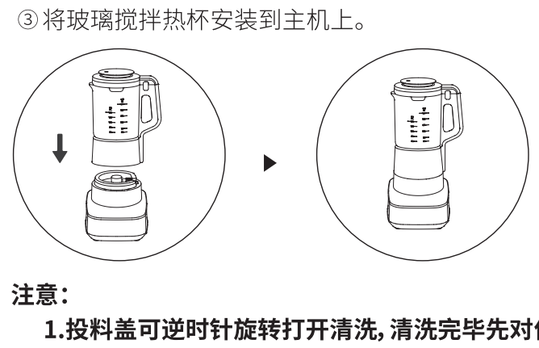
① 将投料盖安装在杯盖上并压紧，组成杯盖组件；



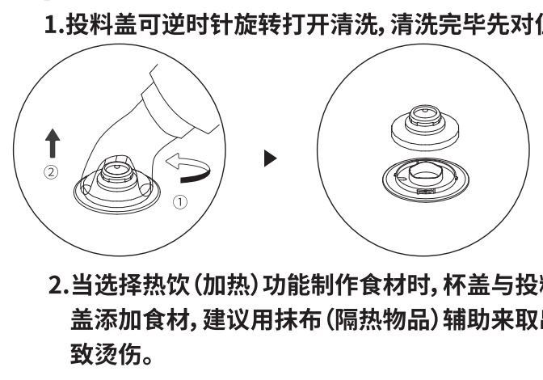
② 将杯盖组件安装到杯体组件上并旋紧，组成玻璃搅拌热杯；



③ 将玻璃搅拌热杯安装到主机上。



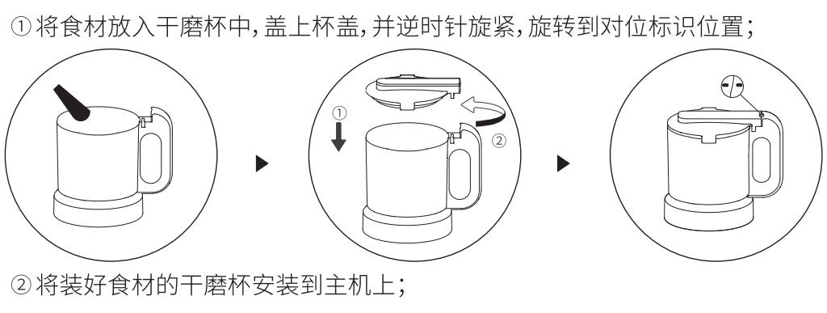
注意：
1.投料盖可逆时针旋转打开清洗，清洗完毕先对位后顺时针旋转扣紧。



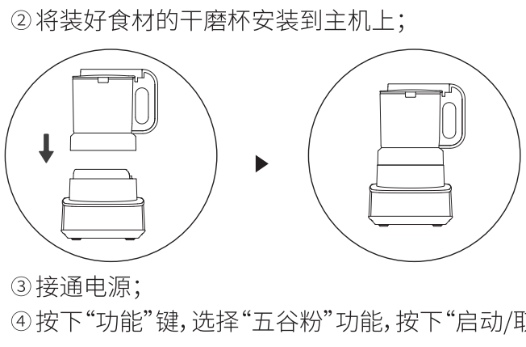
2.当选择热饮（加热）功能制作食材时，杯盖与投料盖表面温度可能较高，若要取出投料盖添加食材，建议用抹布（隔热物品）辅助来取出投料盖以免温度过高或发生喷溅导致烫伤。

❷ 干磨杯安装说明

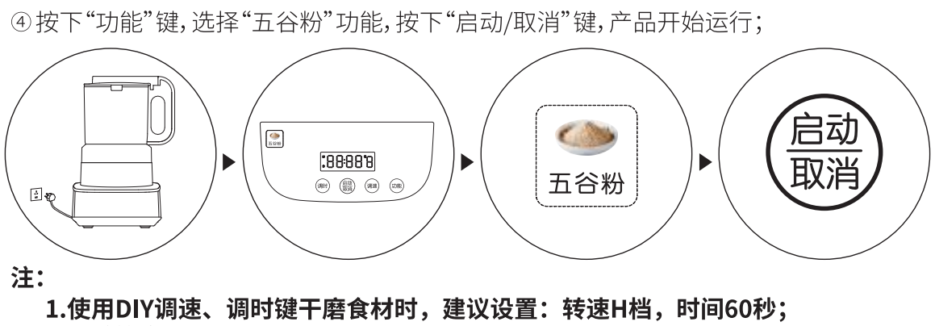
① 将食材放入干磨杯中，盖上杯盖，并逆时针旋紧，旋转到对位标识位置；



② 将装好食材的干磨杯安装到主机上；

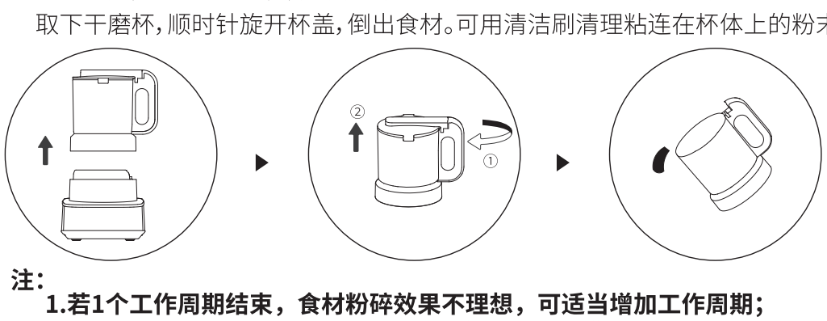


③ 接通电源；
④ 按下"功能"键，选择"五谷粉"功能，按下"启动/取消"键，产品开始运行；



注：
1.使用DIY调速、调时键干磨食材时，建议设置：转速H档，时间60秒；
2.冰糖等食材推荐时间为30秒；
3.以最长时间工作60秒停机一分钟为一个周期；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。

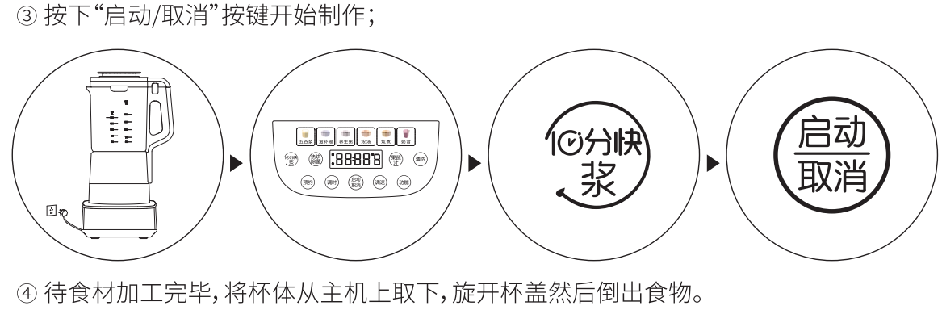
⑤ 工作完成，机器停止运行，并发出5声"嘀"声提示食材加工完成。待刀片完全停止转动后，取下干磨杯，顺时针旋开杯盖，倒出食材。可用清洁刷清理粘连在杯体上的粉末。



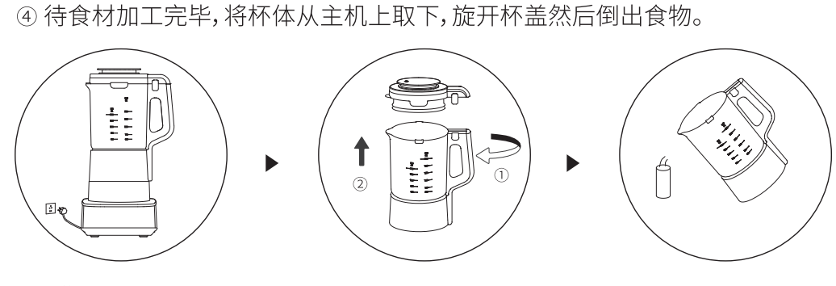
注：
1.若1个工作周期结束，食材粉碎效果不理想，可适当增加工作周期；
2.若工作未到60秒，您对粉碎效果已满意，请按下"启动/取消"停止。

❸ "一键通功能区"按键使用说明

① 将装好食材的玻璃搅拌热杯装在主机上并接通电源；
② 选择界面对应的功能按键，如"10分快浆"键；
③ 按下"启动/取消"按键开始制作；

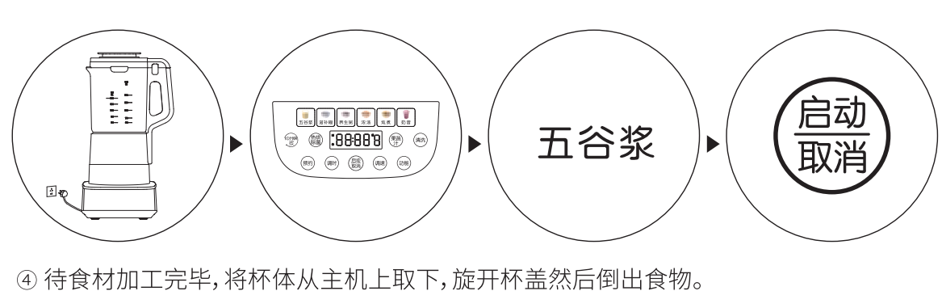


④ 待食材加工完毕，将杯体从主机上取下，旋开杯盖然后倒出食物。

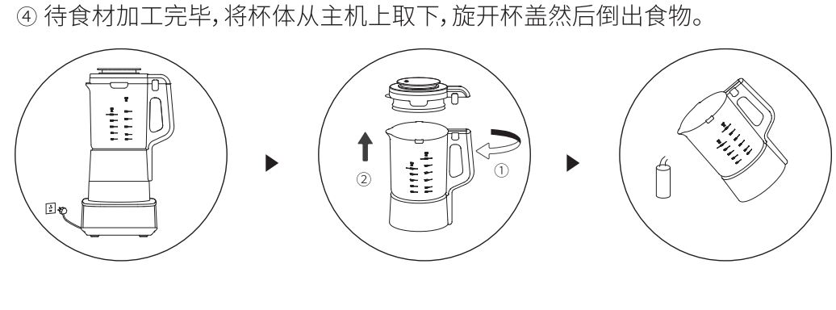


❹ "功能切换区"按键使用说明

① 将装好食材的玻璃搅拌热杯装在主机上并接通电源；
② 按下"功能"键，选择功能切换区的对应功能，如"五谷浆"；
③ 按下"启动/取消"按键开始制作；



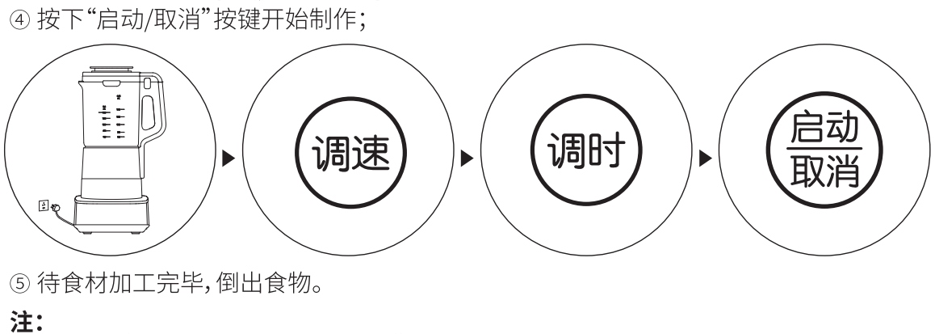
④ 待食材加工完毕，将杯体从主机上取下，旋开杯盖然后倒出食物。



注：
1.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；
2."一键通功能区"与"功能切换区"的热饮（加热）功能工作完成后，产品会自动进入保温状态，界面显示 88:88，保温时间最长4小时。

❺ DIY功能使用说明

① 将装好食材的玻璃搅拌热杯装在主机上并接通电源；
② 点击选择"调速"功能，"调速"、"调时"、"启动/取消"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，"调速"、"调时"、"启动/取消"保持闪烁，可继续触摸"调时"键调整所需要的搅拌时间，如2分30秒；
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；

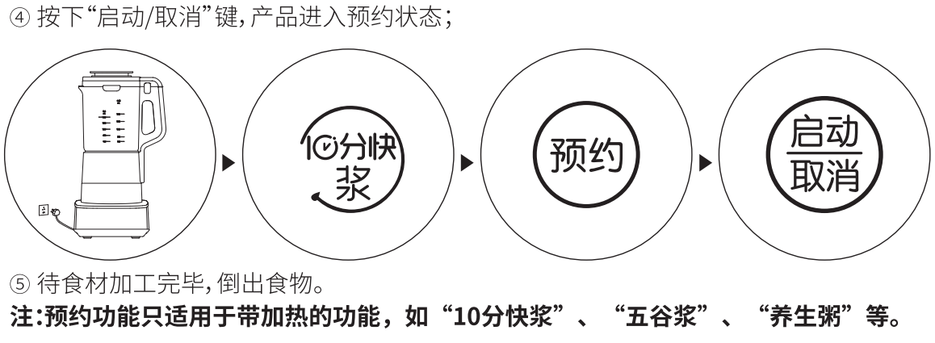


⑤ 待食材加工完毕，倒出食物。

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。

❻ 预约功能使用说明

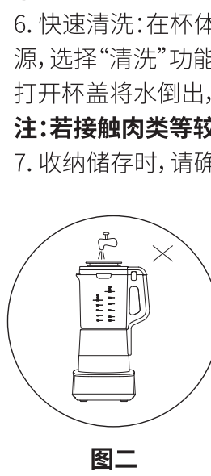
① 将装好食材的玻璃搅拌热杯装在主机上并接通电源；
② 选择界面对应的功能按键，如"10分快浆"键；
③ 按下"预约"键，默认预约时间为1小时，再次按下"预约"键调节预约时间；
④ 按下"启动/取消"键，产品进入预约状态；



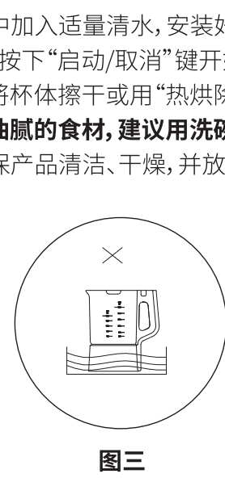
⑤ 待食材加工完毕，倒出食物。
注：预约功能只适用于带加热的功能，如"10分快浆"、"五谷浆"、"养生粥"等。

第四章 清洁和保养

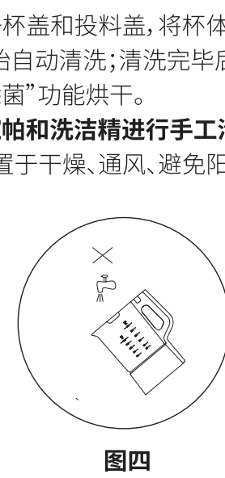
1. 产品使用后，请及时断开电源并清洗产品。
2. 请勿使用钢丝球、干磨性清洁剂或腐蚀性液体（如汽油、丙酮）清洁本产品。
3. 主机、玻璃搅拌热杯、干磨杯外部可用湿布擦拭。请勿将主机、玻璃搅拌热杯、干磨杯放在水或其他液体中冲洗、浸泡或喷淋，以免器件损坏或产品漏电（如图二、图三、图四）。
4. 杯体及与食品接触部件请用清水进行清洗（如图五）。排空杯体和清洗部件时，请小心操作，务必注意锋利的刀刃，以免割伤（可佩戴保护手套）。
5. 产品使用后，建议从杯盖上取出投料盖，逆时针旋转打开投料盖对其内部清洗。
注：发生粘糊情况时可将杯体从主机上取出，建议往杯体内添加适量温水浸泡后再进行清洁。
6. 快速清洗：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。



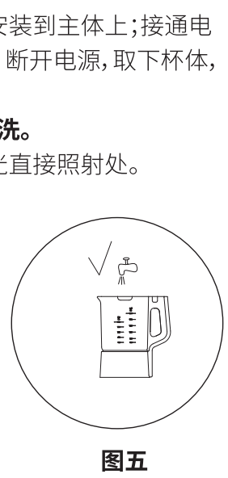
图二



图三



图四



图五

第五章 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
加热不停止	产品本身故障	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. 防溢电极表面有残渣 3. 加入物料量和水量过多或过少 4. 产品本身故障	1. 按食谱或说明书选择对应的功能 2. 清洗杯盖 3. 按食谱配方或说明书要求操作 4. 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
"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
"E08"报警	1. 加入食材过多 2. 产品本身故障	清理杯中食材后重新启动 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
"E10"报警	1. 搅拌杯未加水 2. 产品本身故障	1. 加入清水重新启动 2. 如不能正常工作，请送当地售后服务部维修
"E01""E05""E06""E07""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

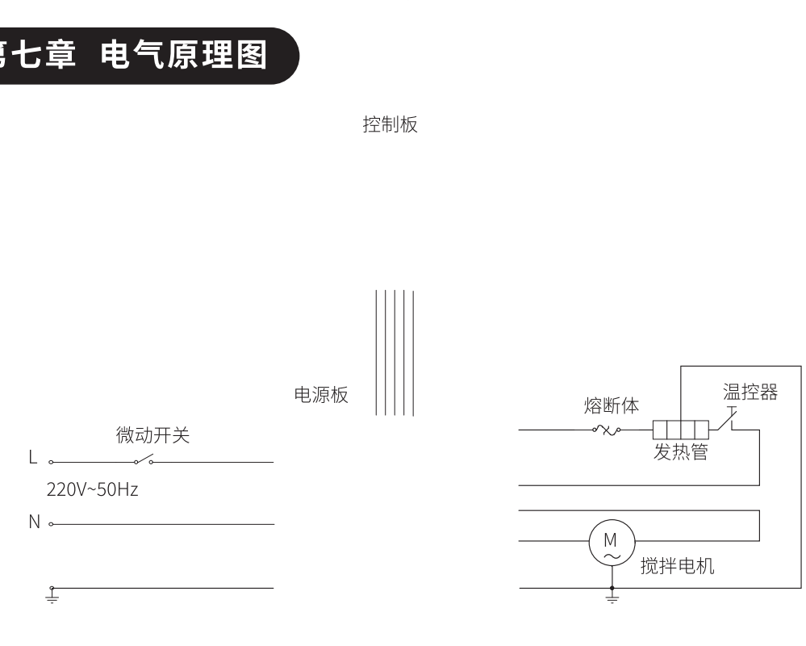
注：如问题不能解决，切勿私自拆卸机器，请送当地售后服务部进行维修，详情请查阅说明书中"售后服务"相关内容或拨打阳光服务热线：400-6186-999进行咨询。
以上内容如因型号或零部件变更与实物不符，请以实物为准，恕不另行通知敬请谅解！

第六章 产品基础信息和装箱明细

产品型号		L18-P750
执行标准		GB 4706.1-2005、GB 4706.19-2008、GB 4706.30-2008
产品尺寸		262mm×192mm×428mm
产品净重		约6kg
技术参数	额定电压	220V
	额定频率	50Hz
	加热功率	1600W
	搅拌功率	1000W
	额定容量	热饮1400mL，冷饮1750mL，干磨杯：不超过软、硬食材刻度
装箱明细	高速破壁调理机	1台（含主机1个、玻璃搅拌热杯1个、干磨杯1个）
	说明书	1本
	量杯	一个
	清洁刷	一个

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。

第七章 电气原理图



食谱

❶ 银耳雪梨豆浆

食材： 雪梨 150 克（约 1 个），黄豆 15 克（约 2/10 量杯），干银耳 1 克，加水至 800 毫升。
做法： 1. 将所有食材洗净，雪梨切块，银耳浸泡 30min 左右泡发；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"10 分快浆"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

❷ 燕麦豆饮

食材： 黄豆 40 克（约 6/10 量杯），燕麦片 20 克（约 5/10 量杯），加水至 1000 毫升。
做法： 1. 将黄豆洗净备用；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"10 分快浆"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

❸ 轻体果汁

食材： 苹果 150 克（约 2/3 个），小黄瓜 100 克（约 1 根），西芹 20 克，柠檬 10 克，凉开水或纯净水 400 毫升。
做法： 1. 将所有食材洗净，苹果去核、切块，小黄瓜切块，西芹切小段，柠檬去皮、去籽，切片备用；
2. 将全部食材放入杯中，加入凉开水或纯净水，盖紧杯盖；
3. 触按 **"果蔬汁"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

❹ 火龙果苹果汁

食材： 火龙果 300 克（约 1 个），苹果 200 克（约 1 个），加凉开水或纯净水至 750 毫升。
做法： 1. 将火龙果去皮、切块，苹果洗净、切块备用；
2. 将全部食材放入杯中，加入凉开水或纯净水至 750 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"果蔬汁"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

❺ 五谷豆饮

食材： 黄豆 15 克（约 2/10 量杯），大米 15 克（约 1/10 量杯），小米 15 克（约 1/10 杯），玉米碴 15 克（约 1/10 量杯），小麦仁 15 克（约 1/10 量杯），加水至 1200 毫升。
做法： 1. 将所有食材洗净备用；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"功能"** 键，选择 **"五谷浆"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

❻ 百合红豆浆

食材： 赤小豆 30 克（约 4/10 量杯），红枣 10 克（约 2 颗），干百合 2 克，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. 触按 **"功能"** 键，选择 **"五谷浆"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

❼ 香滑芝麻糊

食材： 黑芝麻 30 克（约 5/10 量杯），糯米 30 克（约 3/10 量杯），花生 15 克（约 2/10 量杯），冰糖 15 克，加水至 800 毫升。
做法： 1. 将黑芝麻、糯米洗净备用；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"功能"** 键，选择 **"滋补糊"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

❽ 紫薯燕麦腰果露

食材： 紫薯 100 克（约 1 个），燕麦片 15 克（约 4/10 量杯），腰果 15 克（约 3/10 量杯），加水至 1000 毫升。
做法： 1. 将紫薯洗净、去皮、切块备用；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"功能"** 键，选择 **"滋补糊"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

❾ 鲜虾蔬菜粥

食材： 胡萝卜 80 克（约半根），大米 60 克（约 8/10 量杯），玉米粒 60 克，青豆 50 克，虾仁 40 克（约 10 个），小葱适量，食盐适量，加水至 1200 毫升。
做法： 1. 将所有食材洗净，胡萝卜切小块，小葱切葱花备用；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"功能"** 键，选择 **"养生粥"** 功能，按下 **"启动 / 取消"**，待完成；
4. 制作完成后，将粥倒入碗中，放入适量盐和葱花即可。

❿ 养生八宝粥

食材： 赤小豆 40 克（约 4/10 量杯），大米 35 克（约 4/10 量杯），花生仁 30 克（约 6/10 量杯），黑豆 20 克（约 3/10 量杯），红枣 20 克（约 5 个），白芸豆 20 克（约 10 颗），黑米 10 克（约 1/10 量杯），冰糖 15 克，莲子 5 克（约 6 颗），加水至 1000 毫升。
做法： 1. 将所有食材洗净，赤小豆、花生仁、黑豆、白芸豆、莲子提前浸泡 3-4 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. 触按 **"功能"** 键，选择 **"养生粥"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"** 待完成即可。

⓫ 培根土豆浓汤

食材： 土豆 300 克（约 1.5 个），培根 50 克（约 2 片），洋葱 80 克（约 1/4 个），黄油 10 克，欧芹适量，食盐适量，黑胡椒碎适量，加水至 800 毫升。
做法： 1. 将所有食材洗净，土豆去皮、切小块后再冲洗 1-2 遍，洋葱去皮、切丁，培根切小片，欧芹切丁备用；
2. 锅中放入黄油，开小火融化，再放入洋葱丁、培根片，炒至微黄后取出约 1/3 作为后续摆盘用；
3. 将土豆块、剩下的的培根和洋葱放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；
4. 触按 **"功能"** 键，选择 **"浓汤"** 功能，按下 **"启动 / 取消"**，待完成；
5. 制作完成后，将浓汤倒入碗中，放上炒好的洋葱和培根，撒适量食盐和黑胡椒碎，搅拌均匀，最后放入适量欧芹丁即可。

⓬ 南瓜浓汤

食材： 南瓜 200 克（切成 2*2*2 厘米的 10 块），马铃薯 100 克（约半个），洋葱 50 克（约 1/4 个），腰果 50 克（约 1 量杯），黄油 5 克，食盐 5 克，黑胡椒碎适量，加水至 1000 毫升。
做法： 1. 将南瓜、马铃薯、洋葱去皮、洗净、切块备用；
2. 将除黑胡椒碎外的全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"功能"** 键，选择 **"浓汤"** 功能，按下 **"启动 / 取消"**，待完成；
4. 制作完成后，倒出南瓜浓汤，撒适量黑胡椒碎即可。

⓭ 五红汤

食材： 红豆 40 克（约 5/10 杯），红皮花生 20 克（约 4/10 杯），红枣 15 克（约 3 颗），枸杞 10 克，红糖 5 克，加水至 1000 毫升。
做法： 1. 将红豆、花生提前浸泡 2 小时，其他食材洗净备用；
2. 将全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"功能"** 键，选择 **"炖煮"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

⓮ 冬瓜排骨汤

食材： 排骨 300 克，冬瓜 200 克，玉米 80 克，生姜 2-3 片（炖排骨时放入），生姜 4-5 片（焯水时放入），料酒适量，食盐适量，小葱适量，加水至 1400 毫升。
做法： 1. 将所有食材洗净，排骨切成 3-4cm 左右方块，冬瓜去皮、切块，玉米切成圆块，生姜切片备用；
2. 将排骨块冷水下锅，加入适量料酒和生姜片焯水，洗净备用；
3. 将全部食材放入杯中，加水至 1400 毫升，盖紧杯盖；
4. 触按 **"功能"** 键，选择 **"炖煮"** 功能，触按 **"调时"** 键，选择"1.5h"，按下 **"启动 / 取消"**，待完成；
5. 制作完成后，倒出排骨汤，撒适量盐和葱花即可。

⓯ 香芋紫薯奶昔

食材： 紫薯 150 克（约 1 个），芋头 100 克（约 1.5 个），牛奶 250 毫升（1 盒），加凉开水或纯净水至 800 毫升。
做法： 1. 将紫薯和芋头洗净、去皮、切块、蒸熟备用；
2. 将全部食材放入杯中，加入凉开水或纯净水至 800 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"功能"** 键，选择 **"奶昔"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

⓰ 香蕉草莓奶昔

食材： 草莓 300 克（约 12 个），香蕉 150 克（约 1.5 根），牛奶 250 毫升（1 盒），加凉开水或纯净水至 800 毫升。
做法： 1. 将香蕉去皮、切块，草莓洗净、去蒂、切块备用；
2. 将全部食材放入杯中，加入凉开水或纯净水至 800 毫升，盖紧杯盖；
3. 触按 **"功能"** 键，选择 **"奶昔"** 功能；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。

⓱ 辣椒粉

食材： 干红辣椒 50 克 。
做法： 1. 将干红辣椒放入干磨杯中，盖紧杯盖，将干磨杯在主机上安装到位；
2. 触按 **"调速"** 键，选择 5 档，触按 **"调时"** 键，选择"30s"；
3. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。
Tips：若红辣椒不够干，可以烤干或晒干，烤干红辣椒时，烤箱上下管温度 130℃，烘烤 10min 左右。

⓲ 杂粮粉

食材： 黑米 50 克，糯米 40 克，小米 40 克，赤小豆 40 克，黑豆 20 克。
做法： 1. 将所有食材洗净，晾干水分，烤熟备用；
2. 将全部食材放入干磨杯中，盖紧杯盖，将干磨杯在主机上安装到位；
3. 触按 **"调速"** 键，选择 H 档，触按 **"调时"** 键，选择"40s"；
4. 按下 **"启动 / 取消"**，待完成即可。
Tips：烘烤上述食材时，烤箱上下管温度均为 170℃，烘烤 20-25min。

⓳ 凉拌黄瓜片

食材： 黄瓜 400 克（约 1.5 根），小米椒 3 根，大蒜 2 瓣，白醋适量，生抽适量，食盐适量，食用油适量。
做法： 1. 将黄瓜洗净，去掉尾部，小米椒切小圈，大蒜切末备用；
2. 将切丝 / 片组件安装好，再将多功能杯在主机上安装到位；
3. 触按 **"功能"** 键，选择 **"切丝 / 片"** 功能，按下 **"启动 / 取消"**，机器开始工作；
4. 在入料口放入黄瓜，使用推料棒辅助切片，待制作完成；
5. 将切好的黄瓜片倒入盆中，放入小米椒和蒜末，淋上热油，加入白醋、生抽、食盐，搅拌均匀即可。

⓴ 酸辣土豆丝

食材： 土豆 400 克（中等大小约 2 个），干辣椒 3 根，大蒜 2 瓣，白醋适量，食盐适量，耗油适量，生抽适量，食用油适量。
做法： 1. 将土豆洗净、去皮，干辣椒切小段，大蒜切片备用；
2. 将切丝 / 片组件安装好，再将多功能杯在主机上安装到位；
3. 触按 **"功能"** 键，选择 **"切丝 / 片"** 功能，按下 **"启动 / 取消"**，机器开始工作；
4. 在入料口放入土豆，使用推料棒辅助切丝，制作完成后，将切好的土豆丝浸泡在凉水中防止变色；
5. 将土豆丝捞出，淋干水分，锅中烧油，放入蒜片和干辣椒段爆香，将土豆丝放入锅中，加入食盐、耗油、生抽调味，出锅前放入白醋搅拌均匀即可。

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

❶ 保修规定：

- 执行国家新三包法，整机包修1年，电机10年包换，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的；
- 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