

● 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)

制造商: 广东蓝宝智能科技有限公司
Manufacturer: 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

www.blaupunkt.com.cn

破壁营养调理机 BP-PB10

FOOD PROCESSOR
BP-PB10

感谢您购买本产品，为了方便使用，请仔细阅读说明书，并妥善保管，以供日后参考；请严格遵守以下标示，无视标示或操作不当，可能会造成意外或事故的发生。

警告

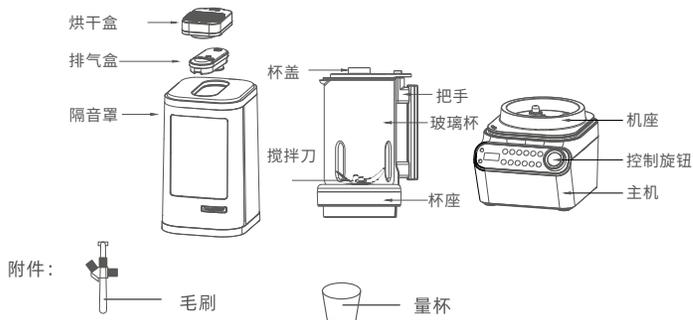
- 1、请使用正确的供电电压：220V~50Hz，本产品仅供家庭使用，请勿用作其他用途；
- 2、请注意检查插头和电源线必须完好无损，以免发生触电危险；
- 3、本产品为I类电器，为防止漏电，安装前请确保接地线接地良好。
- 4、禁止在易燃易爆环境中使用本产品，以免产品受损或引起火灾和人身伤害；
- 5、请勿将本产品放在水或其他液体中冲洗或浸泡，严禁对其喷淋水，以免器件损坏或漏电；
- 6、请勿由存在肢体、感官、精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人(包括儿童、装有心脏起搏器、耳蜗人士)使用，除非有负责他们安全的人对他们进行器具使用的监督或指导；
- 7、如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换；
- 8、请勿试图自行改装分解或修理本产品，可能会引起火灾、触电或伤害事故。

注意

- 1、使用前请将包装材料等杂物取出，以防意外事故发生；
- 2、产品初次使用有异味属正常现象，工作一段时间后异味自行消除；
- 3、产品请放置在水平稳定的台面上操作，严禁在易燃易爆、倾斜或不稳定的台面使用本产品；
- 4、在拆、装或调校产品前，请确保产品处于断电状态；
- 5、请按照要求组装产品部件，加入食材前请确保刀片运转顺畅；
- 6、玻璃容器内禁止放入易燃易爆物品或腐蚀性溶液，以防意外事故发生；
- 7、玻璃杯属于易碎物品，请小心使用、轻拿轻放，如发现破损、裂缝，请立即停止使用，以免意外事故发生；
- 8、产品仅限于结合本身配套配件使用，严禁搭配组合其他产品配件（如玻璃杯、杯盖等），以免造成机器损坏或意外事故发生；
- 9、放置食材请遵守容量标识，禁止超负荷使用或机器长时间空转（即杯中无食材）；
- 10、请勿重复或随意切换功能，以免影响食材烹制并造成溢出、糊底；
- 11、产品工作时，严禁移动、搬运或拆开机器部件，以防意外事故发生；
- 12、产品工作时，若出现卡死现象，请立即关掉电源，拔下电源插头，取下玻璃杯，将卡死刀片的食材取出并调整，待电机冷却后方可继续使用；
- 13、产品工作时，严禁打开杯盖添加食材，以免发生喷溅烫伤，若需途中添加食材，须先暂停机器工作；
- 14、产品工作时，若有液体溢出，请及时停止机器工作，清理并调整食材用量，以防意外事故发生；
- 15、产品工作完成后，请先断开电源拔下插头，再取下主机倒出食材，期间请注意排气盒高温，以免烫伤；
- 16、产品使用过后，需及时对其清洗干净，以免造成残留物清洁困难或产生异味；
- 17、使用深色食材（如胡萝卜、菠菜等），会导致机器轻微染色，属正常现象，不影响产品性能及安全，为避免染色面积增大，请及时清洗；
- 18、本产品连续搅拌时间不得超过6分钟，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；

- 使用过程中，若出现异常情况（如异常气味、噪音、温度升高、烟雾等），请立即关闭电源，联系经销商安排检查维修，请勿自行拆卸、维修及更换零件；
- 产品清洗时，请注意刀片锋利，禁止直接用手接触，以免发生意外事故；
- 产品自带过热保护，当非正常使用或电机严重超载运行时，产品会自动停机保护30分钟，若保护30分钟后，仍不能启动，请联系经销商送检；
- 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；
- 若长时间不使用本产品，请断开电源并置于通风干燥处；
- 废弃本产品时，请送到相关的回收中心，再生利用，切勿随意丢弃。

产品结构图



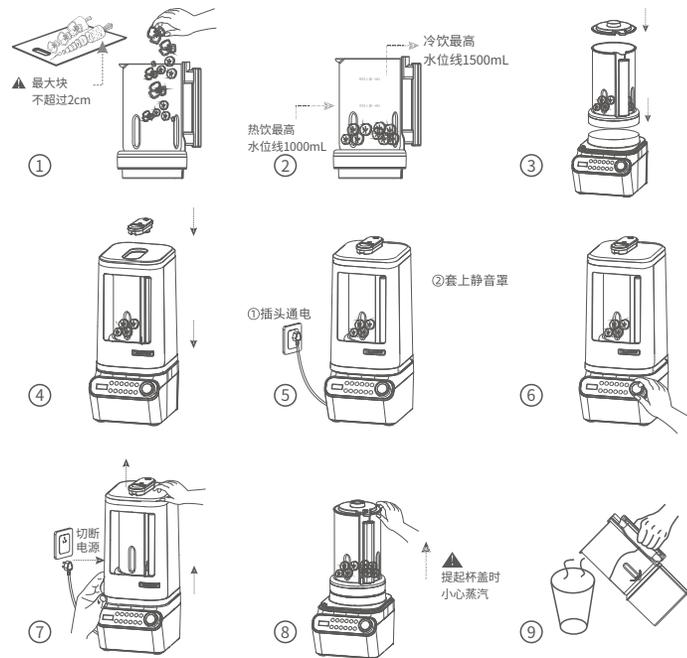
产品基础信息

产品名称	破壁营养调理机		产品型号	BP-PB10
额定电压	220V~		额定频率	50Hz
加热功率	800W	搅拌功率	500W	
额定容量	冷饮1500mL/热饮1000mL			
产品尺寸	252X174X410mm	净重	4.2kg	
执行标准	GB4706.1-2005	GB4706.30-2008	GB4706.19-2008	
装箱清单	主机*1、玻璃杯*1、杯盖*1、隔音罩*1、排气盒*1、烘干盒*1、量杯*1、清洁刷*1、说明书*1、保修卡*1			

产品使用

安装说明

- 将适量食材放入杯体；
- 将水倒入杯体，食材与液体总量不能超出最高水位线；
*具体食材比例搭配请参考食谱，各功能的食材总量请勿超出推荐用量。
- 将杯盖组件对准位置安装到杯体组件上并压紧，再将杯底安装到主机底座上；
- 将隔音罩安装到主机上，并确保与主机上完全闭合，再将排气盖安装到杯盖上，压紧隔音罩；
*为保证较好的静音效果，请确保排气盖和隔音罩安装到位。
- 将电源插头连接电源，打开电源后，提示音“滴~”，机器进入待机状态，
- 旋转“确认/取消”键，选择所需功能，轻按“确认/取消”键，机器开启工作；
- 工作结束后，提示音“滴~”，机器进入待机状态，请先断开电源，再依次取下排气盖、隔音罩部件；





使用说明

功能选择	待机状态下，顺/逆时针旋转“确认/取消”键，选择所需功能，屏幕显示工作时间；
启动工作	选择功能后，轻按“确认/取消”键，机器开启工作，期间屏幕加热完成后，显示时间倒计时； 机器工作完成后，提示音“滴~”，屏幕显示“End”；
取消工作	工作状态下，长按“确认/取消”键，机器取消当前工作，进入待机状态；
预约功能	待机状态下，进入“预约”功能后，顺/逆时针旋转“确认/取消”键，选择预约时间（时间范围1~12H），轻按“确认/取消”键，进入预约状态后，再选择所需功能； 预约功能用于设置机器启动工作时间，预约功能需配合热饮功能使用，如豆浆、辅食、五谷浆、营养汤、玉米汁、绵粥；
调速功能	默认搅拌速度为5档，档位从低到高依次为1~9档，共9档；
保温功能	保温时间4小时（不可调）； 选择“保温”功能后，进入自动保温，期间温度低于45°C时，程序自动加热至60°C，同时搅拌刀间歇性转动，如此循环4小时；
烘干功能	此功能用于烘干杯体内壁，需搭配烘干盒使用，时间30~60min可选；（烘干盒安装后，直接进入“烘干”功能，不可选择其他功能） 将隔音罩、烘干盒安装好后，“保温/烘干”功能灯闪烁，旋转“确认/取消”键，调整工作时间，轻按“确认/取消”键，开启工作；
记忆功能	使用豆浆、辅食、五谷浆、营养汤、玉米汁、绵粥，途中若开盖、提杯，3分钟内恢复原状，均可延续当前程序； *烘干功能不带记忆功能。

功能说明

豆浆	将60g黄豆洗净放入杯中，加入清水至1000mL，安装好杯盖、隔音罩、排气盒后，在待机状态下，选择“豆浆”功能，可根据喜好自行调整食材与水量比例，但总量不能超过1000mL；
辅食	将80g大米洗净放入杯中，加入清水至500mL，安装好杯盖、隔音罩、排气盒后，在待机状态下，选择“辅食”功能，可根据喜好自行调整食材与水量比例，但总量不能超过1000mL；
五谷浆	将30g黑豆、30g小米、20g黑芝麻、10g核桃、10g花生洗净放入杯中，加入清水至1000mL，安装好杯盖、隔音罩、排气盒后，在待机状态下，选择“五谷浆”功能，可根据喜好自行调整食材与水量比例，但总量不能超过1000mL；
营养汤	将80g南瓜、20g腰果、20g糙米洗净放入杯中，加入清水至1000mL，安装好杯盖、隔音罩、排气盒后，在待机状态下，选择“营养汤”功能，可根据喜好自行调整食材与水量比例，但总量不能超过1000mL；
玉米汁	将200g玉米粒洗净放入杯中，加入清水至1000mL，安装好杯盖、隔音罩、排气盒后，在待机状态下，选择“玉米汁”功能，可根据喜好自行调整食材与水量比例，但总量不能超过1000mL；
绵粥	将60g小米、30g胡萝卜洗净放入杯中，加入清水至1000mL，安装好杯盖、隔音罩、排气盒后，在待机状态下，选择“绵粥”功能，可根据喜好自行调整食材与水量比例，但总量不能超过1000mL；
果汁	将新鲜水果切块放入杯中(需切成不超过2cm的块状)、加入适量纯净水，安装好杯盖、隔音罩、排气盒后，在待机状态下，选择“果汁”功能，可根据喜好自行调整食材与水量比例，但总量不能超过1500mL；（此功能不加热） 如需使用胡萝卜等坚硬食材请选择“调速”功能第“9”档进行搅打；
奶昔	将适量香蕉切块、纯牛奶250mL放入杯中，安装好杯盖、隔音罩、排气盒后，在待机状态下，选择“奶昔”功能，可根据喜好自行调整食材与水量比例，但总量不能超过1500mL；（此功能不加热）
预约	放置食材，安装好杯盖、隔音罩、排气盒后，选择“预约”功能，调整预约时间，再选择所需功能；
调速	加入食材后，安装好杯盖、隔音罩、排气盒，在待机状态下，选择“调速”功能后再选择搅拌档位，但总量不能超过800mL；（此功能不加热）
清洗	此功能用于清洁刀片与杯体内壁，杯内加入800mL清水，在待机状态下，选择“清洗”功能；
保温	安装排气盒后，在待机状态下，选择“保温”功能后，机器开启保温4小时；
烘干	将玻璃杯内壁、刀片和表面清洗干净并倒净余水，安装好杯盖、隔音罩、烘干盒后，在待机状态下，选择“烘干”功能，调整所需时间，启动机器；

温馨提示

- 1、机器菜单各功能切勿重复或混合对已加工完成的食材使用（如：已完成“豆浆”功能的食材，请先重新更换食材，方可再次选择功能制作，以免造成粘稠或溢出；）
- 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会导致糊底；
- 3、热饮加糖必须是程序运行完成后再次添加，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。
- 5、本机器不具备专用的研磨、绞肉功能，请勿使用本机器进行研磨、绞肉、磨粉和打排骨、龙骨等操作。

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“豆浆”键；
3. 待程序完成后，调味装杯即可食用。

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“豆浆”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“豆浆”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“豆浆”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

辅食食材指南

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“辅食”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“辅食”键；
3. 待程序成后，调味后装杯即可食用。

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“辅食”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“辅食”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

五谷浆食材指南

五谷浆

所需材料: 黄豆20克, 黑豆20克, 红豆20克, 赤豆20克, 小米10克, 白砂糖5克

制作步骤:

1. 将食材洗净；
2. 将食材放入搅拌杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择“五谷浆”功能；
3. 待程序完成后，根据个人口味适量添加糖即可。

养生黑豆浆

所需材料：黑豆20克，黑米20克，黑芝麻20克，核桃10克枸杞少许，白砂糖5克

制作步骤：

- 1.将食材洗净；
- 2.将食材放入搅拌杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择“五谷浆”功能；
- 3.待程序完成后，根据个人口味适量添加糖即可。

补气五谷浆

所需材料：红豆10克，紫米20克，核桃10克花生10克，白砂糖5克

制作步骤：

- 1.将食材洗净；
- 2.将食材放入搅拌杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择“五谷浆”功能；
- 3.待程序完成后，根据个人口味适量添加糖即可。

营养汤食材指南

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；加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“营养汤”键。
- 3.待程序完成后，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，再加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“营养汤”键。
- 3.待程序完成后，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“营养汤”键。
- 4.待程序完成后，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，选择功能“营养汤”键。
- 3.待程序完成后，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。

玉米汁食材指南

鲜榨玉米汁

所需材料：甜玉米粒200克(约一根)，白砂糖或炼奶适量

制作步骤：

- 1.将玉米削粒、洗净；
- 2.将食材放入搅拌杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择“玉米汁”功能；
- 3.待程序完成后，根据个人口味适量添加糖即可。

奶香玉米汁

所需材料：甜玉米粒200克(约一根)，纯净水200mL，纯牛奶250mL，白砂糖或炼奶适量

制作步骤：

- 1.将玉米削粒、洗净；
- 2.将食材放入搅拌杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择“玉米汁”功能；
- 3.待程序完成后，加入牛奶和适量糖，选择奶昔功能，搅拌均匀即可。

南瓜玉米汁

所需材料：黄色南瓜50克，甜玉米粒200克(约一根)，白砂糖或炼奶适量

制作步骤：

- 1.将黄色的老南瓜去皮去籽切丁，玉米削粒洗净；
- 2.将食材放入搅拌杯中，加水至不高于热饮最高刻度线，选择“玉米汁”功能；
- 3.待程序完成后，根据个人口味适量添加糖即可。

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“绵粥”键；
- 3.待程序完成后，调味后装杯即可食用。

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“绵粥”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

香菇鸡丝粥

所需材料:大米50g/香菇1朵/鸡肉50克/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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“绵粥”键；
- 3.待程序完成后，调味后装杯即可食用。

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，加水至不高于热饮最高刻度线，选择功能“绵粥”键；
3. 待程序完成后，调味后装杯即可食用。

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，选择功能“果汁”键。
3. 待程序完成后，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，选择功能“果汁”键。
2. 待程序完成后，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，选择功能“果汁”键。
3. 待程序完成后，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，选择功能“果汁”键。
3. 待程序完成后，装杯即可饮用。

奶昔食材指南

西瓜奶昔

所需材料：西瓜300克、纯牛奶250mL、冰糖20克

制作步骤：

- 1.将西瓜去皮去核切小块；
- 2.将西瓜小块放入搅拌杯中，加入纯牛奶、冰糖，选择“奶昔”功能；
- 3.待程序完成后即可。

香蕉菠萝奶昔

所需材料：香蕉1根，菠萝100克，纯牛奶250mL，蜂蜜20克

制作步骤：

- 1.将香蕉去皮切小块；
- 2.将小块香蕉放入搅拌杯中，再加入纯牛奶和蜂蜜，选择“奶昔”功能；
- 3.待程序完成后即可。

哈密瓜奶昔

所需材料：哈密瓜果肉200克，纯牛奶400mL

制作步骤：

- 1.哈密瓜去皮去籽切小块；
- 2.将哈密瓜小块同冰块牛奶放入搅拌杯，选择“奶昔”功能；
- 3.待程序完成后即可。

清洁与保养

- 1、清洗前，请先切断电源并拔掉插头，并将各产品部件分离作相应清洗；
- 2、主机、隔音罩、风干器表面，使用湿毛巾擦拭干净，自然风干即可；
- 3、玻璃杯内部、杯盖、排气盖可直接用水冲洗，清理完毕后，沥干水分后方可组装；
- 4、如若出现油污、顽固污渍可使用中性清洁剂和洗碗帕进行深度清洗；
- 5、请勿将主机、电源线、隔音罩、风干器等部件用水或其他液体浸泡或冲洗；
- 6、请勿使用钢丝球、沸水、研磨性清洁剂或腐蚀性液体清洁本产品；
- 7、长期不使用时，请将机器清洁干净，并在晾干后置于干燥通风处，避免阳光直接照射。

故障现象及解决方案

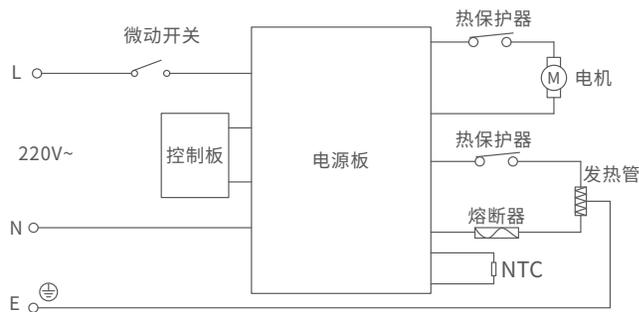
故障现象	产生原因	解决方法
功能显示灯不亮	底座没有连通电	检查电源线并确保插好
机器不能工作	电压过低	检查电压是否过低
	长时间连续工作，电机过热保护	自然冷却30分钟室温按说明书规定的时间操作
	食材过量，超负荷工作	减少食材,按说明书或食谱规定的量加入食材
	电机过载保护	待冷却30分钟后再使用
食材打不碎	选择功能后未按“确认/取消”	选择功能后按“确认/取消”键启动机器
	加入食材太大或太少	取出切小块再加入或按食谱配方操作
溢出或糊底	功能选择错误	请按食谱选择正确的功能
	加入食材过多	请按食谱配方操作
产品工作时时有异味	杯内未清洗干净	请将杯内清洗干净再使用
	产品初次使用,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
显示E1	NTC短路	送修
显示E2	杯盖未装配到位(杯盖有感应开关)	取下杯盖重新装配到位(杯盖提手对准杯手柄)
显示E3	超温	关闭电源,待机器冷却后,重新调整食材用量,再通电使用
只加热不搅拌(非预设程序)	机器电路板故障	送修
烘干盒不工作	烘干盒未安装到位	取下烘干盒重新装配到位
	风扇或UV灯故障	送修

海拔智能识别系统

首先使用前，或者转移不同海拔地区居住地时，需按如下步骤操作：

- 1、在加热杯内加入清水不超过800mL水位线，不需要加入任何食材；
- 2、连接市电电源，机器上电后，长按“开始/取消”键不松手大约5秒左右，直到听到“滴”一声，显示屏以“----”上下跳动显示时，为进入海拔地区识别，加热过程中水会猛烈沸腾，在加热过程中切勿断电或者关机，智能识别结束后自动进入待机状态；
- 3、智能识别结束后，届时操作面板上的加热功能即可放心使用；
- 4、如再更换不同海拔居住地区时，请按上述1-3步骤操作。

电路原理图



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	○	○	○	○	○	○
杯体	○	○	○	○	○	○
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	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T11364的规定编制。

○：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。

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。

	<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处理的规定。</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。

食品接触材料信息

食品接触材料信息表			
部件名称	材 质	执行国家标准	检测结果
发热盘	不粘涂层	GB 4806.10-2016	符合标准要求
刀片(刀组)	不锈钢304	GB 4806.9-2016	符合标准要求
不锈钢螺丝			
探温器			
杯盖密封圈	食品级硅胶	GB 4806.11-2016	符合标准要求
刀组密封圈			
发热盘密封圈			
杯盖	PP	GB 4806.7-2016	符合标准要求
量杯			
玻璃杯	高硼硅玻璃	GB 4806.5-2016	符合标准要求

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：GB4806.5-2016；GB4806.7-2016；GB4806.9-2016；GB4806.10-2016；GB4806.11-2016。

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 年 月 日	· 销售店名、地址
保修期限 购买日起1年内	
修理事项	