

Joyoung 九阳



载人航天
太空厨房研制单位



微信扫一扫, 注意事项全知道

变频轻音破壁机B1使用说明书

使用前, 请仔细阅读使用说明书, 并妥善保存

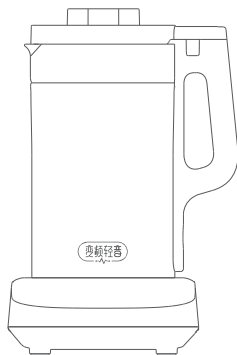
目录

欢迎使用	01	产品基础信息和装箱明细	11
部件及功能	02	食谱	11
操作界面及功能介绍	03	安全注意事项	14
产品使用方法	06	有害物质限制使用标识表	16
电气原理图	09	食品接触材料信息表	16
清洁和保养	10	售后服务	17
故障分析及排除	10		

尊敬的用户：

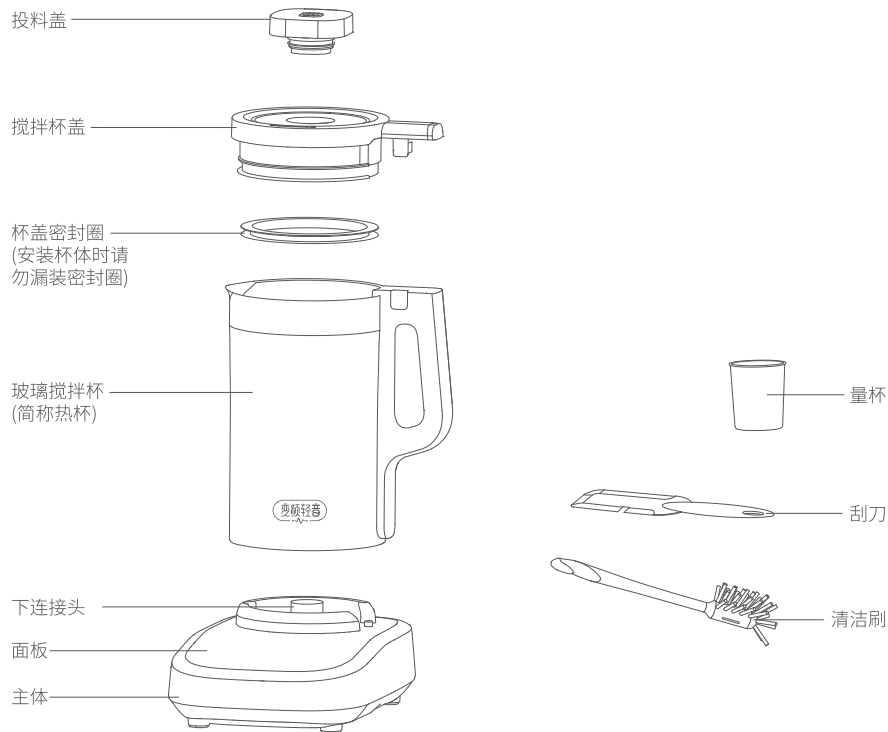
感谢您使用九阳变频轻音破壁机。本说明书适用于B1产品，书中所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎向本公司的客户服务部门咨询。
本产品与食品接触配件均符合相应法律法规和标准要求，请放心使用。

“太空科技”指的是九阳公司作为载人航天太空厨房研制单位，已研制出相关太空厨房配套产品并运用到载人航天太空厨房中。
愿九阳产品给您的生活带来温馨、便捷与健康。



从这里开始，感受烹饪！

① 产品各部件名称

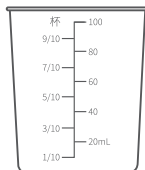


注:产品图片请以包装内实物为准!

② 量杯-常见食材重量参照表

食 材	黄豆	大米	小米	红豆	绿豆
克重 (g)	75	90	100	75	90

食 材	黑芝麻	白芝麻	燕麦	花生	腰果
克重 (g)	65	65	75	65	60

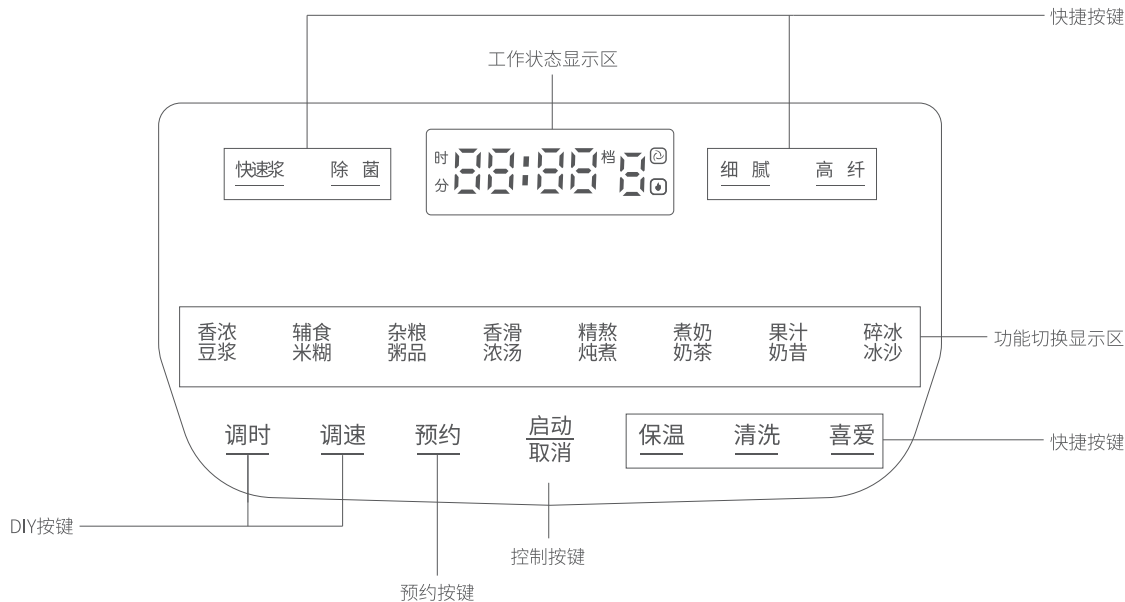


注：

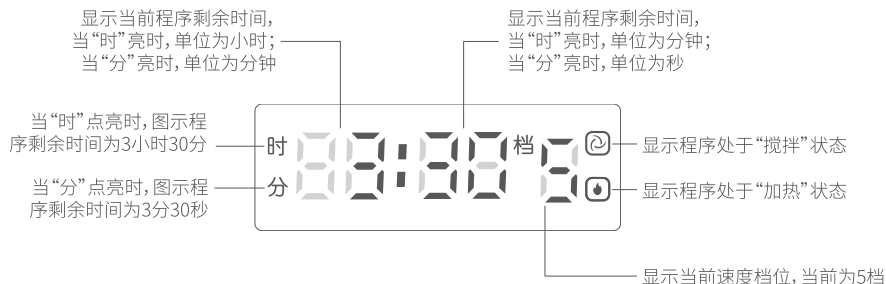
- 1.所有数据由九阳研发中心提供,若有变更恕不另行通知;
- 2.由于食材的形状、大小、种类差异较大,实际的克重以使用的食材为准,以上量杯对应的食材克重仅作参考。

操作界面及功能介绍

操作界面



工作状态显示区



功能切换显示区和按键介绍

功能介绍			备注
功能切换显示区	香浓豆浆	用于制作五谷类豆浆、纯豆浆等 【加热】	用干豆做豆浆，食材和水比例为 1:13 ~ 15； 用湿豆做豆浆，食材和水比例为 1:7 ~ 9； 食材和水总量不超过 1400 毫升。
	辅食米糊（细腻）	用于制作各类米糊、辅食，以米类为主食材，可搭配薯类、蔬菜类、水果类、坚果类食材 【加热】	辅食类米水比例为 1:9 ~ 10； 米糊类米水比例为 1:12 ~ 14； 制作辅食时，最小辅食量为 500 毫升； 食材和水总量不超过 1400 毫升。
	辅食米糊（高纤）		
	杂粮粥品（细腻）	用于制作各类粥品，以米类为主食材，可搭配薯类、蔬菜类等食材 【加热】	纯米粥制作，食材与水比例为 1:12； 食材和水总量不超过 1400 毫升。

功能介绍			备注
功能切换显示区	杂粮粥品（高纤）	用于制作各类粥品，以米类为主食材，可搭配薯类、坚果类、八宝类等食材 【加热】	纯米粥制作，食材与水比例为 1:12； 食材和水总量不超过 1400 毫升。
	香滑浓汤（细腻）	用于制作各种口感细腻的中式、西式浓汤，如南瓜浓汤、番茄土豆浓汤等 【加热】	食材和水总量不超过 1400 毫升。
	香滑浓汤（高纤）	用于制作需要保留部分食材颗粒的浓汤，如罗宋汤、胡辣汤等 【加热】	
	精熬炖煮	用于制作需要微沸慢炖的汤品及甜品，如玉米排骨汤、清爽绿豆汤等 【加热】	制作过程中食材不搅拌； 工作时间默认 1 小时，按下“调时”键，小于 1 小时每次调节增加 10 分钟，大于 1 小时每次调节增加 30 分钟；时间调节范围为 30 分钟 ~ 4 小时。 食材和水总量不超过 1400 毫升。

功能介绍			备注
功能切换显示区	煮奶茶	用于加热牛奶、煮奶茶等【加热】	制作完成后可依据个人口感喜好添加糖或其它甜味剂；奶茶可依据个人习惯过滤后再饮用；食材和水总量不超过 1400 毫升。
	果汁奶昔（细腻）	用于制作口感细腻，少纤维感或果肉感的果汁奶昔，以水果为主食材，可搭配奶类、蔬菜类等食材【非加热】	食材和水总量不超过 1750 毫升；“果汁奶昔”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“调速”H 档。
	果汁奶昔（高纤）	用于制作需要保留水果或蔬菜纤维感或果肉感的果汁奶昔，以水果为主食材，可搭配奶类、蔬菜类等食材；带有果肉颗粒，相比细腻果汁更易分层【非加热】	
	碎冰冰沙	用于制作各类冰沙，可以处理纯冰沙、水果冰、牛奶冰、酸奶冰、咖啡冰【非加热】	制作之前杯体一定要保证干燥无水；建议使用冷冻 24 小时以上，2 厘米 × 2 厘米 × 2 厘米规格大小的冰块，单次使用冰块数量不超过 12 块，以获得较好的制作效果；如追求更好效果，需提前将杯体放入冰箱冷冻层冷冻 5 分钟（建议冷冻时间勿超过 10 分钟）。
快捷按键	快速浆	用于快速制作豆浆，时间约为 25 分钟，结合实际环境及食材量可能有所差异【加热】	用干豆做豆浆，食材和水比例为 1:13 ~ 15；用湿豆做豆浆，食材和水比例为 1:7 ~ 9；食材和水总量不超过 1400 毫升。
	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 30 毫升水至杯体内并取下投料盖，除菌效果更佳；除菌结束后，建议取下杯盖，将杯体晾干后再使用。
	细腻	用于实现部分功能的细腻口感	本产品“辅食米糊”、“杂粮粥品”、“香滑浓汤”、“果汁奶昔”功能支持细腻 / 高纤口感选择。
	高纤	用于实现部分功能的高纤口感	

功能介绍			备注
快捷按键	保温	用于实现热饮保温的功能【加热】	保温默认温度 55℃，按下“保温”键每次调节增加 5℃，调节范围为 55℃ ~ 80℃。
	清洗	用于快速清洗杯体内壁【非加热】	杯体内加入 750 ~ 1400 毫升；清洗时请勿加入洗洁精等易发泡洁净产品，以免溢出损坏机器；清洗完成后进入待机界面。
	喜爱	用于收藏自己喜欢的功能	1. 网络端收藏操作：按照 APP 操作指示进行“喜爱”收藏； 2. 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。
DIY 按键	调速	用于设定搅拌速度	档位从低到高依次为 L 档、1 ~ 9 档、H 档，共 11 档； 长按可快速循环调节。
	调时	用于设定调速时间	调速时间调节范围为 5 秒 ~ 6 分钟，默认为 30 秒。1 分钟以内，每按一次增加 5 秒；1 分钟以上，每按一下增加 10 秒； 长按可快速循环调节。
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	选择可切换热饮功能，如“香浓豆浆”，按“预约”键，默认为 1 小时（“杂粮粥品”、“精熬炖煮”默认预约时间为 2 小时），每按一次“预约”键增加 0.5 小时； 长按可快速循环调节。
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，请长按“启动 / 取消”键。

- 注：
- 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；
 - “预约”功能只适用于需要加热的功能，如“香浓豆浆”等；
 - 除 DIY 按键中的“调时”、“调速”功能外，功能切换显示区及快捷按键对应功能的温度、运行速度和时间已设置成理想状态，不需要进行调节。

- 加热工作完成后，产品会自动进入保温状态，界面显示 **88 88**，最长保温时间 4 小时；
- 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，可能存在少量骨刺残留，饮用前请用滤网过滤；
- 除菌源自第三方检测报告，实验环境下依据《消毒技术规范》（卫生部 2002 年版）第二部分（2.1.4.1）标准得出，日常环境中测试结果可能存在差异。

产品使用方法

1 微信扫码配网说明



1. 设备连接与使用

设备连接电源，打开手机蓝牙，使用微信扫一扫，扫描机身二维码，根据提示完成连接，即可进行智能控制，海量云食谱随心选。

2. 设备共享

邀请家人一起使用：可在爱下厨 Lite 小程序-【我的】-【设备分享】中将设备控制权限分享给家人。

3. 收藏云食谱到“喜爱”按键

1. 选择任意一道云食谱，进入食谱详情页面；
2. 点击【添加到设备云食谱】，即可下载该食谱到设备【喜爱】按键；
3. 添加成功后可以在小程序【喜爱】和设备【喜爱】按键直接启动该食谱。

4. 设备解绑流程

1. 小程序端解绑流程：在爱下厨 Lite 小程序-【我的】-【我的设备】中选中本设备，点击【解绑设备】即可；
2. 设备端解绑流程：设备上电，待机状态下，同时按住“喜爱+调速”键 2 秒以上，听到“嘀”一声后，即表示设备解绑成功。

5. 温馨提示

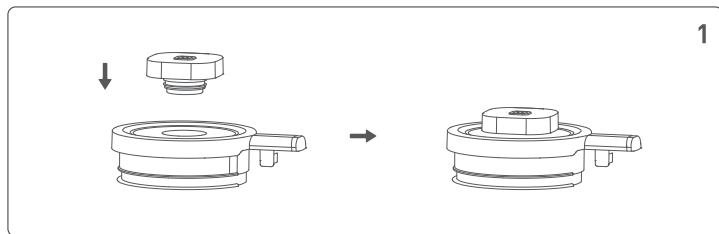
1. 文中提到的设备即为机器本身；
2. 使用前，微信请升级到最新版本；
3. 如智能控制遇到问题，请参见下列原因进行解决：

问题	原因分析	解决方案
提示设备连接失败或未连接	手机蓝牙没开、定位没开	打开手机蓝牙和定位→关闭微信后台→重新扫一扫
	不能上网、微信位置没有授权	确保手机能上网、微信位置授权→关闭微信后台→重新扫一扫
	手机和设备距离过远	手机靠近设备（最佳距离：空旷 6 米范围内）
	设备没有连接电源	将设备连接电源
	手机蓝牙与设备不匹配（蓝牙版本、手机兼容性）	抱歉无法为您提供智控服务，我们将持续改进
	转到其他程序时小程序后台被关闭	关闭微信后台→重新扫一扫
	设备端被重置	小程序解绑设备→重新配网连接
小程序显示已连接，但不能控制	手机和设备距离过远或有阻挡	手机靠近设备（最佳距离：空旷 6 米范围内）
小程序无法操控	小程序出现运行卡滞	关闭微信后台→重新扫一扫

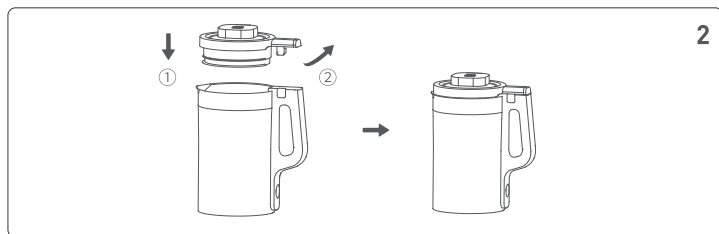
特别说明：

您在使用本产品过程中不得擅自改变使用场景或使用条件、扩大发射频率范围、加大发射功率（包括额外加装射频功率放大器），不得擅自更改发射天线对其他合法的无线电台（站）产生有害干扰，同时请您注意，由于手机系统不同版本存在兼容性问题，本产品不能保证所有的手机都可以正常连接。

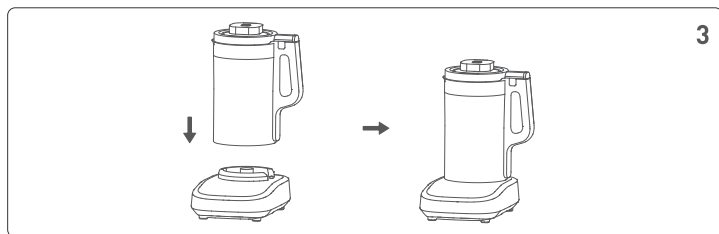
② 搅拌杯安装说明



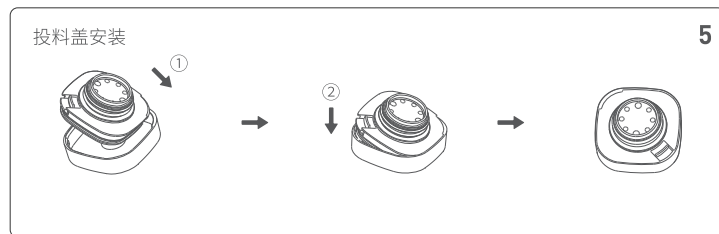
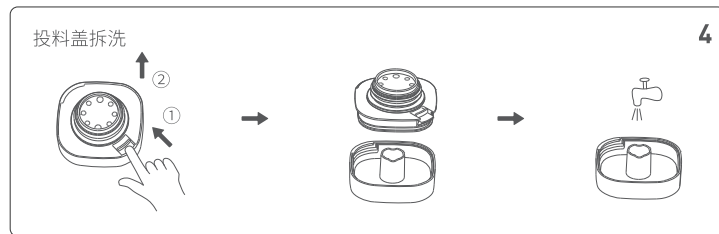
将投料盖安装到杯盖上并压紧，组成杯盖组件；



将杯盖组件安装到杯体上并旋紧，组成热杯组件；

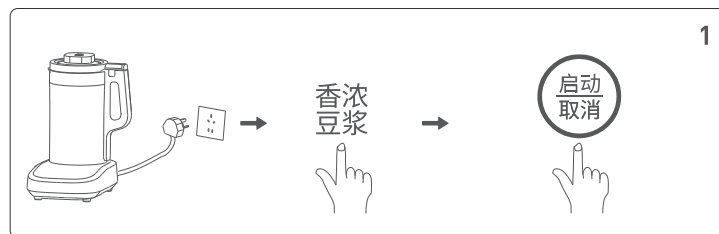


将热杯组件安装到主机上。

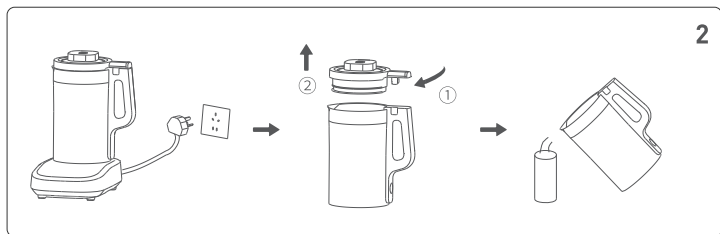


注：投料盖可按压锁扣后打开清洗，清洗完毕先对位后扣紧。

③ “功能切换显示区” 使用说明



将装好食材的热杯组件装在主机上并接通电源；
选择显示区对应功能，如“香浓豆浆”；
触按“启动 / 取消”键，开始制作；

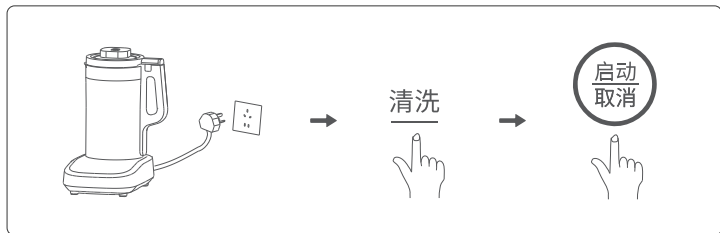


待食材加工完成，将热杯组件从主机上取下，旋开杯盖倒出食物。

注：

- 产品工作过程中，除“启动 / 取消”键外，触按其它按键无反应属正常现象；
- “功能切换显示区”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，最长保温时间4小时。

④ “快捷按键”使用说明



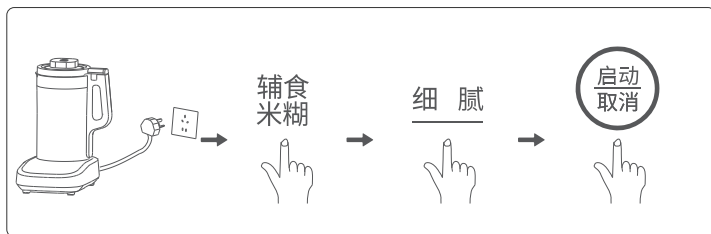
将装好清水的热杯组件装在主机上并接通电源；

选择对应快捷按键功能，如“清洗”；

触按“启动 / 取消”键，杯体开始清洗；

待清洗完成，将热杯组件从主机上取下，旋开杯盖将杯中的水倒出。

⑤ “细腻” / “高纤” 口感功能选择使用说明



将装好食材的热杯组件装在主机上并接通电源；

选择显示区对应口感可调功能，如“辅食米糊”；

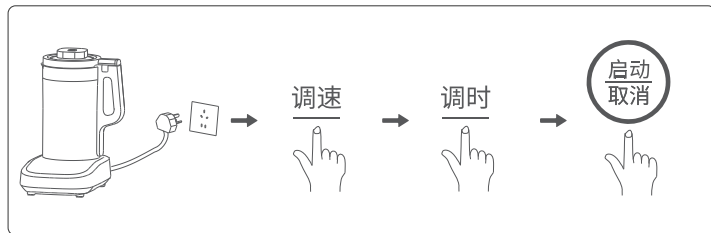
触按选择所需口感，如“细腻”；

触按“启动 / 取消”键，开始制作；

待食材加工完成，将热杯组件从主机上取下，旋开杯盖倒出食物。

注：本产品“辅食米糊”、“杂粮粥品”、“香滑浓汤”、“果汁奶昔”功能支持细腻 / 高纤口感选择。

⑥ “DIY按键”使用说明



● 将装好食材的热杯组件装在主机上并接通电源；

● 触按“调速”键，继续轻触“调速”按键调整至需要的速度档位，如8档，长按可快速调节；

注：速度档位调节至H档后，再次调节循环到L档。

● 触按“调时”键，继续轻触“调时”按键调整至需要的搅拌时间，如3分30秒，长按可快速调节；

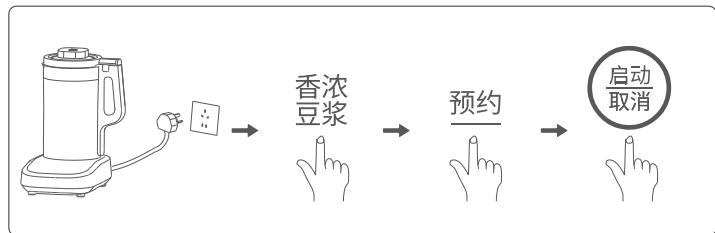
注：搅拌时间调节至 6 分钟后，再次调节循环到 5 秒钟。

- 触控“启动 / 取消”键，开始制作；
- 待食材加工完成，将热杯组件从主机上取下，旋开杯盖倒出食物。

注：

1. 若中途需要停止搅拌，请长按“启动 / 取消”键；
2. 若食材卡住刀片，请长按“启动 / 取消”键；待机器停止工作后，重新调节速度档位或将食材切成小块。

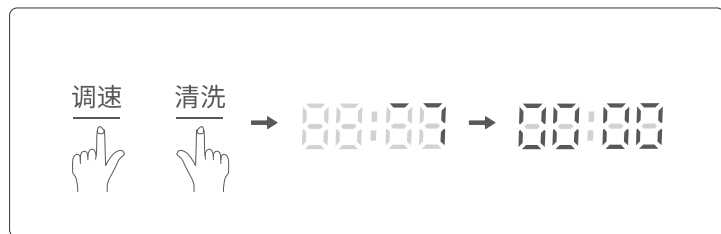
⑦ “预约”按键使用说明



- 将装好食材的热杯组件装在主机上并接通电源；
- 选择显示区对应功能，如“香浓豆浆”；
- 触控“预约”键，继续轻触“预约”按键调节预约时间；
- 触控“启动 / 取消”键，产品进入预约状态；
- 待食材加工完成，将热杯组件从主机上取下，旋开杯盖倒出食物。

注：“预约”功能只适用于可加热功能，如“香浓豆浆”、“杂粮粥品”、“精熬炖煮”等功能。

⑧ 海拔自适应操作说明



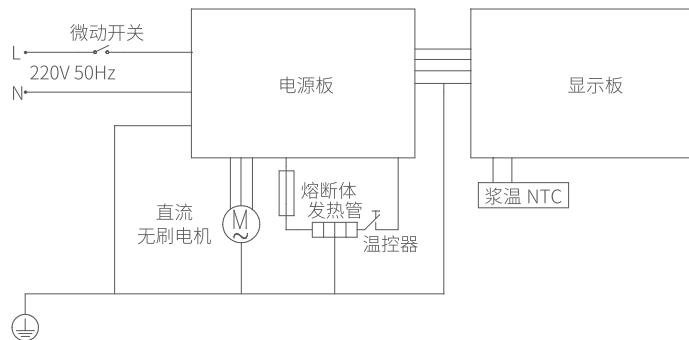
为保证食材制作效果，首次使用机器前，请按以下步骤调整海拔适应：

- 搅拌杯内加水至 800mL（请勿加入其它食材），装好杯盖，安装到主机上；
- 接通电源，同时长按“调速”和“清洗”键 2 秒，机器进入海拔适应调整模式；
- 设置完成后，显示屏循环显示“88:88”，同时机器将水加热至沸腾；
- 当显示屏显示“88:88”，同时发出“滴滴...”的提示音，海拔自适应程序完成。

注：

1. 煮水过程中有较大的水蒸汽，请注意防烫；
2. 该功能设置一次后，再次通电无需重复设置；
3. 当机器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。

电气原理图



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。请勿将主体和热杯放在水或其它液体中冲洗、浸泡或喷淋，以免器件损坏或产品漏电。（如图一、图二、图三）
- 使用前请检查投料盖上的透气孔，务必保证透气孔不被堵塞，以防出现溢出、烫伤等意外。

● 杯体内部及与食品接触部件用清水冲洗（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：发生黏糊情况可自行清洁，不影响正常使用。

- 产品使用后，建议从杯盖上取下投料盖，按压锁扣后打开投料盖对其内部进行清洗；
- 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；清洗完毕后，请断开电源，取下杯体，打开杯盖将水倒出，并将杯体擦干或晾干。

注：若接触肉类等较油腻的食材，建议用洗碗帕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洁净产品，以免溢出损坏机器。

- 加工胡萝卜等食材会造成配件染色，此为正常现象，建议制作完后及时清洗。染色属于食材的天然色素，不存在食品安全问题，请放心使用。配件染色后，建议用少许食用油擦拭染色表面，再用洗碗帕和洗洁精进行手工清洗。
- 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。



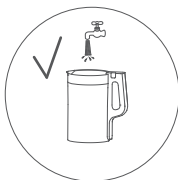
图一



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	1. 检查电源线并保证插好 2. 保证搅拌杯体与主机配合好
指示灯亮产品不工作	1. 杯盖没有安装到位 2. 产品本身故障	1. 重新旋紧杯盖 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
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. 按食谱或说明书选择对应的功能 2. 按食谱配方或说明书要求操作 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
“E02”报警	杯盖没有安装到位	重新旋紧杯盖
“E031”“E032” “E041”“E042”报警	电压异常	使用稳压器
“E091”“E092” “E093”“E10”“E20” “E21”“E22”报警	1. 加入食材过多 2. 功能键选择不合适 3. 产品本身故障	清理杯中食材，加入清水重新启动 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
“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
“E01”“E05”“E06” “E07”“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，若故障仍未排除，请送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)	243mm×311mm×367mm	
产品净重	约4.8kg	
技术参数	额定电压	220V
	额定频率	50Hz
	加热功率	1200W
	搅拌功率	1300W
装箱明细	额定容量	玻璃搅拌杯:热饮 1400mL,冷饮 1750mL;
	变频轻音破壁机	1台(含玻璃搅拌杯1个)
	说明书	1本
	体验卡	1张
	量杯	1个
	清洁刷	1个
	刮刀	1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。

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
香浓纯豆浆	食材： 干黄豆 80 克，加水至 1200 毫升。 做法： 将干黄豆洗净备用；将黄豆放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 香浓豆浆 ”功能，轻触“启动/取消”，待完成即可。

名称	食材和做法
经典五谷豆浆	食材： 干黄豆 30 克，大米 30 克，小米 30 克，玉米碴 10 克，小麦仁 10 克，加水至 1300 毫升。 做法： 将所有食材洗净备用；将所有食材放入杯中，加水至 1300 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 香浓豆浆 ”功能，轻触“启动/取消”，待完成即可。
快速纯豆浆	食材： 干黄豆 80 克，加水至 1200 毫升。 做法： 将干黄豆洗净备用；将黄豆放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 快速浆 ”功能，轻触“启动/取消”，待完成即可。
米润豆浆	食材： 干黄豆 30 克，大米 20 克，加水至 800 毫升。 做法： 将干黄豆和大米洗净备用；将黄豆和大米放入杯中，加水至 800 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 快速浆 ”功能，轻触“启动/取消”，待完成即可。
纯米糊	食材： 大米 80 克，加水至 1200 毫升。 做法： 将大米洗净备用；将大米放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 辅食米糊 ”功能，选择“ 细腻 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。
南瓜小米糊	食材： 南瓜 200 克，小米 60 克，加水至 1000 毫升。 做法： 将小米洗净，南瓜去皮、去籽后切块备用；将小米和南瓜放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 辅食米糊 ”功能，选择“ 细腻 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。
紫薯山药米糊	食材： 紫薯 100 克，山药 60 克，大米 30 克，小米 20 克，加水至 1200 毫升。 做法： 将紫薯和山药洗净、去皮后切块，大米和小米洗净备用；将所有食材放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 辅食米糊 ”功能，选择“ 高纤 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。
杂粮米糊	食材： 花生 10 克，绿豆 10 克，红豆 10 克，薏米 10 克，糯米 10 克，大米 20 克，小米 20 克，加水至 1400 毫升。 做法： 将所有食材洗净备用；将所有食材放入杯中，加水至 1400 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 辅食米糊 ”功能，选择“ 高纤 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。

名称	食材和做法
胡萝卜瘦肉米糊	食材: 胡萝卜 100 克,大米 60 克,猪瘦肉 50 克,生姜 5 克,水 300 克。 做法: 将胡萝卜去皮洗净切成 2 厘米 ×2 厘米 ×2 厘米的小块、猪瘦肉切成 2 厘米 ×2 厘米 ×2 厘米的小块、大米洗净、生姜切成碎末备用; 将全部食材放入杯中, 将水倒进杯中, 盖紧杯盖;轻触“ 辅食米糊 ”功能,选择“ 细腻 ”口感,轻触“ 启动 / 取消 ”,待完成即可。
南瓜苹果辅食泥	食材: 南瓜 200 克,苹果 200 克,水 200 克。 做法: 将南瓜去皮、切块后洗净,苹果去皮、去核后切块备用; 将苹果和南瓜放入杯体中,加入水,盖紧杯盖;轻触“ 辅食米糊 ”功能,选择“ 细腻 ”口感,轻触“ 启动 / 取消 ”,待完成即可。
西蓝花鳕鱼糊	食材: 鳕鱼 60 克,大米 60 克,西兰花 50 克,水 400 克,柠檬汁适量。 做法: 将西兰花洗净切成 2 厘米 ×2 厘米 ×2 厘米的小块、鳕鱼切成 2 厘米 ×2 厘米 ×2 厘米的小块,加入适量柠檬汁去除腥味、大米洗净备用; 将全部食材放入杯中, 将水倒进杯中, 盖紧杯盖;轻触“ 辅食米糊 ”功能,选择“ 高纤 ”口感,轻触“ 启动 / 取消 ”,待完成即可。
菠菜青豆泥	食材: 青豆 250 克,菠菜 100 克,水 200 克。 做法: 将青豆和菠菜洗净,菠菜切除根部备用; 将青豆和菠菜放入杯体中,加入水,盖紧杯盖;轻触“ 辅食米糊 ”功能,选择“ 高纤 ”口感,轻触“ 启动 / 取消 ”,待完成即可。
生滚粥	食材: 大米 80 克,加水至 1200 毫升。 做法: 将大米洗净备用; 将大米食材放入杯中,加水至 1200 毫升,盖紧杯盖;轻触“ 杂粮粥品 ”功能,选择“ 细腻 ”口感,轻触“ 启动 / 取消 ”,待完成即可。
美龄粥	食材: 豆浆 200 克,大米 50 克,水 600 克。 做法: 提前使用“ 快速浆 ”或“ 香浓豆浆 ”功能制作好豆浆,备用; 将大米、豆浆和水倒入杯体,盖紧杯盖;轻触“ 杂粮粥品 ”功能,选择“ 细腻 ”口感,轻触“ 启动 / 取消 ”,待完成即可。
经典杂粮粥	食材: 黑米 30 克,燕麦米 20 克,玉米碴 20 克,红豆 15 克,加水至 1000 毫升。 做法: 将所有食材洗净备用; 将所有食材放入杯中,加水至 1000 毫升,盖紧杯盖;轻触“ 杂粮粥品 ”功能,选择“ 高纤 ”口感,轻触“ 启动 / 取消 ”,待完成即可。

名称	食材和做法
八宝粥	食材: 黑米 30 克,糯米 25 克,高粱米 25 克,红芸豆 25 克,小麦仁 30 克,薏仁 20 克,红豆 20 克,红枣 20 克,花生 20 克,莲子 10 克,加水至 1400 毫升。 做法: 将小麦仁、薏仁、红豆、红芸豆、花生、莲子提前浸泡 4 小时备用,其它食材洗净备用; 将所有食材放入杯中,加水至 1400 毫升,盖紧杯盖;轻触“ 杂粮粥品 ”功能,选择“ 高纤 ”口感,轻触“ 启动 / 取消 ”,待完成即可。
南瓜浓汤	食材: 南瓜 200 克,土豆 100 克,洋葱 50 克,腰果 50 克,黄油 5 克,食盐 5 克,黑胡椒粉适量。 做法: 将南瓜、土豆和洋葱去皮、洗净、切成 2 厘米 ×2 厘米 ×2 厘米的小块备用; 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;轻触“ 香滑浓汤 ”,选择“ 细腻 ”口感,轻触“ 启动 / 取消 ”,待完成; 制作完成后,将南瓜浓汤倒入碗中,撒适量食盐和黑胡椒粉,搅拌均匀即可饮用。
番茄土豆浓汤	食材: 番茄250克,土豆150克,芹菜50克,洋葱30克,食盐适量,黑胡椒粉适量,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、切成2厘米×2厘米×2厘米的小块,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;轻触“ 香滑浓汤 ”,选择“ 细腻 ”口感,轻触“ 启动/取消 ”,待完成;制作完成后,将浓汤倒入碗中,撒适量食盐和黑胡椒粉,搅拌均匀即可饮用。
罗宋汤	食材: 番茄 250 克,土豆 120 克,洋葱 100 克,番茄酱 100 克,牛腩 100 克,包心菜 50 克,胡萝卜 40 克,生姜 5 克,食盐适量,黑胡椒粉适量。 做法: 将土豆洗净、去皮后切块,洋葱和胡萝卜去皮后切块,番茄和包心菜洗净后切块,牛腩切小块备用; 将牛腩小块冷水下锅,加入生姜片焯水,洗净备用; 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;轻触“ 香滑浓汤 ”,选择“ 高纤 ”口感,轻触“ 启动 / 取消 ”,待完成; 制作完成后,将浓汤倒入碗中,撒适量食盐和黑胡椒粉,搅拌均匀即可食用。

名称	食材和做法
胡辣汤	食材： 牛肉 80 克，厚千张丝 60 克，生抽 25 克，海带丝 20 克，淀粉 20 克，干木耳 10 克，干油豆皮 10 克，干黄花菜 10 克，白胡椒粉 3 克，老抽 2 克，食盐 2 克，加水至 1200 毫升。 做法： 将干木耳、干油豆皮、干黄花菜提前浸泡 10 分钟，牛肉切块备用；将牛肉块冷水下锅，加入生姜片焯水，洗净备用；将全部食材放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 香滑浓汤 ”，选择“ 高纤 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成；制作完成后，将浓汤倒入碗中，撒适量食盐和黑胡椒粉，搅拌均匀即可食用。
玉米山药排骨汤	食材： 排骨 300 克，胡萝卜 100 克，玉米 80 克，山药 50 克，生姜 5 克，料酒 5 克，食盐 2 克，葱花适量，加水至 1200 毫升。 做法： 将所有食材洗净，排骨切成 3～4 厘米左右方块，胡萝卜切块，玉米切成圆块，山药切小段，生姜切片备用；将排骨块冷水下锅，加入适量料酒和生姜片焯水，洗净备用；将全部食材放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 精熬炖煮 ”，轻触“启动/取消”，待完成；制作完成后，倒出排骨汤，撒适量盐和葱花即可。
皂角桃胶银耳羹	食材： 干银耳 5 克，桃胶 5 克，皂角米 5 克，冰糖 15 克，枸杞 10 克，加水至 1000 毫升。 做法： 将桃胶和皂角米提前浸泡一晚，干银耳提前浸泡 30 分钟备用；将全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 精熬炖煮 ”，轻触“启动/取消”，待完成即可。
清爽绿豆汤	食材： 绿豆 150 克，冰糖 20 克，加水至 1400 毫升。 做法： 将绿豆洗净备用；将绿豆和冰糖放入杯中，加水至 1400 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 精熬炖煮 ”，轻触“启动/取消”，待完成即可。
小吊梨汤	食材： 雪梨 200 克，干银耳 10 克，话梅 2 颗，冰糖 30 克，枸杞 20 克，加水至 1000 毫升。 做法： 将干银耳提前浸泡 30 分钟备用；将全部食材放入杯中，加水至 1000 毫升，盖紧杯盖；轻触“ 精熬炖煮 ”，轻触“启动/取消”，待完成即可。
西瓜菠萝汁	食材： 西瓜 400 克，菠萝 200 克，纯净水 200 克。 做法： 将西瓜和菠萝去皮后切块备用；将西瓜和菠萝放入杯体中，加入纯净水，盖紧杯盖；轻触“ 果汁奶昔 ”功能，选择“ 细腻 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。

名称	食材和做法
奇异果黄瓜汁	食材： 奇异果 100 克，黄瓜 300 克，纯净水 300 克。 做法： 将奇异果去皮后切块，黄瓜洗净后切块备用；将奇异果和黄瓜放入杯体中，加入纯净水，盖紧杯盖；轻触“ 果汁奶昔 ”功能，选择“ 细腻 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。
火龙果苹果汁	食材： 红心火龙果 250 克，苹果 100 克，纯净水 400 克。 做法： 将苹果去皮、去核后切块，火龙果去皮、切块备用；将苹果和红心火龙果放入杯中，加入纯净水，盖紧杯盖；轻触“ 果汁奶昔 ”功能，选择“ 高纤 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。
芒果雪梨汁	食材： 芒果 150 克，雪梨 150 克，纯净水 550 克。 做法： 将芒果和雪梨去皮、去核后切块备用；将芒果和雪梨放入杯中，加入纯净水，盖紧杯盖；轻触“ 果汁奶昔 ”功能，选择“ 高纤 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。
火龙果奶昔	食材： 红心火龙果 300 克，香蕉 100 克，酸奶 200 克。 做法： 将红心火龙果和香蕉去皮、切块备用；将红心火龙果和香蕉放入杯中，加入酸奶，盖紧杯盖；轻触“ 果汁奶昔 ”功能，选择“ 细腻 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。
香蕉可可奶昔	食材： 香蕉 150 克，可可粉 3 克，纯牛奶 500 克。 做法： 将香蕉去皮、切块备用；将香蕉和可可粉放入杯中，加入纯牛奶，盖紧杯盖；轻触“ 果汁奶昔 ”功能，选择“ 细腻 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。
香芋紫薯奶昔	食材： 蒸熟的芋头 100 克，蒸熟的紫薯 100 克，牛奶 500 克。 做法： 将芋头和紫薯洗净、削皮、切块，提前蒸熟备用；将蒸熟的芋头和蒸熟的紫薯放入杯中，加入纯牛奶，盖紧杯盖；轻触“ 果汁奶昔 ”功能，选择“ 高纤 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。
红豆沙牛乳	食材： 蜜红豆 200 克，牛奶 500 克。 做法： 将蜜红豆和牛奶放入杯中，盖紧杯盖；轻触“ 果汁奶昔 ”功能，选择“ 高纤 ”口感，轻触“启动/取消”，待完成即可。
清爽西瓜冰沙	食材： 冻西瓜块 130 克。 做法： 将杯体提前放入冰箱中冷冻 5 分钟备用；将西瓜提前去皮、切块后冷冻 4~8 小时备用；将西瓜冰块放入杯中，盖上杯盖；轻触“ 碎冰冰沙 ”功能，轻触“启动/取消”，待完成即可。 备注： 若制作结束冰块未打碎，则建议再重复制作一次。

名称	食材和做法
蓝莓酸奶冰沙	食材: 冻蓝莓 130 克, 酸奶冰块 130 克。 做法: 将杯体提前放入冰箱中冷冻 5 分钟备用; 将蓝莓提前冷冻 4-8 小时备用, 酸奶倒入 2 厘米 × 2 厘米 × 2 厘米规格的冰格冷冻 4-8 小时备用; 将冻蓝莓和酸奶冰块分别放入杯中, 盖上杯盖; 轻触“碎冰冰沙”功能, 轻触“启动/取消”, 分别制成蓝莓冰沙和酸奶冰沙, 制作完成后, 按照一层蓝莓冰沙一层酸奶冰沙的顺序盛放碗中享用。 备注: 若制作结束冰块未打碎, 则建议再重复制作一次。
芒果酸奶冰	食材: 冻芒果块 50 克, 酸奶冰块 100 克。 做法: 将杯体提前放入冰箱中冷冻 5 分钟备用; 将芒果提前去皮、去核后切块、冷冻 4-8 小时备用, 酸奶倒入 2 厘米 × 2 厘米 × 2 厘米规格的冰格冷冻 4-8 小时备用; 将冻芒果块和酸奶冰块一起放入杯中, 盖上杯盖; 轻触“碎冰冰沙”功能, 轻触“启动/取消”, 制作完成后倒入杯中享用。 备注: 若制作结束冰块未打碎, 则建议再重复制作一次。
纯冰沙	食材: 冰块 130 克。 做法: 将杯体提前放入冰箱中冷冻 5 分钟备用; 将纯净水倒入 2 厘米 × 2 厘米 × 2 厘米规格的冰格中, 将冰格放入冰箱冷冻成冰块备用; 将冰块放入杯体, 盖上杯盖; 轻触“碎冰冰沙”功能, 轻触“启动/取消”, 制作完成后倒入杯中淋上咖啡液即可享用。 备注: 1. 纯冰沙制作完成后可以往冰沙中淋上咖啡液制成冰咖啡, 或倒入奶茶制成冰奶茶, 或在顶部放水果冰块制成水果绵绵冰, 或在顶部放上蜜红豆制成红豆绵绵冰。 2. 若制作结束冰块未打碎, 则建议再重复制作一次。
玫瑰冰沙	食材: 纯冰块 120 克, 玫瑰风味冰淇淋粉 60 克。 做法: 将纯净水冻在 2 厘米 × 2 厘米 × 2 厘米的冰格里备用; 将全部食材一起放入杯中, 盖上杯盖; 轻触“碎冰冰沙”功能, 轻触“启动/取消”, 制作完成后倒入杯中享用。 备注: 若制作结束冰块未打碎, 则建议再重复制作一次。
水果思慕雪	食材: 纯冰块 65 克, 火龙果冰 / 芒果冰 65 克, 牛奶 50 克。 做法: 将纯净水倒入 2 厘米 × 2 厘米 × 2 厘米规格的冰格中, 将冰格放入冰箱冷冻成冰块备用, 将火龙果或芒果去皮、切块 (切成 2 厘米 × 2 厘米 × 2 厘米大小), 放入冰箱冷冻 4-8 小时备用; 将全部食材和牛奶放入杯中, 盖上杯盖; 轻触“碎冰冰沙”功能, 轻触“启动/取消”, 制作完成后倒入杯中享用。 备注: 若制作结束冰块未打碎, 则建议再重复制作一次。

名称	食材和做法
热牛奶	食材: 纯牛奶 500 克。 做法: 将纯牛奶倒入杯中, 盖上杯盖; 轻触“煮奶茶”功能, 轻触“启动/取消”, 待完成即可。
经典醇香奶茶	食材: 牛奶 250 克, 水 100 克, 红茶叶 2 克。 做法: 将全部食材加入杯中, 盖上杯盖; 轻触“煮奶茶”功能, 轻触“启动/取消”, 待完成即可。 备注: 请过滤后饮用。
香芋鲜奶茶	食材: 蒸熟的芋头 100 克, 乌龙茶叶 5 克, 牛奶 500 克。 做法: 将芋头洗净、去皮、切块后蒸熟备用; 将全部食材加入杯体, 盖紧杯盖; 轻触“煮奶茶”功能, 轻触“启动/取消”, 待完成即可。 备注: 请过滤后饮用。
红枣桂圆奶茶	食材: 去核红枣 20 克, 桂圆 20 克, 枸杞 10 克, 红茶叶 5 克, 牛奶 500 克。 做法: 将全部食材加入杯中, 盖紧杯盖; 轻触“煮奶茶”功能, 轻触“启动/取消”, 待完成即可。 备注: 请过滤后饮用。
豆乳奶茶	食材: 豆浆 200 克, 牛奶 250 克, 白砂糖 10 克, 红茶 5 克。 做法: 提前使用“快速浆”或“香浓豆浆”功能制作好豆浆, 备用; 将全部食材加入杯中, 盖紧杯盖; 轻触“煮奶茶”功能, 轻触“启动/取消”, 待完成即可。 备注: 请过滤后饮用。

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。

- 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。

- 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、提起杯体或触碰到刀片、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。
 - 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,请勿作为其它用途。
 - 7.本产品仅限中国大陆海拔2000米以下地区使用。
 - 8.请勿在无人看管的情况下运行本产品。
 - 9.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。
 - 10.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。
 - 11.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。
 - 12.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。
 - 13.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。
 - 14.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。
 - 15.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。
 - 16.本产品的速度与时间调节功能仅适用于DIY食谱制作。
 - 17.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,请确认杯体及其它部件已安装到位,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。

- 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.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°C的热水中清洗或消毒,亦勿使用其它设备加热,以免部件变形或损坏。
- 30.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。
- 31.产品必须远离火源30cm以上,以免损坏产品或发生火灾危险。
- 32.无人使用时请关闭开关、断开电源,以免产品发生短路。
- 33.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。
- 34.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。
- 35.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。
- 36.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。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。
- 37.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。
- 38.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。
- 39.特殊食谱:蜂蜜200克倒入热杯中,加入1550毫升凉开水或纯净水,旋紧杯盖,同时按住“调速”、“调时”、“保温”键,待完成即可。如需连续制作,请暂停30分钟后重复上述操作,以免影响机器寿命。
- 40.本机具有短时高加速搅拌功能,用户有更高要求可按如下操作(上电10秒内,待机状态下,长按3秒“热烘除菌+清洗”组合键)进入此功能,使用后请冷却30分钟以上再使用该功能。
- 41.该产品使用双层搅拌杯,在极限冷热交替的情况下,杯体夹层中可能产生水雾。水雾为环境空气中水份冷凝形成,属正常物理现象,可自然消散,不影响正常使用。

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、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*)	○	○	○	○	○	○
其它标准件 (手柄螺钉、传感器嵌件等)	×	○	○	×	○	○
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。

	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。
有害物质限制使用标志	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/T11364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)	GB4806.9-2016	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、搅拌杆、搅拌轴等)			
	铝合金YZAlSi11Cu3基材 (发热盘等)			
塑料	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))	GB4806.7-2016	符合	
	ABS (搅拌棒、进料筒等)			
	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、刮刀等)			
	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 (榨汁器、配合改性PCT使用于有颜色的冷搅拌杯等)			

食品接触用材料		执行标准	符合标准情况	备注
涂层	陶瓷涂层（铝合金基材等）	GB4806.10-2016	符合	
	陶瓷（螺杆等）	GB4806.4-2016	符合	
	橡胶（密封圈、垫圈、套管等）	GB4806.11-2016	符合	
	玻璃（接茶杯、搅拌杯等）	GB4806.5-2016	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

① 保修规定：

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

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 服务网点查询：

- 请搜索微信小程序“九阳阳光服务”，点击相应版块查询相关服务。
- 请登陆九阳客户服务中心<http://kf.joyoung.com>查询。
- 请拨打九阳阳光服务热线：4006186999。

合格证

检验结论：_____合格_____

制造/检验日期：_____见产品生产批号_____

检 验：_____JY(检)_____

产品获得CCC认证
本企业通过ISO9001
质量管理体系认证

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