

● BLAUPUNKT

User Manual

使用说明书
破壁营养调理机



* 产品以包装内实物为准

Enjoy it.

Enjoy it.

吉爱普发展有限公司 (商标持有人)
GIP Development Sarl (Trademark Holder)

广东蓝宝智能科技有限公司
Guangdong Lanbao Intelligent Technology Co., Ltd.

服务热线: 400 931 0636
Service Hotline: 400 931 0636

地址: 中山市南头镇尚义路8号
Address: No. 8 Shangyi Road, Nantou Town, Zhongshan City

破壁营养调理机 BP-PB03

FOOD PROCESSOR
BP - PB03

安全及注意事项

为保证使用安全，避免对您或他人造成伤害或财产损失，请您务必遵守以下安全注意事项，不遵守安全警告而错误使用时可能导致事故发生。

本产品未考虑以下情况，为了防止误用，请仔细阅读说明书：

- 无人照看的幼儿和残疾人对器具的使用
- 幼儿玩耍器具的情况



警告 可能造成人员伤亡的事项



表示【禁止】的内容



注意 可能造成轻伤或者财产损失的事项



禁止

本产品适合于家庭使用，请勿用于商业用途。使用者必须严格按照说明书的指引使用，禁止个人在未经指引下随意拆装机器。

请勿将膳食杯放入水或其他液体中冲洗，以防止漏电或器件损坏。

请勿将本产品靠近高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等）以防引起器件损坏或火灾。



警告

请勿让儿童单独操作使用，确保不会将产品当成玩具，要放在婴儿接触不到的地方。老年人或残障人士以及无使用经验的人应该在监护和指导上使用本产品。

产品工作时，严禁接触刀片、电机等可动部件，以免受伤害或使产品受损。

禁止用湿手插/拔电源插头，避免引起触电。

禁止在无人看管的情况下使本产品工作。

在制作热饮品或热流食时，请确保膳食杯的杯盖已盖好，请勿触摸杯体以及杯盖，防止烫伤。

请在水平台面上操作，请勿在地毯、毛巾等织物以及塑料、纸等易燃物上操作本产品。

禁止使用本产品以外的附件和配件，以免机器损坏而造成危险。

禁止将本产品各配件放入消毒柜、洗碗机中清洗消毒，以免变形损坏。

产品通电时，严禁将手或尖锐硬物等伸入杯体内，以免受伤或使产品受损。

⚠ 注意

本产品为I类电器，为防止漏电，安装前请确保接地线接地良好。

本产品输入电源为220V~50Hz，在将产品连接电源前，请检查是否与当地的电源电压相符，高电压或低电压会损坏元器件，为避免造成损失，建议使用稳压器。

在拆、装、调试或清洗本产品的任何部件之前，为防止漏电或意外启动，请务必拔掉电源插头。

使用前请检查电源软线、插头等其他零部件是否损坏，如发现损坏请停止使用，如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由厂家指定的维修部维修。

如果刀片被卡住，为防止划伤或损坏机器，请先拔掉电源插头，然后清除堵塞刀片的食材，当取出切割刀片，排空混料盆和清洗期间应该小心。

清洗搅拌刀、膳食杯和清洗各配件时，小心刀片锋利以免割伤，可佩戴保护手套。

将杯盖安装在膳食杯前，确保杯盖上已安装好密封圈，否则会引起液体溢出造成烫伤。

机器制作热饮时，请勿在膳食杯内添加纯牛奶、粉末状以及带糖类的调味品（如面粉、砂糖、黑糖.等），避免食材加热时粘附在杯体底部造成糊底。

食材加工完毕，请待刀片停止转动，并确保断开电源后，才能取下杯盖等可拆卸部件，以免发生危险。

制作热饮功能时，食材及液体总量不超过热饮最高水位线1000ml；制作冷饮功能时，食材及液体总量不超过冷饮最高水位线1500ml。

机器每个程序都根据功能设定，请严格按照单独使用，切不可选择单搅拌功能后再重复选择加热功能（如选择果汁功能，程序完成后切勿再选择豆浆功能）。

机器在工作过程中请勿打开杯盖或移动产品，避免食材溢出，造成烫伤、触电引起不可预期的意外。

机器在工作过程中，膳食杯内液体沸腾后请小心杯嘴喷出的水蒸气 and 溅出的热水。

清洗杯体时杯座禁止直接用水冲洗，以免机体进水而导致故障或引发不可预期的意外。

由于高原气候原因，部分高原地区（海拔2000米以上）不适宜使用本机型。超海拔高度使用可能导致食物不熟、溢出、糊底等问题。

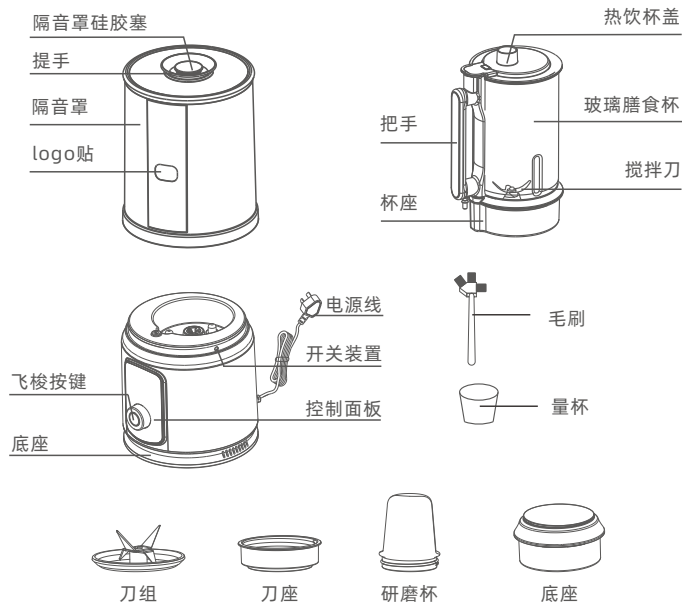
产品在制作热饮期间，切勿拔掉电源插头或重新按键执行工作程序，否则会造成食材溢出或糊底。

切勿使用非本公司提供的关于该产品型号的配件（如玻璃杯、杯盖等），以免发生危险。

产品规格

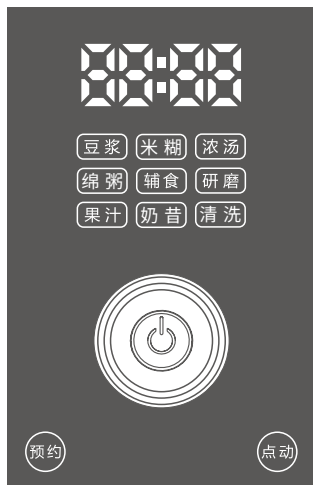
产品规格			
产品名称	破壁营养调理机	产品型号	BP-PB03
额定电压	220V~	频率	50Hz
搅拌功率	800W	加热功率	800W
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.30-2008 GB4706.19-2008		

主要部件






因产品持续改善，原厂保留产品更新的权利，如有变动，恕不另行通知。

控制面板功能说明



此键用于产品的“打开—选择功能并启动—关闭”

- 开机操作: 接通电源后, 响起通电提示音, “

	<ul style="list-style-type: none"> • 在待机状态下, 先选择好加热功能后, 再轻触“预约”键设置预约时间。每按一次预约键增加30分钟或旋转“旋钮开关”按钮增加或减少1分钟, 预约时间设置完毕后直接按“旋钮开关”按钮键机器开始工作。 • 预约由0到12小时之间循环; • 预约时间不包括功能烹饪的时间。 • 注意: 因部分食材长时间泡水会导致食材变质, 如要设定预约的时间过长时, 不建议用预约功能制作, 含以下食材的食谱不建议用预约功能: 牛奶、鱼、虾米、鸡肉、排骨、猪肉、牛肉等。
	<p>此键为一键式快捷点动按键, 用于手动控制电机运转;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 在待机状态下, 用手按住此按键约2秒电机开始运转, 松开按键电机停止工作。 • 电机在运转过程中最长不超过 30 秒。

热饮功能说明

豆浆	放入一量杯黄豆, 搭配800-1000ml的清水, 在待机状态下, 选择“豆浆”功能启动机器, 程序完成后显示屏出现“---”及伴有提示声。
米糊	放入大米30g, 黑豆25g, 核桃10g, 粳米10g, 枣(干)2颗, 花生20g, 芝麻20g, 加水至热饮水位刻度线。在待机状态下, 选择“养生糊”功能启动机器, 程序完成后显示屏出现“---”及伴有提示声。
浓汤	放入南瓜80g、腰果20g、糙米20g, 加水至热饮水位刻度线。在待机状态下, 选择“浓汤”功能启动机器, 程序完成后显示屏出现“---”及伴有提示声。
绵粥	放入大米60g, 胡萝卜30g, 加水至热饮水位刻度线, 在待机状态下, 选择“绵粥”功能启动机器, 程序完成后显示屏出现“---”及伴有提示声。
辅食	放入胡萝卜45g, 大米80g, 加水至热饮水位刻度线, 在待机状态下, 选择“辅食”功能启动机器, 程序完成后显示屏出现“---”及伴有提示声。
清洗	此功能用于清洁刀片与杯体内壁; 杯内加入适量清水, 在待机状态下, 选择“清洗”功能启动机器(此功能为加热清洗), 程序完成后显示屏出现“---”及伴有提示声。

冷饮功能说明

奶昔	放入火龙果1个, 香蕉1根, 搭配牛奶250ml, 在待机状态下, 选择“奶昔”功能启动机器(此功能不加热), 程序完成后显示屏出现“---”及伴有提示声
果汁	依个人口味适量加入新鲜水果(切成不超过2cm的块状), 加入适量纯净水在待机状态下, 选择“果汁”功能, 启动机器(此功能不加热), 程序完成后显示屏出现“---”及伴有提示声。
研磨	加入适量食材(食材盖住刀头上一些); 选择“研磨”功能, 再启动机器, 完成后显示屏出现“---”及伴有提示声。

注意 事项

1. 机器每个菜单功能均为独立菜单功能, 都是单独使用(注: 不可先用单搅拌功能再用其它带加热的功能, 如先用果汁再用豆浆操作为错误, 会导致机器糊底);
2. 请勿将未稀释过的奶制品或粉末状的食材或玻璃杯无水的情况下进行加热, 导致糊底;
3. 热饮加糖必须是程序运行完成后再添加, 可用果汁功能将糖或者佐料搅拌均匀;
4. 加入纯牛奶需要添加清水稀释, 建议比例是1: 8。

豆浆食材指南

枸杞豆浆

所需材料 黄豆 40g/ 枸杞10g/红枣 2个

制作步骤

1. 黄豆、枸杞洗净; 红枣去核;
2. 将食材放入膳食杯中, 再加水至不超热饮最高刻度线, 选择“豆浆”功能并启动;
3. 待浆饮完成后, 装杯即可食用。

花生米浆

所需材料 花生35g/珍珠米50g

制作步骤

1. 花生仁、珍珠米放入炒锅中, 小火干锅煸炒至微焦香, 花生仁去皮;
2. 将食材放入膳食杯中, 再加水至不超热饮最高刻度线, 选择“豆浆”功能并启动;
3. 待浆饮完成后, 装杯即可食用。

蔓越莓豆浆

所需材料 黄豆50g / 蔓越莓干8粒 / 玫瑰花5粒

制作步骤

1. 黄豆和干玫瑰花分别洗净;
2. 将食材放入膳食杯中, 再加水至不超热饮最高刻度线, 选择“豆浆”功能并启动;
3. 待浆饮完成后, 装杯即可食用。

燕麦花生豆浆

所需材料 黄豆 50g/ 花生 10g/ 燕麦 15g

制作步骤

1. 将黄豆、花生、燕麦洗净备用;
2. 将食材放入膳食杯中, 再加水至不超热饮最高刻度线, 选择“豆浆”功能并启动;
3. 待浆饮完成后, 装杯即可食用。

米糊食材指南

糯米芝麻糊

所需材料 糯米 50g / 黑芝麻 30g

制作步骤

1. 将糯米、黑芝麻洗净备用；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择“米糊”功能并启动；
3. 待糊饮完成后，装杯即可食用。

和胃降压糊

所需材料 小米 35g / 燕麦 25g / 大枣 3颗 / 葡萄干 10g

制作步骤

1. 将食材洗净，大枣去核；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择“米糊”功能并启动；
3. 待糊饮完成后，装杯即可食用。

紫薯米糊

所需材料 紫薯 150g / 大米 35g

制作步骤

1. 食材洗净备用；紫薯削皮切小块；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择“米糊”功能并启动；
3. 待糊饮完成后，装杯即可食用。

养生补血糊

所需材料 红豆 40g / 黑米 45g / 红枣 3个

制作步骤

1. 红豆、黑米洗净；红枣去核；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择“米糊”功能并启动；
3. 待糊饮完成后，装杯即可食用。

绵粥食材指南

山药南瓜粥

所需材料 大米 60g / 山药 100g / 南瓜 80g

制作步骤

1. 大米洗净，南瓜和山药去皮切丁；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择功能“绵粥”键并启动；
3. 待绵粥完成后，装杯即可食用。

小白菜猪肉粥

所需材料 大米 60g / 小白菜 80g / 猪肉 80g

制作步骤

1. 大米洗净，小白菜洗净切碎备用，猪肉切小块；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择功能“绵粥”键并启动；
3. 待绵粥完成后，装杯即可食用。

香菇鸡丝粥

所需材料 大米 50g / 香菇 1朵 / 鸡肉 50g / 黄花菜 10g

制作步骤

1. 将食材洗净，切段，香菇切丝；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择“绵粥”功能并启动；
3. 待绵粥完成后，装杯即可食用。

胡萝卜瘦肉糊

所需材料 大米 50g / 胡萝卜 60g / 猪肉 10g

制作步骤

1. 将食材去皮，洗净、切丁；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择“绵粥”功能并启动；
3. 待绵粥完成后，装杯即可食用。

浓汤食材指南

西式南瓜浓汤

所需材料 南瓜 80g / 马铃薯 50g / 胡萝卜 15g / 牛奶 30g / 黑胡椒 少许
盐 少许

制作步骤

1. 南瓜和马铃薯、去皮，切块；
2. 将切好的南瓜、马铃薯、胡萝卜放入膳食杯中，倒入牛奶；再加水至不超热饮最高刻度线，选择"浓汤"功能并启动；
3. 待浓汤完成后，倒入少许食盐与黑胡椒粉即可。

西式玉米浓汤

所需材料 甜玉米 80g / 牛奶 40ml / 马铃薯 50g / 红萝卜 15g / 西兰花 15g

制作步骤

1. 把甜玉米用刀贴着玉米芯切除玉米芯切下玉米，红萝卜与马铃薯切小碎粒；
2. 将牛奶与食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择"浓汤"功能并启动；
3. 待浓汤完成后，倒入少许食盐即可。

青豆忌廉浓汤

所需材料 青豆（煮） 120g / 牛奶 40ml / 食盐 少许 / 牛油 15g

制作步骤

1. 青豆洗净。
2. 平底锅加热，放入牛油，转动锅底使其均匀熔化加入青豆。用铲子翻炒一分
钟左右，加入食盐。
3. 将食材放入膳食杯中，再倒入牛奶和水，选择功能"浓汤"键并启动。
4. 待汤饮完成后，把浓汤装入杯中，表面点缀上青豆即可食用。

番茄蔬菜浓汤

所需材料 番茄 150g / 洋葱 15g / 红萝卜 30g / 芹菜 15g / 鸡汤 600ml
番茄酱 5g / 食盐 少许 / 橄榄油 1汤匙 / 黑胡椒 3g

制作步骤

1. 准备好番茄、红萝卜、洋葱、芹菜切成小块；
2. 切好的食材放入膳食杯中，加入适量的鸡汤和番茄酱，选择"浓汤"功能并启动；
3. 待汤饮完成后，加入橄榄油、盐、黑胡椒调味装入容器中，倒入适量的忌廉或西
兰花装饰即可食用。

辅食食材指南

玉米山药宝宝糊

所需材料 玉米粒 25g / 山药 20g / 小米20g / 芡实5g

制作步骤

1. 芡实提前浸泡半小时，小米洗净，山药切丁；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择"辅食"功能并启动；
3. 待糊饮完成后，装杯即可食用。

宝宝营养辅食

所需材料 大米 20g / 西兰花 20g / 胡萝卜10g / 猪肉10g

制作步骤

1. 西兰花、胡萝卜洗净切块，用少许食用油炒熟，猪肉切小块；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择"辅食"功能并启动；
3. 待糊饮完成后，装杯即可食用。

山药南瓜泥

所需材料 南瓜 100g / 山药 80g

制作步骤

1. 将食材洗净，去皮切块；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择"辅食"功能并启动；
3. 待糊饮完成后，装杯即可食用。

西芹胡萝卜糊

所需材料 大米 35g / 胡萝卜60g / 西芹15g

制作步骤

1. 将食材去皮，洗净、切丁；
2. 将食材放入膳食杯中，再加水至不超热饮最高刻度线，选择"辅食"功能并启动；
3. 待糊饮完成后，装杯即可食用。

果汁食材指南

青瓜雪梨汁

所需材料 青瓜 100g (可按个人口味调配) / 雪梨 半个 / 凉开水适量

制作步骤

1. 将青瓜洗净后切块，雪梨洗净去核切块；
2. 把食材放入膳食杯内再加凉开水，选择"果汁"功能并启动；
3. 待冷饮完成后，装杯即可饮用。

强心果汁

所需材料 西瓜 100g / 红肉火龙果 100g / 西红柿 50g / 去壳红枣1颗
凉开水适量

制作步骤

1. 将食材放入膳食杯内再加凉开水，选择"果汁"功能并启动；
2. 待冷饮完成后，装杯即可饮用。

调理果蔬汁

所需材料 番茄 1个 / 胡萝卜半个 / 西芹 50g / 凉开水 适量

制作步骤

1. 将番茄、胡萝卜洗净切块，西芹洗净切段；
2. 把食材放入膳食杯内再加凉开水，选择"果汁"功能并启动；
3. 待冷饮完成后，装杯即可饮用。

健脾水果汁

所需材料 菠萝 100g / 蜂蜜 适量 / 苹果 1个 / 凉开水适量

制作步骤

1. 将食材洗净、去皮、切块备用；
2. 把食材放入膳食杯内再加入凉开水，选择"果汁"功能并启动；
3. 待冷饮完成后，装杯即可饮用。

研磨食材指南

虾皮粉

所需材料 虾皮200g

制作步骤

1. 准备无盐虾皮，用水浸泡1-2小时去除海盐味和杂物（中途换2-3次水）；
2. 沥干水分上锅小火翻炒至金黄，然后放入膳食杯内，选择"研磨"功能并启动；
3. 待研磨完成后，装辅食盒即可。

香菇粉

所需材料 香菇150g

制作步骤

1. 将香菇剪掉根只留伞，洗净切成薄片；
2. 冷水下锅，水开后再煮5-10分钟，捞出后挤出水分后放入烤箱烤干；
3. 将烤干好的香菇片放入膳食杯内，选择"研磨"功能并启动；
4. 待研磨完成后，装辅食盒即可。

猪肝粉

所需材料 猪肝适量、柠檬2片

制作步骤

1. 猪肝洗净切片，用柠檬片浸泡1小时去腥；
2. 冷水下锅，放上姜片、柠檬片煮开，去除血沫；
3. 煮熟后的猪肝用温水洗净沥干水分，再上锅翻炒到没有水份。再放入膳食杯内，选择"研磨"功能并启动；
4. 待研磨完成后，装辅食盒即可。

椒盐辣椒粉

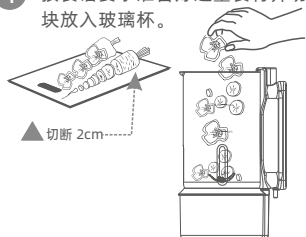
所需材料 花椒30g / 辣椒粉15g / 盐适量 / 胡椒粉25g

制作步骤

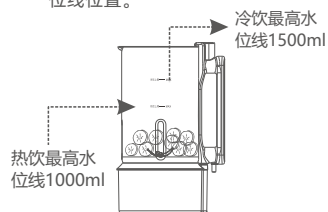
1. 将食材放入烧热的锅里，小火炒至金黄；
2. 再放入膳食杯内，选择"研磨"功能并启动；
4. 待研磨完成后，装辅食盒即可。

产品使用说明

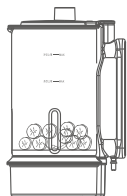
- 1 按食谱要求准备好适量食材并切块放入玻璃杯。



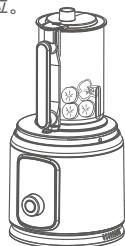
- 2 食材及液体总量不能超过最高水位线位置。



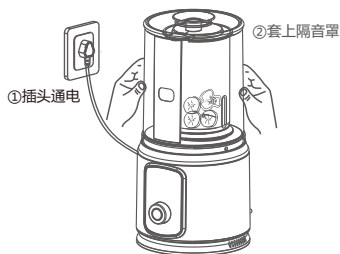
- 3 将热杯盖垂直压平在膳食杯上对好。



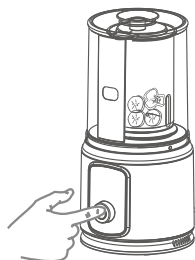
- 4 膳食杯把手对准主机控制面板，压平到位。



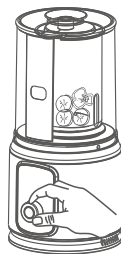
- 5 接通电源，再把隔音罩套在主机上，确保隔音罩与主机上的防震垫压平。



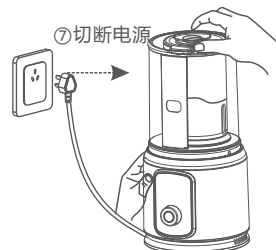
- 6 按旋钮开关键进入待机状态，再旋转旋钮选择功能。



- 7 选择“米糊”功能后，按旋钮开关键启动程序。



- 8 程序完成后，切断电源，一手握紧隔音罩提手，一手扶住主机，缓慢将隔音罩取出。



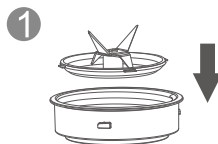
- 9 热饮功能完成后，提起热饮杯盖时注意冒出的蒸汽。



- 10 根据个人口味加入调味料，再倒出食材即可食用。



研磨使用安装说明与操作

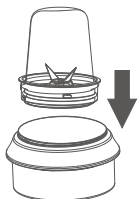


把刀组放在刀座上扣紧。



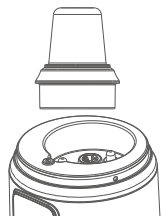
按刀座提示方向旋紧研磨杯。

3



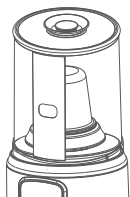
将安装好的研磨杯拧紧在底座上。

4



按研磨杯底座提示，对准机器的下耦合器压平到位。

5



将隔音罩垂直套在主机上，压平到位后。接通电源，显示屏显示研磨功能。

！ 温馨提示



精磨杯研磨豆类米类最大容量为150g。



产品只适用于干性材料的研磨，严禁添加清水或糊状液体进行搅拌。

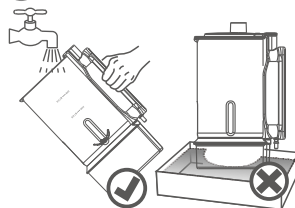
海拔智能识别系统

首次使用前，或者转移地区居住地时，需按如下步骤操作：

- 1、在杯内加入清水至500mL标识处；
- 2、接通电源，按压开关旋钮3秒，听到“滴”一声提示音，所有提示灯闪烁，机器进入校准程序；
- 3、清水沸腾后（约10-15分钟），校准结束，机器自动进入待机状态；
- 4、机器在加热过程中切勿操作，切断电源或关机，否则校准失败，需断电重启后，按上述1、2、3的步骤进行校准。
- 5、机器校准后即可正常使用。

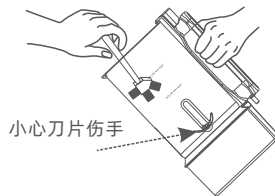
保养与维护

1 膳食杯清洁示范



- 产品使用后请及时清洗。
- 清洗产品前，请先拔掉电源插头。

3 膳食杯刀片清洁示范



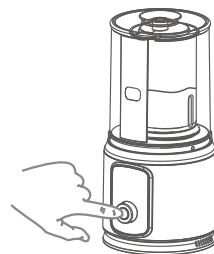
- 用海绵、清洁刷或抹布擦洗杯体，再倒放晾干，置于干燥处。如杯内底部残留物等难以清洗时，可先以温热水浸泡，然后使用清洁刷向同一方向刷拭，再用清水冲洗干净。

2 杯盖清洁示范



- 可用湿布沾中性洗洁精擦拭主机和隔音罩，再用干布擦干净。
- 杯盖可直接冲洗，可浸水。
- 清洗后再用干布擦干净，放于阴凉处风干。

4 膳食杯清洁技巧



- 可往杯内加入适量水，选择清洗功能，自动搅拌清洗。
- 如仍有顽固食物残渣或油渍，请使用清洁刷清洁后或加入一滴洗洁精后再次选用清洗功能。

环保清单

产品中有毒有害物质或元素的名称及含量

部件名称	有毒有害物质或元素					
	铅 (Pb)	镉 (Cd)	汞 (Hg)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
杯盖	○	○	○	○	○	○
大杯	○	○	○	○	○	○
刀盘组件 (发热盘、刀组)	○	○	○	×	○	○
硅橡胶件	○	○	○	○	○	○
外壳	○	○	○	○	○	○
电机总成	×	○	○	○	×	×
PCB板组件	×	○	○	○	×	×
底座	○	○	○	○	○	○
电源线组件	×	○	○	○	×	×
五金件(螺丝)	○	○	○	○	○	○
传感器	○	○	○	○	○	○
<p>本表格依据SJ/T11364的规定编制。</p> <p>○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。</p> <p>×：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/T26572规定的限量要求。</p> <p>备注：以上标“×”的部件中，部分含有有害物质超标是由于目前行业技术水平所限，暂时无法实现替代或减量化的。</p>						
 <p>有害物质限制使用标志</p>	<p>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。</p> <p>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。</p>					

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。

食品安全

食品接触材料信息表

部件名称	材质	执行的国家标准	测试结果
发热盘涂层	特氟龙	GB4806.10-2016	符合标准要求
刀片(刀组)	不锈钢304	GB4806.9-2016	符合标准要求
搅拌刀			符合标准要求
不锈钢螺丝			符合标准要求
探温器			符合标准要求
杯盖密封圈	食品级硅胶	GB4806.11-2016	符合标准要求
刀组密封圈			符合标准要求
发热盘密封圈			符合标准要求
隔音罩	AS(丙烯腈-苯乙烯树脂)	GB4806.7-2016	符合标准要求
热饮款杯盖	PP(聚丙烯)		符合标准要求
量杯			符合标准要求
玻璃杯	高硼硅玻璃GG3.3	GB4806.5-2016	符合标准要求
研磨杯刀组	不锈钢304	GB4806.9-2016	符合标准要求
刀组密封圈	聚二甲基 硅氧烷	GB4806.11-2016	符合标准要求
研磨减震脚			符合标准要求
研磨杯底座	聚丙烯	GB4806.7-2016	符合标准要求
研磨杯刀座			符合标准要求
研磨杯	钠钙玻璃	GB4806.5-2016	符合标准要求
<p>注：1. 本产品与食品接触零部件符合食品安全国家标准。</p> <p>2. 执行标准：GB4806.1-2016；GB4806.5-2016；GB4806.7-2016 GB4806.9-2016；GB4806.11-2016；GB4806.10-2016</p>			

故障现象及解决方案

故障现象	产生原因	解决方法
功能显示灯不亮	电源线插头是否插好	检查电源线并确保插好
	隔音罩与主机未装配到位	取下隔音罩重新放置, 确保隔音罩与主机压平到位
机器不能工作	电压过低	检查电压是否过低
	长时间连续工作, 电机过热保护	自然冷却30分钟室温按说明书规定的时间操作
	食材过量, 超负荷工作	减少食材, 按说明书或食谱规定的量加入食材
	电机过载保护	待冷却30分钟后再使用
	选择功能后未按“电源开关”键	选择功能后, 按“电源开关”键启动机器
食材打不碎	加入食材太大或太少	取出切小块再加入或按食谱配方操作
	功能选择错误	请按食谱选择正确的功能
溢出或糊底	加入食材过多	请按食谱配方操作
	杯内未清洗干净	请将杯内清洗干净再使用
产品工作时有异味	产品初次使用, 电机磨合阶段属于正常现象	使用几次后异味自动消除, 建议放置在通风处散味
只加热不搅拌(非预设程序)	机器电路板故障	送修
只显示研磨功能不显示其它功能	没有摆放膳食杯或安装不到位	1、断开电源, 安装好膳食杯 2、请将膳食杯压平安装到位
显示E2	杯盖未装配到位(杯盖有感应开关)	拔下插头等待12小时或将杯体连接器擦拭干净, 重新通电启动
显示E3	超温	待温度降低后重新操作, 再按说明书或食谱规定的量加入食材
显示SH	杯体连接器浸水或连接器表面有残渣	拔下插头等待12小时或将杯体连接器擦拭干净, 重新通电启动

保修条款

◎ 本产品自购买日起提供一年的保修服务, 保修起始日期以所购产品的发票日期为准。在家庭正常使用情况下, 非人为导致的破裂或损坏, 购买者可带上保修卡、发票和损坏产品到指定维修点进行维修服务。

下列情况之一者, 不属于免费维修范围:

- (1) 因使用、维护、保管不当造成损坏的;
- (2) 非承担三包维修者拆机造成损坏的;
- (3) 无三包凭证及无有效发票的;
- (4) 三包凭证与维修产品型号不符或涂改的;
- (5) 因不可抗力造成损坏的;

◎ 保修期自购买之日的发票日期为准。

◎ 超过保修期或不属于免费维修的, 本公司都竭诚为您服务。

保修卡:

机型	
姓名	
住址	
电话	
· 购买日期 年 月 日	· 销售店名、地址
保修期限 购买日起1年内	
修理事项	