Joyoung 九阳	文件名称	L18-P161说明书
	颜色	单黑
	印刷工艺	420mmx280mm、65g双胶纸
	编制部门及日期	设计部 2021-10-20

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

Joyoung 九阳

使用说明书

Operation Instruction

高速破壁调理机

L18-P161

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
部编：250118 电话：400 6186 999
www.joyoung.com

微信扫一扫,注意事项全知道

V3 211020

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管

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.产品运行时，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高度2000米以下地区使用。
3.本产品为民电器，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最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）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。
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。请勿自行拆卸维修，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；请勿将电源线置于炉具的稳边，以免等热，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毡、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（食材量超过额定量）使用本产品。
12.本产品可配合专用的干燥杯部件用于干燥，严禁将控制杯体用于干燥。
13.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。
14.在更换部件或接触运动部件前要关掉电源并关开断开电源。
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.产品工作时，严禁打开杯盖添加食材，以免发生喷溅烫伤。
18.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）。
19.本产品连续加热时间不得超过40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。
20.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头。
21.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。
22.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。
23.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。
24.本产品采用智能芯片控制，粉碎时出现间歇性导致功率低于额定功率属正常现象。
25.杯体及与食品接触部件请用清洁剂清洗，呼吸杯体和清洗部件时，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，请勿却后再进行清洁。
26.严禁将清洗杯手柄及杯底插入食品，以免其热盘进水，损坏产品或发生事故。
27.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。
28.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。
29.请勿将本产品置于高温、强辐、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。
30.无人使用时请关闭开关、断开电源，以免产品发生短路。
31.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。
32.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。
33.破壁率是使用松花粉搭配九阳干燥杯或魔法杯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。
34.产品必须远离火源30cm以上，以免损坏产品或发生火灾危险。
35.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。
36.破壁搅拌杯容量破裂，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。
37.杯盖上的透气孔是请务必清洗干净，严禁堵塞，以免发生喷溅等事故。

产品部件名称

● 产品各部件名称

注：产品图片请以实物为准！

● 常见食材1量杯参照表

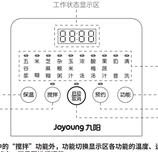
食材	黑豆	白芸豆	黑麦	花生	糙米
克数 (g)	80	90	100	80	90

食材	黑芝麻	白芝麻	燕麦	花生	糙米
克数 (g)	60	60	85	60	50

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。

操作界面及功能介绍

● 操作界面及功能介绍



注：除DIY功能中的“搅拌”功能外，功能切换显示区各功能的温度、运行速度和时间已设置成理想状态，不需要进行调节。

● 工作状态显示区介绍

● 各区域功能介绍

	功能介绍		备注
功能切换显示区	五谷浆	用于制作五谷豆浆、原味豆浆等【加热】	干豆豆浆，食材和水的比例为1:15； 湿豆豆浆，食材和水的比例约1:9； 食材与水总量不超过1400ml。
	米糊	用于制作各种米糊，如南瓜米糊等【加热】	食材和水比例约为1:9； 食材与水总量不超过1400ml
	芝麻糊	用于制作各种芝麻糊，如黑芝麻糊等【加热】	食材和水比例约为1:9 食材与水总量不超过1400ml
	杂粮粥	用于制作各种粥类，如海鲜粥、小米粥等【加热】	用大米煮粥，食材和水比例约为1:12 食材与水总量不超过1400ml
	玉米汁	用于制作玉米汁等【加热】	玉米粒和水比例约为1:2.5，适量加入冰糖； 食材与水总量不超过1400ml
	浓汤	用于制作西式浓汤等【加热】	食材与水总量不超过1400ml
	酸梅汤	用于制作酸梅汤【加热】	食材与水总量不超过1400ml
	果蔬汁	用于制作各种果蔬汁【非加热】	食材与水总量不超过1750ml； “果蔬汁”功能用于粉碎软性食材； 若粉碎硬性食材，如胡萝卜等，请选择“搅拌”档
	奶昔	用于制作各种奶昔，如草莓奶昔【非加热】	食材与水总量不超过1750ml
	清洗	用于快速清洗杯体内壁【非加热】	杯体内加入600ml~1750ml 清水

	功能介绍		备注
功能按键	保温	用于实现热饮保温的功能【加热】	热饮制作完成后进行保温； 保温默认温度 55℃
预约按键	预约	用于预先设置产品工作时间。预约范围1~12小时。预约显示时间为食材制作完成时间，需配合热饮功能使用	连续可切换热饮功能，按“预约”键，默认为1小时。每同一次“预约”键增加0.5小时。 长按可快速循环调节。
空间按键	搅拌	用于设置搅拌速度。 **此功能工作时间默认为1分钟。**	档位从低到最高分为1、档、1-9 档、H 档，共 11 档。 **长按可快速循环调节。**
功能切换按键	功 能	用于选择功能切换区的不同功能	按“功能”键，对应区域指示灯闪烁，多次按“功能”键可切换不同功能。
控制按键	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，请按“启动/取消”键。

注：
● 玻璃搅拌杯各功能食材总量请勿超过说明书及食谱要求；
● 具体食材比例因配请参考食谱；
● 产品工作过程中，按“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，产品自动进入保温状态，界面显示一小，最长保温时间 4 小时；
● 各功能速度和时间已设置为理想状态，不需要再进行调节；
● 请勿漏装杯盖密封圈；
● 使用本产品制作鱼汤时，因鱼品种和大小差异，可能存在少量身刺残留，饮用前请再进网过滤。

产品使用方法

❶ 搅拌杯安装说明

● 将杯盖组件安装到杯体组件上并旋紧，组成热杯组件；
● 将热杯组件安装到主机上。

❷ 海拔自适应操作说明

● 为保证食材制作效果，**首次使用机器前**，请按以下步骤调整海拔适应：
● 控杯杯内加水至 800ml（请勿加入其他食材），装好杯盖，安装到主机上；
● 接通电源，同时长按“搅拌”和“功能”键 2 秒，机器进入海拔适应调整模式；
● 设置完成后，显示屏循环显示“ ”；同时机器将水加热至沸腾；
● 当显示屏显示“00:00”，同时发出“嘀嘀...”的提示音，海拔自适应程序完成。

清洁和保养

● 产品使用后，请为杯盖开电源并清洗产品。
● 请勿使用腐蚀性、研磨性清洁剂或其他类似物品（如汽油、丙酮）清洁本产品。
● 主体和杯体外部可用湿布擦拭。请勿将主体和热杯放在水或其他液体中浸淹、浸泡或冲洗，以免器件损坏或产品漏电。（如图一、图二、图三）
● 杯体内部及与食品接触部件请用清水冲洗（如图四），并及时擦干或晾干。请小心操作以免割伤（可佩戴保护手套）。

注：发生粘糊情况可自行清洁，不影响正常使用。

● 清洗：在杯体中加入适量清水，安装好杯盖，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，建议用洗碗粉和洗洁精进行手工清洗。
使用“清洗”功能时，杯体中请勿加入洗洁精等易发泡清净产品，以免溢出损坏机器。
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。

图一 图二 图三 图四

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 3. 杯盖没有安装到位	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. 重新安装杯盖
指示灯亮产品不工作	产品各身故障	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. 加入食材量和水量过多或过少 3. 产品本身故障	1. 按食谱说明书选择对应的功能 2. 按食谱配方或说明书重求操作 3. 送当地售后服务部维修
黏糊	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
“E03” “E04” 报警	电压异常	使用稳压器
“E19” 报警	杯体内温度超过 60℃	此时执行加热食谱，可能导致沸腾溢高。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”“E13” 报警	产品本身故障	按下电源等待 1 分钟后，重新通电启动一次，若故障仍未排除，请立当地售后 服务部维修

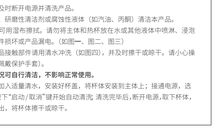
如问题不能解决，切勿私自拆卸机器，请送当地售后服务部进行维修，详情请查阅说明书中“售后服务”相关内容或拨打阳光服务热线：400-6186-999 进行咨询。
以上内容如因型号或零部件变更与实物不符，请以实物为准，恕不另行通知敬请谅解！

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)		195 mm × 200 mm × 478 mm
产品净重		约 4.2kg
技术参数	额定电压	220V
	额定频率	50Hz
	搅拌功率	1300W
	加热功率	900W
	额定容量	玻璃搅拌杯：热饮 1400ml，冷饮 1750ml；
装箱明细	高速破壁调理机	1 台；含主机 1 个、玻璃搅拌杯 1 个
	说明书	1 本
	量杯	1 个
	清洁刷	1 把

注：本产品部分部分参数可能会有变更用来及时通知，不便之处，敬请谅解。

电气原理图



食谱

说明：以下食谱为推荐食谱，仅作为参考，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。

名称	食材和做法
纯豆浆	食材：干黄豆 65 克（约 3/4 量杯），加水至 1000 毫升。 做法：将干黄豆洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**五谷浆**”；按下“启动/取消”，待完成后。
五谷豆浆	食材：干黄豆 15 克（约 1/8 量杯），大米 15 克（约 1/8 量杯），小米 15 克（约 1/8 量杯），玉米碴 15 克（约 1/8 量杯），小麦仁 15 克（约 1/8 量杯），加水至 1200 毫升。 做法：将全部食材洗净放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**五谷浆**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
红豆米浆	食材：红豆 40 克（约 3/8 量杯），紫米 15 克（约 1/8 量杯），冰糖 10 克，加水至 800 毫升。 做法：将全部食材洗净放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**五谷浆**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
紫薯豆浆	食材：紫薯 100 克（约 1 个），干黄豆 15 克（约 1/8 量杯），燕麦片 15 克（约 1/4 量杯），加水至 1000 毫升。 做法：将紫薯，干黄豆洗净，紫薯去皮、切块后放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**五谷浆**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
南瓜小米糊	食材：南瓜 200 克（约 2×2×2 厘米的 20 块），小米 60 克（约 5/8 量杯），加水至 1000 毫升。 做法：将南瓜去皮、去瓤、切块后放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**米糊**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
紫薯燕麦糖果露	食材：紫薯 100 克（约 1 个），燕麦片 15 克（约 1/8 量杯），腰果 15 克（约 10 个），加水至 1000 毫升。 做法：将紫薯洗净，去皮，切块；将全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**米糊**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
香醇芝麻糊	食材：黑芝麻 60 克（约 7/8 量杯），糯米 20 克（约 1/8 量杯），冰糖 15 克，核桃仁 10 克（约 1 个核桃），加水至 800 毫升。 做法：将全部食材洗净放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**芝麻糊**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
花生芝麻糊	食材：黑芝麻 70 克（约 1 量杯），花生 20 克（约 1/4 量杯），糯米 20 克（约 1/8 量杯），冰糖 15 克，加水至 1000 毫升。 做法：将全部食材洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**芝麻糊**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
紫薯杂粮粥	食材：紫薯 150 克（约 1.5 个），大米 40 克（约 3/8 量杯），赤小豆 40 克（约 3/8 量杯），小米 30 克（约 1/4 量杯），花生 20 克（约 1/4 量杯），红枣 20 克（约 4-5 粒），加水至 1200 毫升。 做法：将全部食材洗净，紫薯去皮，切块，赤小豆、花生提前浸泡 4 小时左右；将全部食材放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**杂粮粥**”；按下“启动/取消”待完成即可。
香浓玉米汁	食材：鲜玉米粒 80 克，大米 20 克（约 1/8 量杯），小米 20 克（约 1/8 量杯），冰糖 10 克，加水至 1000 毫升。 做法：将全部食材洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**玉米汁**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
山药玉米汁	食材：山药 150 克，鲜玉米粒 50 克，冰糖 10 克，加水至 800 毫升。 做法：将鲜玉米粒洗净，山药去净、去皮，切块备用；将全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**玉米汁**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
番茄土豆浓汤	食材：番茄 250 克（约 1.5 个），土豆 150 克（约 1/2 个），芹菜 50 克，洋葱 30 克，食盐适量，黑胡椒碎适量，加水至 1000 毫升。 做法：将全部食材洗净，番茄切块，土豆和洋葱去皮，切块，芹菜切段备用；将除黑胡椒碎和食盐的全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**浓汤**”；按下“启动/取消”，待完成；制作完成后，将水浇倒入碗中，撒适量食盐和黑胡椒碎，搅拌均匀即可。
南瓜浓汤	食材：南瓜 200 克（切成 2×2×2 厘米的 20 块），土豆 100 克（约 1/3 个），洋葱 30 克，鲜菜 30 克（约 1/2 量杯），黄油 5 克，食盐 5 克，黑胡椒碎适量，加水至 1000 毫升。 做法：将南瓜、土豆和洋葱洗净、去皮、切块备用；将除黑胡椒碎和食盐外的全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**浓汤**”；按下“启动/取消”，待完成；制作完成后，倒出浓汤，撒适量食盐和黑胡椒碎，搅拌均匀即可。
酸梅汤	食材：山楂 15 克，乌梅 10 克，杏仁 4 克，桑葚干 3 克，陈皮 2 克，甘草 1 克，冰糖 50 克。薄荷叶适量，干桂花适量。加水至 1000 毫升。 做法：将全部食材洗净备用；将除冰糖和干桂花外的全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**酸梅汤**”；按下“启动/取消”，待完成后，倒出酸梅汤，加入冰糖搅拌均匀，滤掉食材后，撒适量干桂花即可。
酸梅冰粉	食材：山楂 10 克，乌梅 10 克，洛神花 3 克，陈皮 2 克，甘草 1 克，冰糖 40 克，白凉粉 80 克，加水至 800 毫升。 做法：将全部食材洗净备用；将除白凉粉外的全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**酸梅汤**”，按下“启动/取消”，待完成；倒中放入白凉粉，将制作好的酸梅汤过滤后倒入白凉粉中，搅拌均匀后放入冰箱中冷藏成形即可。
火龙果果果汁	食材：火龙果 300 克（约 1 个），苹果 200 克（约 1 个），加入纯净水或凉开水至 750 毫升。 做法：将火龙果去皮，切块，苹果洗净、切块备用；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；按下“功能”键，选择“**果蔬汁**”；按下“启动/取消”，待完成即可。使用不藏启的水果制作，饮用效果更佳。
芒果雪梨汁	食材：芒果 150 克（约 1/2 个），雪梨 150 克（约 1/2 个），加凉开水或纯净水至 750 毫升。 做法：将芒果去皮、切块，雪梨洗净、切块备用；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；按下“功能”键，选择“**果蔬汁**”；按下“启动/取消”，待完成即可。使用不藏启的水果制作，饮用效果更佳。
芒果奶昔	食材：芒果 300 克（约 1 个大芒果），酸奶 100 克（约 1 盒），牛奶 250 毫升（约 1 盒）。 做法：将芒果去皮、去核、切块备用；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；按下“功能”键，选择“**奶昔**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
火龙果香蕉奶昔	食材：红心火龙果 150 克（约半个），香蕉 150 克（约 1.5 根），酸奶 200 克（约 2 小盒），牛奶 250毫升（约 1 盒） 做法：将火龙果和香蕉去皮，切块备用；将全部食材放入杯中，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**奶昔**”；按下“启动/取消”，待完成即可。使用冷藏后的水果制作，饮用效果更佳。
小米粥	食材：小米 100 克（约 1+1/16 量杯），加水至 1200 毫升。 做法：将全部食材洗净放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**杂粮粥**”；按下“启动/取消”待完成即可。

名称	食材和做法
酸梅汤	食材：山楂 15 克，乌梅 10 克，洛神花 4 克，桑葚干 3 克，陈皮 2 克，甘草 1 克，冰糖 50 克。薄荷叶适量，干桂花适量。加水至 1000 毫升。 做法：将全部食材洗净备用；将除冰糖和干桂花外的全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**酸梅汤**”；按下“启动/取消”，待完成后，倒出酸梅汤，加入冰糖搅拌均匀，滤掉食材后，撒适量干桂花即可。
酸梅冰粉	食材：山楂 10 克，乌梅 10 克，洛神花 3 克，陈皮 2 克，甘草 1 克，冰糖 40 克，白凉粉 80 克，加水至 800 毫升。 做法：将全部食材洗净备用；将除白凉粉外的全部食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**酸梅汤**”，按下“启动/取消”，待完成；倒中放入白凉粉，将制作好的酸梅汤过滤后倒入白凉粉中，搅拌均匀后放入冰箱中冷藏成形即可。
火龙果果果汁	食材：火龙果 300 克（约 1 个），苹果 200 克（约 1 个），加入纯净水或凉开水至 750 毫升。 做法：将火龙果去皮，切块，苹果洗净、切块备用；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；按下“功能”键，选择“**果蔬汁**”；按下“启动/取消”，待完成即可。使用冷藏后的水果制作，饮用效果更佳。
芒果雪梨汁	食材：芒果 150 克（约 1/2 个），雪梨 150 克（约 1/2 个），加凉开水或纯净水至 750 毫升。 做法：将芒果去皮、切块，雪梨洗净、切块备用；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；按下“功能”键，选择“**果蔬汁**”；按下“启动/取消”，待完成即可。使用冷藏后的水果制作，饮用效果更佳。
芒果奶昔	食材：芒果 300 克（约 1 个大芒果），酸奶 100 克（约 1 盒），牛奶 250 毫升（约 1 盒）。 做法：将芒果去皮、去核、切块备用；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；按下“功能”键，选择“**奶昔**”；按下“启动/取消”，待完成即可。
火龙果香蕉奶昔	食材：红心火龙果 150 克（约半个），香蕉 150 克（约 1.5 根），酸奶 200 克（约 2 小盒），牛奶 250毫升（约 1 盒） 做法：将火龙果和香蕉去皮，切块备用；将全部食材放入杯中，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**奶昔**”；按下“启动/取消”，待完成即可。使用冷藏后的水果制作，饮用效果更佳。
小米粥	食材：小米 100 克（约 1+1/16 量杯），加水至 1200 毫升。 做法：将全部食材洗净放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；按下“功能”键，选择“**杂粮粥**”；按下“启动/取消”待完成即可。

破壁调理机产品的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）	○	○	○	○	○	○
非陶瓷类结构件（密封件、搅碎器等）	○	○	○	○	○	○
不锈钢结构件（固件三、轴件等）	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件（轴套、装饰件等）	○	○	○	○	○	○
标签件（铭牌、警告等）	○	○	○	○	○	○
玻璃件*	○	○	○	○	○	○
陶瓷塑料结构件（底座、电机支架等）	○	○	○	○	○	○
电器件、印刷线路板组件（PCB板、电容、变压器、电位器、电机、电源线、灯管	○	×	○	○	○	×

○：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。"×"所部件果然，由于现有技术的技术和工艺水平限制无法实现非环保类物质或元素的完全替代，目前该集团技术之内改进将是未来改进。
*：表示仅部分型号产品含这部件。

环保使用期限15年：表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变，相关在产品正常使用的情况下，正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对人体、财产造成严重程度的损害。

部分编号标志：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，予以报废处理，请交由正规回收渠道以及有资质处理本产品处理或相关企业处理，以确保其可清洁回收资源及环境有利于人体健康与生产的合理发展。

- 以上相对环境影响因有害物质限制使用管理办法及其配套标准GB/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。
- 这款产品在正常使用或者按照说明书的要求使用一段时间后，通风和清洗一段时间后产品会逐渐消除，这是正常现象，本产品符合相关国家安全和使用安全国家标准要求，请放心使用。

售后服务

❶ 保修规定：
● 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。

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

合格证

检验员编号：合格
制造/检验日期：见产品生产批号
检 验：JY(张)

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12Cr17（刀片、刀轴等）			
	不锈钢20Cr13（切肉刀等）			
	不锈钢30Cr13（切肉刀等）			
	不锈钢022Cr19Ni10（螺杆等）			
	不锈钢12Cr18Ni9（刀轴等）			
	不锈钢10Cr18Ni12Mo2Ti（刀盘等）			
	不锈钢（材料成份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（材料成份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：2.1%~4%、0.4%~0.6%（切片压铸头等）			
塑料	ABS（面刀、搅拌杯、进料筒等）	GB 4806.7-2016	符合	
	AS（搅拌杯、量杯、上盖等）			
	PA（刀架、模头座、刮塑壁片等）			
	PBT（刮片固定件等）			
	PC（搅拌杯、量杯、轻料盖、进料筒、挤汁器等）			
	PMMA（螺杆等）			
	POM（搅拌杯、模头、刀杆、连杆、刮塑壁片等）			
	PP（搅拌杯盖、量杯、进料筒）			
	PPE（轻料盖、搅拌杯盖等）			
	PS（搅拌杯、量杯等、果渣桶等）			
	PTFE（垫片等）			
	改性PCT（冷榨过滤网、榨汁器等）			
	PET（高出水性PET等用于有影响的冷榨网杯、榨汁器等）			
涂层	陶瓷涂层（适合金属材料）	GB 4806.10-2016	符合	
陶瓷（螺杆等）		GB 4806.4-2016	符合	
橡胶（密封圈、垫圈、套筒等）		GB 4806.11-2016	符合	
玻璃（量杯、搅拌杯等）		GB 4806.5-2016	符合	

注：本系列产品含有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。