

Joyoung 九阳	文件名称	L18-P350说明书
	颜色	单黑
	印刷工艺	420mmx280mm、65g双胶纸或哑粉纸
	日期	2022-03-16

**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

##### 高速破壁調理机

##### L18-P350



**九阳股份有限公司**  
 Joyoung Company Limited

济南市槐荫区美里路999号  
 No. 999 Meli Road, Huaiyin District, Jinan  
 邮编：250118 电话：400 6186 999  
 www.joyoung.com



微信扫一扫，注册成为会员

V3 220316

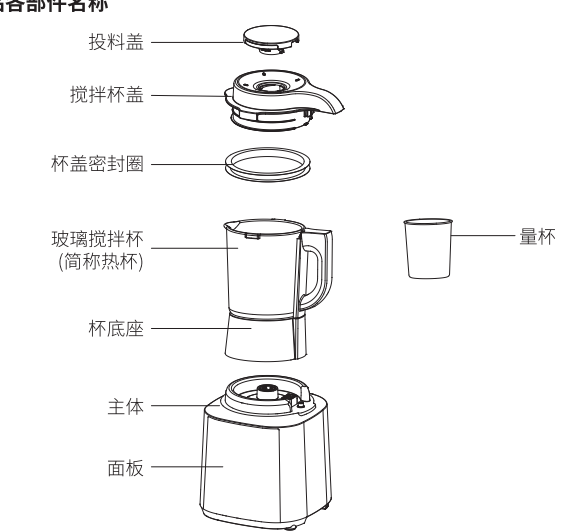
使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并妥善保管

- ### 安全注意事项
- 警告**
- 对可能导致人员伤亡、重伤、重大财产损失的风险要警惕。
  - 产品运行前，请确认杯盖旋转到位。
  - 产品运行中，严禁打开杯盖。
  - 请小心蒸汽口、热杯体，以免发生烫伤。
  - 请勿将热杯体浸入水中。
  - 热的液体倒入杯体时，由于快速蒸发，应小心热蒸汽从杯中喷出。
- 注意**
- 对可能导致人员伤亡或物品损害的风险要关注。
  - 本产品仅适于家庭使用，请勿作为其他用途。
  - 本产品仅限在中国大陆海拔2000米以下地区使用。
  - 本产品为带电电器，使用前请确保接地线接地良好，以免发生漏电事故。
  - 本产品不打算由存在身体、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，应照顾好儿童，确保他们不玩耍本产品。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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；请勿将电源线拉到尖锐的棱边、尖角等物，以免损坏电线。
  - 使用本产品时，请将其置于平稳的台面上，在布料、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，以免产品倾斜或发生事故。
- 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。
  - 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。
  - 在更换部件或接触运动部件前请关闭电源开关并断开电源。
  - 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。
  - 在拆、装、调试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。
  - 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。
  - 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。
  - 本产品连续加热时间不得超过60分钟，如果在制作加热时断电，重新通电前，请更换食材重新制作，以免造成粘糊。
  - 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部位。
  - 如果刀片被卡住，请关闭开关、断开电源，再进行清理，以免发生伤害事故或损坏产品。
  - 产品加工完毕，发出“叮”提示音，请先断开电源，再取下杯体、杯盖等部件，以免发生伤害事故。
  - 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。
  - 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。
  - 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，务必注意锋利的刀片，以免割伤（可佩戴保护手套），热杯使用后需加热元件表面仍有余热，请冷却后再进行清洗。
  - 严禁冲热水手柄及杯底座耦合器，以免发生烫盘水，损坏产品或发生事故。
  - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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下的实验条件下测定，实际日常生活使用环境下可能存在差异。
  - 产品必须远离火源30cm以上，以免损坏产品或发生火灾危险。
  - 体积较大或着长条状的食材应成分量不大于3cm的小块或长度不大于4cm的小段。
  - 破壁搅拌杯容易破裂，请小心使用，轻柔轻放；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



投料盖  
 搅拌杯盖  
 杯盖密封圈  
 玻璃搅拌杯 (简称杯体)  
 杯底座  
 主体  
 面板

**注：产品图片请以包装内实物为准！**

### ● 常见食材1量杯参照表

食材	黄豆	大米	小米	红豆	绿豆
克数 (g)	75	90	100	75	90

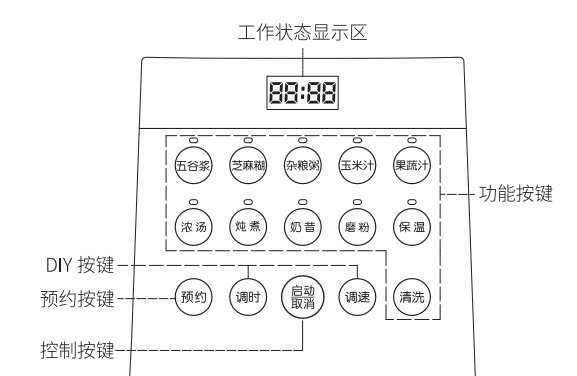
食材	黑芝麻	白芝麻	燕麦	花生	腰果
克数 (g)	65	65	75	65	60

**注：**

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

### ● 操作界面及功能介绍

#### ● 操作界面介绍



**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；
- 具体食材比例搭配请参考食谱；
- 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；
- 加热工作完成后，产品会自动进入保温状态，界面显示--b--，最长保温时间4小时；
- 请勿高转速杯盖密封圈；

### ● 产品使用说明

#### ● 搅拌杯安装说明

- 组装搅拌杯盖组件
- 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。

### ● 除DIY按键中的“调速”、“调时”功能外，功能按键的温度、运行时间和时间已设置成默认状态，不需要进行调节。

#### ● 工作状态显示区介绍

显示当前程序剩余时间  
 单位：“分”  
 其他功能：单位为“分”

显示当前程序剩余时间  
 单位：“分”  
 其他功能：单位为“秒”

### ● 各区域功能介绍

功能介绍	备注
<b>五谷浆</b>	干豆浆，食材和水的比例约 1:1.1； 湿豆浆，食材和水的比例约 1:1； 食材与水总量不超过 1400mL
<b>芝麻糊</b>	用于制作各种米糊 【加热】
<b>杂粮粥</b>	用于制作养生粥类，如杂粮粥、海鲜粥、小米粥等 【加热】
<b>玉米汁</b>	用于制作玉米汁等 【加热】
<b>浓汤</b>	用于制作各种西式浓汤等 【加热】
<b>炖煮</b>	用于制作大骨汤、银耳汤等 【加热】
<b>奶昔</b>	用于制作各种奶昔，如草莓奶昔 【非加热】
<b>果蔬汁</b>	用于制作各种果蔬汁 【非加热】
<b>磨粉</b>	用于制作米粉、豆粉等五谷类 【非加热】
<b>保温</b>	用于冷食材的保温，温度不可调节，默认保温 4 小时
<b>清洗</b>	用于快速清洗杯体内部 【非加热】

### 功能介绍

预约按键	预约	备注
DIY按键	调速	用于设置搅拌速度
	调时	用于设置搅拌时间
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

**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；
- 具体食材比例搭配请参考食谱；
- 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；
- 加热工作完成后，产品会自动进入保温状态，界面显示--b--，最长保温时间4小时；
- 请勿高转速杯盖密封圈；

### 产品使用说明

#### ● 搅拌杯安装说明

- 组装搅拌杯盖组件
- 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。

### ● 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. 杯体与主机没有接好 3. 杯盖没有安装到位	1. 检查电源线是否接好 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	产品本身故障	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. 选择档位不合适 2. 加入食材量和水量过多或过少 3. 产品本身故障	1. 按食谱或说明书选择对应的功能 2. 按食谱或说明书要求操作 3. 送当地售后服务部维修
粘糊	1. 杯内未清洗干净 2. 加入食材过多 3. 按食谱或说明书选择不合适	1. 将搅拌杯清洗干净 2. 加入食材适量 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 请暂停食材，加入清水重新启动 加入食材工作，请按食谱或说明书要求
"E08" 报警	1. 加入食材过多 2. 产品本身故障	1. 如能正常工作，请按食谱或说明书要求 2. 如不能正常工作，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，可能导致溢锅滴漏，杯内食材温度过高，请及时更换食谱或加冷开水，重新启动工作
"E01" "E05" "E06" "E13" 报警	产品本身故障	按下电源键等待 1 分钟后，重新通电启动一次，若故障仍未排除，请送当地售后服务部维修

#### ● 海拔自适应操作说明

- 为保证食材制作效果，首次使用前，请按以下步骤调整海拔适应：
  - 搅拌杯内加水至 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“预约”和“清洗”键 2 秒，机器进入海拔适应调整模式；
  - 设置完成后，显示屏将显示“1.1”，同时机器将水加热至沸腾；
  - 当显示屏显示“00:00”，同时发出“嘀嗒...”的提示音，海拔自适应程序完成。

#### ● 注：

- 海拔过程中有较大的水蒸气，请注意避让；
- 该功能设置一次后，再次通电无需重复设置；
- 当地所处海拔变化较大时，请再次按上述操作，进行海拔适应调整。

### 清洁和保养

- 产品使用后，请及时断开电源并清洗产品。
- 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。
- 主体和杯体外部可用湿布擦拭。请勿将主体和杯体放在水或其他液体中喷淋、浸泡或冲洗，以免损坏外观或产品温度。（如图一、图二、图三）
- 杯体内侧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洗，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，建议用洗刷剂和洗洁精进行手工清洗。

使用“清洗”功能时，杯中请勿加入洗洁精等易发泡洁污产品，以免滋生损坏厨灶。

- 收纳储存时，请确保产品清洁、干燥，并放置于干燥、通风、避免阳光直射环境处。



### 食谱

说明：1. 本食谱为推荐的常用食谱，请务必将食谱量添加食材，如需自制搭配食谱，可参考食谱中的配比和材料量，切勿减量，以免造成浪费。  
 2. 本食谱为推荐的常用食谱，仅供参考，因实际使用的食材品种及特点不同，制作效果有差异属于正常现象。

名称	食材和做法
<b>绿豆浆</b>	<b>食材：</b> 干黄豆 65 克 (约 9/10 量杯)，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖，按下“五谷浆”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>红豆紫米浆</b>	<b>食材：</b> 红豆 40 克 (约 5/10 量杯)，紫米 15 克 (约 1/10 量杯)，冰糖 10 克，加水至 800 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖，按下“五谷浆”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>五谷豆浆</b>	<b>食材：</b> 干黄豆 15 克 (约 1/10 量杯)，大米 15 克 (约 1/10 量杯)，小麦仁 15 克 (约 1/10 量杯)，加水至 1200 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖，按下“五谷浆”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>燕麦豆浆</b>	<b>食材：</b> 干黄豆 40 克 (约 5/10 量杯)，即食燕麦片 20 克 (约 5/10 量杯)，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖，按下“五谷浆”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>枸杞豆浆</b>	<b>食材：</b> 干黄豆 50 克 (约 7/10 量杯)，枸杞 8 克 (约 1/10 量杯)，加水至 800 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖，按下“五谷浆”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>香蕉芝麻糊</b>	<b>食材：</b> 黑芝麻 60 克 (约 1 量杯)，糯米 20 克 (约 3/10 量杯)，冰糖 15 克，核桃仁 10 克 (约 1 个核桃)，加水至 800 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖，按下“芝麻糊”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>南瓜小米糊</b>	<b>食材：</b> 南瓜 200 克 (切成 2×2×2 厘米的小块，约 20 块)，小米 60 克 (约 7/10 量杯)，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖，按下“芝麻糊”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>经典杂粮糊</b>	<b>食材：</b> 糯米 30 克 (约 3/10 量杯)，燕麦 20 克 (约 3/10 量杯)，玉米粒 20 克 (约 3/10 量杯)，红豆 15 克 (约 1/10 量杯)，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将全部食材洗净，小米、玉米粒、燕麦、红豆洗净，盖紧杯盖，按下“杂粮糊”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>八宝粥</b>	<b>食材：</b> 糯米 30 克 (约 3/10 量杯)，绿豆 30 克 (约 3/10 量杯)，莲子 15 克 (约 10 颗)，加水至 1200 毫升 <b>做法：</b> 将全部食材洗净，小米、玉米粒、燕麦、红豆洗净，盖紧杯盖，按下“杂粮糊”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>绿豆莲子小米粥</b>	<b>食材：</b> 小米 70 克 (约 7/10 量杯)，绿豆 30 克 (约 3/10 量杯)，莲子 15 克 (约 10 颗)，加水至 1200 毫升 <b>做法：</b> 将全部食材洗净，莲子需要提前浸泡 4h 以上，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖，按下“杂粮糊”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>香蕉玉米汁</b>	<b>食材：</b> 香蕉去皮 80 克，大米 20 克 (约 3/10 量杯)，小米 20 克 (约 3/10 量杯)，冰糖 10 克，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖，按下“玉米汁”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>山药玉米汁</b>	<b>食材：</b> 山药 150 克，鲜玉米粒 50 克，冰糖 10 克，加水至 800 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净，山药洗净、去皮、切块，切成 2×2×2 厘米小块备用，将食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖，按下“玉米汁”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>芒果雪梨汁</b>	<b>食材：</b> 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 <b>做法：</b> 将芒果去皮、去核、切块，雪梨去皮、去核、切成 2×2×2 厘米小块备用，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“果蔬汁”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。 <b>注：使用冷藏后的水果制作，饮用效果更佳</b>
<b>西瓜菠萝汁</b>	<b>食材：</b> 西瓜 400 克，菠萝 200 克，凉开水或纯净水 200 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净，西瓜、菠萝切块 2×2×2 厘米小块，将全部食材放入杯中，加入凉开水或纯净水 200 毫升，盖紧杯盖，按下“果蔬汁”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。 <b>注：使用冷藏后的水果制作，饮用效果更佳</b>

### 电气原理图



温度传感器  
 微动开关  
 220V 50Hz  
 N  
 熔断路  
 温控器  
 发热管  
 温控器  
 M  
 搅拌机

名称	食材和做法
<b>线豆浆</b>	<b>食材：</b> 干黄豆 65 克 (约 9/10 量杯)，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖，按下“五谷浆”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>红豆紫米浆</b>	<b>食材：</b> 红豆 40 克 (约 5/10 量杯)，紫米 15 克 (约 1/10 量杯)，冰糖 10 克，加水至 800 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖，按下“五谷浆”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>五谷豆浆</b>	<b>食材：</b> 干黄豆 15 克 (约 1/10 量杯)，大米 15 克 (约 1/10 量杯)，小麦仁 15 克 (约 1/10 量杯)，加水至 1200 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖，按下“五谷浆”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>燕麦豆浆</b>	<b>食材：</b> 干黄豆 40 克 (约 5/10 量杯)，即食燕麦片 20 克 (约 5/10 量杯)，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖，按下“五谷浆”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>枸杞豆浆</b>	<b>食材：</b> 干黄豆 50 克 (约 7/10 量杯)，枸杞 8 克 (约 1/10 量杯)，加水至 800 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖，按下“五谷浆”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>香蕉芝麻糊</b>	<b>食材：</b> 黑芝麻 60 克 (约 1 量杯)，糯米 20 克 (约 3/10 量杯)，冰糖 15 克，核桃仁 10 克 (约 1 个核桃)，加水至 800 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖，按下“芝麻糊”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>南瓜小米糊</b>	<b>食材：</b> 南瓜 200 克 (切成 2×2×2 厘米的小块，约 20 块)，小米 60 克 (约 7/10 量杯)，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖，按下“芝麻糊”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>经典杂粮糊</b>	<b>食材：</b> 糯米 30 克 (约 3/10 量杯)，燕麦 20 克 (约 3/10 量杯)，玉米粒 20 克 (约 3/10 量杯)，红豆 15 克 (约 1/10 量杯)，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将全部食材洗净，小米、玉米粒、燕麦、红豆洗净，盖紧杯盖，按下“杂粮糊”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>八宝粥</b>	<b>食材：</b> 糯米 30 克 (约 3/10 量杯)，绿豆 30 克 (约 3/10 量杯)，莲子 15 克 (约 10 颗)，加水至 1200 毫升 <b>做法：</b> 将全部食材洗净，小米、玉米粒、燕麦、红豆洗净，盖紧杯盖，按下“杂粮糊”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>绿豆莲子小米粥</b>	<b>食材：</b> 小米 70 克 (约 7/10 量杯)，绿豆 30 克 (约 3/10 量杯)，莲子 15 克 (约 10 颗)，加水至 1200 毫升 <b>做法：</b> 将全部食材洗净，莲子需要提前浸泡 4h 以上，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖，按下“杂粮糊”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>香蕉玉米汁</b>	<b>食材：</b> 香蕉去皮 80 克，大米 20 克 (约 3/10 量杯)，小米 20 克 (约 3/10 量杯)，冰糖 10 克，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖，按下“玉米汁”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>山药玉米汁</b>	<b>食材：</b> 山药 150 克，鲜玉米粒 50 克，冰糖 10 克，加水至 800 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净，山药洗净、去皮、切块，切成 2×2×2 厘米小块备用，将食材放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖，按下“玉米汁”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。
<b>芒果雪梨汁</b>	<b>食材：</b> 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 <b>做法：</b> 将芒果去皮、去核、切块，雪梨去皮、去核、切成 2×2×2 厘米小块备用，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“果蔬汁”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。 <b>注：使用冷藏后的水果制作，饮用效果更佳</b>
<b>西瓜菠萝汁</b>	<b>食材：</b> 西瓜 400 克，菠萝 200 克，凉开水或纯净水 200 毫升 <b>做法：</b> 将食材洗净，西瓜、菠萝切块 2×2×2 厘米小块，将全部食材放入杯中，加入凉开水或纯净水 200 毫升，盖紧杯盖，按下“果蔬汁”功能，按“启动/取消”键，待完成即可。 <b>注：使用冷藏后的水果制作，饮用效果更佳</b>

名称	食材和做法
<b>番茄土豆浓汤</b>	<b>食材：</b> 番茄 250 克 (约 1.5 个)，土豆 150 克 (约 1/2 个，切成 2×2×2 厘米的小块)，芹菜 50 克，洋葱 30 克，食盐适量，黑胡椒粉适量，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 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，将除黑胡椒粉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“浓汤”功能，按下“启动/取消”键，待完成即可，将浓汤倒入碗中，撒适量食盐和黑胡椒粉，搅拌均匀即可。
<b>南瓜浓汤</b>	<b>食材：</b> 南瓜 200 克 (切成 2×2×2 厘米的小块，约 20 块)，土豆 100 克 (约半个，切成 2×2×2 厘米的小块)，洋葱 50 克 (约 1/4 个)，腰果 50 克 (约 1 量杯)，黄油 5 克，食盐 5 克，黑胡椒粉适量，加水至 1000 毫升 <b>做法：</b> 将南瓜、土豆和洋葱去皮、洗净、切块备用，将除黑胡椒粉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“浓汤”功能，按下“启动/取消”键，待完成即可，将南瓜浓汤倒入碗中，撒适量食盐和黑胡椒粉，搅拌均匀即可。
<b>红枣苹果枸杞汤</b>	<b>食材：</b> 苹果 250 克 (约 1.5 个)，红枣 40 克 (约 10 颗)，枸杞 10 克 (约 1/10 量杯)，加水至 1200 毫升 <b>做法：</b> 将全部食材洗净，苹果去皮、切块，切成 2×2×2 厘米的小块备用，将全部食材放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖，按下“炖煮”功能，多次按下“启动/取消”键，待完成即可。
<b>山药排骨汤</b>	<b>食材：</b> 排骨 250 克，山药 150 克，胡萝卜 100 克，玉米 80 克 (约 1/4 根)，生姜 2-3 片 (切碎制放入)，生姜 4-5 片 (拍水时放入)，料酒适量，食盐适量，小葱适量，加水至 1400 毫升 <b>做法：</b> 将全部食材洗净，排骨切成 3-4cm 左右方块，山药、胡萝卜去皮、切块，玉米切段备用，生姜切片，小葱切成葱花备用，将排骨冷水下锅，加入适量料酒和姜片焯水片刻，洗净备用，将除食盐和葱花外的全部食材放入杯中，加水至 1400 毫升，盖紧杯盖，按下“炖煮”功能，多次按下“启动/取消”键，待完成即可。
<b>香蕉草莓奶昔</b>	<b>食材：</b> 草莓 300 克 (约 12 个)，香蕉 150 克 (约 1.5 根)，牛奶 250 毫升 (约 1 盒)，加凉开水或纯净水至 750 毫升 <b>做法：</b> 将香蕉去皮，加入凉开水或纯净水至 750 毫升，盖紧杯盖，按下“奶昔”功能，按下“启动/取消”键，待完成即可。
<b>红红火火龙果奶昔</b>	<b>食材：</b> 红红火火龙果 300 克 (约 1 个)，香蕉 100 克 (约 1 根)，酸奶 200 克 (约 2 盒)，加凉开水或纯净水至 750 毫升 <b>做法：</b> 将火龙果和香蕉去皮、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“奶昔”功能，按下“启动/取消”键，待完成即可。

### 破壁調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))	多环芳烃(PAHs)	多氯二苯并呋喃(PCDFs)
与食品接触的配件 (杯体、杯盖等)	○	○	○	○	○	○
橡胶件 (密封圈、脚垫等)	○	○	○	○	○	○
非接触塑料结构件 (搅拌棒、搅拌罩)	○	○	○	○	○	○
不锈钢接触件 (搅拌刀、刀片等)	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件 (轴、紧固件等)	○	○	○	○	○	○
标注件 (螺钉、垫圈等)	○	○	○	○	○	○
玻璃件	○	○	○	○	○	○
接触塑料结构件 (电源线、电机支架)	○	○	○	○	○	×
绝缘件、印刷线路板组件 (PCB板、电话变压器等)、电热膜、电机、电源线、线圈	×	○	×	○	○	×

○：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 26576 规定的限量要求之下。  
 ×：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量超过了 GB/T 26576 规定的限量要求。“×”部材料，由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现符合有害物质限制的替代材料，但符合技术上的改进措施正在实施。  
 \*：表示仅部分型号产品适用。

环保使用期限：表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或迁移，用户在产品正常使用情况下正常使用本产品不会对环境和造成污染或对人体产生危害或造成健康损害。  
 箭头图标：表示本产品可回收利用，超过使用期限经过维修无法正常工作时，不可随意丢弃，请交由正规回收渠道以及具有资质电器电子产品回收商的企业处理，正确回收和处理方法请咨询国家或当地环保和回收管理部门，请小心处理。

### 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：

食品接触材料	执行标准	符合情况/备注
不锈钢06Cr19Ni10 (杯体、发热盘、碟托、刀片等)		
不锈钢12Cr13 (刀盖、搅拌轴等)		
不锈钢12Cr17Ni7 (刀片、刀盖等)		
不锈钢20Cr13 (电机刀臂)		
不锈钢30Cr13 (刀片臂)		
不锈钢022Cr29Ni10 (搅拌杆)		
不锈钢12Cr18Ni9 (刀盖等)	GB 4806.9-2016	符合
不锈钢019Cr19Mo2Ni6Ti (刀盖等)		
不锈钢 (材料成分: C、Si、Mn、Ni、Cr 分别为: 0.12%、1.03%、2.06~4.5%、6.0%~6.0%、16.0%~18.0%) (刀盖等)		
压铸铝合金 (材料成分: Cu、Ni、Sn、Pb 含量分别为: 0.12%、Si、Zn、Fe、Ti 含量分别为: 1%、0.4%、0.8%、0.2%、Mg、Mn 含量分别为: 2.5%~4%、0.4%~0.6% (仅于受夹头))		
ABS (刮刀、搅拌棒、送料器等)		
AS (密封环、罩杯、上盖等)		
PA (刀架、碟头盖、脚踏板片等)		
PBT (榨汁机主体等)		
PC (搅拌杆、罩杯、投料盖、送料器、榨汁器等)		
PMMA (罩杯等)		
PP (搅拌杆、罩杯、榨汁器等)	GB 4806.7-2016	符合
PPE (密封盖、搅拌杆等)		
PS (密封盖、榨汁杯、果篮等)		
PTFE (电机壳)		
改性PC (分程按钮、榨汁盖等)		
PEI (配合改性PC使用带有颜色的注塑杯体、榨汁器等)		