

## 不用手洗多功能破壁机L12-Y536使用说明书

使用前，请仔细阅读使用说明书，并妥善保存



微信扫一扫，注意事项全知道

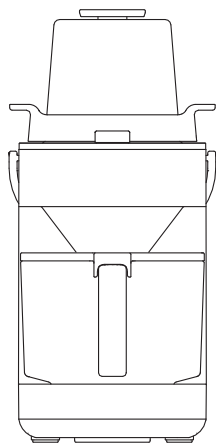
# 目录

请仔细阅读本使用说明书，以确保正确安全使用九阳不用手洗多功能破壁机。

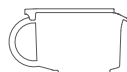
本产品仅限家庭使用

特别关注“注意事项”（第11页）

注：产品图片请以包装内实物为准



## 配件清单



接浆杯和杯盖



水箱和  
水箱盖



余水盒和  
余水盒盖



搅拌杯组件



量杯



清洁刷

本设备包含型号核准代码为：CMIIT ID:2020DP10964的无线电发射模块。

## 使用前

1.产品介绍	02
2.微信扫码配网说明	03
3.碰一碰配网和控制说明	03

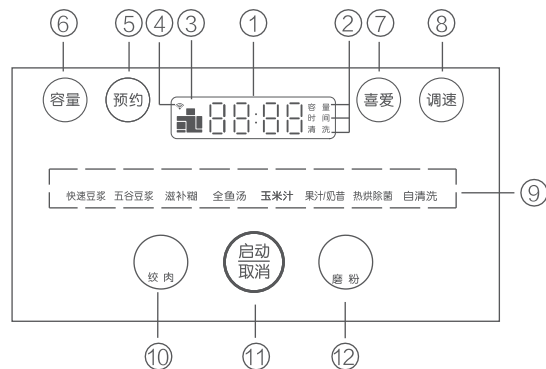
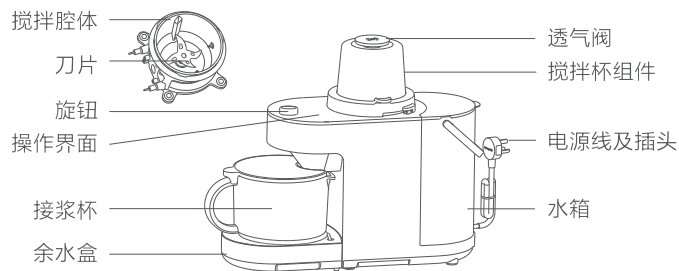
## 使用时

4.操作指南	03
5.果汁/奶昔功能	05
6.全鱼汤功能	06
7.热烘除菌功能	06
8.喜爱功能	06
9.调速功能	06
10.预约功能	06
11.清洗保养	07

## 遇到问题

12.故障排除	08
13.故障代码	09
14.注意事项	10
15.食品接触材料信息	12
16.基本参数	12
17.有害物质限制使用标示卡	13
18.售后服务	14
19.食谱	14

# 产品介绍



1.LED时间/容量显示

2.状态显示

3.异常提示

4.WIFI显示

5.预约按键

6.容量选择键

7.喜爱键

8.调速按键

9.一键通功能

10.绞肉按键

11.启动/取消键

12.磨粉按键

注：机器待机状态显示为--:--，启动功能后时间显示为工作时间。

# 微信扫码配网说明

扫描机身二维码，关联智能设备。

打开微信扫一扫，扫描机身二维码，按照手机画面提示操作。

机器可远程进行固件升级，升级过程中，操作界面无响应，机器无法进入制浆流程，升级完成后，机器恢复正常状态。

网络信号差的情况下，智能控制可能无法使用。

待机状态下同时触按“喜爱”+“调速”2秒进入配网模式。

若需解除机器绑定，在机器待机联网状态下，同时触按“功能”+“喜爱”2秒以上。

## 碰一碰配网和控制说明

1、配网：待机状态下长按“喜爱”+“调速”2秒，进入配网模式，WIFI指示灯闪烁。

2、解绑：待机状态下长按“喜爱”+“功能”2秒，解除设备绑定

3、指示灯说明：

WIFI灯熄灭：WIFI未连接；

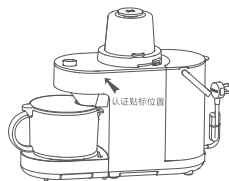
WIFI灯闪烁：待配网、或连接中；

WIFI灯常亮：WIFI已连接。

备注：适用于带NFC功能，系统为EMUI 11以上版本的华为手机

## 设备连接网络

1、带NFC功能的手机，打开NFC功能，靠近机器上的Powered by HarmonyOS认证贴标位置；



2、手机上弹出配网页面，根据手机画面提示操作完成网络连接；

3、配网时碰Powered by HarmonyOS认证贴标3秒左右，待弹出界面后再拿开手机。

## 设备控制功能

1、带NFC功能的手机，打开NFC功能，靠近机器上的Powered by HarmonyOS认证贴标位置；

2、手机上弹出控制页面，实现功能/云食谱的选择、启动/取消、预约等操作。

Powered by HarmonyOS表示本设备搭载HarmonyOS操作系统；

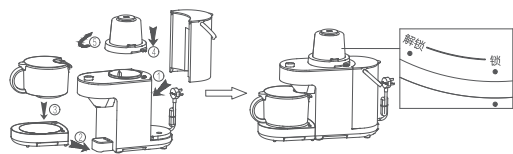
Powered by HarmonyOS是华为公司商标，经许可使用。

## 操作指南

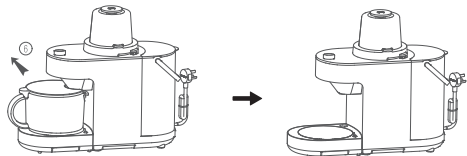
### 安装说明

- ① 将水箱加水至所需制浆量水位线以上，盖上水箱盖，按指示安装到位；
- ② 然后将余水盒安装到位；
- ③ 再将接浆杯和接浆杯盖安装到位；
- ④ 食材放好后，将搅拌杯组件放置到对应位置（顺时针旋至对位标识对齐）；





⑤ 制浆完成后，机器进入自清洗程序，请取走接浆杯。



## 海拔自适应说明

机器首次使用时，请旋转“启动/取消”键，选择“自清洗”功能选择深度清洗，功能完成后，海拔自适应设置完成。

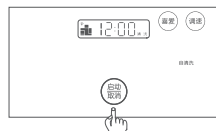


### 1. 功能选择

旋转“启动/取消”键，选择“自清洗”功能，旋转第一次显示为20分钟为深度清洗；旋转第二次显示为5分钟为快速水洗。

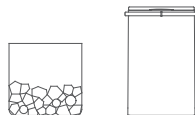
### 2. 启动功能

触控“启动/取消”键，机器开始倒计时，功能完成后，海拔自适应设置完成。



备注：1、完成海拔适应可有效防止热饮溢出或喷溅；  
2、海拔自适应设置过程中，透气阀位置可能会出现喷溅现象，此为正常现象。

## 使用说明



### 1. 安装整机

按安装说明组装整机；

### 2. 添加食材与水

打开搅拌杯组件，加入食材后合上搅拌杯组件并顺时针旋至对位标识对齐。



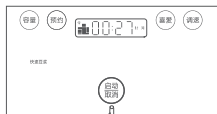
### 3. 功能选择

旋转“启动/取消”键，选择所需功能。



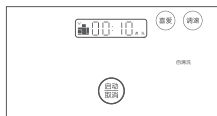
### 4. 容量选择

触控“容量”键，选择所需的容量。



## 5.启动功能

触按“启动/取消”键，机器开始工作；  
启动功能15秒内触按“启动/取消”键即可取消制作，可重新选择功能制作；  
进水后若需取消，请长按“启动/取消”键2秒以上可取消制作,此时机器会自动进入清理模式。



## 6.自动清洗

制作完成后，请将接浆杯取走，清洗完成后及时清理余水。

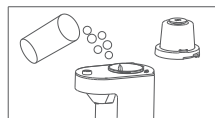
## 注意事项

- 1.请按说明书用量添加食材，以免出现溢浆、出浆嘴堵塞、粉碎不良等状况；
- 2.请勿放芒果等纤维过多的物料，以免出浆嘴堵塞；
- 3.制作果汁时，请勿添加过硬食材（如冰糖、冰块等），防止机器损坏；
- 4.首次使用建议先使用自清洗键进行深度清洗；
- 5.自清洗流程中不可取消，如需取消，必须断电5分钟以上；
- 6.如遇浆液未完成排出情况，请确保机器冷却后再清理，以免烫伤！

产品功能使用提示：

- 1.“快速豆浆”、“五谷豆浆”、“滋补糊”、“全鱼汤”、“玉米汁”功能机器会自动加水，切勿人为向搅拌腔体中加水，否则容易溢出；
- 2.“果汁/奶昔”功能机器不会自动加水，请务必按食谱功能添加食材；
- 3.“调速”功能机器不会自动加水；
- 4.工作中长按“启动/取消”键2秒钟可取消制作。

## 果汁/奶昔功能



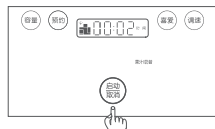
### 1.添加食材和纯净水

“果汁/奶昔”功能根据需求向搅拌腔体内添加食材和纯净水或牛奶。



### 2.功能选择

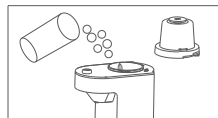
旋转“启动/取消”键，选择“果汁/奶昔”功能。



### 3.启动功能

触按“启动/取消”键，机器开始工作，长按“启动/取消”键2秒可取消制作。

# 全鱼汤功能



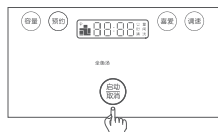
## 1.添加食材

“全鱼汤”功能根据需求向搅拌腔体内添加食材。



## 2.功能选择

旋转“启动/取消”键，选择“全鱼汤”功能。



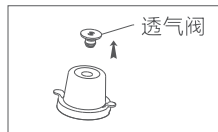
## 3.启动功能

触按“启动/取消”键，机器开始工作，长按“启动/取消”键2秒可取消制作。

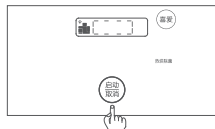
鱼汤饮用前建议用纱布、纱网等过滤。

全鱼汤功能自动清洗可能因鱼的预加工工艺不同而清洗不彻底或有鱼腥味，请用清洁刷处理后再选择清洗功能清洗一次。

# 热烘除菌



1.搅拌腔体清洗后，取下搅拌杯组件上的透气阀，旋转“启动/取消”键选择“热烘除菌”功能；



2.再触按“启动/取消”键启动功能进行快速烘干、除菌。

# 喜爱功能

1.用于收藏自己喜欢的功能及对应容量，只能收藏一个功能。如果已有收藏功能，再次收藏会替换原有功能。

2.本机端功能收藏操作：旋转“启动/取消”和“容量”，选择所需的功能和容量，长按“喜爱”2秒，“滴”一声表示已保存该功能，后续使用该功能可直接触按“喜爱”。

3.网络端收藏操作：按照APP操作指示进行“喜爱”收藏。

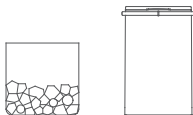
# 调速功能

1.根据需求向搅拌腔体中添加食材和水或牛奶等；

2.触按“调速”可选择档位，触按“启动/取消”开始工作；

3.调速档位分为L，1-9，H，A档，档位逐步升高，转速越高。

# 预约功能



## 1.添加食材

打开搅拌杯组件，加入食材后合上搅拌杯组件并顺时针旋至对位标识对齐。

预约时，请确保搅拌腔体中干燥再加入食材，并将水箱装至需求水位刻度线以上。



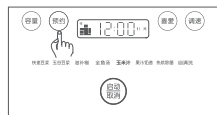
## 2. 功能选择

旋转“启动/取消”键，选择想要预约的功能。  
预约只适用于加热功能，“果汁/奶昔”等非加热功能不能预约。



## 3. 容量选择

触按“容量”，选择需要的容量。

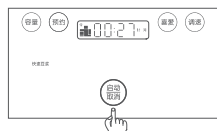


## 4. 时间选择

触按“预约”键，选择需要的时间，每按一次，时间增加15分钟，比如6小时15分,6小时30分，长按可快速增加时间。

预约时间为制作完成的时间，因食材及水温偏差，完成时间略有偏差属正常现象。

若预约时间小于制浆时间，机器将无法预约并直接启动运行工作。



## 5. 启动功能

触按“启动/取消”键，机器开始倒计时；长按“启动/取消”键，可取消当前制作功能，重新选择功能制作。

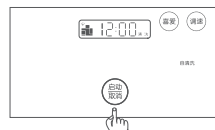
# 清洗保养

## 搅拌杯体清洗



## 1. 功能选择

旋转“启动/取消”键，选择“自清洗”功能，旋转第一次显示为20分钟为深度清洗，可加入清洁剂对杯体进行深度清洗；旋转第二次显示为5分钟为快速水洗。



## 2. 启动清洗

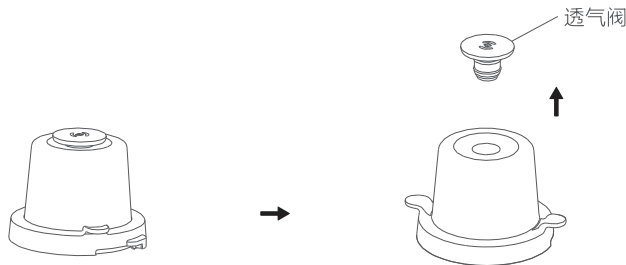
触按“启动/取消”键，机器开始倒计时。

## 保养

1. 机器使用约30次后，机器通电后“自清洗”会闪烁，需要使用“自清洗”功能进行保养，建议在搅拌腔体中加入适量茶垢清洁剂(约8克)，触按“启动/取消”，机器将进行保养清洗。每次清洗完成后，请将机器各处擦拭干净，并晾干后，再存放。茶垢剂可在商店或网上购买。

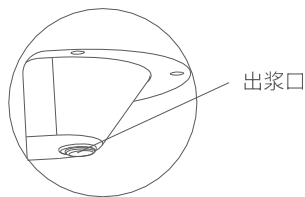
请勿使用清洗小苏打和洗洁精等发泡剧烈的助清洗类产品！

2. 请定期对搅拌杯组件进行清理，将透气阀拿出，进行清洗。

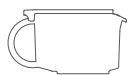


## 故障排除

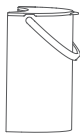
3.请定期对出浆口进行清理擦拭干净。



### 清洗配件



接浆杯及杯盖



水箱及  
水箱盖



余水盒



搅拌杯组件

- 1.上述4个配件可从机器上拆下，放在水龙头下冲洗！
- 2.物料过多或异常断电导致制作功能中断时，机器启动自动进水后，切勿再次选择相应功能二次制作！应选择“调速”功能，将搅拌腔体中物料粉碎后排出，再旋转“启动/取消”键，选择“自清洗”功能进行自动清洗。
- 3.搅拌杯组件在制作完成饮品后，应时常对蒸汽口处进行清理，以免产生异味，滋生细菌，搅拌杯组件清洗后甩干，避免内部进水。
- 4.机器部件清洗干净后，建议擦干或风干后组装成整机存放于干燥通风的地方。

故障现象	原因分析	对策
显示屏不亮	电源线未插好	将电源线插好
	机器显示板故障	送当地售后服务部维修
	长时间未操作，机器进入休眠模式	用手指轻触按键，唤醒机器
显示屏亮，机器不工作	未选择功能程序	选择相应的功能程序
	水箱内未加水或放置不到位	水箱加水至水位刻度线且放置到位
搅拌腔体不进水	水泵异常	送当地售后服务部维修
	水箱座过滤网片堵塞	送当地售后服务部维修
电机工作不停	机器内进水	送当地售后服务部维修
加热不停	温度传感器异常	送当地售后服务部维修
触摸无反应	断电间隔短，系统未复位	断电2分钟后再通电使用
	显示板按键故障	送当地售后服务部维修
食材打不碎	食材太多或太少	按说明书食谱用量要求加入食材
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
	选错功能程序	正确选择功能程序
溢浆	选错功能程序	正确选择功能程序
	食材太多或食材体积太大	按说明书食谱用量要求加入食材
	机器自身故障	送当地售后服务部维修
	透气阀堵塞	清理透气阀
饮品加工时间过长，其他正常	水温过低	使用常温水
	选错功能程序	正确选择功能程序
浆液未正常排在接浆杯内	接浆杯放置不到位	将接浆杯放置到位
	排浆阀自身异常	送当地售后服务部维修
废水未排在余水盒内	余水盒放置不到位	将余水盒放置到位
	排浆阀自身异常	送当地售后服务部维修

故障现象	原因分析	对策
异常哨音	机器磨合	偶有哨音属正常情况
食材排不完	食材放置过多	请按食谱指导放置食材
异常断电		通电后，整机复位，使用“调速”功能粉碎后排出腔内食材，清洗后可重新开始添加食材进行制作

# 故障代码

报错提示：触摸屏上显示报错提示及解决方案

异常代码	原因说明	建议对策
E02(CUP)	1、搅拌杯组件没有盖上； 2、接浆杯未放置到位或排余水时如果接浆杯没有拿走，故障灯闪烁提示，数码管显示CUP（排余水接浆杯未拿走报警时，会进行每分钟30S的1档加热带搅拌过程，预防干结，此过程进行2H，2H后不再进行搅拌带加热过程）	1、请旋紧搅拌杯组件； 2、按指导说明正确放置接浆杯。
E03/E04	高/低电压信号异常	家庭电压异常，请稍后再试
E05	杯体NTC开路	产品故障，请送当地售后维修
E06	杯体NTC短路或大于150℃	产品故障，请送当地售后维修
E07	控制板与电源板通信异常	产品故障，请送当地售后维修
E08	电机无电流或霍尔信号异常	1、放置5分钟后重新上电，若故障还在，请送当地售后维修； 2、食材过多堵转，静置30分钟，使用调速搅拌排出食材
E10	8档以上加热，电热无电流	食材量过多糊底，清理后放置10分钟后重新上电，若故障还在，请送当地售后维修
E12	待机状态有电流	产品故障，请送当地售后维修
E13	加热无法达到指定温度。 20分钟加热，未达到85℃	请重新制作

异常代码	原因说明	建议对策
E25	转阀转动故障	产品故障，请送当地售后维修
E28	水泵抽水空抽	水箱中加水至所需水位线以上
E33	水泵光栅异常	产品故障，请送当地售后维修
E37	电磁铁电流异常	产品故障，请送当地售后维修
E38	物料添加过多	使用“调速”功能粉碎后排出腔内食材，清洗后可重新开始添加食材进行制作

温馨提示：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。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！

## 注意事项

● 为防止造成人身伤害，财产损失，请务必遵守以下安全注意事项。

### ⚠ 警告

表示如不可避免，则可能导致死亡或严重伤害的某种潜在危害情况

### ⚠ 注意

表示如不可避免，则可能导致轻微中度伤害的某种潜在危害情况



表示“禁止”，不能进行的内容。



表示“强制”，务必执行的内容。

### ⚠ 警告



- 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。

- 请使用三插插座，并保证可靠接地。务必选用额定电流不低于10A，交流电压为220V的电源插座。

- 务必要将电源插头切实插到底。如果没有完全插入，则可能会因触电或过热而引起火灾事故。



- 请勿用于说明书记载以外的用途。



- 绝对不要试图自动改装、分解或修理本产品。
- 请勿将本产品浸在水中，或让水喷淋。
- 禁止外力作用在出浆嘴上，以免机器损坏。
- 禁止加工芒果、甘草等纤维过多的食材，以免粉碎不了堵塞出浆嘴，造成机器损坏。
- 禁止使用非自带接浆杯。

## 注意



- 工作过程中或浆液未完全排出时，请勿打开搅拌杯组件，以免溢出导致烫伤！
- 在室温高于30℃时，预约时间请勿超过12小时。
- 严禁将接浆杯放在明火或电磁炉上加热。
- 制作完成，接浆杯、出浆口、搅拌腔体、搅拌杯组件温度较高，请勿用手直接触摸。
- 搅拌腔体中有未粉碎食材需要排出时，请在主界面选用“调速”功能，粉碎后直接排出。
- 饮品制作时请严格按照食谱添加物料。
- 自动清洗时，请勿断电。
- 预约时，制作完毕报警时间与标准的预约时间相比较，有微小误差属于正常现象，不影响饮品质量。
- 屏幕显示制作时间与实际制作时间可能存在偏差，属于正常现象。
- 制作过程中，请勿强行取走接浆杯。
- 若异常断电，请勿饮用所制饮品。
- 手动使用刷子清洗搅拌杯体时，小心刀片伤手。
- 自动清洗前请确保余水盒安放到位。
- 搅拌腔体内加料后，请清理口部周边食材，以免无法合盖密封。
- 有色食材制作时，可能染色。
- 本产品仅限中国大陆海拔2000米以下地区使用。
- 本产品仅限在温度4℃-40℃环境中使用。
- 有核食材，请去核制作。
- 工作时间会根据海拔、电压自动调整。清洗完成后，打开搅拌杯组件，把水晾干。
- 制作包含米类饮品时，搅拌腔体内轻微粘米属于正常现象。



- 产品通电和工作时，严禁接触刀片、电机等可动部件，以免受伤害或使产品受损。
- 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。
- 本产品仅适于家庭使用，请勿作为其他用途。
- 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。
- 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。
- 工作过程中，严禁移动机器，避免食材溢出，造成烫伤、触电。
- 如果产品在工作过程中断电，重新通电后，请选择“调速”功能粉碎排出并清洗后重新更换食材制作，切勿重新选择功能继续工作，否则会造成溢出。
- 如果电源线损坏，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。
- 无人使用时请关闭开关、断开电源，以免产品发生短路。
- 本产品与食品接触的部件材料均符合食品级认证，干净、卫生、可靠。
- 丢弃本产品 and 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。
- 本产品运行速度已设置成理想状态，不需要进行调节。
- 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。
- 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。



- 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。
- 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的试验条件下测定，实际日常生活使用环境下可能存在差异。
- 产品必须远离火源30cm以上，以免损坏产品或发生火灾危险。
- 玻璃搅拌杯容易破裂，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。
- 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。
- 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，或按食谱要求。
- 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。
- 制浆时请勿将机器贴墙放置。

使用提示

- 豆浆一定要煮熟饮用。
- 饮品制作完成后，请尽早饮用，以维持新鲜口感。
- 婴儿、肾功能衰竭、肠胃功能弱的人群应酌情选择低浓度豆浆或减少饮用量。

食品接触材料信息

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
金属	不锈钢06Cr19Ni10（电磁阀钢轴、复位弹簧、螺钉、温度传感器等）	GB 4806.9-2016	符合
	不锈钢12Cr17Ni7（刀片、刀轴等）		
	不锈钢14Cr17Ni2基材（陶瓷涂层，电机轴等）		
	铝合金基材（基材材质成分：Si、Mg、Fe、Mn含量分别不超过11.5%、1%、0.5%、0.15%，其它元素含量不超过0.1%）（陶瓷涂层、粉碎杯体等）		
	铝合金基材（YZAlSi11Cu3（陶瓷涂层、粉碎杯体等）		
塑料	PP（进水阀套、即热腔体、水箱顶杆等）	GB 4806.7-2016	符合
	AS（水箱、提手等）		
	POM（出水顶嘴、电磁阀隔膜板等）		
	PTFE（阀片等）		
	PA（齿轮、水泵阀片支架等）		
	PCTG（浆杯盖、锁扣等）		
涂层	PPE（出水嘴、导水座、上盖II等）	GB 4806.10-2016	符合
	陶瓷涂层（不锈钢14Cr17Ni2基材、电机轴等）		
	陶瓷涂层（铝合金基材，粉碎杯体等）		
	玻璃（浆杯、上盖等）	GB 4806.5-2016	符合
	陶瓷（阀片等）	GB 4806.4-2016	符合
	橡胶（密封圈等）	GB 4806.11-2016	符合

● 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，以实际产品为准！

基本参数

- 额定电压：220V
- 额定频率：50Hz

产品型号	加热功率/搅拌功率	额定容量	净重	产品尺寸(长×宽×高)
L12-Y536	1200W/1000W	300mL~1200mL	约5.5kg	470mm×178mm×375mm

执行标准：GB 4706.1-2005、GB 4706.19-2008、GB 4706.30-2008

# 有害物质限制使用标示卡

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)
橡胶件(密封垫、轴密封等)	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件(滤网、支架等)	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件(粉碎杯等)	○	○	○	○	○	○
玻璃陶瓷类结构件(上盖等)	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件(外壳、装饰件等)	○	○	○	○	○	○
电热器	○	○	○	○	○	○
温控器	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(霍尔元件外壳, 电磁阀, 操作面膜盒等)	○	○	○	○	○	×
天线等通讯模块(组件)*	×	○	○	○	○	○
其它标准件(锁把手柄螺钉, 传感器嵌件等)*	×	○	○	×	○	○
微动开关, 电机, 电源线, 印刷线路板组件(PCB, 电容, 变压器, 线束护套等)	×	○	×	○	○	×

○：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。
- 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。

Joyoung 九阳	文件名称	不用手洗多功能破壁机L12-Y536使用说明书
	颜色	单黑
	印刷工艺	210mmx140mm、128g亚粉纸
	编制部门及日期	设计部 2021-03-30

# 售后服务

## ① 保修规定：

- 执行国家新三包法，整机包修1年，电机终身保修，产品质量问题7天包退，15天包换；全系列产品全国联保。

## ② 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。

## ③ 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。

## ④ 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

# 食谱

说明：以下食谱为推荐食谱，仅作参考，由于实际使用的食材品种及特点不同，制作效果有差异属正常现象。

## 1.雪梨豆浆

食材：雪梨100克（约1/2个，切成2\*2\*2厘米的块状），黄豆15克（约2/10量杯）。

- 做法：1.将黄豆洗净，雪梨洗净、去核、切块备用；
- 2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至300ml刻度线以上；
- 3.旋转“启动/取消”，选择“快速豆浆”，触按“容量”，选择“300ml”；
- 4.触按“启动/取消”，待完成即可。

## 2.香芋紫薯豆浆

食材：芋头40克（约1/2个，切成2\*2\*2厘米的块状），紫薯40克（约1/2个，切成2\*2\*2厘米的块状），黄豆15克（约2/10量杯）。

- 做法：1.将芋头和紫薯洗净、去皮、切块，黄豆洗净备用；
- 2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至500ml刻度线以上；
- 3.旋转“启动/取消”，选择“快速豆浆”，触按“容量”，选择“500ml”；
- 4.触按“启动/取消”，待完成即可。

### 3. 虾皮紫菜咸豆浆

食材：黄豆35克（约4/10量杯），榨菜10克，虾皮3克，小葱适量，紫菜适量，生抽适量。

做法：1.将黄豆洗净，小葱洗净、切成葱花备用；  
2.打开搅拌杯组件，将黄豆放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至500ml刻度线以上；  
3.旋转“启动/取消”，选择“快速豆浆”，触按“容量”，选择“500ml”；  
4.触按“启动/取消”键，待完成；  
5.碗中放入虾皮、榨菜、紫菜和生抽，将制作好的豆浆倒入碗中，撒上葱花，搅拌均匀即可饮用。

### 4. 经典五谷豆浆

食材：黄豆20克（约2/10量杯），大米20克（约2/10量杯），小米20克（约2/10量杯），玉米碴10克（约1/10量杯），小麦仁10克（约1/10量杯）。

做法：1.将所有食材洗净；  
2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至最大水位线；  
3.旋转“启动/取消”，选择“五谷豆浆”，触按“容量”，选择“1200ml”；  
4.触按“启动/取消”，待完成即可。

### 5. 三黑豆饮

食材：黑米25克（约2/10量杯），黑芝麻20克（约3/10量杯），黑豆15克（约2/10量杯），冰糖10克。

做法：1.将黑豆、黑米、黑芝麻洗净；  
2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至1000ml刻度线以上；  
3.旋转“启动/取消”，选择“五谷豆浆”，触按“容量”，选择“1000ml”；  
4.触按“启动/取消”，待完成即可。

### 6. 花生燕麦植物奶

食材：花生15克（约2/10量杯），燕麦片10克（约2/10量杯）。

做法：1.将花生洗净备用；  
2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至300ml刻度线以上；  
3.旋转“启动/取消”，选择“五谷豆浆”，触按“容量”，选择“300ml”；  
4.触按“启动/取消”，待完成即可。

### 7.南瓜小米糊

食材：南瓜100克（切成2\*2\*2厘米的5块），小米20克（约2/10量杯），糯米10克（约1/10量杯）。

做法：1.将小米、糯米洗净，南瓜洗净，去皮，切块备用；  
2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至500ml刻度线以上；  
3.旋转“启动/取消”，选择“滋补糊”，触按“容量”，选择“500ml”；  
4.触按“启动/取消”，待完成即可。

### 8.花生酪

食材：花生25克（约3/10量杯），糯米20克（约2/10量杯），冰糖5克。

做法：1.将花生、糯米洗净备用；  
2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至400ml刻度线以上；  
3.旋转“启动/取消”，选择“滋补糊”，触按“容量”，选择“400ml”；  
4.触按“启动/取消”，待完成即可。

### 9.花生黑芝麻糊

食材：黑芝麻30克（约4/10量杯），花生30克（约4/10量杯），黑米20克（约2/10量杯）冰糖10克。

做法：1.将黑芝麻、花生、黑米洗净备用；

2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至500ml刻度线以上；  
3.旋转“启动/取消”，选择“滋补糊”，触按“容量”，选择“500ml”；  
4.触按“启动/取消”，待完成即可。

### 10.咖喱菌菇鱼汤

食材：鲫鱼1条（约200克），胡萝卜30克（约1/4根，切成2\*2\*2厘米的块状），杏鲍菇10克，茶树菇10克，咖喱块10克，生姜10克，大蒜4瓣（用于煎鱼），食用油适量；食盐适量。

做法：1.将鲫鱼处理后洗净，胡萝卜、杏鲍菇、茶树菇洗净、切块，大蒜和生姜去皮、洗净、切片备用；  
2.炒锅内放适量油，蒜片炆锅，将鱼煎至两面金黄，煎好后去掉鱼头和鱼尾；  
3.打开搅拌杯组件，将除食盐外的全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至最大水位线；  
4.旋转“启动/取消”，选择“全鱼汤”，触按“启动/取消”，待完成；  
5.制作完成后，鱼汤中撒适量盐搅拌均匀即可。  
Tips：如果用较大的鱼制作鱼汤，需要将鱼切块，效果更好。

### 11.红薯鱼汤

食材：鲫鱼1条（约200克），红心红薯50克（约半个，切成2\*2厘米的块状），生姜10克，大蒜4瓣（用于煎鱼）。

- 做法：1.将鲫鱼处理后洗净，红薯去皮、切块，大蒜和生姜去皮、洗净、切片；
- 2.炒锅内放适量油，蒜片炆锅，将鱼煎至两面金黄，煎好后去掉鱼头和鱼尾；
- 3.打开搅拌杯组件，将除食盐外的全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至最大水位线；
- 4.旋转“启动/取消”，选择“全鱼汤”，触按“启动/取消”键，待完成；
- 5.制作完成后，鱼汤中撒适量盐搅拌均匀即可。
- Tips：如果用较大的鱼制作鱼汤，需要将鱼切块，效果更好。

### 12.牛肉汤蝴蝶面

食材：番茄120克（约1/2个），牛里脊肉50克，山药30克（切成2\*2厘米的块状），新鲜柠檬片4-5片，宝宝蝴蝶面适量。

- 做法：1.将番茄洗净、切块，山药去皮、洗净、切块，牛里脊肉洗净、切片；
- 2.锅中加水，放入生姜片和柠檬片，牛里脊片凉水下锅焯水，洗净；
- 3.打开搅拌杯组件，将牛里脊片、山药、番茄放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至最大水位线；
- 4.旋转“启动/取消”，选择“全鱼汤”，触按“启动/取消”，待完成；
- 5.将制作好的牛肉汤倒入锅中，放入蝴蝶面煮熟即可。

### 13.香甜玉米汁

食材：鲜玉米粒100克，糯米20克（约2/10量杯），冰糖5克。

- 做法：1.将鲜玉米粒和糯米洗净备用；
- 2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至600ml以上；
- 3.旋转“启动/取消”，选择“玉米汁”，触按“容量”，选择“600ml”；
- 4.触按“启动/取消”，待完成即可。

### 14.山药玉米汁

食材：鲜玉米粒80克，山药80克，小米10克（约1/10量杯）。

- 做法：1.将所有食材洗净，山药去皮、切块；
- 2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至500ml以上；
- 3.旋转“启动/取消”，选择“玉米汁”，触按“容量”，选择“500ml”；
- 4.触按“启动/取消”，待完成即可。

### 15. 圣女果苹果汁

食材：圣女果100克（约10个），苹果60克（约1/4个，切成2\*2\*2厘米的块状），蜂蜜适量，纯净水250毫升。

做法：1.将苹果洗净、切块、去核，圣女果洗净备用；

2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至清洗水位线以上；

3.旋转“启动/取消”，选择“果汁/奶昔”；

4.触按“启动/取消”，待完成即可。

Tips：使用冷藏后的水果制作效果更佳。

### 16. 莓果精力饮

食材：草莓80克（约5个），蓝莓40克，蔓越莓干20克（约3/10量杯），烤熟腰果10克（约2/10量杯），烤熟核桃10克（约1个核桃），纯净水300毫升。

做法：1.将所有食材洗净，水果切块备用；

2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至清洗水位线以上；

3.旋转“启动/取消”，选择“果汁/奶昔”；

4.触按“启动/取消”，待完成即可。

Tips：烘烤核桃和腰果时，烤箱上下管温度为170℃，烘烤10min，每个烤箱的烘烤效果不同，可根据实际情况调整烘烤温度和时间。

### 17. 木瓜奶

食材：木瓜130克（约半个，切成2\*2\*2厘米的块状），牛奶200毫升，纯净水100毫升。

做法：1.将木瓜洗净、去皮、去籽、切块；

2.打开搅拌杯组件，将全部食材放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装水至清洗水位线以上；

3.旋转“启动/取消”，选择“果汁/奶昔”；

4.触按“启动/取消”，待完成即可。

Tips：使用冷藏后的水果制作效果更佳。

### 18. 辣椒碎

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”，选择3档，触按“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，每个烤箱的烘烤效果不同，可根据实际情况调整烘烤温度和时间。



### 19. 红豆薏米粉

食材：红豆80克（约7/10量杯），薏米80克（约8/10量杯）。

做法：1.将红豆和薏米洗净，晾干水分，烤熟备用；

2.将红豆、薏米放入干磨杯中，盖紧杯盖，将干磨杯在主机上安装到位；

3.触按“调速”，选择A档，触按“启动/取消”，待完成即可。

Tips：烘烤红豆和薏米时，烤箱上下管温度均为170℃，烘烤20min左右，每个烤箱的烘烤效果不同，可根据实际情况调整烘烤温度和时间。

### 20.黑芝麻虾皮粉

食材：黑芝麻20克（约3/10量杯），无盐虾皮80克。

做法：1.将黑芝麻洗净、晾干、烤熟，无盐虾皮烤干备用；

2.将黑芝麻和虾皮放入干磨杯中，盖紧杯盖，将干磨杯在主机上安装到位；

3.触按“调速”，选择5档，触按“启动/取消”，待完成即可。

Tips：烘烤黑芝麻和虾皮时，烤箱上下管温度均为170℃，烘烤15min左右，每个烤箱的烘烤效果不同，可根据实际情况调整烘烤温度和时间。

### 21.杏仁糊

食材：甜杏仁300克。

做法：1.将甜杏仁洗净备用；

2.打开搅拌杯组件，将甜杏仁放入搅拌腔体中，旋紧搅拌杯组件，打开水箱盖，装入纯净水至最大水位线；

3.同时触按“容量”、“预约”和“调速”，再触按“启动/取消”，待完成即可。