

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

高速破壁调理机L18-P659使用说明书

使用前, 请仔细阅读使用说明书, 并妥善保存

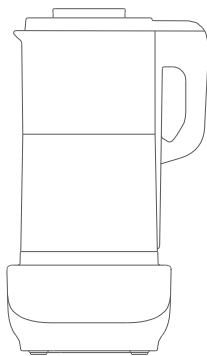
尊敬的用户:

感谢您使用九阳高速破壁调理机。本说明书适用于L18-P659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。本产品部分配件含有的氧化锌晶须抗菌材料技术源自载人航天技术成果。

本产品搅拌杯盖密封圈、发热盘密封圈具有抗菌性能,以大肠杆菌和金黄色葡萄球菌为试验用菌,依据GB 21551.2-2010进行抗菌性能测试并符合标准要求,该类配件在产品日常使用过程中其抗菌性能可能存在正常的功能衰减及变化。

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!

目录

部件名称及功能	02	食谱	09
产品使用方法	05	干磨杯功能介绍	11
安全注意事项	06	有害物质限制使用标识表	11
故障分析及排除	08	食品接触材料信息表	12
清洁和保养	08	售后服务	13
产品基础信息和装箱明细	09	合格证	13

① 产品各部件名称

投料盖



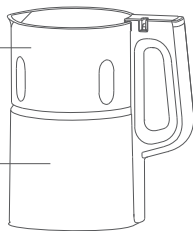
搅拌杯盖



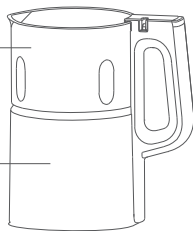
搅拌杯盖密封圈



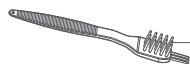
玻璃搅拌杯
(简称热杯)



杯底座



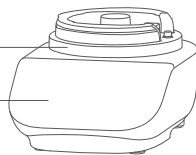
量杯



清洁刷

主体

面板



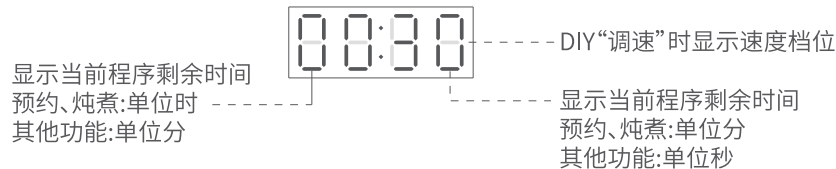
注:产品图片请以包装内实物为准!

② 操作界面及功能介绍



注:除DIY功能中的“调速”、“调时”功能外,功能按键的温度、运行速度和时间已设置成理想状态,不需要进行调节。



③ 工作状态显示区介绍



4 功能介绍

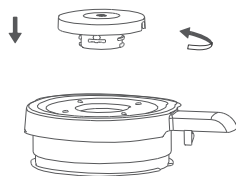
功能介绍			备注
可切换功能	五谷浆	用于制作五谷豆浆、原味豆浆等【加热】	制作 1200mL 纯豆浆，干黄豆约 1 量杯（约 75g）；制作其他容量豆浆请按照比例换算；用湿豆做豆浆，称取对应量杯的干豆后充分浸泡即可；食材与水总量不低于 800 毫升，不超过 1400 毫升
	米糊	用于制作各种米糊，如南瓜米糊等【加热】	制作 1200mL 纯米糊，大米约 9/10 量杯（约 80g），制作其他容量米糊请按照比例换算；食材与水总量不低于 500 毫升，不超过 1400 毫升
	杂粮粥	用于制作养生粥类，如杂粮粥、海鲜粥、小米粥等【加热】	制作1200mL纯米粥，大米约 9/10量杯(约80g),制作其他容量米粥请按照比例换算；食材与水总量不超过1400毫升
	浓汤	用于制作西式浓汤等【加热】	食材与水总量不超过 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；食材与水总量不超过 1400mL。程序显示时间仅为炖煮时间，加热至沸腾过程为跑马灯显示。
	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“调速”H 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。
功能按键	熟料快饮	用于制作各种熟料快饮【非加热】	制作 1200mL 熟料早餐，需要加入热水，用烤熟的黄豆约 1 量杯（约 75g），制作其他容量熟料早餐按照比例换算；食材与水总量不超过 1400 毫升

功能介绍			备注
功能按键	高温清洗	用于快速清洗杯体内壁【加热】	清洗时建议加入水量 1000mL；清洗完成后进入待机界面。
	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。
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℃。由于功能及食材的不同，实际保温温度与设置温度可能存在偏差。
预约功能	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，按“预约”键，默认为 1 小时（“炖煮”功能默认为 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。
DIY 按键	调速	用于设置搅拌速度	默认搅拌速度为 5 档，档位从低到高依次为 L 档、1~9 档、H 档。共 11 档，长按可快速调节。
	调时	用于设置搅拌时间	默认初始时间为 30 秒，最大 6 分钟，最小 5 秒，触控调时按键进行时间调整，1 分钟以内按 5 秒进档，1min 以上按 10 秒进档。
控制按键	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。
	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  ，最长保温时间 4 小时；除杂粮粥、炖煮功能外其余功能保温过程中会轻微搅拌，会使保温功能效果更佳；
 - 请勿漏装杯盖密封圈。

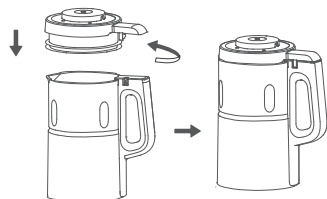
产品使用方法

● 搅拌杯安装说明



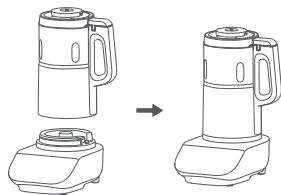
1

组装搅拌杯盖组件；



2

将杯盖组件安装到杯体组件上并旋紧，组成热杯组件；



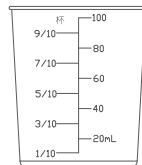
3

将热杯组件安装到主机上。

● 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 / 杯)	75	90	100	75	90

食 材	黑芝麻	白芝麻	燕麦	花生	腰果
克数 (g / 杯)	65	65	75	65	60

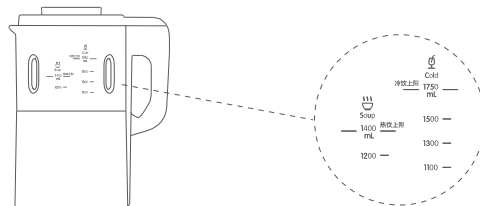


注：

- 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。

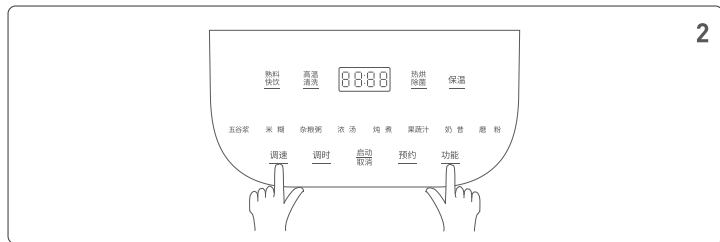
● 海拔自适应操作说明

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：



1

搅拌杯内加水至 1100mL（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“调速”和“功能”键2秒，机器进入海拔适应调整模式；



煮水过程显示

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；



煮水结束显示

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。

安全注意事项



对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕。

警告

1. 产品运行前，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。



对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注。

注意

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2000米以下地区使用。
3. 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。
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。
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。请勿自行拆卸修理，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。请勿将电源线碰到尖锐的棱边、尖角等物，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。
- 11.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。
- 12.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。
- 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开关并断开电源。
- 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。可打开杯盖中间的投料盖，通过投料孔添加食材。
- 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60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处。
- 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，粉碎时出现间歇性忽快忽慢的声音属正常现象。产品会根据物料量、环境温度、电压高低自动调整制浆时间以达到最佳制浆效果。
- 25.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。
- 26.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。
- 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。
- 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。
- 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.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.特殊食谱：葡萄干700g，洗净放入搅拌杯内，加入900mL凉开水或者纯净水，拧紧杯盖，按“调速”键，选择“H”档，再按“调时”键，选择“2”分钟，再按“启动/取消”键，待完成后即可；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。

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. 重新旋紧杯盖
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	送当地售后服务部维修
“E03”“E04”报警	杯盖防溢电极有杂物	清洗杯盖
“E08”报警	1. 加入食材过多 2. 选择功能键不合适 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，可能导致沸腾飞溅。 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” “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！

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他液体中喷淋、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。

- 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。

- 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

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)	229mm×272mm×400mm
产品净重	约3.6kg
额定电压 / 频率	220V/50Hz
加热功率 / 搅拌功率	1200W/1000W
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、玻璃搅拌热杯1个)、说明书1本、量杯1个、清洁刷。

注：本产品的部分参数可能会有变更而未及时通知，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
花生腰果燕麦饮	<p>食材：即食燕麦片 35 克（约 7/10 量杯），烤熟花生 30 克（约 5/10 量杯），烤熟腰果 20 克（约 5/10 量杯），冰糖 15 克，加入热水至 1200 毫升。</p> <p>做法：将花生、腰果烤熟备用；将全部食材放入杯中，加入热水至 1200 毫升，盖紧杯盖，触控“熟料快饮”，触控“启动 / 取消”，待完成即可。</p> <p>备注：烘烤花生、腰果时，烤箱上下管的温度为 170℃，烘烤 20 分钟左右，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。</p>
黑芝麻豆浆	<p>食材：烤熟干黄豆 60 克（约 8/10 量杯），烤熟黑芝麻 25 克（约 4/10 量杯），冰糖 20 克，加入热水至 1200 毫升。</p> <p>做法：将干黄豆、黑芝麻烤熟备用；将全部食材放入杯中，加入热水至 1200 毫升，盖紧杯盖；触控“熟料快饮”，触控“启动 / 取消”，待完成即可。</p> <p>备注：烘烤干黄豆时，烤箱上下管的温度为 170℃，烘烤 20 分钟，烘烤黑芝麻时，烤箱上下管的温度为 160℃，烘烤 15 分钟，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。</p>
燕麦熟豆浆	<p>食材：烤熟干黄豆 90 克（约 1+2/10 量杯），即食燕麦片 30 克（约 6/10 量杯），红枣 15 克（约 1-2 颗），加入热水至 1200 毫升。</p> <p>做法：将干黄豆洗净、烤熟，红枣洗净、去核备用；将全部食材放入杯中，加入热水至 1200 毫升，盖紧杯盖；触控“熟料快饮”，触控“启动 / 取消”，待完成即可。</p> <p>备注：烘烤干黄豆时，烤箱上下管的温度为 170℃，烘烤 20 分钟，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。</p>
枸杞豆饮	<p>食材：干黄豆 75 克（约 1 量杯），枸杞 10 克（约 2/10 量杯），加水至 1200 毫升。</p> <p>做法：将全部食材洗净放入杯中，加水至 1200 毫升，盖紧杯盖；触控“功能”键，选择“五谷浆”功能；触控“启动 / 取消”，待完成即可。</p>

名称	食材和做法
纯豆浆	食材: 干黄豆 75 克 (约 1 量杯), 加水至 1200 毫升。 做法: 将干黄豆洗净放入杯中, 加水至 1200 毫升, 盖紧杯盖; 触控“功能”键, 选择“五谷浆”功能; 触控“启动/取消”, 待完成即可。
五谷豆饮	食材: 干黄豆 15 克 (约 2/10 量杯), 大米 15 克 (约 2/10 量杯), 小米 15 克 (约 2/10 量杯), 玉米碴 15 克 (约 2/10 量杯), 小麦仁 15 克 (约 2/10 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; 触控“功能”键, 选择“五谷浆”功能; 触控“启动/取消”, 待完成即可。
燕麦豆浆	食材: 干黄豆 50 克 (约 7/10 量杯), 即食燕麦片 25 克 (约 6/10 量杯), 加水至 1200 毫升。 做法: 将干黄豆洗净备用; 将全部食材放入杯中, 加水至 1200 毫升, 盖紧杯盖; 触控“功能”键, 选择“五谷浆”功能; 触控“启动/取消”, 待完成即可。
香醇芝麻糊	食材: 黑芝麻 90 克 (约 1+5/10 量杯), 糯米 30 克 (约 3/10 量杯), 冰糖 20 克, 核桃仁 15 克 (约 2 个核桃), 加水至 1200 毫升。 做法: 将全部食材洗放入杯中, 加水至 1200 毫升, 盖紧杯盖; 触控“功能”键, 选择“米糊”功能; 触控“启动/取消”, 待完成即可。
南瓜小米糊	食材: 南瓜 250 克 (南瓜去皮、切成 2×2×2 厘米的小块, 约 25 块), 小米 75 克 (约 9/10 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; 触控“功能”键, 选择“米糊”功能; 触控“启动/取消”, 待完成即可。
八宝粥	食材: 黑米 30 克 (约 3/10 量杯), 糯米 25 克 (约 3/10 量杯), 高粱米 25 克 (约 3/10 量杯), 小麦仁 30 克 (约 3/10 量杯), 薏仁 20 克 (约 3/10 量杯), 红豆 20 克 (约 3/10 量杯), 红芸豆 25 克 (约 3/10 量杯), 无核红枣 25 克 (约 5 颗), 花生 20 克 (约 3/10 量杯), 莲子 10 克 (约 8 颗), 加水至 1400 毫升。 做法: 将全部食材洗净, 小麦仁、薏仁、红豆、红芸豆、花生、莲子需要提前浸泡 4h 以上; 将全部食材放入杯中, 加水至 1400 毫升, 盖紧杯盖; 触控“功能”键, 选择“杂粮粥”功能; 触控“启动/取消”, 待完成即可。

名称	食材和做法
紫薯杂粮粥	食材: 紫薯 150 克 (约 1.5 个, 切成 2×2×2 厘米的小块), 大米 40 克 (约 4/10 量杯), 赤小豆 40 克 (约 5/10 量杯), 小米 30 克 (约 4/10 量杯), 花生 20 克 (约 3/10 量杯), 红枣 20 克 (约 4~5 颗), 加水至 1200 毫升。 做法: 将全部食材洗净, 紫薯去皮、切成 2×2×2 厘米的小块, 赤小豆、花生提前浸泡 4 小时左右备用; 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。
番茄土豆浓汤	食材: 番茄 300 克 (约 2 个), 土豆 180 克 (约 1/2 个, 切成 2×2×2 厘米的小块), 芹菜茎 60 克, 洋葱 35 克, 食盐适量, 黑胡椒碎适量, 加水至 1200 毫升。 做法: 将全部食材洗净, 番茄、洋葱切块, 土豆去皮、切成 2×2×2 厘米的小块, 芹菜茎切段备用; 将除黑胡椒碎和食盐外的全部食材放入杯中, 加水至 1200 毫升, 盖紧杯盖; 触控“功能”键, 选择“浓汤”功能, 触控“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碎, 搅拌均匀即可。
南瓜浓汤	食材: 南瓜 250 克 (切成 2×2×2 厘米的小块, 约 25 块), 土豆 120 克 (约半个, 切成 2×2×2 厘米的小块), 洋葱 60 克 (约 1/4 个), 腰果 60 克 (约 1 量杯), 黄油 5 克, 食盐适量, 黑胡椒碎适量, 加水至 1200 毫升。 做法: 将食材洗净, 洋葱去皮、切块, 南瓜和土豆去皮、洗净, 切成 2×2×2 厘米的小块备用; 将除黑胡椒碎和食盐外的全部食材放入杯中, 加水至 1200 毫升, 盖紧杯盖; 触控“功能”键, 选择“浓汤”功能, 触控“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碎, 搅拌均匀即可。
山药排骨汤	食材: 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 (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: 将全部食材洗净, 排骨切成 3-4 厘米左右方块, 山药、胡萝卜去皮、切块, 玉米切成圆块, 生姜切片, 小葱切成葱花备用; 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; 触控“功能”键, 选择“炖煮”功能, 触控“调时”, 选择“1:30”; 触控“启动/取消”, 待完成, 制作完成后, 倒出排骨汤, 撒适量食盐和葱花即可。

名称	食材和做法
银耳莲子羹	食材： 干银耳 10 克，莲子 15 克（约 3/10 量杯），红枣 30 克（约 5-7 颗），桂圆肉 30 克，枸杞 5 克，加水至 1400 毫升。 做法： 将全部食材洗净，干银耳提前泡发 1 小时，去根、撕碎备用；将全部食材放入杯中，加水至 1400 毫升，盖紧杯盖；触控“功能”键，选择“炖煮”功能，多次触控“调时”，选择“2:00”；触控“启动 / 取消”，待完成即可。
苹果橙子茉莉茶	食材： 苹果 150 克（约 2/3 个），橙子 150 克（约 2/3 个），茉莉花 3 克，红茶 1 克，加水至 1400 毫升。 做法： 将橙子去皮、切块，苹果洗净、去核、切块备用；将全部食材放入杯中，加水至 1400 毫升，盖紧杯盖；触控“功能”键，选择“炖煮”功能，多次触控“调时”，选择“30:00”；触控“启动 / 取消”键，待完成后即可。
芒果雪梨汁	食材： 芒果 300 克（约 1 个），雪梨 300 克（约 1 个），加纯净水至 1500 毫升。 做法： 将芒果去皮、去核、切块，雪梨洗净、去核、切小块备用；将全部食材放入杯中，加入凉开水或纯净水至 1500 毫升，盖紧杯盖；触控“功能”键，选择“果蔬汁”功能；触控“启动 / 取消”，待完成即可。 备注： 使用冷藏后的水果制作，饮用效果更佳。
西瓜菠萝汁	食材： 西瓜 400 克，菠萝 200 克，纯净水 200 毫升。 做法： 将西瓜和菠萝去皮、切小块备用；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；触控“功能”键，选择“果蔬汁”功能；触控“启动 / 取消”，待完成即可。 备注： 使用冷藏后的水果制作，饮用效果更佳。
香蕉草莓奶昔	食材： 草莓 450 克（约 20 个），香蕉 200 克（约 2 根），牛奶 350 毫升（约 1.5 盒），加纯净水至 1100 毫升。 做法： 将香蕉去皮、切块，草莓洗净、去蒂、切块备用；将全部食材放入杯中，加入凉开水或纯净水至 1100 毫升，盖紧杯盖；触控“功能”键，选择“奶昔”功能；触控“启动 / 取消”，待完成即可。
黑枸杞奶昔	食材： 黑枸杞 5 克，浓稠酸奶 500 克，牛奶 100 毫升。 做法： 将黑枸杞洗净备用；将黑枸杞、400 克浓稠酸奶、牛奶放入杯中，盖紧杯盖；触控“功能”键，选择“奶昔”功能，触控“启动 / 取消”，待完成，在杯子底部倒入 100 克浓稠酸奶，将适量酸奶抹在杯壁上，再倒入黑枸杞奶昔即可。

干磨杯功能介绍


磨粉	用于制作豆粉、米粉等	需搭配九阳干磨杯，用于食材粉碎。 (九阳干磨杯需要单独购买)
----	------------	-----------------------------------

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人体人身、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/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)			
	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))			

食品接触用材料		执行标准	符合标准情况	备注
塑料	ABS (搅拌棒、进料筒等)	GB4806.7-2016	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、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用于有颜色的冷搅拌杯等)			
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	(接汁杯、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 包修规定：

- 执行国家新三包规定，产品性能故障7天包退，15天包换，整机包修1年，全国联保。

② 包修期界定：

- 以有效购买凭证（发票、网购记录等）的日期作为包修期的起始日期。
- 无有效购买凭证的，按产品条码日期延后3个月作为包修期的起始日期。

③ 涉及如下情形，不实行三包，可以提供收费服务：

- 因不可抗力造成损坏的。
- 消费者人为原因造成的损坏（搬运、使用、维护、保管不当等）。
- 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）。
- 非家庭使用（经营、商用、公司集体等）的产品。
- 无有效购买凭证的或超过包修期的。

④ 如需售后服务：

- 可搜索微信小程序“九阳阳光服务”，点击相应版块查询相关服务。
- 可登录九阳客户服务中心<http://kf.joyoung.com/>查询。
- 可拨打九阳阳光服务热线：4006186999。

本政策适用于在中华人民共和国境内（中国香港、中国澳门、中国台湾除外）销售使用的产品。消费者在指定区域外的地区使用，不能享受指定区域的“三包”政策。

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