

食谱	
紫菜豆腐汤	食材:干紫菜(用水浸泡10分钟挤干)1g,豆腐100g,生姜5g。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至1000mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“鱼汤”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。
菌菇汤	食材:金针菇50g,香菇50g,滑子菇50g,芹菜(切段)150g。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至1000mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“鱼汤”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。
豆腐香菜鲫鱼汤	食材:鲫鱼(收拾好)200g,豆腐(切块)100g,香菜10g,生姜5g。 做法:1.食材洗净,取鲫鱼从中间食用,将姜放入锅中小火炒香,再放一创制鱼煎至两面金黄后备用; 2.将食材放入杯体再加水至1000mL水位线;安装好机器,插上电源,选择“鱼汤”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。
山药红枣鸡爪	食材:黄豆50g,花生20g,燕麦20g。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至1000mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“豆浆”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。
番茄果汁	食材:番茄(切块)400g,蜂蜜20g,饮用水200mL。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加饮用水; 2.安装好机器,插上电源,选择“果蔬”功能; 3.待程序运转完毕,调出即可饮用。
芒果汁	食材:芒果(去皮切块)600g。 做法:1.将食材放入杯体; 2.安装好机器,插上电源,选择“果蔬”功能; 3.待程序运转完毕,调出即可饮用。
草莓柚子汁	食材:草莓(去蒂切块)300g,柚子肉150g,饮用水150mL。 做法:1.将食材放入杯体,再加饮用水; 2.安装好机器,插上电源,选择“果蔬”功能; 3.待程序运转完毕,调出即可饮用。
西瓜汁	食材:西瓜(去皮籽切块)600g。 做法:1.将食材放入杯体; 2.安装好机器,插上电源,选择“果蔬”功能; 3.待程序运转完毕,调出即可饮用。
草莓奶昔	食材:草莓(去蒂切块)400g,牛奶250mL,冰激凌。 做法:1.将食材放入搅拌杯中; 2.安装好机器,插上电源,选择“草莓奶昔”功能; 3.待程序运转完毕,调出即可饮用。
香蕉奶昔	食材:香蕉(去皮切块)一根,原味酸奶2盒。 做法:1.将食材放入搅拌杯中; 2.安装好机器,插上电源,选择“草莓奶昔”功能; 3.待程序运转完毕,调出即可饮用。
芒果奶昔	食材:芒果(去皮切块)300g,牛奶1盒。 做法:1.将食材放入搅拌杯中; 2.安装好机器,插上电源,选择“草莓奶昔”功能; 3.待程序运转完毕,调出即可饮用。
蓝莓奶昔	食材:蓝莓100g,原味酸奶2盒,蜂蜜15mL。 做法:1.将食材放入搅拌杯中; 2.安装好机器,插上电源,选择“草莓奶昔”功能; 3.待程序运转完毕,调出即可饮用。

清洗及保养

- 产品使用后请及时清洗。
- 清洗产品前,请先拔掉电源插头。
- 清洗时,请主机与杯体分开处理。

杯子清洗及保养

食材:金针菇50g,香菇50g,滑子菇50g,芹菜(切段)150g。
做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至1000mL水位线;
2.安装好机器,插上电源,选择“鱼汤”功能;
3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。

可用湿布沾中性洗洁精擦拭,再用干布擦干。

小心刀片伤手

用海绵或抹布清洗杯体与杯盖,两侧放格干,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,然后使用清洁剂向同一方向刷洗,再用清水冲洗干净。

不能用钢丝球或尖锐的物件清洗杯体的腔。

杯盖清洗技巧

可将杯内加入适量水,按“高温清洗”功能搅拌均匀。

清洗及保养

煮豆类或不易漂流的食材,常造成堵塞的现象。

- 请按照食材比例份量,选择相应的智能菜单,能避免堵塞的现象;
- 做汤类时,与平时厨房煮汤类似一样,要注意不能先加盐或者含颗粒粉状食材。
- 应该在食物煮好后再加入糖等调味料,再选“饭煲”功能快速搅拌。
- 热饮加糖必须是程序运行完后再加入,不然容易堵塞。

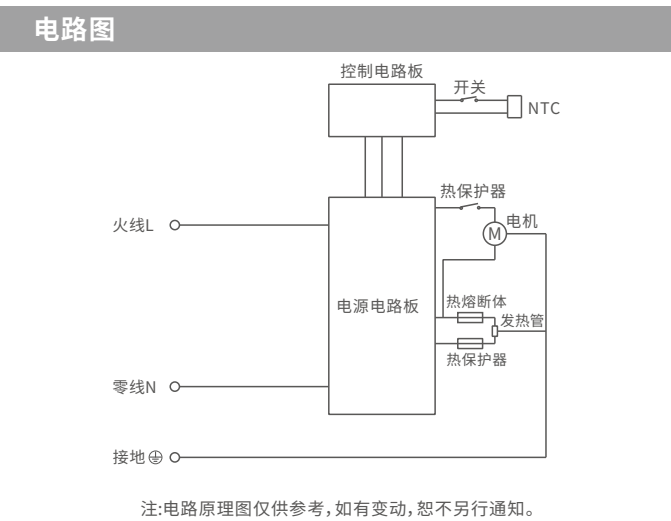
不彻底技巧:

- 选用“米糊”等有加热功能的预设程序;
- 请勿将产品放在靠近煤气炉或食物等高温环境中使用。
- 请勿将产品放在靠近易燃物品使用,如厨房微波炉等。
- 请勿将本产品放在易燃物品附近使用,如汽油等。
- 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。
- 切勿接触本机工作时温度较高的地方,允许接触温度较低的把手及控制面板。
- 在安装或取下产品的部件进行清洗前请先使产品冷却。
- 加入的食材与热水总量不得超过杯体冷或热饮对应的最大刻度。
- 工作过程中切勿移动产品,避免食材溢出,造成烫伤、触电。
- 工作完毕后,待电机和刀片停止转动并确保断开电源后,再取下杯体。
- 在做某些果蔬饮品一段时间后杯盖有可能染色,属于正常现象,请放心使用。
- 此产品仅适用于家庭使用,不适用工业或商业使用。
- 在加热模式时,切勿触摸玻璃杯、杯盖,或打开小盖,以免被烫伤。
- 本机采用高速电机,电源板智能受速控制,粉碎时出现间歇性忽快忽慢的声音属正常现象。
- 由于玻璃杯有开盖保护装置,请勿在机器工作过程中提起杯体或打开杯盖,否则机器会停止工作。
- 在机器制作过程中请勿在杯体内添加调味料(砂糖、糖等),以免堵塞。
- 接通电源前,请确保杯体、隔音罩、杯盖及送料口小盖安装到位。
- 产品工作过程中,严禁任何物件伸入产品中;接触到刀片,电机等运动部件,以免造成伤害或产品损坏。
- 器具的工作时间不得超过2min,防止器具发热异常。
- 做冷打功能(不带加热的功能)时放入胡萝卜的最大量不得超过500g。
- 自行拆卸或改装,容易造成损坏不良而引起不可预测的故障及意外。
- 请将材料直接放入冰桶或水桶中,因为设备的冷却及低温会使杯体内部产生“冷凝水”,损坏杯体电机等零部件设备。

技术参数				
产品名称	产品型号	额定电压	额定频率	加热功率
加热破壁营养料理机	BP-PB09	220V~	50Hz	800W
产品执行标准:	GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》			
产品执行标准:	GB 4706.19-2008《家用和类似用途电器的安全液体加热器的特殊要求》			
产品执行标准:	GB 4706.30-2008《家用和类似用途电器的安全厨房机械的特殊要求》			

简易故障排除		
故障现象	原因分析	故障排除
首次使用有异味	新电机最初使用正常现象。	使用几次后就没事了,建议放置在通风处散味。
食材打不碎	电压过低或部分封装电压不稳定。	选择与机器额定电压对应的用电环境,并稳定电压。
	首次使用有异味	停机,调整食材分量。
	水量不足	请按照最高/热水水位线加水。
	水量过多	请按照最高/热水水位线加水。
报警或显示E1	杯盖未盖好或杯体未安装好。	重新把杯盖盖好或重新把杯体和主机安装到位。
	机器本身故障(传感器断开)	请到指定的售后服务网点检查或维修。
干燥		请按照食谱要求确认配置食材比例。
报警或显示E2	机器本身故障(传感器短路)	请到指定的售后服务网点检查或维修。
只加热不搅拌(非预设程序)	机器电路板故障	请到指定的售后服务网点检查或维修。

如果您在使用上仍有问题,请向当地售后服务中心或本公司客服中心咨询。



注:电路原理图仅供参考,如有变动,恕不另行通知。

食品接触用			
部件名称	材质	执行标准	检测结果
发热器(表面涂层)	ADC12铝合金涂层聚四氟乙烯		符合国家标准要求
刀片	不锈钢12Cr17Ni7		符合国家标准要求
杯盖密封圈/刀组密封圈	聚二甲基硅氧烷		符合国家标准要求
发热器密封圈			
塑料杯盖/小盖	聚丙烯		符合国家标准要求
量杯			
玻璃杯	高硼硅玻璃GG3.3		符合国家标准要求

注:1.本产品与食品接触零部件符合食品安全国家标准。
2.执行标准:GB4806.1-2016, GB4806.5-2016, GB4806.7-2016 GB4806.9-2016, GB4806.10-2016, GB4806.11-2016

食品接触用						
产品中有害有毒物质或元素的名称及含量						
部件名称	铅(Pb)	镉(Cd)	汞(Hg)	六价铬(Cr(VI))	多环联苯(PBB)	多环二苯醚(PBDE)
杯盖	○	○	○	○	○	○
杯体	○	○	○	○	○	○
刀片组件(发热器、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(紧固件)	○	○	○	×	○	○

本表格依据SJ/T11364-97标准制定。
○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。
×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。

有害物质限制使用标志

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变质,用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的风险。

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质的企业处理,正确的处理方法请查阅国家或当地有关废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。

保修条款	
- 本产品自购买之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,非人为导致的损坏或损坏,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,本公司竭诚为您服务。	
保修卡:	
机型	
姓名	
住址	
电话	
· 购买日期	· 销售店名、地址
· 年	
· 月	
· 日	
保修期限	
购买日起1年内	
修理事项	

吉宝普发展有限公司 (商标持有人)
GP Development Sdn (Trademark Holder)
广东吉宝普智能科技有限公司
Guangdong Lantian Technology Co., Ltd.
服务热线: 400 931 0636
Service hotline: 400 931 0636
地址: 中山市南头镇义兴路8号
Address: No. 8 Jiyang Road, Nantou Town, Zhongshan City

User Manual

使用说明书
破壁营养料理机

* 产品以包装内实物为准

Enjoy it.

破壁营养料理机 BP-PB09
FOOD PROCESSOR
BP - PB09

安全及注意事项

- 使用前,请仔细阅读说明书中各项说明,如有疑问或不明确事项,可以联系指定销售点和客服热线。
- 请参照说明书、食谱选择相应的功能以及食材份量。
- 使用前请确认所使用电压和铭牌上额定电压一致。
- 如果电源线损坏,为了安全起见,必须由制造商,其维修部或类似专业的专业人员更换。
- 使用时产品应放在儿童不能触及的地方。
- 请在水平台面上操作本产品,请勿在地毯、毛巾等织物上操作本产品,并远离台面边缘,以防止倾斜。
- 请勿将产品放在靠近煤气炉或食物等高温环境中使用。
- 请勿将产品放在靠近易燃物品使用,如厨房微波炉等。
- 请勿将本产品放在易燃物品附近使用,如汽油等。
- 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。
- 切勿接触本机工作时温度较高的地方,允许接触温度较低的把手及控制面板。
- 在安装或取下产品的部件进行清洗前请先使产品冷却。
- 加入的食材与热水总量不得超过杯体冷或热饮对应的最大刻度。
- 工作过程中切勿移动产品,避免食材溢出,造成烫伤、触电。
- 工作完毕后,待电机和刀片停止转动并确保断开电源后,再取下杯体。
- 在做某些果蔬饮品一段时间后杯盖有可能染色,属于正常现象,请放心使用。
- 此产品仅适用于家庭使用,不适用工业或商业使用。
- 在加热模式时,切勿触摸玻璃杯、杯盖,或打开小盖,以免被烫伤。
- 本机采用高速电机,电源板智能受速控制,粉碎时出现间歇性忽快忽慢的声音属正常现象。
- 由于玻璃杯有开盖保护装置,请勿在机器工作过程中提起杯体或打开杯盖,否则机器会停止工作。
- 在机器制作过程中请勿在杯体内添加调味料(砂糖、糖等),以免堵塞。
- 接通电源前,请确保杯体、隔音罩、杯盖及送料口小盖安装到位。
- 产品工作过程中,严禁任何物件伸入产品中;接触到刀片,电机等运动部件,以免造成伤害或产品损坏。
- 器具的工作时间不得超过2min,防止器具发热异常。
- 做冷打功能(不带加热的功能)时放入胡萝卜的最大量不得超过500g。
- 自行拆卸或改装,容易造成损坏不良而引起不可预测的故障及意外。
- 请将材料直接放入冰桶或水桶中,因为设备的冷却及低温会使杯体内部产生“冷凝水”,损坏杯体电机等零部件设备。

海拔智能识别系统				
首次使用前,或者转移地区居住时,需按以下步骤操作:				
1. 在加热杯内加入清水至水位线1000-1200mL之间,需要加入任何食材;				
2. 将杯体放置主机上;				
3. 连接市电电源,机器上电后,长按“开始/停止”键不松手大约5秒左右,直到数码管显示“1-1”上下箭头力进入海拔地区识别,加热过程水会猛烈沸腾,在加热过程中切勿断电或者将机器直接拔掉后会自动进入待机状态;				
4. 智能识别结束后,随时操作面板上的加热功能键即可放心使用;				
5. 更换居住地区时,请长按1-49键重新操作。				

产品结构图

注意:1. 产品图仅供参考,一切以实际产品或配件为准。
2. 玻璃杯体因个人造成损坏,本公司不承担任何更换,不作保修处理。

! 温馨提示

本公司所有对产品进行设计更改,您购买的产品可能已作改进,而与本书说明描述不完全一致,但不会改变产品性能以及使用方式,敬请谅解。

技术参数				
产品名称	产品型号	额定电压	额定频率	加热功率
加热破壁营养料理机	BP-PB09	220V~	50Hz	800W
产品执行标准:	GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》			
产品执行标准:	GB 4706.19-2008《家用和类似用途电器的安全液体加热器的特殊要求》			
产品执行标准:	GB 4706.30-2008《家用和类似用途电器的安全厨房机械的特殊要求》			

产品结构图

通用功能:

功能名称	操作方法
开始/停止	开机:接通电源,轻触“开始/停止”键,产品进入待机状态。 启动:选择功能后,轻触“开始/停止”键,产品进入工作状态。 取消:工作过程中轻触“开始/停止”键,产品停止工作,回到通电待机状态。

自定义功能:

功能名称	操作方法
功能	待机状态下,轻触“功能”键,“豆浆”功能闪烁,重复按此键可以选其它功能,选好功能直接按“开始/停止”键,机器开始工作。
预约	选择功能后,轻触“预约”键,然后连续按此键可调节所需时间,设置好时间,轻触“开始/停止”键,机器进入工作。 · 预约时间可调10分钟-24小时(预约时间不包括功能完成时间) 预约适用于加热功能。

不加热功能:

功能名称	操作方法
果蔬 草莓奶昔	加入食材,选择功能模式,然后轻触“开始/停止”键进入工作状态,程序完成后显示出现END及伴有提示音。 · 果蔬切成不超过5cm的块状。

功能说明

键	说明
破壁	杯内加入适量食材(果蔬或它需破壁搅拌的食材)和纯净水,选择“破壁”功能,然后轻触“开始/停止”键进入工作状态。

加热功能:

功能名称	操作方法
豆浆 米糊 粥羹 鱼汤 玉米汁	加入食材,选择功能模式,然后轻触“开始/停止”键进入工作状态。程序完成后显示出现END及伴有提示音。 · 若食材中含有玉米、红豆、黄豆、薏米等干硬食材,使用前请先用热水浸泡4小时。 · 因部分食材长时间泡水会导致变质,含以下食材不建议用预约功能:牛奶、鱼、虾米、鸡肉、排骨猪肉、牛肉等。 · 热饮加糖必须是程序运行完后再加入,不然容易堵塞。

使用方法

- 按食谱要求准备好适量食材并切
- 加水不能超过水位最高刻度位置。块放入玻璃杯。
- 按箭头指示方向向上上杯盖。
- 接上电源,杯体把手对准下耦合器位置安装在主机上。

使用方法

- 主机盖上隔音罩,再盖上小盖后顺时针拧紧小盖。
- 按“启动/取消”键进入待机状态。
- 轻触“功能”键选择对应的程序,再按“开始/停止”键开始应用程序。
- 程序完成打开小盖加入调料。
- 轻触“功能”键选择“破壁”程序,再按“开始/停止”键进行搅拌。
- 切断电源,打开小盖,拿出隔音罩,缓慢取出杯体完成。

使用方法	
豆浆系列	燕麦花生豆浆 食材:黄豆50g,花生20g,燕麦20g。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至1000mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“豆浆”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。 红枣豆浆 食材:黄豆50g,枸杞2g,红枣(去核)5颗。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至800mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“豆浆”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。 雪梨百合豆浆 食材:黄豆50g,干百合5g,雪梨(去皮去核切块)半个。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至1000mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“豆浆”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。 红豆花生豆浆 食材:黄豆50g,花生20g,燕麦20g。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至1000mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“豆浆”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。
米糊系列	芝麻糊 食材:黄豆50g,花生20g,燕麦20g。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至1000mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“豆浆”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。 南瓜糊 食材:南瓜(切块)20g,小米50g,红枣(去核)3颗。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至800mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“米糊”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。 贝贝糊 食材:玉米粒30g,山药丁20g,小米50g。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至800mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“米糊”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。 紫薯米糊 食材:紫薯(去皮切块)150g,大米80g。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至1000mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“米糊”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。
会糊系列	会糊瘦肉粥 食材:瘦肉(切丝腌制)100g,大米50g,蔬菜(切碎)20g,生薑5g。 做法:1.先将杯体加入100mL水,再将食材洗净放入杯体,再次加水至100mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“会糊”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。 会糊牛肉粥 食材:牛肉(切丝腌制)50g,大米50g,蔬菜(切碎)20g,生薑5g。 做法:1.先将杯体加入100mL水,再将食材洗净放入杯体,再次加水至100mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“会糊”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。 会糊鲜虾粥 食材:鲜(去壳去壳)150g,大米90g,生薑5g。 做法:1.先将杯体加入100mL水,再将食材洗净放入杯体,再次加水至100mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“会糊”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。
甜糯系列	甜糯米糊 食材:大米(切碎)50g,枸杞10g,大米80g。 做法:1.将食材洗净放入杯体,再加水至1000mL水位线; 2.安装好机器,插上电源,选择“米糊”功能; 3.待程序运转完毕,加入调味料进行调味即可。